

# Hortifrutti **Brasil**

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP  
Ano 14 - Nº 148 - Agosto de 2015 - ISSN 1981-1837



## A VEZ DOS HFs FEIOS!

A moda europeia de promover frutas e hortaliças "feias" pode pegar no Brasil?

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
VENDA PROIBIDA

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



*Novidade*

# Midas<sup>®</sup> BR e Equation<sup>®</sup> registrados para o controle da mancha-bacteriana na cultura do tomate.

## Doenças controladas por Midas<sup>®</sup> BR, Equation<sup>®</sup> e Kocide<sup>®</sup> WDG:

Midas<sup>®</sup> BR – mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), requeima (*Phytophthora infestans*), e pinta-preta (*Alternaria solani*)

Equation<sup>®</sup> – mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), requeima (*Phytophthora infestans*), e pinta-preta (*Alternaria solani*)

Kocide<sup>®</sup> WDG – mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), requeima (*Phytophthora infestans*), e pinta-preta (*Alternaria solani*)



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.

A menos que de outra forma indicado, as marcas com <sup>®</sup>, <sup>™</sup> ou <sup>SM</sup> são marcas da DuPont ou de afiliadas. © 2015 DuPont.

Kocide<sup>®</sup> WDG: marca registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como Kocide<sup>®</sup> WDG Bioactive.



DuPont™ Midas® BR e DuPont™ Equation® contribuem para a melhor prevenção das principais doenças, protegendo e mantendo a sanidade das plantas.

Para o manejo preventivo da mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), conte com Midas® BR, Equation® e Kocide® WDG para obter ainda mais qualidade e produtividade na sua lavoura.

*Tradição e confiança na obtenção dos melhores resultados.*

DuPont™  
Midas® BR  
fungicida

DuPont™  
Equation®  
fungicida



## PERFORMANCE

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



## ADERÊNCIA

Midas® BR e Equation® são produtos com famoxadone, molécula exclusiva que possui alta aderência à camada cerosa das plantas.

Para mais informações:

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

O mundo está de olho  
no agronegócio brasileiro.

E você?

MBA em Agronegócios Esalq/USP  
Prepare-se para as melhores oportunidades.

**MBA**

ESALQ/USP - PECEGE

Cursos nas áreas de:

- Agronegócios
- Gestão • Marketing

Inscreva-se

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

comunica@pecege.esalq.usp.br

 mbaesalqusp

## EDITORIAL

# VENDAS DE HFS “FEIOS” CONTRA O DESPERDÍCIO!



Da esq. para a dir.: Renata Pozelli, Júlia Garcia, Ana Luísa e Erika Duarte estudaram o mercado de HFs “feios”, mas queridos.

Um das exigências básicas de uma dona de casa quando vai às compras é a de adquirir produto bonito. A aparência é, efetivamente, elemento de grande influência no julgamento que fazemos, mesmo quando não nos damos conta, de pessoas, objetos, roupas, animais e, claro, também dos alimentos. Mas, o que acontecem com as “feias”, deformadas, que estão abaixo do padrão do mercado? Você sabia que esses produtos têm ganhado destaque em supermercados europeus? É o que mostra a *Matéria de Capa* desta edição, que buscou aprofundar o entendimento sobre as campanhas europeias que incentivam o consumo de frutas e hortaliças feias e traz à tona uma reflexão sobre perdas e desperdício de alimentos.

Uma das campanhas bem-sucedida é a intitulada “Frutas e Legumes Feios: Uma bela ideia contra o desperdício”, realizada pela Intermarché, terceira maior rede de varejo do país. Em Portugal, também se destaca o projeto “Gente Bonita Come Fruta Feia”, que é tocado por uma cooperativa que recolhe produtos que agricultores provavelmente descartariam ou pelos quais obteriam pequena remuneração e os vendem a associados.

Temos exemplos também no Brasil de ações que valorizam produtos que seriam descartados apenas por sua aparência não conforme. A iniciativa Sans Form, do Atacadão, rede atacadista que faz parte do grupo Carrefour, tem objetivos semelhantes à campanha da rede francesa Intermarché. No programa, frutas e hortaliças feias são vendidas a preços mais acessíveis que os produtos sem deformações. O Mesa Brasil, do Sesc, e o Festival Disco Xepa também são outros exemplos que valorizam produtos “feios” no Brasil.

Apesar de as iniciativas brasileiras de combate ao desperdício de alimentos na ponta final serem positivas, nossos desafios são muito maiores e envolvem todos os elos da cadeia de produção e comercialização. Na verdade, o Brasil tem de reduzir suas perdas tanto na produção quanto no pós-colheita e distribuição, diferente do cenário europeu.



## Quantas sementes de tomate existem no recipiente?

A Blue Seeds colocou um recipiente cheio de sementes azuis no meio do estande na HORTITEC 2015 e fez essa pergunta aos visitantes, e a resposta é:

# 159.147.000

sementes BHN/Blue Seeds

Quem adivinhou e chegou mais próximo, ganhou prêmios, confira:

### 1º LUGAR

prêmio: 15.000 sementes BHN/Blue Seeds

Cidinei Santos de Souza - Cajati/SP

Palpite: 159.121.000 sementes

### 2º LUGAR

prêmio: 10.000 sementes BHN/Blue Seeds

Satossi Kauvauti - São Miguel Arcanjo/SP

Palpite: 159.100.000 sementes

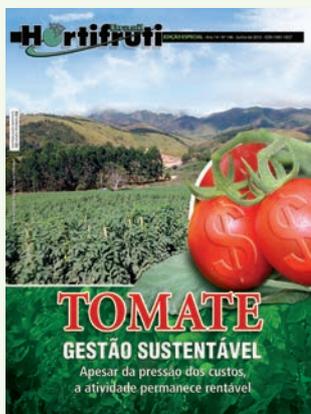
### 3º LUGAR

prêmio: 5.000 sementes BHN/Blue Seeds

André Graci - Conchal/SP

Palpite: 159.090.000 sementes

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



## Leitora identifica erros no Especial Tomate

Gostaria de parabenizar toda a equipe da Hortifruti/Cepea pelas excelentes reportagens e análises de mercado. Acompanho a revista há alguns anos e a qualidade é sempre mantida. Mas gostaria de informar que alguns deslizes têm acontecido com uma certa frequência, fatos que podem ocorrer com qualquer publicação. Gostaria de salientar que na última edição de junho (nº 146), o gráfico com o custo de produção de

Mogi Guaçu (página 16) da safra 2014 está errado, o correto é R\$ 17,52/cx. E o mais importante: a tabela do custo total de produção na região de Caçador (SC) de pequena escala na página 19 está com a porcentagem toda errada.

**Taís Thesolin Passoni – Divinolândia/SP**

*Taís, agradecemos os cumprimentos e também seu alerta quanto ao equívoco na apresentação dos referidos dados de toma-*

## CAPA 10



Nesta edição, a **Hortifruti Brasil** faz uma reflexão sobre perdas e desperdício de alimentos por conta de sua aparência, analisando também as campanhas europeias que incentivam o consumo de frutas e hortaliças “feias”.

## FÓRUM 37

Milza Moreira Lana, da Embrapa Hortaliças, comenta sobre as oportunidades dos HFs “feios” e, sobretudo, das perdas e dos desperdícios no Brasil.

## SEÇÕES

BATATA		19
TOMATE		22
FOLHOSAS		24
CEBOLA		25
CENOURA		26
MAÇÃ		28
MELÃO		29
MELANCIA		30
CITROS		32
MANGA		33
MAMÃO		34
UVA		35
BANANA		36

## 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 Delele, Renata Pozelli Sabio, Leticia 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 e Flávia Romanelli

**Equipe Técnica:**  
Amanda Ribeiro de Andrade, Ana Luisa Antonio Pacheco, Carolina Camargo Nogueira Sales, Erika Nunes Duarte, Felipe Cardoso, Felipe Vitti de Oliveira, Fernanda Geraldini Palmieri, Gabriela Boscarol Raseria, Júlia Belloni Garcia, Lucas Conceição Araújo, Mariana Coutinho Silva, Marília de Paula Stranghetti, Patricia Geneseli e Tárík Canaan Thomé Tanus.

**Apoio:**  
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

**Diagramação Eletrônica/Arte:**  
Guia Rio Claro.Com Ltda  
19 3524-7820

**Impressão:**  
www.graficamundo.com.br

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

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea

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

**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)

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!

## 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)

te. Na verdade, percebemos o erro assim que a revista impressa nos foi entregue. Já fizemos as devidas correções nos valores de Mogi Guaçu e de Caçador, e o Especial Tomate já está atualizado em nosso site. Suas observações são bastante pertinentes e, com certeza, contribuem para que tenhamos uma revisão mais apurada da apresentação final dos nossos dados. Obrigada por escrever para nós. Continuamos à disposição para receber sugestões!

### Mercado de ervas e especiarias



Este é um segmento importante e com potencial de expansão em função do maior interesse das pessoas pela culinária, pela moda *gourmet*. Talvez ainda existam dificuldades de se encontrarem cultivares adaptadas às nossas condições climáticas. O mercado de ervas e especiarias tem público consumidor diferenciado que pode estar disposto a pagar mais pela qualidade do produto, como os restaurantes. Para que as ervas e os condimentos ganhem espaço, têm de serem apresentados aos consumidores para que estes saibam como utilizá-las e tirar o melhor proveito desses produtos. Nos supermercados populares, as opções são restritas a um reduzido número de ervas frescas e a alguns condimentos. Para o produtor, a possibilidade de venda direta dos produtos frescos para restaurantes e também a demanda da indústria podem ser atrativos para cultivo.

#### Cláudia Lopes Prins – Campos dos Goytacazes/RJ

É um tema novo, apesar de secular. Como tudo o que pode proporcionar uma vida mais saudável, em seus mais diversos aspectos, há sim grandes possibilidades de crescimento em nosso País. Para que este mercado cresça cada vez mais, é necessário, como para diversos outros produtos, escala, qualidade, preço honesto etc.

#### José Carlos Guarnieri – Brasília/DF

Muito importante o assunto, considerando que grande parte da população brasileira, principalmente as do Norte e do Nordeste, faz uso de ervas e especiarias para tratar de problemas de saúde, por exemplo. Podemos dizer que o Brasil tem potencial para aumentar a produção de ervas e especiarias. É preciso também ter mais informações sobre suas finalidades para que mais pessoas consumam esses produtos.

#### João Domingos de Carvalho – Petrolina/PE

Muito bom o tema. Existem poucas matérias sobre o assunto. Acredito que a maior dificuldade hoje é na comercialização, pois as ervas e especiarias são pouco valorizadas. O mercado deve ser melhor trabalhado, e

com produção profissional vejo boas oportunidades de crescimento no País. Para que este mercado cresça no Brasil, é preciso profissionalização da produção, divulgação e trabalho junto aos supermercados para melhorar a exposição nas gôndolas.

#### Kiozo Kitamura – Salvador/BA

Li a matéria, mas esperava mais informações sobre mais ervas e especiarias. Pretendo produzir e imaginei que a matéria iria me ajudar. Acho que o mercado tem potencial muito grande para crescer. É preciso educação alimentar para que o consumo de ervas e especiarias seja impulsionado no Brasil.

#### Geraldo Banas – São Bento do Sapucaí/SP

Interessantíssimo o tema! Além de imprimirem um sabor especial aos alimentos, as ervas aromáticas melhoram substancialmente a qualidade da nossa alimentação, trazendo muita saúde para nosso dia a dia. Sou produtora, e a maior dificuldade é obtenção de sementes e orgânicas, mão de obra qualificada para a produção e informações de cultivo orgânico das diferentes espécies. A gastronomia e a melhoria na qualidade da alimentação no dia a dia vêm crescendo muito entre as várias camadas sociais. Muitas pessoas estão buscando alimentos que melhorem nossa saúde e sejam produzidos de forma orgânica. As ervas aromáticas são saborosas e ricas em minerais e vitaminas. A produção tem muito espaço para crescer no País. É preciso ter mais informações tanto para quem produz quanto para quem as consome, além de incentivos para quem produz.

#### Sabrina Jeha – São Paulo/SP

Esse mercado sempre terá êxito pela ideia crescente de buscar produtos cada vez mais naturais. Deve ser um mercado favorável para pequenos e médios produtores e também de agricultura familiar.

#### Milton Torrez Ortega – Londrina/PR

As perspectivas deste mercado são boas. Além de saudáveis, contribuem para realçar os sabores de pratos nacionais e internacionais. Amadores têm feito comidas simples e sofisticadas em casa com utilização de ervas e especiarias. Sem falar do uso medicinal controlado, que tem crescido também. São necessários incentivos através de um programa, disponibilidade de sementes, informações técnicas, financiamento agrícola para áreas comerciais, notadamente para agricultor familiar.

#### José Roberto Silva – Uberlândia/MG

Como sempre, muito bem elaborada a matéria. Sou produtor, e a maior dificuldade é encontrar sementes e mudas de boa procedência. O ser humano come com os sentidos, todo e qualquer esforço de marketing para divulgação dos benefícios das especiarias é bem-vindo.

#### Hamilton J. Bernussi – Jundiá/SP



## A polêmica da mexerica descascada e embalada

Por Patrícia Geneseli

Fotos de gomos de mexerica (ou poncã, tangerina ou bergamota, como quiser!) descascados e embalados em bandeja de isopor de um hipermercado causaram polêmica nas redes sociais em julho. Não só a mexerica, mas também uma foto de banana descascada e embalada da mesma forma também foi compartilhada na internet. Diversos foram os comentários e críticas que surgiram em torno das fotos. Você viu as fotos? Mas é preciso reconhecer a crescente demanda por produtos hortifrutícolas embalados, descascados e processados, já prontinhos para serem consumidos. O consumidor está cada vez mais em busca de uma alimentação saudável, que também proporcione comodidade e praticidade em meio a tanta correria do dia a dia. Dessa forma, supermercados têm apostado nas vendas de produtos prontos para consumo. Uma outra abordagem que podemos tirar do polêmico caso da mexerica é a possibilidade de se reduzir o desperdício de frutas, hortaliças e legumes, já que a venda em porções favorece o consumo efetivo do que é adquirido – e não apenas de parte dele como acontece quando se compram quantidades um pouco maiores. Comprar banana já descascada talvez seja um pouco de exagero, mas que a tendência de ofertar HF's em porções soa positivo de se evitar o desperdício. Por que não olharmos desta forma?

## A HF Brasil por aí



Leticia Julião e Ana Luisa Pacheco, do Cepea, participaram no dia 25 de junho do II Encontro Regional de Tecnologia na Cultura da Manga, em Taquaritinga (SP). As pesquisadoras apresentaram análises sobre o atual panorama e as perspectivas de mercado de manga da região.



Já no dia 26 de junho foi a vez de Larissa Pagliuca ir à Triunfo (RS) no II Seminário Gaúcho da Melancia. No evento, a pesquisadora apresentou o Projeto Melancia lançado neste ano pela equipe Hortfruti/Cepea e estreitou relacionamento com produtores e comerciantes do setor.



No dia 14 de julho, João Paulo Deleo, pesquisador de hortaliças do Cepea, foi a Rio do Sul (SC) ministrar palestra sobre o panorama de mercado e gestão sustentável da cebola. Deleo contou com a presença de técnicos da região que atuam no setor de cebola.

## Aumenta o número de defensivos para as *minor crops*

Por Larissa Gui Pagliuca

Após um ano da aprovação da Instrução Normativa Conjunta (INC) 01/2014 de registro de agroquímicos para Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente (CSFI), conhecidas como *minor crops*, 383 culturas foram incluídas na bula de defensivos e herbicidas. Segundo o Ministério da Agricultura (Mapa), já são 730 alvos biológicos a serem controlados pelos defensivos e 500 Limites Máximos de Resíduos (LMR) para várias culturas, como: agrião, rúcula, jiló, mostarda, mandioquinha, cacau e salsa. As *minor crops* foram tratadas pelo governo brasileiro numa ação conjunta com produtores e empresas que registram agrotóxicos, resultando em mais opções para o campo e maior segurança do alimento e do meio ambiente. Mais informações sobre as estatísticas de registro no site do Mapa: <http://tinyurl.com/ns5pq6g>.

## Cerrado Mineiro tem selo regional

Por João Paulo Bernardes Deleo

A região do Alto Paranaíba, no Cerrado Mineiro, agora tem um selo regional de origem. Produtores de municípios como São Gotardo, Ibiá, Campos Altos e Rio Paranaíba podem aderir ao selo. O objetivo é que a região ganhe destaque na produção de algumas culturas quanto à qualidade. Por enquanto, as culturas que podem obter o selo são cenoura, batata, alho e abacate. Os produtos certificados com o selo de origem são produzidos em uma área demarcada, respeitando as boas práticas agrícolas e seguem um rigoroso processo de produção, buscando, assim, um padrão de qualidade superior. O Conselho Regulador da Região de São Gotardo é a entidade que regulamenta o uso e a certificação da origem e da qualidade dos produtos. Está interessado? Acesse o site do Conselho: <http://www.saogotardo.org>

A pesquisadora do Cepea Larissa Pagliuca pegou voo e foi parar em Israel! Lá, participou do 10º Congresso Europeu de Agricultura de Precisão em Tel Aviv de 13 a 17 de julho. Israel é conhecido pelo seu grande domínio na área de tecnologia e irrigação na agricultura. Boa parte da produção agrícola é baseada em uma forma única de cooperativismo, os chamados *Kibbutz*, de alto nível tecnológico. No Congresso, após a revolução verde e biotecnológica, os pesquisadores apontam a “*Digital Ag Revolution*” como o novo grande passo para suprir a demanda crescente por alimentos. Esta revolução digital envolve o monitoramento da cultura por meio de sensores, máquinas mais precisas e inteligentes para a otimização de insumos (adubos, defensivos, irrigação) e aumento da produtividade. No Congresso, foram apresentadas tecnologias de ponta sobre a utilização de sensores, imagens aéreas e drones para mapeamento da produção e avaliação do estado fitossanitário da cultura, dentre elas laranja, maçã, melancia, oliveira, pêssego e pimenta. Para saber mais sobre o evento, acesse: [www.ecpa2015.com](http://www.ecpa2015.com)



A Equipe Tomate, do Cepea, visitou no dia 22 de julho a fazenda do senhor Lauro Andrade, com o técnico “Didi Tomateiro”. Na oportunidade, o pessoal do Cepea acompanhou o fim da colheita de tomate e, principalmente, o plantio da próxima temporada.

# A VEZ DOS

A moda europeia de promover frutas e

As muito feias que me perdoem, mas beleza é fundamental! Esse verso de Vinícius de Moraes, escrito em 1959, abre espaço para opiniões discordantes, mas há de se reconhecer que, cada vez mais, a aparência tem grande importância no julgamento que se faz de pessoas, animais, objetos, roupas e, claro, de alimentos.

Nas gôndolas de produtos hortifrutícolas, a escolha daqueles com melhor aparência é um processo natural. Há uma associação imediata entre o aspecto visual e a qualida-

de das frutas e hortaliças. As que estiverem fora dos padrões tendem a perder valor comercial, mesmo nos casos em que possuem qualidades nutricionais iguais às dos produtos mais bonitos.

Nesta edição, a **Hortifruti Brasil** faz uma reflexão sobre perdas e desperdício de alimentos por conta de sua aparência, analisando também as campanhas europeias que incentivam o consumo de frutas e hortaliças “feias”. Será que campanhas assim vingariam no Brasil?

## PERDAS E DESPERDÍCIOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Cerca de um terço da produção mundial de alimentos é jogada fora todos os anos. Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO/ONU) apontam que o impressionante volume de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos é perdido ou desperdiçado anualmente em todo o mundo.

Atualmente, a soma das áreas agrícolas destinadas à produção de alimentos que jamais serão consumidos é equivalente à soma dos territórios do Canadá e da Índia. Caso haja redução de 50% das perdas e desperdícios de alimentos, ainda será necessário elevar em 32% a produção mundial de comida para o abastecimento da população até 2050, segundo a FAO. A mesma instituição estima ainda que 25% do volume total de alimentos descartados no período de um ano seriam suficientes para alimentar 842 milhões de pessoas que passam fome diariamente.

De acordo com estudos da FAO, 54% das perdas e desperdício de alimentos no mundo acontecem na fase inicial da produção, manipulação, pós-colheita e armazenagem e 46% ocorrem

nas etapas de processamento, distribuição e consumo.

As estatísticas de perdas e desperdícios na produção de frutas e hortaliças na América Latina (incluindo o Brasil) e na Europa são semelhantes, mas nas etapas de processamento e especialmente de manuseio e armazenamento, são bem maiores por aqui. Isso ocorre por ineficiências dos latino-

-americanos com logística do pós-colheita, ao passo que, na Europa, o sistema de distribuição é mais eficiente. Por outro lado, o consumidor europeu desperdiça muito mais que o latino.

As perdas e desperdícios de alimentos causam impactos também ambientais. Uma infinidade de recursos naturais é utilizada para a produção e o transporte de alimentos que não serão consumidos. Quando alguém desperdiça um alimento, não está jogando fora apenas aquele produto, mas também toda a água, a energia e os demais recursos utilizados ao longo da sua cadeia produtiva. Portanto, quanto “mais tarde” um produto alimentício se perde na cadeia produtiva, maiores são as perdas de recursos ambientais.

### DESPERDÍCIO X PERDA

Para começar, é importante que fiquem claras as diferenças entre os termos “perda” e “desperdício”, quando se tratam de alimentos.

**PERDA:** É definida como a redução não intencional de alimentos disponíveis para o consumo humano, sendo resultante de ineficiências na cadeia produtiva, tais como infraestrutura e logística deficientes e/ou falta de tecnologias para a produção. As perdas ocorrem, principalmente, na produção, pós-colheita e processamento, quando, por exemplo, o alimento não é colhido ou é danificado durante o processamento, armazenamento ou transporte.

**DESPERDÍCIO:** É o descarte intencional de produtos alimentícios apropriados para o consumo humano. O desperdício é, portanto, decorrente do próprio comportamento dos indivíduos.

Fonte: FAO ([www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf](http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf)), 2013



# HFS FEIOS!

## hortaliças “feias” pode pegar no Brasil?

A extensa geração de resíduos também é uma externalidade negativa do desperdício de alimentos. O grande volume de resíduos sólidos orgânicos enviados aos aterros sanitários de todo o País acaba por reduzir sua vida útil. Segundo o Ministério do Meio Ambiente, os compostos orgânicos passíveis de compostagem, como é o caso das frutas e hortaliças, representam aproximadamente 60% do total de resíduos gerados. Isso demonstra a importância de se repensarem os padrões de consumo de alimentos, assim como alternativas mais sustentáveis para a destinação de resíduos orgânicos.

Os motivos para as perdas e desperdício de alimentos são inúmeros e ocorrem ao longo de toda a cadeia agroalimentar. Condições inadequadas de armazenamento e transporte, adoção de prazos de validade curtos, são algumas das causas que levam ao enorme desperdício atual. Outro problema bastante comum é a preferência dos canais habituais de distribuição por frutas e legumes perfeitos em termos de formato, cor e calibre, o que acaba por restringir o consumo de alimentos que não se enquadrem nesses padrões (os “feios”). Essa exigência, portanto, tende a agravar o desperdício de produtos perfeitamente adequados para consumo.

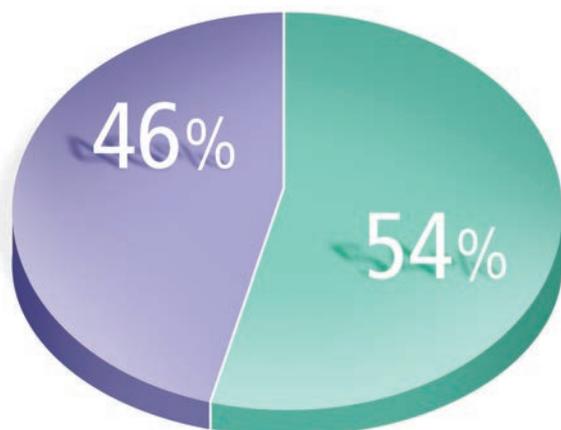
Na tentativa de minimizar o desperdício de alimentos,

alguns países europeus têm adotado estratégias para estimular justamente o consumo de frutas e hortaliças “feias”, mas que possuem o mesmo valor nutricional que suas versões com formato, cor e calibre tradicionalmente desejados pelos consumidores.

Na França, a bem-sucedida campanha intitulada “Frutas e Legumes Feios: Uma bela ideia contra o desperdício”, realizada pela terceira maior rede de varejo do país, a Intermarché, atingiu o patamar de 1,2 toneladas de frutas e hortaliças “feias” comercializadas em apenas dois dias de campanha. A ideia é simples: produtos que seriam descartados passam a ser vendidos nas gôndolas de supermercados a preços promocionais, minimizando o desperdício. Em Portugal, o projeto “Gente Bonita Come Fruta Feia” é tocado por uma cooperativa que recolhe, em hortas e pomares do país, produtos que agricultores têm dificuldade de escoar e os comercializa com associados da campanha.

No Brasil, há algumas iniciativas nesse sentido. As mais conhecidas são o programa “Sans Form” (Sem Forma), promovido pelo Grupo Carrefour, o Festival Disco Xepa, do Movimento “Slow Food” (Alimentação lenta), e o Programa Mesa Brasil, empreendido pelo Sesc.

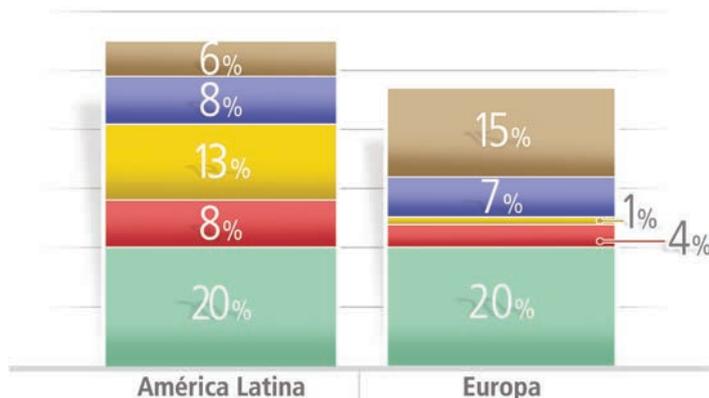
### COMO OCORREM AS PERDAS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS?



■ Produção, manipulação, pós-colheita e armazenagem  
■ Processamento, distribuição e consumo

Fonte: FAO, 2013

### PERDAS E DESPERDÍCIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS: EUROPA X AMÉRICA



■ Produção  
■ Processamento  
■ Manuseio e Armazenamento  
■ Mercado e Distribuição  
■ Consumidor

Fonte: FAO, 2011.

# INICIATIVAS EUROPEIAS AO CONSUMO DE FRUTAS

Ações implementadas na França e Portugal têm se tornado referência de estímulo ao consumo de hortifrutícolas fora dos padrões estéticos. E os resultados positivos são animadores! Leia a seguir.



## PORTUGAL: GENTE BONITA COME FRUTA FEIA

Em Portugal, o desperdício de alimentos atinge cerca de 17% do total de alimentos produzido por ano.

Pensando neste problema, foi criada em novembro de 2013, em Lisboa, a Cooperativa de Consumo Fruta Feia, que trabalha com o slogan “Gente bonita come fruta feia”.

Diferente da iniciativa francesa, a Cooperativa Fruta Feia não oferta seus produtos em supermercados; reúne produtores locais que adotam práticas que não agredem o meio ambiente. O trabalho da Cooperativa consiste no

recolhimento de frutas e hortaliças “feias” que seriam descartadas para a montagem de cestas de consumo. Estas cestas variam de tamanho e, consequentemente, de preço, porém são sempre mais acessíveis que os produtos sem deformações. As cestas menores contêm de 6 a 7 tipos de alimentos, pesando em torno de 4 kg e são comercializadas por volta de € 3,5 euros;

as maiores contêm 8 variedades de alimentos, pesa cerca de 8 kg e são vendidas a cerca de € 7 euros.

Os consumidores interessados em adquirir os produtos da cooperativa se cadastram pelo *site* e selecionam a cesta que mais lhe agrada, pagam uma taxa inicial e depois apenas o valor da cesta. Os produtos são retirados uma vez por semana no local indicado pela cooperativa, já que ainda não há suporte logístico para efetuar entregas.

O projeto já conta com 500 consumidores associados e uma lista de espera de mais de 2.000 pessoas interessadas (há um limite de associados, de acordo com a capacidade de fornecimento). A cooperativa já recebeu prêmios como o Cooperação e Solidariedade Antônio Sergio e o do concurso FAZ – Ideias de Origem Portuguesa.

Os impactos positivos já são significativos: cerca de 2 toneladas de frutas e hortaliças que seriam desperdiçadas são reaproveitadas por semana. Os lucros obtidos pela cooperativa são usados para sua expansão. A atuação da cooperativa ainda está restrita a Lisboa, devendo se estender para a cidade de Porto até o final de 2015 e, posteriormente, para outras localidades do País.



# IAS DE INCENTIVO E HORTALIÇAS “FEIAS”

## FRANÇA: “FRUTAS E HORTALIÇAS FEIAS: UMA BELA IDEIA CONTRA O DESPERDÍCIO”

Em 2014, a Intermarché, terceira maior rede de supermercados da França, em parceria com uma agência de publicidade, lançou uma campanha criativa e bem-humorada para solucionar o problema sério do desperdício de alimentos. A iniciativa começou após a União Europeia declarar que 2014 seria o ano oficial contra o desperdício de alimentos. Baseada em dados que mostravam que boa parte dos alimentos descartados por produtores era devido à aparência considerada imprópria para consumo, a campanha da Intermarché chamada “Frutas e Hortaliças Feias: Uma Bela Ideia Contra o Desperdício” tem como estrelas as “Frutas e Vegetais Vergonhosos” e visa mostrar o lado “bonito” dos alimentos “feios”. Com a ajuda de agências de publicidade, a rede de supermercados produziu diversos pôsteres, contendo produtos com deformidades, como cenouras bifurcadas e laranjas irregulares, fazendo deles as estrelas dos cartazes.

O supermercado comprou de seus fornecedores frutas e vegetais que seriam descartados por conta da aparência e lhes deu um espaço próprio dentro do mercado, baixando seus preços em 30%. Para provar ao consumidor que, apesar da aparência, a qualidade era boa, a rede francesa preparou sopas e sucos feitos com os produtos defeituosos e os ofereceu aos consumidores. O sucesso foi imediato e as vendas dos “vergonhosos” atingiram 1,2 toneladas nos primeiros dois dias, esgotando aquelas gôndolas. Além disso, durante a campanha, a loja relatou aumento de 60% no tráfego na seção de frutas e

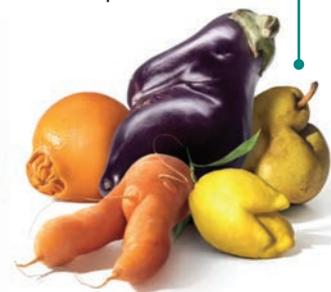
hortaliças e um impulso de 24% no tráfego global da loja.

A princípio, a campanha seria um experimento temporário em uma determinada loja da rede Intermarché, em março de 2014. O resultado obtido, no entanto, motivou nova edição da campanha em outubro de 2014. Desta vez, todas as 1.800 lojas da rede de supermercados aderiram à estratégia, além das redes concorrentes. A ação motivou também outros países da Europa a comercializarem produtos fora dos padrões.

Apesar do sucesso dessas campanhas, as frutas e hortaliças “feias” não foram aceitas por todos. Além disso, a Intermarché ressaltou ainda que a campanha é possível de ser realizada apenas ocasionalmente, devido à limitação de fornecimento.

No balanço, foram vendidas na França cerca de 10 mil toneladas de hortifrutícolas que acabariam sendo descartadas e ainda influenciado o aproveitamento de outros produtos, como iogurtes e queijos próximos da data de validade e peixes de tamanhos menores. As ações aumentaram também a conscientização sobre o desperdício de alimentos e despertaram o interesse de países como Estados Unidos e Canadá.

**INGLORIOUS**  
fruits & vegetables



# QUEM COMPRA AS FRUTAS E HORTALIÇAS “FEIAS” NO BRASIL?

A equipe da **Hortifruti Brasil** fez uma análise qualitativa sobre o destino das frutas e hortaliças fora do padrão estético no Brasil. Entre as informações consideradas, destaque para as entrevistas com produtores que colaboraram continuamente com o projeto Hortifruti/Cepea. Já de início, era informado que se entende por “produtos feios” aqueles com alterações no aspecto visual, mas de qualidade interna inalterada.

Os levantamentos mostram que há maior facilidade para o escoamento dos produtos “feios” nas cadeias que já contam com padronização e classificação, uma vez que já existe um “mercado certo” para a parcela “não conforme” da produção. Para a maior parte dos produtos pesquisados, porém, não há destinação formalizada para aqueles que não atendem o padrão.

Apesar dessa dificuldade, a constatação geral pode ser considerada positiva: não é comum produtores descartarem esses hortifrutícolas. Mesmo que não consigam re-

muneração, produtores buscam alternativas para que esses alimentos sejam aproveitados. Dentre os destinos dos produtos “feios”, os principais são restaurantes/lanchonetes, indústrias (quando há na região) e mercados locais de áreas de menor poder aquisitivo. Quando não conseguem a comercialização, produtores fazem doações a instituições sociais ou para os destinam para ração animal. Uma pequena parte seria propriamente desperdiçada.

A figura abaixo ilustra essas possibilidades de escoamento de frutas e hortaliças “feias”.

A seguir, os resultados detalhados do levantamento feito pela **Hortifruti Brasil**. Dentre as culturas continuamente pesquisadas, foram destacadas aquelas em que é mais comum a ocorrência de produtos com alguma imperfeição, mas ainda de boa qualidade. Nesse sentido, foram apuradas as destinações dadas a batatas, cebolas, cenouras, tomates, bananas, laranjas, maçãs, mangas e mamões fora dos padrões estéticos.

## DESTINO DAS FRUTAS E HORTALIÇAS “FEIAS”



Restaurantes/  
Lanchonetes



Indústria



Doação

Mercado Local



Ração Animal



Descarte



Fonte: Autores

# IMPERFEIÇÕES MAIS COMUNS NOS HFS

## Batata



As “feias” já têm até nome: são chamadas de “diversa”, categoria que inclui, além das batatas com deformações, tubérculos muito grandes ou muito pequenos. Essa parcela da produção varia de acordo com a região e as condições climáticas, mas, em média, representa cerca de 20% do total colhido em uma safra. Nas ceasas, esses produtos são adquiridos principalmente por aqueles que comercializam em mercados menos exigentes e de baixo poder aquisitivo. O escoamento para a indústria de batata pré-frita ou palha é difícil, uma vez que a oferta é principalmente de ágata, mas a indústria utiliza outras variedades, com maior teor de matéria seca. Como está estabelecido o mercado para a batata diversa, as perdas das “feias” são raras e só ocorrem em períodos de excesso de oferta, quando até mesmo batatas bonitas chegam a ser descartadas.

## Cebola



Produtores comentam que o aspecto visual da cebola é muito importante para o consumidor e, por consequência, para o atacadista/varejista que o atende. O comprador se atenta a duas principais características do bulbo: a casca e o formato. As cebolas preferidas são aquelas com bastante casca e formato redondo. Porém, as cebolas “feias” também costumam ser comercializadas, a preços menores em mercados locais, com restaurantes ou indústrias.

## Tomate



Produtores entrevistados comentaram que os brasileiros “comem com os olhos” e, por isso, é importante que o fruto tenha boa aparência (sem manchas ou deformidades), além de tamanho (o preferido é o fruto classificado como AA) e coloração adequados. O desenvolvimento de frutos deformados, no geral, varia de 3 a 5% da produção, dependendo das condições climáticas. Esses tomates podem ter destinações paralelas, mas, neste caso, a principal acaba sendo o descarte. Se o tomate estiver sem deformações e o padrão AA estiver com preços razoáveis para o consumidor, fica mais difícil comercializar o fruto “feio”. Por outro lado, se a oferta estiver baixa, o tomate fora de padrão é comercializado com cozinhas industriais, mercado local ou feiras livres. Há ainda produtores que doam para bancos de alimentos ou projetos sociais.

## Cenoura



Dentre os produtos analisados nesta pesquisa, a cenoura é o que apresenta mais chances de deformações, por conta da elevada ocorrência de bifurcações nas raízes. Produtores de Minas Gerais, principal estado produtor, comentam que quando a oferta da cenoura dentro do padrão está baixa e os preços ao consumidor estão elevados, conseguem escoar a raiz mesmo bifurcada, recebendo cerca de um terço do preço da cenoura “normal”. Porém, quando a oferta está mais elevada, não conseguem vender a cenoura “feia” e, nessas ocasiões, costumam doar para instituições sociais, como o Mesa Brasil (conheça mais sobre este programa na página 18), ou a destinam para ração animal. De acordo com produtores, a proporção de cenouras “feias” por safra costuma variar de acordo com o clima, podendo chegar a 30% da produção.

## IMPERFEIÇÕES MAIS COMUNS NOS HFS (cont.)

### Banana



Produtores desta fruta não relataram ter muitos problemas com deformidades. O mais comum, e que mesmo assim chega a apenas 0,01% do volume produzido, é a banana geminada, quando duas bananas são grudadas e estão dentro da mesma casca. Essa banana geralmente não tem mercado e tende a ser descartada. Contudo, pode ser vendida em mercados de baixo poder aquisitivo ou ser destinada ao processamento. Caso a produção seja submetida à falta de água ou a calor/frio excessivo, pode ter problemas de tamanho (comprimento) e/ou calibre (engorda da banana). Nessas circunstâncias, a fruta perde suas características predominantes e se desvaloriza.

### Laranja



Produtores de laranja dizem que a aparência importa mais do que o sabor para o comprador, e as frutas "feias" acabam sobrando nas gôndolas ou, muitas vezes, nem chegam até lá. As exigências quanto à aparência costumam variar. Por exemplo, consumidores de Belo Horizonte preferem frutas com casca grossa, já os de São Paulo têm preferência por laranjas de casca fina. A formação de laranjas "feias" nos pomares é bem rara, conforme produtores, mas quando isso acontece, elas são direcionadas para restaurantes, lanchonetes ou para a indústria.

### Mamão



Produtores informaram que o comprador avalia principalmente o tamanho da fruta (as maiores são mais valorizadas) e sua aparência. Quando a aparência não está de acordo com a preferência do consumidor, a demanda costuma recuar. Por isso, produtores realizam o raleio, removendo os frutos deformados ou pequenos, privilegiando o desenvolvimento dos que têm tamanho e aparência ideais. Mesmo assim, os mamões "feios" representam de 10% a 20% da produção. Produtores comentam que, apesar das exigências do mercado, há possibilidades de escoamento para locais de baixa renda ou feiras livres, que compram a fruta a um preço menor.

### Maçã



De acordo com a qualidade (coloração, aparência, pressão), a maçã pode ser classificada como Cat 1, Cat 2 e Cat 3, sendo Cat 1 a melhor e mais cara. A formação de maçãs "feias" tende a ser influenciada pelas condições climáticas. Quando ocorre geada, por exemplo, aumenta a porcentagem de frutas deformadas as quais, ainda que que apresentem coloração atrativa e boa pressão, são comercializadas como Cat 3. Existe também a Cat 4, que não é reconhecida pelo mercado, mas acaba reunindo frutas que são comercializadas localmente (em sacolões) por um preço mais baixo, mas superior ao pago pela indústria de suco. Algumas frutas "feias", mas com qualidade superior à qualidade requerida pela indústria, são vendidas para a fabricação de geleias. As frutas "feias" e de menor qualidade são enviadas para a indústria. Portanto, há pouco descarte de maçãs, dado já existe um mercado consolidado para as frutas que fogem ao padrão.

### Manga



A aparência também é muito importante e produtores comentam que o fruto não pode ter pintas nem rachaduras, além de ter calibre ideal – variável. Entre as mangas *palmer* e *keitt*, por exemplo, são preferidas as que apresentam calibre médio. Já para a manga *tommy*, quanto maior, maior a procura. As mangas "feias" têm como principal destino a indústria de suco, mas este canal é acessível apenas para produtores que estão em regiões próximas a uma processadora. Aqueles que não contam com essa possibilidade chegam a vendê-las caso a oferta esteja muito baixa ou, então, acabam por descartá-las.

# INICIATIVAS BRASILEIRAS DE COMBATE AO DESPERDÍCIO

Os brasileiros também têm sido criativos para evitar o desperdício de frutas e hortaliças fora do padrão visual mais demandado. Desde 1994, o programa Mesa Brasil aproveita o que está “sobrando” para oferecer a quem precisa. Atualmente, está implementado em todas as capitais do País. O festival

Disco Xepa, que faz sucesso na cidade de São Paulo, é outra iniciativa baseada na mudança de consciência sobre o desperdício. No ambiente comercial, destaca-se o “Sans Form”, promovido pelo Atacadão/Grupo Carrefour, com estratégia semelhante a de outros programas já adotados na França.



## PROGRAMA SANS FORM: “QUALIDADE ALÉM DA APARÊNCIA”

No Brasil, o Atacadão, rede atacadista que faz parte do grupo Carrefour, foi o primeiro entre as redes comerciais a implementar um programa de estímulo à mudança de mentalidade sobre a aparência das frutas e legumes adquiridos. Trata-se do *Sans Form*, ou “Sem Forma”, em português, que tem objetivos semelhantes aos da campanha da rede francesa Intermarché.

Desde fevereiro deste ano, toda quinta-feira, clientes da unidade Vila Maria, na capital paulista, encontram logo na entrada das lojas estande com até 11 tipos de legumes, frutas e hortaliças “feios”, to-

dos vendidos em embalagens de um quilo e a preços até 40% menores. No estande há também panfletos com informações sobre os produtos e vantagens em adquiri-los.

O programa já é adotado também nas unidades de Parelheiros, Itaquera, Taipas, Praia Grande e São Bernardo do Campo, todas no estado de São Paulo. Recentemente, o Atacadão de Sapucaia do Sul, no Rio Grande do Sul, também passou a integrar o projeto, e a expectativa é que, em breve, outras unidades também participem.

## FESTIVAL DISCO XEPA



O festival Disco Xepa é um evento criado na cidade de São Paulo pela Rede Jovem *Slow Food* (“alimentação lenta”, em oposição ao *fast food*) do Brasil. O grupo faz parte da rede internacional que reúne aqueles que acreditam que todo alimento deve ser bom, limpo e justo e que precisa ser preparado com cuidado e respeito. Além disso, defendem o cultivo da maneira mais sustentável possível e que o produtor receba uma remuneração justa pelo seu trabalho.

O Festival Disco Xepa reúne *chefs* de cozinha que, a partir de alimentos “feios” descartados por supermercados e feiras livres, prepara pratos que são servidos ao público no final do festival. A programação do evento inclui também palestras, documentários, curtas-metragens e várias ativida-

des sobre formas de combater o desperdício de alimentos, sempre com discussões e apontamento de soluções para o problema. São convidados representantes do poder público e da sociedade em geral. Caso setores públicos ou instituições tenham interesse em propor e planejar ideias para ajudar a causa, podem assinar uma carta de compromisso e apoiar o projeto. No encerramento do festival, todos degustam pratos e quitutes preparados com os alimentos que seriam descartados.

Interessados em participar do festival ou conhecer melhor essa iniciativa podem obter mais informações na página do Facebook do Festival Disco Xepa, [www.facebook.com/discoxepa](http://www.facebook.com/discoxepa) e no site da Slow Food Brasil, [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com).

## PROGRAMA MESA BRASIL: "BUSCA ONDE SOBRA E ENTREGA ONDE FALTA"



O programa Mesa Brasil é uma iniciativa do Sesc São Paulo (Serviço Social do Comércio). Trata-se de um programa de segurança alimentar e nutricional, que, entre outras ações, recebe doação de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização, mas que ainda podem ser consumidos. Dessa forma, o lema do Mesa Brasil é "busca onde sobra e entrega onde falta", contribuindo tanto para a redução do desperdício como para a alimentação de uma parcela da população que vive em situação de insegurança alimentar.

A iniciativa teve início em 1994 e foi baseada nas experiências norte-americanas de bancos de alimentos. Seu nome na época de criação era Mesa São Paulo. Em 2003, utilizando o modelo e experiência de São Paulo, o Sesc transformou o Mesa em um programa nacional, implementado em todas as capitais do País. Somente no estado

de São Paulo são 13 unidades: Carmo, Itaquera, Interlagos, Santo André, Osasco, Santos, São José dos Campos, Bauru, Piracicaba, São José do Rio Preto, Taubaté, Campinas e Ribeirão Preto.

Em 2014, o programa arrecadou mais de 3.600.000 kg de alimentos, doados por cerca de 540 parceiros. São supermercados, sacolões, feirantes, centrais de abastecimento, padarias, agricultores, indústrias que doam alimentos que perderam o seu valor comercial, mas que estão próprios para consumo. Esses alimentos foram entregues para 730 instituições sociais, creches, abrigos, albergues, casas de repouso para atendimento a idosos, que assistem pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Para que o produtor participe do Programa, basta entrar em contato com uma das Unidades do Mesa. A página do programa na internet é [www.sesc.com.br/mesabrasil/](http://www.sesc.com.br/mesabrasil/).

## ESSA MODA "PEGA" NO BRASIL?

As iniciativas apresentadas, apesar de empolgantes, ainda são bem restritas no contexto nacional, indicando que há possibilidade para muitas outras ações no País. Temos tudo para tornar moda esse comportamento sustentável em relação a frutas e hortaliças não tão bonitas.

É importante destacar que a exigência quanto ao padrão requerido pelo consumidor brasileiro é muito menor do que a apresentada por europeus, por exemplo. Assim, o desperdício por aqui é menor.

No entanto, não há muito que comemorar tanto nos níveis de perdas e desperdícios no

Brasil. Os desafios nacionais são muito maiores do que reduzir os desperdícios na ponta final, apesar da sua importância. O País tem de reduzir suas perdas tanto na produção quanto no pós-colheita e distribuição, que correspondem à maior parte das perdas de frutas e hortaliças. A ineficiência da nossa logística, por exemplo, com falhas na cadeia do frio, tem grande responsabilidade sobre os resultados. Está claro que a melhora no aproveitamento do que tiramos de nosso solo é um desafio que envolve produtores, distribuidores, comerciantes e consumidores. ■

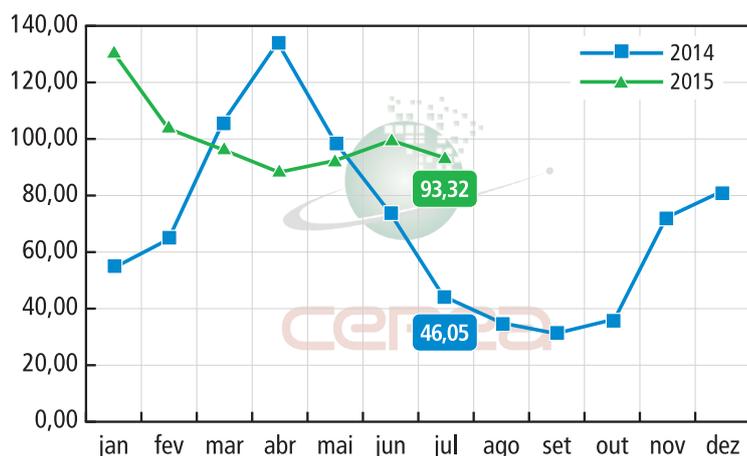


## Safra das secas 2015 se encerra com ótimos resultados

### Chuva alteta calendário de oferta das secas

A safra das secas 2015 termina em agosto, com o fim da colheita de batata no Sudoeste Paulista. As demais regiões produtoras encerraram as atividades em julho. O preço médio na parcial da temporada (maio a julho) é 64,7% superior a média da temporada de 2014. Produtores receberam, em média, R\$ 83,58/sc de 50 kg de maio a julho, valor 106,6% acima das estimativas de custos de produção, de R\$ 40,50/sc. A produtividade média foi de 29 t/ha, 3,3% abaixo do potencial produtivo esperado para o período. O principal fator de elevação dos preços foi o excesso de chuva durante o plantio, que atrasou a colheita e limitou a oferta. Em maio, quando o Paraná normalmente está em pico de colheita, produtores deslocaram parte da safra para o mês seguinte. Além disso, em junho, as atividades de colheita no Sudoeste Paulista também estavam atrasadas, reforçando ainda mais a escassez de batata no mercado e em julho, o Sul de Minas Gerais, Ibiraiaras/Santa Maria (RS) e Paraná encerravam a temporada. Apenas a partir da segunda quinzena de julho os preços recuaram com o aumento da oferta no Sudoeste Paulista e intensificação da safra de inverno. Exceto o Sudoeste Paulista, que teve incidência de canela-preta e larva-alfinete, as demais regiões não tiveram problemas fitossanitários severos.

### Colheita finaliza no Sudoeste Paulista com bons resultados



### Preço recua com início da colheita de inverno

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



Fonte: Cepea



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

@revistahortifrutibrasil

A safra das secas do Sudoeste Paulista deve acabar neste mês. A colheita de batata na região foi iniciada em junho, com 15% da área colhida, atingiu pico em julho, com 55% da área, encerrando em agosto os 30% restantes. Com preços elevados em julho e esperado aumento da oferta em agosto, produtores anteciparam a colheita. Problemas com canela-preta e larva-alfinete também favoreceram a tomada de decisão em adiantar a oferta. A incidência da canela-preta foi maior em junho, mas caiu em julho e agosto. Já a larva-alfinete surgiu principalmente com o excesso de chuva entre final de junho e início de julho, o que dificultou a aplicação de defensivos. A produtividade no Sudoeste Paulista foi melhorando ao longo da safra, com média de 25 t/ha em junho e 32 t/ha em julho.

### Temporada de inverno ganha ritmo

A colheita de batata da safra de inverno 2015 se acelera em agosto, com pico de atividades previsto para setembro, movimento que deve ser mais acentuado neste ano. Isso porque houve atraso em Vargem Grande do Sul (SP) devido às chuvas durante o plantio. A maior parte da colheita deve ocorrer entre agosto e setembro, com 70% da área total. No Sul de Minas Gerais, o clima não comprometeu o plantio e a colheita, e em julho foram ofertados 20% da área total cultivada. O pico de oferta da região mineira deve ocorrer entre agosto e outubro com 75% da área total colhida, encerrando a safra em outubro. No Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, a temporada também começou em julho e deve finalizar entre novembro e dezembro. Na região, o período de maior oferta deve ser de agosto a outubro, quando 78% da área deve ser colhida. O Sudoeste Paulista também participa da safra de inverno e deve colher de setembro a dezembro, registrando pico das atividades em setembro e outubro, atingindo 80% da área. Até o final de julho, as áreas a serem colhidas durante o pico de safra seguiam com bom desenvolvimento. Caso esse cenário se confirme, o volume de batata na temporada de inverno deve ser elevado, já que não houve redução de área plantada com o tubérculo durante o período de maior oferta.

# PARA VER SEUS TOMATES LIVRES DAS PRINCIPAIS VIROSES, VOCÊ SÓ PRECISA CONHECER UM HÍBRIDO: OZONE.

- Resistência à vira-cabeça e ao geminivírus.
- Melhor qualidade de frutos.





 **Ozone**

**syngenta.**





**Mesmo com área cultivada menor, oferta no RJ é alta**

## São José de Ubá segue em pico de safra

A colheita de tomate em São José de Ubá (RJ), que começou em junho e termina em outubro, deve seguir intensa neste mês, mantendo a oferta de frutos da região elevada. Isso porque a expectativa de produtores fluminenses é de que 30% da área total cultivada para a temporada de inverno 2015 seja ofertada em agosto, o que corresponde a 600 mil pés de tomate. A colheita na praça fluminense se concentra nos meses de julho a setembro, quando geralmente se colhe 85% da área. De acordo com produtores, apesar da ocorrência de bactérias e brocas em parte das lavouras, a produtividade média está satisfatória, em torno 350 caixas/mil pés. A área cultivada na safra de inverno 2015 em São José de Ubá é 28% menor que a da temporada 2014, por conta, sobretudo, das dificuldades ocasionadas pela seca. Dessa forma, a região deve ofertar 2 milhões de pés do fruto nesta temporada.

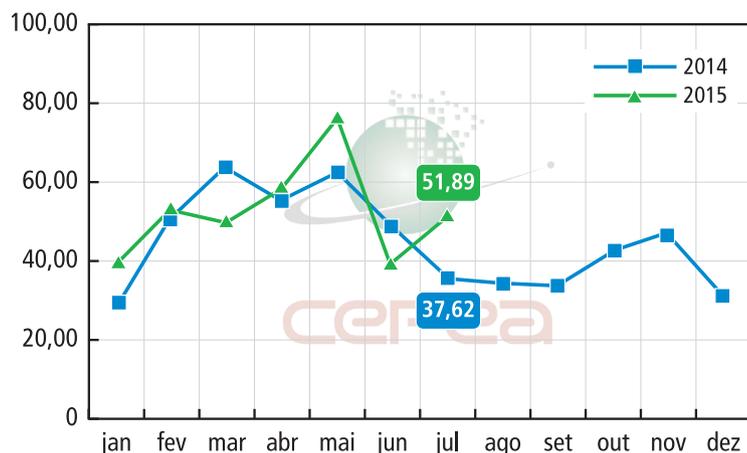
## Produtores de Sumaré encerram safra satisfeitos

Produtores da região de Sumaré (SP) chegam ao fim da colheita da primeira parte da safra de inverno, que se iniciou em abril e terminou no final de julho. Devido ao clima frio, a maturação foi lenta durante quase toda a temporada, regulando a oferta e mantendo as cotações em patamares suficientes para garantir uma boa

rentabilidade. O valor mínimo de abril a julho foi de R\$ 28,25/cx de 27 kg, na média, enquanto o tomate salada AA foi comercializado por R\$ 56,24, ponderado pelo calendário de colheita e pela classificação do fruto (A ou AA). A produtividade também foi satisfatória, fechando na média de 380 caixas por 1.000 pés de tomate. As pragas não foram um grande problema para os tomaticultores; mesmo com a incidência da falsa medideira, broca grande e ácaros, que estiveram controlados, a colheita não foi prejudicada. A região de Sumaré conta com um total de 4,8 milhões de pés, sendo que 2,8 milhões já foram colhidos nesta primeira parte da safra de inverno. Produtores da praça já seguem com seus preparativos para a segunda parte da temporada. O transplântio começou em julho, com 50% das mudas levadas a campo, e deve ser finalizado em setembro. A colheita da segunda parte está prevista para começar em outubro e prosseguir até dezembro, sendo novembro o pico das atividades.

## Produtores de Goianápolis mantém investimentos

A área de plantio do tomate na região de Goianápolis (GO) se mantém em 23 milhões de pés neste ano. No final de 2014 e início de 2015, a seca acentuada fez com que produtores ficassem receosos quanto a novos investimentos. Porém, em meados do primeiro semestre deste ano, a região recebeu bom volume de chuva, amenizando o problema. Por outro lado, as precipitações trouxeram outra preocupação: a incidência de bactérias, como pinta, manchas e broca. Mesmo assim, a temperatura amena tem sido favorável à produtividade de Goianápolis. De acordo com tomaticultores locais, os preços recebidos pelo tomate no primeiro semestre de 2015 foram satisfatórios, o que colabora para a manutenção de área. Na região, produtores cultivam 90% de suas lavouras com tomate do tipo salada longa vida e 10% com o tipo italiano. A colheita em Goianápolis ocorre durante o ano todo, sendo bem escalonada ao longo dos meses.



### Preço recupera em julho

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

Fonte: Cepea



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

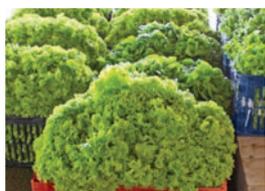
# Janáína

Tomate Salada Indeterminado **F1**

**WINNERS**  
OS PRODUTOS VENCEDORES

 **FELTRIN**<sup>®</sup>  
SEMENTES

(54) 2109.4400 [www.sementesfeltrin.com.br](http://www.sementesfeltrin.com.br)



## Clima prejudica produção em São Paulo e Minas Gerais

### Precipitações superam média histórica paulista de julho

Com o fenômeno *El Niño* influenciando o clima brasileiro neste inverno, já era previsto que o mês de julho fosse chuvoso, mas não se esperava que as precipitações fossem tão concentradas. No estado de São Paulo, apenas nos oito primeiros dias do mês, o volume pluviométrico ultrapassou a média histórica de julho na capital paulista. Com esse cenário, produtores ficaram livres da crise hídrica neste inverno, porém as chuvas em excesso prejudicaram a qualidade das folhosas. Assim, houve perdas na roça, reduzindo a oferta e elevando os preços da alface tanto no atacado quanto ao produtor. Porém, mesmo com chuvas acima da média em julho, os reservatórios de água mais importantes do estado de São Paulo (Alto Tietê e Cantareira) ainda fecharam o mês com volumes bastante baixos, 18% e 19% inferiores à média histórica, respectivamente. Segundo as previsões meteorológicas, a tendência é que o inverno continue mais úmido que o normal, amenizando a situação dos reservatórios paulistas de água, porém, prejudicando a produção de alfaces na estação.

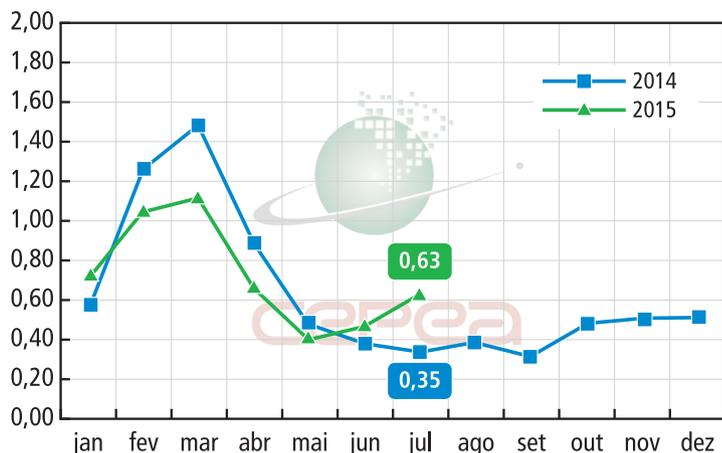
### Colheita da safra de inverno se inicia com baixas oferta e qualidade

Começou em julho a colheita das folhosas da temporada de inverno 2015 nas regiões paulistas de Mogi das Cruzes e Ibiúna. As alfaces tiveram seu desenvolvimento prejudicado pelo elevado volume de chuvas e temperaturas baixas observadas desde

o início da estação. Além disso, o clima favoreceu a incidência de doenças e elevou o tempo do ciclo de desenvolvimento das folhosas. Nesse cenário, houve diminuição da oferta e queda na qualidade das alfaces colhidas no mês. A americana foi a mais prejudicada, pois esta variedade é a única que conta com o cultivo de sementes diferentes no verão e no inverno. Assim, os pés plantados no inverno não são resistentes às chuvas, mas neste ano, houve um bom volume de precipitações nesta estação. Dessa forma, as americanas tiveram perdas significativas causadas pela alta umidade, o que gerou problemas como queima de borda, mancha chocolate e podridão interna, entre outros. Com isso, o aumento dos preços da alface americana em julho relação ao mês anterior foi de 15% em Ibiúna, fechando o mês com preço médio de R\$ 12,12/cx com 12 unidades, e de 12% em Mogi das Cruzes, a R\$ 11,30/cx. Para as demais variedades, o impacto não foi tão significativo, com prejuízos menos expressivos à produção. A expectativa é que, com a continuidade do clima úmido, as alfaces continuem valorizadas em agosto, principalmente a americana.

### Clima e mercado desanimam produtores mineiros

O Projeto Hortifruti/Cepea ultrapassou divisas e iniciou neste ano o acompanhamento do mercado de folhosas no estado de Minas Gerais. Nesta primeira etapa, analisaremos as principais regiões que abastecem o mercado de Belo Horizonte, que são Mário Campos e Caeté. Referente à safra de inverno 2015 nestas duas praças, o mercado tem apresentado um cenário bem diferente do observado nas regiões produtoras do estado de São Paulo. Enquanto nos municípios paulistas a umidade causou perdas, nas regiões mineiras é a falta de água que tem dificultado a produção de folhosas. Como consequência da baixa umidade, parte dos produtores reduziu o ritmo de plantio desde o início desta temporada, em junho, e caso o clima continue desfavorável poderá acarretar redução da área com folhosas nas praças mineiras. Em julho, a alface crespa foi comercializada na região por R\$ 0,50/unidade.



### Preço tem nova alta em julho

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



Fonte: Cepea





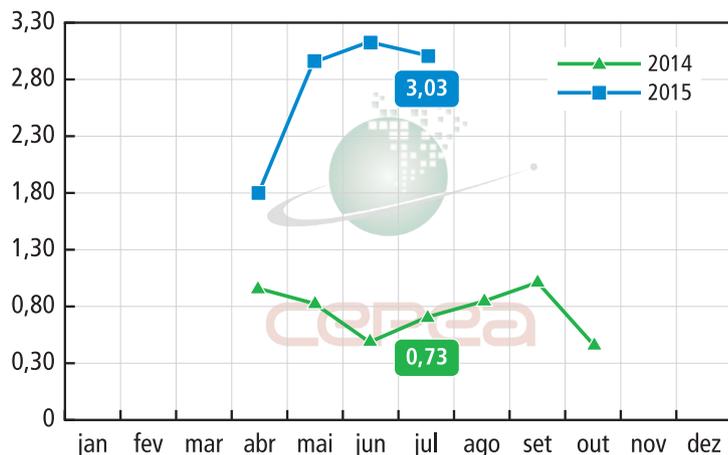
## Chuvas no início do ano prejudicam oferta em agosto

### Cerrado tem oferta interrompida

A oferta de cebola foi praticamente interrompida no Triângulo Mineiro e em Goiás em julho e início de agosto devido às chuvas acima da média durante o período de plantio (março e abril). A disponibilidade também caiu em São Paulo, por não haver uma extensa área para ser colhida em julho e por quebras na produção. Além de atrasar o plantio, as chuvas do início do ano também prejudicaram a produtividade em GO e MG. Em julho, a produtividade no Triângulo Mineiro foi de 45 toneladas/hectare, enquanto em Goiás foi de 47 t/ha. O baixo rendimento acabou elevando os custos de produção, que ficaram em R\$ 0,95/kg em Minas Gerais, e R\$ 0,60/kg em Goiás. No entanto, mesmo com acentuado aumento nos custos, os altos preços – historicamente os mais altos da série – resultaram em rentabilidade muito maior. A expectativa é que a produtividade atinja seu potencial em agosto e que o volume produzido se eleve a partir da segunda quinzena deste mês, fazendo com que os preços recuem. Neste ano, o preço da caixa 3 maquinada na região de Santa Juliana (MG) foi de R\$ 80,83/sc 20 kg em julho, valor 299,4% acima do verificado no mesmo período do ano passado, de R\$ 20,24/sc.

### Precipitações atrapalham plantio no Sul

Julho foi marcado por intensas chuvas em Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, mês de plantio da cebola. Algumas praças estavam no fim



do cultivo das cebolas superprecoces, enquanto, outras, iniciavam a colheita. Em Lebon Régis (SC) e São José do Norte (RS) as precipitações interromperam os trabalhos e podem atrasar o calendário dos cebolicultores, mas não causaram danos severos. As precipitações não prejudicaram o calendário em Ituporanga (SC) e Irati (PR), onde os produtores já haviam finalizado a maior parte do plantio em julho. Segundo agricultores locais, caso as precipitações também fiquem acima da média em agosto, as regiões com o plantio em andamento devem ter maior atraso, e o calendário de oferta pode ser alterado. Além disso, as chuvas podem afetar a produção até o momento da colheita e na pós-colheita, durante o armazenamento.

### Pouca oferta no 2º sem deve manter rentabilidade atrativa

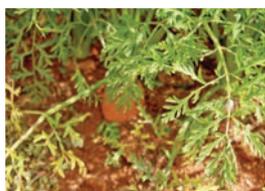
Desde o início de 2015, o preço da cebola está em altos patamares. No começo do ano, a quebra de safra na região Sul devido ao clima chuvoso encurtou o período de oferta em praticamente um mês. Além disso, a área sulista cultivada vem sendo reduzida, o que amplia a janela de importação, habitualmente ocupada pela Argentina. Porém, o país vizinho também diminuiu a área de cultivo e houve quebra de safra. No Nordeste, a redução de área em algumas praças foi consequência da baixa capitalização em safras anteriores e da falta de água. Já o Cerrado enfrenta dificuldades por conta das chuvas acima da média. Com o término da “janela” e o início das safras em regiões brasileiras, era esperada uma queda nos preços. Entretanto, até o final de julho, o volume ainda não havia sido suficiente para abastecer o mercado. A tendência é que os preços comecem a cair a partir da segunda quinzena de agosto, quando produtores do Triângulo Mineiro e de Goiás voltarão a ofertar um maior volume de bulbos. Além disso, no mesmo período, as praças paulistas estarão em pico de safra. Porém, não deve haver excesso de cebola no mercado neste ano e os preços devem continuar elevados. Mas, a partir do segundo semestre, as importações de cebola da Europa podem interferir no mercado brasileiro.

### Preço recua, mas continua elevado

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

Fonte: Cepeca





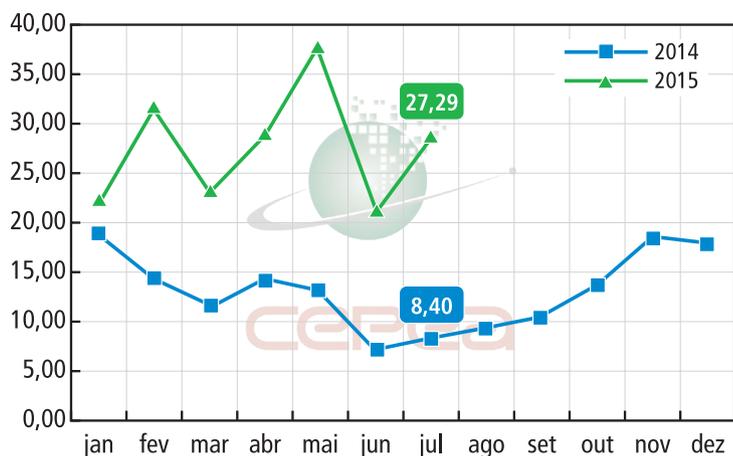
## Produtores baianos migram para cultivo da cebola

### Área na Bahia deve cair 7% no segundo semestre

A área cultivada com cenoura neste segundo semestre nas praças de Irecê e João Dourado (BA) deve diminuir 7,4% em comparação à da temporada 2014. Assim, a área total plantada deve ser de 1.000 hectares na região baiana. Devido aos altos preços da cebola no ano passado e no primeiro semestre deste ano, parte dos produtores de cenoura preferiu reduzir um pouco o cultivo de cenoura para dar espaço ao bulbo, na expectativa de se beneficiar das cotações bastante atrativas da cebola. Com esse cenário, a oferta de cenoura deve ficar um pouco menor que a do no segundo semestre do ano passado, o que pode garantir melhores preços aos produtores. Além disso, a safra baiana pode ser menor como consequência do *El Niño*, que acentua a seca na região Nordeste do País, e pode prejudicar o cultivo de cenouras em Irecê e João Dourado.

### Safra de inverno ganha ritmo em Minas Gerais

A colheita da temporada de inverno mineira teve início em julho. A expectativa é que as atividades se intensifiquem em agosto, quando todos os produtores da região já estarão ofertando variedades desta temporada. Para a safra 2015, é esperada manutenção de área nas praças de São Gotardo, Santa Juliana e Uberaba (MG), contabilizando o cultivo de 2.150 hectares. A principal preocupa-



ção nesta safra tem sido com a disponibilidade de água para irrigação, pois produtores temem que as atuais reservas hídricas não sejam suficientes para as atividades de campo até o fim da colheita, em dezembro. Apesar de o *El Niño* elevar a incidência de chuvas também no Sudeste, as praças produtoras de cenoura mineiras estão localizadas na parte superior do estado e, assim, não devem sofrer forte impacto do fenômeno climático. Se por um lado a falta de chuvas é ruim para o nível dos reservatórios, a produtividade pode ser favorecida e alcançar patamares elevados na temporada. Em relação aos preços para o mês de agosto, produtores acreditam em uma leve queda, quando comparados aos praticados em julho. Isso porque durante o período de transição da safra de verão para a de inverno, no mês passado, a disponibilidade de cenouras ficou menor. Na média mensal de julho, os preços da caixa "suja" de 29 kg de cenoura aumentaram 30% nas roças mineiras, quando comparada com a de junho, fechando o mês a R\$ 27,29.

### Temporada de verão fecha com saldo positivo

Em agosto, todas as regiões produtoras encerram a colheita da safra de verão de cenoura. Nesta temporada (2014/15), houve redução de 2,9% na área com a cultura, por conta do recuo de área na região de Minas Gerais devido à seca. Assim, foram cultivados pouco mais de 9.500 hectares de cenoura no período, na soma de todas as praças acompanhadas pelo Cepea (Bahia, Minas Gerais, Goiás, Paraná e Rio Grande do Sul). Quanto à produtividade, se manteve alta em praticamente toda a temporada, de 55,24 ton/ha em média. O custo médio estimado pelos produtores para cobrir os gastos com a cultura foi de R\$ 12,30 /cx "suja" de 29 kg, assim a rentabilidade fechou positiva, uma vez que a caixa saiu em média a R\$ 20,36. Para a próxima safra de verão, a expectativa inicial é de manutenção de área. Contudo, produtores ainda estão focados na temporada de inverno 2015, e essa estimativa poderá ser alterada ao longo dos próximos meses.



### Preço se recupera em julho

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

Fonte: Cepea



Curta a página da HF Brasil  
no Facebook!

@revistahortifrutibrasil

Debaixo da terra, **produtividade.**  
Acima de tudo, **qualidade.**



### Cenoura híbrida JULIANA

- Alta produtividade
- Tolerância ao pendoamento (florescimento)
- Excelente comportamento em relação à queima das folhas (Ad, Cc e Xch)

PVP - cultivar protegida pela lei n° 9.456/97



### Cenoura híbrida EX 4098

- Alta qualidade de raízes
- Melhor padrão de classificação
- Uniformidade e sanidade

Resistências: IR - Ad, Cc e Eh.

BULBOS E RAÍZES SEMINIS





## Baixa temperatura deve favorecer brotação uniforme

### Frio deve garantir quebra de dormência em agosto

A quebra de dormência dos pomares de maçã do Sul do País deve ser realizada no final de agosto. Em 2014, as temperaturas mais elevadas no inverno atrasaram a quebra da dormência. Porém, neste ano, o frio poderá ser suficiente para que a quebra ocorra dentro do período esperado. Em julho, as atividades de campo nos pomares do Sul do País se concentraram nas podas de formação e produção, manejo das plantas de cobertura do solo, arqueamento de ramos da macieira e aplicações de defensivos. Além disso, produtores têm realizado a contagem das Unidades de Frio (UF). Segundo dados do Ciram/Epagri, os acumulados de UF entre 1º de abril e 03 de agosto nas praças de São Joaquim e Fraiburgo (SC) e Vacaria (RS) foram de 1,745 mil UF, 638 UF e 1,041 mil UF, respectivamente. A somatória das UF em São Joaquim e Fraiburgo já está superior à média histórica no período, enquanto que em Vacaria as UF seguem abaixo da média histórica para a praça.

### Chuvas no Sul podem comprometer a safra 15/16

Com o *El Niño*, as chuvas poderão seguir acima da média no Sul do País pelo menos até o fim do inverno. O maior volume de precipitações até setembro preocupa maleicultores, uma vez que a chuva poderá impactar na floração e polinização, comprometendo a produção da fruta para a safra 2015/16. Com as chuvas em excesso, pode haver

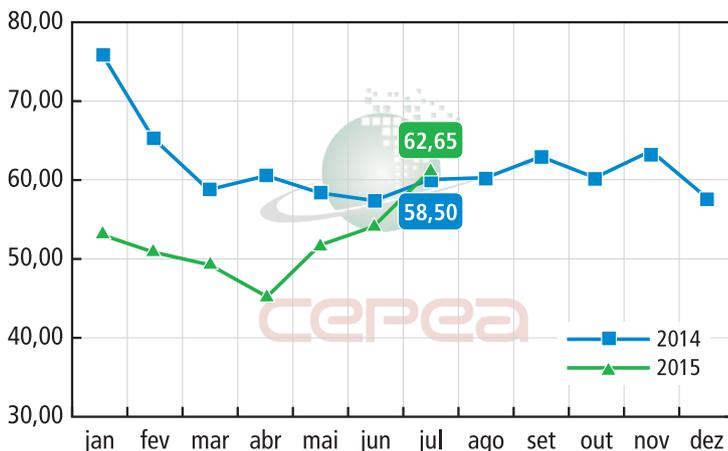
abortamento de flores e, além disso, as abelhas deixam de "visitar" os pomares, impossibilitando a fecundação e a formação do fruto. Porém, vale ressaltar que, a partir de outubro, quando se tem início a atividade dos agentes polinizadores, a influência do *El Niño* deve ser menor e o volume de chuvas poderá ser igual à climatologia esperada para a região.

### Produção da safra 14/15 é semelhante à do ano anterior

Com o fechamento dos dados da safra 2014/15, a Associação Brasileira de Produtores de Maçã (ABPM) afirmou que o volume colhido foi praticamente semelhante ao do ano anterior, totalizando 1,163 milhão de toneladas. Agentes do setor confirmam a quebra de safra da fuji em 9% frente a 2013/14, que foi mais acentuada nas praças catarinenses do que nas gaúchas. A fuji não se desenvolveu de acordo com as expectativas de maleicultores. Além disso, em função da alternância de produção negativa, as macieiras produziram uma menor quantidade de frutas. Já a gala apresentou volume 9% maior nesta safra frente à anterior.

### Mercado pode se aquecer em agosto

A demanda por maçã deve ser maior em agosto, o que pode impulsionar as cotações da fruta. A maior procura deve ser verificada, principalmente, para as frutas menores das Categorias 2 e 3. Com relação à qualidade, esta deve seguir satisfatória, tendo em vista que uma maior parte de produtores passará a comercializar apenas a fruta de Atmosfera Controlada (AC) em agosto. Em julho, as vendas de maçã estiveram fracas. As fortes chuvas no Sul do País, o clima ameno no Sudeste e as férias escolares dificultaram o escoamento da fruta. No entanto, o desaquecimento do mercado já era esperado para o período, de forma que o volume comercializado correspondeu às expectativas. Para evitar que uma grande quantidade de maçãs fosse colocada no mercado, as atividades de embalagem desaceleraram no mês.



### Boa qualidade garante preços mais altos na Ceagesp

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)



## Expectativas para a nova safra são positivas, apesar da crise hídrica

### Temporada 2015/16 tem início no RN/CE

Produtores do Rio Grande do Norte/Ceará iniciaram a colheita da safra 2015/16 no final de julho. As frutas da nova temporada apresentam boa qualidade, apesar da crise hídrica na região. Por outro lado, em função das temperaturas mais baixas no Sudeste durante o inverno, houve pouca demanda por melões, o que resultou em preços menores no início de agosto. As expectativas para os próximos meses, porém, são positivas. Com as exportações a todo vapor, uma menor quantidade de melões será disponibilizada para o mercado interno, impulsionando as cotações. Neste ano, o volume destinado ao exterior poderá ser um pouco maior do que na última safra, já a área deverá ficar estável, pelo menos até o pico de plantio. Com isso, a proporção destinada ao mercado externo deve ser maior. Com relação às variedades nobres, produtores devem iniciar a colheita dos melões pele-de-sapo, cantaloupe e gália a partir da segunda quinzena de agosto.

### Vale reduz colheita a partir de agosto

Produtores do Vale do São Francisco (BA/PE) devem colher menos nos próximos meses devido ao início da nova temporada no RN/CE. A estratégia é uma tentativa de evitar a grande concorrência com o polo produtor RN/CE, responsável pelo abastecimento dos principais centros consumidores entre os meses de agosto e março. Além disso, no segundo

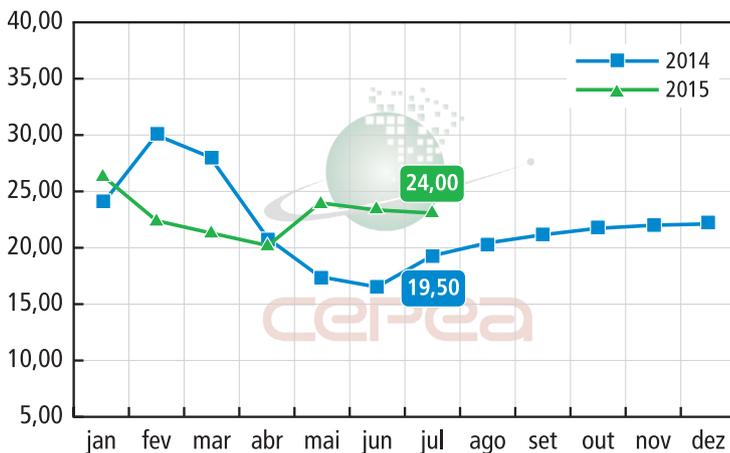
semestre, os produtores que continuarem com o cultivo deverão priorizar o escoamento na própria região Nordeste, uma vez que as vendas são mais rentáveis. Em julho, o melão na roça foi comercializado, em média, a R\$ 1,00/kg.

### Produtividade recua na parcial de 2015

A produtividade do melão amarelo recuou nos primeiros sete meses deste ano nas principais regiões produtoras. No Rio Grande do Norte/Ceará, a produtividade reduziu 15% de janeiro a julho frente ao mesmo período de 2014, em função, principalmente, da crise hídrica e da maior salinidade do solo na região. O Vale do São Francisco (BA/PE), por sua vez, registrou produtividade 11% menor no mesmo comparativo, reflexo do baixo volume do reservatório que abastece os sistemas de irrigação. Para o segundo semestre, as expectativas apontam produção inferior à obtida em 2014.

### Calor impulsiona vendas do melão espanhol

No final de julho, as elevadas temperaturas do verão europeu contribuíram para o aumento da procura do melão da Espanha. Com o mercado mais aquecido, as cotações aumentaram, garantindo boa rentabilidade para melonicultores daquele país. No início de junho, porém, os preços do melão espanhol ainda eram considerados baixos frente à boa qualidade nesta temporada. Na Itália, a situação é semelhante. Produtores temem não ter volume suficiente para atender a demanda, que cresceu devido ao calor. A qualidade da safra atual do melão italiano é boa e os preços da fruta devem seguir em alta durante todo o mês de agosto. Com o mercado europeu aquecido, as expectativas de um volume maior das exportações brasileiras de melão devem ser confirmadas. Porém, como no momento a produção europeia tem conseguido atender à demanda, os envios devem ganhar força apenas em setembro, quando finaliza a safra naquele continente. No período de entressafra europeu, o Brasil se torna o principal fornecedor da fruta.



### Preço fica estável em julho mesmo com baixa demanda

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



Fonte: Cepeca



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

@revistahortifrutibrasil



## TO e GO abastecem mercado em agosto

### Colheita no Tocantins se intensifica

A colheita de melancia em Formoso do Araguaia e em Lagoa da Confusão (TO), que foi iniciada em julho, deve ser intensificada em agosto, o que pode elevar a oferta da fruta significativamente. A maior disponibilidade da fruta no Tocantins deve ser acompanhada pelo aumento na colheita em Uruana (GO). Já a demanda pela fruta pode seguir desaquecida, por conta das baixas temperaturas nos principais centros consumidores. Nesse cenário, os preços ao produtor podem continuar em baixos patamares por mais um mês. Em julho, a melancia graúda (>12 kg) colhida no Tocantins foi comercializada à média de R\$ 0,42/kg, 68% acima do valor mínimo considerado por produtores para cobrir os custos de produção. Na região goiana de Uruana, a melancia graúda foi negociada a R\$ 0,50/kg em julho, forte redução de 42% em relação a junho. Vale lembrar que, em junho, Goiás ofertava melancia praticamente sozinha, o que contribuiu para o sustento das cotações. A safra do Tocantins deve seguir até meados de setembro, enquanto a de Goiás, até novembro.

### Plantio se inicia em Teixeira de Freitas

Em julho, produtores da região de Teixeira de Freitas (BA) iniciaram o plantio de melancia, que deve seguir até fevereiro/16. No geral, a fruta deve ser colhida a partir do final de outubro, com a oferta escalonada até dezembro, quando o plantio da fruta geralmente se intensifica. Produtores estão

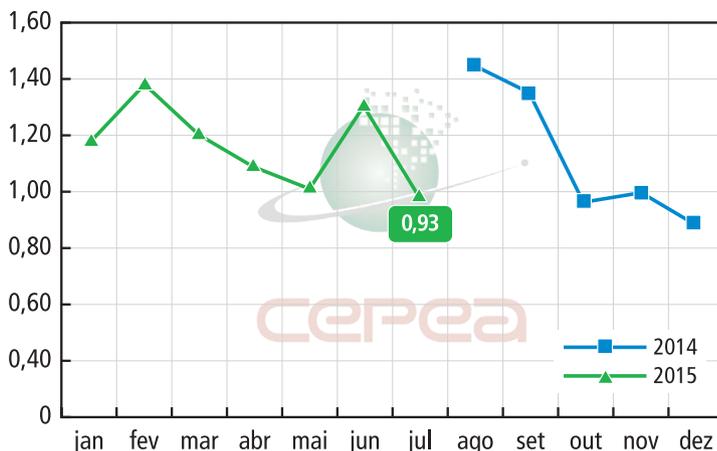
animados com a safra, já que, no geral, a rentabilidade obtida na última temporada foi positiva. Além disso, o clima tem sido favorável ao desenvolvimento das lavouras. Ainda é cedo para estimar a área a ser cultivada, mas alguns produtores relatam possível aumento frente à safra anterior, visando aproveitar a estrutura e recursos de terra. Já outros produtores indicam provável redução na área, devido à limitação hídrica e ao aumento do custo de produção.

### Produtores de Oscar Bressane avançam o plantio

O pico de plantio de melancia em Oscar Bressane (SP) deve ocorrer em agosto e em setembro – as atividades foram iniciadas em junho. Agentes locais relataram que o maior volume de chuva neste inverno, reflexo do *El Niño*, resultou em podridão em algumas lavouras e em germinação mais lenta. Na cidade de Oscar Bressane, choveu 151,9 mm em julho, segundo a Somar Meteorologia, 349,4% acima da média histórica da cidade para o mês. Produtores, no geral, não estão muito animados para realizar novos investimentos com a cultura, principalmente em área, já que os preços da safra passada foram insatisfatórios, enquanto os custos de produção subiram. O início da colheita na região está previsto para o final de agosto, mas ainda em volumes reduzidos.

### Frio reduz vendas na Ceagesp

As vendas de melancia na Ceagesp foram fracas em julho e podem seguir limitadas em agosto, reflexo do clima frio. Além disso, a oferta deve ser elevada, devido à intensificação da colheita no Tocantins e em Uruana (GO). Esse cenário, por sua vez, pode reduzir as cotações da fruta em agosto. A média da melancia graúda (>12 kg) comercializada na Ceagesp foi de R\$ 0,93/kg em julho, queda de 29% em relação à de junho. Segundo colaboradores, no mês de julho, a melancia do Tocantins predominou no entreposto paulistano, já que a oferta desta era maior. Em agosto, contudo, deve aumentar a participação da fruta goiana.



### Com avanço da colheita no TO, preços caem para o menor patamar do ano

Preços médios de venda da melancia graúda (>12 kg) na Ceagesp - R\$/kg

Fonte: Cepepa



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

**Maior conservação no pós-colheita:  
garantia de polpa firme e crocante  
da colheita à mesa do consumidor.**

Escolha Manchester, o híbrido  
mais cultivado do Brasil.



**Manchester**

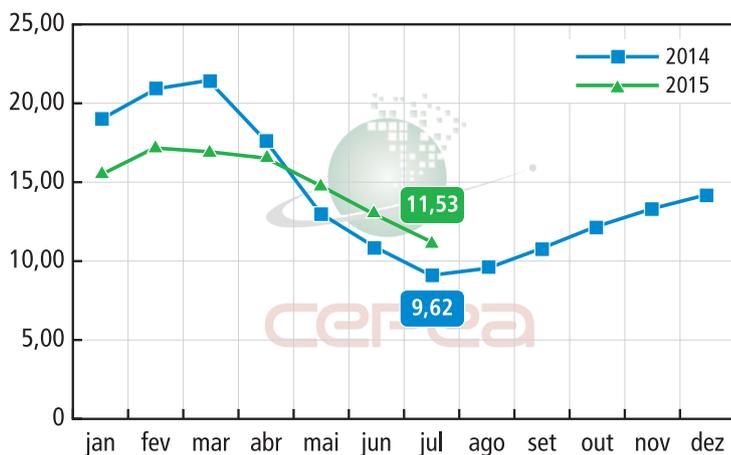
syngenta.



## Indústria pode concorrer com mercado *in natura*

### CitrusBR estima estoques 15/16 em 329,7 mil t

Em julho, a CitrusBR divulgou novos dados referentes aos estoques industriais de suco de laranja. O estoque final da safra atual (em 30 de junho de 2016) foi estimado em 329,7 mil toneladas, forte queda de 35,4% em relação ao volume de 2014/15. Se confirmado, este será o menor volume estocado dos últimos cinco anos, ficando bem próximo do volume estratégico, o que pode contribuir para melhores preços do suco de laranja no mercado internacional e, conseqüentemente, melhor remuneração aos produtores paulistas. Outra informação divulgada pela CitrusBR é que o volume de processamento deve ser maior que o previsto inicialmente, podendo totalizar 248,9 milhões de caixas – o volume anterior era de 218,9 milhões. Neste cenário, sobriaria para o mercado de mesa (laranja *in natura*) apenas 30 milhões de caixas, bem abaixo da média anual, em torno de 50 milhões, o que pode levar a uma concorrência por laranja, principalmente considerando a elevada necessidade industrial de matéria-prima nesta temporada. Esta informação de um maior processamento também põe em xeque o pronunciamento inicial da indústria, de que as frutas de terceira e quarta floradas não seriam processadas – considerando que estas laranjas totalizam 28,78 milhões de caixas, segundo estimativa do Fundecitrus. Assim, a expectativa é que, caso a demanda do mercado de mesa seja pelo menos estável, haja concorrência entre a indústria e o segmento *in natura*, o que pode elevar os preços.



### Preço cai para o menor patamar do ano

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

Fonte: Cepea

### Processamento de precoces pode se encerrar neste mês

Em julho, uma das indústrias paulistas de suco iniciou as compras de laranjas precoces da safra 2015/16 no spot (sem contrato). Os preços oferecidos foram de R\$ 10,00/cx de 40,8 kg, colhida e posta na processadora, contra os R\$ 8,00/cx pagos na temporada passada. Colaboradores do Cepea informaram que o esmagamento das precoces deve seguir intenso, finalizando o recebimento destas variedades neste mês. No caso das laranjas “nobres” (pera e tardias), ainda não há preços para compras no *spot*, visto que estas frutas ainda não estão prontas para colheita. Os citricultores com interesse em já comprometer a produção destas variedades têm como opção a venda via contrato, porém com preço vinculado ao do suco no mercado internacional – na maioria dos casos, o produtor recebe um adiantamento de R\$ 12,00/cx para realizar os trabalhos no correr da safra, já que o valor final será definido apenas no início de 2017.

### Pomares paulistas registram primeiras floradas

Alguns pomares de laranja sem irrigação do estado de São Paulo já começaram a florescer, principalmente os formados por plantas mais novas. No geral, caso haja “pegamento”, não deve gerar maiores complicações, porém a safra ficaria bem adiantada em relação ao habitual e o contrário do ocorrido neste ano. O fato de praticamente toda a produção ainda estar nas árvores, juntamente com as flores, pode estressar um pouco as plantas, mas ainda assim não chega a ser um cenário preocupante. Contudo, o “pegamento” das floradas deve depender do clima daqui pra frente, principalmente considerando-se que o estado de São Paulo está sob o efeito do *El Niño*, responsável pelo inverno mais chuvoso neste ano – o que motivou as aberturas de flores fora de época. Na cidade de Araraquara, por exemplo, em julho choveu 216% a mais que a média histórica da cidade para o mês, segundo a Somar Meteorologia.



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

@revistahortifrutibrasil



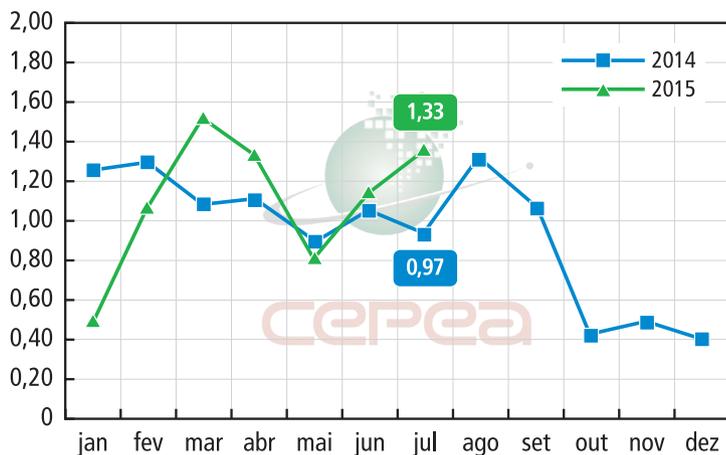
## Menor oferta no 1º sem no Vale garante bons ganhos ao produtor

### Apesar de alta no custo, Vale tem rentabilidade positiva

Produtores do Vale do São Francisco (BA/PE) enfrentaram aumento de cerca de 10% no custo de produção da manga *tommy* no primeiro semestre de 2015 se comparado ao mesmo período do ano passado. O encarecimento da mão de obra, os aumentos nos preços da água e da energia elétrica e os insumos elevaram os custos no período. Por outro lado, a baixa oferta de manga tem feito com que os preços fiquem em patamares elevados, possibilitando uma rentabilidade positiva por unidade comercializada: de janeiro a julho, a *tommy* foi negociada a R\$ 1,16/kg no Vale, 123% acima do custo de produção. Além disso, o preço da variedade no primeiro semestre foi 12% superior se comparado ao segundo semestre de 2014. É importante ressaltar que a menor oferta do Vale no primeiro semestre do ano foi, em boa parte, uma escolha do produtor, que deixou de induzir parte do pomar no início do ano para evitar um excesso de oferta em junho.

### Produção em MG segue estável, enquanto na BA pode aumentar

Mangicultores de Jaíba/Janaúba (MG) estão tendo mais uma safra positiva. A produção, que é tradicionalmente escalonada, teve pequenos picos de oferta em determinados períodos até julho. Isso porque alguns produtores têm preferência em produzir no primeiro semestre do ano. Mesmo



assim, para o segundo semestre, a previsão é de que a oferta siga praticamente estável até meados de novembro, quando a temporada é encerrada. Segundo produtores mineiros, o custo de produção também aumentou neste ano. No entanto, a rentabilidade continua positiva: de abril a julho, a média da *palmer* foi de R\$ 1,65/kg, 79% acima do valor mínimo calculado por produtores para cobrir os custos de produção. Em Livramento de Nossa Senhora (BA), por outro lado, a situação não é tão positiva: o preço de comercialização da *palmer* foi de R\$ 1,39/kg de março a julho, valor 8% inferior ao do mesmo período de 2014. Além disso, a rentabilidade para os baianos não está tão positiva, uma vez que os custos praticamente dobraram desde o ano passado. No entanto, com o clima mais favorável nos últimos meses, os produtores continuam animados com a mangicultura. Há previsão de aumento na oferta para meados de agosto, e a estimativa é de que a qualidade seja superior à da fruta ofertada até então.

### Cenário deve favorecer exportações aos EUA

As exportações de manga aos Estados Unidos podem crescer a partir de agosto. Esse cenário deve ser favorecido pela autorização concedida pelo governo norte-americano de o Brasil exportar manga de até 900 gramas – anteriormente, só eram permitidos embarques de frutas com menos de 650 gramas. Vale lembrar que alguns mercados nacionais não aceitam manga com mais de 650 gramas, principalmente da variedade *palmer*. Além disso, o Equador, um dos principais concorrentes do Brasil de janeiro a outubro, terá possível quebra de safra. Segundo projeções da Fundação de Manga do Equador, a produção este ano será menor e a temporada será atrasada, por conta das elevadas temperaturas no período de florada. As exportações brasileiras aos Estados Unidos ocorrem no segundo semestre, mas este ano já têm sido positivas. De janeiro a junho, o volume embarcado superou em 2% o do mesmo período do ano passado. Quanto à receita em dólar foi de R\$ 42 mil, sendo 5% maior.



**Com menor volume, preço segue em alta**  
Preços médios recebidos por produtores de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) pela *tommy atkins* - R\$/kg

Fonte: Cepea



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



## Calor acelera maturação e oferta deve crescer em agosto

### Maior oferta pode pressionar cotação

A oferta de mamão deve ser maior em agosto frente ao mesmo mês de 2014 nas principais regiões produtoras, o que pode resultar em desvalorização da fruta no mercado interno. O crescimento na disponibilidade interna, por sua vez, está atrelado à possível maturação mais acelerada, por conta da previsão de temperaturas acima da normal climatológica nas regiões produtoras durante o inverno, em decorrência do *El Niño*. Além disso, o período de “pescoço” deve ser finalizado em agosto, o que também pode influenciar o aumento da oferta de mamão. Em julho, o volume de fruta colhida no Espírito Santo, no Norte de Minas Gerais e na Bahia ainda estava baixo, o que manteve os preços mais altos e a rentabilidade, positiva. No Sul da Bahia, o mamão havaí foi vendido na roça, em média, a R\$ 1,29/kg em julho, valor 167% acima do mínimo estimado pelos produtores para cobrir os custos de produção de um quilo da fruta. Ainda assim, a variedade negociada no sul baiano teve redução de 40% no preço em comparação com junho. Já a variedade formosa teve valorização de 33% em relação ao mês anterior, comercializada no Espírito Santo a R\$ 0,88/kg em julho.

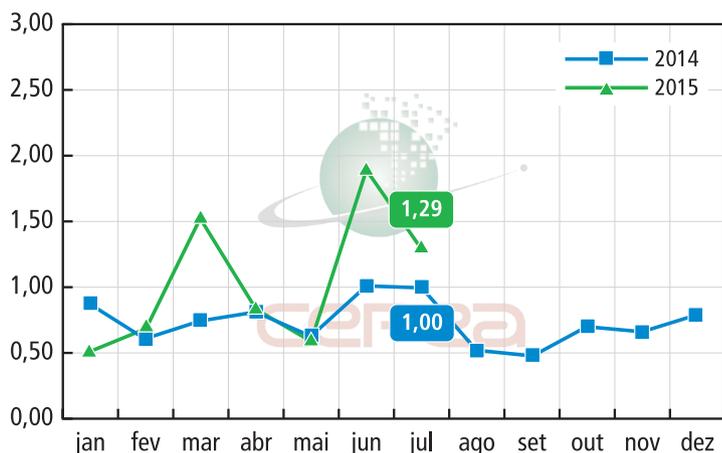
### Chuva prejudica qualidade no RN

A qualidade do mamão do Rio Grande do Norte deve seguir aquém da ideal para agosto, so-

bretudo para o havaí. Este cenário tem sido causado por períodos de chuvas constantes em Natal (RN), principal município produtor dessa variedade, que dificultaram a aplicação de fungicidas nas lavouras em julho. Desta forma, a elevada umidade e a ausência de preventivos nos pomares influenciaram o surgimento de doenças fúngicas, como pinta-preta, mancha chocolate e podridões. Como alternativa de controle, nos dias sem chuva, produtores intensificaram as aplicações, realizando pulverizações localizadas no cacho de mamão. Segundo dados captados pela Somar Meteorologia, em julho, o volume de precipitações foi de 285,2 mm em Natal, 38,6% acima da média, que é de 205,7 mm no mês. Em agosto, as chuvas devem continuar em grande volume, conforme previsões das agências meteorológicas. Assim, produtores ainda podem ter dificuldades em manter adequadamente as pulverizações.

### Exportações seguem firmes em 2015

Os envios de mamão ao exterior devem seguir a todo vapor em agosto, conforme expectativa de exportadores consultados pelo Hortifruti/Cepea. Isso porque a demanda de mamão nos principais países compradores voltou a crescer, principalmente pela variedade formosa. Além disso, o volume de mamão produzido nas principais regiões exportadoras do País deve ser maior em relação a julho, podendo impulsionar os envios em agosto. Em 2015, com o dólar mais valorizado frente ao Real, produtores têm destinado mais frutas ao mercado externo, onde conseguem preços mais remuneradores para um mamão de boa qualidade. Na parcial do ano, as exportações seguem firmes, e expectativas apontam para um fechamento de ano com resultados acima dos de 2014. De janeiro a julho, o Brasil exportou 22,9 mil toneladas de mamão, quantidade 20% superior à do mesmo período de 2014, de acordo com dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). A receita obtida com estes envios no período foi de US\$ 25,7 milhões (FOB), valor 5% maior na mesma comparação.



### Aumento da oferta desvaloriza havaí em julho

Preços médios recebidos por produtores do Sul da Bahia pelo mamão havaí, em R\$/kg

Fonte: Cepea



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

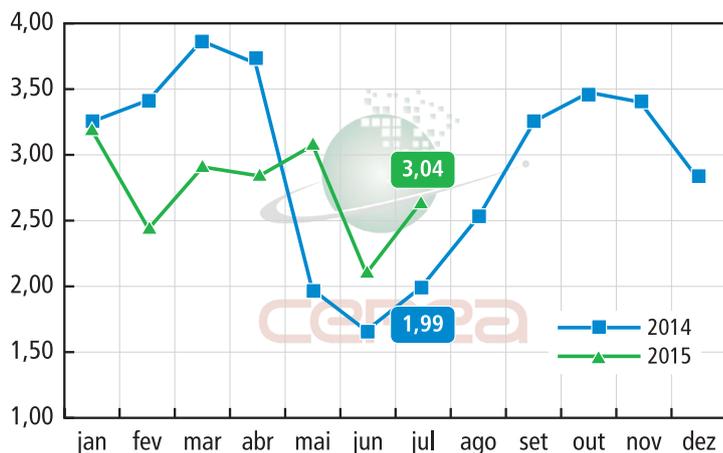
@revistahortifrutibrasil



## Clima pode reduzir produtividade da safra 2015 em SP e MG

### Chuva afeta quantidade de cachos em Jales

A colheita da safra 2015 na região paulista de Jales se iniciou nas primeiras semanas de julho. Agentes consultados pelo Cepea indicavam que poderia haver perdas de qualidade nesta temporada em função das chuvas durante as podas. Entretanto, até o final de julho, a qualidade da uva local era considerada satisfatória pelos produtores da região. No mês passado, o acumulado pluviométrico foi de 77,4 mm, número 238% superior à normal climatológica para o mês de julho, segundo a Somar. excesso de umidade, porém, acabou reduzindo a quantidade de cachos por pé, o que deve prejudicar a produtividade média neste ano na região paulista. Em 2014, foi o clima quente e seco que afetou o rendimento médio dos parreirais, em 10% para as uvas finas e em 7% para a niagara em relação à safra 2013. Durante o mês de julho/15, a oferta de uva da região limitou-se praticamente à niagara (rústica). Esse cenário já é resultado da decisão de muitos viticultores locais, que têm optado nos últimos anos pela troca das variedades finas pelas rústicas. Inclusive essa mudança também está ocorrendo em outras regiões produtoras acompanhadas pelo Cepea. Isso porque com o aumento dos custos, o plantio de uvas finas, como itália e benitaka, tem se reduzido, já que a niagara demanda menos tratos culturais e, conseqüentemente, menos mão de obra. O pico da safra 2015 em Jales deve ocorrer em setembro e outubro.



### Safra de Pirapora também é prejudicada pelas precipitações

A temporada atual ganhou ritmo no final de julho em Pirapora (MG). Segundo produtores consultados pela equipe Hortifruti/Cepea, alguns já tinham iniciado a colheita no final de maio e início de junho. Entretanto, apenas nas últimas semanas do mês passado o volume colhido foi considerável para a comercialização. A oferta local neste início de safra também está praticamente concentrada na niagara, com apenas alguns viticultores colhendo variedades finas, como itália e benitaka. Como muitos produtores locais também optaram pela troca de uvas finas pela rústica, a previsão é de que a oferta local de frutas finas se mantenha restrita na temporada 2015. As chuvas ocorridas durante as podas (março e abril) podem prejudicar a produção de uva em algumas propriedades, atrasando a colheita, podendo afetar a produtividade. Apesar disso, de modo geral, a qualidade é considerada satisfatória pelos produtores mineiros e a uva niagara foi negociada a média de R\$ 4,65/kg em julho. A expectativa é de que o pico da safra em Pirapora seja entre o final de agosto e início de setembro, podendo coincidir com o final do período de maior oferta em Jales (SP). A colheita mineira pode se estender até meados de novembro.

### Viticultores iniciam podas no PR, Campinas e Porto Feliz

As podas para a safra de final de ano nas praças paulistas de Campinas e Porto Feliz e nas paranaenses de Marialva, Norte do Paraná e Rosário do Ivaí se iniciaram em julho e podem se estender até setembro. A colheita está prevista para o início de novembro nos parreirais de São Paulo e em dezembro nos do Paraná, com boas expectativas de produção apenas nas regiões paulistas. Isso porque o alto volume de precipitação durante os meses de junho e julho no PR afetou as podas para a safra de final de ano, causando um menor número de cachos por pé. Além disso, houve relatos de incidência de míldio e alguns produtores já esperam uma menor produtividade para a safra paranaense de final de ano.



### Preço da itália atinge maior valor mensal do ano

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

Fonte: Cepea



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

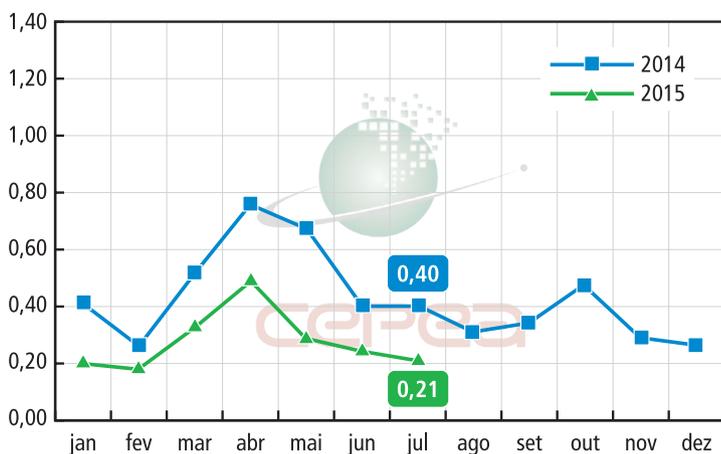


## Expectativa de aumento na oferta de prata anã em agosto

Em julho, a oferta de banana prata anã aumentou em Bom Jesus da Lapa (BA). O mercado, por outro lado, não absorveu a maior disponibilidade da fruta. Além disso, a qualidade da prata esteve abaixo do ideal – em meio à crise hídrica, o aumento na produção fez com que a quantidade de água por bananeira diminuísse. Além disso, como os custos da energia elétrica – necessária para bombear água dos reservatórios – aumentaram, a irrigação se tornou mais custosa. Dessa forma, a rentabilidade de produtores baianos tem diminuído, ficando abaixo do esperado para julho. A alta do dólar também tem feito com que a compra de insumos pese cada vez mais. Assim, o manejo das roças foi prejudicado, sobretudo a aplicação de adubos. A expectativa de produtores baianos é que a prata comece a se reduzir na segunda quinzena de agosto. A partir deste período, a oferta da variedade deve ser garantida pelo Norte de Minas Gerais. Assim como na região baiana, em Minas Gerais a maior produção em agosto pode intensificar a falta de água, o que deve prejudicar a qualidade da fruta, que pode não atingir tamanho e calibre ideais. Com a menor qualidade, as cotações da prata podem se reduzir.

## Investimento pode ser menor no 2º sem em SC

Desde o começo do ano, produtores do Nor-



## Preço em SC é menor em julho frente julho/14

Preços médios recebidos por produtores do norte de Santa Catarina pela nanica - R\$/kg

Fonte: Cepea

te de Santa Catarina estão sendo prejudicados pela desvalorização da banana, sobretudo da nanica. O preço médio da fruta esteve baixo durante todo o primeiro semestre do ano por conta da menor qualidade e da elevada oferta. A média nos primeiros seis meses de 2015 para a nanica foi de R\$ 0,29/kg, valor 43% menor do que no mesmo período do ano passado. O valor mínimo estimado por bananicultores para cobrir os gastos com a produção de um quilo da fruta foi 17% maior para o mesmo período. Neste cenário, a rentabilidade por unidade no norte catarinense foi bastante restrita no primeiro semestre de 2015. Com ganhos menores, produtores devem investir menos no segundo semestre. Para agravar a situação, em julho, houve chuva em excesso e temperaturas acima da média. Com isso, a oferta de banana nanica se antecipou na região e as cotações foram pressionadas ainda mais. Além disso, as chuvas podem aumentar a incidência de *sigatoka* a partir de agosto.

## Exportações de banana aumentam com maior demanda do Mercosul

O Mercosul foi o destino de 33,4% do total de bananas enviadas ao exterior pelo Brasil nos primeiros sete meses de 2015, queda de 13% em relação ao mesmo período do ano passado. Essa redução resultou da maior oferta do Equador, que foi absorvida pela Argentina e pelo Uruguai a valores abaixo dos praticados por exportadores domésticos. A partir de junho, porém, a oferta de banana equatoriana reduziu e os preços no Norte de Santa Catarina baixaram por conta da elevada oferta regional, fazendo com que o ritmo de exportações brasileiras fosse retomado. Em julho, o Mercosul importou 5,4 mil toneladas de banana do Brasil, volume que representa 15,2% do total importado pelo bloco econômico neste ano. Com a elevada oferta do Norte de SC, as cotações devem permanecer baixas e competitivas no mercado internacional. Além disso, com as temperaturas acima da média para o inverno, as frutas devem ser menos prejudicadas pelo *chilling*. Com isso, as exportações podem aumentar em agosto.



Curta a página da HF Brasil no Facebook!

@revistahortifrutibrasil



**ENTREVISTA:** Milza Moreira Lana

**“O CONSUMIDOR DEVE SER POUCO EXIGENTE QUANTO À PERFEIÇÃO, MAS MUITO EXIGENTE QUANTO À AUSÊNCIA DE DANOS CAUSADOS PELA FALTA DE CUIDADO E PELA FALTA DE HIGIENE”**

Milza Moreira Lana possui graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), mestrado em Fitotecnia (Produção Vegetal) também pela UFV e doutorado em Plant Science – Postharvest Physiology (Fisiologia do Pós-Colheita, em tradução livre) pela Wageningen University, na Holanda. Atualmente, é pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Hortaliças). Tem experiência na área de Fisiologia pós-colheita de hortaliças, atuando principalmente com os temas: perdas pós-colheita, conservação pós-colheita, processamento mínimo, avaliação da qualidade de hortaliças in natura e processadas.

**Hortifruti Brasil: Por que produzimos frutas e hortaliças “feias”? Quais as causas das deformidades em alguns produtos?**

**Milza Moreira Lana:** Ao contrário da indústria, que consegue produzir exatamente a mesma camiseta, parafuso ou sapato durante o ano inteiro, independentemente das condições climáticas, a agricultura produz alimentos com qualidade variável ao longo do ano. O tamanho, formato e cor das frutas e hortaliças, por exemplo, variam em função das condições do clima (temperatura, precipitação, insolação, dentre outros) e do solo (textura, retenção de água, disponibilidade de nutrientes etc.), e elas influenciam no desenvolvimento da planta e na ocorrência de pragas e doenças. Quando as condições de solo e clima não são as ideais para a cultura, são produzidas frutas e hortaliças fora do padrão comercial. Alface e couve-flor produzidas no inverno são mais bonitas que aquelas produzidas no verão, e qualquer obstáculo que impeça o livre crescimento das raízes de cenoura e dos frutos de pepino causa tortuosidades. A qualidade das frutas e hortaliças também varia em função da idade da planta. Os pimentões e tomates colhidos no início da safra são maiores que aqueles colhidos no final.

**HF Brasil: É possível diferenciar a aparência “que importa” da aparência “que não importa”? Como?**

**Milza:** Sim, é possível. A aparência “que não importa” é aquela que não altera a qualidade sensorial e nutricional do alimento e também não compromete

a sua segurança. Essas hortaliças são “feias” porque têm formato e tamanho diferentes do padrão e/ou pequenos defeitos na casca que não comprometem a

**“Se as hortaliças “feias” forem vendidas no sistema de comercialização atual, elas deixarão de ser perdidas na fazenda (por estarem tortas) para serem desperdiçadas no mercado ou em casa”**

qualidade interna. Pimentão torto, frutos de tomate pequenos, cicatrizes superficiais na casca do pepino, raiz de cenoura pequena e fina são exemplos de defeitos que não comprometem o valor do alimento. A aparência “que importa” é aquela decorrente do manuseio inadequado. Nesse caso, trata-se de hor-

taliças murchas, amassadas ou com fermentos ou alterações de cor porque estão “passadas”, foram colhidas há muito tempo ou estão começando a se deteriorar. Pimentão murcho, tomate amassado, áreas escuras na cabeça de couve-flor, hortaliças de folha amareladas, fermentos na casca da abobrinha são exemplos de defeitos que comprometem a qualidade do alimento.

**HF Brasil: Em sua opinião, como se situa o mercado brasileiro de frutas e hortaliças atualmente, em termos de perdas e desperdício? Os “feios” pesam significativamente para isso?**

**Milza:** Ao contrário da Europa, temos um manuseio pós-colheita precário. Há perdas porque as hortaliças se estragam antes de serem consumidas, por terem uma vida pós-colheita muito curta e este é o nosso maior problema. Se as hortaliças “feias” forem vendidas no sistema de comercialização atual, elas deixarão de ser perdidas na fazenda (por estarem tortas) para serem desperdiçadas no mercado ou em casa. Por outro lado, o Brasil tem um mercado mais heterogêneo que o europeu. Temos mercado para diferentes produtos e em muitos deles já temos hortaliça “feia” sendo vendida. Ou seja, já fazemos

o que a Europa quer fazer em alguns locais e /ou cadeias produtivas. Considero que os “feios” (no conceito europeu, que fique bem claro) contribuem menos para o alto volume de perdas e desperdícios que a permanência do produto ao sol após a colheita; o manuseio descuidado que machuca o produto; o acondicionamento em embalagens inapropriadas que não protegem a hortaliça; o abuso de temperatura no transporte e comercialização; a falta de cadeia de frio; as estradas esburacadas; a logística ineficiente; os expositores mal planejados e um consumidor que manipula o produto em excesso durante a compra. Não devemos, porém, passar de um mercado pouco exigente, que gera desperdício no varejo e nas residências – porque o produto foi manuseado incorretamente – para outro exigente que gera perdas no campo porque somente aceita o produto que atende a rígidos padrões estéticos. É preciso conscientizar os diversos elos da cadeia produtiva, especialmente varejistas e consumidores, para que sejam conhecidos os defeitos estéticos que comprometem ou não a qualidade das frutas e hortaliças. O consumidor deve ser pouco exigente quanto à perfeição, mas muito exigente quanto à ausência de danos causados pela falta de cuidado e pela falta de higiene. ■



Administração é coisa para Profissional.  
Seja um de Nós!



Bacharelado em Administração ESALQ/USP

Um curso USP, com o diferencial ESALQ

Ingresso pela FUVEST

Período Diurno

40 vagas por ano

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



TUCARÉ | COM São Paulo

### 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, além de controlar efetivamente as doenças, Serenade 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

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.



Bayer CropScience

Se é Bayer, é bom

A produtividade é música  
para os seus ouvidos.

# Orkestra<sup>™</sup> SC

para múltiplas culturas em HF.

**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.



Aplice somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Incluir outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Estado do Paraná liberado apenas para a cultura da Soja. Registro MAPA nº 08813.

O fungicida ideal para o manejo de resistência e controle das mais importantes doenças nas lavouras de HF.

☎ 0800 0192 500

📘 facebook.com/BASF.AgroBrasil

www.agro.basf.com.br

150 anos

 **BASF**

We create chemistry

É Fácil saber  
QUEM JÁ PLANTOU O  
NOVO TOMATE ITAIPAVA



Tomate híbrido

**ITAIPAVA F1**

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Mala Direta Postal

**Básica**

0000/2012 - DR/XXXXYY

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**.

Tomate híbrido

# ITAIPAVA F1

NOVA studio

- Precocidade
- Excelente tamanho e firmeza
- Resistências: Fol:o,1, Mi, Mj, Va, Vd, TMV e TSWV.



ASSISTA AO NOVO  
VÍDEO INSTITUCIONAL  
DA AGRISTAR.

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

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

Tel.: 24 2222-9000

Fol - Fusarium oxysporum f.sp. lycopersici - Mi - Meloidogyne incognita / Mj - Meloidogyne javanica  
Va - Verticillium albo-atrum / Vd - Verticillium dahliae / TMV - Tobacco mosaic tobamovirus  
TSWV - Tomato spotted wilt tospovirus

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