

# Hortifruti **Brasil**

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP  
Ano 13 - Nº 138 - Setembro de 2014 - ISSN 1981-1837

## LOGÍSTICA

POR ONDE PASSAM OS  
PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS?



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
VENDA PROIBIDA

[www.cepea.usp.br/hortifruti](http://www.cepea.usp.br/hortifruti)

Você trabalha  
até na chuva.  
Seu fungicida  
deveria fazer  
o mesmo.



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

CONSULTE SEMPRE UM  
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.  
VENDA SOB RECEITUÁRIO  
AGRONÔMICO.



**c.a.s.a.**  
0800 704 4304

[www.syngenta.com.br](http://www.syngenta.com.br)



Revus é uma solução inovadora para o controle preventivo da requeima na batata. É o único fungicida que possui a tecnologia LOK+FLO, que combina a superaderência às folhas com o efeito fungicida translaminar, promovendo maior resistência à lavagem por chuva e prolongando o efeito residual em condições climáticas adversas. Use Revus, o fungicida que você pode confiar.



Proteção eficaz mesmo com chuva.

 **Revus**®

**syngenta.**

# Oficina de Registro e Fiscalização de Agrotóxicos e Afins



**MBA**  
Esalq/USP

· Agronegócios · Agroenergia · Gestão Pública  
· Gestão Estratégica de Negócios

Inscreva-se

pecege.esalq.usp.br | Tel.: (19) 3377-0937  
comunica@pecege.esalq.usp.br  
mbaesalqusp



## EDITORIAL

### A LOGÍSTICA DE HF TEM MELHORADO, MAS AINDA HÁ CHÃO PELA FRENTE

Além do acondicionamento correto das frutas e hortaliças, assunto recentemente abordado pela **Hortifruti Brasil** (edição de agosto/14, nº 137), outro fator primordial para que a fruta ou hortaliça chegue até o consumidor com qualidade é uma logística



Júlia Garcia (esq.), Letícia Julião e Fernanda Geraldini são as autoras da matéria sobre logística dos HF.

eficiente. Esses alimentos são perecíveis e bastante suscetíveis a perdas, requerendo que a forma de transporte seja adequada e o tempo transcorrido entre a colheita e o consumo, o menor possível.

Há 10 anos, a **Hortifruti Brasil** (edição nº 23, de abril de 2004) também abordou o tema logística no setor. De lá para cá, muita coisa mudou em termos de condições de estradas, legislação e acondicionamento das frutas e hortaliças. As principais rotas que levam esses produtos até o maior centro atacadista nacional, a Ceagesp, em São Paulo, tiveram alguns trechos duplicados e melhorias em geral, sendo, em contrapartida, instaladas várias praças de pedágio.

Em resumo, o setor de HF ainda tem a melhorar quanto à logística. São elevados os custos de frete – em parte devido aos pedágios –, há intenso tráfego em algumas vias e as despesas trabalhistas são elevadas, sobretudo com a nova Lei do Motorista, em vigor desde 2012. Com a essa nova legislação, melhorou a segurança nas estradas e também o bem-estar dos caminhoneiros, mas a viagem dos hortifrutis até seu destino final ficou mais demorada. Os hortifrutis ficam mais tempos nos caminhões, muitas vezes, debaixo de sol, perdendo tempo de prateleira. Produtores têm, então, de programar os carregamentos com especial atenção para que não haja maiores perdas, que tendem a ser descontadas. Uma das soluções é o uso transporte refrigerado, mas os custos também precisam ser analisados.

Veja o levantamento da nossa equipe na *Matéria de Capa*. São analisados as condições das estradas e o custo dos fretes nas principais rodovias que levam até a Ceagesp os 12 produtos que a **Hortifruti Brasil** acompanha: banana, batata, cebola, cenoura, citros, folhosas, maçã, mamão, manga, melão, tomate e uva. Pegue uma carona e boa leitura!



## Abram espaço para os sucos 100% naturais!

Por Renata Pozelli Sabio e Daiana Braga

Se alguns pensam que os sucos 100% naturais, ou seja, feitos basicamente com frutas são “modinha”, estão enganados. Pelo jeito, vieram para ficar! Matéria publicada no jornal O Estado de S. Paulo em 26 de agosto reúne depoimentos otimistas de pequenos e médios empresários que atuam neste setor. A principal razão para os consumidores preferirem o suco 100% natural é a busca por alimentação mais saudável. Atualmente, o mercado brasileiro de bebidas de frutas é dominado pelos néctares, que possuem, em média, 30% apenas de fruta em sua composição. A tendência de maior consumo de sucos 100% naturais deve ser vista com bons olhos por produtores de frutas, que devem ser beneficiados com esse promissor nicho de mercado.



## Nova previsão indica “fraco El Niño” no segundo semestre

Por Daiana Braga e Renata Pozelli Sabio

A previsão de *El Niño* foi alterada mais uma vez para este semestre. As últimas análises climáticas indicam que o fenômeno deve acontecer de maneira mais leve do que a expectativa inicial. Tudo indica que estaremos sob o efeito de um “falso *El Niño*” ou “*El Niño Modok*”, que ocorreu pela última vez em 2004/05. Em agosto, divulgamos em nossas redes sociais que o *El Niño* não tinha se confirmado e, agora, as informações que temos é de que o fenômeno deve amenizar a seca no Nordeste, trazendo chuvas especialmente para a Bahia, onde produtores vêm sofrendo com a escassez de água. Tanto na região Sul quanto na Sudeste, as chuvas ainda serão irregulares em setembro, devendo ser mais volumosas a partir de outubro. Para as hortaliças, as chuvas são aguardadas com ansiedade, uma vez que o plantio da temporada de verão começa neste segundo semestre e a disponibilidade de água é fundamental para a realização das atividades de campo. No caso das frutas, as chuvas precisam ocorrer o quanto antes, especialmente na região Sudeste.

## Pesquisadores da Hortifruti participam do PMA Fresh Connections Brasil

Por Renata Pozelli Sabio e Letícia Julião

A equipe Hortifruti/Cepea marcou presença no *PMA Fresh Connections Brasil 2014*, ocorrido em 21 de agosto na cidade de São Paulo. Esta foi a primeira vez que o evento aconteceu no Brasil. Seu objetivo é apresentar tendências, oportunidades e desafios na produção e comercialização de frutas e hortaliças. Além disso, é uma excelente oportunidade para que pessoas de todos os elos do setor possam “se conectar”. O evento contou com três painéis. O primeiro foi relacionado às tendências de consumo; no segundo, foram abordadas oportunidades no varejo, e o último abriu uma discussão sobre o desperdício de alimentos, um dos grandes desafios a ser superado pelo setor. As pesquisadoras do Cepea também se encontraram e “bateram um papo” com alguns colaboradores e parceiros do Centro. Quer saber mais sobre o PMA (*Produce Marketing Association*)? Acesse: [www.pma.com](http://www.pma.com)



Valeska Oliveira, representante da PMA no Brasil, entre Letícia Julião e Renata Pozelli, do Cepea

## A HF Brasil por aí

Os pesquisadores João Paulo Deleo (foto 1) e Fernanda Geraldini (foto 2) participaram do Dia do Agricultor em Mogi Mirim (SP), no dia 29 de julho. João Paulo ministrou palestra sobre o panorama atual do mercado de tomate e Fernanda traçou as perspectivas do mercado de laranja. Larissa Pagliuca, Felipe Vitti e Fernando Capello (fotos 3 e 4) visitaram, no início de agosto, propriedades de uva nas regiões de São Miguel Arcanjo e Jales (SP).



1



2



3



4

## OPINIÃO



### Embalagens para HFs

Muito importante o tema. Precisamos melhorar a qualidade dos nossos produtos e diminuir custos. Se temos alternativas de melhorar, é melhor atualizarmos, é necessário sairmos da zona de conforto. As caixas de madeira não são higiênicas. Muitas vezes, encontramos nas caixas vazias detritos, lixos e muitas outras coisas. Já o papelão

e a sacaria são essenciais para o setor de HF, sem contar a caixa plástica, usada de acordo com o tipo de fruta

ou hortaliça. Sobre a distribuição dos alimentos a granel, não acho que um dia acabará. Existem muitos setores que não comportam mudanças em sua estrutura e se tornariam inviáveis economicamente. Mas é primordial que tenhamos consciência de que estamos vivendo uma era arcaica no que se refere a embalagens, haja vista as embalagens que recebemos de outros países, que se preocupam com o ecossistema. Utilizam embalagens que não são retornáveis, mas, sim, recicláveis. Se observarmos com seriedade, hoje temos perdas por produtos mal embalados e transportados.

**Adilson Crescencio – Tatuí/SP**

## CAPA 8



As principais estradas brasileiras que são utilizadas para o transporte de frutas e hortaliças até a Ceagesp (SP) foram analisadas nesta edição. Veja o que mudou ao longo dos últimos 10 anos.

## FÓRUM 38

O entrevistado desta edição, o engenheiro agrônomo Thiago Guilherme Péra, fala dos principais desafios do setor quanto à logística brasileira dos HFs.

## SEÇÕES

**TOMATE**



**22**

**BATATA**



**24**

**CENOURA**



**25**

**FOLHOSAS**



**26**

**CEBOLA**



**28**

**MELÃO**



**30**

**UVA**



**31**

**BANANA**



**32**

**MAMÃO**



**33**

**CITROS**



**34**

**MANGA**



**36**

**MAÇÃ**



**37**

## EXPEDIENTE

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

**Coordenador Científico:**

Geraldo Sant'Ana de Camargo Barros

**Editora Científica:** Margarete Boteon

**Editores Econômicos:**

João Paulo Bernardes Deleo, Renata Pozelli Sabio, Letícia Julião e Larissa Gui Pagliuca

**Editora Executiva:**

Daiana Braga MTb: 50.081

**Diretora Financeira:** Margarete Boteon

**Jornalista Responsável:**

Ana Paula Silva Ponchio MTb: 27.368

**Revisão:**

Daiana Braga, Alessandra da Paz, Flávia Gutierrez e Flávia Romanelli

**Equipe Técnica:**

Amanda Abdo Pereira, Amanda Rodrigues da Silva, Ana Luisa Antonio Pacheco, Bruna Abrahão Silva, Fabrício Quinalia Zagati, Felipe Cardoso, Felipe Vitti de Oliveira, Fernanda Geraldini Palmieri, Flávia Noronha do Nascimento, Gabriela Boscarior Rasera, Isadora do Nascimento Palhares, João Gabriel Ruffo Dumbra, Júlia Belloni Garcia, Lucas Conceição Araújo e Matheus Marcello Reis.

**Apoio:**

FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

**Diagramação Eletrônica/Arte:**

Guia Rio Claro.Com Ltda  
19 3524-7820

**Impressão:**

Gráfica Tropical  
19 3273.9797

**Contato:**

Av. Centenário, 1080

Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)

Tel: 19 3429-8808

Fax: 19 3429-8829

hfcepa@usp.br

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea

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

**HF BRASIL NA INTERNET**  
Acesse a versão on-line da Hortifruti Brasil no site:  
[www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil)  
@hfbrasil  
@hfbrasil  
@revistahortifrutibrasil  
[hortifrutibrasil.blogspot.com](http://hortifrutibrasil.blogspot.com)

## ESCREVA PARA NÓS.

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

**Hortifruti Brasil** - Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)  
ou para: [hfcepea@usp.br](mailto:hfcepea@usp.br)

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

Achei muito boa a abordagem da matéria, em especial por que estamos recebendo cada dia mais exigências visando um alimento seguro que exige todo tipo de segurança possível para com os alimentos. As embalagens com as informações e acondicionamento corretos levam até a população produtos com qualidade garantida.

**Elaudir Werner Bottcher – Antonio Prado/RS**

É de suma importância que as embalagens se modernizem. As de isopor, papelão e as sacarias são as que devem estar em evidência no mercado. As embalagens podem ser um elemento para atrair os consumidores e devem avançar continuamente. Quanto à modalidade granel, deve continuar por ter um custo mais baixo e por ser um meio transporte alternativo para muitos agricultores.

**Rosimeire da Silva Souza – Petrolina/PE**

Muitas famílias agricultoras têm como fonte de renda o reflorestamento e a fabricação das embalagens de madeira. Elas são biodegradáveis e podem ser utilizadas como combustível após o descarte. Assim, defendo as embalagens de madeira para transporte. São ecológicas e mais fáceis de serem reaproveitadas. Quanto à caixa plástica, pode acondicionar bem o produto e facilitar o transporte, além de ser mais higiênica.

**Francisco Carlos Erschinger – Jaraguá do Sul/SC**

As embalagens são muito importantes quando se fala em conservação de mercadoria. Mas não acho que seja o principal problema de pós-colheita no Brasil. Acredito que os principais problemas hoje são o manejo que é dado e forma de apresentação dos HFs nos mercados. É comum ver entrega de folhas em saquinhos, mas abarrotadas em carrinhos de supermercados. Pode-se ver também o tomate em bancas de mercados onde se despejam umas quatro caixas onde só caberia uma. As embalagens tendem a diminuir mais pela falta de madeira do que pela conscientização do

uso de embalagens. Acredito que teremos cada vez mais HFs higienizados e prontos para o consumo.

**Fábio Moretto – Matão/SP**

As embalagens, com certeza, desempenham papel importante na conservação da qualidade até a mesa do consumidor. A embalagem deve ter a característica de manter a integridade daquilo que nela é transportado e, ao mesmo tempo, ser sustentável, viável economicamente e favorecer a sanidade do produto e sua logística. A caixa de madeira, com raras exceções, atende a estas exigências.

**Lauri João Marconatto – Rio do Sul/SC**

Entendo que a embalagem é como roupa, faz a diferença. Para os produtos HF, as embalagens têm peso significativo na composição do preço e nem sempre favorecem a conservação e vida de prateleira. Acho que o mercado ainda tem espaço pra quase todas as embalagens, a depender da situação. O plástico com inovação na logística, ao meu ver, é o futuro.

**Carlos Alberto P Lima – Maceió/AL**

Excelente matéria. Auxilia na quebra de paradigmas que o fornecedor tem em não conhecer os tipos de embalagens. Particularmente não gosto da caixa de madeira, devido ao manejo diário, a caixa passa a levar e trazer fungos e bactérias que ficam impregnadas na madeira, sem contar a higienização precária de muitos comerciantes e fornecedores. A de papelão é mais prática, higiênica e evita a fruta amassar durante o transporte.

**Maria Cristina Figueira – São Paulo/SP**

### ERRATA:

Conforme mencionado na *Matéria de Capa* da edição de agosto (nº 137), "Embalagens de HF", foi reportado que o isopor é um material não reciclável. Por mais que tenham elevado custo, existem no mercado tecnologias para reciclar este tipo de material.



# Fascínio

## Tomate Híbrido F1



Uma  
empresa  
voltada para o  
futuro

# LOGÍSTICA

## POR ONDE P... PRODUTOS HOR...

A logística está presente no dia a dia de todo mundo. Tudo que consumimos envolve logística. É por meio desse “processo” que os produtos chegam aos consumidores onde quer que estejam. Ela é importante em todo tipo de cadeia produtiva.

No caso dos hortifrutícolas, uma logística eficiente permite que a fruta ou hortaliça chegue ao consumidor de qualquer parte do País ou exterior no menor tempo possível, sem perder qualidade e a um custo que mantenha todos os elos da cadeia competitivos. O sucesso no transporte depende da forma que o produto será acondicionado (tipo de embalagem) antes, durante e depois do envio, do tipo e da duração do transporte e, inclusive, das condições das estradas.

A logística é um grande desafio para a cadeia de hortifrutícolas, que são altamente perecíveis. Essa caracte-

terística requer aprimoramento e eficiência do processo, visando minimizar as perdas. Logística bem feita pode ser considerada vantagem comparativa, principalmente quando adequada às necessidades do cliente. Por outro lado, uma má logística pode gerar perdas, em volume e qualidade, capazes de inviabilizar o negócio. HFs (frescos) têm validade restrita, e esse tempo pode ser ainda mais limitado caso as condições de transporte e armazenamento não sejam adequadas – as folhosas, o tomate, as uvas e o mamão, por exemplo, são bastante sensíveis ao acondicionamento e transporte.

As perdas no pós-colheita no Brasil são elevadas com o armazenamento e transporte, e são praticamente inevitáveis do campo ao consumidor, porém a melhora da eficiência do transporte pode reduzi-las consideravelmente.

**Logística** é o processo de planejar, implementar e controlar de maneira eficiente o fluxo e a armazenagem de produtos, estando presente desde o ponto de origem (lavoura) até o destino final (consumidor).

As perdas no pós-colheita no Brasil são elevadas com o armazenamento e transporte, e são praticamente inevitáveis do campo ao consumidor, porém a melhora da eficiência do transporte pode reduzi-las consideravelmente.

## PRINCIPAIS PROBLEMAS CAUSADOS PELO TRANSPORTE INADEQUADO DOS HFS

**INJÚRIAS MECÂNICAS:** a trepidação nas estradas aumenta os danos físicos, causados pelo choque dos hortifrutícolas. Esses danos geralmente aceleram o amadurecimento dos produtos, que perdem a firmeza em alguns casos. Nas injúrias mecânicas, também estão inclusos:

- **Danos por compressão:** quando o produto é acondicionado na embalagem de transporte e/ou no veículo de forma a ser pressionado seja pela própria embalagem ou por uma quantidade excessiva

de itens por cima; a compressão pode causar amassamento;

- **Danos por cortes:** o contato/colisão com superfícies (inclusive as frestas laterais das caixas) pode causar cortes na casca da fruta ou hortaliça;

- **Danos por abrasão:** a abrasão é o contato do produto com superfícies ásperas, como as caixas de madeira. Pode ocorrer devido à vibração do veículo durante o transporte e pode destruir as camadas mais externas da casca;

# TICA

## ASSAM OS TIFRUTÍCOLAS?

• **Danos por impacto:** é uma das injúrias mais comuns e pode ocorrer durante todo o processo (colheita, beneficiamento, armazenagem, transporte). Ocorre quando o produto sofre quedas, colide com superfícies não protegidas ou até mesmo com outros frutos. Contudo, os efeitos podem demorar a aparecer, podendo até mesmo não serem visíveis (as chamadas injúrias internas).

A **Hortifruti Brasil** já abordou a temática logística no setor de HF há 10 anos (edição nº 23, de abril de 2004). De lá para cá, muita coisa mudou em termos de condições de estradas (aumentou o número de privatizações/concessões de estradas públicas), legislação e

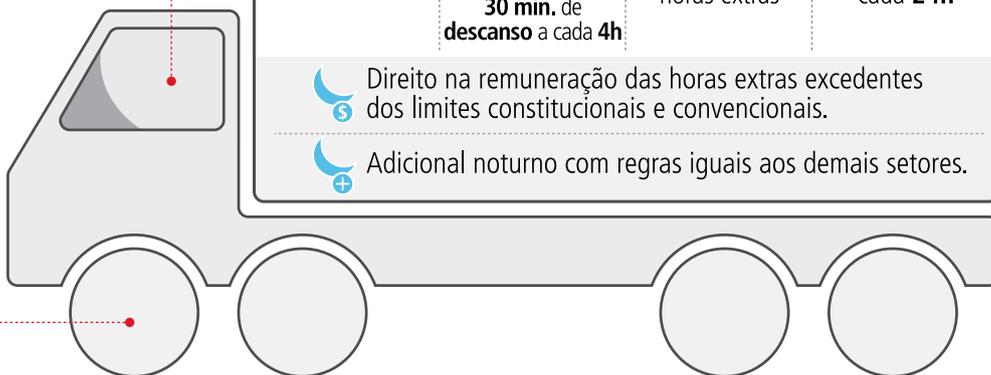
**DETERIORAÇÃO:** produtos transportados com doenças ou com maturação avançada são mais sensíveis à deterioração. É agravada pelas injúrias mecânicas, visto que a exposição do interior ou de partes mais internas da casca do produto aumenta a contaminação por bactérias deteriorantes.

acondicionamento das frutas e hortaliças (embalagens). O objetivo dessa edição é justamente avaliar a evolução da logística dos hortifrutícolas e o que ainda precisa ser melhorado para se reduzir o VERGONHOSO percentual de perdas no pós-colheita dos alimentos.

## LEI DO DESCANSO

A Lei **12.619/2012** regulamenta a profissão do motorista profissional.

São enquadrados aqueles que trabalham no transporte rodoviário de passageiros e de cargas por via terrestre, habilitados através do Código de Trânsito Brasileiro.



## O QUE MUDOU COM A LEI DO MOTORISTA?

Em março de 2013, começou a fiscalização da “Lei do Motorista” ou “Lei do Descanso” – Lei nº 12.619, de 30 de abril de 2012. Essa lei prevê que o motorista, seja ele de transporte de carga ou de passageiros, trabalhe 8 horas diárias, com paradas de 30 minutos a cada quatro horas. A Lei também autoriza o motorista a fazer apenas 2 horas extras por dia. A Associação Nacional do Transporte de Cargas e Logística previa que, com a lei, o aumento do preço do frete seria de 25%. Neste ano, o texto da

Lei deve passar por mudanças. Em abril, os deputados aprovaram jornada máxima de 12 horas (8 horas + 4 extras). No Senado, em junho, a jornada voltou para 10 horas diárias (2h extras). Pelo texto aprovado no Senado, os motoristas poderão dirigir,

no máximo, por cinco horas e meia consecutivas, sendo obrigados a parar depois disso. Há trechos de rodovias, porém, onde a fiscalização é deficiente, além do que não há muitos locais para paradas e descanso. Atualmente, a decisão do Senado voltou para a Câmara dos Deputados para aprovação.

**E como tudo isso impacta o setor de HF?** Apesar das inúmeras vantagens para a segurança de todos que trafegam, para a saúde e bem-estar do motorista, a atual lei aumentou o tempo de viagem de longa distância dos HFs. O melão vindo do Vale do São Francisco (BA/PE) para São Paulo, por exemplo, agora demora um dia a mais e quando sai do Rio Grande do Norte/Ceará, de dois a três dias a mais. Produtores têm, então, programado o carregamento com um prazo maior. Porém, a fruta/hortaliça pode perder qualidade e tempo de prateleira! O HF é perecível, e mais tempo na estrada, embaixo de sol, no caso de caminhão sem refrigeração, pode aumentar as perdas. E não é isso que o produtor quer, já que muitas vezes os compradores descontam os prejuízos do preço a ser pago. A nova lei pode estimular o produtor a buscar a refrigeração como forma de diminuir as perdas.



## EIXO SUSPENSO AGORA PAGA!

Uma decisão judicial que gerou controvérsias quando se fala em custo de transporte é a cobrança de eixos suspensos nas praças de pedágio estaduais – como já ocorria nas rodovias federais. A publicação da Resolução SLT nº 4, de 22 de julho de 2013, estabelece que todos os eixos dos veículos comerciais passam a ser tarifados, inclusive os que não estejam em contato com a pista no momento da passagem do veículo pelas praças de pedágio. O principal motivo para a cobrança dos eixos suspensos foi evitar o reajuste das tarifas de pedágio em 2013 – que estava previsto para 6,5% –, mas que acabou ocorrendo em 2014.

Veículos com mais pneus apoiados causam maior desgaste das pistas durante a rodagem, porém durante o retorno (quando a carroceria está vazia), a suspensão de eixos é recomendada, diminuindo os custos com pneus e outros tipos de manutenção. Contudo, antes da cobrança, muitos motoristas suspendiam os eixos próximo às praças de pedágio para diminuir os valores pagos, mesmo com os caminhões carregados, o que é considerado uma prática perigosa. Em muitos casos, os eixos levantados podem diminuir a estabilidade do caminhão, principalmente se estiverem cheios – a menor quantidade de eixos em contato com o chão dificulta a frenagem.

O Departamento de Custos Operacionais e Estudos Técnicos Econômicos da Associação Nacional do Transporte de Cargas e Logística (NTC&Logística - Decope) realizou pesquisa sobre o impacto da cobrança dos eixos suspensos e concluiu que a Resolução teria impacto de 12,5% até 33,3% sobre o custo do pedágio – considerando-se a suspensão do eixo apenas na viagem de volta. As transportadoras repassaram a cobrança no custo final do frete, enquanto comerciantes com frota própria repassaram os aumentos para o valor de venda do produto final.

## LOGÍSTICA DOS HFS: O QUE MUDOU EM 10 ANOS NAS ESTRADAS BRASILEIRAS?

Em 2004, agentes do setor entrevistados pela **Hortifruti Brasil** declaram que as condições das estradas que ligam o Nordeste ao Sudeste, sobretudo a BR-101 e a BR-116, estavam de ruim à péssima! E o que avançou? Parte dessas estradas foi duplicada; parte ganhou praças de pedágio que se traduziram em melhoria das vias. Profissionais do setor ouvidos pela **Hortifruti Brasil** informam que, em alguns trechos, a maior preocupação é quanto

à segurança, devido a risco de assaltos. As rodovias mais bem avaliadas continuam sendo as do estado de São Paulo, porém o gasto com pedágio nesse estado é o maior quando comparado o custo por quilômetro rodado.

A seguir, a **Hortifruti Brasil** analisa a logística dos 12 produtos que acompanha: banana, batata, cebola, cenoura, citros, folhosas, maçã, mamão, manga, melão, tomate e uva.



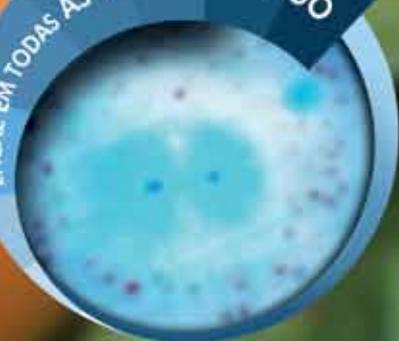
**ROVRAL**

## Fechado para *Pinta Preta* do tomate.

- Fungicida foliar de formulação líquida
- Ideal para programas antirresistência
- Ação antiesporulante: fungos não se reproduzem
- Flexibilidade na aplicação
- Eficaz no controle da *Pinta Preta* do tomateiro

**ROVRAL. CRESCIMENTO PROTEGIDO.**

EFICAZ EM TODAS AS FASES DO FUNGO



Conheça também outras soluções FMC para tomate:

 Galben® M

 TALSTAR®  
100 EC

 MUSTANG®  
LÍQUIDO

**FMC**

### ATENÇÃO

 Este produto é registrado e possui registro, análise e registro aprovados - em eletrônica e não impressos - em todos os estados brasileiros em todos os níveis - sendo assim, o uso de equipamentos de proteção individual, proteção pessoal e utilização do produto por moradores de locais rurais e urbanos é permitida. Consulte sempre um engenheiro agrônomo.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMO.

Mustang: produto em fase de cadastro para *Helicoverpa armigera* nos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro e Tocantins.



## UVA

### PRODUZIDA DE NORDESTE A SUL, UVA TRAFEGA POR MUITAS RODOVIAS

A produção de uva de mesa no Brasil vai do Sul (Paraná) até o Nordeste. Por ser uma cultura típica de pequenos produtores, parte das vendas ocorre na própria região, mas muito da produção vai mesmo para os grandes centros consumidores.

A uva de São Miguel Arcanjo (SP), atualmente, chega à capital paulista – distante 170 quilômetros – pela rodovia Castelo Branco, e o frete de ida por tonelada de fruta em agosto de 2014 foi de R\$ 1,18/km rodado. De Pilar do Sul, a 140 quilômetros de São Paulo, o frete custou em média R\$ 1,17/km rodado – o equivalente a 4% do preço de venda, em ambos os casos. A Ceagesp é o principal destino da uva dessas regiões, seguida pelas centrais de Campinas (SP), Rio de Janeiro (RJ) e Belo Horizonte (MG).

O Vale do São Francisco (BA/PE), por exemplo, vende uva para a Ceagesp quase que o ano todo, além de outros mercados do estado de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais – esses também são os destinos da uva de Pirapora (MG). O frete da uva do Vale até São Paulo (2.220 quilômetros), na maioria dos casos, é pago pelo comprador. Em agosto, o preço médio esteve a R\$ 0,14/km rodado para cada tonelada da fruta embalada e refrigerada. Esse frete, a exemplo de outros que vem com fruta do Nordeste, são de retorno. As principais vias para esse escoamento são a BR-407 e a BR-116 que, apesar de ter recebido melhorias, ainda são consideradas ruins pelos profissionais entrevistados pela **Hortifruti Brasil**. A BR-101 até seria uma alternativa, mas os caminhoneiros não gostam dessa via por ter muitas curvas.

Na região de Pirapora (MG), o comprador também costuma ser o responsável pelo frete de ida (não há pagamento pela volta) que, segundo produtores, ficou em média a R\$ 0,36/km rodado para cada tonelada de uva em agosto de 2014. A principal rodovia para se chegar à Ceagesp é a Fernão Dias, que é considerada boa, mas os custos com pedágios têm sido alvo de reclamação.

Ainda no Sudeste, a região de Campinas (SP) tem situa-

ção privilegiada no que diz respeito à proximidade da Ceagesp – menos de 100 quilômetros de distância. Apesar disso, o preço do frete por quilômetro rodado para cada tonelada da fruta é o maior entre todas as regiões e todos os produtos pesquisados nesta matéria pela **Hortifruti Brasil**. O valor médio obtido para agosto de 2014 foi de R\$ 3,29. As principais rodovias são a Bandeirantes e a Anhanguera, muito bem avaliadas por produtores – o único problema é o trânsito intenso.

Já em Jales (SP), a venda à Ceagesp é consignada, e a maior parte dos produtores não envia para lá por conta de problemas antigos de desconto que o produto recebia devido a perdas, já que as cargas não são refrigeradas. Nas situações em que a uva de Jales é enviada à Ceagesp, é o comprador quem vai retirar e paga um frete médio de R\$ 0,17/km rodado para cada tonelada de fruta. A uva segue, então, principalmente pela rodovia Washington Luiz e depois pela Bandeirantes.

No Paraná, mais precisamente as regiões de Marialva, Rosário do Ivaí e Norte do estado (Uraí e Bandeirantes entre outras), o principal destino da uva é a região metropolitana de Curitiba, mas alguns envios também são feitos para a Ceagesp e para o Rio Grande do Sul. Na maioria das vezes, é o comprador quem vai buscar a fruta e/ou é responsável pelo custo de transporte. Para chegar até a Ceagesp, a uva do Paraná percorre cerca de 525 quilômetros e segue principalmente pela BR-369 e BR-374 (rodovia Castelo Branco). Segundo profissionais consultados pela **Hortifruti Brasil**, o frete médio para a Ceagesp por tonelada da fruta custou R\$ 0,53/km rodado (somente ida) em agosto de 2014.

A grande reclamação dos produtores é que o comprador vai retirar a fruta em caminhões sem refrigeração, apenas com lona. Com isso, há perdas, principalmente quando chove, pois a caixa é de papelão, além de aumentar a incidência de problemas com fungos. Parte dos compradores ainda desconta do produtor essas perdas. Produtores de São Miguel e Pilar, em SP, também relataram problemas com caixas úmidas em dias de chuva.



## MELÃO

### FRETE DE RETORNO GARANTE CAMINHO MAIS BARATO

O melão é cultivado no Nordeste do País, sobretudo em duas regiões: Rio Grande do Norte/Ceará e Vale do São Francisco (BA/PE). Para chegar a São Paulo, o caminho é longo e demorado. Tanto do RN/CE, maior polo de produção de melão, quanto do Vale, o frete de retorno predomina – caminhão que foi do Sul/Sudeste com outros produtos e, na volta, transporta melão. Quando o frete utilizado não é de retorno, o custo duplica. E quem paga o frete? Na maioria dos casos é o comprador.

No caso do RN/CE a fruta é enviada, sobretudo, ao Sudeste do Brasil e prioritariamente em caminhões refrigerados. A fruta do Vale do São Francisco também é distribuída no Sudeste em caminhões refrigerados, mas há ainda aqueles que enviam a carga apenas coberta com lona – carga seca.

A distância entre o Vale do São Francisco e a capital paulista é por volta de 2.220 quilômetros, e o frete por tonelada, em agosto de 2014, ficou em média a R\$ 0,11/km rodado na

carga seca e de R\$ 0,18/km rodado na refrigerada – ambas paletizadas e em frete de retorno. No segundo caso, o valor do frete corresponde a 15% do preço de venda na Ceagesp. Esses valores são para um período de baixa concorrência por fretes – que foi a época de consulta da **Hortifruti Brasil**. Geralmente, de outubro até o final do ano, o frete (de retorno) se torna mais caro. Do RN/CE até a Ceagesp, que é a rota mais longa pesquisada pela **Hortifruti Brasil** nesta matéria (2.750 quilômetros), o custo do frete refrigerado de retorno fica em média a R\$ 0,10/km rodado por tonelada, cerca de 17% do preço de venda na central de abastecimento de SP.

A BR-116 é a principal via para o transporte da fruta ao entreposto paulistano – saindo tanto do Vale quanto do RE/CE. Segundo produtores de melão, essa rodovia, que quase não tem pedágios, continua com baixa qualidade, mas teve algumas melhoras nos últimos anos.



## CITROS

### ENVIOS À CEAGESP CONCORREM COM FRETE DA LARANJA DESTINADA À INDÚSTRIA

As vendas de laranja, limões, limas e tangerinas do estado de São Paulo têm como principal destino as ceasas de São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. Segundo colaboradores do Cepea, há dez anos, as vendas eram mais distribuídas pelo País, porém a produção de citros está mais pulverizada pelos estados. Um exemplo é o Norte de Minas, que consegue ter mais competitividade nos envios ao Nordeste do que o estado de São Paulo.

O tempo de percurso da fruta paulista até a ceasa de São Paulo é relativamente curto. Da cidade de Itápolis, por exemplo, até a Ceagesp (capital), são cerca de 350 quilômetros, pouco mais de 4 horas de viagem em situações de trânsito calmo.

Na maioria dos casos, quem custeia o frete até as centrais de distribuição é o beneficiador ou o próprio atacadista. A maioria deles possui frota própria para o transporte de pelo menos parte das frutas, havendo menos influência da demanda geral por fretes. Por outro lado, tem como adicional as despesas trabalhistas dos motoristas e a manutenção dos caminhões. Aqueles que não possuem frota própria costumam ter dificuldades de encontrar fretistas no período de moagem da laranja, já que as regiões produtoras de laranja industrial e de frutas cítricas para consumo *in natura* são as mesmas. No período de safra industrial, a maioria dos motoristas terceirizados se desloca para entrega de frutas nas processadoras – período em que, inclusive, os preços de frete são mais elevados.

Quanto à situação das estradas, a maioria é considerada de boa qualidade, porém os pedágios, elevados. A principal rota utilizada por comerciantes da região central do estado de São Paulo (proximidade das cidades de Araraquara e Itápolis) é

a rodovia Washington Luís (SP-310) seguida pela Anhangueira (SP-330), podendo-se seguir até São Paulo por esta via ou optando-se pela rodovia dos Bandeirantes (SP-348).

O frete, por sua vez, é considerado elevado por agentes do setor. Segundo colaboradores do Cepea, o custo médio de Itápolis até a Ceagesp no mês de agosto de 2014 foi de R\$ 0,30/km rodado por tonelada, correspondendo a 7% do valor de venda da laranja pera ao entreposto paulistano em agosto, considerando-se a ida carregado e a volta com as caixas. O frete da cidade de Limeira (SP), que fica a apenas 150 km da capital de São Paulo, foi, em média, de R\$ 0,28/km rodado por tonelada em agosto de 2014, correspondendo a 3% do valor de venda da fruta no atacado naquele mesmo mês. Os valores de venda na Ceagesp, utilizados no cálculo, foram coletados pelo próprio entreposto paulistano, visto que a **Hortifruti Brasil** não coleta preço de citros em centrais de abastecimento.

Pelo fato de a caixa plástica ser a embalagem mais utilizada, não há perdas significativas no transporte da laranja – apenas a perda de peso por evaporação. A caixa plástica permite bom acondicionamento do produto, sem amassamento, enquanto o transporte em sacos causa mais perdas, principalmente nos que ficam embaixo de outros sacos. Quando a opção é por caixas de madeira, as perdas são maiores, mas, ainda assim, não são consideradas significativas, devido à distância relativamente curta de transporte.

Um fator que influencia nas perdas durante o transporte é a época de colheita. Quando a fruta cítrica é colhida no início da safra, ou seja, mais verde, mesmo o transporte em sacos é eficiente no sentido de minimizar as perdas.



## MAMÃO

### SEM REFRIGERAÇÃO, PERDAS DURANTE O TRANSPORTE SÃO ELEVADAS

Mesmo sendo uma das frutas mais sensíveis, parte das cargas ainda é enviada a granel ou em caminhões sem refrigeração, o que acaba resultando em perdas. Segundo produtores do Rio Grande do Norte, da Bahia, de Minas Gerais e do Espírito Santo consultados pela **Hortifruti Brasil**, as perdas vão de 15% a 20% no caso de caminhões sem refrigeração. Quando o transporte é refrigerado, não passam de 3%. Apesar das melhorias ocorridas nos últimos anos, ainda há muito o que se fazer em relação à infraestrutura.

Também na cadeia do mamão, em sua maioria, é o comprador quem paga o frete dos envios aos atacados. No entanto, para vender mamão aos supermercados, o produtor tem que arcar com o custo de transporte, o que encarece o produto. As condições de transporte dependem da variedade que está sendo comercializada. O mamão havaí, por ser uma variedade mais sensível, costuma ter frete refrigerado, sendo embalado em caixas. Já o formosa tende a ser transportado como carga seca e, muitas vezes, ainda, a granel. Quando a carga de formosa está refrigerada e embalada, geralmente é fruta mais selecionada e com destinos a compradores mais exigentes, como os supermercados.

A região produtora de mamão mais próxima da Ceagesp é o Espírito Santo, que fica a cerca de 1.100 quilômetros. Produ-

tores deste estado enviam a fruta também para o Rio de Janeiro e Sul do País. Na carga seca, a granel, o custo médio do envio da tonelada à capital de São Paulo é de R\$ 0,16/km rodado, correspondendo a 19% do preço de venda na Ceagesp. Já na refrigerada, o custo de frete por tonelada tinha média de R\$ 0,25/km rodado em agosto de 2014 – mas vale ressaltar que quase não há perdas nesta última. O mamão chega à Ceagesp passando pela BR-101 e BR-116 (Presidente Dutra).

No Sul da Bahia, alguns produtores relatam que durante a safra de grãos há dificuldade em se encontrar motorista para fazer os fretes de mamão – o caminhão utilizado é diferente –, além de haver aumento dos custos. Em agosto de 2014, o preço do frete refrigerado por tonelada estava em média a R\$ 0,19/km rodado e o sem refrigeração, em R\$ 0,15/km rodado – também para a Ceagesp. A fruta desta região passa principalmente pela BR-101 para chegar a SP. As condições das estradas melhoraram, por outro lado, houve aumento de praças de pedágio. Do Oeste baiano para São Paulo (capital), trajeto de 1.570 quilômetros, o frete da tonelada de mamão em carga seca estava em R\$ 0,13/km rodado. Nesta região, há pouco frete refrigerado. Já no Rio Grande do Norte, produtores enviam pouco a SP, sendo que o principal mercado é o regional.



## MAÇÃ

### CADEIA DO FRIO É PRIORIDADE EM LONGAS DISTÂNCIAS

A maçã é produzida essencialmente no Sul do Brasil e é distribuída por todo o País. Na maior parte dos casos, é o comprador quem paga o frete e os destinos são bastante variados – a maçã vai para o Sudeste, Nordeste, Centro-Oeste e Norte. As principais rodovias utilizadas para o envio à Ceagesp (capital paulista) são a BR-116 e a BR-277, para contornar a região metropolitana de Curitiba (PR). Segundo produtores consultados pela **Hortifruti Brasil**, a rodovia BR-116 melhorou nos últimos anos, mas ainda há buracos e não tem área de descanso para os caminhoneiros. Alguns ainda reclamam da segurança – quando há congestionamento, frequentemente ocorre assalto. No Rio Grande do Sul, após o fechamento de praças de pedágio, as condições pioraram. Uma solicitação de produtores e compradores de maçã é que a BR-116 seja duplicada nos trechos do RS até o PR. Em relação às perdas, são mínimas, segundo agentes do setor. Além disso, a carga geralmente tem seguro.

O custo do frete varia conforme a região produtora. De Vacaria (RS) até SP (capital), são percorridos cerca de 870 quilômetros, e o frete de ida da tonelada da maçã ficou na média de R\$ 0,21/km rodado em agosto de 2014, segundo colaboradores do Cepea. Saindo de São Joaquim, em Santa Catarina (850 quilômetros de distância), para o mesmo destino, o preço médio da tonelada foi de R\$ 0,22/km rodado, e de Fraiburgo (SC) à capital paulista, são percorridos 710 quilômetros ao custo médio de R\$ 0,27/km rodado por tonelada – para fretes com lona térmica nos três casos. Nesses três casos, o valor do frete correspondeu a cerca de 8% do valor de venda da maçã na Ceagesp no mês de agosto de 2014. Se o caminhão for

refrigerado, o custo da tonelada aumenta de 3 a 6 centavos por quilômetro rodado, dependendo da região.

A maçã, após ser colhida, é armazenada em câmaras frias, sendo uma das frutas mais bem estruturadas em relação à cadeia de frio. O alto custo de frete refrigerado, porém, motiva compradores de São Paulo a usarem caminhões com lona térmica, que garante certa manutenção da temperatura da carga. Porém, quando o destino é mais longo, a logística refrigerada é imprescindível para garantir a boa qualidade da fruta que já estava armazenada em baixas temperaturas.

Uma alternativa viável e mais barata é utilizar, quando estão disponíveis, caminhões refrigerados que vão do Sudeste/Nordeste com maçãs importadas/outras frutas e transportam maçã como frete de retorno. No entanto, esta opção é muito difícil de ser encontrada.

Em Fraiburgo, produtores relataram haver concorrência com as safras de tomate de Caçador (SC) e de cebola de Ituporanga (SC). Quando está na época desses produtos, há menos caminhões e motoristas disponíveis para os envios de maçã. Já em Vacaria (RS), a concorrência é com os fretes de frango, já que há frigoríficos na região. Em São Joaquim, a disputa ocorre com a própria maçã – há semanas, em que o fluxo é bastante intenso.

Um ponto interessante no caso da maçã são os envios ao Norte. No caso de Manaus (AM), compensa enviar a fruta por frete marítimo, mais barato e mais rápido. O tempo de viagem diminuiu em até seis dias se comparado à viagem de caminhão + balsa. Porém, para destinos como Recife, o frete marítimo não é viável, segundo colaboradores.



## MANGA

### MÁS CONDIÇÕES DAS ESTRADAS AINDA GERAM PERDAS NO TRANSPORTE A GRANEL

Tendo como principal região produtora o Vale do São Francisco (BA/PE), a manga é comercializada atualmente em todo o território nacional. Produtores distribuem a fruta principalmente para Belém (PA), Goiânia (GO), Uberlândia (MG), São Paulo (SP) e Curitiba (PR). Segundo eles, algumas das rodovias utilizadas para o escoamento estão em boas condições, porém a grande quantidade de pedágios dificulta a viabilidade do uso constante dessas rotas. Além disso, em alguns casos, os elevados preços dos pedágios não refletem as reais condições das rodovias, que não são duplicadas ou possuem poucos serviços à disposição dos motoristas, fazendo com que estejam sempre à procura de alternativas a essas vias.

Apesar de devidamente acomodadas em embalagens de papelão, muitas mangas ainda são deixadas pelo caminho. As perdas também ocorrem em função de irregularidades mecânicas ou legais dos veículos, o que faz com que fiquem parados por um tempo, levando ao “cozimento” da fruta quando as temperaturas estão bastante elevadas ou a outros prejuízos na aparência.

A responsabilidade pelo pagamento do frete varia: existem situações em que os próprios produtores arcam com os custos do transporte enquanto em outras é o cliente quem custeia o frete.

De Petrolina (PE) até a Ceagesp, a principal rota utilizada é a

BR-116. Nos 2.430 quilômetros que interligam essas duas praças através desta via, o frete de retorno (menor custo, já que o caminhão sai do Sudeste com um produto, e volta com manga) da carga seca por tonelada de manga tinha valor médio de R\$ 0,06/km rodado em agosto de 2014 – o equivalente a 5% do preço de venda na Ceagesp. Quando o caminhão é refrigerado, agentes do setor informam que pagavam em média R\$ 0,11/km rodado para cada tonelada da fruta. No caso da região de Monte Alto/Taquaritinga (SP), a principal via de acesso à capital paulista é a rodovia Washington Luís, e o custo do frete por tonelada estava, em média, a R\$ 0,34/km rodado em carga seca. Vale lembrar que a diferença significativa de custo por km rodado entre as duas rotas é devido ao uso de frete de retorno em Petrolina.

Apesar de julgarem “sensata” a nova lei nacional que regulamenta a profissão dos caminhoneiros no País, os produtores de manga do Vale se sentem bastante prejudicados. Para eles, a legislação não leva em conta a posição dos produtores rurais, que dependem fortemente da entrega em dia de seus produtos para garantirem a rentabilidade de seu negócio. Com maior tempo de viagem até os destinos finais, aumentam as perdas. A grande maioria deles também comenta sobre os atrasos e não cumprimento dos prazos de entrega.



## RESULTADO DE VERDADE SE COMPROVA COM PRODUTIVIDADE.

Assista em nosso canal no Youtube os testemunhos de produtores e representantes que testaram os fertilizantes Ajinomoto e veja como descobriram que **inovação, tecnologia e qualidade** é a nossa marca no campo.



Acesse o QR CODE e  
assista os depoimentos agora.

[youtube.com/ajinomotoferti](https://www.youtube.com/ajinomotoferti)

Fertilizantes  
**AJINOMOTO.**

[www.ajinomotofertilizantes.com.br](http://www.ajinomotofertilizantes.com.br)



## FOLHOSAS

### PROXIMIDADE DE SP PERMITE POUCAS PERDAS, APESAR DE SENSIBILIDADE DO PRODUTO

A alface da região de Mogi das Cruzes (SP), uma das mais tradicionais produtoras de folhosas no País, tem como principais destinos os atacados paulistano e carioca. As rodovias preferencialmente utilizadas para interligar a praça a São Paulo e Rio de Janeiro são a Ayrton Senna (SP-070) e a Presidente Dutra (BR-116), respectivamente. De acordo com colaboradores do Cepea, varia a responsabilidade pelo pagamento pelo frete. Na maioria dos casos, os produtores possuem frota própria e realizam a entrega da alface aos compradores nessas duas localidades, o que minimiza os gastos com o escoamento da produção. Em outras ocasiões, o transporte até a Ceagesp é feito por meio de serviços contratados pelos próprios produtores. Por fim, há possibilidade de compradores também custear o frete do produto.

O trajeto entre Mogi das Cruzes e a capital paulista pela rodovia Ayrton Senna é de cerca de 60 quilômetros. Segundo agentes do setor, o custo é, em média, de R\$ 1,82/km rodado para cada tonelada de alface. Para eles, a rodovia está em condições satisfatórias e o preço do pedágio é considerado justo.

Como consequência das boas condições da rodovia Ayrton Senna e do curto tempo de viagem, os produtores julgam insignificantes as perdas ocorridas ao longo do trajeto. Mesmo no verão, as perdas costumam ser inferiores a 1%.

No entanto, quando a alface é direcionada a mercados mais distantes, são sentidos os impactos da nova lei dos caminhoneiros (Lei 12.619/2012). Segundo produtores da região de Mogi, os fretes se tornaram pelo menos 5% mais caros em função das novas regras.



## TOMATE

### PERDAS NO TRANSPORTE FICAM EM TORNO DE 2%

O tomate da região mineira de Araguari é comercializado especialmente nas centrais de abastecimento de São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e de algumas capitais do Centro-Oeste. O tempo de percurso para a Ceagesp é de quase oito horas, sendo percorridos cerca de 620 quilômetros.

Na maioria dos casos, quem custeia o frete até as centrais de distribuição é o comprador, com a contrapartida de alguma redução no preço do tomate. Os custos de transporte até a Ceagesp não costumam ter grande influência da safra de outros produtos, principalmente porque a maioria possui frota própria.

A principal rota utilizada para o transporte do tomate de Araguari (MG) até a capital paulista é a BR-050, seguida pela rodovia Anhanguera (SP-330), consideradas de boa qualidade. Em agosto de 2014, o custo foi, em média, de R\$ 0,28 km/rodado por tonelada, correspondendo a 12% do valor de venda no entreposto paulistano. Neste custo de

transporte, já está incluso o custo de devolução da caixa ao produtor, nos casos de utilização da caixa plástica.

No geral, as perdas de tomate durante o transporte são consideradas pequenas, da ordem de 2%, considerando-se a elevada perecibilidade do produto. No entanto, o percentual pode aumentar a depender da qualidade do fruto no momento do transporte e das condições climáticas. Algumas empresas já têm utilizado caminhões refrigerados no transporte de tomates para manter a qualidade do produto até o destino final.

O custo do frete de tomate nos últimos 10 anos registrou aumento nominal acima de 100% em todas as praças, mas, ainda assim, tiveram reajuste abaixo da inflação, que foi de 179% no período (base IGP-DI). A rota que teve aumento mais expressivo foi de Ribeirão Branco (SP) para a capital paulista (cerca de 300 quilômetros), que se tornou 142% mais cara em 10 anos.



## CENOURA

### FRETE PODE CORRESPONDER A 22% DO PREÇO DE VENDA

Produzida principalmente no Triângulo Mineiro, a cenoura é uma hortaliça amplamente comercializada em atacados e supermercados de todo o País. De acordo com os produtores da cultura, as rodovias mais utilizadas para o escoamento da produção mineira até os principais centros atacadistas estão em bom estado.

A principal rodovia utilizada para transportar a cenoura da região mineira até o atacado paulistano (Ceagesp) é a rodovia Fernão Dias (BR-381). O trajeto é de cerca de 570 quilômetros (média da distância das principais cidades) e, em

períodos de baixa oferta do produto, o frete pode chegar à média de R\$ 0,24/km rodado para cada tonelada de cenoura. Esse valor corresponde a 22% do preço médio de venda no atacado paulistano, um dos percentuais mais elevados entre as frutas e hortaliças estudadas nesta matéria. Por outro lado, em épocas em que a oferta da cenoura é bastante elevada, o que comumente ocorre durante o inverno, é possível comprar a quantidade desejada de cenoura em localidades mais próximas à capital paulista, diminuindo a compra da hortaliça no estado vizinho.



## CEBOLA

### BAIXA PERECIBILIDADE E ESTRADAS BOAS REDUZEM PERDAS MESMO EM VIAGENS LONGAS

A cebola da região de Ituporanga (SC) é comercializada em especial com as centrais de abastecimento de São Paulo, Belo Horizonte e de algumas capitais do Nordeste. Os cerca de 720 quilômetros até a capital paulista são percorridos em quase 10 horas em situações de trânsito calmo.

Na maioria dos casos, quem custeia o frete é o comprador, porém, segundo colaboradores do Cepea, o valor acaba sendo descontado do preço pago pela cebola. Durante a safra de produtos regionais, o frete terceirizado costuma ser mais caro, mas a maioria dos compradores possui frota própria.

As estradas, em sua maioria, são de boa qualidade, po-

rém, pesam alguns pedágios, principalmente no estado de São Paulo. A rota mais utilizada por comerciantes da região Sul é a BR-376 seguida pela rodovia Régis Bittencourt (BR-116).

O custo do frete é considerado elevado por agentes do setor. Segundo colaboradores do Cepea, a média da tonelada de cebola da cidade de Ituporanga até a Ceagesp no mês de agosto de 2014 foi de R\$ 0,17/km rodado – não há frete de retorno –, correspondendo a 9% do valor de venda ao entreposto paulistano. No geral, não há perdas significativas durante o transporte, visto que a cebola costuma ter boa resistência.



## BANANA

### CUSTO MAIOR DO FRETE CLIMATIZADO É COMPENSADO PELAS MENORES PERDAS

O principal destino da banana produzida no Vale do Ribeira (SP) e na região Norte de Minas Gerais é a capital do estado de São Paulo. O frete é de responsabilidade integral dos compradores da fruta, que também arcam com os prejuízos causados por perdas ao longo do trajeto.

Escolhida como principal via de acesso entre o Vale do Ribeira e São Paulo, a BR-116 é classificada como “boa” pela maioria dos produtores da região. Porém, são elevados os custos de pedágios para percorrer pequenas distâncias, além de intenso o tráfego de veículos, o que torna o fluxo da rodovia bastante lento, principalmente em trechos com obras, comprometendo os prazos de entrega.

Com frota própria ou serviços terceirizados de transporte, os compradores das duas variedades de banana produzidas no Vale, nanica e prata, percorrem em média 190 quilômetros até a capital paulista. O preço do envio de uma tonelada é, em média, de R\$ 0,37/km rodado no transporte sem refrigeração (dados referentes a agosto de 2014). Também é possível en-

contrar veículos climatizados, porém a reduzida frota de caminhões com tal tecnologia faz com que os compradores optem pelo carro com carga seca. O custo do frete por tonelada em caminhões climatizados, no mesmo trajeto, tinha média de R\$ 0,47/km rodado em agosto de 2014. Segundo agentes do setor, o custo adicional acaba sendo compensado pela menor porcentagem de perdas. Por ser uma fruta bastante sensível ao clima, a banana pode sofrer perdas em função do “cozimento” da sua polpa, quando exposta ao calor intenso. O sistema de climatização dos caminhões ajuda a minimizar tais impactos negativos.

Com relação à banana produzida no norte de Minas Gerais, distante cerca de 1.200 quilômetros da capital paulista, a BR-381 (rodovia Fernão Dias) é a principal rota de interligação. Nesse trajeto, os compradores de banana gastaram com frete, em agosto de 2014, em média R\$ 0,13/km rodado por tonelada de banana. Em veículos climatizados, o custo do frete também de ida era de R\$ 0,19/km rodado/t.



## BATATA

### CUSTO COM FRETE DE BATATA PESA NO PREÇO FINAL DE VENDA

As batatas da região paulista de Vargem Grande do Sul têm como principal destino as centrais de abastecimento de São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e de alguns estados da região Sul. O trajeto até a Ceagesp (capital paulista) é relativamente curto, 230 quilômetros percorridos em torno de 3 horas. A responsabilidade pelo pagamento do frete varia, mas, na maioria dos casos, fica a cargo do comprador. Nessas situações, os valores de compra da batata costumam ser menores para compensar o frete. A maioria das estradas é considerada de boa qualidade, mas os custos de pedágio são altos. A principal rota utilizada por comerciantes da região de Vargem Grande é a rodovia dos Bandeirantes (SP-348) seguida pela rodovia Anhanguera (SP-330).

O custo do frete da tonelada de batata de Vargem Gran-

de do Sul até a Ceagesp no mês de agosto de 2014 foi, em média, de R\$ 0,40/km rodado, correspondendo a 12% do valor de venda no entreposto paulistano. Em outras regiões produtoras, a participação do frete no preço final é ainda mais representativa. Em Araxá (MG) e Santa Juliana (MG) – ambas a cerca de 570 quilômetros de São Paulo –, o custo do frete chega a 22% do valor de venda na Ceagesp. Os valores consideram que o caminhão não terá frete de retorno – transporta apenas as caixas vazias.

No geral, a batata costuma ser resistente, o que minimiza as perdas durante o transporte. Contudo, no caso de longas distâncias, deve ser evitado o manuseio excessivo dos sacos, bem como pilhas muito altas. Em todos os casos, deve-se evitar a exposição ao sol, que pode causar esverdeamento e murcha.

# PESO DO FRETE É MAIOR NAS HORTALIÇAS QUE AS FRUTAS

Valores do frete (agosto 2014) das principais culturas/origens produtoras até a capital de São Paulo

HF	Origem	Descrição	R\$/km rodado/ 2014	% do frete no preço do atacado
Banana	Vale do Ribeira	Climatizado. Frete de ida e volta.	R\$ 0,37	6%
	Norte de MG	Climatizado. Frete de ida.	R\$ 0,13	7%
Batata	São Gotardo (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,19	18%
	Araxá (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,28	22%
	Patrocínio (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,23	21%
	Santa Juliana (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,28	22%
	Poços de Caldas (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,39	14%
	Pouso Alegre (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,40	11%
	Perdizes (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,23	19%
	Guarapuava (PR)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,30	28%
	Vargem Grande do Sul (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,40	12%
Cebola	Divinolândia (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,22	4%
	Irecê (BA)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,17	21%
	Itaporanga (SC)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,17	9%
	Monte Alto (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,27	7%
	Piedade (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,31	3%
	São José do Norte (RS)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,11	10%
Cenoura	Minas Gerais	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,24	22%
Citros	Itápolis (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,30	7%
	Limeira (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,28	3%
	Taquaritinga (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,20	4%
	Tatui (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,46	4%
	Jales (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,17	7%
	Botucatu (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,21	3%
Folhosas	Mogi das Cruzes (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 1,82	11%
Maçã	Vacaria (RS)	Carga com Lona térmica. Frete de ida	R\$ 0,21	8%
	São Joaquim (SC)	Carga com Lona térmica. Frete de ida	R\$ 0,22	8%
	Fraiburgo (SC)	Carga com Lona térmica. Frete de ida	R\$ 0,27	8%
Mamão	Espírito Santo	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,16	19%
	Norte de MG	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,16	20%
	Oeste Baiano	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,13	22%
	Sul da BA	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,15	22%
Manga	Vale do São Francisco (BA/PE)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,06	5%
	Monte Alto/Taquaritinga (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,34	5%
Melão	Vale do São Francisco (BA/PE)	Refrigerado. Frete de retorno.	R\$ 0,18	15%
	Rio Grande do Norte/Ceará	Refrigerado. Frete de retorno.	R\$ 0,09	17%
Uva	Vale do São Francisco (BA/PE)	Refrigerado. Frete de retorno.	R\$ 0,14	7%
	Pilar do Sul (SP)	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 1,17	4%
	Paraná	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,53	5%
	Jales (SP)	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,17	2%
	Pirapora (MG)	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 0,36	8%
	Campinas (SP)	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 3,29	7%
	São Miguel Arcanjo (SP)	Não refrigerado. Frete de ida	R\$ 1,18	4%
		Venda Nova do Imigrante (ES)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,22
Tomate	Sumaré (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,72	6%
	Itapeva (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,45	9%
	Ribeirão Branco (SP)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,53	11%
	Caçador (SC)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,33	16%
	Araguari (MG)	Frete não refrigerado, ida e volta	R\$ 0,28	12%

**Frete de ida e volta:** Não há frete de retorno; caminhão volta vazio ou, dependendo do caso, com caixas vazias.

**Frete de ida:** paga pela ida; pode ou não ter frete de retorno

**Frete de retorno:** transporte do HF é feito na condição de "retorno" do caminhão que levou outro produto à região de colheita.

## A ESTRADA MELHOROU, O PREÇO AUMENTOU

A situação das principais estradas brasileiras com destino à capital paulista, onde está a maior central atacadista do País, a Ceagesp, melhorou significativamente em 10 anos, segundo os profissionais consultados pela **Hortifruti Brasil**. O transporte de produtos ganhou mais eficiência, já que os caminhões conseguem manter velocidade mais constante, há menos acidentes e também menos gastos com manutenção do veículo. Contudo, o valor despendido com o frete aumentou na maioria dos casos, também segundo os entrevistados, em função principalmente do maior número/valor dos pedágios, do custo do diesel e da mão de obra.

A instalação de pedágios é, geralmente, acompanhada do benefício de melhorias nas rodovias, mas o preço dos pedágios é considerado alto pela maioria dos profissionais ouvidos pela **Hortifruti Brasil**. Tal custo, segundo eles, diminui a competitividade do produto de certas regiões em períodos em que outras estão ofertando.

De qualquer forma, pode-se notar que tem havido significativa evolução em termos de logística de hortifrutis, seja por parte de produtores/comerciantes seja por

parte das concessionárias de rodovias, que melhoraram as estradas.

No caso dos produtores e comerciantes de HFs, muitos perceberam o quanto um transporte eficiente contribuiu para a qualidade do produto. Dessa forma, passaram a investir na melhoria de suas frotas, com a aquisição de caminhões mais modernos, que conseguem manter mais constância na velocidade e utilização de refrigeração da carga.

Outra mudança feita por alguns produtores e comerciantes que está melhorando a qualidade do produto é a utilização prioritária de caixas de plástico, papelão ou isopor. Em todas essas embalagens, o HF fica bem acondicionado, sem sofrer danos significativos – o que pode ocorrer no transporte em caixas de madeira, em sacos ou a granel.

O que falta, portanto, na opinião dos produtores e comercializadores de frutas e hortaliças, é que os pedágios tenham um preço mais justo, que seja suficiente para proporcionar melhorias, mas não pese tanto no preço final do produto. ■



Mais sabor, mais vida.



TeleDuPont   
Saiba mais: 0800 707 55 17   
[www.dupontagricola.com.br](http://www.dupontagricola.com.br)



**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. Produto de uso agrícola. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos do produto.

Copyright© 2014 - DuPont. Todos os direitos reservados. As marcas DuPont™, e logo Oval DuPont®, Equaton®, Curzate®, Migal®, BR, Kocide®, WDG Bioactive, Rume®, WQ, Premo® e Lannate® BR são marcas registradas da E.I. du Pont de Nemours and Company ou suas afiliadas. Kocide® WDG, marca registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como Kocide® WDG Bioactive. Agosto/2014.



## Vamos além para alimentar com mais qualidade.

O DuPont Programa Tomate foi desenvolvido para proporcionar resultados ainda melhores na lavoura. É uma estratégia no manejo das principais pragas e doenças do tomate para melhorar a produção e a qualidade da colheita. O resultado pode ser visto nos campos comparativos tratados em todo o Brasil. Para ir além mais uma vez, descubra DuPont Programa Tomate.

*Tradição e confiança na obtenção dos melhores resultados.*

**DuPont**  
**Programa Tomate**

DuPont  
Equation<sup>®</sup>  
fungicida

DuPont  
Rumo<sup>®</sup> WG  
inseticida

DuPont  
Curzate<sup>®</sup>  
fungicida

DuPont  
Premio<sup>®</sup>  
inseticida

DuPont  
Midas<sup>®</sup> BR  
fungicida

DuPont  
Lannate<sup>®</sup> BR  
inseticida

DuPont  
Kocide<sup>®</sup> WDG  
fungicida



### PREVENÇÃO

Prevenção da lavoura proporcionando vigor e qualidade desde o início.



### PERFORMANCE

Eficiência na utilização de produtos de alta performance, com resultados comprovados.



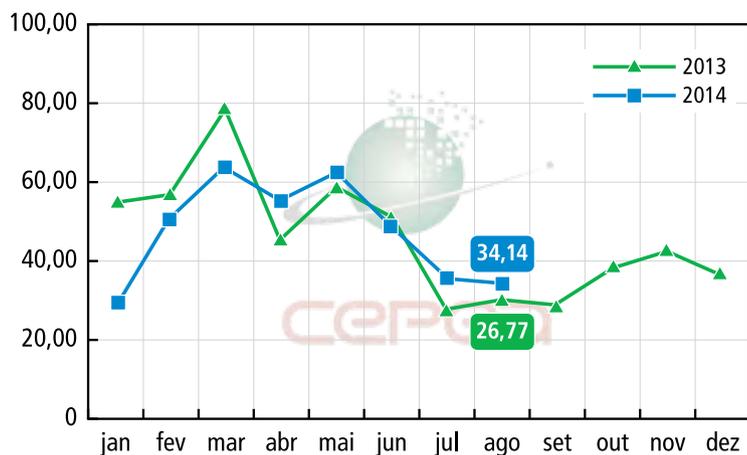
## Colheita da segunda parte da safra de inverno é iniciada

### MG e RJ iniciam colheita com manutenção de área

A colheita da segunda parte da safra de inverno começa em setembro no Sul de Minas (MG) e em Paty do Alferes (RJ). Neste mês, estima-se que a colheita totalize 1,2 milhão de pés de tomate, o que equivale a 18,5% dos frutos que devem ser colhidos até dezembro. Produtores tanto da região mineira quanto da fluminense mantiveram o planejamento, plantando, respectivamente, 4 milhões e 3,7 milhões de pés de tomate. As lavouras de Paty do Alferes ainda têm registrado a influência da mosca branca, o que pode resultar em perdas de produtividade. Já na região de Sul de Minas, produtores não tiveram, pelo menos até o início de setembro, muitos problemas com pragas e/ou doenças, mas as plantas e frutos podem ser prejudicados pela falta de água, cenário que também pode resultar em menor produtividade. A partir de setembro chuvas mais regulares poderão ocorrer no Sudeste com a chegada da primavera, o que pode suprir, em parte, o déficit hídrico.

### Oferta pode diminuir em setembro

Mesmo com o início da colheita da segunda parte da safra de inverno, a oferta de tomates pode diminuir em setembro. Estimativas de área levantadas pelo Cepea indicam colheita de aproximadamente 6,5 milhões de pés neste mês, 13% abaixo da quantidade de pés colhida em agosto.



Aliado a isso, há previsão de ocorrência de chuvas mais regulares em todo o País, o que pode reduzir ligeiramente a produtividade das lavouras e, conseqüentemente, resultar em valorização do fruto. Em agosto, os preços continuaram baixos nos atacados. De acordo com atacadistas, a oferta foi maior se comparada ao mês anterior, devido a oscilações do clima – algumas regiões registraram fortes chuvas e temperaturas baixas seguidas por calor excessivo. Em consequência, a maturação e a qualidade dos frutos foram prejudicadas. Em Araguari (MG), parte dos produtores indica que cerca de até 70% dos seus frutos registraram rachaduras e manchas, e, posteriormente, houve aceleração da maturação. Neste cenário, alguns produtores tiveram que deixar os frutos nos pés. No fim de agosto, esses produtores, desanimados com a colheita, já tinham dado por encerrado a safra da região. Na média, o tomate salada 2A foi comercializado na Ceagesp por R\$ 34,14/cx de 18 kg em agosto, queda de 9% em relação à média de julho.

### É pico de colheita de tomate industrial

Nos meses de agosto e setembro, deve ocorrer o pico de colheita de tomate rasteiro nas principais regiões produtoras – Goiás, Minas Gerais e São Paulo. Cerca de 25% da área deve ser colhida nesses dois meses, o que equivale a 8,901 mil hectares. Neste mesmo período, observa-se o encerramento do transplante das mudas de tomate industrial, atividade que deve ser retomada apenas em janeiro do próximo ano. Vale lembrar que, no começo de 2014, por conta de problemas com o vira-cabeça e com a mosca branca, produtores de tomate industrial adiaram o início do transplante para o final de fevereiro. Além disso, chuvas dificultaram as atividades em março, resultando em uma redução de 7% da área total do fruto destinado à indústria. Já para a próxima safra (temporada de 2015), espera-se que ocorra uma recuperação nessa área. O aumento da área, no entanto, ainda vai depender das condições climáticas, que podem alterar planejamentos de produtores até o fim do ano.



### Preço reduz com maior oferta em agosto

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

Fonte: Cepea



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

@revistahortifrutibrasil

# Arretado, macanudo, bão.

Tomates italianos com sotaque de todo o Brasil.



## Tomate italiano BS II0011

Os tomates italianos Blueseeds BS II0011 e 0020, além de resistentes e de alta qualidade, são adaptados a diversas regiões do Brasil, de nordeste a sul.

Essa é a diferença dos tomates Blueseeds, a seleção de híbridos e as combinações das resistências são desenvolvidas para se adaptarem em todo o país. Blueseeds, resultados no azul. Vermelho, só o tomate.

### Resistentes às doenças:

- Fusarium raça 1, 2 e 3;
- Geminivírus;
- Mosaico do Tabaco;
- Nematóides galhas;
- *Pseudomonas syringae* pv *tomato*;
- *Verticillium* sp raça 1;
- Virus do vira cabeça.

## Tomate italiano BS II0020

Blueseeds



## Atividades da temporada das águas se intensificam em todo o País

### Produtores do Sul avançam com o plantio da safra das águas

As atividades de plantio da safra das águas 2013/14 estão a todo vapor em Água Doce (SC), Bom Jesus (RS), Guarapuava (PR) e Ibiraiaras/Santa Maria (RS). Em Guarapuava, o plantio se iniciou no fim agosto e segue até final de setembro, enquanto em Água Doce, as atividades devem ocorrer de setembro a janeiro. Em Ibiraiaras/Santa Maria, o plantio está previsto para ocorrer de agosto a outubro. A estimativa inicial era de cultivar mais da metade da área em agosto em Ibiraiaras, porém contratempos climáticos adiaram parte do plantio para setembro, quando devem ser atingidas 95% da área total. Já em Bom Jesus, o cultivo deve ocorrer de setembro a janeiro. Até o fechamento desta edição, produtores de todas as regiões do Sul indicaram que as áreas já cultivadas seguem em bom desenvolvimento. Nas regiões catarinense e paranaense, a expectativa dos bataticultores é de aumentar suas áreas de cultivo, devido aos bons resultados obtidos na última safra. Por outro lado, nas praças gaúchas, pode haver redução, pois produtores não se capitalizaram o suficiente para os investimentos deste ano.

### Lavouras do Sul de MG entram em pico de cultivo

Produtores do Sul de Minas Gerais começaram as atividades de cultivo da safra das águas em agosto, encerrando o mês com 20% da área plantada. As atividades devem se concentrar em

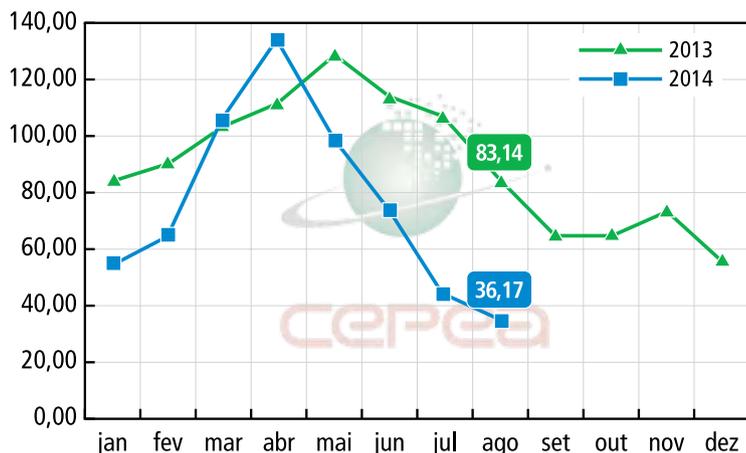
setembro, quando será atingida 60% da área total cultivada. A falta de água segue preocupando os produtores mineiros, pois pode ser um fator limitante para o aumento de área, assim como ocorreu na safra de secas e inverno 2014. No entanto, bataticultores de MG declararam que, até o início de setembro, não houve problemas quanto ao desenvolvimento das áreas já cultivadas.

### Plantio se aproxima do fim no PR

Curitiba, Irati, Ponta Grossa e São Mateus do Sul (PR) que iniciaram o cultivo da safra das águas 2014/15 em julho, caminham para o encerramento em setembro. A exceção é Irati, que deve prosseguir até outubro. A concentração dos trabalhos nas lavouras ocorreu em agosto em Curitiba e São Mateus do Sul e, em setembro, em Irati e Ponta Grossa. Produtores preferiram antecipar o cultivo para a segunda quinzena de agosto, na tentativa de evitar as baixas temperaturas. Neste ano, Curitiba e São Mateus do Sul adiantaram o cultivo com o objetivo de ofertar antes, evitando excesso do produto no mercado no mesmo período. De acordo com produtores, as áreas vêm se desenvolvendo adequadamente e, assim, a expectativa é favorável em termos de produtividade e qualidade.

### Em pico de colheita, preço fica abaixo do custo de produção

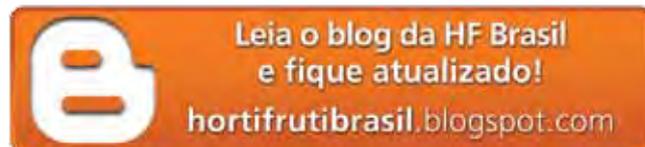
Os preços da batata recuaram forte em agosto. O motivo foi a intensificação da colheita da safra de inverno. Além disso, houve sobreposição dos períodos de colheita mais intensa em Vargem Grande do Sul (SP), Sul de Minas Gerais e Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, refletindo em excesso de batata no mercado. A acentuada concentração da temporada não era esperada pelos produtores, mas a preocupação com a seca fez com que MG adiantasse a colheita. Também contribuíram para a desvalorização da batata o ganho de produtividade no decorrer da safra e o aumento de cultivo em algumas áreas. Com os preços nos menores níveis registrados em 2014, as cotações chegaram a ficar abaixo do custo de produção. Em setembro as cotações, ainda devem permanecer abaixo dos custos.



### Preço cai novamente em agosto

Preços médios de venda da batata ágata no atacado de São Paulo - 36,17 R\$/sc de 50 kg

Fonte: Cepea





## Produtores iniciam atividades da safra de verão

### Área cultivada em MG, GO e PR deve ficar estável

As atividades de plantio de cenoura da temporada de verão 2014/15 em Minas Gerais, Paraná, Goiás começaram em setembro e devem se prolongar até março de 2015. Em relação à área cultivada nesses estados, a previsão inicial é que se mantenha estável frente à da temporada de verão 2013/14. No entanto, essa estimativa ainda pode ser alterada ao longo dos próximos meses. Isso porque caso os preços não sejam tão rentáveis no ano que vem, os investimentos devem ser menores na temporada e alguns produtores podem reduzir a área a ser plantada. A colheita da safra de verão está prevista para começar em dezembro e terminar entre julho e agosto do próximo ano.

### Frio e chuva prejudicam produção gaúcha

As baixas temperaturas têm atrasado o desenvolvimento das cenouras da safra de inverno no Rio Grande do Sul. Segundo produtores de Caxias do Sul, Antônio Prado e Vacaria, o frio afeta diretamente a hortalíça, elevando seu ciclo para 180 dias – em temperaturas consideradas ideais o período é de 150 dias. Além disso, como em junho e julho o excesso de chuvas dificultou o plantio e crescimento das cenouras, houve redução da oferta em agosto. Segundo a Somar Meteorologia, as precipitações foram de 320 mm em junho e 180 mm em julho. No entanto, como o clima nas demais praças pro-

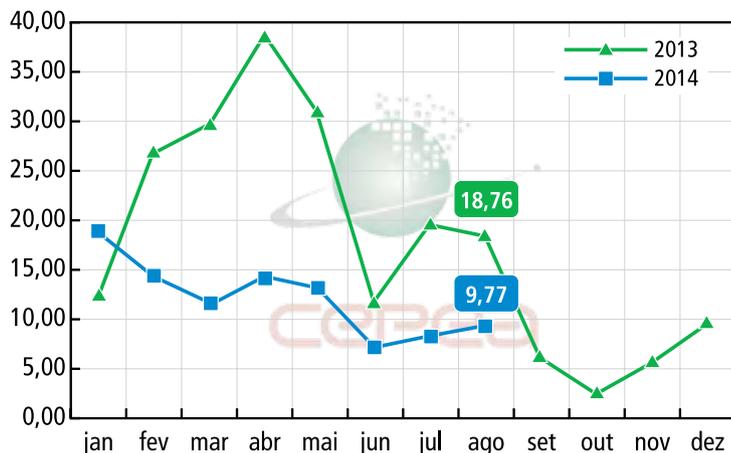
dutoras foi favorável, a disponibilidade nacional foi elevada no mês passado, o que pressionou o valor das cenouras gaúchas. Em agosto, a média de preços foi R\$ 11,64, valor 10% menor que o de agosto de 2013 e somente 0,8% superior ao custo de produção. O volume de cenoura no RS deve diminuir ainda mais neste segundo semestre, uma vez que as hortalíças plantadas a partir de abril passaram a ter o ciclo de desenvolvimento maior. Assim, os produtores que estiverem ofertando raízes neste período poderão obter preços melhores que os das demais.

### Produtividade segue elevada neste ano

O rendimento nas principais regiões produtoras de cenoura está elevado desde o início de 2014. As condições climáticas favoráveis para o desenvolvimento das raízes – seca e temperatura amena – explicam a boa produtividade das lavouras. Em agosto, foram colhidas, em média, 72,5 toneladas por hectare em Minas Gerais, Goiás, Paraná e Rio Grande do Sul. Historicamente, a safra de inverno (julho a dezembro) é um período de alta produtividade, uma vez que as variedades de semente utilizadas se desenvolvem melhor do que no verão e não há tanta ocorrência de chuvas e, conseqüentemente, de doenças. Neste mês, há previsão de chuvas em todo o País, no entanto, o volume não deve ser muito elevado, a ponto de prejudicar significativamente as lavouras.

### Falta de precipitações em MG começa a preocupar produtores

Desde meados de junho não choveu significativamente nas praças mineiras de São Gotardo, Santa Juliana e Uberaba. Com isso, alguns agricultores estão preocupados com a falta de água e temem que suas atividades de plantio sejam prejudicadas durante este semestre. Isso porque os reservatórios hídricos se encontram em baixos níveis, podendo faltar água para irrigação em algumas lavouras. Segundo a Somar Meteorologia, geralmente entre junho e agosto, chove em média 80 mm, porém neste ano choveu somente 25 mm no período.



### Preço em MG sobe novamente em agosto

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



Fonte: Cepea





## Seca ainda preocupa produtores

### “Falso El Niño” pode trazer chuvas apenas a partir de outubro

As últimas análises climáticas indicam que o *El Niño*, previsto para este semestre, deve acontecer de maneira bem mais leve que a expectativa inicial. Ao que tudo indica, o Brasil pode estar sob o efeito de um “falso *El Niño*” ou “*El Niño Modok*”, que ocorreu pela última vez em 2004/05. No estado de São Paulo, o fenômeno climático deve causar chuvas ainda irregulares em setembro, com as precipitações podendo ser mais volumosas apenas a partir de outubro. Assim, a preocupação com a disponibilidade de água ainda deve persistir em setembro. O Sistema Alto Tietê, que abastece municípios produtores de folhosas, como Ibiúna e Mogi das Cruzes, estava, no fim de agosto, com apenas 18,3% de volume acumulado, sendo que, no mesmo período do ano passado, estava com 61% da capacidade, segundo dados da Sabesp (Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo). O nível está tão baixo que a Companhia informou que a reserva técnica (reservatório situado abaixo das represas do Sistema Alto Tietê) foi usada pela primeira vez em agosto, especificamente para atender o abastecimento à população. Porém, a falta de água ainda não foi claramente percebida pelos produtores, já que as temperaturas amenas nos últimos meses amenizam a ausência de água. Além disso, a maioria dos produtores utiliza água de poços, de reservatórios próprios, de açudes e nascentes próprias. Outros, ainda, buscam alternativas para a captação e economia de água, como uso

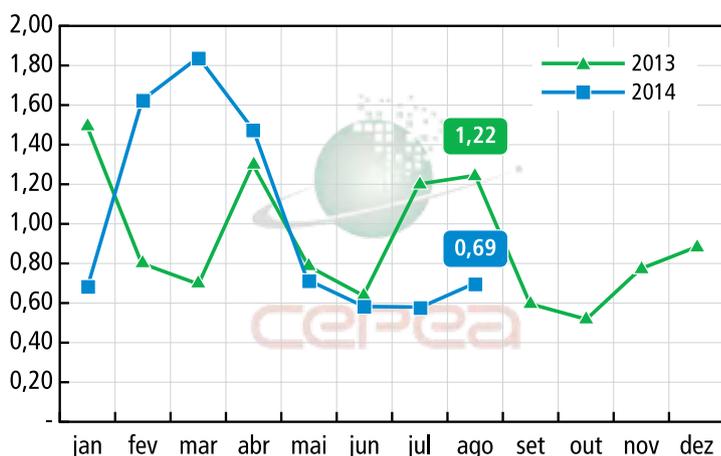
de *mulching* e a substituição da irrigação de aspersão por gotejamento.

### Míldio ataca cultivares de inverno nas roças paulistas

A ocorrência de míldio em Mogi das Cruzes (SP) em agosto voltou a preocupar produtores de folhosas. Apesar de as cultivares de inverno serem resistentes a essa doença, um outro tipo de míldio, típico de temperaturas amenas, atacou parte das roças de Mogi das Cruzes. O fungo comprometeu o vigor das folhosas, o que acabou influenciando a ocorrência de outras doenças. A alface americana, por ser mais sensível, foi mais prejudicada. Além da escassez de água, parte dos produtores tem reduzido os tratos culturais das folhosas, por conta dos baixos preços de comercialização nos últimos meses, elevando as chances de ocorrência de doenças. Em agosto, também foram relatados pelos produtores a podridão-mole, a queima de borda e o pulgão. Mesmo assim, segundo produtores, não houve perdas relevantes na produção, que continuou em alta em agosto. Se os investimentos em tratos culturais não forem maiores em setembro, esse cenário pode continuar preocupando produtores.

### Com menos investimentos, oferta pode se reduzir no fim de setembro

A oferta de alface em Ibiúna e em Mogi das Cruzes (SP) pode ser menor até o fim de setembro. Isso porque muitos produtores reduziram seus investimentos na cultura nos últimos meses, desestimulados com os preços pouco remuneradores. Além disso, a falta de água para irrigação tem sido um fator limitante para a produção. Segundo colaboradores, as vendas de mudas têm recuado nos últimos meses, o que é um forte indicativo de redução na oferta futura. Em agosto, o volume ofertado ainda foi elevado, mas os preços se mantiveram em relação a julho. A alface americana foi comercializada no mês passado a R\$ 0,65/unidade em Mogi das Cruzes, o que representa 27% menos quando comparado com o mesmo período do ano passado.



### Preço das folhosas volta a subir em agosto

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



Fonte: Cepepa



# ALFACES AMERICANAS DE VERÃO. QUALIDADE EAGLE, FAÇA CHUVA OU FAÇA SOL.

Em parceria com produtores como o Carlos Percicoti, a Eagle Flores desenvolve um trabalho de melhoramento e aclimação das variedades para as condições brasileiras. Como resultado deste trabalho, temos excelentes materiais para verão. Com boa tolerância a chuvas, doenças bacterianas e calor.

Carlos Percicoti  
São José dos Pinhais - PR



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



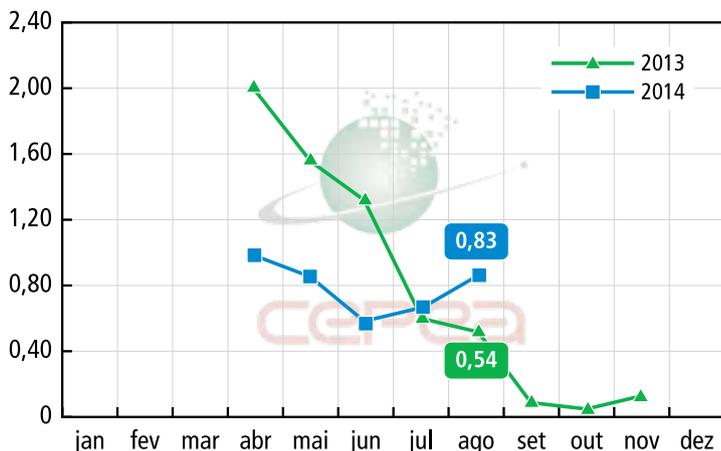


**Mesmo com oferta elevada em SP, preços são atrativos**

## Pico de colheita paulista termina

Produtores das praças de São José do Rio Pardo e Monte Alto (SP) encerraram na primeira quinzena de setembro o pico de colheita da cebola. As atividades de campo nessas regiões começaram no final de julho e, até o fechamento desta edição, os preços estavam satisfatórios aos produtores. Em agosto, o valor médio foi de R\$ 0,75/kg nas roças paulistas, 41% acima do valor mínimo para cobrir os gastos com a cultura. Mesmo com o período de maior oferta, os bulbos com boas cotações ao produtor, devido à redução de área em relação à temporada passada - 10% menor em Monte Alto e 15% inferior em São José do Rio Pardo. O recuo no plantio ocorreu devido à estiagem desde o início deste ano e algumas dificuldades enfrentadas na safra passada, como atraso na colheita e baixa rentabilidade. No início da atual temporada paulista, em julho, houve maior incidência de cebolas de caixa 2, mas com o clima mais favorável (temperaturas baixas e pouca chuva), a produtividade atingiu a relação esperada, de 45,8 toneladas/ha em agosto. Além disso, mesmo com a seca no Sudeste, a qualidade dos bulbos foi excelente já que as áreas são irrigadas e não houve incidência de pragas. A expectativa é que a safra de São José do Rio Pardo e de Monte Alto se encerre em outubro e com bons resultados.

## Safra do Vale deve ser menor que a esperada no 2º sem



## Preço em Irecê continua em alta com baixa oferta

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

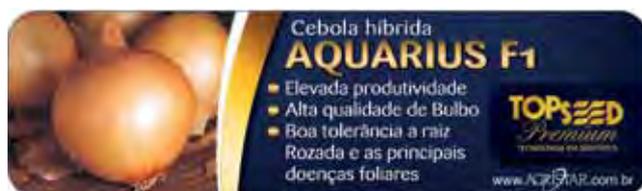


Fonte: Cepeca

No segundo semestre deste ano, as lavouras do Vale do São Francisco devem ter menor oferta de cebola. Essa redução foi motivada pela falta de chuva no início do ano e constante precipitação durante a colheita primeiro semestre de 2014, que ocasionou perdas em algumas áreas e menor produtividade. Assim, a margem de ganho do produtor ficou mais estreita. Normalmente, a segunda safra nordestina, ofertada no segundo semestre, é menor que a primeira, e na atual a redução está mais acentuada. Isso porque houve recuo nas áreas de cultivo, principalmente, em locais de maior tecnologia. Em Irecê (BA), houve redução na oferta entre julho e agosto, mas segundo produtores pode haver aumento a partir de setembro. As chuvas no início do ano recuperaram os níveis dos reservatórios, e o cenário desfavorável de outras culturas, como cenoura e beterraba, incentivaram produtores a realizar o segundo plantio de cebola para a colheita entre setembro e novembro. A expectativa para as regiões nordestinas é de oferta controlada no Vale do São Francisco até o final do ano, enquanto que em Irecê há possibilidade de um pico de produção em outubro.

## Preparativos para a colheita do final do ano se encerram

Produtores do Sul finalizaram as atividades de plantio e transplante de mudas no início deste mês, visando ofertar no fim do ano. Mesmo com excesso de chuva em junho e julho, que impediram as atividades na roça, as regiões de Irati (PR) e Lebon Régis (SC) intensificaram o plantio em agosto, e o calendário nestas regiões não deve se alterar. Com o clima favorável em agosto e setembro, a expectativa é que as lavouras de cebola do Sul tenham boa produtividade. Porém, a oferta não deve ser muito elevada, pois houve redução de área cultivada em relação ao ano passado. Outra região que finalizou o plantio em agosto foi Mossoró (RN), que atrasou as atividades por conta da seca no primeiro semestre. A colheita da região potiguar começará em outubro e deve seguir até janeiro, com o pico previsto para novembro. Apesar das dificuldades, produtores do RN aguardam preços mais remuneradores que os do ano passado.



# O QUE DEIXA O TOMATE MAIS ALEGRE ?

As pesquisas demonstram que, com estímulos certos, as hortaliças respondem com mais cor e sabor. Este é o trabalho da Stoller: ajudar as plantas a lidar com o estresse e expressar todo o seu potencial genético, produzindo mais. Descubra como ativar o poder das suas plantas: acrescente Stoller.



Em 56 países, com 41 anos de Brasil.  
Mais pesquisas, tecnologias e resultados.  
Informações e produtividade para o campo.

[www.stoller.com.br](http://www.stoller.com.br)





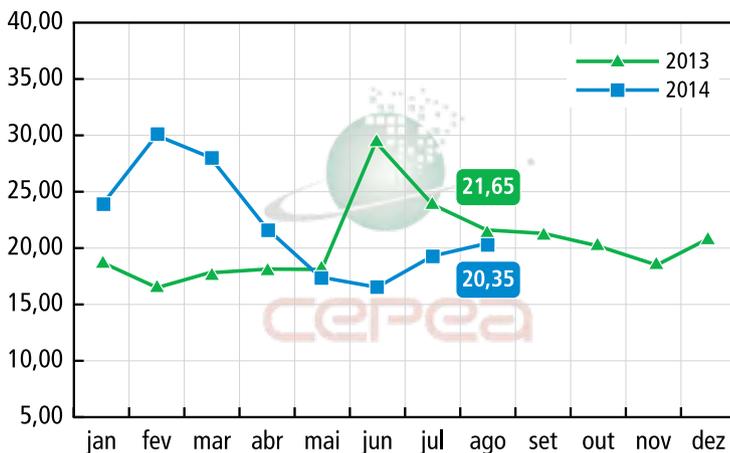
## Produtores do RN/CE estão atentos a pragas

### Pode voltar a chover no NE, mas clima ainda preocupa

A ausência de chuva no volume necessário no Rio Grande do Norte/Ceará tem sido um fator preocupante no cultivo de melão. A previsão da Somar Meteorologia indica que até outubro deve ocorrer um “falso *El Niño*”, que pode beneficiar a região Nordeste, pois deve amenizar a seca. Porém, a última vez que houve esse fenômeno meteorológico (2004/05), ocorreu uma elevada incidência de mosca minadora, reduzindo a produtividade das lavouras e, conseqüentemente, as exportações naquela temporada. Sem precipitações suficientes na parcial do ano - em julho e agosto não choveu em Mossoró (RN) -, a possibilidade de pragas é ainda maior. Isso porque há uma migração natural, sobretudo das moscas, da vegetação nativa seca para a cultura irrigada. Assim, o controle de pragas deve ser intensificado de setembro e outubro, meses considerados mais críticos, quando o plantio de melão na região ganha ritmo para atender a demanda de final de ano na Europa e no Brasil.

### Preço pode se recuperar em setembro

A comercialização de melão pode ser mais firme em setembro. O polo produtor do Rio Grande do Norte/Ceará deve ser a principal região a abastecer o mercado doméstico no mês. Considerando-se um recuo expressivo na colheita do Vale do São Francisco (BA/PE) em setembro, os preços podem



### Pelo segundo mês consecutivo, preço do amarelo sobe

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

Fonte: Cepeca

voltar a subir. Em agosto, o melão amarelo tipos 6 e 7 do Vale do São Francisco foi vendido em média a R\$ 16,78 /cx de 13 kg, posto em São Paulo, recuo de 5% frente ao mês anterior.

### Brasil começa envios inéditos ao Chile

Os embarques de melões brasileiros devem aquecer em setembro. A safra nacional de exportações de 2014/15 começou no final de julho, quando os primeiros contêineres foram enviados. Neste ano, a temporada de exportações contará com um novo comprador, o Chile. Contudo, segundo colaboradores, este destino não deve ser responsável ainda por acréscimo significativo no volume total embarcado pelo Brasil. Isso porque a logística do transporte da fruta até o país vizinho é difícil, e ainda vem sendo estudada a melhor forma de enviar os melões aos chilenos. Para esta temporada, assim como na anterior, o destaque em termos de destinos emergentes deve ser o mercado do Oriente Médio – que na safra 2013/14 foi 20 vezes maior frente a anterior.

### Safra espanhola afetada pelo veto russo

A temporada da Espanha foi mais concentrada neste ano, pois produtores estiveram receosos quanto ao vírus *New Delhi*. A região Castilla La Mancha foi a última a iniciar a colheita e, também, a principal a abastecer o mercado europeu até o início de setembro, quando o Brasil entrou com mais força naquele bloco. Segundo notícia veiculada pelo portal *Fresh Plaza*, a safra da região começou 12 dias antes do usual, assim como a de Almería e Murcia. Um problema recente, porém, foi o veto russo, que impede a entrada de produtos europeus na Rússia. Segundo a Proexport, com o veto os preços do melão reduziram de 40% a 56% entre a semana 31 (27/07 a 1/08) e a 35 (24 a 30/08). O estimado é de que sejam perdidos cerca de 20,5 milhões euros com essa redução dos preços da fruta.





## Chuva prejudica produção do Vale do São Francisco

### Quebra de safra no Vale será menor que a esperada

A oferta de uva no Vale do São Francisco (BA/PE) deve ser menor neste segundo semestre em relação ao mesmo período de 2013, segundo vicultores da região. A previsão inicial era de que a temporada do Vale ficasse em torno de 30% menor. Entretanto, após avaliações mais detalhadas, produtores estimam uma quebra entre 15 e 20% neste segundo semestre, ocasionada pelo clima desfavorável. Com isso, a colheita da uva na região nordestina, que normalmente se intensifica a partir do início de setembro, mesmo período de Pirapora (MG) e Jales (SP), deve ser mais escalonada, se estendendo até o fim do ano. Segundo vicultores consultados pelo Cepea, o clima chuvoso durante as podas dos parreirais, em abril e maio, causou o abortamento das flores e, com isso, a fertilidade das gemas foi comprometida. Outro fator que indica uma expectativa de safra menor na região é a diminuição dos pedidos de caixaria (embalagens), demonstrando que os produtores estão se preparando para escoar uma produção de fato menor.

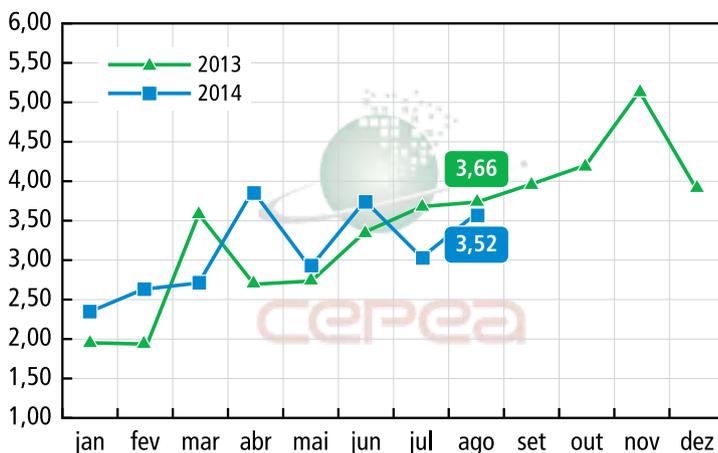
### Apesar do clima adverso no Sul, uva industrial ainda não é afetada

Mesmo com a região Sul do Brasil recebendo um grande volume de chuva nos últimos meses, o desenvolvimento e a produção da safra 2015 de uva para a indústria ainda não foram afetados. Segundo informações do Ibravin (Instituto Brasileiro

do Vinho), as precipitações atingiram os parreirais no período de dormência e durante as primeiras podas da região (julho e início de agosto), período no qual as plantas são menos suscetíveis ao clima. Entretanto, agentes locais informaram que novas ocorrências de chuvas podem prejudicar a produção se atingirem as plantações a partir da primeira quinzena de setembro, época de início da floração dos parreirais. Segundo o Centro de Previsão do Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe), até outubro deve ocorrer volume de chuva acima da normal climatológica para o Rio Grande do Sul, norte e sul de Santa Catarina e Paraná. Em relação à colheita de uva industrial, o Ibravin projeta que deve ter início a partir de fevereiro/15.

### Embargo da Rússia aos EUA e UE pode afetar exportação brasileira

A Rússia proibiu as importações de alimentos, inclusive de uva, dos Estados Unidos, União Europeia, Austrália, Canadá e Noruega desde o dia 7 de agosto, segundo informações veiculadas pelo portal *Fresh Plaza*. Esse embargo, ocasionado pelas sanções de alguns países ao governo russo por discordarem do conflito com a Ucrânia, pode oferecer oportunidades, mas também riscos aos exportadores brasileiros de uva. Como a Rússia é uma grande compradora da fruta, sem contar com a oferta da Itália e Espanha, por exemplo, a fruta nacional pode atingir novos mercados, favorecendo os envios à Rússia. Porém, exportadores brasileiros consultados pela equipe Hortifruti/Cepea afirmaram que esse cenário também pode prejudicar o Brasil. Isso porque, como os principais produtores de uva europeus não podem enviar sua produção aos russos, deve haver excedente da fruta no continente, o que pode pressionar as cotações e diminuir a janela de exportação do Brasil ao mercado europeu. Além disso, a uva europeia enviada à Rússia é de qualidade pouco satisfatória, o que pode resultar numa queda de valor pela fruta. Agentes, contudo, informaram que ainda é cedo para avaliar se a medida política será benéfica ou não para as exportações brasileiras de uva.



### Preço da niagara volta a subir em agosto

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

Fonte: Cepea





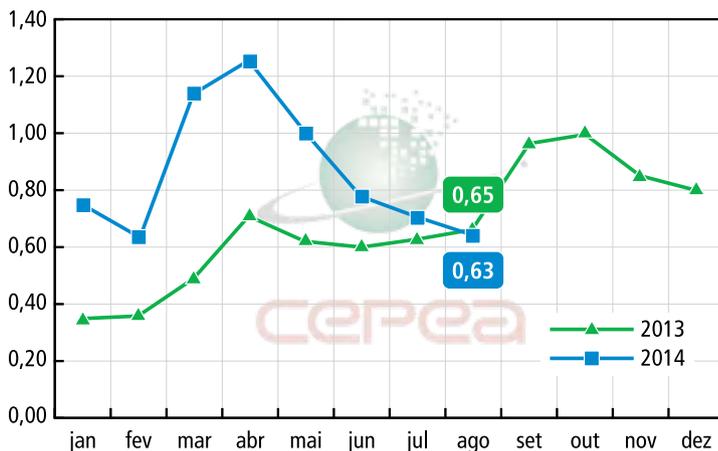
## Suspensão de importação do Equador alivia produtor brasileiro

### Equador não deve enviar mais banana ao Brasil

Após uma fase de preocupações de bananicultores brasileiros por conta da possível liberação da importação da fruta do Equador, está definitivamente suspensa a entrada da banana equatoriana no Brasil. Segundo declaração do ministro da Agricultura, Neri Geller, a produção brasileira de banana ganhará novos investimentos. Uma equipe de trabalho deve ser criada pelo Mapa no intuito de impedir que novas ameaças como esta possam voltar a ocorrer. Além disso, o Mapa indicou que pretende trabalhar pela melhoria da qualidade da fruta brasileira e pela busca de novos mercados.

### MG e BA registram queda da oferta de prata

A seca é a principal responsável pela redução da oferta da banana prata no Norte de Minas Gerais e em Bom Jesus da Lapa (BA). Ao contrário do que é comumente esperado pelas duas praças durante o segundo semestre, este ano a disponibilidade da fruta será menor, apesar das elevadas temperaturas. A presença de um efetivo sistema de irrigação não foi capaz de garantir a colheita homogênea até o momento. O baixo nível dos reservatórios levou a utilização de apenas 50% do volume de água que geralmente destinado à irrigação da cultura, comprometendo a produtividade nas roças da região. Segundo produtores, a oferta da variedade poderá ter aumento signifi-



### Baixa qualidade reduz cotação no Vale do Ribeira em agosto

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

Fonte: Cepea

cativo apenas a partir de dezembro. As cotações da fruta, portanto, seguem com tendência de alta para os próximos meses.

### Cepea passa a acompanhar o mercado no Vale do São Francisco

Em agosto, o Hortifruti/Cepea passou a acompanhar o mercado de banana prata na região do Vale do São Francisco (BA/PE). Além dos preços da variedade pacovã, coletados desde 2001 por nossa equipe, as cotações de prata anã de primeira qualidade também serão acompanhadas. De acordo com agentes do setor, por não ser ainda a primeira opção de plantio no VSF, faltam investimentos, principalmente no pós-colheita. A falta de cuidados com o manejo da banana faz com que produtores tenham menor competitividade frente a outras regiões tradicionais de banana. Atualmente, em decorrência da elevada oferta nas demais praças produtoras, o mercado de prata está desaquecido. Em agosto, a fruta de primeira qualidade foi comercializada em média a R\$ 0,66/kg. Apesar deste cenário, bananicultores do Vale estão otimistas e se dizem dispostos a continuar a investir na cultura.

### Chiquita recusa primeira proposta de compra da Cutrale

A fusão da empresa norte-americana Chiquita com a irlandesa Fyffes, anunciada em março deste ano, ainda está em período de negociações. Em agosto, a empresa brasileira Cutrale, em parceria com o Grupo Safra, fez uma proposta de US\$ 610,5 milhões pela compra da Chiquita. Porém, a proposta foi recusada pelo conselho da empresa. Os presidentes da Chiquita recomendaram que acionistas da empresa votem a favor da fusão com a Fyffes. Atualmente, o valor de mercado combinado da Chiquita e da Fyffes está próximo a US\$ 1 bilhão, podendo se tornar a maior empresa do setor. No início de setembro, a Chiquita anunciou que dará outra oportunidade a Cutrale/Banco Safra de fazer uma nova oferta.





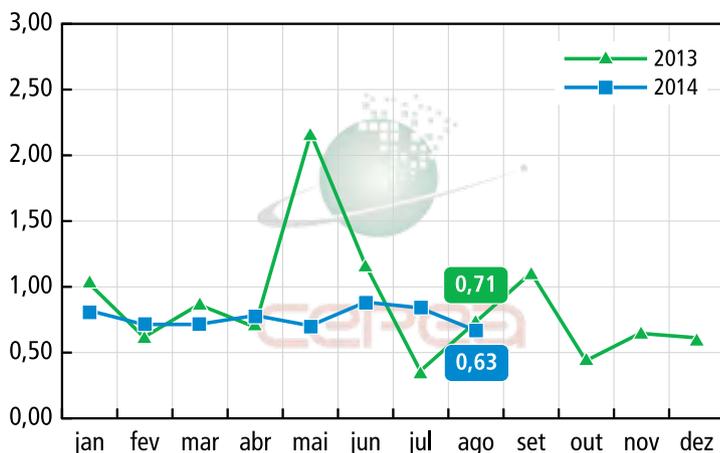
## Preço e qualidade devem ser menores em setembro

### Chegada da primavera pode elevar a oferta de mamão

Os preços do mamão devem cair em setembro, influenciados pela possibilidade de maior oferta de havaí e de formosa. A maior disponibilidade da fruta está atrelada ao aumento das temperaturas, por conta da chegada da primavera. Produtores indicam que o aumento na oferta pode ser excessivo, principalmente na segunda quinzena do mês, já que os pés estão carregados e a maior parte das frutas deve amadurecer de uma só vez. Este cenário pode pressionar as cotações da fruta tanto na roça quanto no atacado. Produtores, inclusive, estão preocupados com a possibilidade de haver sobra de fruta na roça e de descartes, o que pode resultar em menor rentabilidade. Na segunda quinzena de agosto, a oferta de mamão já tinha aumentado, devido à colheita de algumas frutas ainda não maduras. A colheita precoce ocorreu porque os pés estavam excessivamente carregados.

### Clima pode desfavorecer qualidade

A qualidade do mamão havaí e também do formosa pode ficar aquém da ideal em setembro. Segundo produtores do Espírito Santo, do Norte de Minas Gerais e do Sul da Bahia, o clima típico do inverno (baixas temperaturas, seca e fortes ventos) desfolhou parte dos mamoeiros dessas regiões. Além disso, a maior exposição da fruta ao sol tem elevado a incidência de mancha fisiológica.



No final de agosto, este cenário já foi observado, preocupando produtores capixabas, mineiros e baianos. Com os pés de mamão sob essas condições, não houve bom desenvolvimento das frutas e a colheita de mamão com tamanho abaixo do ideal e com coloração inadequada aumentou. Esse contexto, por sua vez, impediu um aumento nos preços do mamão no mês. No Espírito Santo, por exemplo, o mamão havaí teve média de R\$ 0,57/kg em agosto, valor 12% menor frente ao mês anterior.

### Aumenta interesse europeu por frutas brasileiras

Exportadores de mamão nacionais devem ficar atentos com as especulações de que o setor de supermercados europeus estaria demandando maior volume de frutas “exóticas” brasileiras. O mamão, junto com o caqui, seria uma das frutas mais pedidas pelos europeus – a demanda por essas frutas aumentou após a Copa do Mundo no Brasil. Vale lembrar que, geralmente, as exportações de mamão diminuem consideravelmente durante os meses de inverno no Brasil. Apesar de essa estação terminar na segunda quinzena de setembro, produtores nacionais estimam aumento na oferta neste mês, o que permitiria maior envio da fruta ao exterior. Por outro lado, a dificuldade em se produzir frutas com o padrão ideal para exportação pode limitar os envios internacionais. Além disso, países compradores do Brasil devem seguir com a produção de frutas típicas, o que também pode restringir as exportações de mamão brasileiro. Na parcial deste ano, as exportações de mamão do País seguem registrando volumes superiores aos de 2013. De janeiro a julho, os embarques nacionais totalizaram 19 mil toneladas de fruta, quantidade 14% maior que a do mesmo período de 2013, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Deste volume, a União Europeia foi responsável por adquirir 82% da fruta brasileira. Quanto à receita obtida na parcial de 2014, que foi de US\$ 27,8 milhões (FOB), também 14% superior à obtida de janeiro a julho do ano passado.

### Menor demanda pressiona cotação do havaí em agosto

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



Fonte: Cepeca





## Flórida deve colher a menor safra em mais de 50 anos em 2014/15

### Produção norte-americana em baixa pode beneficiar suco do BR

As estimativas de órgãos privados, divulgadas em agosto, indicam que a Flórida deve colher, em 2014/15, a menor safra em mais de 50 anos. Caso a baixa produção seja confirmada, a expectativa é que os Estados Unidos aumentem a dependência de suco importado do Brasil, cenário que pode valorizar o produto brasileiro, e também aumentar os preços pagos ao citricultor nacional no médio prazo. A multinacional Louis Dreyfus Commodities informou que a safra do estado norte-americano deve ser de 96,6 milhões de caixas, queda de 7,5% ante a temporada 2013/14 e a menor desde 1965/66. A consultora de citros de Orlando, Elisabeth Steger, projetou uma produção ainda menor, de apenas 89 milhões de caixas – queda de 15% e a menor produção desde 1964/65. Neste ano, assim como em 2013, é difícil realizar previsões de safra na Flórida, visto que há muitas incertezas quanto ao real impacto do *greening* nos pomares. Com a safra inferior a 100 milhões de caixas, indústrias da Flórida devem operar abaixo da capacidade total. Por outro lado, produtores americanos podem ter a rentabilidade limitada pelos altos custos com o tratamento do *greening* – que devem ser compensados apenas em parte pelos maiores preços pagos pelas indústrias locais. Na temporada 2013/14, os valores pagos pelas processadoras da Flórida subiram 26% para as precoces e de meia-estação (média de US\$ 10,76/cx) e expressivos 43% para as valências (média de US\$ 16,73/cx), segundo o

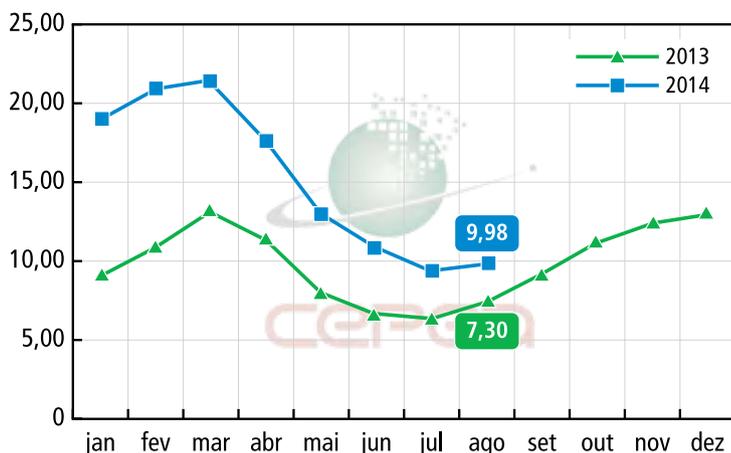
Departamento de Citros da Flórida. Com a baixa oferta da fruta, indústrias norte-americanas temem que, neste ano, os preços atinjam patamares inviáveis para esmagamento.

### Cotação da pera volta a subir no mercado de mesa

Após três meses consecutivos de preços em queda, a laranja pera voltou a se valorizar no mercado *in natura* em agosto. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, a oferta nesse segmento ainda era elevada e, a procura, fraca, porém com a seca as frutas de melhor qualidade foram valorizadas. Para setembro, a expectativa é de melhor demanda devido ao clima mais quente, o que pode dar firmeza às cotações. Além disso, as indústrias podem receber maiores volumes de pera, visto que o processamento das precoces foi praticamente encerrado em agosto.

### Safra de poncã é praticamente encerrada em SP

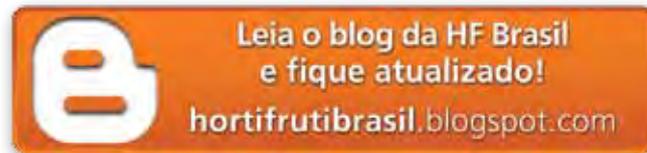
Por mais um ano, a safra de tangerina poncã foi curta no estado de São Paulo, estando praticamente encerrada em agosto. Isso porque muitos produtores têm reduzido a área com a fruta, devido ao elevado custo de produção e à maior suscetibilidade ao *greening*. Dados da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) indicam que o número de plantas da variedade caiu 1% no primeiro semestre de 2014 frente ao mesmo período do ano anterior. Em relação ao primeiro semestre de 2012, a diminuição é 9%. Neste ano, particularmente, o cenário foi agravado pelo clima seco, que deixou a maioria das frutas com baixo calibre, resultando em menor rendimento em caixas. Uma opção para os compradores seria a aquisição da tanger murcote, cuja safra paulista ainda deve durar mais alguns meses. A qualidade destas frutas também está aquém do ideal e, dessa forma, os preços têm variado bastante – as murcotes miúdas estão sendo comercializadas a valores bem mais baixos que as graúdas. A expectativa para setembro é de preços ainda firmes para a murcote, devido à oferta paulista controlada da fruta.



### Pera registra ligeira recuperação em agosto

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

Fonte: Cepea





# DaColheita

Frescor do campo à mesa

Desenvolvida com tecnologia e design próprios, a linha de conservadoras DaColheita produzidas em EPS (isopor®) amplia o shelf-life dos hortifrúteis, que sofrem menor perda de peso pela desidratação, e mantém o teor vitamínico por mais tempo. Já é utilizada com sucesso por produtores de frutas premium de Petrolina (PE), no Vale do São Francisco.



## Muito mais benefícios

- ✓ **Absorção de impacto** e redução significativa de avarias durante a movimentação.
- ✓ **Fácil empilhamento**, otimizando o transporte e a área de estoque.
- ✓ **Leve e resistente**, facilitando a movimentação, segregação e estocagem.
- ✓ **Design clean**, garantindo um melhor aspecto visual nos expositores.
- ✓ **Mais higiênico**, pois não libera resíduos e fungos nos hortifrúteis.
- ✓ **Aumento do shelf-life** e menor perda de peso dos hortifrúteis.
- ✓ **Reduz perdas e desperdícios na cadeia**, do produtor ao consumidor.
- ✓ **Mantém as vitaminas e nutrientes** dos hortifrúteis por mais tempo.
- ✓ **Conservação térmica** constante em todos os elos da cadeia.
- ✓ **O EPS é 100% reciclável.**



Além das conservadoras existentes, desenvolvemos modelos adaptados para as mais diversas culturas. Entre em contato com nossa equipe técnica.  
Matriz: Rua Albano Schmidt, 2750 | Joinville | SC | CEP 89206-002  
Tel.: (47) 3451-2626 | Cel.: (47) 8861-5976

 **Termodélica**

[termodélica.ind.br/dacolheita](http://termodélica.ind.br/dacolheita)

 /termodélicaBR

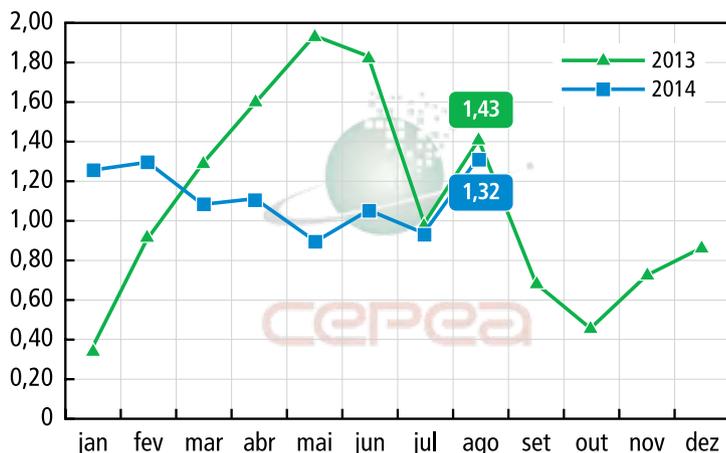


## Brasil deve abastecer sozinho os EUA em setembro

### Menor oferta do Vale acirra concorrência com o Equador

Nesta safra, o Vale do São Francisco, principal região exportadora nacional de manga, está com volume reduzido. Isso porque choveu durante as floradas no primeiro semestre, o que acabou prejudicando a produtividade. O aumento na disponibilidade do Vale está previsto apenas para o fim de setembro, quando também são iniciadas as exportações do Equador para o país norte-americano. Os envios de manga do Brasil aos Estados Unidos começaram em agosto. No geral, no segundo semestre do ano, o País compete com México, Equador e Peru. No entanto, durante os meses de agosto e setembro, a manga brasileira costuma dominar os envios aos norte-americanos, pois é o único entre os principais exportadores a produzir a fruta no período. Atualmente, a produção equatoriana preocupa produtores brasileiros, que cada vez mais estão com a janela de exportação reduzida, e com isso acabam tendo seus preços pressionados durante os envios. Além disso, com a Rússia embargando a entrada de frutas da UE, o mercado europeu já está ficando saturado, podendo fazer com que a demanda pelos produtos estrangeiros seja baixa. Contudo, o exportador brasileiro que tiver a possibilidade de comercializar a manga direto com o mercado russo pode ser beneficiado.

### Oferta nacional aumenta em setembro



Após oferta reduzida em agosto, a disponibilidade de manga começa a aumentar no Brasil neste mês. As principais regiões a oferecer a fruta são Petrolina (PE) e Juazeiro (BA), que intensificam a produção em outubro, período em que a safra paulista também será iniciada. Em São Paulo, a seca pode prejudicar a produtividade. De acordo com colaboradores da Hortifruti Brasil, a falta de água causou o abortamento de frutos que estavam em fase de desenvolvimento. Quanto aos frutos mais desenvolvidos, a seca não chegou a afetá-los, mas produtores acreditam que o rendimento será menor que o esperado, porém ainda maior que o da safra passada. Com relação às outras regiões produtoras, no norte de Minas Gerais a oferta de manga deve permanecer estável até outubro, quando a safra mineira é encerrada. Já em Livramento de Nossa Senhora (BA), a estiagem deve manter o volume da fruta reduzido até meados de novembro.

### Preferência de europeus pela palmer estimula produção

As exportações brasileiras de manga *palmer* à Europa crescem a cada ano. Conforme relatos de exportadores no site *Fresh Plaza*, apesar de a *tommy atkins* ter uma boa coloração e ser resistente ao transporte marítimo, o sabor não agrada a todos os consumidores europeus. Além disso, muitos brasileiros também têm preferido a *palmer*, estimulando cada vez mais a troca de variedade pelos produtores. Em Livramento de Nossa Senhora (BA) a *palmer* já é a mais cultivada. Devido à seca que ocorre desde 2012 na região, produtores estão substituindo as árvores de *tommy*, que chegaram a morrer por conta da estiagem. Na região de Jaíba/Janaúba (MG), a *palmer* também é predominante e têm preços satisfatórios tanto no mercado interno quanto para exportação. Já no Vale do São Francisco e em São Paulo, a principal variedade cultivada ainda é a *tommy*, mas a alteração também tem sido cada vez mais acentuada. Produtores têm investido também nas variedades *keitt*, *kent* e *haden*, ainda que em menor proporção.



### Preço da *tommy* sobe em setembro

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

Fonte: Cepeca





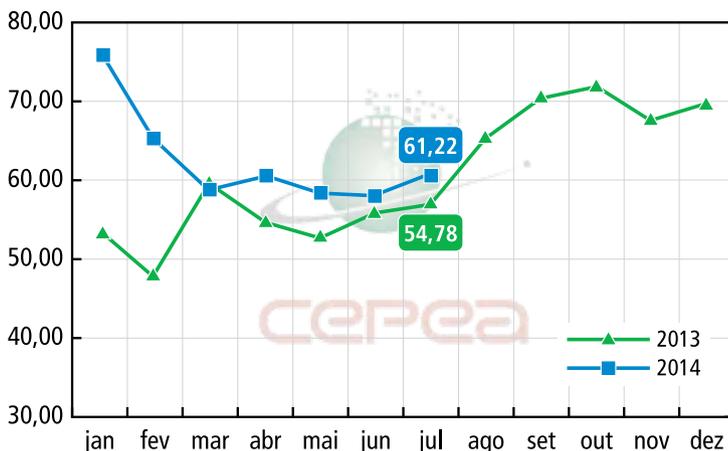
## Clima pode favorecer brotação em setembro

### Quebra de dormência é realizada

Boa parte dos pomares de Vacaria (RS), Fraiburgo (SC) e São Joaquim (SC) deve ter quebra de dormência em setembro. Mesmo com baixa contagem de Unidades de Frio (UF), alguns produtores da região de Fraiburgo iniciaram esta atividade em agosto, realizando a quebra de dormência química de maneira escalonada. Segundo o Ciram/Epagri, esta cidade contou com 682 UF de abril até agosto. Essa estratégia pode reduzir possíveis prejuízos caso ocorra alguma intempérie durante a produção. Quanto à Vacaria e São Joaquim, de acordo com o Ciram/Epagri, a contagem de UF de 1º de abril até 31 de agosto foi de 1.391 UF e 1.990 UF, respectivamente. Em setembro, as atividades serão concentradas na brotação, seguidas pela florada no final do mês. Para o bom desenvolvimento da planta, a temperatura precisa ficar acima de 0°C, para que a brotação não seja tardia. Mesmo com a temperatura podendo ser favorável à brotação e florada, porém, há previsão de mais chuva em setembro e outubro, o que pode prejudicar as atividades - se chover constantemente na época de polinização, que é realizada pelas abelhas, esta pode ser afetada.

### Maçã precoce está em frutificação no PR

Enquanto os pomares do Rio Grande do Sul e Santa Catarina estão próximos ao período de florada, os de maçã eva e outras precoces



já estão em frutificação, sobretudo no Paraná. Segundo colaboradores, até o fim de agosto, a safra vinha apresentando condições para plena produção. A fim de evitar prejuízos, produtores têm aplicado aminoácidos nas macieiras, que auxiliam a melhorar a resistência da fruta frente a baixas temperaturas. Nos últimos dias de agosto, o PR foi atingido por geada, porém, este fato não deve ocasionar quebra na produção do estado. Isso porque as temperaturas não ficaram abaixo de -1°C, faixa em que tanto a flor quanto o fruto conseguem suportar. Assim, a expectativa inicial é de que a produção de maçãs precoce no PR neste ano seja superior à da temporada passada, que apresentou redução devido a intempéries climáticas. Quanto aos pomares de gala e fuji do PR, foram beneficiados pelo frio do final de agosto. De acordo com agentes do setor, os pomares dessas variedades, assim como os de SC e RS, ainda estavam em fase de dormência e, inclusive, com contagem reduzida de UF.

### Safra da Europa deve ser 9% maior em 2014

Enquanto as importações seguem aquecidas, as exportações brasileiras já foram finalizadas. Embora ainda seja cedo para previsões consolidadas quanto à exportações, para a próxima temporada, o cenário não deve ser tão favorável em relação à Europa, maior compradora de maçãs do Brasil. Isso porque a produção da safra 2014 da UE pode aumentar 9%, somando 11,8 milhões de toneladas – maior volume registrado desde 2005, segundo a Associação Mundial de Pera e Maçã (WAPA). Dentre os países que devem ter aumento na produção, têm destaque Polônia e Alemanha, com acréscimo de, respectivamente, 12% e 29%. No bloco europeu, a Polônia é o maior produtor de maçãs, sendo que parte da fruta era enviada para a Rússia. Com as restrições das importações da Rússia, já era esperado que o estoque europeu aumentasse – em julho, a quantidade estocada era 155% maior em relação a julho/13, segundo a WAPA.



### Com pouca oferta, gala graúda de qualidade é valorizada

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

Fonte: Cepea



Leia o blog da HF Brasil e fique atualizado!  
[hortifrutibrasil.blogspot.com](http://hortifrutibrasil.blogspot.com)



**ENTREVISTA:**

## “O PRINCIPAL DESAFIO NA LOGÍSTICA DE HORTIFRUTÍCOLAS É MANTER A COMPETITIVIDADE DO PRODUTO COM O MENOR CUSTO DE TRANSPORTE”

**Thiago Guilherme Péra**

Engenheiro agrônomo pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo (Esalq-USP). É coordenador do Grupo de Pesquisa e Extensão em Logística Agroindustrial (ESALQ-LOG), da Esalq-USP. Realiza pesquisas econômicas sobre logística agroindustrial, particularmente com ferramentas quantitativas. É também mestrando em Engenharia de Sistemas Logísticos pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (EP-USP).

### **Hortifruti Brasil: Qual o principal desafio na logística de hortifrutícolas?**

**Thiago Guilherme Péra:** A competitividade dos HFs é altamente dependente dos aspectos logísticos. Ao se analisar em detalhes a logística brasileira e a distribuição espacial do agronegócio, diversos gargalos são evidenciados. O primeiro deles é a matriz de transporte brasileira, que tem 61,1% do total de cargas movimentadas por rodovias, 20,7% por ferrovias, 13,6% vão em transportes aquaviários, 4,2%, dutoviários e 0,4% por via aérea. Nesse sentido, o agronegócio brasileiro é altamente dependente das rodovias para escoamento interno e exportação de seus produtos, em longas distâncias. Sob uma ótica econômica, as ferrovias e hidrovias apresentam maiores competitividades de custos para longas distâncias, enquanto que o rodoviário é opção para curta e média distâncias (até 600 km). Tal desbalanceamento impacta em maior custo logístico e conseqüentemente perda da competitividade do setor. Além disso, temos uma infraestrutura de transporte deficiente. As rodovias que margeiam os grandes centros produtores do agronegócio brasileiro apresentam condições precárias, que afetam a segurança e os custos logísticos. A rede ferroviária do Brasil também é bem problemática. Dos 30 mil quilômetros de ferrovia, cerca de apenas um terço é utilizada. No caso dos HFs destinados ao mercado externo, também há dificuldades logísticas. Os portos brasileiros concentram todas as cargas de exportação do setor e quando isso acontece nos períodos de safra, os gargalos aumentam devido à capacidade portuária ser inferior à demanda, ocasionando filas quilométricas de caminhões carregados – o chamado “estoque sobre rodas”. Dessa forma, o principal desafio na logística de hortifrutícolas é manter a competitividade do produto com o custo de transporte, dados os gargalos logísticos que enfrentamos no País. As exigências quanto à qualidade do produto por parte do consumidor têm aumentado, motivando a busca de transporte que seja eficiente e mantenha a qualidade, como o refrigerado, por exemplo.

### **HF Brasil: Qual sua análise a respeito da evolução da infraestrutura das estradas e da logística nos últimos 10 anos?**

**Péra:** Quando comparamos a matriz de transporte brasileira dos últimos 10 anos, não notamos grandes mudanças: continuamos fortemente dependentes do modal rodoviário. Porém, tivemos melhorias na qualidade das nossas rodovias em função dos investimentos decorrentes, em maior parte, das concessões iniciadas na década de 1990, particularmente em áreas de grande volume de tráfego (grandes centros urbanos). O agronegócio brasileiro tem produzido cada vez mais “dentro da porteira”, inclusive expandindo-se para novas regiões, denominadas “fronteira agrícola” (para saber as novas fronteiras de HF, veja a matéria da **Hortifruti Brasil** nº 121 de março/13). Nesse contexto, infelizmente, nossa infraestrutura de transporte, apesar das evoluções, não tem acompanhado o crescimento do setor, acarretando uma série de problemas. Uma infraestrutura de transporte defasada pode provocar aumento nos custos de transporte em função dos maiores gastos com manutenção do veículo e redução da vida útil do equipamento. Além disso, há o aspecto de aumento das perdas decorrentes de rodovias/estradas ruins.

### **HF Brasil: Quais os principais efeitos da “Lei dos Motoristas” sobre os custos de frete?**

**Péra:** A Lei 12.619/12, denominada “Lei dos Motoristas” regulamenta a jornada de trabalho e o tempo de direção dos motoristas profissionais. Dessa forma, observa-se uma queda na produtividade do transporte em função da lei, principalmente em regiões de longas distâncias. A consequência direta é o aumento no custo de transporte. A lei para o segmento dos transportadores foi um grande avanço, pois o setor não era tão regulamentado. Entretanto, existe certa polêmica quanto à infraestrutura disponível para a parada e descanso dos motoristas. Em um cenário de médio/ longo prazo, tal lei trará alguns benefícios ao setor, principalmente o aumento da qualidade e segurança no transporte, reduzindo acidentes e perdas. ■

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



**SERENADE**<sup>®</sup>  
ASO



A força da natureza a favor da qualidade.

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

**Serenade.**  
Eficiência sem carência.

### ATENÇÃO

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

**CONSULTE SEMPRE UM  
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.  
VENDA SOB RECEITUÁRIO  
AGRONÔMICO**



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



**150 Anos**  
Se é Bayer, é bom

O fertilizante foliar da  
BASF para quem não  
abre mão da qualidade.

**Librel**<sup>®</sup>  
Fertilizante

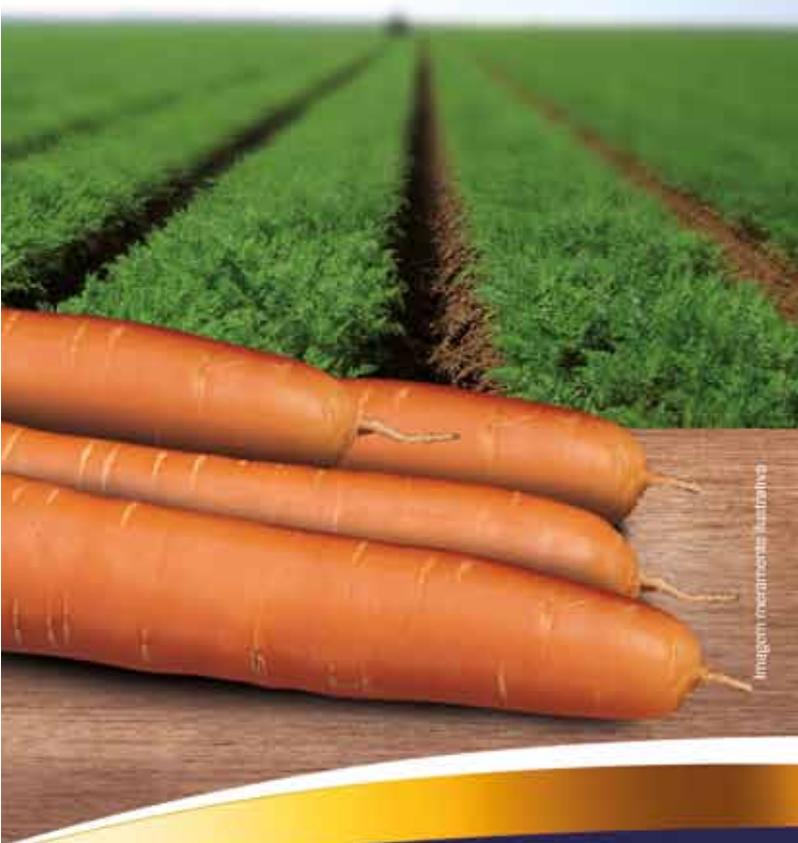
0800 0192 500  
[www.agro.basf.com.br](http://www.agro.basf.com.br)

A qualidade que o consumidor exige na prateleira começa com as práticas culturais e o fertilizante que você utiliza na lavoura. Escolha Librel<sup>®</sup>, a linha de fertilizantes especiais da BASF para um eficiente sistema de nutrição das plantas.

- Rápida absorção e assimilação dos nutrientes;
- Composição homogênea na formulação e excelente solubilidade;
- Eficiente em ampla faixa de pH e baixas doses;
- Aumento de produção e qualidade dos frutos.

**BASF**  
The Chemical Company

Qualidade para quem  
compra, rentabilidade  
para quem planta.



Cenoura híbrida de verão

**FRANCINE F1**

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Mala Direta Postal

**Básica**

0000/2012 - DR/XXXXY  
Cliente

...CORREIOS...

**IMPRESSO**

**Uma publicação do CEPEA USP/ESALQ**

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

Tel: 19 3429.8808 - Fax: 19 3429.8829

e-mail: hfcepea@usp.br



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

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

NOVA ESTUÍO

Cenoura híbrida de verão

## FRANCINE F1

- Alto rendimento no lavador
- Excelente coloração interna e externa
- Tolerância ao pendoamento precoce
- Resistências: Ad e Cc

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Tel.: 24 2222-9000

Acesse nosso novo portal  
[www.agristar.com.br](http://www.agristar.com.br)



Ad - Alternaria dauci f. Cc - Cercospora carotae

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