

Seção Eletrônica Hortifruti Brasil

Informações semanais sobre o seu produto



Você não precisa esperar até a próxima edição para se manter informado a respeito dos preços dos produtos-alvo da **Hortifruti Brasil**.

Receba toda segunda-feira no seu e-mail os preços dos hortifrutícolas de seu interesse.

Faça seu cadastro gratuitamente!
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade

PARA USO DOS CORREIOS

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

Reintegrado ao Serviço Postal em ____/____/____

Em ____/____/____ Responsável _____

Impresso Especial
FEALQ
...CORREIOS ...

9911227297-2009 - DR/SPI



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: hfbrasil@esalq.usp.br

Hortifruti ^{Brasil}

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP
Ano 8 - Nº 81 - Julho de 2009 - ISSN 1981-1837

100% SUCO

Nem tudo é suco nas
bebidas de frutas



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/hortifruti

Não importa se é broca-pequena ou traça. Controlar lagartas ficou fácil com Belt.



BELT



Belt, no controle das lagartas.

Não perca tempo identificando lagartas. Belt é o inseticida que apresenta excelente desempenho contra lagartas de difícil controle e seletividade aos inimigos naturais. Além disso, Belt possui novo modo de ação e ingrediente ativo indicado para o Manejo Integrado de Pragas (MIP). Seja na cultura de tomate, algodão, soja ou milho, lagarta é lagarta e precisa ser controlada.

Belt. Controlar lagartas ficou fácil.

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 AGRÔNOMICO



Converse Bayer
0800 011 5560



Bayer CropScience
Se é Bayer, é bom.

BEBIDAS DILUÍDAS DIMINUEM AS OPORTUNIDADES DA FRUTICULTURA



A *Matéria de Capa* sobre o mercado de sucos é de autoria de Renata Pozelli Sabio (esq.) e Camila Pires Pirillo.

O crescimento doméstico do mercado de bebidas de frutas industrializadas tem contribuído para desenvolver um canal alternativo para a fruticultura brasileira: o de processamento da fruta. O consumo per capita de bebidas de frutas industrializadas prontas para o consumo (sucos, néctares e refrescos de frutas) praticamente dobrou no Brasil de 2003 a 2008, segundo estimativas da Associação Brasileira das Indústrias de Bebidas Não Alcoólicas (Abir). Em 2003, esse mercado era de somente 3,5 litros por brasileiro e atingiu 6,6 litros em 2008, segundo a Associação.

Apesar disso, o impacto desse mercado no segmento produtivo fruticultor ainda é pequeno, no geral. A comercialização de fruta para as processadoras voltadas às indústrias que elaboram bebidas à base de frutas no País ainda é apenas um nicho de mercado para a fruticultura.

Uma das razões é o baixo consumo de suco, propriamente, no País. A maioria das bebidas de frutas comercializadas no mercado doméstico é diluída em água ou em leite de soja. O percentual de suco de fruta contido nesses produtos varia, em média, entre 20% e 30%. Uma parcela muito menor do mercado é composta por sucos, que necessariamente devem apresentar 100% de suco de fruta na sua composição, salvo as exceções de sucos de frutas que necessitam ser diluídos em água devido à viscosidade.

Assim, os 1,25 bilhão de litros de sucos/bebidas à base de frutas prontos para consumo comercializados no Brasil em 2008 não podem ser convertidos diretamente em frutas, já que somente uma parcela refere-se a suco propriamente.

Apesar da capacidade limitada para impulsionar a demanda por fruta, há várias ações que o segmento produtivo da fruticultura pode adotar para consolidar o mercado doméstico de bebidas prontas para o consumo à base de suco de frutas como um canal de comercialização. Uma delas é participar de estratégias que alertem o consumidor para a diferença que há entre o suco (100% fruta) e as demais bebidas, dado sua melhor qualidade nutricional. Essa bandeira deveria vir do segmento produtivo, já que impulsionaria a demanda por mais fruta a cada litro comercializado. Outra ação é o fortalecimento de parcerias dos produtores com as empresas de polpa. Muitas delas ainda são de pequena escala, apresentam baixa regularidade de fornecimento de polpa e não possuem condições de estabelecer grandes contratos com as indústrias de alimentos que adicionam marca e embalagem às bebidas e a outros produtos que contêm fruta.

Uma melhor coordenação dos fruticultores com as processadoras de polpa e dessas com as indústrias de alimento pode ser uma alternativa de escoamento da produção frutícola.

Italianíssimos



Firmeza de fruto • Uniformidade
Alta resistência • Ótima aceitação



EAGLE SEMENTES

Av. Nicomedes Alves do Santos, 475
Bairro Lídice CEP 38400-170 – Uberlândia (MG)

Telefone: (34) 3217-3110

eaglesementes@eaglesementes.com.br

CAPA 06



O potencial de crescimento do mercado de sucos é muito grande. Para o setor fruticultor, esse aumento pode ser uma das saídas para manter a rentabilidade e a sustentabilidade do setor. Leia sobre na *Matéria de Capa*.

FÓRUM 28

O cenário de suco e de polpa de frutas é positivo para toda a cadeia. Mas o grande desafio é coordenar toda a cadeia frutícola para atender a demanda do mercado de sucos. Veja a opinião dos nossos entrevistados no Fórum desta edição.



HORTIFRUTI BRASIL ON-LINE

Acesse a versão on-line da **Hortifruti Brasil** no site:

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

A última edição é atualizada até o DIA 10. Além disso, todas as edições estão disponíveis no site.

SEÇÕES

CEBOLA		14
TOMATE		15
BATATA		18
CENOURA		20
MELÃO		21
BANANA		22
UVA		23
MAMÃO		24
CITROS		25
MANGA		26
MACÃ		27

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:
Aline Barroso Ferro, João Paulo Bernardes Deleão e Aline Vitti

Editora Executiva:
Daiana Braga MTB: 50.081

Diretora Financeira:
Margarete Boteon

Jornalista Responsável:
Ana Paula da Silva MTB: 27.368

Revisão:
Alessandra da Paz e Daiana Braga

Equipe Técnica:
Caio Gorino, Camila Pires Pirillo, Daiana Braga, Fabrícia Basílio Resende, Joseana Arantes Pereira, Maíra Paes Lacerda, Margarete Boteon, Mayra Monteiro Viana, Natalia Dallocca Berno, Renata Pozzelli Sabio, René Voltani Broggio, Richard Truppel, Ticyana Carone Banzato e Yuri Uchoa Rodrigues.

Apoio:
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:
ênfase - assessoria & comunicação
19 2111-5057

Impressão:
www.graficamundo.com.br

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

A revista **Hortifruti Brasil** pertence ao Cepea

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

AO LEITOR

ESCREVA PARA NÓS. Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:
Hortifruti Brasil - Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP) ou para
hfbrasil@esalq.usp.br



OPINIÃO Especial Citros

Desejo transmitir à toda a Equipe Hortifruti/Cepea efusivos parabéns. Fiquei orgulhoso ao ler o trabalho publicado na revista **Hortifruti Brasil** sobre o custo de produção de laranja (edição nº 79). Pela primeira vez o produtor de laranja teve a chance de ver publicado de maneira correta, técnica e financeiramente demonstrado. Mais uma vez

aceite meus parabéns. Atenciosamente,
Carlos Eduardo P. Correa - Terra Roxa/SP

*Obrigado pelos elogios! Nossa proposta é fazer novos estudos de casos de outras propriedades de laranja nas próximas edições especiais sobre citricultura. Fique de olho nas próximas edições da **Hortifruti Brasil**.*

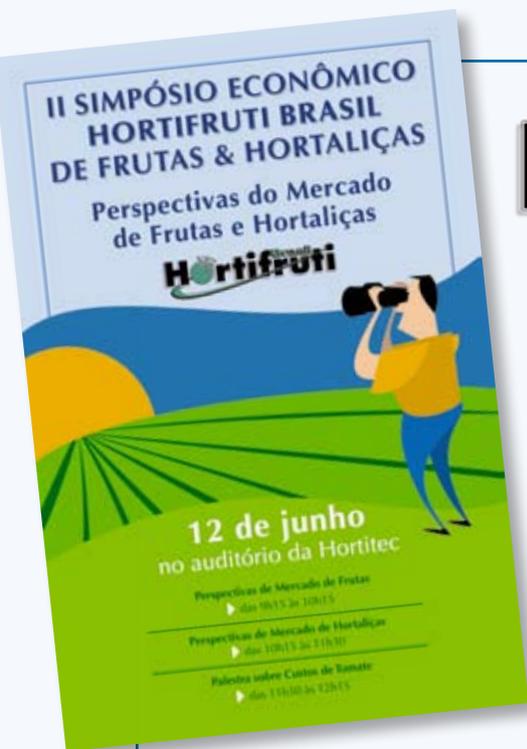
Hortifruti ^{Brasil} na Hortitec

A participação da Hortifruti Brasil na Hortitec foi um sucesso!

O II Simpósio Econômico Hortifruti Brasil de Frutas & Hortaliças realizado na Hortitec no mês passado aproximou os leitores e os analistas de mercado da revista. No evento, foram proferidas palestras sobre perspectivas de mercado de frutas, hortaliças e uma palestra sobre a gestão sustentável da tomaticultura, que ilustra a *Matéria de Capa* da edição de junho da **Hortifruti Brasil**.

O resultado das duas edições do Simpósio realizadas em 2008 e 2009 estimularam a nossa equipe a promover um evento maior nos próximos anos na Hortitec. Vários leitores aproveitaram e também nos visitaram no estande, onde foi promovida uma interação entre as partes e um bate papo sobre as últimas novidades do mercado hortifruticultor.

Obrigado a todos que nos prestigiaram! Esperamos vocês no ano que vem!



As palestras ministradas no Simpósio sobre frutas, hortaliças e sustentabilidade econômica da tomaticultura estão disponíveis no site do Cepea:

www.cepea.esalq.usp.br/hortifruti

Já agende sua visita em nosso estande e a participação do nosso III Simpósio que deverá ocorrer no dia 18 de junho de 2010 na feira da Hortitec. A feira ocorrerá nos dias 16, 17 e 18 de junho do ano que vem.

100% SUCO

Nem tudo é suco nas bebidas de frutas

O mercado de bebidas à base de frutas é uma realidade no Brasil. Muitas redes de supermercados já apresentam corredores inteiros destinados a esses produtos e consumidores, de modo geral, tendem a chamar de suco de fruta todas aquelas ofertas. Apesar disso, suco de fruta, propriamente, é apenas aquele que apresenta 100% de suco de fruta em sua composição, excetuando-se as frutas que requerem a diluição de sua polpa. Os demais são bebidas à base de frutas.

Essa definição vem do Decreto 6.871 de 6 de junho de 2009, que regulamenta a lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. O Decreto prevê que bebidas de frutas só podem ser rotuladas como sucos caso a embalagem contenha 100% de sucos de frutas, salvo as exceções de frutas muito viscosas que necessitam de alguma diluição, como a manga e a goiaba.

Levando em conta esta regulamentação, as categorias mais comuns hoje no mercado são os néctares e as bebidas à base de soja. Nenhuma delas, pela legislação, pode ser denominada suco de frutas, sendo que o rótulo deve informar ao consumidor o exato tipo de bebida que está sendo ofertado. Ainda são poucos os consumidores que têm consciência sobre a diferença entre suco e as demais bebidas de frutas, mas é possível que o esclarecimento sobre os principais grupos de bebidas de frutas disponíveis no mercado – sucos, néctares, refrescos e refrigerantes – venham a agregar valor aos sucos integrais e reconstituídos, principalmente quanto ao

aspecto nutricional. O mercado de sucos integrais e reconstituídos ainda é muito pequeno quando comparado ao de néctares e bebidas de soja.

Para a fruticultura, independente do tipo de bebida de fruta, o crescimento desse mercado pode ser uma alternativa para manter ou ampliar a rentabilidade e a sustentabilidade econômica do setor. Este segmento pode também ser uma opção para algumas hortaliças, como o tomate, que também pode ser comercializado em suco.

O consumo de bebidas de frutas prontas para beber está muito longe do consumo de refrigerantes, por exemplo, mas isso pode ser justamente indicação do potencial de crescimento. De 2007 para 2008, por exemplo, as vendas de suco de frutas expandiram o dobro do mercado de refrigerantes, segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas (Abir). Tem de ser levado em consideração ainda que esse dado da Abir reflete somente os sucos e os néctares de frutas prontos para beber, não abrangendo bebidas de frutas em geral representadas pelas polpas, refrescos, refrigerantes e os sucos em pó.

É neste cenário que se apresenta esta *Matéria de Capa*. O objetivo é avaliar o mercado de bebidas de frutas e seu potencial para elevar a demanda junto ao segmento agrícola. Busca-se também evidenciar a diferença entre sucos e demais bebidas à base de frutas.



SUCOS SÃO OS QUE CONTÊM BASICAMENTE FRUTA

Porcentagem mínima de polpa/suco das principais bebidas de frutas pesquisadas pela Hortifruti Brasil, conforme previsto no Decreto nº. 6.871 de 4/6/2009

Fruta	Suco	Néctar	Refrescos	Refrigerantes
	% de polpa de fruta			
Uva	100%	30%	30%	10%
Manga	60%	40%	20%	5%
Mamão	60%	35%	20%	5%
Melão	100%	30%	20%	5%
Banana	*	30%	20%	5%
Laranja	100%	30%	30%	10%
Maçã	100%	30%	25%	5%
Frutas em geral	100%	30%	20%	até 10%

Fonte: Decreto nº. 6.871 de 4/06/2009

* O percentual de suco de banana não está especificado na legislação e por se tratar de uma fruta tropical e viscosa, pode apresentar um potencial de suco inferior a 100% da fruta.

OUTRAS BEBIDAS

As demais bebidas de sucos apresentam, principalmente, diluição em água ou leite de soja.

incipais bebidas de frutas

100% SUCO

Os sucos naturais apresentam 100% de suco na sua composição, salvo sucos de frutas muito viscosas.



SUCOS X NECTARES X REFRIGERANTES

> SUCO

Definição: bebida não-fermentada, não-concentrada (com exceção dos casos a seguir especificados) e não diluída em água, destinada ao consumo. É obtido da fruta madura e sadia, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Para mais de uma fruta processada, a nomenclatura correta é sucos compostos ou *blends*.

Adição de açúcar e componentes químicos: é permitida a adição de açúcar, desde que mencionado no rótulo "adoçado". É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

Classificação dos sucos:

Tropical: os sucos tropicais têm uma legislação específica e são bebidas obtidas pela dissolução em água potável da polpa de fruta de origem tropical. Os sucos de açaí, cupuaçu e manga são exemplos de sucos tropicais obtidos através da polpa da fruta. No entanto, sucos de caju, maracujá e abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

Integral: O único suco industrializado 100% suco de fruta é o que contém no rótulo a denominação Suco Integral. Esse se encontra na concentração original de suco extraído da fruta, sem adição de água e açúcar.

Desidratado: O desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral e, no geral, mantidos os teores de sólidos solúveis originais do suco integral. A bebida em pó só pode ser considerada suco se não contiver aromatizantes químicos.

Reconstituído: é o suco obtido pela hidratação do suco concentrado ou desidratado e deve manter os teores de sólidos solúveis originais do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

> NÉCTAR

Definição: bebida não-fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato. A diferença básica é que o néctar não tem a obrigatoriedade de conservar todas as características originais de um suco natural de fruta.

Adição de açúcar, corantes e aromatizantes: é permitido somente açúcar.

% mínimo de suco: a porcentagem de polpa de fruta presente no néctar é fixada pelo Regulamento Técnico aprovado pela Instrução Normativa nº 12 de 2003, que estabelece Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Quando a fruta não tem especificação mínima de polpa na normativa, considera-se que o néctar de determinada fruta deve conter no mínimo 30% da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%.

> REFRESCOS & REFRIGERANTES

Definição: refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não-fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares. Os refrescos são diferentes dos refrigerantes com frutas e contém uma quantidade de suco maior, porém inferior aos néctares. Além disso, o refrigerante é a bebida gaseificada.

Adição de açúcar, corantes e aromatizantes: é permitido.

% mínimo de suco em refrescos: os refrescos de frutas, no geral, apresentam uma quantidade entre 10% e 20% de suco da fruta. O refresco com menor conteúdo de suco é o refresco de limão ou limonada, com no mínimo 5% em volume de suco de limão.

% mínimo de suco em refrigerantes: o conteúdo varia de 2% a 10% de suco de fruta. A soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo 2,5% em volume de suco de limão.

Fonte: Decreto nº 6.871, de 4/06/2009
Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm

O VALOR NUTRICIONAL DOS SUCOS E NÉCTARES É O MESMO DA FRUTA DE ORIGEM?

Quanto menor a quantidade de polpa de fruta presente na bebida, menor o seu valor nutricional. Os sucos, do ponto de vista nutricional, são mais ricos que os néctares, que possuem quantidades menores da fruta em sua composição. Em último lugar, encontram-se os refrescos e os refrigerantes com sucos de frutas.

Para produzir uma bebida de boa qualidade, é preciso que a matéria-prima utilizada também seja de alta qualidade. Não importa quão bom seja o processo, se ele iniciar com uma fruta de qualidade ruim, o suco ou néctar produzido será de baixa qualidade. A qualidade das frutas depende principalmente do seu estágio de maturação, que inclui concentração de açúcar (*brix*), acidez, teor de amido, cor, sabor e firmeza.

A vida útil das bebidas de frutas é influenciada por diversos fatores, entre eles o desenvolvimento de microorganismos deteriorantes, reações enzimáticas e outras reações químicas que comprometem a qualidade organoléptica (sensoriais) do produto, além de diminuir a qualidade nutricional.

Além da matéria-prima, o suco é influenciado pelas mudanças que ocorrem durante o seu processamento, especialmente quando o suco é concentrado ou tratado a altas temperaturas.

Entre os sucos de fruta, os cítricos são os mais conhecidos e apresentam alto teor de ácido ascórbico (vitamina C). As vitaminas são substâncias orgânicas necessárias em pequenas quantidades, mas indispensáveis ao organismo. Os sucos recém-preparados usualmente tem um conteúdo de vitamina C similar ao da fruta original. Esta vitamina, contudo, é sensível ao oxigênio,

calor e luz. Dessa forma, o processamento e armazenamento dos sucos industrializados podem levar a perdas no conteúdo de vitamina C.

A quantidade de carotenóides nos sucos de frutas, em geral, é pequena e varia de acordo com o tipo de fruta. Sucos de acerola, uva e tangerina, no entanto, fornecem quantidades de carotenóides que podem ser consideradas significantes do ponto de vista nutricional. Alguns carotenos são precursores da vitamina A. Além disso, possuem função antioxidante no organismo, o que os associa à proteção contra doenças degenerativas e cardiovasculares. Os seres humanos são incapazes de sintetizar esses compostos e, por isso, é importante o consumo de fruta e vegetais que contenham carotenóides. Esses compostos, contudo, são facilmente degradados pela ação do calor, luz e oxigênio, sendo necessários cuidados no processamento e armazenamento das bebidas de frutas.

No geral, as frutas são fontes de substâncias antioxidantes como antocianinas, fenóis e outros compostos flavonóides. Esses compostos podem agir independentemente ou em combinação com ação anticancerígena ou como agentes cardioprotetores por uma grande gama de mecanismos. Entretanto, a degradação desses compostos pode ocorrer durante o processamento e estocagem dos sucos e néctares.

O nível de sais minerais dos sucos apresenta diferenças significativas quando comparado com o da fruta original, pois esses constituintes estão associados com o material da parede celular das frutas. O componente inorgânico encontrado em maior quantidade nos sucos é o potássio (a maioria dos sucos contém entre 120-180 mg/100 ml). O potássio e o cálcio estão presentes em maior quantidade nos sucos cítricos e na maçã. Os sucos podem ainda conter elementos como ferro, cobre, zinco e magnésio, mas em quantidades muito pequenas e não significantes do ponto de vista nutricional.

O conteúdo de fibras, no geral, é menor no suco do que nas frutas, principalmente no caso em que as frutas são consumidas com a casca. As fibras desempenham papel importante no funcionamento do organismo.



Tomate Pizzadoro



Satisfação total

"Tomate Pizzadoro, tudo de bom! Estou muito satisfeito com o tomate, desde o desenvolvimento inicial até o ponteiro. É um tomate com um excelente padrão de frutos e pós-colheita. É a preferência dos compradores e ele se vende sozinho. Resumindo em poucas palavras: "satisfação total."

Luciano Jardim
São Pedro do Turvo - SP



O mercado brasileiro de sucos e néctares prontos para beber está em franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo de bebidas saudáveis, convenientes e saborosas. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas (Abir), em 2008 somente o setor de sucos e néctares de frutas prontas para beber faturou US\$ 1,9 bilhão com a venda de 476 milhões de litros. Isso representa aumento de 11% tanto da receita quanto do volume de 2007 para 2008.

Os sabores mais comercializados são uva, pêssego e laranja, segundo a Abir. Os produtos *light* e *diet*, segundo estimativa anual da Associação com base nos dados de janeiro a maio, é que em 2009 esses produtos representem somente 7,4% do mercado, menos que 11,1% de 2005.

Segundo o relatório da Abir "Consumo de todas as bebidas comerciais 2002-2007", disponível no site da instituição, as projeções de crescimento são otimistas para os próximos anos devido à publicidade e ações promocionais crescentes. O consumo em bares e restaurantes deve crescer apoiado na forte distribuição de grandes empresas que também estão entrando nesse mercado. A proibição de consumo de refrigerantes em escolas de Santa Catarina, Rio de Janeiro e

Paraná também deve elevar o consumo de sucos no médio prazo.

Segundo o mesmo relatório da Abir, o mercado de alimentos líquidos é atualmente marcado pelo dinamismo do setor, com grande crescimento de consumo nas principais regiões consumidoras tanto no Brasil quanto no mundo. Além disso, existe grande diversificação de produtos, bem como o acirramento da disputa por participação de mercado, caracterizando uma crescente concorrência no setor, embora com características específicas para as diferentes categorias de bebida.

Apesar do crescimento do mercado de bebidas não-alcoólicas, esse aumento ocorreu primeiramente por um forte crescimento das águas, refrigerantes, néctares e bebidas à base de soja. O consumo de néctares, em especial, vem crescendo a taxas significativamente maiores que as de suco. Isso se deve ao fato de que muitos consumidores não sabem diferenciar néctar do suco no momento da escolha, ou seja, não sabem que estão adquirindo um produto com menos fruta e maiores quantidades de água e açúcar que o suco propriamente. Além disso, o preço dos sucos é superior ao do néctar. Por esses fatores, a demanda por fruta não cresce tanto quanto ocorreria se o destaque no merca-

PRINCIPAIS SABORES DE SUCOS/NÉCTARES PRONTOS PARA BEBER (%)

Sabor	2005	2006	2007	2008	2009*
Uva	21,90	23,20	21,40	21,40	22,20
Pêssego	13,20	12,80	12,50	12,10	12,60
Laranja	11,40	11,50	9,60	9,60	10,00
Maracujá	8,40	8,70	7,90	8,10	6,40
Manga	7,40	7,50	6,90	6,90	6,90
Morango	4,40	4,30	4,10	4,20	3,50
Abacaxi	2,60	2,40	2,30	2,30	2,30
Outros Sabores	30,80	29,50	35,30	35,60	36,10
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Regular X diet/light (%)					
Regular	88,90	90,50	91,40	92,30	92,6
Diet/Light	11,10	9,50	8,60	7,70	7,4
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
VOLUME TOTAL DE VENDAS (MILHÕES DE LITROS)					
Total	336,89	388,47	429,39	476,35	457,30

*Estimativa

NÉCTARES DE FRUTAS

do de bebidas fosse o suco em vez do néctar.

De qualquer forma, é preciso reconhecer que o processamento da fruta ainda é um nicho de mercado quando comparado a outros destinos da fruta – a citricultura paulista é uma exceção, destinando entre 80% e 90% da sua produção para o mercado de suco. E mesmo o crescimento expressivo do consumo nacional de bebidas de frutas nos últimos anos, por si só, ainda não foi suficientes para motivar aumento da área de frutas no País. O setor, aliás, no geral, deve retrair a área em 2009 por conta dos fracos crescimento e rentabilidade das exportações de fruta *in natura* em 2008.

Para dinamizar a comercialização das frutas para o processamento de suco é importante avaliar os principais agentes atuantes nessa cadeia. Normalmente, a indústria que processa a fruta não é a mesma que embala e adiciona a marca para comercializar o suco no varejo. As marcas mais conhecidas de sucos no mercado doméstico adquirem o suco da fruta de uma empresa primária de transformação. As Agroindústrias de Transformação Primária comercializam o suco de fruta para vários segmentos da indústria de alimentos e bebidas (sucos prontos, indústria láctea, indústria de sorvetes, indústria de refrigerantes e outras bebidas, indústria de confeitos e outras).

De acordo com o Instituto Brasileiro de Frutas (Ibrafi), o setor de frutas processadas de transformação primária e secundária é composto atualmente por cerca de 300 empresas (mercado formal). Essas empre-

sas geram aproximadamente 34.000 postos de trabalho nas atividades industriais e 118.200 no segmento agrícola do setor. Quase metade delas (48,2%) estão na região Nordeste, 32,7% no Sudeste, 8,3% no Sul, 5,9% no Centro-Oeste e 4,8% das empresas estão no Norte do Brasil.

As principais indústrias de alimentos que engarrafam o suco e comercializam com o varejo são Del Valle, Minute Maid (Suco Mais), Kapo e Skinka. Essas empresas são responsáveis por 50% das vendas de suco/néctar pronto para beber no País.

PRINCIPAIS CONSIDERAÇÕES SOBRE AS DEMAIS BEBIDAS À BASE DE FRUTAS

> SUCO EM PÓ

O maior consumo de bebidas à base de frutas é em pó. A Abir estimou um consumo de 24,5 litros por pessoa em 2007. Produto mais acessível ao consumidor brasileiro pelo seu custo, é previsto um aumento da participação dele no mercado em 2009 devido ao enfraquecimento da economia brasileira. 85% das famílias brasileiras consomem sucos em pó, particularmente as famílias de classe média e baixa na região Nordeste. O sabor laranja é o mais demandado neste segmento. A marca mais conhecida é TANG, da Kraft Foods.

> SUCO CONCENTRADO

Este mercado vem perdendo participação para os sucos em pó e a tendência é de estabilidade nos próximos anos. Produto também relativamente acessível à população, com um consumo 9 litros por pessoa em 2007. A marca mais conhecida é Maguary (Kraft Foods). Maracujá, caju, laranja e uva são os mais populares entre os consumidores.

> REFRESCOS (bebidas à base de soja)

O crescimento progressivo deste segmento deve-se às bebidas à base de soja, que os consumidores a qualificam como bebidas saudáveis e de qualidade. Novas águas saborizadas vieram à tona, conduzidas principalmente pela Coca-Cola (Aquarius). O consumo médio per capita de refrescos à base de fruta é de 2 litros/ano. A marca ADES continua na liderança das bebidas à base de soja, mas outras marcas também têm conquistado o mercado.

Fonte: Relatório da ABIR - Consumo de Todas as bebidas comerciais 2002-2007 (10/09/2009)



CONSUMIDOR: OLHO VIVO NO RÓTULO!

O Brasil é conhecido internacionalmente como grande produtor de frutas por apresentar condições de clima e solo favoráveis. No entanto, o consumo de bebidas à base de frutas ainda é baixo no País, apesar de estar crescendo significativamente nesta década.

Nos últimos anos, bebidas foram, notadamente, um dos segmentos industriais que mais se organizou para atender às novas condições de consumo. Entre as transformações que ocorreram no perfil do consumidor, destacam-se a maior preocupação com a saúde – estimulada pelo maior acesso a informação e aumento de estudos científicos associando alimentação e saúde –, mudanças dos indicadores de distribuição de renda, crescente preocupação do consumidor com a segurança do alimento e busca por conveniência.

Apesar de tradicionalmente os brasileiros preferirem sucos preparados na hora do consumo, a urbanização aliada ao ritmo de vida acelerado abrem espaço para sucos e néctares de frutas prontos. Com a globalização da indústria de alimentos, a oferta por sucos de qualidade e variedades tem expandido visivelmente. Além disso, a tendência mundial de consumo de alimentos saudáveis que oferecem saúde, conveniência, inovação, sabor e prazer favorecem o crescimento do mercado de bebidas não-alcoólicas como os sucos e os néctares de frutas.

No entanto, pode-se observar através de pesquisas, que os consumidores não têm

ciência dos diferentes teores de polpa de fruta presentes no suco e no néctar, em refrescos e bebidas à base de soja. O conjunto de bebidas de frutas é conhecido por grande parte dos consumidores apenas como “suco”.

A dissertação de mestrado de Alessandra Carvalho Ferrarezi, da Unesp de Araraquara (SP), de 2008 indica esse desconhecimento. O estudo analisou o comportamento de consumidores de sucos e néctares de laranja em Araraquara (SP). A constatação é que os consumidores reagiram mais positivamente ao termo “néctar”, associando néctar a um produto “puro”, “mais puro” ou que continha “a melhor parte da fruta”, ou seja, o contrário do que está descrito na legislação. A mesma pesquisa revelou também que as informações mais consultadas na embalagem são as datas de fabricação e de validade. Além disso, a marca, o preço e o sabor são os fatores mais importantes na decisão de compra do produto. Assim, o tipo de bebida (suco ou néctar) apresentou, no estudo, pouca importância, sugerindo que os consumidores participantes da pesquisa desconheciam a diferença entre néctar e suco de fruta pronto para beber.

Apesar do franco crescimento das vendas de bebidas à base de frutas, o consumo per capita do brasileiro ainda é baixo quando comparado ao de cidadãos de outros países ou ao consumo de refrigerantes no Brasil mesmo. Segundo estimativas da Abir, o consumo per capita anual de suco e néctares prontos para consumo foi de 2,5 litros em 2008 no País. Apesar de o Brasil ser o terceiro maior produtor mundial de frutas, o brasileiro não tem tradição no consumo de sucos de frutas industrializados.

O preço, certamente, é um fator importante na análise de decisão de compra do consumidor. Em 2009, com o enfraquecimento da economia nacional e o aumento de desemprego, o segmento de bebidas à base de frutas mais afetado foi o de sucos/néctares. Segundo a Abir, as vendas destes produtos de fevereiro a maio de 2009 recuaram em torno de 3% em relação ao mesmo período do ano anterior, ao passo que o mercado de sucos em pó deve crescer neste ano.

Segundo a Abir, a estratégia para ampliar o mercado de sucos é o apelo à “vida saudável”. Além disso, a entidade aposta que o mercado de frutas tropicais é um dos segmentos menos explorados e que tem maior potencial de expansão nos próximos anos.



SOBRA FRUTA E FALTA SUCO NO PAÍS!

É difícil acreditar que temos fruta sobrando nas roças e falta de produto para indústrias. De acordo com engarrafadoras de suco consultadas pela **Hortifruti Brasil**, o número de empresas processadoras de polpa de fruta não é suficiente para atender à demanda da indústria de alimentos com qualidade e regularidade e, muitas vezes, estas empresas têm de processar o suco ou importar a polpa. Além disso, a irregularidade de fornecimento da polpa para as indústrias de alimentação ainda é um dos principais gargalos para essas empresas planejarem suas vendas.

É importante destacar também que um dos néctares mais consumidos (pronto para beber) no País é o sabor pêssego. Na maioria das vezes, a polpa é importada pela falta de fornecedores domésticos. O questionamento pertinente neste caso é se os consumidores brasileiros de fato preferem o suco de pêssego ou se a oferta de produtores externos de polpa de pêssego é que estimulam engarrafadoras a manter elevada a oferta deste sabor.

Outro ponto importante é a estrutura tributária sobre as bebidas de frutas. Segundo a legislação do Imposto de Produtos Industrializados (Decreto 6.006/2006, ver Seções II e IV), os sucos e as bebidas de frutas à base de soja e leite são isentos de IPI, enquanto sobre os néctares incidem 5% de alíquota. Já o PIS/Cofins, cobrados sobre o lucro das empresas, de acordo com as leis 10.833/2003 e 10.925/2004, para bebidas de frutas apresentam alíquotas de 1,65% de PIS e de 7,6% de Cofins. Quanto ao ICMS, depende de cada estado. A desoneração dos estados produtores sobre a cadeia de bebidas à base de frutas, com especial atenção à categoria de sucos, seria um estímulo para este segmento.

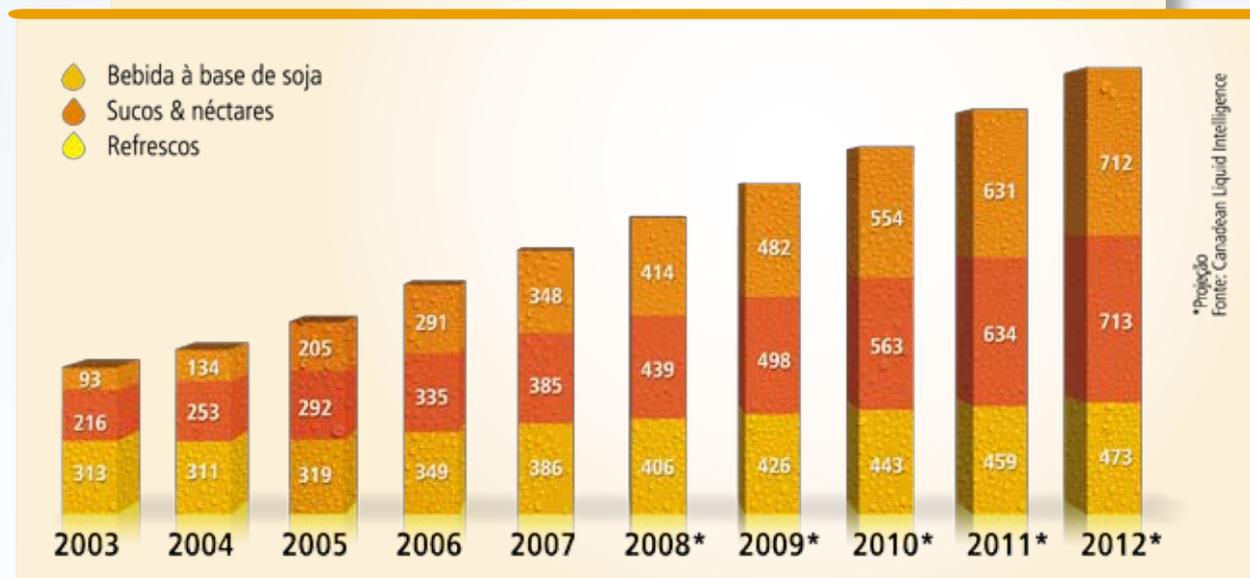
A tendência é de que o mercado de sucos prontos, néctares e de bebidas de soja continue crescendo a níveis expressivos. Assim, o produtor agrícola deve estar atento a este canal de comercialização para se beneficiar de tal crescimento.

Projeções da Abir apontam que, em 2012, o mercado de sucos e néctares pode chegar a 700 milhões de litros, com o mesmo volume sendo estimado para bebidas à base de soja, totalizando 1,4 bilhão de litros. Isso representa cerca de 600 milhões de litros acima do mercado atual, estimado em 800 milhões de litros (4,5 litros per capita ano). Mesmo com essas previsões do aumento no volume total, o consumo per capita do brasileiro ainda será somente de 7 litros, – para este cálculo, considera-se a estimativa do IBGE de que em 2012 seremos 200 milhões de brasileiros.

A mensagem principal desta matéria é que a fruticultura nacional pode encontrar no mercado de bebidas de frutas, especialmente no segmento de sucos, um reforço importante o para o escoamento da produção. O principal gargalo é ampliar e fortalecer as principais processadoras de polpa no País e conectá-las às engarrafadoras. As empresas de polpa são as principais parceiras do setor produtivo para impulsionar o consumo de sucos e bebidas a base de fruta.

A pergunta que se faz ao setor é: quais serão as frutas ou polpas demandadas pelos nossos consumidores? A expectativa é de que sejam as que produzimos em larga escala e que possibilitem ao segmento agrícola um canal alternativo de comercialização. Quanto ao consumidor, a expectativa é possam adquirir um produto de melhor qualidade nutricional, ou seja, que aumentem a escolha pelo suco 100% fruta. ■

Consumo brasileiro de refrescos de frutas, sucos & néctares e bebidas à base de soja (em milhões de litros)





Produção nacional começa em Minas Gerais, Goiás e São Paulo

MG e GO iniciam comercialização

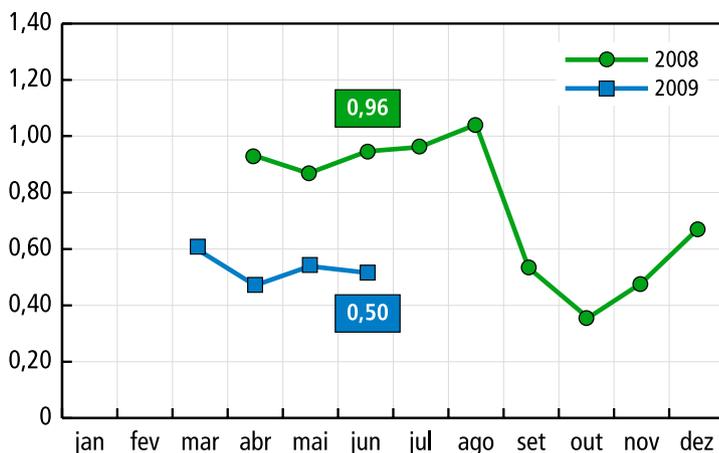
Produtores de Minas Gerais e de Goiás iniciaram a comercialização de cebola em meados de junho. Segundo cebolicultores locais, a qualidade das primeiras lavouras esteve abaixo da esperada devido, principalmente, às chuvas que ocorreram nas regiões durante o cultivo realizado principalmente de fevereiro a abril. Entretanto, a qualidade vem apresentando melhora a cada semana. Em junho, os preços da região tiveram média de R\$ 13,83/caixa 3 de 20 kg. A safra deve durar até meados de novembro, com pico previsto entre julho e agosto.

São Paulo entra no mercado no final de julho

As regiões de Monte Alto e São José do Rio Pardo (SP) iniciarão a colheita no final de julho. Conforme produtores, a safra deve seguir o mesmo calendário do ano passado, com o pico previsto para agosto e setembro. Nesses meses, as regiões devem colher cerca de 80% da produção total. A diferença deste ano, entretanto, é o aumento de área em torno de 15%. Isso poderá acarretar em preços menores dos praticados na safra passada, devido ao aumento de oferta. A safra será encerrada em outubro.

Baixa qualidade da cebola reduz importação argentina

A importação de cebola da Argentina reduziu em junho devido à má qualidade do bulbo. Tal



Baixa qualidade pressiona cotações

Preços médios recebidos por produtores nordestinos pela cebola amarela na roça - R\$/kg

Fonte: Cepeca

situação é contrária ao esperado, já que a cebola argentina é a principal forma de abastecimento do mercado brasileiro nesse período. O clima desfavorável na produção do país vizinho prejudicou a cebola argentina. Para julho, a previsão é de redução da cebola importada, o que pode impulsionar os preços da cebola brasileira. O volume ofertado no Brasil deverá ser suficiente para atender a demanda nacional, uma vez que, até o momento, as lavouras vêm apresentando um desenvolvimento normal.

Vale do São Francisco tem melhora na produção

A produção de cebola no Vale do São Francisco aumentou gradativamente desde o início de junho, depois de ser gravemente atingida pela chuva e ocasionar grandes perdas. De acordo com produtores da região, até momento, a oferta é suficiente apenas para atender o mercado nordestino. Além disso, a qualidade do bulbo está aquém da expectativa dos produtores, embora tenha apresentado melhorias. Os preços estão abaixo dos praticados no Vale no ano passado, em termos nominais. Em junho, as cotações tiveram média de R\$ 0,46/kg – no mesmo período de 2008, o bulbo era negociado a R\$ 0,96/kg. A qualidade da cebola é o principal fator para essa diferença nos preços.



Seca no Sul pode prejudicar planejamento

As mudas cultivadas no Sul do País para a safra 2009/10 estão em fase de desenvolvimento. A região ainda está tendo problemas com a falta de chuvas, sendo que a cidade de São José do Norte é a mais afetada pela seca, conforme produtores. A média histórica de precipitações para a região é de 113 mm em junho, entretanto, o acumulado desse mês foi de apenas 41 mm, cerca de 64% abaixo da média, de acordo com previsões do Tempo Agora. Com a seca, pode haver redução do número de mudas de cebola. Há estimativas de quebra na sementeira, mas ainda não foram quantificadas e nem se sabe se tais perdas vão afetar o aumento da área de cultivo na região.





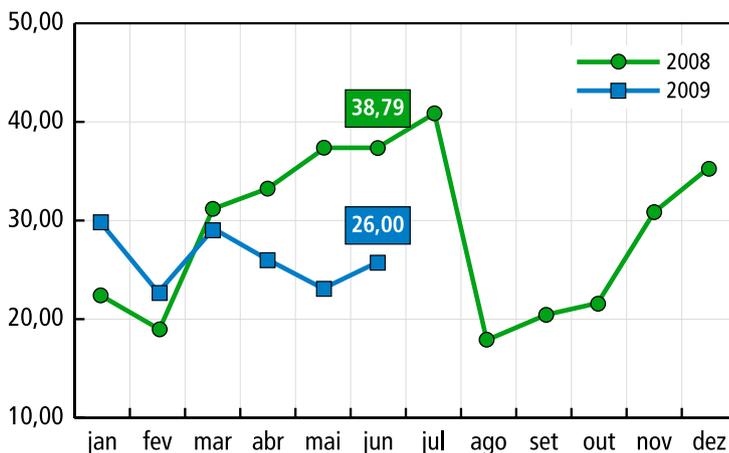
Menor oferta deve elevar cotações

Oferta é reduzida em julho

O volume de tomate ofertado em julho deve ser 25% menor que o do mês passado devido à redução de 35% no número de pés que devem ser colhidos neste mês. A oferta poderia ser ainda menor no período, mas há expectativa de maior produtividade média das lavouras da safra de inverno. Além disso, houve atraso na formação de algumas lavouras em junho, por conta das baixas temperaturas. A redução deve ocorrer principalmente na região de Sumaré (SP), que está terminando a primeira parte da safra de inverno. A queda foi de cerca de 20% em Mogi Guaçu (SP) e em Pará de Minas (MG), de aproximadamente 30%. Em junho, a média de preços recebidos pelos produtores pelo tomate salada AA foi de R\$ 20,98/caixa, aumento de 7,5% em relação ao mês anterior. Além das cotações mais elevadas, a recuperação na produtividade média das lavouras pode contribuir para uma rentabilidade maior.

Sumaré está no final da primeira parte da safra

Segundo produtores de Sumaré (SP), do total de 7 milhões de pés da primeira parte da safra de inverno restam apenas 350 mil para serem colhidos em julho. No geral, a primeira parte da safra foi abaixo das expectativas devido à concentração de oferta em maio (cerca de 60% do total da safra). Até o fim de junho, o valor médio recebido pelos produtores, já ponderado pela quantidade colhida



Menor área colhida impulsiona preços

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



Fonte: Cepeca

em cada mês e pela classificação do fruto (A ou AA), foi de R\$ 17,79 por caixa de 25 kg, 26% superior ao mínimo estimado para cobrir os custos com a cultura. Mesmo com o resultado positivo, a área para a segunda parte da safra de inverno deve ser semelhante à do ano passado, de cerca de 2 milhões de pés.



Queda na temperatura atrasa colheita

Tanto em Paty do Alferes (RJ) quanto em Mogi Guaçu (SP), o volume de tomates colhidos em junho foi menor que o esperado devido à queda nas temperaturas, o que atrasou o desenvolvimento das lavouras e reduziu a maturação dos frutos. Na praça fluminense, a expectativa era de que seria colhido 1 milhão de pés (cerca de 30% do total da safra). No entanto, estima-se que o número de pés foi 25% menor. Segundo produtores, o atraso das plantas deve prolongar a safra até agosto, início da segunda parte da safra de inverno, fazendo com que a região oferte tomate até o fim do ano. Já na praça paulista, o ritmo lento de maturação reduziu a quantidade ofertada em junho em 5%. Com isso, pode haver uma concentração de colheita maior em julho, em períodos em que as temperaturas aumentam.

São José de Ubá intensifica colheita

A oferta de tomates em São José de Ubá (RJ) deve ser 10% maior em julho do que a do mês passado devido ao atraso das primeiras lavouras e à retomada do ritmo de maturação. A expectativa era de que seria colhido 1,8 milhão de pés em junho e 1,3 milhão de pés em julho. Entretanto, as baixas temperaturas controlaram o desenvolvimento das plantas e a maturação dos frutos. Além disso, devido à incidência de broca-pequena, causada por *Neoleucinodes elegantalis*, a produtividade média da região caiu para 300 caixas/mil pés. Com a situação normalizada, o volume de tomates deve aumentar, mas não deve influenciar fortemente o mercado, já que o pico de safra da região está previsto para setembro.





A dose certa de proteção que a sua lavoura precisa.

**Curzate® BR é prevenção contra
a requeima e o míldio.**

BENEFÍCIOS

- Alta eficácia na prevenção – ativa as defesas naturais da planta
- Plantas saudias e boa produtividade
- Ação sistêmica local, com alto poder de penetração na folha
- Ação antiesporulante – evita o desenvolvimento e disseminação de doenças
- Mais praticidade: basta colocar o saco solúvel na água e realizar a pré-mistura
- Mais economia: maior aproveitamento do produto, sem desperdício
- Seletividade: ideal para o gerenciamento de resistência dos fungos

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.**





DuPont™ Curzate® BR

fungicida

Curzate® BR. A vacina da sua lavoura.

Tele DuPont Agrícola
0800-707-5517
www.dupontagricola.com.br



Os milagres da ciência





Maior oferta encerra período de preços recordes

Aumento da oferta pressiona cotação em junho

Em junho, a intensificação da colheita nas regiões do Sudoeste Paulista, Sul de Minas e Cristalina (GO) elevou a oferta de batata no mercado e, conseqüentemente, pressionou as cotações do tubérculo no período. De maio para junho, os preços recuaram 25%, com a média passando para R\$ 54,09/sc de 50 kg. Vale lembrar, contudo, que, em maio, o valor médio nacional da batata atingiu o maior patamar já registrado pelo Hortifruti/Cepea, em termos reais, se considerada toda a série, iniciada em 2002 – naquele mês, produtores receberam R\$ 71,15/sc de 50 kg. Em maio, os preços foram impulsionados pela baixa oferta, devido à quebra de produtividade das lavouras do Triângulo Mineiro e do Paraná – regiões que, somadas, ofertaram mais de 50% da área de batata naquele mês. Para julho, mesmo com o início da colheita na região de Vargem Grande do Sul (SP), a expectativa é que as cotações se mantenham próximas às de junho.

Safra das secas se aproxima do final

Apesar de a temporada das secas de 2009 finalizar em julho, a oferta de batata deve permanecer alta, devido ao atraso no plantio no Sudoeste Paulista. As chuvas ocorridas em março fizeram com que o pico de safra, que normalmente ocorre em junho, passasse para julho, com o encerramento da colheita previsto apenas para agosto. Nas regiões paranaenses de Curitiba, Ponta Grossa,

São Mateus do Sul e Irati, as lavouras foram prejudicadas por fatores climáticos – seca de março a meados de maio e geada entre o fim de maio e início de junho – e, com isso, o final da safra deverá ser antecipado para a primeira quinzena de julho. Nas roças do Sul de Minas que, neste ano, foram favorecidas pelo clima – chuvas bem distribuídas no período de desenvolvimento do tubérculo –, a colheita deve ocorrer até o final deste mês. A estimativa é que, em julho, somando-se a área do Sudoeste Paulista, Paraná e Sul de Minas, sejam ofertados cerca de 2.500 hectares de batata.

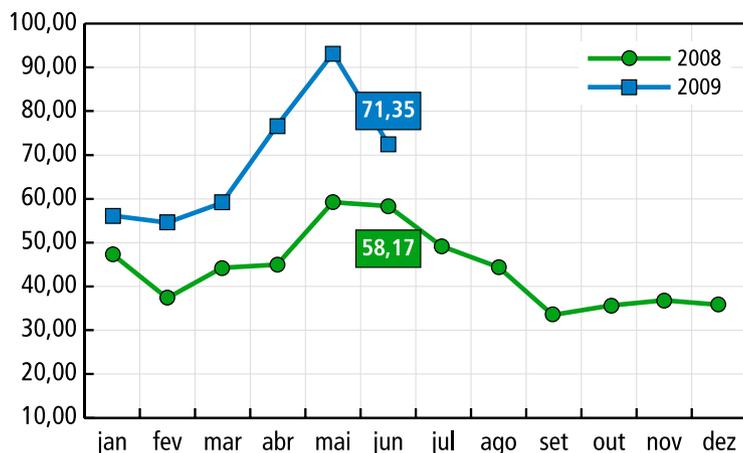


Aumenta o ritmo de colheita em Cristalina

Produtores de Cristalina (GO) devem intensificar a colheita de batata em julho. A região goiana, que até maio ofertou um produto de qualidade insatisfatória e registrava baixa produtividade, voltou a apresentar um tubérculo com bom calibre e bom aspecto de pele em junho. As roças de Cristalina registraram produtividade média de cerca de 35 t/ha, muito próxima do valor considerado normal para a região. Em julho, bataticultores de Goiás devem colher cerca de 800 hectares – perto de 20% da área total cultivada em 2009. O pico de safra é previsto para setembro, e a temporada das secas em Cristalina deve finalizar apenas em novembro.

Vargem Grande do Sul adianta colheita

A colheita da safra de inverno de Vargem Grande do Sul (SP) que normalmente inicia no fim de julho, neste ano será adiantada para o início do mês. Alguns produtores, motivados pelas elevadas cotações do primeiro semestre deste ano, adiantaram o plantio de suas lavouras. Porém, a maioria dos bataticultores deve iniciar a colheita a partir da última semana do mês, seguindo o calendário normal da região. A expectativa é que o pico de safra seja entre agosto e setembro, quando devem ser colhidos aproximadamente 70% da área de batata vargem-grandense. Vale lembrar, que a área total cultivada neste ano é cerca de 6% menor do que no ano passado.



Após preços recordes em maio, cotações caem em junho

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



Fonte: Cepea

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

REVUS™

Proteção eficaz mesmo com chuva.

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

Revus é uma solução inovadora para o controle preventivo da requeima na batata e tomate e do mildio no melão, melancia, pepino, alface e cebola. 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.



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

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



C.a.s.a.



0800 704 4304

syngenta.

www.syngenta.com.br



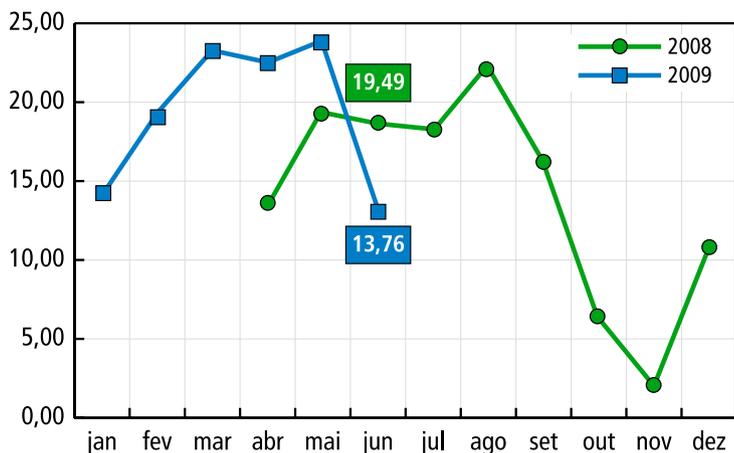
Inicia safra de inverno 2009

MG e GO começam safra de inverno

Os estados de Minas Gerais e Goiás deverão iniciar a safra de inverno 2009 a partir de meados deste mês. Produtores do Rio Grande do Sul deram início à nova safra no final do mês passado, enquanto os paranaenses só terão cenoura de inverno a partir de agosto. Por conta do clima mais adequado ao cultivo nesta safra – seco e com temperaturas mais amenas –, normalmente há menor incidência de doenças e, conseqüentemente, menor aplicação de defensivos em relação à safra de verão. Além disso, a produtividade da raiz também deve ser maior, com rendimento médio de 70 t/ha frente às 58 t/ha no verão. Com o aumento da oferta em julho, a previsão é de que os preços da cenoura sigam em baixa, chegando aos mesmos patamares praticados na safra de inverno de 2008.

Preços recuam no final da safra

As cotações de cenoura nas regiões produtoras do País (MG, GO, BA, RS e PR) tiveram queda no final da safra de verão. O principal motivo foi o aumento da disponibilidade do produto desde o fim de maio devido ao incremento de produtividade, que saltou da média de 41 toneladas por hectare para 60 toneladas por hectare. A maior produtividade, por sua vez, deve-se principalmente às condições climáticas favoráveis no período. Dessa forma, a média das cotações caiu de R\$ 21,10/cx “suja” de 29 kg em maio para R\$ 12,70/cx “suja”



Alta produtividade reduz cotações

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

de 29 kg em junho. O preço mínimo de venda estimado pelos produtores para cobrir os gastos com a cultura também caiu em junho, passando de R\$ 8,70/cx “suja” de 29 kg para R\$ 7,54/cx “suja” de 29 kg. Além da maior produtividade, a menor utilização de defensivos agrícolas, ocasionada pela baixa incidência de chuvas nas regiões, também contribuiu para a redução do preço mínimo.

MG tem cenoura desvalorizada

A região mineira de São Gotardo, Santa Juliana e Uberaba registrou em junho queda de 44% nos preços da cenoura frente ao mês anterior. A média das cotações passou de R\$ 24,63/cx “suja” de 29 kg para R\$ 13,76/cx. Segundo produtores locais, o principal motivo foi a recuperação da produtividade, a qual gerou uma oferta superior à demanda. Agentes do setor acreditam que o cenário não deverá mudar até o final da safra, prevista para meados deste mês.



BA finaliza safra de verão do primeiro semestre

A safra de verão do primeiro semestre na região de Irecê (BA) terminou no final de junho. Durante toda a temporada, os preços mantiveram-se em patamares elevados, caindo apenas no último mês. Neste cenário, os preços da cenoura permaneceram 169% acima do valor mínimo estimado pelos produtores. Essa margem positiva incentiva investimentos futuros. Na média, os preços da caixa “suja” na roça de 20 kg foram de R\$ 15,70. O valor mínimo de venda estimado pelos produtores para empatar com os custos teve média de R\$ 5,83/cx “suja” de 20 kg e a produtividade, 30 toneladas por hectare. As cotações poderão continuar em baixa na safra do segundo semestre, que terá início neste mês. Isso porque haverá maior oferta ocasionada pelo aumento de 30% na área do cultivo em relação à do ano passado. Agricultores da região acreditam que em agosto haverá maior volume de mercadoria, visto que na época do plantio as cotações estavam elevadas, o que estimulou investimentos na cultura.



Fonte: Cepea

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



Safra potiguar deve ser reduzida em 2009/10

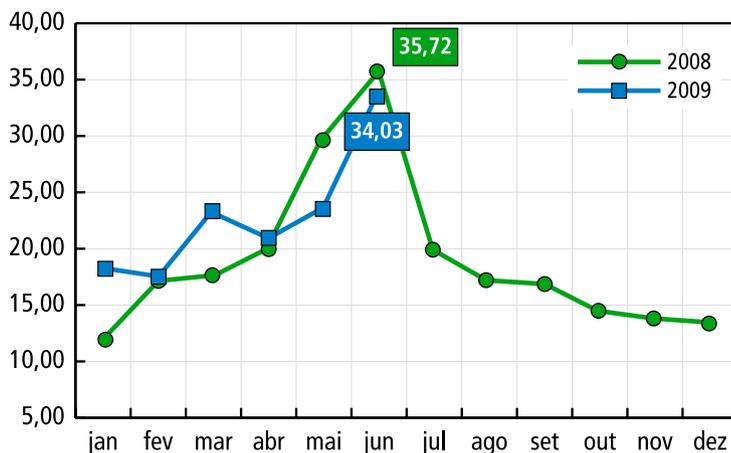
Na safra 2009/10, a área cultivada de melão no Rio Grande do Norte e Ceará tende a reduzir cerca de 20% frente à safra 2008/09. O fator responsável por essa queda é a paralisação das atividades de uma grande empresa produtora da região, em função de prejuízos obtidos nas últimas safras. Mesmo com a redução da área de plantio, outros produtores ainda estão receosos quanto a investimentos na cultura, tendo em vista as incertezas em relação à demanda do mercado internacional – vale ressaltar que a maior parte da produção local é destinada ao mercado externo. Em junho, as negociações dos contratos de exportações foram encerradas pela maioria das empresas, e os melonicultores puderam planejar o plantio de toda safra e o calendário de embarques para a Europa, que geralmente inicia em agosto. O plantio de melão no Rio Grande do Norte e no Ceará, destinado ao mercado interno, teve início apenas em junho. As atividades, que normalmente têm início em maio, atrasaram em função do excesso de chuvas na região. Desta forma, a intensificação da colheita deve ocorrer a partir de agosto e poucos produtores devem ofertar a fruta no mercado doméstico em julho.

Inicia safra 2009/10 no Rio Grande do Norte e no Ceará



Aumenta oferta no Vale do São Francisco

A colheita de melão no Vale do São Francis-



co, que compreende as regiões de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA), deve ser intensificada em julho. O maior volume produzido neste período é proveniente de fazendas que retomaram o plantio da fruta entre maio e junho com o intuito de reduzir os prejuízos que obtiveram nesta temporada. Entre março e maio deste ano, produtores tiveram perdas com o excesso de chuvas, com a quebra de produtividade na região superior a 50% da produção. A fruta colhida inicialmente foi afetada pela umidade, apresentando podridões nos talos, manchas na casca e semente solta. Além disso, produtores obtiveram melões mais miúdos. Uma melhora da qualidade foi notada apenas a partir de maio, quando diminuiu o volume de chuvas no Vale. Em relação à intensificação da colheita, uma maior oferta local deve ser disponibilizada em julho no mercado interno, podendo pressionar os preços do melão. Em junho, o melão amarelo tipo 6-7 foi vendido nas lavouras do Vale à média de R\$ 30,65/caixa de 13kg, alta de 41% em relação a maio.

Safra espanhola tem preços baixos e queda no consumo

Produtores de melão da Espanha têm enfrentado preços baixos e queda no consumo europeu devido à crise econômica mundial, segundo o site *Fresh Plaza*. As principais regiões produtoras da fruta naquele país – Andalusia, Murcia e Castilla-La Mancha, as quais representam 70% da área cultivada na Espanha – mantiveram a área cultivada nesta temporada semelhante à da safra passada. Quanto às exportações, de acordo com o site, os principais mercados para a fruta espanhola são França, Alemanha, Holanda e Reino Unido. Segundo o Serviço de Comercialização Agrícola do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (AMS/USDA), o melão espanhol *honeydew* tipo 10 foi comercializado no porto de Roterdã (Holanda) à média de US\$ 6,80/cx de 9 kg em junho, queda de 25% em relação a maio e queda de 30% frente ao mesmo período de 2008. A Espanha deve ofertar a fruta no mercado europeu até meados de setembro, quando o Brasil intensifica seus embarques para o bloco.



Menor oferta impulsiona preços no atacado

Preços médios de venda do melão amarelo tipo 6-7 no atacado de São Paulo - R\$/cx de 13 kg

Fonte: Cepea





Maior demanda sustenta preços na Bahia

Bom Jesus da Lapa escalona oferta

Apesar da maior oferta de prata na região de Bom Jesus da Lapa (BA) em junho, devido ao pico de safra, os preços da fruta permaneceram firmes no período. Isso se deve ao escalonamento da oferta e à maior demanda pela variedade. As temperaturas mais baixas em maio e em junho fizeram com que o desenvolvimento da fruta fosse mais lento. Dessa forma, parte das lavouras não atingiu o ponto de colheita, fazendo com que produtores escalonem a oferta nos próximos meses. Além disso, em junho, as demais praças produtoras do Brasil não tiveram oferta suficiente para atender à demanda do mercado interno, favorecendo as vendas baianas.

Produtores do RN voltam a colher

Após as intensas chuvas ocorridas em maio nas lavouras do Rio Grande do Norte, o nível da água do rio Açu baixou nas áreas em que foram registrados alagamentos. Assim, em junho, já foi possível realizar as atividades de campo na região potiguar, uma vez que os bananais estavam cacheados e prontos para serem colhidos. Apesar de agentes ainda enfrentarem dificuldades para transportar a produção, muitos acreditam que a oferta regional aumente em julho. Produtores relatam, contudo, que essas enchentes podem ter ocasionado uma perda em torno 20% do total da produção de bananas do Rio Grande do Norte. Dessa forma, a expectativa é que haja uma redução dos envios da fruta para a Europa neste ano.

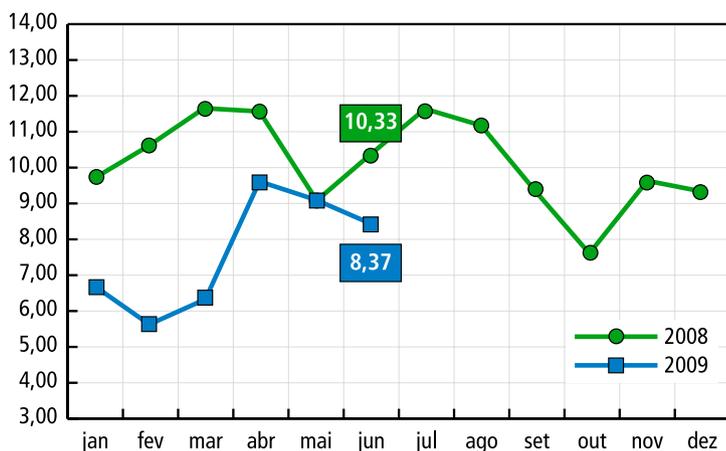
Primeiro semestre registra baixos preços para a nanica

Produtores de banana nanica do norte de Santa Catarina e do Vale do Ribeira (SP) registraram menor rentabilidade no primeiro semestre de 2009. A média de preços recebidos pelos produtores de Santa Catarina entre janeiro e junho foi de R\$ 5,22/cx 22 kg e no Vale do Ribeira de R\$ 7,68/cx, valores 17% inferior e 12% superior, respectivamente, ao mínimo estimado por produtores de cada região para cobrir os gastos com a produção durante o período. No ano passado, pelo contrário, os valores da banana atingiram os maiores patamares já registrados pelo Hortifruti/Cepea, com a média a R\$ 6,95/cx no primeiro semestre de 2008 em Santa Catarina e R\$ 10,56/cx no Vale. Naquela época, a redução da oferta, decorrente das adversidades climáticas e do aumento dos custos de produção, impulsionou os valores da fruta. Já neste ano, os preços mais baixos foram resultados da oferta concentrada de banana nanica principalmente no primeiro trimestre, uma vez que o Vale do Ribeira e o norte de Santa Catarina estavam em pico de safra. Atualmente, a oferta nas duas regiões está reduzida, e só deve aumentar a partir de outubro.



Exportações ao Mercosul aumentam quase 40%

Entre janeiro e maio as exportações de banana para o Mercosul cresceram 39% se comparado ao mesmo período do ano passado, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). O principal destino dos embarques brasileiros foi a Argentina, com 26,3 mil toneladas da fruta. Até maio deste ano, as compras argentinas aumentaram 89% em relação ao mesmo período de 2008, devido aos baixos preços da banana brasileira e ao menor envio de outros países ofertantes, como Equador e Colômbia. Considerando todo o mundo, entre janeiro e maio, as exportações brasileiras totalizaram 68,7 mil toneladas, o que representou um aumento de cerca de 12% frente ao mesmo período de 2008.



Baixa procura desvaloriza nanica paulista

Preços médios recebidos por produtores do Vale do Ribeira pela nanica - R\$/cx de 22 kg

Fonte: Cepea





Jales e Pirapora retomam colheita

Pirapora volta ao mercado

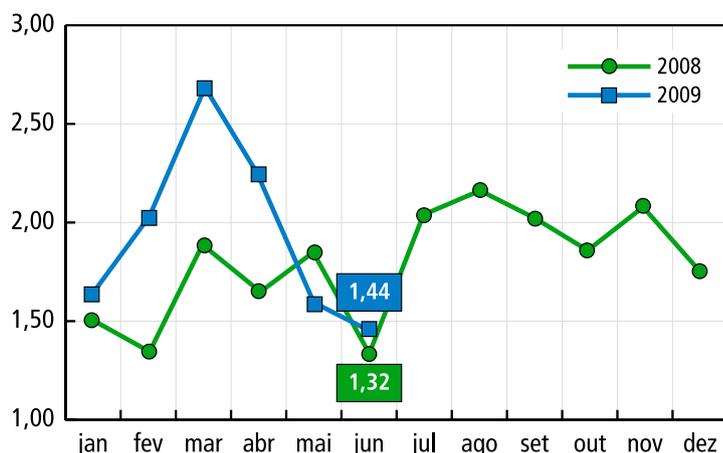
A região de Pirapora (MG) iniciará a colheita da safra 2009 em meados de julho, mas as chuvas ocorridas no início das podas comprometeram as primeiras frutas. A intensificação da colheita deverá ocorrer entre agosto e setembro. Apesar dos problemas com as primeiras podas, a produtividade da próxima safra deve se manter semelhante à de 2008. Quanto às variedades ofertadas, ainda persiste na região a tendência de substituição das uvas finas pela niagara para consumo *in natura* – acredita-se que a fruta rústica já represente a maior parte do total das uvas de mesa produzido na praça mineira.

Jales inicia colheita

A região paulista de Jales deve retomar a colheita em julho, ainda com baixa oferta neste mês. As podas foram realizadas de forma bastante escalonada, com o objetivo de facilitar os tratamentos culturais e melhorar a distribuição da oferta. Ainda assim, a intensificação da colheita deve ocorrer na segunda quinzena de agosto. A produtividade desta safra é prevista para entre 25 e 35 t/ha, semelhante à da safra anterior. Apesar das dificuldades com o controle de doenças nas primeiras podas, os talhões podados posteriormente devem apresentar boa produtividade e qualidade.



Vale do São Francisco reduz oferta



A oferta de uvas finas em Petrolina (PE)/Juazeiro (BA) deverá diminuir no correr de julho. Segundo produtores locais, as podas realizadas após março foram prejudicadas pelas intensas chuvas registradas no Vale do São Francisco, o que ocasionou o abortamento de flores e elevação na incidência de fungos, como o míldio, reduzindo a oferta para julho. A partir de agosto, entretanto, a oferta deve aumentar novamente com o início da colheita do segundo semestre.

Egito e Itália abastecem mercado europeu

Em julho, os principais países produtores de uvas de mesa a abastecer a Europa devem ser o Egito e a Itália. De acordo com o site *Fresh Plaza*, produtores egípcios investiram em produtividade e infra-estrutura nesta safra, para melhorar sua aceitação no bloco europeu. Já as exportações da Índia – cuja safra finalizou em junho – para a Europa tiveram queda de cerca de 6% frente à temporada anterior, devido à redução na procura pela fruta no continente. Cerca de 70% da produção indiana foi destinada à União Européia e o restante a países do Golfo, Bangladesh e Sri Lanka. Quanto ao Brasil, geralmente, as vendas ao mercado Europeu iniciam em setembro.

Paraná encerra colheita de uvas finas

As últimas uvas de mesa no Paraná devem ser colhidas em julho, mês em que o volume não deve ser significativo para pressionar as cotações no mercado brasileiro. A safra temporã das regiões de Marialva e Ivaíporã iniciou em março e teve pico de colheita entre maio e junho. Durante estes meses, a média de preços recebidos por produtores pela uva Itália em Marialva foi de R\$ 1,60/kg, valor cerca de 5% inferior à média do mesmo período de 2008. A retração nas cotações está atrelada principalmente ao maior volume ofertado no período. Já quando considerada a média de todo o período colheita, os preços de 2009 superam em 29% a média de 2008.



Maior oferta paranaense pressiona cotações

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

Fonte: Cepea





Chuvas prejudicam qualidade do mamão nordestino

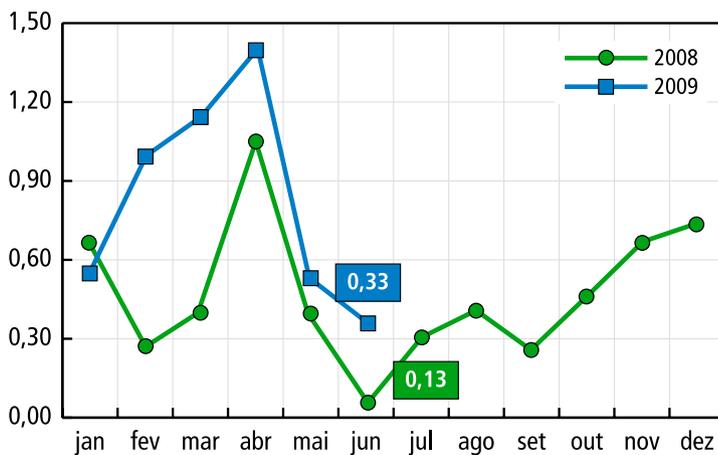
As chuvas constantes registradas no Nordeste do País entre maio e junho prejudicaram a qualidade do mamão. De acordo com produtores do extremo sul baiano e do Rio Grande do Norte, o excesso de umidade comprometeu as pulverizações no período, principalmente nas roças velhas – o encharcamento da raiz ocasionou algumas doenças fúngicas como “chocolate”, “papai Noel” e podridão peduncular. Dessa forma, a menor qualidade do mamão resultou

Qualidade é baixa no NE com chuvas

em uma desvalorização da fruta no mercado interno. Em junho, no sul da Bahia, os preços do havaí 15-18 foram cerca de 37% inferiores aos obtidos no mês anterior. A previsão é de que as chuvas continuem acima da média no Rio Grande do Norte de julho a setembro e que se normalizem no sul da Bahia, segundo o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe). Se a previsão for confirmada na região, mamonicultores acreditam que a produtividade e a qualidade da fruta permaneçam afetadas.

Exportações caem 15% até maio

Segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), o volume exportado de mamão entre janeiro e maio foi de 11,7 mil toneladas, redução de 14,7% frente ao mesmo período de 2008, quando foram enviadas 13,8 mil toneladas da fruta para o exterior. Em maio, houve um recuo de 7,9% dos embarques frente ao mesmo mês do ano passado, sendo que para a União Européia, principal destino das exportações brasileiras de mamão, a redução no período foi de 19,1%. Entre os fatores responsáveis pela diminuição das vendas externas está a baixa qualidade do mamão, inferior aos padrões exigidos pela Europa. A tendência é de que as exportações aumentem a partir de agosto com o incremento da oferta doméstica.



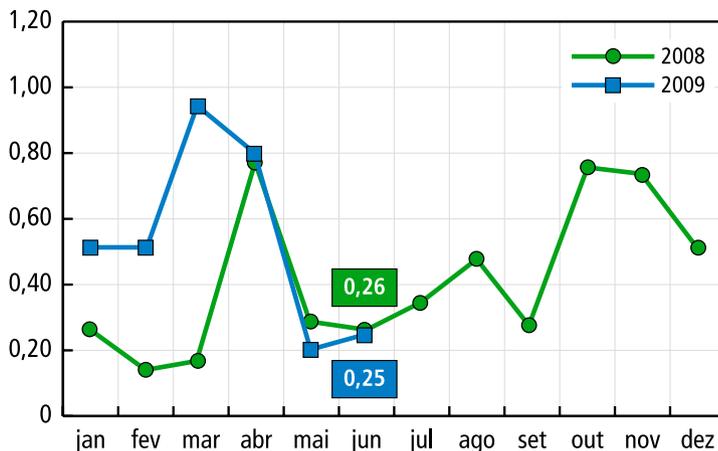
Preços do havaí caem 37% em junho

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

Fonte: Cepea

Consumo pode cair durante as férias de julho

Em junho, o volume de mamão colhido diminuiu nas principais regiões produtoras em função da queda nas temperaturas. Contudo, não houve um aumento significativo dos preços. Para julho, a tendência é de que a valorização do mamão seja limitada devido ao período de férias escolares, quando normalmente o consumo é menor. Além disso, agentes do setor acreditam que o mamão proveniente do sul da Bahia e do Rio Grande do Norte não tenha boa qualidade, tendo em vista o excesso de chuvas ocorrido entre maio e junho nestas regiões. A expectativa é de aumento nas cotações a partir de agosto, impulsionado pela redução da oferta interna e pelo crescimento das exportações – caso as chuvas diminuam nas regiões produtoras.



Cotação do formosa capixaba aumenta 25% em junho

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

Fonte: Cepea

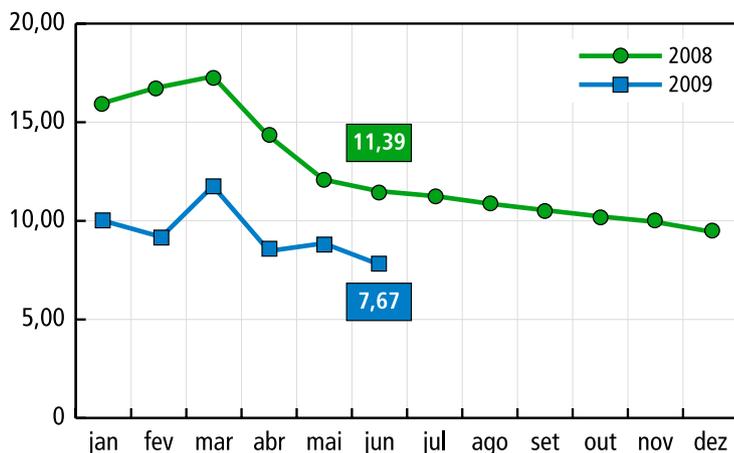




Oferta da Flórida é limitada por abandono de pomares

Abandono de pomares limita produção da Flórida

Ainda que não tenha sido publicada estimativa oficial da oferta citrícola da Flórida para a safra 2009/10, que começa a ser colhida a partir de outubro deste ano, o volume não deve ser superior ao das safras anteriores, uma vez que o parque citrícola do estado tem diminuído. Segundo dados apresentados pelo consultor da Flórida Thomas C. Stopyra na Semana da Citricultura, em Cordeirópolis, no início de junho, a área total de citros na Flórida é de 233 mil hectares, mas estima-se que, desse total, 54 mil hectares tenham sido abandonados, sendo mais de 5 mil somente no Condado de Polk, a principal região em produção de cítricos. Não há dados específicos sobre os pomares de laranja, mas uma parte da área abandonada seria desta fruta. O abandono dessas áreas reflete a dificuldade de controlar doenças como o cancro e o *greening* na Flórida. Nesse cenário, alguns citricultores tendem a vender suas propriedades, mas devido à desvalorização dos imóveis, abandonam as áreas. A falta de tratos culturais nesses pomares, por sua vez, pode facilitar o desenvolvimento de doenças. Assim, a possível redução da safra 2009/10 da Flórida não será resultado do clima seco ocorrido principalmente de março a maio deste ano, mas, sim, da redução de árvores em produção. O clima seco, de acordo com o pesquisador Gene Albrigo, da Universidade da Flórida, não teria diminuído a produtividade da safra 2009/10. Naquele estado, ocorreram três ondas de floradas, sendo as duas



Pêra recua novamente em junho

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

Fonte: Cepea

últimas mais representativas e, de acordo com Albrigo, suficientes para garantir uma produção satisfatória.

Moagem da safra 2009/10 intensifica em julho

Em julho, processadoras de suco de laranja do estado de São Paulo poderão intensificar a moagem da safra 2009/10, com pelo menos uma das unidades de cada indústria em operação. No decorrer de junho, as poucas unidades abertas operaram de forma lenta, no aguardo da chegada de maiores volumes da fruta. Os preços oferecidos pela laranja posta no portão (mercado *spot*, sem contrato) variaram de R\$ 3,50/cx a R\$ 4,00/cx de 40,8 kg, tanto para as precoces (hamlin e westin) quanto para a pêra. De modo geral, a fruta entregue nas fábricas se limitou àquela que não apresentava característica adequada para consumo *in natura* – sobretudo refugos do beneficiamento de barracões focados no mercado de mesa. Nesse cenário, boa parte dos produtores tentou oferecer essas variedades ao mercado de consumo *in natura*, ainda que a preços pouco remuneradores.



Baixa oferta em Sergipe não eleva cotação da pêra

Em junho, as atenções de produtores de Sergipe estiveram voltadas à colheita da fruta da temporada 2009/10, porém, o volume de laranja disponível esteve baixo, uma vez que o “pagamento” da florada de setembro foi limitado pela ocorrência de “estrelinha” na região. A oferta da laranja de safra, colhida, sobretudo, de maio a julho, deve ser superada pela oferta da fruta temporã, que será colhida de setembro a dezembro deste ano. Quanto aos preços, produtores alegaram que, em junho, a pêra para consumo de mesa foi cotada a cerca de R\$ 7,50/cx de 40,8 kg. Apesar da oferta limitada, a lentidão das fábricas locais e o baixo consumo impediram uma reação nos preços. No segmento industrial, a laranja foi negociada a R\$ 4,00/cx, posta.

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



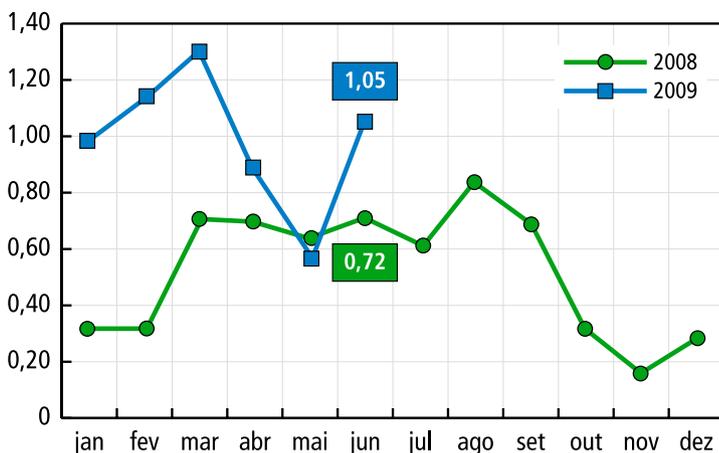
Menor oferta valoriza manga do Vale

Preços no Vale devem seguir firmes em julho

O volume ofertado de manga deve se manter baixo em julho na região de Petrolina (PE)/Juazeiro (BA), podendo sustentar os preços em patamares relativamente elevados. Em junho, a *tommy atkins* foi negociada à média de R\$ 1,05/kg, valorização de 81% frente a maio e 46% maior em relação ao mesmo período de 2008. A alta está relacionada à escassa oferta da fruta na região, a qual deve aumentar apenas a partir da segunda quinzena de julho. A expectativa é de que haja redução de preços a partir de agosto, em função da intensificação da colheita no Nordeste.

Livramento deve expandir área em 2009

Novos levantamentos realizados neste ano indicam que a área plantada de manga em Livramento de Nossa Senhora (BA)/Dom Basílio (BA) deve aumentar em torno de 36% em relação à área verificada em 2008. Tal incremento deve-se principalmente aos investimentos em manga *palmer*, tendo em vista a boa rentabilidade dos produtores com esta variedade na última safra. Esta temporada está atrasada devido às adversidades climáticas ocorridas nos primeiros meses do ano. Dessa forma, o pico de safra da região pode coincidir com o do Vale do São Francisco, o que possibilitaria queda de preços a partir de meados de setembro. Em junho, produtores de Livramento negociaram



Preços aumentam 81% no Vale devido à baixa oferta

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

Fonte: Cepea



México aumenta os embarques aos EUA

Os Estados Unidos estão sendo abastecidos por mangas provenientes, principalmente, do México, Haiti e Guatemala, sendo que o último reduziu os embarques em meados de junho. De acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), de janeiro a junho, houve aumento em torno de 40% do volume de manga mexicana exportado ao mercado norte-americano quando comparado com o mesmo período do ano anterior. A expectativa, no entanto, é de que o volume enviado aos Estados Unidos seja semelhante ao da temporada anterior, que, segundo o *National Mango Board*, deve totalizar 40,5 milhões de caixas até o final da safra, prevista para encerrar em outubro. As exportações de manga brasileira para os EUA devem iniciar apenas quando o México reduzir seus embarques, o que deve ocorrer a partir de agosto.

Menor procura por manga na Europa

Segundo exportadores brasileiros, a maior produção de frutas na Europa neste ano pode diminuir a importação de manga naquele bloco. Em junho, a Europa foi abastecida principalmente por mangas da Costa do Marfim, Porto Rico, Costa Rica e Brasil, com este último mantendo o baixo volume exportado. Segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), o volume de manga brasileira enviado ao bloco europeu de janeiro a maio foi de cerca de 28 mil toneladas, recuo de 8% em relação ao mesmo período de 2008. Essa queda deve-se à escassa oferta da manga nordestina, além da baixa qualidade da fruta, resultado do excesso de chuvas ocorrido na região no início do ano. A expectativa dos exportadores brasileiros é de que o volume embarcado para a Europa aumente apenas a partir da segunda quinzena de julho, período de provável aumento da oferta no Nordeste.

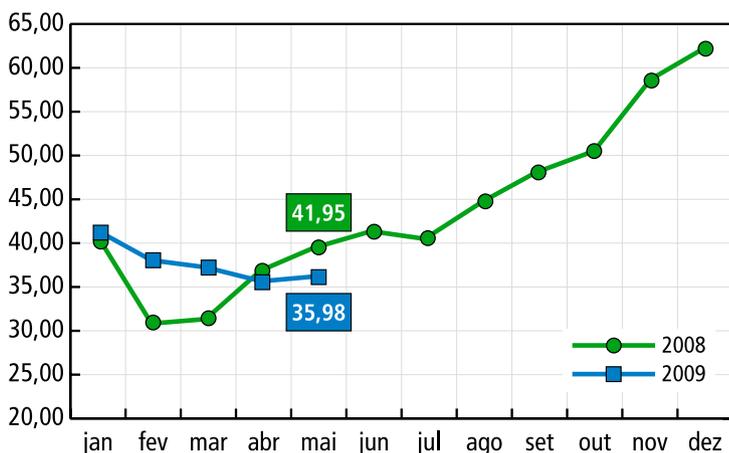




Exportações encerram em julho

Volume exportado diminui 8% neste ano

O Brasil exportou cerca de 78 mil toneladas de maçã de janeiro a maio deste ano, recuo de 8% em relação ao mesmo período de 2008, segundo a Secretaria do Comércio Exterior (Secex). Em relação à receita, houve queda de 23%. A menor exportação no primeiro quadrimestre deste ano esteve atrelada à queda de 43% dos embarques de Santa Catarina. Os baixos preços no mercado internacional no primeiro semestre fizeram com que exportadores catarinenses optassem por armazenar a fruta e comercializar apenas no segundo semestre. Já as vendas externas de maçã do Rio Grande do Sul registraram aumento de 22% de janeiro a maio deste ano se comparado ao mesmo período de 2008. Agentes do setor afirmam que a boa qualidade da maçã gaúcha favoreceu o aumento nos embarques – a fruta não foi tão afetada com a ocorrência de chuva de granizo no final de 2008, como ocorreu com a maçã de Santa Catarina nesta safra. Exportadores do Rio Grande do Sul fixaram preço e volume nos contratos negociados no início do ano com clientes do exterior. A temporada de exportação brasileira deve encerrar em julho, quando inicia a safra dos países do Hemisfério Norte. De acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), a maçã fuji brasileira calibre 100 foi comercializada em junho no Porto de Roterdã (Holanda) a US\$ 20,44/cx de 18 kg, em média, queda de 39% em relação ao mesmo período de 2008.



Preços da gala seguem estáveis

Preços médios de venda da maçã gala categoria 1 (calibres 80 -110) no atacado de São Paulo - R\$/cx de 18 kg

Fonte: Cepepa



Cai qualidade da gala em junho

Em junho, algumas cargas de maçã gala ofertadas no mercado doméstico apresentaram menor qualidade devido ao armazenamento inadequado. A produção de maçã exige armazenamento específico (câmaras frias com atmosfera controlada) para manter a oferta durante o ano todo. Contudo, nos últimos meses, algumas cargas que foram acomodadas em câmaras de frio convencional foram destinadas ao mercado nacional – esse tipo de refrigeração viabiliza a conservação da fruta por apenas quatro meses. Após um longo período (de fevereiro a junho) nesse tipo de refrigeração, a polpa da fruta perdeu firmeza e suculência, causando rachaduras em algumas cargas. Segundo agentes, a redução da qualidade da fruta deve ser notada também em julho. A partir do segundo semestre, serão abertas as câmaras de atmosfera controlada nas regiões produtoras do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, aumentando, assim, a oferta de maçã de boa qualidade.

Consumo de maçã pode reduzir em julho

Tradicionalmente, as temperaturas mais baixas e o período de férias escolares em julho no Brasil retraem a procura pela maçã. De abril a junho, a queda na temperatura desaqueceu o consumo, fator que provocou um acúmulo da oferta da fruta no mercado doméstico e, conseqüentemente, desvalorização do produto. A maçã gala graúda foi comercializada no atacado de São Paulo a R\$ 35,98/cx de 18 kg, em média, em junho, queda de 3% em relação à de fevereiro e março (período em que normalmente há maior oferta no mercado doméstico e os preços são mais baixos). Em comparação a junho do ano passado, o recuo foi de 15%. Para julho, apesar da expectativa de redução do consumo da fruta, os preços tendem a permanecer firmes por conta do menor volume ofertado. A maçã deve permanecer estocada, com a ofertada ocorrendo de forma controlada no mercado doméstico até o início da próxima safra.





ENTREVISTA: Marcos Leonardo Miranda

“O PRODUTOR PRECISA AUMENTAR SUA PARTICIPAÇÃO NA CADEIA DE SUCO”

Marcos Leonardo Miranda é formado em Administração de Empresas e tem vasta experiência na área de suprimentos de empresas de alimentos, já tendo atuado em empresas como Café Três Corações e Suco Mais. Atualmente ocupa a gerência geral na Trop Frutas do Brasil, importante produtora de polpa de frutas.

Hortifruti Brasil: Como é a demanda da indústria de sucos e néctares por polpa de frutas? Qual a expectativa para os próximos anos?

Marcos Leonardo Miranda: A demanda acompanha o crescimento do mercado de sucos prontos para beber, que é de aproximadamente 10% ao ano. As fábricas de polpa, por sua vez, acompanham este crescimento no segmento de suco pronto para beber e também em outros, como no de polpa de fruta para iogurte e de alimentos à base de soja. As perspectivas são muito boas tanto para os mercados de sorvetes, sucos, iogurtes, bebidas, suco pronto, quanto para as fábricas de polpas e para o produtor. O cenário é positivo para a cadeia toda.

HF Brasil: O aumento no consumo de néctares limita a demanda por polpa?

Miranda: Eu acredito que não, principalmente porque o néctar hoje é comercializado por grandes engarrafadoras como a Coca Cola com as marcas Del Valle e Minute Maid. Elas optam pelo néctar pelo custo menor (menos suco por litro). Atualmente, o néctar é muito bem avaliado pelo consumidor graças ao marketing dessas empresas e ao desconhecimento a respeito do conteúdo de suco nessas bebidas.

HF Brasil: O senhor acha que deveria haver mais indústrias de polpas de frutas no Brasil, considerando a demanda atual?

Miranda: Hoje há segmentos mais consolidados como uva e laranja, onde as fabricantes de polpa são empresas de grande escala de produção. No caso da uva, de cinco a seis fabricantes são responsáveis por 90% do mercado. Em laranja é mesma coisa, quatro empresas tomam conta de todo o mercado. O mercado de polpas que eu acho que tem grande potencial é de polpas tropicais. Hoje, muitas empresas que processam frutas tropicais têm marca própria e não

comercializam a polpa. Um exemplo é a polpa de goiaba. Algumas empresas produzem para os seus produtos, como goiabada e catchup, mas não comercializam a polpa.

HF Brasil: Muitas engarrafadoras alegam que processam a fruta porque não têm oferta suficiente de polpa...

Miranda: É verdade. A empresa onde eu trabalho é especializada em vender a polpa e não o suco. Contando com o crescimento da oferta de polpa, algumas empresas estão desativando sua linha de processamento para concentrar na venda do suco e adquirindo a polpa de terceiros.

HF Brasil: Qual é a sua perspectiva sobre o mercado exportador?

Miranda: Nós já estamos exportando. Este ano, devemos exportar a manga para o mercado asiático. O mundo consome muita polpa de fruta em vários produtos, desde sucos até xampus.

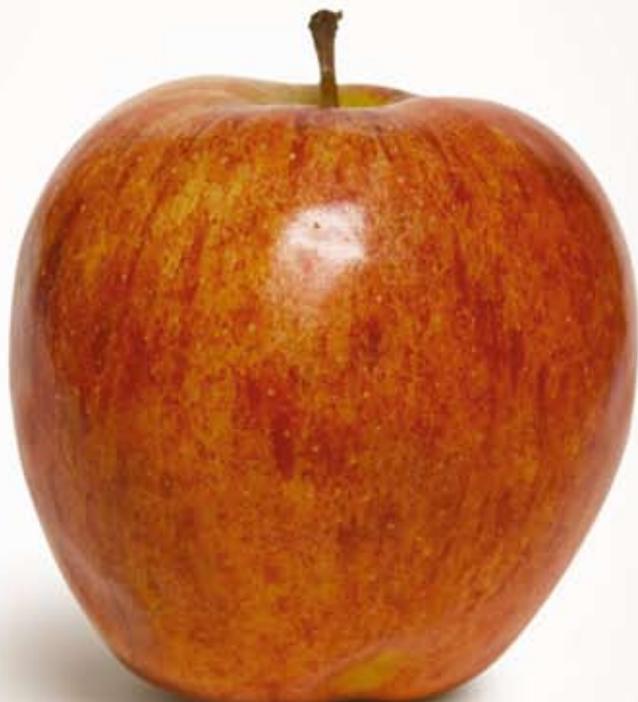
HF Brasil: Quais são os principais desafios?

Miranda: O maior desafio é a coordenação de toda a cadeia frutícola para atender a demanda do mercado de sucos. A demanda das empresas de polpa pela fruta é distinta da verificada para o mercado *in natura*. As fábricas processadoras não precisam de uma fruta com a aparência requerida para a comercialização nas ceasas. Por outro lado, exigimos uma fruta sem resíduos e de boa qualidade de polpa. Outra diferença com o mercado fresco é a rastreabilidade, precisamos ter a garantia de origem.

HF Brasil: Faltaria estímulos, por exemplo, através de preço, para o produtor se adequar às exigências das empresas de polpa?

Miranda: As fábricas de polpa têm que fazer um tra-

Por trás de cada maçã de qualidade, grandes soluções.



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.



0800 0192 500
www.agro.basf.com.br

Cabrio® Top Dormex® Delan® Strobry®
Polyram® DF Cascade® 100 Triona®

Delan®, Strobry® e Cascade® 100, produtos não liberados para uva no Estado do Paraná. Polyram® DF, produto com restrição de uso para Botryosphaeria dothidea em maçã no Estado do Paraná.



balho de parceria com o produtor para levantar os seus custos e remunerar o produtor positivamente. Para isso, as fábricas de polpa também têm que dialogar com os seus clientes sobre a sustentabilidade dessa cadeia e a necessidade de remunerar adequadamente o produtor para garantir uma qualidade satisfatória da fruta para processamento.

HF Brasil: Como viabilizar essa sustentabilidade?

Miranda: A nossa empresa tem um trabalho muito forte com o segmento produtivo através de contratos

de parcerias com produtores e cooperativas há 10 anos. Temos consciência que há empresas de polpa que entram comprando somente excedente da fruta e a preços muito baixos e depois somem. Isso não cria uma relação de longo prazo entre fornecedor e empresa, desestimulando o produtor a investir nesse segmento. Isso está mudando porque há grandes marcas de suco no mercado doméstico hoje e demandam um maior comprometimento de fornecimento por parte das empresas de polpa, estimulando uma maior integração de toda a cadeia.



ENTREVISTA: Sílvio Tavares de Melo

“FALTA PROCESSADOR DE FRUTA PARA AS EMPRESAS DE BEBIDAS”

A família de Sílvio Tavares de Melo fundou, em 1953, a Maguary, tornando-se uma referência de sucos de frutas no Brasil. Dando continuidade aos negócios neste segmento, Sílvio fundou em 1984 a empresa Dafruta. Hoje, ocupa o cargo de sócio-proprietário da Empresa Brasileira de Bebidas e Alimentos (Ebba), que gerencia ambas as marcas.

Hortifruti Brasil: As indústrias de suco ainda são responsáveis pelo processamento de parte da polpa utilizada na produção de sucos e outras bebidas de frutas. Parte da polpa utilizada chega mesmo a ser importada. O que falta para que a oferta de polpa de frutas aumente no País?

Sílvio Tavares de Melo: As indústrias de suco ainda processam muita fruta e, de fato, parte da polpa utilizada, como por exemplo, de pêssego, é importada porque falta ofertante de polpa no País. O nosso interesse é vender o produto final e a tendência é que a indústria receba a fruta já processada. O que falta para que a oferta de polpa de frutas aumente no Brasil é que cresça o consumo do produto industrializado e aumente o compromisso entre indústrias de bebidas de frutas e as processadoras de polpa. Falta parceria entre todos os elos da cadeia de produção de sucos e néctares. Esse compromisso deve existir em relação ao preço e fornecimento e à qualidade do produto. Além disso, tem que haver parcerias também entre as próprias indústrias de bebidas de frutas. Por exemplo, o caju, dependendo do período, o preço é muito baixo. O preço do suco de caju não cobre o custo. Apesar disto, existem muitas indústrias fabricando suco

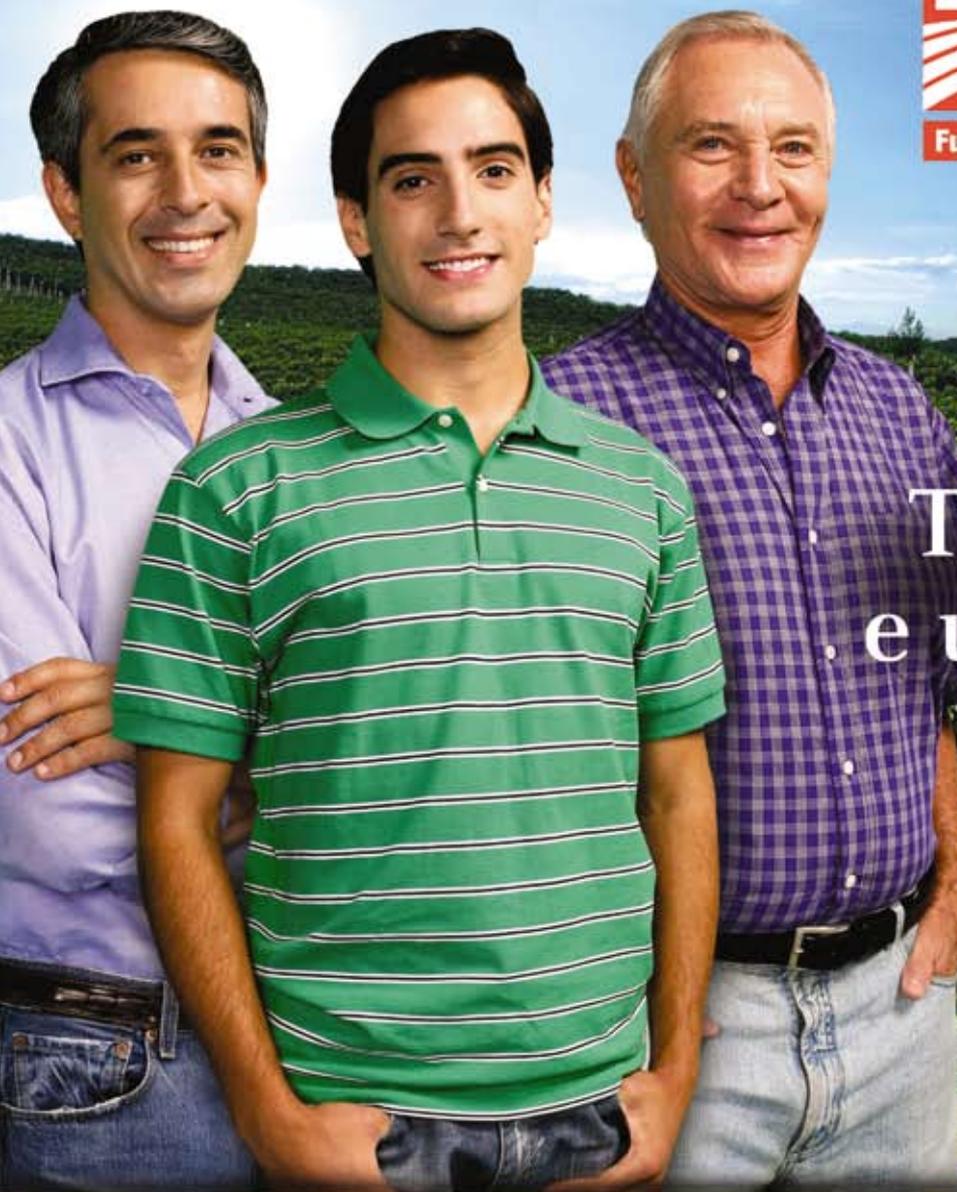
de caju e ninguém consegue subir o preço. Com mais coordenação o setor iria ganhar mais força. Uma vez que o produtor tem a segurança de escoamento da produção, poderia cuidar melhor da lavoura, elevando a qualidade do produto oferecido.

HF Brasil: O consumo atual de sucos e néctares de frutas ainda é baixo no Brasil, comparado aos outros países?

Melo: Sim, o consumo no Brasil ainda é baixo. No entanto, esse consumo tende a crescer muito. O apelo para uma vida mais saudável tem reduzido o consumo de refrigerantes e aumentado o consumo de sucos e néctares.

HF Brasil: Qual a expectativa da indústria, com relação à demanda, para os próximos anos?

Melo: Crescente. Se houver, por exemplo, eliminação do IPI nos néctares, iria melhorar bastante, pois devido o grande número de marcas disputando o mercado, os preços estão muito baixos. O IPI é um imposto cobrado sobre o preço de venda e vai direto para o bolso do governo. Os néctares têm a incidência de 5% de IPI, encarecendo o produto. Já os sucos são isentos. ■



Dow AgroSciences



Três gerações e uma tradição!

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.



O sucesso de Dithane NT faz parte da tradição da família! Usado por gerações na proteção de batata, tomate, uva e outras 32 culturas. É atual e inovador! Quando alguém já pensar em aplicar Dithane NT antes da chuva? Hoje, isso já é possível! E o que mais será possível, já pensou? Nossos pesquisadores continuam pensando...



DuPont™ Midas BR® fungicida



Quem protege as flores, colhe mais frutos.

Conte com a tecnologia DuPont.
Use Midas BR®,
o fungicida superprotetor.



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.



Faça o Manejo Integrado de Pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produto.

© Copyright 2009, DuPont do Brasil S.A. - Todos os direitos reservados.
DuPont e Midas BR® são marcas registradas da DuPont.

Tele DuPont Agrícola
0800-707-5517
www.dupontagricola.com.br



Os milagres da ciência

**MAIOR COMUNIDADE
HORTIFRUTÍCOLA
DA INTERNET**



Seção Eletrônica Hortifruti Brasil



O que é

A Seção Eletrônica **Hortifruti Brasil** é o mais novo meio de divulgação dos preços coletados pela equipe Hortifruti/Cepea sobre 11 produtos hortifrutícolas: banana, batata, cebola, cenoura, citros, maçã, mamão, manga melão, tomate e uva.



Como funciona

Para receber semanalmente a Seção Eletrônica por e-mail, os interessados devem se cadastrar. São 11 Seções Eletrônicas, uma para cada produto-alvo da **Hortifruti Brasil** enviadas todas as segundas-feiras com preços diários (batata, citros e tomate) e semanais (demais produtos).



Cadastre-se

Para se cadastrar é necessário entrar na página da **Hortifruti Brasil** no site do Cepea

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



Contato

Caso tenha alguma dúvida ou sugestão, entre em contato conosco.

Hortifruti/Cepea - Esalq/USP

Av. Centenário, 1080

Piracicaba (SP) - Cep: 13.416-000

E-mail: hfbrasil@esalq.usp.br

Telefone: 19 3429.8808

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

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

Uma publicação do CEPEA – ESALQ/USP
Av. Centenário, 1080 CEP: 13416-000 Piracicaba (SP)
tel: (19) 3429 - 8808 Fax: 19 3429 - 8829
E-mail: hfbrasil@esalq.usp.br
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil