

Hortifrutti Brasil

Uma publicação do CEPEA - USP/ESALQ
Ano 4 - Nº 43 - Janeiro/Fevereiro de 2006



RECICLANDO A HORTIFRUTICULTURA

*É preciso repensar o sistema de produção a fim de reduzir o volume de
lixo no campo e preservar os recursos naturais*



Mais proteção, mais produção

- Melhor cobertura. Dissolução instantânea em água
- Excelente aderência com menor lavagem pela chuvas
- Facilidade no manuseio do produto – não ocorre formação de pó

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

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

Polyram DF

A fórmula perfeita para o agricultor

Cultivando Inovação,
Criando Valor

 **BASF**
The Chemical Company

INVESTIR NA GESTÃO DO LIXO RURAL HOJE PARA EVITAR PREJUÍZOS NO FUTURO

Ações como coleta seletiva e reaproveitamento do lixo passaram a ser adotadas também pelo setor há alguns anos. A obrigatoriedade da reciclagem de embalagens de defensivos, imposta pelo governo federal em 2000, por exemplo, é uma das medidas que visam diminuir os impactos ambientais do lixo rural.

O que talvez o setor não saiba é que muito mais pode ser feito para reduzir o volume de lixo produzido no campo e melhorar o aproveitamento econômico dos resíduos. Segundo Ana Maria de Meira, do USP Recicla, as pessoas têm boa vontade em contribuir com a coleta seletiva e a reutilização, mas cada um acaba fazendo do seu jeito. Assim, o ideal seria implementar uma política comum, a fim de tornar a ação mais eficiente e barata, visto que uma escala maior reduz muitos gastos (Fórum, p. 25).

O trabalho do USP Recicla é baseado no que chamam de "3 R's": redução, reutilização e reciclagem do lixo. Da mesma forma, produtores hortifrutícolas poderiam se preocupar em coletar o lixo de maneira seletiva, aproveitar os resíduos da propriedade na adubação orgânica e reutilizar os restos vegetais da cultura na produção de materiais com valor econômico.

Uma das barreiras para colocar esse programa em prática é seu custo. Cálculos indicam que reciclar é 15 vezes mais caro que simplesmente enviar o lixo aos aterros. No entanto, muita gente esquece o montante que se deixa de gastar quando as compras são feitas de maneira racional, a fim de diminuir o descarte, e com a reutilização de materiais. Além disso, o impacto ambiental do descarte irresponsável pode trazer prejuízos maiores no longo prazo.

A diminuição do lixo, a reutilização e a reciclagem contribuem com a manutenção da qualidade e da durabilidade dos recursos naturais renováveis. Assim, os investimentos em insumos, tendem a ser menores, visto que o ambiente e sua biodiversidade são sendo preservados, e o aparecimento e propagação de pragas e doenças tende a diminuir.



Rodrigo Martini preparou esta *Matéria de Capa* com o auxílio de Carolina Dalla Costa



Prioridade em pesquisa de hortaliças tropicais.

Lançamentos Lançamentos Lançamentos Lançamentos Lançamentos Lançamentos Lançamentos



Feijão-Vagem Hx3000



Alface Crespa Amanda



Pimentão Híbrido Paloma



Couve-flor Híbrida Veneza

*PVP: Cultivar protegida pela lei nº 9.656/98. Reprodução Proibida.

SEMINIS DO BRASIL PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE SEMENTES LTDA • Rua Sampaio, 438 - Cambuí - CEP 13025-300
Campinas - SP Fone: 19 3705 9300 • Fax: 19 3705 9319 • www.seminis.com.br • seminis@seminis.com.br

© 2006 Seminis do Brasil Ltda. Todos direitos reservados.

Seminis.



O lixo é um problema também no campo. A **Hortifruti Brasil** aponta alternativas para o produtor trabalhar de forma sustentável.

Reduzir, Reutilizar e Reciclar

Miguel Cooper e Ana Maria de Meira, do USP Recicla, indicam soluções para o lixo rural e ressaltam os prejuízos que o descarte incorreto pode trazer ao meio ambiente.

14 Batata

15 Cebola

16 Tomate

18 Uva

19 Mamão

20 Melão

21 Manga

22 Banana

26 Citros



CARTAS



ANUÁRIO HORTIFRUTI BRASIL

Equipe da **Hortifruti Brasil**, Não poderia encerrar 2005 sem parabenizar vocês pelo excelente trabalho que prestam ao agronegócio de nosso País. A edição especial Anuário 2005-2006, ao reunir os indicadores de preços e suas respectivas análises, traduzem um rico material, possibilitando ao setor traçar planos de negócios de curto a longo prazo.

Que o ano de 2006 possibilite a vocês o crescimento e o reconhecimento do tamanho da nossa agricultura.

Leonardo Miyao

Diretor Comercialização FLV - Grupo Pão de Açúcar

*É gratificante saber que as informações da **Hortifruti Brasil** atendem as expectativas de nossos leitores. O Anuário foi, sem dúvida, um sucesso e, em 2006, pretendemos consolidá-lo como edição especial de dezembro. Assim, você poderá contar com o apanhado geral de nossos preços todo ano, auxiliando-o no planejamento dos seus negócios. Mas essa é só uma das muitas novidades que preparamos para este ano. Em 2006, a **Hortifruti Brasil** vai surpreender você. Aguarde!*

O trio de qualidade certificada

CEBOLA Primavera (Certificada) **CEBOLA Criola Alto Vale Certificada** **CEBOLA Bola Precoce Certificada**

Cebolas Certificadas ISLA: alta pureza genética, resultando em bulbos uniformes e maior produtividade.

TELEVENDAS
0800 709 5050
www.isla.com.br
isla@isla.com.br

Errata:

Diferente do publicado no Caderno de Estatísticas – **Hortifruti Brasil**, da edição nº 42, o melão pele de sapo é cotado em R\$/cx de 13 kg.

O nome correto do restaurante de Piracicaba/SP que contribuiu com a produção das fotos utilizadas na *Matéria de Capa* da edição nº 41 é **Country Potatoes**.

O nome correto da pesquisadora responsável pela *Seção Mamão*, da edição nº 42, p. 22, é **Margarita Mello**.

EXPEDIENTE

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

Editor Científico:
Geraldo Sant' Ana de Camargo Barros

Editora Econômica:
Margarete Boteon

Editora Executiva:
Carolina Dalla Costa

Diretor Financeiro:
Sergio De Zen

Jornalista Responsável:
Ana Paula da Silva - MTb: 27368

Revisão:
Ana Júlia Vidal e Paola Garcia Ribeiro

Equipe Técnica:
Adriana Carla Passoni, Bianca Cavicchioli, Bruna Boaretto Rodrigues Carolina Dalla Costa, Daiana Braga, Francine Pupin, Daniel Hiroshi Nakano, João Paulo B. Delele, Marcelo Costa Marques Neves, Margarete Boteon, Margarita Mello, Rafaela Cristina da Silva, Renata E. Gaiotto Sebastiani, Rodrigo E. Martini e Thiago L. D. S. Barros.

Apoio:
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:
Thiago Luiz Dias Siqueira Barros

Tiragem:
8.000 exemplares

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

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

FALE COM NOSSOS PESQUISADORES

Em dezembro de 2005, a **Hortifruti Brasil** lançou um canal de comunicação direto com cada um de nossos pesquisadores. No **canto superior de cada Seção** você encontra o nome do pesquisador responsável por aquele produto e seu e-mail.

É a **Hortifruti Brasil** inovando para você!

Confira os primeiros e-mails enviados a pesquisadora de melão:



Prezada Francine Pupin,
Como produtores de melão, temos acompanhado o trabalho do Cepea na tarefa de coletar dados, tabular e prestar informações confiáveis a todos os participantes da cadeia produtiva.

Sabemos que o trabalho de vocês tem sido sério e consistente e gostaríamos que soubesse que suas informações são analisadas, tão logo chegam até nós, com a máxima atenção.

Consideramos o seu trabalho uma ferramenta valiosa para o nosso. Parabéns!

Carlos Prado
Itaueira Agropecuária S/A

Agradecemos pelo apoio da Itaueira à nossas pesquisas. Realmente nossa tarefa em coletar, armazenar e analisar as informações de mercado tem sido árdua, mas o fato de sermos reconhecidos como referência por pessoas como você é muito gratificante. Continuaremos trabalhando com pontualidade, a fim de levar as melhores informações do setor a tempo de refletir e planejar com base nesses dados. Quanto precisar de mais dados ou informações específicas, fique à vontade para escrever para nós.

Quer que as melhores notícias da hortifruticultura cheguem fresquinhas a você?

Fique de olho em nosso site:

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

Nele, você encontra a última edição da **Hortifruti Brasil** atualizada todo DIA 10 e ainda pode receber a publicação na íntegra em sua caixa de mensagens.

Cadastre-se!

Preparamos muitas promoções para nossos leitores virtuais para este ano. Não deixe de participar.

Francine Pupin,

Estou escrevendo, primeiramente, para parabenizar você e sua equipe pelas análises micro e macroeconômicas do mercado de melão brasileiro. Elas estão muito ricas e completas. Segundo, gostaria de fazer um pedido. Estou fazendo um levantamento sobre produção brasileira de melão e encontrei alguns dados que não estão "batendo". Gostaria que você me informasse, se possível, o volume de melão produzido no País entre 2000 e 2005. Caso não seja possível, me indique onde posso encontrar informações oficiais.

Paulo Brito de Araujo
FMC FoodTech do Brasil

Desde 2001, a Hortifruti Brasil divulga, na edição de dezembro, dados referentes a produção das principais regiões de cada um dos hortifrutícolas pesquisados continuamente pela publicação. No caso do melão, as estatísticas divulgadas pelo Cepea consideram também a área plantada com melancia no Rio Grande do Norte e Ceará. Consulte nosso site: www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil. Outra boa fonte para a sua pesquisa é o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). O Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA) pode facilitar a busca: www.sidra.ibge.gov.br

Linha Tomate

Produtos TOP para uma cultura de qualidade.

FOCUS[®]



ORTHENE

SIALEX

PREVENÇÃO e cura
KASUMIN

THIOBEL



HOKKO DO BRASIL agora é

Arysta LifeScience

RECICLANDO A HORTIFRUTICULTURA

É preciso repensar o sistema de produção hortifrutícola a fim de reduzir o volume de lixo produzido no campo e preservar recursos naturais fundamentais à produção

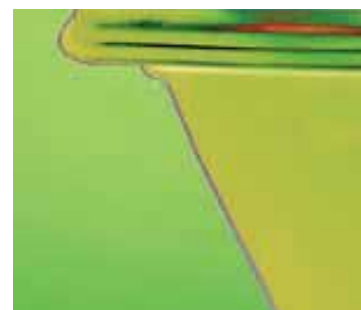
Por Rodrigo Martini
Colaboração: Carolina Della Costa

A Hortifruti Brasil inicia o ano debatendo alternativas para contribuir com o desenvolvimento sustentável do setor hortifrutícola. Isto é, formas de atuação do setor produtivo que conciliem crescimento econômico e redução de impactos ambientais.

A baixa concentração populacional no campo pode criar a falsa impressão de que o impacto negativo do lixo rural no meio ambiente é inferior ao do urbano. No entanto, a falta de um sistema de reciclagem e reaproveitamento do lixo nas áreas rurais pode ocasionar sérios problemas ao ambiente, como a contaminação da água, do solo e até dos alimentos.

De acordo com o pesquisador Moacir Roberto Darolt, do Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), o lixo rural é formado tanto pelos restos vegetais da cultura e materiais associados à produção agrícola - como adubos químicos, defensivos e suas embalagens, dejetos animais, produtos veterinários, pastilhas e lonas de freios - quanto por sobras semelhantes às produzidas nas cidades - como restos de alimentos, vidros, latas, papéis, papelões, plásticos, pilhas e baterias, lâmpadas etc.

Dados do IBGE indicam que em 2000 apenas 13,3% das propriedades rurais eram atendidas pelo sistema público de coleta



de lixo, e que a maior parte do lixo rural ainda era eliminada através de queimadas e/ou soterramento.

Esses métodos de eliminação do lixo, porém, são condenados por muitos agrônomos e ambientalistas. A queimada, por exemplo, além de poder gerar incêndios, aumenta a emissão de gases tóxicos no ar. Já ao se enterrar o lixo sem critérios de seleção, pode ocorrer a contaminação de lençóis freáticos e do solo, danificando a qualidade de bens fundamentais à produção agrícola.

No caso específico das embalagens de defensivos, o descarte irresponsável pode trazer sérios danos ao meio ambiente e às pessoas, visto que sua decomposição é lenta e os princípios ativos de seu conteúdo podem apresentar risco à saúde e à natureza se manuseados incorretamente.

Em resposta a essa situação, alternativas que priorizam a reutilização e a reciclagem do lixo já estão sendo adotadas tanto nas cidades quanto na área rural, sendo que o Brasil destaca-se como referência mundial em dois casos. O primeiro é quanto à reciclagem de latas de alumínio, que chegou a 95,7% em 2004, segundo dados da Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas de Alta Reciclabilidade e da Associação Brasileira do Alumínio (Abralatas/Abal),

CAMPEÃO EM RECICLAGEM



O Brasil é o país que mais recicla latas de alumínio: 95,7% da produção. Para produtos como papel, vidro e plástico, a porcentagem é menor: 45,8%, 45%, e 48% (considerando apenas garrafas PET), respectivamente.

Fonte: Abiralatas/Abal, Bracelpa, Abividro e Abipet (dados de 2004)



colocando o País na posição de líder na reciclagem do produto. Outro exemplo de sucesso é a reciclagem das embalagens de defensivos. Em 2005, mais de 17 mil toneladas de embalagens foram recolhidas pelos Postos e Centrais de Recebimento, segundo o Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev), o que corresponde a cerca de 62% do volume comercializado em um ano agrícola.

Ações como essas ajudam a diminuir o impacto do lixo sobre o meio ambiente e tornam a produção agrícola mais sustentável. Entretanto, mesmo com o bom desempenho do Brasil nos segmentos acima, é preciso fazer mais a fim de diminuir seu acúmulo e poupar o meio ambiente da extração excessiva de recursos. Dados indicam que o Brasil produz cerca de 240 mil toneladas de lixo por dia.

TRÍPLICE LAVAGEM

1. Esvaziar totalmente o conteúdo da embalagem no pulverizador;
2. Adicionar água limpa à embalagem até 1/4 do seu volume;
3. Tampar bem a embalagem e agitar por 30 segundos;
4. Despejar a água da lavagem no tanque do pulverizador;
5. Inutilizar a embalagem perfurando o fundo;

Repetir 3 vezes

Fonte: Inpev

RECICLAR EMBALAGENS É LEI

O processo de reciclagem diminui a geração de lixo, poupa certos recursos de serem explorados e favorece a limpeza da cidade e do campo. Além disso, incorpora também o cidadão ao processo de eliminação do lixo, que, ao adquirir o hábito de separá-lo, passa a se sentir responsável pelas sobras que gera.

Na área rural, a preocupação com o descarte inapropriado das embalagens de defensivos levou o Governo Federal a criar a Lei nº 9.974/00, em 2000, que estabelece normas para o recolhimento das embalagens, extensivas a todos os envolvidos na produção agrícola.

O processo começa na compra do defensivo, quando o produtor deve ser informado sobre o posto de recolhimento mais próximo e o prazo de devolução da embalagem, que é de um ano. Ao produtor cabe executar a tríplice lavagem ou a lavagem sob pressão da embalagem, ao preparar a calda que será utilizada na lavoura, e armazená-la adequadamente na propriedade até o momento de entrega nos postos ou centrais de recolhimento. A partir de então, o Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev), se responsabiliza pelo transporte e pela supervisão dos processos de classificação e reciclagem das embalagens.

Além dos benefícios ao meio ambiente e à segurança humana, a reciclagem das embalagens de defensivos também contribui com a produção de plásticos mais duráveis, visto que a degradação dos polímeros, presentes nas embalagens de defensivos é muito lenta. De acordo com o Inpev, atualmente são produzidos mais de 10 artigos diferenciados a partir da reciclagem de embalagens de defensivos.



Agricultor devolvendo embalagem



Central de Recebimento de Guarapuava (PR)

No site do Instituto Nacional de Embalagens Vazias (Inpev) é possível encontrar o endereço dos postos de recolhimento de embalagens.

Acesse: www.inpev.org.br



Materiais produzidos a partir da reciclagem de embalagens de defensivos.

Duto conjugado, embalagem para óleo lubrificante, caixa de bateria e caixa elétrica, começando do topo, à direita, e seguindo no sentido horário.

PARA ONDE VAI O LIXO DO SETOR HORTIFRUTÍCOLA?

Para compreender melhor o processo de descarte do lixo rural e as dificuldades enfrentadas por hortifruticultores, a **Hortifruti Brasil** realizou uma pesquisa com 84 produtores de banana, batata, cebola, citros, manga, mamão, melão, tomate e uva, localizados nas principais regiões produtoras do País. Do total entrevistado, 67% corresponde a produtores de frutas e 33% a de hortaliças.

Um dado importante levantado junto aos entrevistados se refere à coleta pública de lixo. Dados do IBGE, de 2000, indicam que o sistema público de coleta de lixo atende apenas a 13% da área rural brasileira. No entanto, **33% do entrevistados** pela **Hortifruti Brasil** afirmaram contar com esse serviço. Assim, podemos considerar que uma parte importante do setor hortifrutícola nacional dispõe de infra-estrutura elevada se comparada à de outras atividades agrícolas. Mesmo assim, ainda há muitos produtores que queimam, enterram ou

transportam o lixo da propriedade até lixões eventualmente irregulares.

Praticamente todos os entrevistados pela **Hortifruti Brasil** (99%) conhecem a legislação referente ao recolhimento das embalagens de defensivos e 92% deles afirmaram enviá-las ao posto de recebimento na sua região. Alguns produtores de banana do norte de Santa Catarina, no entanto, declararam não existir um posto de coleta próximo, mas que a cooperativa local se encarrega de receber e transportar as embalagens até a central de recebimento. Apesar da elevada consciência entre os produtores consultados, alguns hortifruticultores continuam descartando as embalagens de defensivos de maneira inadequada: 4% dos entrevistados queimam esse material e 5% revendem a terceiros.

Dentre os produtores que encaminham as embalagens aos postos de recolhimento, 82% afirmaram armazená-las em galpões até o momento da entrega. Outros 9,5% guardam o material ao ar livre, sobre um tablado ou em sacos plásticos apropriados, e 8% deixam o material no chão, uma prática que pode contaminar o solo, lençóis freáticos, animais, plantas e o ser humano. Para os entrevistados, os maiores entraves ao cumprimento da legislação referente ao recolhimento das embalagens são o transporte do material até os postos de coleta, que em alguns casos ainda são muito distantes da propriedade - 18% apontaram esse item como obstáculo para o cumprimento da lei, - e a falta de um local apropriado para o armazenamento do material - citada por 15% dos entrevistados -, principalmente em propriedades pequenas.

Quanto às sacarias de fertilizantes, 78% dos entrevistados declararam que vendem ou doam esse material para reciclagem ou para cerealistas que reaproveitam essas embalagens. Aqueles que procuram reaproveitar as sacarias dentro da propriedade as utilizam para ensacar esterco, pedras, serragem, calcário, terra para contenção de água e até em outras aplicações mais originais como proteção das bananeiras e fabricação de "chapéu chinês" para proteger as uvas etc.

O QUE OS HORTIFRUTICULTORES FAZEM COM O LIXO RURAL?



33% destinam ao serviço de coleta pública que atende a propriedade rural.



32% recolhem e o levam até o aterro sanitário municipal ou outro local pré-estabelecido.



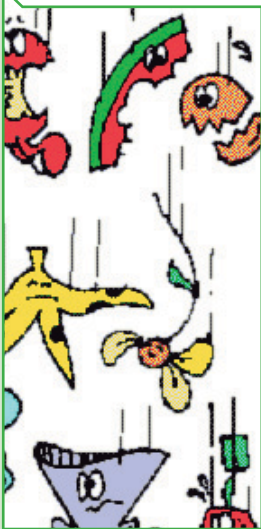
24% queimam na propriedade.



23% enterram na propriedade.

Obs: Alguns entrevistados costumam adotar mais de uma das formas de eliminação de lixo citadas acima. Por isso, a soma total das porcentagens ultrapassa 100%.

QUAIS OS PRINCIPAIS DESTINOS DADOS AOS RESTOS DE CULTURA?



- 45%** dos entrevistados incorporam na lavoura.
- 37%** dos entrevistados utilizam como cobertura do solo.
- 36%** dos entrevistados aproveitam ou vendem para alimentação animal.
- 19%** dos entrevistados queimam na propriedade.
- 10%** dos entrevistados utilizam para fazer compostagem.
- 6%** dos entrevistados removem da propriedade sem qualquer reaproveitamento.

Obs: Alguns entrevistados costumam adotar mais de uma das formas de eliminação de lixo citadas acima. Por isso, a soma total das porcentagens ultrapassa 100%.

Fonte: Cepeca
Imagens: USP Reclíca

Apesar das formas criativas para a reutilização das sacarias, muitos produtores as reaproveitam de maneira inadequada. Alguns as utilizam para armazenar milho, café, frutas etc, o que pode resultar na contaminação dos alimentos, mesmo quando as embalagens foram previamente lavadas. Outros formatos de eliminação das sacas vazias são a incineração, realizada por 27% dos entrevistados, antes ou depois do reaproveitamento na propriedade, e o descarte junto com o lixo comum, citado por 11%. Essas ações, no entanto, não são positivas a sustentabilidade do ambiente; além do mais, a embalagem geralmente é de plástico, papel ou aluminizada e poderia ser reciclada.

Avaliando isoladamente os restos vegetais das lavouras, dependendo do tipo de cultura e da localização da propriedade, muitos entrevistados os utilizam para a alimentação animal, compostagem, cobertura vegetal ou incorporação ao solo, sendo que muitos utilizam esses restos na própria lavoura, como adubo. Produtores de laranja, por exemplo, fazem o corte da vegetação nas entrelinhas, jogam o material na projeção da copa e adicionam esterco ao solo para garantir a nutrição das plantas. Apenas 19% dos entrevistados declararam queimar essas sobras a fim de evitar a propagação de pragas e doenças.

Em alguns casos, porém, é difícil encontrar uma forma de descarte adequada aos resíduos de determinadas culturas. Produtores de batata, por exemplo, que utilizam um grande volume de água para lavar a produção, reclamam dos altos custos necessários para o seu tratamento após a lavagem e do baixo reconhecimento que isso traria para a empresa, por parte da sociedade. A medida mais eficiente encontrada por eles tem sido a de reutilizar a água da lavagem uma ou até duas vezes e depois descartá-la.

PARA ONDE HORTIFRUTICULTORES ENVIAM AS EMBALAGENS DE DEFENSIVOS?



92% enviam a um posto de coleta ou revenda autorizada.



5% doam ou revendem a terceiros.



4% queimam na propriedade.

Obs: Cada uma das porcentagens acima corresponde a uma parcela do total de entrevistados que envia as embalagens a um posto de coleta ou revenda autorizada. Alguns entrevistados costumam adotar mais de uma das formas de eliminação de lixo citadas acima. Por isso, a soma total das porcentagens ultrapassa 100%.

Fonte: Cepeca
Imagens: Inpev

BOAS SAÍDAS PARA O LIXO RURAL

As estratégias para gestão sustentável do lixo propõem uma mudança nos processos de coleta e disposição conduzidos atualmente. A maioria dos sistemas de tratamento de resíduos tem foco no descarte, entretanto, o ideal é a formação de um sistema mais sustentável, onde a quantidade de resíduos reaproveitados dentro do sistema produtivo seja cada vez maior e a quantidade eliminada, menor.

A coleta seletiva é uma das principais ações em prol da sustentabilidade e depende da formação de um sistema de recolhimento e classificação de materiais recicláveis.

Esse sistema, aliado a um trabalho de educação ambiental, pode gerar ótimos resultados. Um programa desenvolvido no município de Quatro Barras, na região metropolitana de Curitiba (PR), desde 1997, incentiva praticamente todos os produtores a realizar a coleta seletiva. Além disso, um trabalho de edu-

COMPOSTAGEM

A compostagem pode ser uma saída para minimizar os restos vegetais da propriedade, inclusive aqueles que não podem ser utilizados diretamente como adubo e/ou cobertura vegetal. Se realizado corretamente, o processo elimina qualquer problema relacionado à proliferação de doenças, pragas e daninhas através do composto. Essa prática já é feita por produtores de melão, uva, cebola e manga.

COMO FAZER A COMPOSTAGEM?

O primeiro passo é juntar **restos de culturas** (vegetais), retirando os pedaços maiores e mais lenhosos. Também é preciso estrume, urina de animais e/ou restos de alimentos domésticos. A proporção média adotada é de 3 para 1, mas pode variar de acordo com o material usado.

A primeira camada deve ser de restos vegetais, com aproximadamente 20 centímetros de espessura. Sobre essa, será colocada uma outra de estrume, urina de animais e/ou restos de alimentos com cerca de 10 centímetros.

O processo se repete até consumir o material orgânico disponível, não



ultrapassando a altura de 1 a 1,50 m, considerando-se uma base de dois metros de largura. A última camada deve ser de vegetal e deve haver espaço suficiente à volta do monte para permitir a circulação de pessoas.

Uma vez constituído, o composto começa a aquecer. Quando a temperatura estiver por volta de 60°C, o monte deve ser revolvido de modo a trazer as camadas do fundo para cima. Uma dica para medir a temperatura é colocar uma barra de ferro no centro do monte, de cima para baixo, de maneira transversal. Retire-a e tente segurá-la, em vários pontos de sua extensão. Quando sentir queimar a mão (cerca de 15 dias após a composição do monte) é o momento de revolver. Esse processo vai se repetir até a barra não esquentar mais. É hora, então, de deixar a compostagem apenas curtir.

O composto contribui com a melhoria da qualidade do solo, pois é rico em matéria orgânica e em nutrientes. Sua aparência deve ser castanho-escura, granulada e ter odor de húmus.

Obs: Caso tenha interesse em implementar o processo de compostagem, consulte um engenheiro agrônomo especializado.

cação ambiental orienta os agricultores a reciclar a matéria orgânica na própria fazenda e a levar os resíduos sólidos pré separados aos postos de reciclagem.

Na comunidade rural de Mirandas, localizada no município de Caraúbas (RN), também foi implementado um programa de sucesso, o Projeto de Águas Subterrâneas para o Nordeste do Brasil (Proasne), que visa a auto-sustentabilidade na região desde 2001. Através da escola municipal, os coordenadores do projeto vêm conseguindo desenvolver

trabalhos de educação ambiental e de reciclagem junto a crianças, adolescentes e adultos.

Apesar de esses dois projetos contarem com o apoio governamental, mesmo onde o setor público ainda não promove ações visando a reciclagem, existe a possibilidade de os próprios agricultores se organizarem em busca de soluções que garantam a sustentabilidade de suas atividades, uma vez que todos dependem diretamente da sanidade dessas áreas.

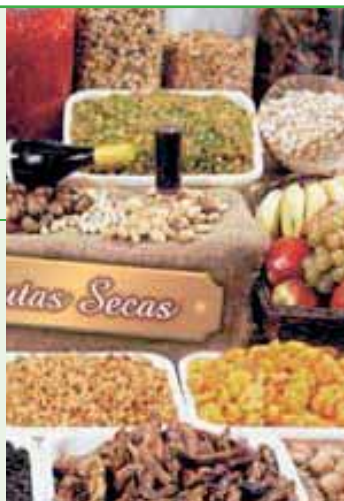
COMERCIALIZAÇÃO DOS RESTOS VEGETAIS

Outra saída é avaliar se os restos da cultura apresentam algum valor econômico. Muitos empreendedores têm encontrado no lixo oportunidades de negócio bastante lucrativas. A fibra da bananeira, por exemplo, vem sendo utilizada como matéria-prima para fabricação de papel e de diversos artigos de artesanato, com elevado valor agregado.

FRUTAS SECAS

A desidratação de frutas é uma alternativa para frutos que não foram comercializados e seriam descartados ou deixados no campo.

Muitos produtores de tomate e uva, principalmente, procuram vender essas sobras para empresas do ramo ou até desidratá-las na propriedade. O custo mínimo de uma estufa para desidratação de frutas é R\$ 1.500,00 e algumas técnicas permitem que se realize a desidratação em forno de microondas ou mesmo em forno convencional. O tomate seco, obtido neste processo, por exemplo, é vendido por cerca de R\$ 30,00/kg e a uva-passa por R\$ 15,00/kg, em média, no mercado varejista.



DO BANANAL PARA A MODA!

No Vale do Ribeira, o pseudocaule da bananeira, que até há pouco tempo era descartado como lixo, vem agora sendo utilizado para o artesanato. As artesãs do Banarte, de Miracatu (SP), adquirem o pseudocaule diretamente dos produtores e o dividem em cinco partes: file, buchinha, branquinha, rendinha e casquinha.

A branquinha é a parte que será transformada em palha e o preço pago aos produtores é baseado no volume desse material, já seco. O quilo da palha seca da branquinha varia entre R\$ 3,00 e R\$ 4,00. De acordo com as artesãs, a palha da bananeira pode ser transformada em abajures, jogos americanos e almofadas. Dependendo da qualidade do material, um quilo de palha é suficiente para fazer mais de uma almofada, que chega a ser vendida ao consumidor final por até R\$ 50,00.

A atividade, além de contribuir com a sustentabilidade da bananicultura local, também ajuda a preservar traços da cultura da região e a gerar renda extra aos bananicultores, suas famílias e trabalhadores ligados à produção artesanal.

CRIAÇÃO DE ASSOCIAÇÕES PARA COLETA SELETIVA

Produtores e outras pessoas que vivem na mesma área rural podem criar associações para a coleta seletiva do lixo produzido no local e para a conscientização ambiental da comunidade. Uma infra-estrutura coletiva pode ser desenvolvida para armazenar o lixo previamente selecionado por cada um e transportá-lo até as recicladoras. A criação de estruturas de uso comum também poderia ser criada visando o armazenamento e transporte de embalagens de defensivos até os postos de recolhimento.

COMO ORGANIZAR A COLETA SELETIVA

1. Organize um grupo voltado à conscientização ambiental na sua comunidade, incluindo também empregados que não residam na propriedade. Depois, procure pelo programa de coleta seletiva de seu município ou por alguma instituição, entidade ou até mesmo por catadores que colem os materiais separadamente. Certifique-se sobre os materiais com os quais a instituição trabalha, afinal, não adianta separar plástico se a entidade só recebe papel. Caso não haja um programa desse tipo no seu município, ou se você estiver distante dos centros coletores, converse com seus vizinhos e



faça um planejamento para a seleção, armazenagem e transporte dos materiais recolhidos por vocês. Dirija-se à prefeitura e busque soluções para montar esse sistema.

2. Separe os resíduos em recicláveis e não-recicláveis. Os recicláveis devem ser classificados em papel (jornais, revistas, caixas, papelão etc), vidros (garrafas, copos, recipientes etc), metal (latas de aço e de alumínio, clipes, grampos de papel e de cabelo, papel alumínio etc) e plástico (garrafas de refrigerantes e água, copos, canos, embalagens de material de limpeza e de alimentos, sacos etc).

3. Escolha um local adequado para guardar os recipientes com os materiais recicláveis até a coleta ou transporte. Antes de guardá-los, limpe-os para retirar os resíduos e deixe-os secar naturalmente. Para facilitar o armazenamento, você pode diminuir o volume das embalagens de plástico e alumínio amassando-as. As caixas de papelão devem ser guardadas desmontadas.

4. Certifique-se que o transportador ou coletor está realmente enviando o material para as recicladoras. De nada adianta fazer todo o trabalho acima se o material selecionado for enviado para o lixo comum.

PENSANDO NO FUTURO

O reaproveitamento do lixo rural é uma importante atitude de responsabilidade ambiental das propriedades hortifrutícolas, e o mercado consumidor, principalmente o externo, está buscando produtos com selos que atestem sua origem e a maneira sócio-ambiental correta com que foram cultivados. Além disso, sabe-se que o mercado da reciclagem pode ser uma fonte econômica que gera oportunidades de negócios para empreendedores que procuram formas lucrativas e inteligentes de transformar o que antes era lixo em algo com valor comercial.

A criatividade também contribui para o reaproveitamento de resíduos. Gases desprendidos da fossa de uma propriedade, por exemplo, podem gerar combustível para acender um fogão, aquecer a água e gerar energia elétrica.

Outra possibilidade neste mercado é a de as propriedades transformarem o lixo em energia, como no caso de biodigestores, que transformam inúmeras formas orgânicas em biogás e/ou biofertilizantes altamente nutritivos para plantas e um excepcional agente condicionador de solos. Além disso, esses produtos, quando desidratados, podem



ser utilizados como complemento de ração animal e adubo para tanques de piscicultura.

O certo é que os sistemas produtivos deverão estar adaptados às exigências da legislação ambiental e do mercado consumidor. Aqueles que não acompanharem essa evolução poderão ter problemas para se adaptar no futuro, podendo até ter de abandonar a atividade. ■

Vamos Produzir Juntos?

Você define Quando e a Nunhems lhe indica Como plantar:

1. Comece com híbrido

SUNSET



Uniformidade.
Produtividade.
Resistência
Raiz Rosada.

2. Continue com híbrido

GOBI



Elevado %
centro único.
Sabor suave.
Resistência
Raiz Rosada.

3. Conclua com híbrido

TAIKO



Precocidade.
Produtividade.
Resistência
Raiz Rosada.

A Nunhems indica. Você define.

Invertem as perspectivas para a Safra das Águas



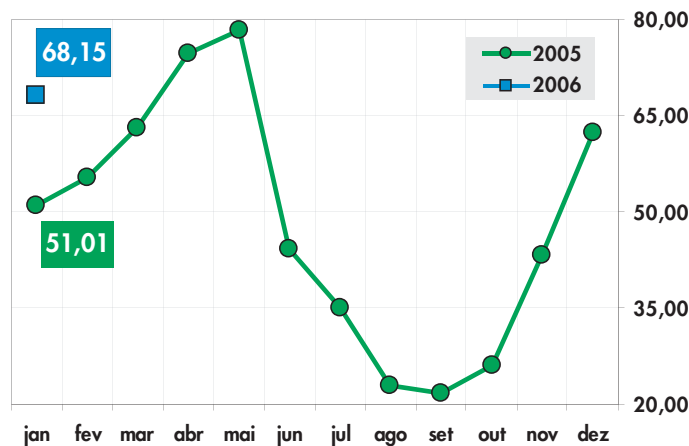
Preços não devem cair como o previsto em fevereiro

Batata registra novo recorde em janeiro

Em janeiro, a ágata especial registrou novo recorde de preço no atacado de São Paulo, sendo comercializada a R\$ 68,15/sc de 50 kg, em média. Além de ser o mais alto valor registrado desde o início do levantamento de preços realizado pelo Cepea, em 2000, o preço de janeiro também é 33,6% superior ao do mesmo período de 2005. Nas lavouras do Sul de Minas Gerais, a ágata especial também esteve valorizada no último mês, cotada a R\$ 48,75/sc de 20 kg, em média, 32,5% acima do valor praticado no mesmo período de 2005. A alta de janeiro surpreendeu agentes do setor, que não esperavam que os preços do tubérculo atingissem patamares tão elevados. Acredita-se que o principal motivo para a valorização da batata no último mês foi o fato de praticamente só o Sul de Minas Gerais ter abastecido o mercado nacional, visto que produtores do Paraná ofertaram pouca batata no período. O excesso de chuva aliado ao calor derrubou a produtividade em algumas lavouras paranaenses e comprometeu a oferta local. Acredita-se que, na maioria dessas regiões, a produtividade tenha caído em média 35%, frente ao ano anterior, com exceção à Guarapuava (PR), que, no início da safra, teve uma redução de até 50% no rendimento de algumas lavouras. No entanto, alguns produtores de Guarapuava já recuperaram parte da produtividade e esperam que ela aumente ainda mais no correr da safra. Normalmente, produtores paranaenses colhem o tubérculo até meados de fevereiro. No entanto, com a quebra de safra deste ano, a oferta manteve-se apenas até meados de janeiro em grande parte das lavouras, deixando o mercado nacional desabastecido e abrindo espaço para a batata do Sul de Minas. Assim, produtores mineiros aceleraram a colheita e encerraram o mês de janeiro com cerca de 50% da área já colhida. Do restante, 20% deve ser colhido em fevereiro, 20% em março e 10% em abril. Tradicionalmente, ocorre o inverso. São colhidos 20% até janeiro, 70% entre fevereiro e março e 10% em abril. A chuva do último mês também impossibilitou os trabalhos de campo em alguns períodos, ocasionando o "mercado de chuva" em diversos momentos de janeiro, fato típico da safra das águas.

Mais oferta sim, excedente não

Os produtores do Triângulo Mineiro (MG) e Alto do Paranaíba (SP) iniciaram a colheita da safra das águas neste mês, e a expectativa é que, a partir da segunda quinzena de fevereiro, um volume maior do tubérculo seja colhido na região. Anteriormente, previa-se um excesso de oferta no mercado em fevereiro e abril, ocasionado pela coincidência da safra do Sul de Minas com a do Triângulo Mineiro e Alto do Paranaíba. No entanto, boa parte dos produtores do Sul de Minas adiantou a colheita e deve ofertar menos neste mês. Muitos daqueles que não costumam fazer a dessecação do tubérculo realizaram o processo neste ano, a fim de entrar no mercado em um período mais favorável. Outros adiantaram a dessecação em suas roças também buscando aproveitar os bons preços de janeiro. O Triângulo Mineiro e Alto do Paranaíba deve se manter no mercado até o início de maio, com pico de colheita entre março e abril. É esperado que a região tenha quebra de safra de 10% a 15% frente ao ano anterior, devido à estiagem e às altas temperaturas durante o desenvolvimento do tubérculo. Se a menor produção for confirmada, devem ser colhidas, em média, 3 a 4 toneladas a menos por hectare. A produtividade média local, em condições normais, é de aproximadamente 35 toneladas por hectare.



Buraco na oferta valoriza batata em janeiro

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

Fonte: Cepea

Sul inicia o ano com poucos negócios



Nordestinos esperam chuva para intensificar plantio

Oferta alta inibe valorização do bulbo sulista

Em janeiro, as lavouras de cebola do Sul - principal região responsável pelo abastecimento do mercado nacional entre janeiro e fevereiro - entraram em pico de oferta, dificultando a comercialização do bulbo. No entanto, o preço médio recebido pelos produtores locais não apresentou grandes oscilações frente a dezembro. Agentes do setor acreditam que a valorização esperada para o produto foi prejudicada pelo período de férias escolares. Nos três estados sulistas, a colheita dos plantios tardios terminou em meados de janeiro, de modo que, no final do último mês, toda a produção já estava armazenada. Em Santa Catarina, produtores estimam que, até o final de janeiro, cerca de 30% dos bulbos armazenados já tinham sido comercializados. No Rio Grande do Sul, a previsão é que 70% desse volume tenha sido enviado ao mercado nacional, no mesmo período. O calor excessivo durante o plantio, em ambos estados, aumentou a colheita de cebolas miúdas nas lavouras tardias e diminuiu a produtividade dessas roças em 25%, segundo os produtores. No Paraná, as chuvas foram mais regulares ao longo do plantio e não houve redução de produtividade. A novidade da safra sulista 2005/06 foi o aumento do cultivo das variedades precoces em cerca de 50% frente à safra anterior. Tradicionalmente, as precoces costumam suportar um período maior de armazenamento. Assim, as variedades tardias, também começaram a ser comercializadas mais tarde neste ano: no início de fevereiro.

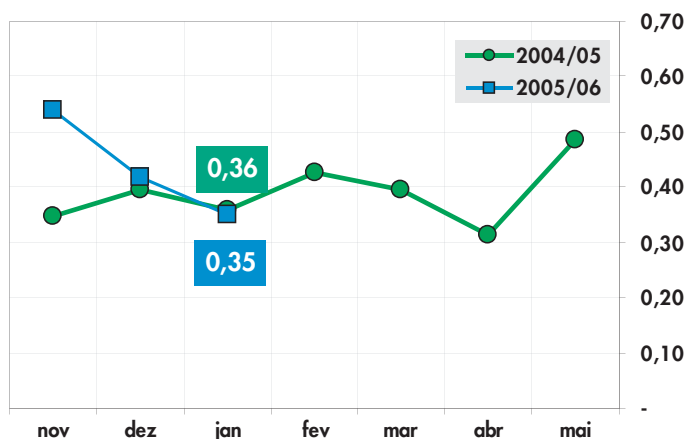
Tempo seco diminui perspectivas de plantio no Nordeste

Tradicionalmente, a maioria dos produtores do Vale do São Francisco (BA) intensifica a semeadura da cebola a partir do final de fevereiro, período em que as chuvas de verão melhoram a qualidade do solo e contribuem com o cultivo. No entanto, neste início de ano, o tempo não tem se mostrado muito favorável ao plantio na região. Em janeiro, quase não choveu, o que dificultou a semeadura. Agentes prevêm que se o tempo continuar seco ao longo deste mês, o cultivo deve permanecer limitado na região, mantendo a oferta restrita até meados

de abril. Em Irecê (BA), também houve pouca chuva em janeiro. Isso limitou o volume de água disponível nos poços artesianos utilizados para a irrigação das roças e comprometeu o plantio no último mês. Caso as chuvas continuem escassas em Irecê, os cebolicultores locais, que vêm descapitalizados da última safra, terão mais um motivo para diminuir o cultivo em 2006.

Argentina investe no cultivo da gran ouro

Agentes do setor estimam que a área de cultivo de cebola na Argentina deve permanecer estável neste ano, frente a 2005. No entanto, o cultivo da variedade *gran ouro* deve aumentar, passando para 25% do total plantado no país vizinho, em 2006. De acordo com produtores, o maior investimento na *gran ouro* se deve ao fato de esse bulbo ser mais graúdo e ter custo de produção inferior ao da cebola tradicionalmente cultivada na Argentina. No entanto, como a variedade apresenta menos pele, alguns importadores estão receosos quanto à aceitação do produto pelos consumidores brasileiros. No final de janeiro, produtores argentinos ainda negociavam seus contratos com compradores europeus. A previsão é que essas negociações estejam melhor definidas a partir de fevereiro, e que a entrada da cebola estrangeira no mercado nacional comece no final do mês.



Maior oferta reduz e segura preços no Sul

Preços médios recebidos pelos produtores sulistas pela cebola precoce e crioula- R\$/ kg

Fonte: Cepea



Intensificação da colheita eleva oferta



Maior oferta pode pressionar cotações



A expectativa de oferta elevada nas principais regiões produtoras de tomate em fevereiro pode ocasionar a desvalorização do fruto. Além disso, a expectativa é que as vendas do produto melhorem somente após o Carnaval, que marca o encerramento das férias escolares. Em janeiro, a baixa qualidade do produto resultou em queda de preços tanto no atacado quanto nas lavouras nacionais. De acordo com atacadistas, o elevado volume de frutos com manchas e em estágio de maturação avançado foi o principal problema para a comercialização do tomate, e houve sobras nos boxes durante grande parte do último mês. O preço médio do tomate salada, AA, longa vida, em janeiro, foi de R\$ 16,21/cx 23 kg, no atacado de São Paulo, queda de aproximadamente 44% frente a dezembro e de 51% em relação a novembro, quando o fruto atingiu pico máximo de preço.



Produtividade deve cair devido ao tempo atípico

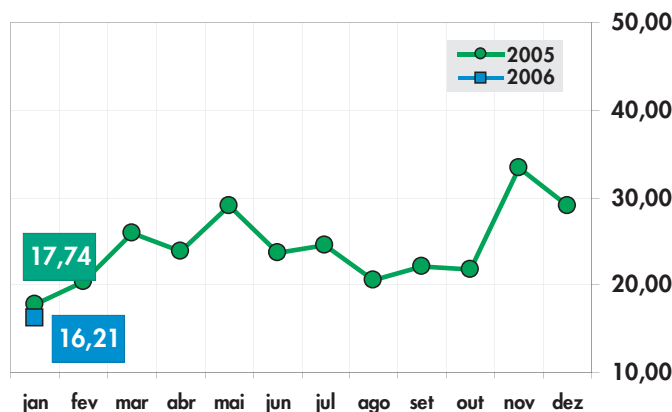
Tomateiros de Caçador (SC), Itapeva (SP) e Venda Nova do Imigrante (ES) afirmam que as adversidades climáticas registradas nessas regiões desde o final de dezembro devem impactar sobre a produtividade das lavouras do primeiro plantio. A previsão dos produtores catarinenses e capixabas é que sejam colhidas, no máximo, 300 cx/mil pés nas roças da região. Em Itapeva, a expectativa é que a produtividade não ultrapasse 250 cx/mil pés. Além da instabilidade do volume produzido nessas regiões, a qualidade do fruto colhido em algumas roças diminuiu. Em Caçador e em Itapeva, o principal problema enfrentado pelos produtores foi o baixo calibre do fruto em janeiro, visto que, com o rápido aumento da temperatura, os tomates das primeiras lavouras não tiveram tempo para desenvolver e amadureceram antes de atingir o tamanho ideal. A safra de Caçador deve se estender até o final de março e a de Itapeva, até a primeira quinzena de abril. Já em Venda Nova do Imigrante, a expectativa é que a colheita prosiga até maio, mas com volume considerável somente até a primeira quinzena de abril.

Tempo limita produtividade das lavouras de verão



Roças de verão entram em pico de safra

As principais regiões produtoras de tomate desta safra entraram em pico de colheita no início deste mês. Em Itapeva (SP), as atividades foram intensificadas na segunda quinzena de janeiro e devem seguir aceleradas até o final de fevereiro. De acordo com os produtores locais, serão colhidos cerca de 35 milhões de pés na região, 12,5% a menos que na safra anterior. Nesta temporada, a ocorrência de chuva em Itapeva entre o final de 2005 e o início deste ano prejudicou a qualidade do tomate local e elevou a produção de frutos manchados. Em seguida, um período de estiagem e altas temperaturas acelerou a maturação do tomate e atrapalhou seu desenvolvimento, resultando na colheita de frutos maduros e de tamanho médio. Outra cidade onde a colheita foi intensificada neste mês foi em Caçador (SC), que iniciou suas atividades no final de 2005. Em Venda Nova do Imigrante (ES), a oferta local também deve permanecer elevada em fevereiro, contribuindo com o aumento da oferta total de tomate no mercado. Estima-se que devam ser cultivados 5 milhões de pés na região capixaba. De modo geral, os produtores acreditam que o calor excessivo de janeiro acelerou a colheita e prejudicou a qualidade do produto. Para fevereiro, a expectativa é que o tempo continue regulando a oferta no mercado nacional.



Fonte: Cepea



Preços despencam na Ceagesp

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

Programas Syngenta.

Valorizam o que você tem de mais valioso.



Com a mais completa linha de defensivos para HortiFruti, a Syngenta oferece sempre a melhor solução no controle das principais pragas e doenças da cultura do tomate. E agora, com os Programas Syngenta, oferece também sugestões práticas que vão facilitar sua vida na hora de decidir o quê e quando usar. Assim você não corre riscos desnecessários, ganha mais qualidade, produtividade, e tempo para se dedicar às outras coisas importantes da vida. Converse com o seu distribuidor Syngenta.

Linha Hortifruti Syngenta.
Cultivando confiança do agricultor ao consumidor.

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.



Figura ilustrativa. Para maiores detalhes, consulte os "Programas Syngenta" disponíveis nos distribuidores. * Restrição de uso no Estado do Paraná. Consulte rótulo e bula do produto.

syngenta

www.syngenta.com.br

Exportação de uva bate novo recorde

Baixa oferta garante bons preços na virada do ano

Chuva de granizo volta a castigar região de Louveira

No final de janeiro, uma forte chuva de granizo, acompanhada por vento forte, atingiu parreirais da região de Louveira (SP), destruindo o restante da produção local. A região já havia sido atingida por granizo em setembro de 2005, quando uma boa parcela da safra foi perdida. Os produtores locais estão muito desanimados com os prejuízos deste ano e aguardam pelo o dinheiro do seguro para cobrir as despesas realizadas nesta temporada. Outros tentarão realizar uma nova poda nas áreas atingidas na tentativa de minimizar as perdas.

Preço sobe com falta de uva no mercado

A baixa oferta de uva valorizou a fruta no mercado interno no final de 2005. No atacado de São Paulo, a Itália foi comercializada entre R\$ 3,80 e R\$ 4,00/kg, em média, na semana do Natal. Nas regiões produtoras, os preços também subiram. Nas lavouras do Paraná, a Itália foi comercializada a até R\$ 3,00/kg na penúltima semana de 2005 e, em Porto Feliz (SP), a Niagara alcançou R\$ 2,00/kg no mesmo período. No início de janeiro, porém, a entrada da uva nordestina em São Paulo pressionou os valores praticados nas lavouras paulistas e paranaenses. Além disso, as regiões de São Miguel Arcanjo (SP) e Pilar do Sul (SP) também entraram no mercado no período, contribuindo com um ligeiro aumento na oferta nacional. Em fevereiro, mesmo com o aumento da colheita em São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul, a disponibilidade de frutas no mercado interno deve permanecer limitada e assim, os valores recebidos pelos produtores devem se manter em patamares elevados.

Aumento de produção e melhora da qualidade na África do Sul

A produção de uva de mesa da África do Sul de 2005/06 deve ser 6% maior que a obtida na temporada anterior, afirma o relatório da Rede de Informação Global da Agricultura (*Global Agriculture Information Network*) do USDA, de 13 de janeiro. Isso porque, as condições climáticas favoreceram o desenvolvimento dos cachos e devem resul-

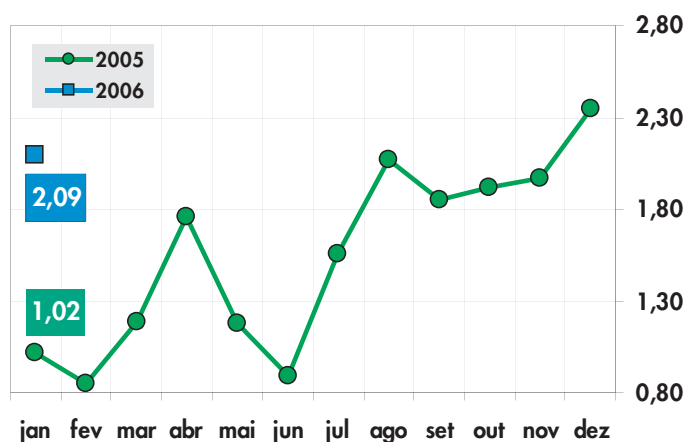
tar em ganhos de produtividade e de qualidade na região. O relatório também prevê aumento de aproximadamente 5% nas exportações sul africanas e manutenção dos valores recebidos pelos exportadores locais, frente à última safra. A África do Sul é o principal concorrente do Brasil no primeiro semestre do ano no mercado europeu.



Quebra de safra em países concorrentes favorece exportações brasileiras



As exportações brasileiras de uva registraram novos recordes em 2005, com mais de 51 mil toneladas embarcadas e receita superior a US\$ 107 milhões, segundo dados da Secex. Em relação a 2004, o volume destinado ao mercado internacional cresceu 44%, e o rendimento obtido aumentou 51% no último ano. Esse resultado se deve ao bom desempenho das vendas internacionais da uva brasileira no segundo semestre de 2005. Naquele período, os principais países concorrentes da fruta nacional, Itália e Grécia, apresentaram quebra de safra e finalizaram suas colheitas antecipadamente, abrindo espaço para a uva brasileira no mercado europeu. Além disso, o excelente padrão de qualidade obtido por viticultores nordestinos e a alta produtividade registrada nas lavouras - decorrentes das condições climáticas favoráveis - também contribuíram com as vendas nacionais.



Preço explode com baixa oferta

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

Fonte: Cepea

“Pescoço” pode valorizar havaí em março



Novas regiões podem elevar exportações



Produtores prevêm “pescoço” para março

As altas temperaturas registradas em dezembro de 2005 causaram o abortamento de flores do mamoeiro e aceleraram o ciclo de produção do havaí no Espírito Santo e sul da Bahia. Isso pode resultar na queda de produção de mamão nas roças velhas em meados de março, impulsionando os preços. Em janeiro, o grande volume colhido nas roças do Espírito Santo, desvalorizou o produto, tipo 12-18, em cerca de 6%, frente a dezembro, passando para R\$ 0,47/kg, em média.



Mais formosa em 2006

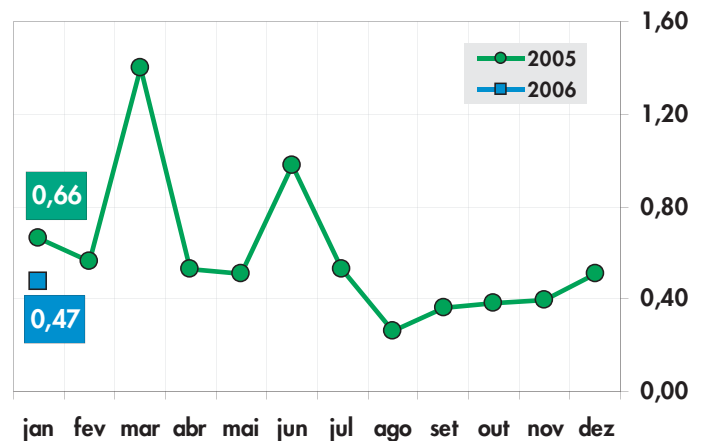
O ano de 2006 começou com um ligeiro aumento na oferta de formosa. Após um longo período de “pescoço”, que durou de setembro a dezembro de 2005 e elevou os preços da fruta a até R\$ 0,80/kg no Espírito Santo, na penúltima semana de outubro, os pés voltaram a produzir normalmente. A maior oferta da variedade causou queda nos preços recebidos pelos produtores do formosa de 55% no Espírito Santo, de 31% no oeste da Bahia e de 47% no sul baiano, frente a dezembro.

Exportações praticamente estáveis em 2005

O volume de mamão enviado para a Europa e os Estados Unidos apresentou um ligeiro aumento de 8% em 2005, frente ao ano anterior, segundo a Secex. A Europa continua líder nas compras nacionais, adquirindo 80% do volume exportado pelo Brasil. Já os Estados Unidos, que ocupam o segundo lugar no ranking dos compradores da fruta brasileira, apresentaram uma leve oscilação negativa de 7% nas suas compras. Agentes acreditam que isso esteja relacionado à rigidez norte-americana quanto à qualidade do mamão que, no primeiro semestre de 2005, esteve menor. Para este ano, a previsão é que as novas regiões produtoras que obtiveram autorização para enviar o fruto ao mercado norte-americano - Bahia e Rio Grande do Norte -, comecem a enviar mamão aos Estados Unidos, contribuindo com o desempenho dos embarques nacionais. Muitas empresas instaladas nestes estados planejam exportar suas primeiras frutas neste mês.

Brasileiros se mobilizam para impedir que nova regra Européia prejudique exportações

A União Européia deve colocar em prática ainda este ano uma nova resolução referente aos limites máximos de resíduos de defensivos em produtos de origem vegetal enviados ao bloco. Além disso, a medida ressalta que esses fitofarmacêuticos devem ter registro tanto no país de origem como no de destino. Para o setor, tal medida pode refletir sobre as exportações, visto que as diferentes condições climáticas nessas regiões exigem produtos específicos e aplicações particulares. Na tentativa de amenizar os impactos da nova legislação européia sobre os produtos nacionais, o setor de defensivos agrícolas, produtores e órgãos do governo, como a Associação Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura vêm se reunindo a fim de comparar os produtos elencados na legislação europeia e os utilizados no Brasil, para se adequarem as novas exigências e/ou propor mudanças na norma da União Européia. Representantes do setor de mamão também têm se envolvido nessas discussões. Apesar do receio frente a questão, exportadores afirmam que a normativa não deve ter impacto sobre aqueles que já são certificados pelo *EurepGap* ou estão em processo de certificação, visto que já estão regularizados de acordo com a futura norma.



Maior oferta desvaloriza havaí

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

Fonte: Cepea

Vendas externas aumentam, mas exportadores ganham menos



2006 começa com vendas fracas



Brasil exporta mais

As exportações brasileiras de melão acumuladas nesta safra registraram alta frente ao mesmo período da temporada 2004/05. Segundo a Secex, entre setembro e dezembro de 2005, foram embarcadas cerca de 126 mil toneladas do fruto, volume 26% superior ao registrado no mesmo período do ano anterior. Em receita, o crescimento foi de 45,2% no período, passando para US\$ 65,6 milhões em 2005. Agentes do setor atrelam o bom desempenho das exportações desta safra a maior promoção da fruta no exterior. Além disso, a diversificação da pauta de exportações nacional e o aumento das vendas para países que até então adquiriam um volume pequeno da fruta também contribuíram com o crescimento dos embarques. Para o Canadá, por exemplo, os envios foram 26% maiores, nesta safra, e para os Estados Unidos sete vezes superiores ao da última temporada. No entanto, a Europa, segue no posto de principal comprador da fruta nacional, respondendo por cerca de 98% dos melões embarcados.

Câmbio baixo prejudica exportadores

Apesar de o Brasil ter exportado mais em volume e receita, a safra de 2005 não foi satisfatória para muitos exportadores, devido à baixa cotação do dólar, frente ao Real. Agentes acreditavam que, em 2005, o câmbio permaneceria a valores próximos aos registrados entre setembro e dezembro de 2004, a R\$ 2,81/US\$, em média. Contudo, o valor médio do dólar no mesmo período de 2005 foi aproximadamente 20% inferior ao esperado (R\$ 2,26, em média). Assim, mesmo com os reajustes nos contratos em dólar, de cerca de 15%, a receita obtida pelos exportadores nesta safra, em reais, foi 7% menor a da última temporada.

Vale prepara a próxima safra

Produtores de melão do Vale do São Francisco iniciaram o plantio da safra 2006 em meados de janeiro. Os baixos preços recebidos pela fruta em dezembro e no início deste ano, porém, podem limitar o plantio e a área pode ser menor que a de 2005. Além do preço inferior ao esperado, as chuvas que atingiram as fazendas em 2005 também deixam os produtores mais receosos. Durante

o plantio da última safra, as precipitações atrasaram a colheita e ocasionaram perdas nas regiões mais atingidas. Se as condições climáticas deste ano forem favoráveis, a colheita deve ocorrer em meados de março. Assim como em 2005, cerca de 90% da produção de 2006 será de melão amarelo, e o restante, de variedades nobres como orange e pele de sapo.



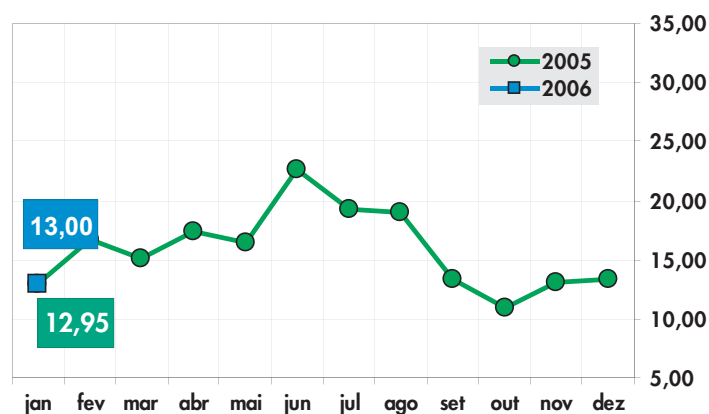
Rio Grande do Norte e Ceará finalizam colheita

A colheita de melão na Chapada do Apodi (RN) e Baixo Jaguaribe (CE) deve ser encerrada em meados de fevereiro. Após esse período, apenas alguns produtores continuam cultivando o fruto, visando o mercado interno.



Preços baixos no mercado interno

Produtores de melão decepcionaram-se com as vendas de dezembro. A expectativa era que a chegada das festas de final de ano estimulasse o consumo, mas o desempenho das vendas não agradou. Houve excesso de oferta e sobras no atacado ao longo do período. No início de 2006, o cenário continuou ruim e os preços caíram ainda mais. A partir da segunda quinzena do último mês, contudo, os preços começaram a subir, de modo que atacadistas e produtores esperam que, em fevereiro, o melão esteja mais valorizado no mercado nacional.



Queda nas vendas e elevada oferta impedem valorização do melão

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

Fonte: Cepeca

Começa safra de palmer em São Paulo



Aumentam envios de manga ao Japão



Aumentam as exportações para o Japão

Em dezembro de 2005, começou a nova temporada de exportação de manga para o Japão. Naquele mês, foram enviadas aproximadamente 20 toneladas da fruta para o país, segundo a Secex, volume 83% superior ao embarcado entre janeiro e abril do último ano. Para 2006, a expectativa é que o volume total enviado ao Japão seja significativamente superior ao de 2005, visto que os embarques de janeiro mantiveram o ritmo acelerado de dezembro. O preço médio recebido pelos produtores que destinaram a manga ao Japão em janeiro foi de R\$ 1,00/kg.



Entressafra valoriza tommy nordestina

A oferta de tommy permaneceu baixa no eixo Petrolina (PE)/Juazeiro (BA) e em Livramento de Nossa Senhora (BA) no início de 2006, época de entressafra na região. Assim, produtores têm sido melhor remunerados pela fruta enviada tanto ao mercado interno quanto ao externo. Com a menor disponibilidade no Nordeste, o volume enviado à Europa nas primeiras semanas do ano também foi pequeno.



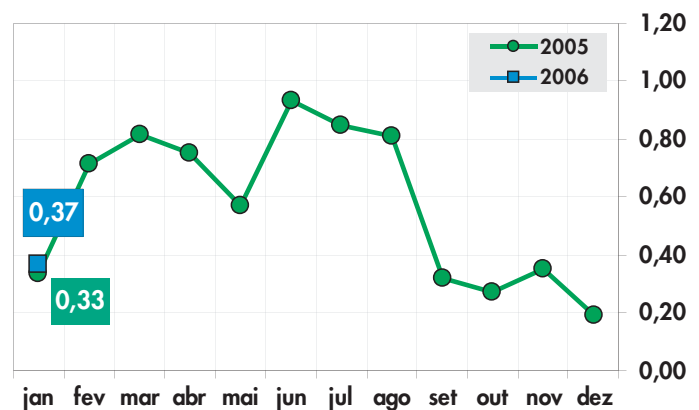
USDA divulga novos padrões para exportação de manga

No dia 11 de janeiro de 2006, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) divulgou as novas especificações para o padrão de qualidade das mangas enviadas ao país, que devem entrar em vigor a partir do dia 13 de fevereiro. O documento traz uma revisão das especificações e nomenclaturas para defeitos e seu estágio nas frutas, bem como as modificações necessárias. São definidos como "defeitos" descoloração externa, injúria causada por inseto ou larva, desidratação, cicatrizes ou pontos rígidos causados por danos mecânicos e outros. Esses defeitos são, então, subdivididos de acordo com a severidade: injúrias, danos e danos severos, criando um padrão para a classificação das frutas. Segundo o USDA, essas especificações serão "importantes para desenvolver e melhorar os padrões de qualidade, quantidade, classificação e

embalagem, além de recomendar e demonstrar esses padrões para encorajar sua uniformidade e consistência na prática comercial". O documento completo, em inglês, pode ser encontrado em: www.ams.usda.gov/standards/mango.pdf.

Sai tommy, entra palmer

Em Monte Alto (SP) e Taquaritinga (SP), a colheita da tommy foi finalizada na segunda quinzena de janeiro. Nesta safra, o preço médio recebido pelos produtores de Monte Alto foi de R\$ 0,22/kg, 35% menor que o praticado no mesmo período de 2005. Agentes acreditam que a desvalorização da fruta está relacionada à baixa demanda, visto que o volume colhido não aumentou significativamente em relação à safra anterior. Já a colheita da palmer, começou na segunda semana de janeiro, e a previsão é de que o volume colhido seja aproximadamente 30% inferior ao de 2005, diferentemente dos mais de 60% estimados anteriormente. Em janeiro, o valor médio recebido pelos produtores de Taquaritinga, pela palmer, foi de R\$ 0,24/kg, 20% superior ao do mesmo período da última safra. Já a palmer destinada à indústria, manteve seu preço praticamente estável frente à temporada anterior, a R\$ 0,17/kg. A colheita de palmer deve se estender até meados de março, quando começa a colheita da keitt no interior de São Paulo.



Fonte: Cepea



Entressafra valoriza tommy no Vale do São Francisco

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

Novo sistema de importação europeu não deve prejudicar potiguares



Falta prata no mercado

Novo sistema de importação da União Européia já está valendo

Na última reunião ministerial da Organização Mundial do Comércio (OMC), realizada em Hong Kong, em dezembro de 2005, foi aprovada a tarifa única de 176 euros por tonelada de banana exportada para a União Européia. Assim, a partir do dia 1º de janeiro deste ano, toda fruta enviada ao bloco passou a ser tarifada sobre este valor. A taxa é bastante superior aos 75 euros por tonelada reivindicado pelos países latinos e pode não incentivar os pequenos e médios grupos brasileiros a investir neste canal de comercialização. No entanto, para as grandes empresas multinacionais do setor, a tarifa estimula as exportações, visto que é bastante inferior aos 680 euros por tonelada cobrados para o volume superior a cota nacional, no antigo sistema. Assim, os bananicultores do Rio Grande do Norte devem continuar apostando nas exportações da fruta, contribuindo com o desempenho nacional do produto no mercado mundial. Para os países da ACP (ex-colônias européias na África, Caribe e Pacífico), ficou reservada uma cota de 775 mil toneladas isenta de qualquer tarifa.

Exportação brasileira de banana cresce em 2005

A União Européia, principal comprador brasileiro de banana, em receita, elevou as compras do produto nacional em 2005. Em receita, o crescimento foi de 32%, frente a 2004, totalizando em cerca de US\$ 19,6 milhões para o País, segundo a Secex. Em volume, o aumento foi de 22%, em relação ao ano anterior, com 66 mil toneladas embarcadas. Isso indica que, em 2005, compradores europeus pagaram 8% a mais pela fruta nacional frente ao ano anterior. O valor médio da banana enviada à União Européia, FOB porto, foi de US\$ 0,30/kg, em média, no último ano, contra US\$ 0,27/kg, em 2004. O maior comprador de banana brasileira, em volume, o Mercosul, com 69% do total exportado pelo Brasil, também aumentou suas compras em 2005, em 9%. Contudo, as 145 mil toneladas exportadas para o bloco no último ano renderam apenas US\$ 13 milhões, ficando muito atrás da receita obtida com as

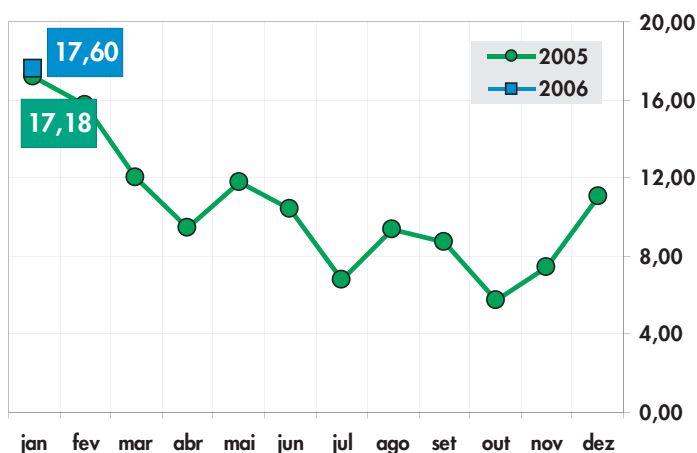
vendas à União Européia. O principal fornecedor de banana brasileira para o Mercosul foi Santa Catarina, que, mesmo com a imposição de barreiras fitossanitárias pela Argentina, enviou um volume 10% maior para o país em 2005, frente a 2004. Santa Catarina também aumentou suas vendas para o Uruguai em 48%, frente a 2004, totalizando em 40 mil toneladas embarcadas e gerando receita de US\$ 3,8 milhões.



Baixa oferta impulsiona preço da prata



A baixa oferta de banana prata deve continuar contribuindo com a valorização do produto no mercado. Segundo produtores, o aumento da oferta de prata no Vale do Ribeira deve ocorrer apenas em meados de junho e no norte mineiro, em março, sustentando os preços da fruta. Em janeiro, os preços ficaram, em média, a R\$ 18,88/cx de 20 kg, para a prata litoral e a R\$ 26,83/cx de 20 kg, para a prata-anã, no atacado de São Paulo, altas de respectivamente 21% e 32%, frente a dezembro. Nas principais regiões produtoras da fruta, o preço também subiu. Em janeiro, produtores do Vale do Ribeira receberam, em média, R\$ 13,25/cx de 20 kg, pela prata litoral e os do norte de Minas Gerais, R\$ 17,60/cx de 20 kg, pela prata-anã, valores 73% e 59% maiores que os praticados em dezembro.



Falta de prata eleva preços nas roças

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

Fonte: Cepea

Reduzir, Reutilizar e Reciclar

Essas são as três palavras que resumem o programa USP Recicla, da Universidade de São Paulo. O projeto busca contribuir para a formação de sociedades sustentáveis. A Hortifruti Brasil conversou com os responsáveis pelo projeto no campus da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq), em Piracicaba (SP), que explicam como funciona o projeto e dão sugestões para que produtores rurais desenvolvam ações no campo.

Hortifruti Brasil: *O que é o USP Recicla e como é organizado o sistema de coleta seletiva na universidade?*

Ana Maria de Meira: O USP Recicla é um programa fundado pela Universidade de São Paulo (USP) entre 1993 e 1994 que visa estabelecer políticas para a minimização de resíduos e processos educativos voltados à conscientização ambiental. O programa está baseado nos "3 R's": Redução da produção do lixo, Reutilização dos materiais, prolongando sua vida útil, e por fim, a Reciclagem. No entanto, aqui na Universidade, não reciclamos os materiais, o que fazemos é a organização de um sistema de separação e coleta seletiva.

Miguel Cooper: O que a USP tem feito é um convênio com a prefeitura, cooperativas e associações de catadores de lixo locais vinculadas a ela para uma atuação em conjunto.

Ana Maria de Meira: Na Universidade, procuramos incentivar a prática da seleção do lixo através da educação. A USP já publicou cerca de 1.400 trabalhos voltados à temática resíduos, e o grande desafio é fazer com que as pessoas incorporem esses conceitos no dia-a-dia e os levem também para fora, para suas casas. Assim, a coleta seletiva começa a ser feita também na casa dos funcionários, alunos e docentes que passam a incentivar cooperativas e sistemas municipais voltados à coleta seletiva.

Hf Brasil: *Como podemos comparar o USP Recicla com um sistema de reciclagem em propriedades agrícolas?*

Ana Maria: Existem muitas ações pontuais. As pessoas têm boa vontade, mas por não existir uma política estabelecida,

cada um acabava fazendo do seu jeito. Um resolve instalar cestos de lixo colorido, outros desenvolvem uma mini-composteira. No entanto, com uma política comum, você torna a ação mais eficiente e barateia muita coisa, pois a escala se torna maior. Além disso, todo processo integrado é fortalecido. Assim, os produtores podem desenvolver um sistema de gestão compartilhada e integrada dos resíduos como o que nós utilizamos no USP Recicla. Isso permite que as pessoas desenvolvam, criem ações voltadas à coleta seletiva que cheguem ao conhecimento de todos através de um canal de comunicação eficiente. Quando alguém desenvolve um sistema inovador na sua unidade, será avaliada sua eficácia para a comunidade, e, se comprovada, passará a ser utilizada por todos.

Cooper: No caso específico da USP, notamos ainda um desperdício excessivo de papel. Então, fizemos um boletim distribuído aos diversos setores da Universidade para que cada um se preocupe em diminuir o seu descarte desse material. Principalmente porque hoje dispomos de muitas mídias eletrônicas que permitem o envio de comunicados e informações internas sem o uso de papel.

Hf Brasil: *E no caso dos restos culturais provenientes dos experimentos de campo da Esalq. O USP Recicla se preocupa também com esse tipo de descarte?*

Cooper: Existe um grupo ligado ao USP Recicla, e do qual também sou coordenador, chamado Cepará (Centro de Pesquisa para o Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais). Basicamente, a tarefa principal do Cepará é a compostagem. Atualmente, o grupo não compostava



Miguel Cooper

Professor em Solos e Nutrição de Plantas, Miguel Cooper é coordenador do USP Recicla na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq), em Piracicaba(SP).

Ana Maria de Meira

Mestre em Recursos Florestais pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq), Ana Maria de Meira é educadora ambiental do projeto USP Recicla no campus de Piracicaba (SP).

todos os resíduos produzidos na Universidade. São utilizados principalmente, os restos provenientes da poda de árvores e do corte da grama e parte do esterco proveniente do Departamento de Zootecnia. No entanto, já existe um projeto aprovado pela prefeitura para a criação de uma mega composteira na Esalq, para onde serão enviados todos os restos vegetais e animais produzidos no campus.

Hf Brasil: *Qual a viabilidade da implementação do processo de compostagem em uma propriedade hortifrutícola?*

Cooper: É relativamente simples e, dependendo dos resíduos produzidos na propriedade, é viável. Às vezes, o produtor não dispõe de esterco, mas há outros materiais que suprem essa falta. Além disso, quando há um volume elevado de folhas ou de restos de culturas, estes podem ser utilizados para cobrir o solo e até mesmo em formas de compostagem que não exijam a utilização do esterco.

Hf Brasil: *A Hortifruti Brasil conversou com hortifruticultores a respeito do lixo rural e das alternativas de descarte. No caso da compostagem, muitos declararam ser inviável instalar o sistema em grande escala. Como vocês vêem essa questão?*

Cooper: Nesses casos, são necessários investimentos mais altos, envolve mecanização etc. No curto prazo, é realmente inviável, mas no longo prazo, o composto gerado pode ser utilizado na propriedade ou comercializado a terceiros. Hoje, já existem empresas da área florestal que possuem composteiras gigantes para onde são enviados os resíduos de celulose da fábrica. Depois, o composto é aplicado nas áreas de produção de eucalipto, melhorando a qualidade do solo e reduzindo o lixo produzido.

Hf Brasil: *E quanto a propagação de pragas e doenças através da compostagem? Existe essa possibilidade?*

Cooper: O processo de compostagem é, teoricamente, uma tecnologia limpa que envolve duas etapas: a termófila e a mesófila. Na primeira, há bactérias que degradam o material a uma temperatura de cerca de 50° a 60°C. Então, durante os primeiros 15 a 30 dias da formação do composto, ocorre a elevação da temperatura para até 50° a 60°C, de modo que a maior parte das bactérias patogênicas morre. Há algum tempo, fizemos um experimento com sementes de plantas daninhas e alguns bulbinhos. Com exceção à tiririca, que conseguiu resistir um pouco, o poder de germinação foi eliminado em quase todas as ervas daninhas colocadas no experimento, devido à elevação da temperatura. O grande problema da compostagem é quanto ao material fonte utilizado. Atualmente, existe muita bibliografia referente à utilização do lodo obtido nas estações de tratamento de esgoto para montar a composteira. No entanto, a origem desse lodo, o tipo de esgoto tratado nessas estações, irá influenciar na qualidade do composto. Se o lodo for proveniente de uma estação que só trata esgoto doméstico, não haverá problema, mas se vier de uma estação que trata resíduos industriais, pode conter metais pesados, que não são degradados.

Hf Brasil: *Muitos dos produtores entrevistados pela Hortifruti Brasil ainda queima ou enterra o lixo produzido na fazenda. Que impactos isso pode trazer ao meio ambiente e a produção e quais as formas adequadas de descarte que o produtor pode realizar?*

Ana Maria: Essas práticas, na realidade,

são muito antigas e decorrem da falta de saneamento e coleta pública do lixo comum na maior parte das propriedades rurais. Contudo, antigamente se enterava basicamente lixo orgânico, no máximo papel, que por mais que demore, também se degrada. O problema, hoje, é a grande sofisticação das embalagens e sua presença na zona rural. O morador rural também consome refrigerantes e outros produtos que possuem embalagens extremamente complexas na sua composição. A queima ou o soterramento desse material pode comprometer a área daqui a alguns anos. No caso da queima de plásticos, um dos maiores problemas é a liberação de oxinas e furanos, que, dependendo da concentração, podem ser cancerígenos. Uma alternativa para essas embalagens seria o produtor levá-las de volta à cidade quando fosse fazer compras ou responsabilizar a prefeitura

No curto prazo,
é realmente inviável
realizar a
compostagem em
grandes propriedades,
mas no longo prazo,
o composto gerado
pode ser utilizado na
propriedade ou
comercializado a
terceiros.

local pela coleta desse material. Dentro das propriedades, os produtores poderiam pensar em reutilizar embalagens para o plantio de mudas ou armazenar adubo. No entanto, o mais adequado seria evitar o uso de materiais descartáveis, como garrafas. Por que não utilizar embalagens duráveis ao invés das PET's, que são tão impactantes? O consumo de sacolas plásticas também poderia ser reduzido se as pessoas levassem sua própria sacola para o supermercado. Isso

não serve só para a zona rural, mas para a cidade também. Acostumamos muito, nessas últimas décadas, com a comodidade dos descartáveis, que apesar de nos darem mais conforto, trazem impacto também, sejam de médio, longo ou até curto prazo, como enchentes, doenças, geração de vetores de transmissão. Então, uma possibilidade seria esse lixo rural ser levado para as cidades e, no caso do lixo orgânico, a compostagem.

Cooper: O ideal é o produtor fazer uma separação do que é compostável e entregar aquilo que não é - obviamente estando limpo e em bom estado - para reciclagem.

Ana Maria: Nesses casos, poderia ser utilizada a política dos "3 R's", tentando reduzir ao máximo a quantidade de lixo que ele gera, reutilizar as embalagens que ele usa para plantar mudas, por exemplo, e, por fim, separar esse material para algum programa de coleta seletiva.

Hf Brasil: *Qual argumento poderíamos dar aos produtores para que eles passassem a desenvolver ações em prol de um ambiente mais sustentável?*

Ana Maria: Os argumentos são ambientais, sociais, culturais e econômicos. Se a pessoa está dispondo o lixo em local inadequado ou queimando, está gerando problema para a própria vida. Muitas vezes falta compreensão de quanto aquilo pode comprometer a qualidade de vida dele e do perigo que aquilo oferece. Falta conscientização de como isso está impactando a sua própria vida, contaminando a água. Se a pessoa enterra esse lixo, sua área útil vai ficando comprometida ao longo do tempo e a propriedade vai sendo desvalorizada. É que hoje no Brasil se tem muita terra, então a pessoa imagina que enquanto ela tiver lugar para dispor o lixo, ele não nos parece um problema. Mas, com o passar do tempo, isso pode trazer um problema quanto ao uso da área e também a possibilidade de poluição dos mananciais. Além disso, dá pra se imaginar quanto material está sendo desperdiçado. No caso de produtores que queimam o lixo, por exemplo, eles estão apenas transferindo o problema do solo para o ar e provocando a liberação de compostos na atmosfera.

Cooper: Mesmo o esterco, se não for

despendido corretamente, pode causar também a contaminação da água e gerar problemas inclusive para os próprios animais da propriedade. Do ponto de vista social, vale lembrar que a reciclagem promove geração de renda e fonte de trabalho enorme para catadores e pessoas de baixa renda. Além disso, há um grande mercado envolvido na reciclagem de lixo e pessoas interessadas em movimentar esses resíduos, visando ganhar dinheiro a partir do lixo. É muito grande o surgimento de organizações da sociedade civil de interesse público (OCIP's) e organizações não-governamentais (ONG's) pela região.

Ana Maria: Nem sempre um programa de coleta seletiva se paga. Às vezes, fica até mais caro. Mas devem ser considerados os custos evitados: aquilo que se deixa de colocar num aterro sanitário, que se deixa de transportar até o aterro, de consumir de área útil.

Cooper: Atualmente, é muito cara a manutenção de um aterro sanitário. Fomos procurados recentemente para desenvolver um projeto para a Bandeirante Eletricidade. Todas essas empresas de eletricidade são obrigadas a podar as árvores para manter seus fios elétricos, produzindo um volume enorme de galhos e folhas por ano. Esse material é enviado para os aterros sanitários, que cobram para receber o material. Então, eles procuraram a gente para compostar essas sobras. A idéia é pegar esse lixo e transformá-lo em composto para ser vendido ou doado. Esse é um exemplo de como evitar custos com o aproveitamento do orgânico.

Hf Brasil: *O que falta para que o problema relacionado ao lixo rural seja reduzido?*

Ana Maria: Falta uma legislação que cobre uma postura sócio-ambiental mais adequada dos produtores. Hoje quem tem essa preocupação possui um diferencial, quando na verdade isso deveria estar incorporado à produção, ao cotidiano das pessoas.

Cooper: O próprio mercado consumidor já começou a cobrar tais ações através das certificações. Só o fato de existirem essas certificações já é excelente. O problema é que, hoje em dia, o mercado de produtos certificados no Brasil ainda é muito pequeno, é visto

como uma coisa muito luxuosa, confinada aos grandes centros consumidores e àqueles que fazem exportações.

Ana Maria: Outro ponto para o qual devemos estar atentos é o cuidado com o lixo, que hoje é uma necessidade - está aumentando cada vez mais a produção de lixo. É notável quanto estamos contribuindo para o aumento do descarte das embalagens e reconhecemos que a raiz disso está relacionada ao nosso estilo de vida. Precisamos rever nosso padrão de consumo e ver como podemos fazer da nossa ação uma ação política, cobrar das indústrias, das empresas para que elas tenham uma diferenciação na forma de produzir, visando reduzir o descarte.

Se a pessoa enterra
o lixo, sua área
útil vai ficando
comprometida ao
longo do tempo.
Aqueles que o
queimam estão
apenas transferindo
o problema do
solo para o ar.

Hf Brasil: *Como aqueles produtores que tem problemas para armazenar e transportar as embalagens vazias de defensivos podem resolver esses problemas?*

Cooper: Eles podem se organizar em cooperativas ou associações para fazer as compras de defensivos possibilitando assim, a entrega das embalagens num mesmo posto de coleta. Todas as embalagens poderiam ser armazenadas e transportadas para um único local.

Hf Brasil: *O que tem sido feito na Esalq para promover a adequação e a sustentabilidade das suas atividades?*

Ana Maria: Estamos procurando formar, desde de 2004, um plano diretório só-

cio-ambiental participativo. Já existem inúmeros grupos trabalhando nesse sentido. É um grande desafio para a Esalq nos próximos anos agregar todos os setores da Escola em prol do enfrentamento de todos os problemas causados ao ambiente, promovendo uma melhor adequação da Universidade e transformando-a em exemplo para outras escolas. O USP Recicla tem uma caneca feita, no Campus de São Carlos, a partir de material reciclado. Esse pode ser considerado um símbolo da nossa atividade e funciona como um cartão de visitas dos nossos projetos. Quando pessoas saem da Universidade portando sua caneca, despertam interesses de outras pessoas, contribuindo com a conscientização.

Cooper: O ideal também seria que os departamentos e os órgãos de apoio à pesquisa exigissem uma relação dos materiais a serem usados nas pesquisas e o destino que será dado a eles após a utilização. No Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura), existe uma comissão de ética que analisa todos os projetos em diversos aspectos, incluindo a geração de resíduos dos mesmos. Se não houver um plano de reciclagem, reaproveitamento e destino final dos resíduos, o projeto não vai para financiamento.

Ana Maria: A Universidade deve, além de fazer a coisa certa, ensinar as pessoas como fazer o que é correto, incluindo-as na comunidade para que ela possa participar e entender o processo.

Hf Brasil: *O USP Recicla tem projetos para levar seus princípios para produtores rurais?*

Cooper: Atualmente são realizadas oficinas e alguns cursos com produtores, mas não há um trabalho forte de extensão. Nosso maior contato é com prefeituras e grupos ambientais que têm interesse em nosso conhecimento e buscam promover a conscientização ambiental. Em Piracicaba, temos um projeto com a prefeitura e a ceasa, visando reutilizar os restos de podas das áreas verdes da cidade e as sobras de vegetais na compostagem e doar o composto para hortas da cidade.

Quer saber mais sobre o USP Recicla?

Ligue para: (19) 3429 4051/4459

Ou mande um e-mail: recicla@esalq.usp.br

“Operação fanta” nas indústrias paulistas



São Paulo deve produzir menos de 360 milhões de caixas

“Operação fanta”

Em 24 de janeiro, a Secretaria de Direito Econômico (SDE), do Ministério da Justiça, realizou uma megaoperação de busca e apreensão de documentos em escritórios e nas sedes das fábricas paulistas de suco de laranja, buscando provas para a suposta formação de cartel no setor. A ação ficou conhecida como “Operação Fanta”. Após a análise da Secretaria, o caso será julgado pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade) e, se comprovado o cartel, as indústrias podem ser multadas em R\$ 2 bilhões, segundo estimativas baseadas no faturamento das empresas. A acusação de cartel não é nova. Produtores já levantaram essa possibilidade junto ao Cade, em diversos processos. No entanto, até o momento, o conselho não reconheceu nenhuma ação das indústrias paulistas como prática de cartel. Independente do resultado das investigações da SDE, essa é uma oportunidade para o setor citrícola repensar os mecanismos de formação de preços utilizados, principalmente entre o produtor e a indústria. As negociações devem ser mais transparentes e equilibradas. A formação de um conselho entre representantes de produtores e da indústria, como o Consecana (Conselho dos Produtores de Cana-de-Açúcar, Açúcar e Álcool) pode ser uma saída. Um contrato padrão com regras mínimas e transparentes a toda a comunidade citrícola poderia não só melhorar o processo interno de formação de preço como reduzir a possibilidade de surgirem ações como a do Departamento de Comércio dos Estados Unidos acusando as processadoras nacionais de *dumping*.

Tarifa antidumping não melhora situação da flórida

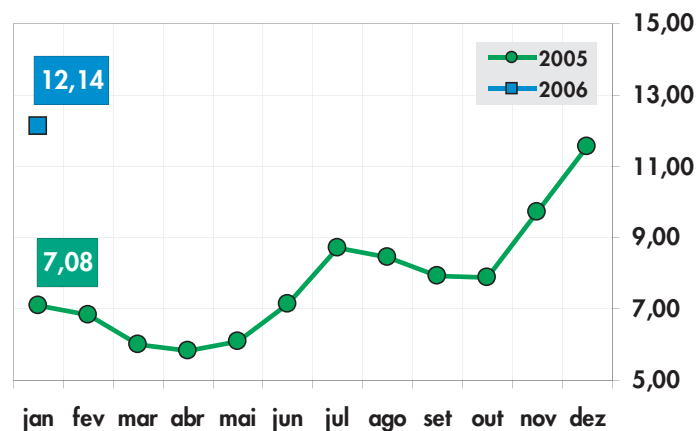
No último dia de 9 de janeiro, o Departamento de Comércio dos Estados Unidos decidiu manter a tarifa antidumping que vem sendo aplicada ao suco de laranja brasileiro enviado ao país desde agosto de 2005. A decisão do Departamento norte-americano é baseada em cálculos da Flórida Citrus Mutual (FCM), da Associação de Produtores da Flórida, que indicam que o suco brasileiro foi enviado aos Estados Unidos a valores inferiores ao custo de produção das processadoras brasileiras na safra 2003/04. De

qualquer forma, o ponto principal desta guerra do suco entre EUA e Brasil é que a tarifa não deve resolver os problemas que a citricultura da Flórida enfrenta atualmente. As incertezas quanto à sustentabilidade do citricultor da Flórida está muito mais atrelada aos problemas de doenças e à pressão imobiliária que à presença do suco brasileiro no mercado norte-americano propriamente. O *International Trade Commission* (ITC), órgão norte-americano que determina medidas antidumping, está por decidir se houve ou não a prática de dumping, neste mês. No caso positivo, a sobretaxa aplicada às processadoras brasileiras pode variar de 9% a 60% sobre o valor exportado.



São Paulo deve colher menos de 360 milhões de caixas

Citricultores paulistas acreditam que o volume colhido na temporada 2006/07 deve ficar abaixo das 359,5 milhões de caixas previstas para o estado pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA), no dia 19 de janeiro. Isso porque a seca registrada no cinturão citrícola, principalmente na região norte, no final de 2005, comprometeu o desenvolvimento de floradas e de chumbinhos que dariam origem à próxima safra. Muitos produtores relatam que houve, inclusive, queda de flores e chumbinhos em formação. Nos próximos meses, as indústrias devem realizar a primeira derriça, visando realizar sua estimativa de safra.



Preços sobem com menor oferta

Preços médios recebidos pelos produtores paulistas pela laranja posta no portão da indústria - R\$/cx de 40,8 kg

Fonte: Cepea

Tecnologia para produção de qualidade!



 **Dow AgroSciences**

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.



- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

www.dowagrosiences.com.br

DuPont™ Midas BR® fungicida

O fungicida superprotetor, agora para a cultura do mamão.

A DuPont lançou Midas BR®, seu fungicida superprotetor, para o mamão. Confira as vantagens que ele oferece a você:

- Superproteção, com absorção do produto pela folha
- Amplo espectro de ação na prevenção da Antracnose do mamoeiro
- Alta resistência à lavagem pela chuva ou irrigação – não precisa reaplicar
- Diferentes modos de ação sobre o fungo
- Carência de apenas 7 dias
- Seletividade à cultura
- Fácil manuseio – Formulação Granulado Dispersível
- Duas opções de embalagem: saquinhos de 320 g ou 3,2 kg

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



Os milagres da ciência



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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônomico.



0800 701-0109



www.ag.dupont.com.br