

# Hortifruti <sup>Brasil</sup>

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP  
Ano 9 - Nº 99 - Março de 2011 - ISSN 1981-1837

## CERTIFICAÇÕES SOCIOAMBIENTAIS



GLOBALG.A.P.



**BPA IFOAM**  
Produção Integrada

## CERTIFICAÇÕES SOCIOAMBIENTAIS

A nova geração de boas práticas na fruticultura

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
VENDA PROIBIDA

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

# Entre em campo com a DuPont™ Seleção 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.

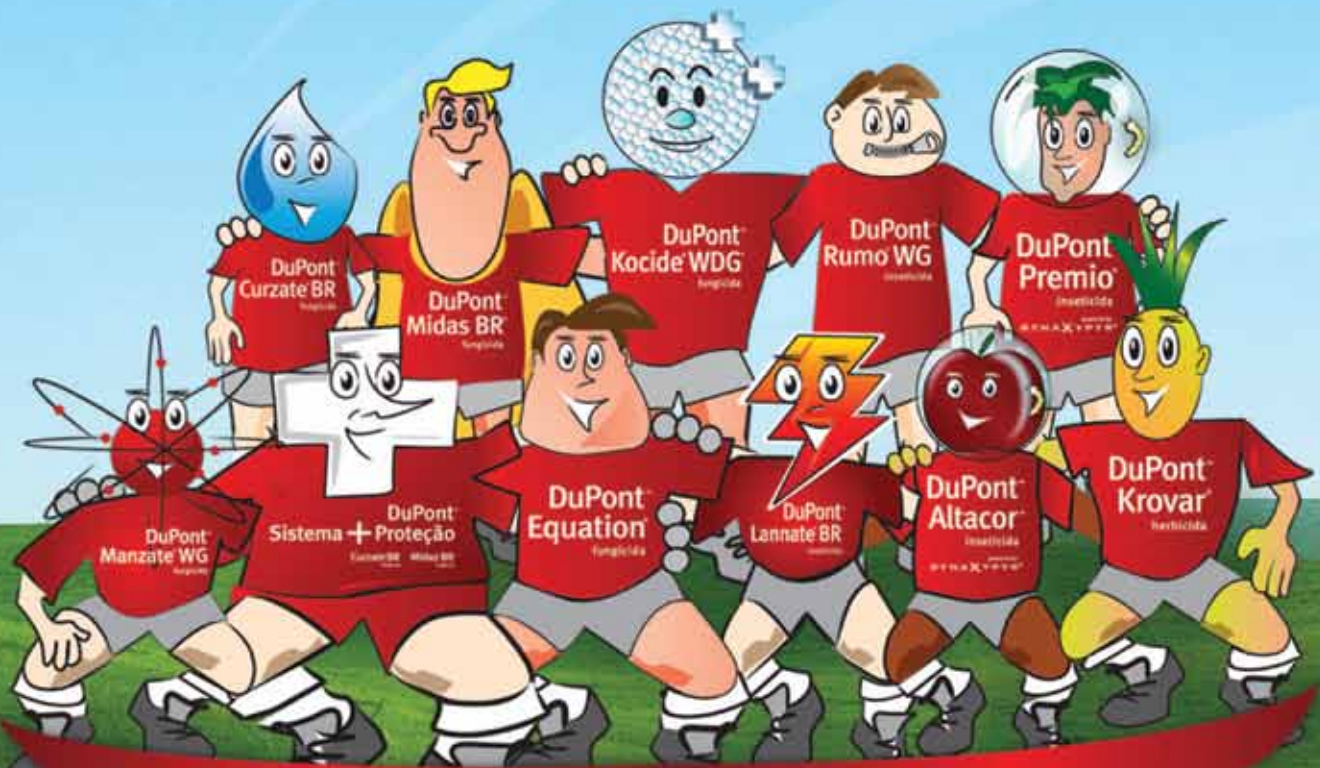
**CONSULTE SEMPRE UM  
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.  
VENDA SOB RECEITUÁRIO  
AGRONÔMICO.**



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

© Copyright 2010, DuPont do Brasil S.A. Todos os direitos reservados. DuPont™, Curzate™ BR, Midas™ BR, Equatrol™, Manrab™, WG, Kocide™, WDG, Rimon™, WS, Lamda™, BR, Abacur™, Prento™, Dynabuy™ e Klover™ são marcas registradas da DuPont.  
\*Kocide™, WDG™ Marca registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como Kocide™, WDG Bifenoxato.

# DuPont™ Linha HF



DUPONT™ SELEÇÃO HF

Saiba mais em:  
**0800-707-5517**  
[www.dupontagricola.com.br](http://www.dupontagricola.com.br)



*Os milagres da ciência*

## FRUTAS CERTIFICADAS: A TENDÊNCIA QUE VEIO PARA FICAR



Letícia Julião (esq.) e Mayra Viana são as organizadoras do estudo sobre certificação de frutas.

Foi preciso apenas uma década para observar a consolidação da produção de frutas certificadas destinadas ao mercado externo. Em 2003, a **Hortifruti Brasil** identificou essa tendência e classificou a década como a “Era do Alimento Seguro”. Naquele momento, o uso de certificação representava um diferencial, mas havia indícios de que, num futuro próximo, seria um pré-requisito para exportar. Foi o que ocorreu dois anos depois. Em 2005, retomamos o tema e comprovamos que a certificação se tornara o “passaporte” de frutas cujos produtores objetivavam o mercado externo. O que era um diferencial tornou-se uma exigência.

Em 2011, a **Hortifruti Brasil** retoma o tema e observa que as demandas do mercado vão se refinando. No caso dos orgânicos, por lei, agora toda a produção que se apresenta sob esse rótulo no País, deve ter registro no Ministério da Agricultura, obtido mediante comprovação de que o processo atende os requisitos de orgânicos. Também as certificações de Boas Práticas se tornaram, em muitos casos, pré-requisito para comercialização de frutas no mercado internacional. Atualmente, as atenções daqueles que já despertaram para os benefícios das certificações se volta às de caráter socioambiental, que tendem a ser cada vez mais exigidas em supermercados, principalmente da Europa.

Avaliando as três edições, observa-se também que muitas barreiras identificadas lá trás ainda não foram vencidas. Desde a primeira edição em 2003, a grande crítica que permanece é a falta de um padrão global para sua aplicação, principalmente entre as grandes redes varejistas da Europa, que possuem exigências diferenciadas. Somente na União Européia, o número de protocolos referente às boas práticas agrícolas é estimado atualmente em 440.

Outra barreira é a pouca visibilidade da Produção Integrada de Frutas (PIF), já bem popular no Brasil, no mercado externo. Segundo o representante do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) entrevistado no *Fórum* desta edição, Sidney Almeida Figueira de Medeiros, “cabe a nós como governo difundir nos mercados que a Produção Integrada (PI) é mais abrangente e inclui as exigências dos protocolos privados, e tal ação está planejada para o ano de 2011”. Isso vai ao encontro de uma demanda dos produtores em tornar a PIF a certificação oficial do País quanto a Boas Práticas Agrícolas. O produtor Emílio Della Bruna, também nosso entrevistado no Fórum, no entanto, acha que falta determinação do Ministério da Agricultura para que o PIF Brasil seja reconhecido. E completa: “precisamos de uma certificação que sirva tanto para o mercado nacional quanto para o internacional”.

Outra limitação é o baixo reconhecimento do varejo brasileiro por hortifrúti-colas certificados, o que desestimula produtores de hortaliças a investir no uso das boas práticas agrícolas.

Pesquisa de caráter exploratório com 10 profissionais do varejo brasileiro, integrantes da comunidade da **Hortifruti Brasil** identificou que sete deles ainda não trabalham com frutas, legumes e verduras (FLV) certificados, mas que têm interesse em comercializar esse

tipo de produto. Outros dois declararam que trabalham com FLV certificados e que pretendem aumentar a oferta desses produtos na empresa. Esses profissionais comentaram que a adesão da certificação está acompanhada dos objetivos de melhorar a qualidade dos produtos fornecidos aos clientes, garantir maior segurança do alimento e proporcionar rastreabilidade do produto. Outro disse que já trabalha com FLV certificados, mas que vai reduzir o total desses produtos disponíveis porque há concorrência da fruta não certificada, e o varejo não teria como pagar aos produtores o quanto vale o seu produto.

Com o crescimento econômico brasileiro nesta década, pode ser que venhamos a observar a mesma evolução que houve no segmento exportador na década passada. Atualmente, com a queda da demanda externa por frutas nacionais e o fortalecimento do mercado doméstico, pode-se ter um ambiente favorável para a expansão do comércio de frutas inclusive certificadas.

De todo modo, certificação é uma tendência que veio para ficar! Em geral, favorece o ganho de competitividade, através da otimização de processos e melhora na administração do negócio. A certificação é um investimento de longo prazo, e a sua adoção exige conhecimento do mercado que se objetiva. Para que a implantação de normas gere efetivamente bons frutos, é necessário, antes de tudo, que o produtor ou o beneficiador/comerciante identifique o programa que lhe proporcione a melhor relação custo-benefício. Apostar em segmentos de consumo é uma estratégia a ser considerada.

**Agradecimentos aos colaboradores da Matéria de Capa dessa edição:** Fritz Wiendl – da trader Colibri; Daniel Gular-te – certificadora TÜV; Tom Vidal – IBD Certificações.

## Kasumin você conhece, é o bactericida que cicatriza!

Kasumin é um antibiótico de ação preventiva e curativa que interrompe e cicatriza o dano da planta logo após a aplicação.

- ▶ **DUPLA AÇÃO:** Bactericida e Fungicida com registro exclusivo agrícola.
- ▶ **AÇÃO SISTÊMICA:** Rápida absorção, excelente em épocas chuvosas. Residual prolongado.
- ▶ **ORIGEM BIOLÓGICA:** Extraído de *Streptomyces kasugaensis*.
- ▶ Excelente opção na rotação com outros produtos.

\*Consulte o representante Arysta LifeScience da sua região.

# Kasumin

O bactericida que cicatriza.

#### ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas na 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.



Arysta LifeScience

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

## OPINIÃO



### Cadeia do Frio

O fato de o meu comprador não possuir câmara me inviabiliza a investir em refrigeração. O custo torna a fruta inviável para processamento na indústria de polpa, dependendo da distância a ser percorrida.

**José Cassini Neto – Linhares/ES**

A cadeia do frio só vai funcionar com todos

os processos ligados, desde a colheita até a sua área de venda. Em sacolões, feiras livres, supermercados e outros segmentos na área, a exposição do produto sob refrigeração reduziria perdas e seria muito satisfatório tanto para o vendedor quanto para o consumidor.

**Roberto da Silva – Osasco/SP**

## ÍNDICE

### CAPA 08



*As certificações socioambientais podem ser consideradas a nova geração de certificações de alimentos em geral e sua importância promete crescer no País.*

### FÓRUM 36

*Leia no Fórum como estão as certificações brasileiras para as frutas do ponto de vista do produtor e do governo.*

## SEÇÕES

**TOMATE**  **18**

**CENOURA**  **22**

**CEBOLA**  **24**

**MELÃO**  **26**

**BATATA**  **27**

**BANANA**  **28**

**MAMÃO**  **30**

**UVA**  **31**

**CITROS**  **32**

**MANGA**  **33**

**MAÇÃ**  **34**

## 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 Deleto, Larissa Pagliuca e Mayra Monteiro Viana

**Editora Executiva:**  
Daiana Braga MTB: 50.081

**Diretora Financeira:**  
Margarete Boteon

**Jornalista Responsável:**  
Ana Paula da Silva MTB: 27.368

**Revisão:**  
Alessandra da Paz, Daiana Braga e Flávia Gutierrez

**Equipe Técnica:**  
Aline Mariana Rodrigues, Ednaldo Borgato, Fernanda Geraldini, Fernando Cappello, Gabriela Carvalho da Silva Mello, Helena Galeskas, Juliana Natália Custódio Silveira, Isabella Lourencini, Letícia Julião, Luana Kellen Manarim, Mayra Monteiro Viana, Marcella Moreira Menten, Margarete Boteon, Rafael Augusto Tapetti, Rodrigo Nardini e Thaís Massoti Menegazzo.

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

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

**Impressão:**  
Gráfica Modelo  
19 3728-9000

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

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea

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



### HORTIFRUTI 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)

Entre também no blog e no twitter:

 [www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)

 [www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

O varejista brasileiro não tem a cultura de trabalhar a qualidade necessária que o produto exige. O foco ainda está em menor preço a qualquer custo. Sempre haverá uma quebra na cadeia. O mercado não está preparado para um serviço de bom nível. Os órgãos competentes deveriam regulamentar um controle de qualidade desde a produção, logística e comercialização.

**Washington Weber – Uberlândia/MG**

A cadeia do frio nos hortifrutis só irá aumentar com a exigência e fiscalização sanitária dos Estados consumidores em seus centros de distribuição (ceasas). Se deixar nas mãos dos produtores e compradores, o transporte desses produtos continuará a ser feito em caminhões inadequados.

**Jorge L. Olegário – Caruaru/PE**

Acho que se os produtores se associassem e formassem grupos, os custos da implantação das câmaras frias seriam viáveis.

**Carlos Hideaki Kawatu – Osvaldo Cruz/SP**

Hoje, com os custos elevados e a margem reduzida, é muito difícil repassar os custos de um transporte refrigerado aos supermercados. Por isso, o próprio consumidor não dá valor a um transporte refrigerado, pois sempre está de olho nos preços baixos. Portanto, a cadeia de hortifrutis procura diminuir ao máximo os custos, cortando, assim, o transporte refrigerado.

**Pedro Roberto de Oliveira Júnior – Uberlândia/MG**

Quero agradecer à equipe por abordar este tema tão pouco comentado e de grande importância, já que envolve a conservação e distribuição de alimentos vitais à saúde humana.

**Wady Ster Gallo Moreira – Caçapava/SP**

Gostei muito da matéria e das entrevistas publicadas. Sugiro uma pauta para a Hortifruti Brasil: a produção de hortifrutis através de cultivo protegido em estufas com a utilização do monitoramento de CO<sub>2</sub> na atmosfera interior, trazendo uma expressiva elevação da produtividade e a redução do uso de defensivos.

**Edmundo Coelho Barbosa – Sindicato da Indústria de Fabricação do Alcool do Estado da Paraíba (Sindalcool)**

*Ficamos satisfeitos com o retorno dos leitores, seja para elogiar, para dar alguma sugestão ou para salientar algumas considerações acerca da matéria sobre a cadeia do frio dos hortifrutícolas. Quanto à sugestão do leitor Edmundo, anotamos a pauta para futuras matérias de capa.*

# Cebola é Nunhems



A Nunhems é a Especialista Global que desenvolve variedades híbridas para toda a cadeia produtiva. A Nunhems disponibiliza ao produtor as sementes das melhores cebolas que atendem aos mercados mais exigentes. Se você produz e comercializa cebolas com qualidade, então, a sua escolha é a Nunhems.

Colha conosco os melhores resultados!

## ESCREVA PARA NÓS.

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

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

# CERTIFICAÇÕES S

## A NOVA GERAÇÃO DAS BOA

Na década passada, o objetivo principal das certificações de hortifrúticas era tranquilizar os consumidores quanto à qualidade e segurança dos produtos. Nos anos 2010, a abordagem dos protocolos de certificação tem ganhado nova perspectiva, agora, a socioambiental. Essas certificações diferenciam o produto, especialmente aos olhos de compradores estrangeiros, e alcançam a importância dada, na década passada, às que atestavam a segurança do alimento (*food safety*). As certificações socioambientais podem ser consideradas a nova geração de certificações de alimentos em geral e sua importância promete crescer no País.

Apesar dos avanços da certificação de frutas no Brasil nos últimos 10 anos, uma parcela relativamente pequena dos produtores conta com esse diferencial, sendo a maioria deles fornecedores principalmente do mercado externo ou de grandes redes varejistas brasileiras. Muitos

dos que ainda não são certificados, apesar de todas as dificuldades, estão constatando que é necessário obter certificação. As razões do produtor vão desde a busca por diferenciação ou ganho de competitividade até o fato de que, caso não certifique sua produção, certos compradores não aceitarão o seu produto em futuro próximo.

Pesquisa da **Hortifruti Brasil** mostra que certificação é tema de interesse dos produtores, especialmente de frutas, mas a maioria desconhece a variedade dos selos disponíveis para o setor hortifrútico. Nesta *Matéria de Capa*, são apontadas as principais tendências, desafios e oportunidades da certificação para os próximos anos. O objetivo é contribuir para uma maior familiarização dos hortifruticultores a respeito dos diferentes protocolos existentes, os quais são catalogados em três grupos: Orgânicos, Boas Práticas Agrícolas e Socioambientais.

## HÁ ESPAÇO PARA TANTAS CERTIFICAÇÕES?

Nos últimos anos, tem ocorrido uma proliferação de normas e selos. Isso está relacionado principalmente às certificações independentes, como as promovidas por Organizações não-Governamentais (ONGs), institutos ou empresas. Esse crescimento das certificações, porém, confunde consumidores e também produtores.

Na Europa, a certificação mais consolidada é a GLOBALG.A.P. Conhecida no mundo inteiro, a GLOBALG.A.P (antes conhecida como EUREPG.A.P) foi criada devido à necessidade de se atestar que o produto havia sido cultivado segundo as Boas Práticas Agrícolas, sendo respeitados os limites de resíduos de defensivos agrícolas, por exemplo. Hoje, essa certificação é requisito mínimo para exportação de frutas para a maioria dos mercados europeus.

Nessa mesma linha, redes de supermerca-

dos criaram regras próprias, como é o caso da Tesco. Para fornecer frutas e hortaliças à rede Tesco, é necessário obter o selo *Tesco Nurture* (antigo *Tesco Nature's Choice*). Há ainda o Consórcio dos Varejistas Britânicos (*British Retail Consortium – BRC*), que é um referencial de certificação para aqueles que pretendem exportar alimentos para o Reino Unido. Já o Padrão Internacional do Alimento (*International Food Standard – IFC*), que tem muito em comum com o BRC, é utilizado por quem objetiva abastecer o mercado alemão com alimentos processados.

*Fairtrade* e *Rainforest* são exemplos de certificações internacionais que seguem princípios de sustentabilidade socioambiental. São mais antigas que a própria GLOBALG.A.P, mas a sua popularidade ainda é pequena. Mais recentemente, foram criadas, também, normas



# OCIO AMBIENTAIS S PRÁTICAS NA FRUTICULTURA

socioambientais como as da Ecocert, a *Fair for Life* e as do IBD Certificações. O ganho de notoriedade tem ocorrido porque compradores de todo o mundo estão de olho nas questões socioambientais.

Por conta da necessidade de se comprovar a responsabilidade social na cadeia produtiva, compradores europeus, principalmente do Reino Unido, passaram a exigir que certificações como GLOBALG.A.P, Tesco ou BRC venham acompanhadas da filiação do produtor à *Supplier Ethical*

*Data Exchange (Sedex)*, organização preocupada com o desempenho ético, que conecta empresas e seus fornecedores globalmente.

Diante de tantas particularidades, chega-se à conclusão de que, para o produtor, o mais viável seria a junção das certificações, pelo menos das que apresentam o mesmo foco: Boas Práticas Agrícolas, Orgânico ou Socioambiental. Ou, melhor ainda, que fosse criado um protocolo oficial em condições de ser aceito pelos principais compradores internacionais.

## Evolução dos principais selos de certificação no País

Até os anos 90

**BPA IFOAM**  
Produção Integrada  
& Orgânicas



Anos 2000

**GLOBALG.A.P.**



Anos 2010

**CERTIFICAÇÕES  
SOCIOAMBIENTAIS**

# QUAL CERTIFICAÇÃO ADOTAR?



Basicamente, as certificações aplicáveis às frutas podem ser divididas em três grandes grupos: Orgânicas, Socioambientais e de Boas Práticas Agrícolas. Nas páginas a seguir, estão as principais regulamentações, protocolos e certificações pertencentes a cada grupo. O desafio inicial que os produtores enfrentam é saber por qual(is) delas optar.

Muitas vezes, os cursos e treinamentos oferecidos pelas certificadoras são custosos e/ou longe do local de produção. Além disso, são poucos os encontros nacionais do setor que abordam esse tema de maneira detalhada. Faltam, ainda, iniciativas para qualificação de mão-de-obra. De colhedores a agrônomos, produtores alegam dificuldade de contratação de pessoas preparadas para implantação ou manutenção das normas na fazenda.

Nesse sentido, são desejáveis mais eventos e treinamentos, de caráter gratuito e realizados próximo aos pólos produtores, que abordem diferentes certificações e esclareçam dúvidas técnicas e sobre mercado. Enquanto não se depara com essas oportunidades, o produtor pode consultar especialistas do Ministério da Agricultura, do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), de organismos como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e acessar sites das certificações ou certificadoras.

Escolher a certificação é um desafio dos tempos modernos, dada a grande diversidade de certificações existentes. Segundo Daniel Gularte, da certificadora *Technische Überwachungsvereine (TÜV)*, que atua no País com o nome de Organizações de Inspeções Técnicas Rheinland do Brasil, o principal ponto a ser verificado é a exigência do mercado que se quer atender. Pa-

ra abastecer a Europa, ainda segundo Gularte, GLOBALG.A.P e *Tesco Nurture* são as certificações mais importantes. Essas certificações, relacionadas às Boas Práticas de Produção, permitem que o produto tenha sua comercialização autorizada em vários mercados do bloco europeu. Já as certificações que atribuem valor ao produto, como as socioambientais e orgânicas, facilitam a entrada em mercados mais restritos, os quais, muitas vezes, pagam mais. Assim, de acordo com Gularte, adotar uma dessas certificações pode abrir espaço em mercados de nicho.

Escolhida uma certificação, é necessário decidir-se por uma certificadora, que é a entidade encarregada de verificar se o produtor ou a empresa atende aos requisitos necessários segundo a norma escolhida. Se estiver em conformidade, a certificadora emite, então, a certificação, a ser renovada de tempo em tempo. Alguns protocolos, como o GLOBALG.A.P, possuem mais de uma certificadora no Brasil. Segundo Tom Vidal, gerente comercial do IBD Certificações, o produtor deve saber exatamente qual certificação está sendo exigida pelo comprador com quem ele objetiva negociar, uma vez que há diversos programas disponíveis para um mesmo mercado consumidor. Com base nessa informação, ele, então, deve procurar as certificadoras cadastradas pelo programa escolhido e exigir das mesmas a comprovação desse(s) credenciamento(s). Para escolher uma certificadora, um aspecto importante, além de preços, são os serviços de atendimento ao produtor. Nesse sentido, é importante procurar conhecer e comparar tanto a história quanto a estrutura de cada certificadora. Sempre que possível, é altamente recomendado também se informar com quem já é certificado.

# CERTIFICAÇÕES ORGÂNICAS



A produção orgânica visa principalmente à oferta de produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais e que preservem a diversidade biológica dos ecossistemas.

As certificações orgânicas estão entre as mais antigas, com os primeiros movimentos datados na década de 1920, na Europa. Naquela época, foi criado o sistema Deméter de produtos orgânicos biodinâmicos, cujo selo existe até hoje.

Daí em diante surgem diversas correntes, com atuações isoladas, de agricultura orgânica. Na década de 70, diversos movimentos se unem, fundando a Federação Internacional do Movimento da Agricultura Orgânica (*International Federation of the Organic Agriculture Movements – IFOAM*). Paralelamente, aparecem as primeiras iniciativas orgânicas no Brasil.

Apenas na década de 90, a União Européia estabelece uma regulamentação governamental para a agricultura orgânica. E, em 23 de dezembro de 2003, a agricultura orgânica passa a ser regulamentada no Brasil pela Lei nº 10.831.

Com base nessa lei, neste ano passa a ser obrigatório àqueles que pretendem comercializar produtos orgânicos no Brasil o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), mais especificamente através do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg). Para obter esse registro, o produtor deve primeiramente procurar certificadoras credenciadas ou os chamados

Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade (OPACs), que avaliam todo o sistema do produtor, autorizando ou não o seu registro, o que lhe dá direito ao selo do SisOrg. Há uma exceção quanto à obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos específica para aqueles que são vendidos diretamente aos consumidores, em feiras e pequenos mercados locais, por exemplo. É dispensada a necessidade de registro junto ao Ministério, mas esses produtores/vendedores têm de fazer parte de uma Organização de Controle Social (OCS).

A produção orgânica deve seguir a regulamentação do mercado onde será comercializada. No Brasil, de acordo com definição do Ministério da Agricultura, produtos orgânicos são, em linhas gerais, aqueles cultivados sem o uso de defensivos, adubos químicos e outras substâncias sintéticas. Além dessa “definição” brasileira, há normas específicas para o Japão, Canadá, Estados Unidos e União Européia, que são apresentadas a seguir. Ou seja, mesmo que o produtor possua um selo orgânico regulamentado pela lei brasileira, caso pretenda vender sua fruta para a Europa, deve ser certificado conforme a lei daquele bloco.

## PRINCIPAIS REGULAMENTAÇÕES DE ORGÂNICOS NO BRASIL



A Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamenta a produção de orgânicos no Brasil. Há diferentes certificadoras que aplicam as normais brasileiras para praticamente todos os produtos agrícolas. A partir deste ano, o registro do produtor orgânico junto ao Ministério da Agricultura, através do SisOrg, é obrigatório.



O *Canada Organic Regime (COR)* foi elaborado pelo governo do Canadá. A Agência Canadense de Inspeção de Alimentos (*Canadian Food Inspection Agency – CFIA*) é responsável pelo acompanhamento e aplicação dos regulamentos. Há organismos de certificação, espalhados por todo o mundo, responsáveis por verificar a aplicação dos padrões canadenses.



O CR 834/07 (*Council Regulation No 834/07*) regulamenta produtos orgânicos na União Européia. A fim de atestar para os consumidores em todo o mercado que o produto é orgânico, o logotipo é obrigatório para todos os alimentos orgânicos pré-embalados produzidos na União Européia. No caso de não-embalados, seu uso é voluntário.



A Norma *Japanese Agricultural Standard (JAS)* de produtos orgânicos foi estabelecida no Japão com base nas diretrizes para a produção, processamento, rotulagem e marketing de produtos orgânicos, que foram aprovadas pela Comissão do Codex Alimentarius. Organismos de certificação registrados no Japão ou em outros países podem conceder o uso do logotipo JAS orgânico nos produtos que sejam produzidos ou fabricados em conformidade com essas normas.



O Programa Norte-Americano de Orgânicos (*National Organic Products – NOP*) faz parte do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). O NOP desenvolve, implementa e administra critérios para a produção, manuseio e normas de rotulagem. Além disso, credencia empresas privadas, organizações e órgãos estaduais para certificar produtores e manipuladores de acordo com as normas NOP, inclusive em outros países.



**BOAS PRÁTICAS  
AGRÍCOLAS**

## CERTIFICAÇÕES DAS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Duas *Matérias de Capa* da **Hortifruti Brasil** já abordaram o tema certificação na fruticultura. Naquelas edições, foram tratadas as certificações orientadas para as Boas Práticas Agrícolas – grupo que agrega as mais utilizadas hoje pela fruticultura nacional. Na edição de março de 2003, foi identificado o aumento da preocupação de consumidores principalmente com a segurança do alimento, destacando-se a necessidade de se implantarem sistemas de produção que atendam a mercados mais exigentes. Em setembro de 2005, a **Hortifruti Brasil** confirmou essa tendência e mostrou que tanto empresas exportadoras de frutas quanto propriedades que comercializam sua produção no Brasil já estavam obtendo certificações, com destaque para a PIF e a antiga EUREPG.A.P (atual GLOBALG.A.P).

As certificações desse grupo visam à rastreabilidade, à qualidade e à segurança dos produtos. Além disso, a legislação relativa ao meio ambiente e à sociedade deve ser respeitada. Tecnicamente, essas certificações estão apoiadas em conceitos mundialmente conhecidos, principalmente nos contidos nas Boas Práticas Agrícolas (BPA), na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e no Manejo Integrado de Pragas (MIP).

O protocolo de Boas Práticas Agrícolas aborda principalmente os procedimentos de higiene de produção e das instalações. O sistema APPCC, por sua vez, permite a análise dos perigos e riscos das operações, sejam eles químicos, físicos ou microbiológicos, visando à segurança do alimento e saúde do consumidor. O MIP foca a racionalização do uso de defensivos de acordo com o grau de infestação de pragas e vetores e incidência de doenças.

É possível dizer que a base da Produção Integrada teve origem na década de 50, quando começa a ser promovido na Europa o Manejo Integrado de Pragas (MIP). Na década de 70, surge na Europa, a partir do MIP, a Produção Integrada de Frutas (PIF), sendo utilizada em produção de frutas de clima temperado.

Por cerca de vinte anos, as exigências foram sendo alinhadas e, na década de 90, empresas varejistas da Europa publicam as normas EUREPG.A.P, hoje GLOBALG.A.P. Baseada nessas normas vigentes da Europa (ex-EUREPG.A.P e PIF européia), foi desenvolvida a PIF na América do Sul.

No Brasil, a PIF foi apoiada pelo Programa de Desenvolvimento da Fruticultura (Profruta), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), iniciando em 1998 com pomares de ma-

**AS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS VISAM A RASTREABILIDADE, A QUALIDADE E A SEGURANÇA DOS HORTIFRUTÍCOLAS. ALÉM DISSO, A LEGISLAÇÃO RELATIVA AO MEIO AMBIENTE E À SOCIEDADE DEVE SER RESPEITADA.**

çã em Vacaria (RS) e Fraiburgo (SC). A PIF nacional evolui, e são criados novos selos, como o Fruta Sustentável, do Instituto Brasileiro de Frutas (Ibraf).

Com as normas já consolidadas, no final da década de 90 e nos anos 2000, o Carrefour e o Pão de Açúcar, as maiores redes de supermercados que atuam no Brasil, estabelecem selos privados de qualidade que são exigidos aos seus fornecedores com base nos conceitos da Produção Integrada. Hoje, os protocolos do varejo ganham força tanto no Brasil como no mercado internacional com o *Tesco Nurture* e o BRC.

## PRINCIPAIS SELOS DE BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS NO BRASIL

CERTIFICAÇÃO	RESPONSÁVEL	FOCO	USO NO SETOR	MERCADO
	Idealizada pelo Instituto Brasileiro de Frutas (Ibraf) e sob responsabilidade da Organização Internacional Agropecuária (OIA).	Assegurar a qualidade da produção, através dos parâmetros das Boas Práticas Agrícolas (BPA). A rastreabilidade também é garantida com este sistema.	O selo pode ser adquirido por produtores de todas as frutas brasileiras.	O selo é bastante recente, de modo que está sendo feito um trabalho de divulgação.
<b>GLOBALG.A.P.</b>	GLOBALG.A.P (antiga EUREPG.A.P) estabelece normas voluntárias para a certificação agrícola e conta com diversos organismos de certificação.	A norma é projetada para minimizar os impactos ambientais da produção dos alimentos, reduzindo o uso de insumos químicos e garantindo uma abordagem responsável para a saúde e segurança do trabalhador.	O GLOBALG.A.P serve como um manual prático de Boas Práticas Agrícolas (BPA) em qualquer lugar do mundo, podendo ser aplicado para uma infinidade de produtos agrícolas.	A obtenção deste selo favorece a comercialização da fruta no mercado mundial.
	Regulamentada pelo Mapa. O Inmetro credencia as certificadoras da PIF. Hoje, sete organismos podem realizar a Avaliação da Conformidade da PIF - disponíveis no site do Inmetro.	Tem foco em Boas Práticas Agrícolas (BPA) e busca um processo que possibilite, entre outras coisas, a diminuição dos custos de produção e o aumento do grau de credibilidade e confiabilidade do consumidor.	Hoje, existem normas específicas de Produção Integrada de Frutas para: maçã, uva, manga, mamão, caju, pêssego, melão, banana, maracujá, figo, citros, caqui, coco, goiaba e morango - disponíveis no site do Inmetro.	Está sendo feito um trabalho para maior reconhecimento dessa certificação, principalmente, em território nacional.
	<i>Tesco Nurture</i> (ex- <i>Tesco Nature's Choice</i> ) foi criada pelo supermercado Britânico Tesco e possui certificadoras no Brasil credenciadas para auditoria.	O grupo Tesco declara que a certificação visa a atender os clientes (consumidores), que exigem hortifrutícolas frescos e saborosos, cultivados de forma segura e com mínimo impacto ambiental.	A certificação é usada por hortifruticultores de diversas partes do mundo, sendo todos fornecedores da rede Tesco.	É uma norma específica para atender à rede Tesco, não sendo válida em outros mercados.
	A <i>BRC Global Standard For Food Safety</i> foi desenvolvida pelo <i>British Retail Consortium</i> (BRC). No Brasil, há duas certificadoras que trabalham com este selo.	A certificação BRC traz reconhecimento aos fornecedores de alimentos, proporcionando confiança aos compradores/ importadores.	Empresas do setor frutícola obtêm este selo quando pretendem exportar seus produtos para supermercados da Europa.	Facilita o fornecimento principalmente a supermercados do Reino Unido, Alemanha e França.
	O Selo Garantia de Origem foi criado pelo Grupo Carrefour e é certificado por uma equipe técnica do próprio grupo.	O Selo Garantia de Origem assegura a qualidade e segurança dos alimentos comprados nas lojas Carrefour, sendo que os produtores parceiros do Programa seguem as normas de Boas Práticas Agrícolas.	As fazendas certificadas pelo Carrefour estão espalhadas por todo o País e fornecem diferentes produtos, como banana, limão, laranja, maçã, manga, mamão, melão, uva e hortaliças embaladas.	A obtenção deste selo visa à comercialização dos hortifrutícolas nas lojas do Grupo Carrefour.
	Criado pelo Grupo Pão de Açúcar, o programa está alinhado tecnicamente com o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (Para) da Anvisa.	Segundo o Grupo, um dos objetivos do Programa Qualidade desde a Origem é desenvolver a cadeia produtiva, transmitindo maior confiabilidade na compra de FLV.	A certificação pode ser obtida por produtores de quaisquer frutas, legumes e verduras.	A obtenção deste selo visa à comercialização dos hortifrutícolas nas lojas do Grupo Pão de Açúcar.

## CERTIFICAÇÕES SOCIOAMBIENTAIS



A busca por uma produção responsável com relação às condições de trabalho iniciou na década de 40, com o movimento Comércio Justo e Solidário na Europa. Desde o início, a idéia era a comercialização de produtos através de sistemas mais justos de remuneração, permitindo o desenvolvimento da comunidade local.

Na década de 60 inicia efetivamente a prática do Comércio Justo (do inglês *Fair Trade*) com organizações não-governamentais, instituições filantrópicas e grupos religiosos. Em 1967, foi criada a *Fair Trade Organisatie*, na Holanda.

Foi na década de 80 que o Comércio Justo ganhou impulso com a criação das primeiras organizações, como a *International Federation for Alternative Trade (IFAT)*.

Já na década de 90, 12 grandes importadores se uniram para formar a *European Fair Trade Association (EFTA)*. Em 1994, consolidou-se a primeira rede europeia de lojas especializadas em Comércio Justo. No mesmo ano, formou-se a primeira grande associação fora do continente europeu, a *North American Alternative Trade Organization*, hoje *Fair Trade Federation (FTF)*. Em 1997 é criada a *Fairtrade Labelling Organizations International (FLO)*, uma organização que congrega 17 certificadoras situadas na Europa, Estados Unidos, Canadá e Japão.

No Brasil, o Comércio Justo passa a ser amplamente debatido nos anos 2000, após a criação da FLO, com as normas sendo implantadas de acordo com a realidade nacional.

Apesar de haver certificações específicas para as questões socioambientais, há outras que conciliam esses conceitos aos de Boas Práticas. Esses programas absorvem aspectos, por exemplo, das normas ISO 14001 e SA 8000 (*Social Accountability*) que ressaltam, respectivamente, os requisitos de gestão ambiental e de práticas sociais. Como exemplo, pode-se citar a Produção Integrada de Frutas (PIF), que contempla aspectos relacionados

à responsabilidade social orientados para a segurança do trabalho e à racionalização do uso de defensivos agrícolas.






Há ainda, o *Supplier Ethical Data Exchange (Sedex)*, organização sem fins lucrativos, sediada em Londres, que tem o objetivo de conectar empresas e seus fornecedores globais para compartilhar dados e permitir a melhora contínua do desempenho ético. Essa dinâmica é feita através do *Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)*, ou Auditoria de Comércio Ético dos Membros da *Sedex*, que reúne dados efetivos sobre as práticas socialmente responsáveis no campo – principal-

**O OBJETIVO DAS CERTIFICAÇÕES SOCIOAMBIENTAIS É A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL, QUE COMBINE PRÁTICAS PREOCUPADAS COM O AMBIENTE E A SOCIEDADE, SEM DEIXAR DE LADO ASPECTOS ECONÔMICOS.**

mente nos países em desenvolvimento. Na Europa, sobretudo em redes varejistas do Reino Unido, o produtor é orientado a se filiar a esse programa.

As certificações socioambientais trazem, muitas vezes, exigências além das previstas em lei, com requisitos bem definidos. O objetivo é a produção sustentável, ou seja, que combine práticas preocupadas com o ambiente e a sociedade, sem deixar de lado aspectos econômicos (o necessário lucro do produtor).

## PRINCIPAIS SELOS SOCIOAMBIENTAIS NO BRASIL

CERTIFICAÇÃO	RESPONSÁVEL	FOCO	USO NO SETOR	MERCADO
 <b>FAIRTRADE</b> <small>INTERNATIONAL</small>	<p>FLO é a organização sem fins lucrativos responsável pela norma. FLO-CERT realiza as atividades de certificação.</p>	<p>Menor desequilíbrio de poder nas relações comerciais, com atuação na África, Oceania, Ásia, América Latina e Caribe.</p>	<p>Utilizado principalmente por cooperativas de frutas com inserção no mercado internacional.</p>	<p>O selo é reconhecido nos EUA e na Europa, sendo o Reino Unido o maior mercado para frutas com essa certificação.</p>
	<p>No Brasil, é o Imaflo que audita as propriedades da <i>Rede de Agricultura Sustentável (RAS)</i>, reconhecido pelo selo <i>Rainforest Alliance Certified</i>. A RAS é uma coalizão de organizações conservacionistas independentes que promove a sustentabilidade social e ambiental através do desenvolvimento de normas.</p>	<p>Reconhecer e promover a agricultura responsável, estimulando a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento humano sustentável, através do cumprimento de critérios sociais, ambientais, agronômicos e de gestão nas propriedades.</p>	<p>Há propriedades certificadas RAS produtoras de uva no Vale do São Francisco e suco de laranja no estado de São Paulo. Em menor escala há produtores de lichia, abacate, cupuaçu e açaí certificados.</p>	<p>Os principais mercados que reconhecem a certificação RAS, em ordem de volume comercializado, são Europa, EUA, Canadá, Japão e Austrália. No mundo, a banana é a principal fruta comercializada com esse selo.</p>
	<p>O IBD Certificações é responsável pelos selos EcoSocial e Programa IBD INTEGRA.</p>	<p>Têm base nos preceitos do Comércio Justo, bem como nas legislações trabalhista, saúde e segurança ocupacional e meio ambiente, sendo o EcoSocial específico para orgânicos.</p>	<p>Aplicam-se a empresas, grupos de pequenos produtores e comercializadoras (<i>traders</i>) dos mais diversos ramos. No Brasil, já existem empreendimentos certificados.</p>	<p>Foco na Europa e Estados Unidos. Neste último, a demanda tem crescido mais. No mercado nacional, há um crescente interesse junto ao setor varejista.</p>
	<p>No Brasil, a Ecocert disponibiliza os selos <i>Ecocert Fair Trade (EFT)</i>, de Comércio Justo, e o Socioambiental.</p>	<p>Baseados na filosofia do comércio justo, os objetivos dos selos são fomentar a parceria de longo prazo entre produtores e compradores, garantir o desenvolvimento de cadeias produtivas sustentáveis e promover a transparência das informações.</p>	<p>O selo EFT é voltado para pequenos produtores. Já o Socioambiental pode ser concedido também a produtores de média e grande escalas. Na fruticultura, sua adoção ainda é restrita.</p>	<p>O EFT é reconhecido principalmente na Europa, mas há muitos produtos exportados também para os EUA, Japão e Austrália. O selo Socioambiental é voltado para o mercado interno.</p>
	<p>Esse sistema de certificação - <i>Fair for Life</i> - é realizado pela certificadora suíça Instituto de Mercado Ecológico (<i>Institute for Marketecology - IMO</i>).</p>	<p>Responsabilidade social na produção agrícola e Comércio Justo, complementado ainda por quesitos ambientais.</p>	<p>Na Argentina e no Chile, o programa abrange diversas frutas. No Brasil, a certificação para frutas está no início, com exceção do cacau.</p>	<p>Produtos certificados pelo <i>Fair for Life</i> encontram mercado principalmente na Europa.</p>

# ADESÃO ÀS CERTIFICAÇÕES PROMETE CRESCER, MAS FALTA INFORMAÇÃO

Pesquisa com agentes da fruticultura nacional detectou potencial para aumento da adoção de certificações. Porém, a dificuldade de acesso à informação, principalmente para responder a dúvidas técnicas, limita esse avanço.

Essa constatação, entre outras apresentadas a seguir, baseia-se no trabalho de conclusão de curso de bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP de uma das autoras dessa *Matéria de Capa*, Mayra Monteiro Viana. Um questionário sobre a adesão às certificações de frutas foi enviado por correio eletrônico à comunidade **Hortifruti Brasil**, no segundo semestre de 2010. Das 141 respostas, foram consideradas, para esta análise, somente as 113 daqueles que trabalham com a fruticultura. Cerca de 80% desses respondentes são produtores rurais e boa parte direcionava uma parcela da produção ao mercado externo. O restante da amostra atua em beneficiamento e/ou comercialização.

Com base nas respostas, observou-se que os participantes apresentam grau de tecnificação superior à média que se considera para a fruticultura nacional. Portanto, os resultados não dizem respeito a uma média desse setor. Possivelmente, estão mais próximos da realidade dos agentes que têm algum grau de envolvimento com exportação e, por esse motivo, já convivem com a necessidade de ter certi-

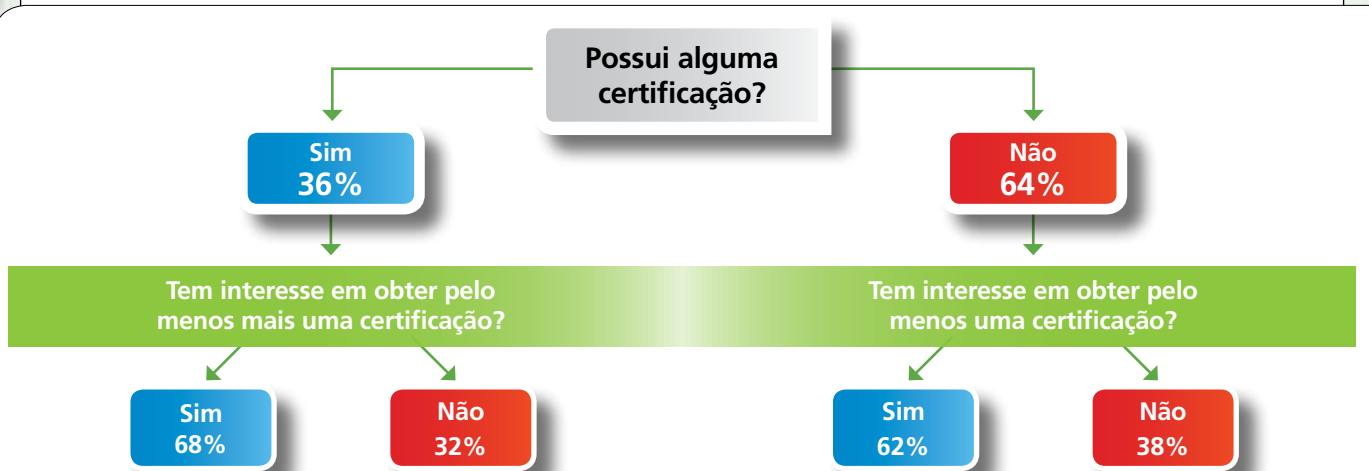
ficações e se interessaram pela pesquisa.

De acordo com resultados da mesma pesquisa, 36% dos respondentes possuem pelo menos uma certificação. Entre os que não têm, o principal motivo alegado foi a falta de informação sobre o tema, sobretudo a respeito das socioambientais. Neste grupo, contudo, 62% declararam interesse por obter uma ou mais certificações. Há, portanto, interesse em se ter a produção certificada! Nesse sentido, os participantes sugerem que fossem oferecidos palestras e cursos sobre o assunto, em condições acessíveis para todos os membros da cadeia produtiva.

As certificações de Boas Práticas Agrícolas seriam as mais adotadas pelos agentes que participaram da pesquisa, com adesão de quase 30% deles. Quanto às socioambientais, 11% dos participantes teriam esse tipo de certificação, enquanto as orgânicas teriam sido obtidas por 5% do total.

Parte expressiva dos produtores que já possuem certificação – a maioria tem relativa ao grupo de Boas Práticas – quer obter outra e, a propósito, destaca-se o interesse por aquelas do próprio grupo de Boas Práticas Agrícolas. Dentre os participantes que já possuem certificação, 68% declararam interesse por obter pelo menos mais uma. Isso leva a crer que, hoje, obter uma certificação apenas pode não ser suficiente.

## HÁ INTERESSE DE TER A PRODUÇÃO CERTIFICADA!



**Fonte:** VIANA, M. M. Análise da demanda por certificações socioambientais na cadeia produtiva de frutas. Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharel em Ciências dos Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ/USP): Piracicaba, 2010. **Obs:** Os produtores/exportadores podem ter mais de uma certificação; 36% estavam nesta situação.



# O FUTURO DAS CERTIFICAÇÕES



Com as certificações de Boas Práticas Agrícolas mais conhecidas e consolidadas no setor fruticultor, a tendência para os próximos anos é a busca pelas certificações pertencentes ao grupo das socioambientais, sobretudo com vistas a se expandirem os negócios com o mercado externo. Compradores europeus e norte-americanos têm demandado cada vez mais frutas produzidas em processos que prezam pela conservação do meio ambiente e pelo respeito aos trabalhadores envolvidos.

Esse tipo de exigência já é realidade no Reino Unido. Produtores e beneficiadores/comerciantes que desejam exportar para o grupo Tesco, por exemplo, além da certificação *Tesco*

*Nurture*, precisam seguir um sistema de caráter social, como o SMETA (da organização Sedex) que observa a ética no campo e o respeito às leis do trabalho. No Brasil, alguns produtores de maçã, uva, manga e melão já seguem as proposições deste sistema que está ganhando espaço no mercado. Outros também já sinalizam interesse pelas certificações socioambientais. Na pesquisa feita sobre certificações (página 16/17), as socioambientais estão em segundo lugar na intenção de se obter uma certificação, atrás apenas das de Boas Práticas Agrícolas, que são requisito mínimo para se exportar fruta.

## E AS HORTALIÇAS?

No setor hortícola, a certificação é escassa e ainda não está bem desenvolvida, apesar de ter avançado nos últimos anos. No Brasil, já existem programas que atendem a padrões de segurança alimentar como a Produção Integrada de Tomate Indústria (PITI) e a Produção Integrada de Batata (PIB).

A PITI foi desenvolvida em 2004 e as normas, que ao serem atendidas concedem selo próprio, começaram a ser testadas em 2007, contando com o incentivo das indústrias de processamento. Já com relação à Produção Integrada para tomates de mesa, em 2009, na região produtora de Caçador (SC), foi feita a primeira experiência. O projeto foi uma parceria entre a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), a Universidade do Contestado (UnC), a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc), a Associação de Tomateiros de Caçador e os sindicatos rurais patronal e dos trabalhadores. O resultado desta experiência foi maior produtividade, frutos mais saudáveis e com menor resíduo de defensivos químicos. O processo de certificação será iniciado neste ano.

No setor da batata, a PIB é praticada desde

2005. Entre seus objetivos, destaca-se a busca por redução do uso de defensivos na lavoura, o que representa economia ao produtor, oferta de produtos de melhor qualidade e, portanto, mais competitivos no mercado.

Outros programas com finalidades semelhantes são os selos “Garantia de Origem”, do Grupo Carrefour, e “Qualidade Desde a Origem”, do Grupo Pão de Açúcar. O “Garantia de Origem” objetiva atestar ao cliente que os alimentos certificados foram produzidos ou preparados em linha com conceitos de qualidade, responsabilidade ambiental e social. No caso das hortaliças, elas são apresentadas em embalagens próprias. Entre os produtos certificados estão: tomate, batata, cebola, cenoura, alfaces, beterraba, brócolis, couve-flor, entre outros. O Pão de Açúcar também possui diversas hortaliças certificadas com seu selo próprio, o “Qualidade Desde a Origem”. Entre elas estão: cenoura, batata, diversas variedades de tomate, pimentões, alfaces e outras folhosas. Todos apresentam o selo que visa garantir alimento de alta qualidade aos clientes, respeitando as normas trabalhistas e a adoção de Boas Práticas Agrícolas.■



## Inicia colheita da safra de inverno

### Araguari e norte do PR começam safra de inverno

Produtores das regiões de Araguari (MG) e do norte do Paraná começaram, em fevereiro, a colheita de tomate da safra de inverno 2011. Na praça mineira, as atividades de campo foram antecipadas para fevereiro por parte de alguns tomaticultores, diante da expectativa de preços maiores no período – na safra 2010, muitos produtores registraram prejuízos. Nas regiões do Paraná, produtores devem cumprir o calendário normal da região, iniciando, assim, a colheita em março, com 345 mil pés. A concentração da oferta de tomate tanto em Araguari quanto no norte do Paraná deve ocorrer em maio, quando 18% e 35%, respectivamente, do total da safra de cada região deve ser colhido.



### Chuva, o vilão da qualidade

Desde o início da temporada de verão 2010/11, as regiões de Caçador (SC) e Itapeva (SP) vêm ofertando tomates de qualidade inferior. Isso se deve às intensas chuvas nas roças desde o desenvolvimento das lavouras até a comercialização, em fevereiro. Os tomates dessas praças têm apresentado manchas e calibre menor. Além disso, foi registrada a incidência de bactérias nas plantas e indícios de requeima e broca do tomate. Diante disso, é estimado que a produtividade desta safra seja 20% menor que a anterior. Tomaticultores estão realizando frequentemente a pulverização, o que elevou os cus-

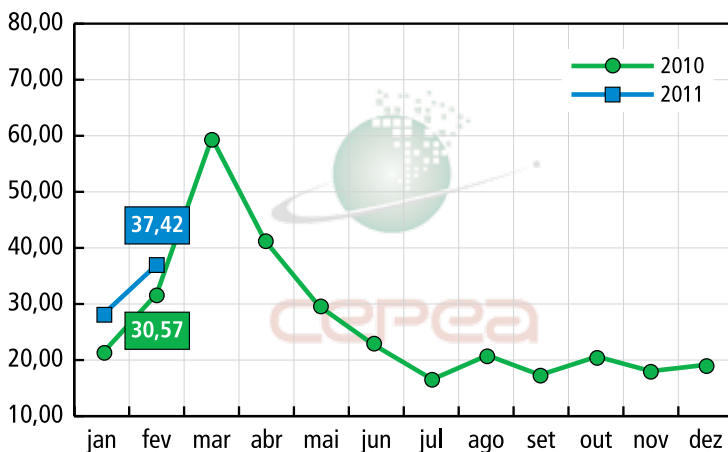
tos de produção. Outra região que está enfrentando problemas com qualidade é Caxias do Sul (RS).

### Inicia transplântio em São José de Ubá

Em março, a região de São José de Ubá (RJ) deve iniciar as atividades de transplântio para a safra de inverno 2011. Tomaticultores devem reduzir em cerca de 40% a área nesta temporada, passando de 6,7 milhões para 4,8 milhões de pés. Os menores investimentos se devem à descapitalização de produtores na safra de 2010. Segundo colaboradores, neste mês deve ser transplântado somente 13% do total da safra, sendo que as atividades devem ser mais concentradas em abril, com 32% a ser transplântado. De modo geral, produtores de São José de Ubá querem evitar o cenário observado na temporada anterior, quando a concentração de oferta limitou a rentabilidade.

### Análise da produção de tomate industrial

A área de tomate industrial será ligeiramente menor em 2011 na maioria das regiões produtoras. Enquanto as grandes processadoras de polpa devem aumentar ligeiramente a produção, as pequenas e médias irão reduzir a área com mais intensidade. A diminuição da área por parte das indústrias se deve à expectativa de menor demanda pelo tomate rasteiro neste ano frente à verificada em 2010 – naquele ano, indústrias estavam sem estoques de polpa e, dessa forma, intensificaram o processamento do fruto ao passo que, neste ano, algumas unidades ainda detêm certo volume de estoque. Nesse cenário, agentes acreditam que não será necessária a importação de pasta de tomate. Quanto aos contratos entre indústria e produtor/fornecedor, as negociações iniciaram em dezembro/10 e devem seguir até maio. De dezembro a fevereiro, o preço médio do contrato foi de R\$ 160,00/t (na roça), semelhante ao de 2010. Quanto ao volume do rasteiro para consumo fresco, ainda é incerto prever a quantidade, dependerá do volume processado pelas indústrias e também dos preços do tomate salada.



### Tomate de qualidade impulsiona preços

Preços médios de venda do tomate salada 2A longa vida no atacado de São Paulo - R\$/cx de 23 kg

Fonte: Cepea

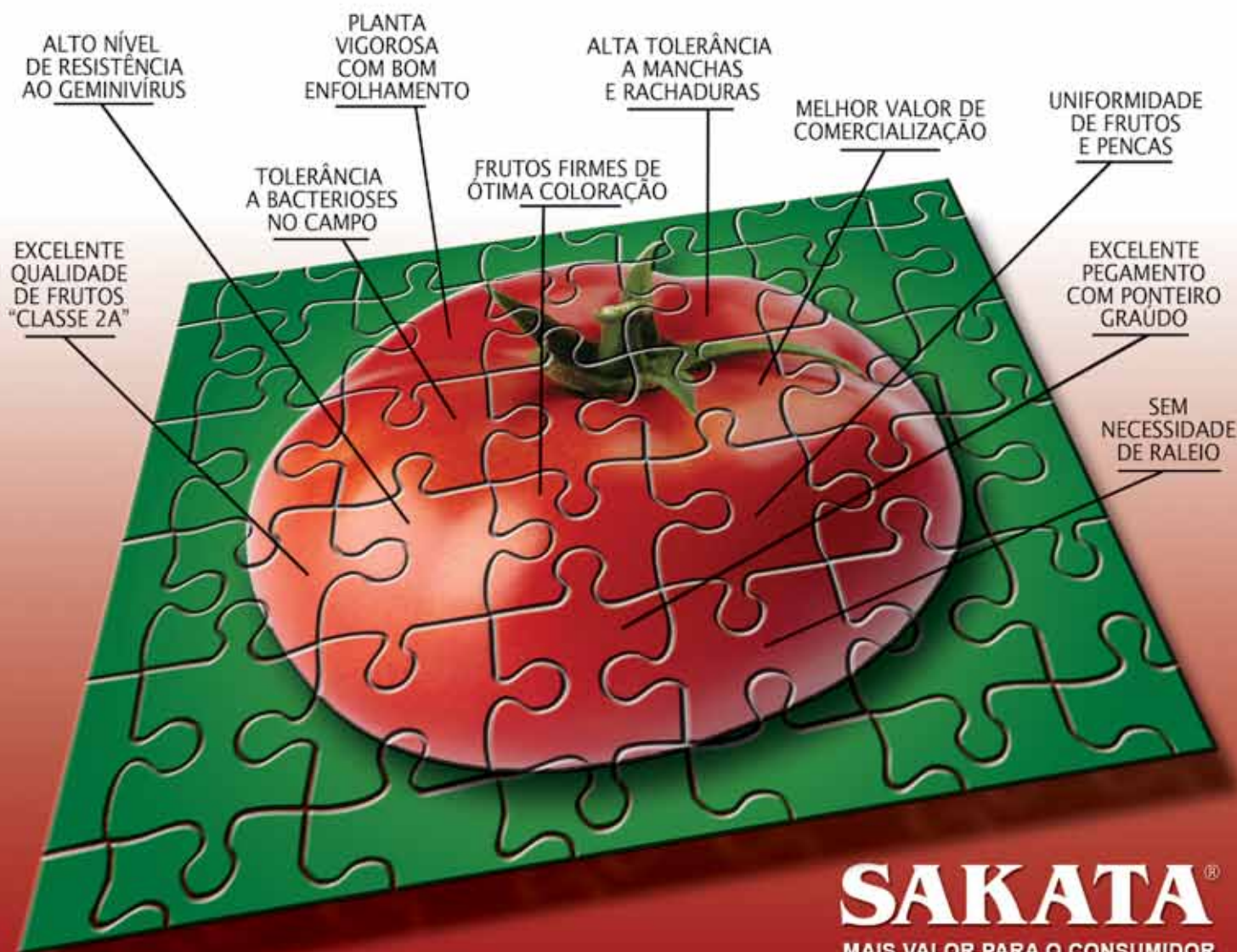


# Ivety

Esta é a solução  
do quebra-cabeças  
do Geminivírus

Pesquisado e desenvolvido pela SAKATA para as condições brasileiras de produção, o novo híbrido de tomate tipo salada IVETY é a solução para enfrentar o Geminivírus com lucratividade.

## IVETY - A Solução Completa.



### SAKATA®

MAIS VALOR PARA O CONSUMIDOR  
MAIS VALOR PARA O PRODUTOR®

mohalleh/ariplan



**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.



**casa**

0800 704 4304

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



CHEGOU AMISTAR TOP.  
O FUNGICIDA QUE  
CONTROLA AS DOENÇAS  
DA BATATA.

O novo Amistar Top controla as doenças da sua lavoura de batata. Ele é uma mistura pronta, nascida da união de dois ativos eficientes, de fácil aplicação, e você pode colher a produção pouco tempo depois de aplicar o produto. E pelo nome, dá para ver que é de confiança. Tenha um problema a menos. Use Amistar Top.

Menos doenças, menos preocupações.

 **Amistar Top**<sup>®</sup>

syngenta.



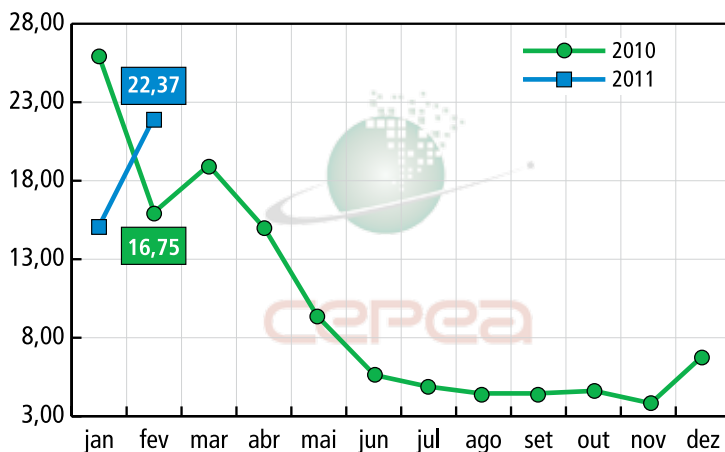
## Cenoura pode ter melhor qualidade em março

### Clima favorável pode recuperar qualidade

Com a previsão de redução do volume de chuvas, em março, agricultores devem começar a colher cenouras de melhor qualidade em Minas Gerais, Goiás e Paraná. O receio de agentes é que, caso as temperaturas fiquem acima de 30°C, o desenvolvimento das raízes pode voltar a ser prejudicado. O tempo quente, somado ao excesso de chuva em janeiro e fevereiro, prejudicou a qualidade das cenouras de todo o País. A região de São Gotardo (MG) teve problemas com a “mela”, além da incidência de nematóides. Já em Cristalina (GO), as lavouras foram mais prejudicadas pelos nematóides, enquanto que, em Marilândia do Sul (PR), as raízes tiveram manchas escuras e ocorrência de “gancho”, caracterizado por bifurcações nas raízes. Considerando-se que a baixa qualidade influencia diretamente o valor comercial, o descarte chegou a 50% do volume colhido em fevereiro. Com isso, a oferta ficou controlada e o produto de boa qualidade se valorizou. Até fevereiro, as cotações estavam em patamares elevados devido à oferta controlada. Quanto ao plantio da safra de inverno 2011, as regiões de São Gotardo e Cristalina iniciam em março. Já Marilândia do Sul deve começar as atividades apenas em abril.



### Oferta pode seguir reduzida na Bahia



### Cenoura recupera preços em fevereiro

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

Fonte: Cepea

A região de Irecê (BA) pode continuar com oferta reduzida em março e abril, apesar do aumento de 15% na área da safra do primeiro semestre de 2011. Isso porque há previsão de chuvas significativas na região em março e abril, efeito do fenômeno *La Niña*, que deve deixar o Nordeste com tempo chuvoso pelo menos até maio. Essa condição climática deve manter a produtividade baixa em Irecê. Agricultores baianos esperavam colher 28 t/ha em março, no entanto, a expectativa é de 23 t/ha até o final do mês. Além disso, as raízes já têm apresentado bifurcações, resultado da incidência de nematóides. Com a umidade elevada, este problema ainda deve se manifestar na região.

### RS encerra safra de inverno

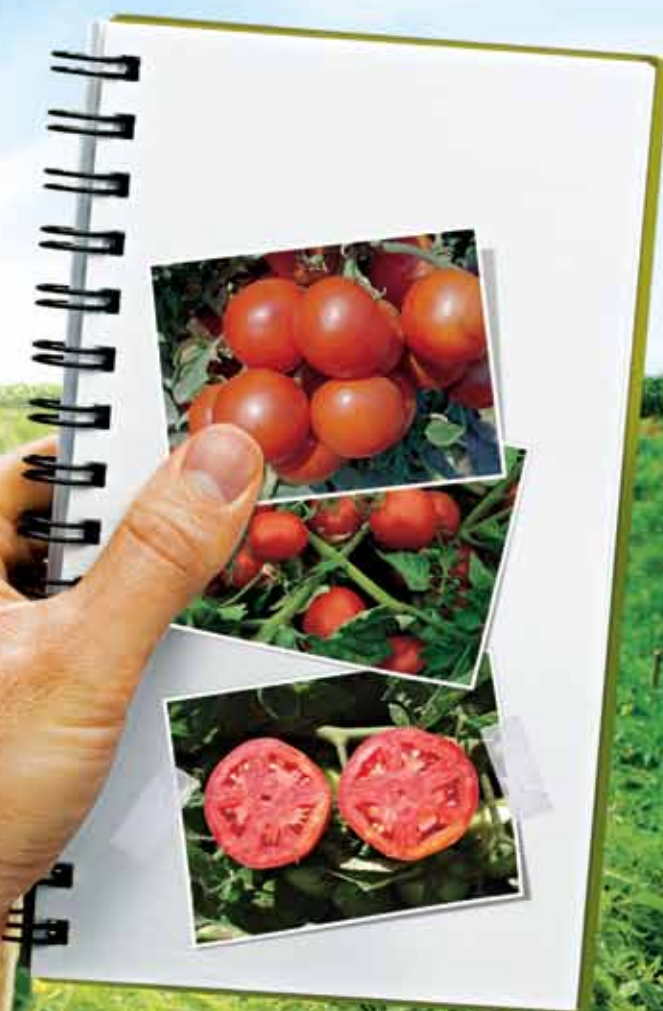
A região de Caxias do Sul (RS) termina a temporada de inverno 2010/11 em março. As raízes têm apresentado qualidade um pouco inferior ao padrão de comercialização desde fevereiro, devido ao período de final da safra. Além disso, a produtividade também diminuiu. Quanto aos preços, tiveram elevação expressiva de 84%, em média, entre janeiro e fevereiro, devido à redução na oferta e ao aumento na procura. Porém, no período de julho a dezembro/10, quando 70% da safra havia sido colhida, a média das cotações foi de R\$ 7,30/cx de 29 kg, valor próximo ao mínimo estimado para cobrir os gastos com a cultura – de R\$ 7,47/cx de 29 kg, em média. Já em janeiro e fevereiro/11, quando 15% da safra de inverno foi colhida, a média das cotações em Caxias do Sul foi de R\$ 15,65/cx “suja” de 29 kg. Assim, o produtor teve rentabilidade positiva nesse período. Como durante a maior parte da safra (de julho a dezembro/10), os preços estiveram praticamente iguais aos custos, agricultores mostraram-se desestimulados para aumentar a área na próxima temporada, cujo plantio começa em meados de março. A expectativa para a safra de verão é de que, em março, os preços estejam em patamares mais elevados que os registrados no mesmo período do ano passado, devido às cotações mais altas no final da temporada de inverno.



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



**BELT**



### Belt, no controle das lagartas.

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

**Belt. Controlar lagartas ficou fácil.**

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

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



Converse Bayer  
0800.0115560



Bayer CropScience  
Se é Bayer, é bom.



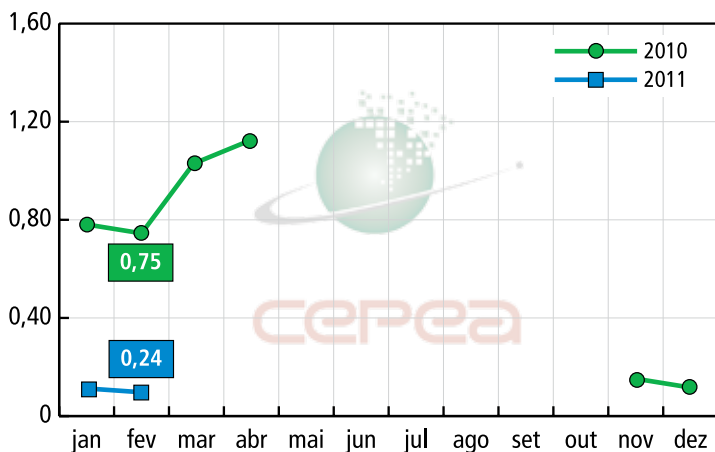
## Elevada oferta de cebola no Sul limita alta nos preços

### Oferta de crioula inicia em meio a elevado volume de precoce

Em fevereiro, produtores do Sul do País começaram a negociar quantidade mais significativa de cebola crioula. Mesmo com o registro de doenças que afetam a qualidade, como bico d'água e mofo preto, a cebola crioula tem apresentado aparência melhor que a bola precoce, obtendo, então, maiores cotações. Apesar de os preços da crioula estarem mais firmes, estes ainda estiveram abaixo do custo de produção, estimado em R\$ 0,33/kg em janeiro por produtores de Ituporanga (SC). De modo geral, a oferta de crioula no mercado interno tem sido crescente, ao passo que a demanda não tem absorvido todo o volume. Segundo colaboradores do Cepea, a baixa qualidade da cebola precoce tem prejudicado as vendas – o descarte no beneficiamento da variedade chega a 25% nas principais regiões sulistas. Até maio, ainda deve ser disponibilizado bom volume de cebola, mas grande parte dessa oferta se refere a bulbos precoces. Assim, produtores estimam que muitos bulbos devem ser descartados. Produtores estão desanimados com a cultura neste início de ano. Além dos baixos preços no Brasil, a entrada de cebola argentina, prevista para meados de março, deve influenciar a oferta do bulbo nacional.

### Inicia semeadura da safra 2011 em MG

A semeadura da safra cebola de 2011 iniciou em janeiro em Minas Gerais, com atraso de 15 dias,



### Preço no Sul estável em fevereiro

Preços médios recebidos por produtores de Ituporanga (SC) pela cebola precoce na roça - R\$/kg

Fonte: Cepea

devido às fortes chuvas no estado no período. Produtores mineiros informaram que os gastos iniciais com o plantio desta safra foram maiores, sobretudo com a aquisição de sementes da última importação, realizada no final de 2010, quando os preços estavam em patamares elevados. Em relação à área a ser cultivada, a princípio, a semeadura entre janeiro e fevereiro foi mantida frente ao mesmo período do ano passado. Produtores mais capitalizados se mostram interessados em manter os investimentos para recuperar os prejuízos de 2010. No entanto, a manutenção da área só será possível caso seja realizada uma nova importação de sementes – essa compra externa, por sua vez, estava prevista para ser realizada em fevereiro, mas, até o final do mês, não havia sido concretizada. Assim, caso falte semente, e/ou os preços subam fortemente, o plantio de março e de abril poderá ser prejudicado, diminuindo a área total de cebola nesta safra. A colheita da temporada mineira está prevista para iniciar nas primeiras semanas de maio.



### Clima seco dificulta plantio no Vale

Em janeiro, produtores do Vale do São Francisco iniciaram o plantio da safra de 2011. As atividades de campo, no entanto, ainda foram lentas no correr de fevereiro, devido ao clima muito seco e quente. A previsão inicial de agentes é de redução de 10% na área em relação à cultivada em 2010. Para esta temporada, cebolicultores locais estão atentos às normas e às fiscalizações do Ministério do Trabalho, que exige registro do trabalhador rural temporário em serviços de transplante e colheita, além de medidas de segurança e adequação do ambiente do trabalho. Essas medidas demandam maiores investimentos de produtores. Vale lembrar que o baixo rendimento da safra do segundo semestre de 2010 deixou muitos agricultores descapitalizados. Além disso, os elevados preços da semente IPA-11, devido à menor oferta do insumo no mercado, podem elevar os gastos de produtores. A colheita no Vale do São Francisco deve começar no final de maio.

**RUMO AO ANO 10!** **PARCEIRO,**  
faça parte!  
19 3429.8808



**Com uma semente de qualidade,  
que agrega um excelente potencial  
genético, o resultado é certo.**

Fruco



**Capitão**

**Gralha do Campo**

- Calibre ideal para o mercado brasileiro
- Longevidade pós-colheita
- Precocidade
- Sabor suave



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

Sinônimo de qualidade.



## Vale do São Francisco inicia colheita e de olho no clima

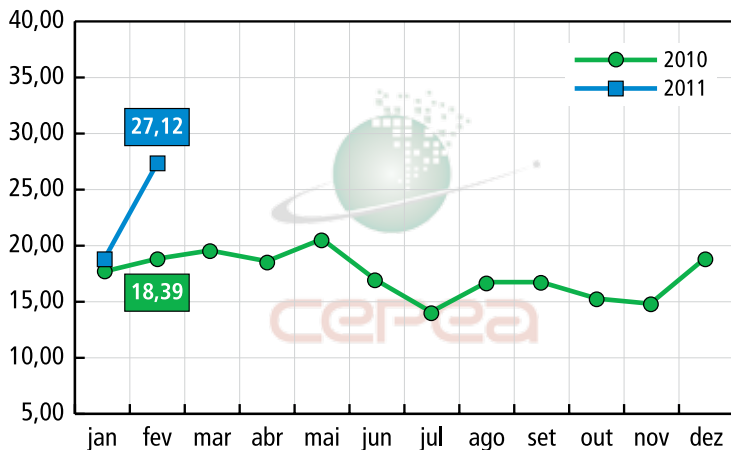
### Produção pode ser afetada por condições climáticas

As atividades de colheita do melão da safra 2011 do Vale do São Francisco devem ser intensificadas em março. Para esta safra, a expectativa é de que a área plantada permaneça a mesma verificada na temporada anterior (cerca de 2 mil hectares). A quantidade de melão destinada ao mercado doméstico, no entanto, pode ser menor que em 2010. Isso porque, de acordo com previsões da Somar Meteorologia, a região Nordeste vai registrar chuvas de março a maio, o que pode reduzir a produtividade dos meloeiros. Em janeiro e fevereiro, já foram verificados volumes significativos de chuva no Nordeste. Além de cultivarem melão amarelo, produtores do Vale do São Francisco têm dedicado algumas áreas às variedades nobres. Segundo estimativas do Cepea, há cerca de 60 hectares de *orange* e pele de sapo cultivados na região. O plantio dessas variedades, que serão destinadas ao mercado interno, demonstra que produtores estão investindo em tecnologia e em diversificação da produção.



### RN/CE deve ter oferta bastante reduzida em março

A oferta de melões das regiões produtoras da Chapada do Apodi (RN) e do Baixo Jaguaribe (CE) deve ser bastante baixa em março, marcando o início da entressafra na região. Poucos produ-



res devem continuar as atividades de colheita até abril. A disponibilidade de frutas no pólo já estava reduzida devido ao registro de pragas nas lavouras no final de 2010. Além da mosca minadora, houve ocorrência do amarelão-do-meloeiro, virose transmitida pela mosca branca, que ataca as lavouras cerca de 45 dias depois do plantio e causa perda de clorofila e diminuição do *brix* (doçura) da fruta. Além disso, volumes expressivos de chuva atingiram a região em janeiro e fevereiro. A produtividade média registrada nesses dois meses foi de 935 caixas/hectare, 50% menor que a verificada até outubro/10 – antes da ocorrência das moscas branca e minadora. Além do menor volume, a qualidade do melão também foi comprometida. Dessa forma, as exportações recuaram no final da temporada de embarques. De julho/10 a janeiro/11, o volume enviado ao mercado externo foi de 142 mil toneladas, 12% abaixo do registrado no mesmo período da temporada anterior, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Já a receita recuou com menor intensidade no mesmo período, visto que os contratos foram fechados, em dólar, a valores acima dos praticados na safra 2009/10. Até janeiro/11, o montante recebido foi de US\$ 101 milhões, 3% a menos que na temporada passada. Quanto aos preços na Europa, em fevereiro, o melão brasileiro *honeydew* tipo 9 foi cotado no porto de Roterdã a US\$ 16,63/cx de 10 kg, alta de 29% em relação a janeiro, segundo o Serviço de Comercialização Agrícola do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (AMS/USDA).

### Maior oferta pode pressionar cotações

Os preços do melão no mercado doméstico podem registrar queda em março, devido ao aumento da oferta nas regiões produtoras de Juazeiro (BA) e Petrolina (PE). Após o período de Carnaval, a expectativa é de aumento nas vendas da fruta, o que poderá limitar um pouco o recuo dos preços. Devido à baixa disponibilidade em fevereiro, as cotações atingiram patamares elevados.

### Preço lá em cima com baixa oferta

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



Fonte: Cepea

**RUMO AO ANO 10!**

**Leitor,**  
comemore conosco!

19 3429.8808



## Regiões mineiras entram em pico de safra

### Clima desfavorável reduz produtividade em MG

A região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, que iniciou a colheita em fevereiro, entra em pico de safra de batata em março. Nesta safra, intensas chuvas entre dezembro/10 e janeiro/11 afetaram os frutos das lavouras colhidas até fevereiro, que apresentaram problemas como nematóide e canela preta. Do final de janeiro até fevereiro, o veranico, por sua vez, prejudicou o desenvolvimento dos tubérculos, sobretudo os das lavouras não-irrigadas. Até mesmo nas lavouras irrigadas houve déficit hídrico, uma vez que a irrigação não vem sendo suficiente. Segundo colaboradores do Cepea, cerca de 30% das lavouras da região mineira foram severamente afetadas pela seca de fevereiro. Esse cenário pode reduzir em até 30% a produtividade das roças do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba.

### Plantio de inverno inicia em março

O plantio de batata da safra de inverno 2011 inicia em março, com 29% da área total devendo ser cultivada. Até o final de fevereiro, a previsão de produtores era de que área desta safra permanecesse estável em relação à do ano passado. Vargem Grande do Sul (SP), principal região produtora na safra, deverá cultivar neste mês 15% dos 10.000 hectares previstos para a praça. Produtores do Sul de Minas devem cultivar 20% dos 5.100 hectares previstos para a temporada. Cristalina (GO), que já iniciou o plantio em janeiro, intensifica as ativida-

des em março. O Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba começou, aos poucos, as atividades de plantio em fevereiro (apenas 5% da área total), devendo seguir nesse ritmo em março.

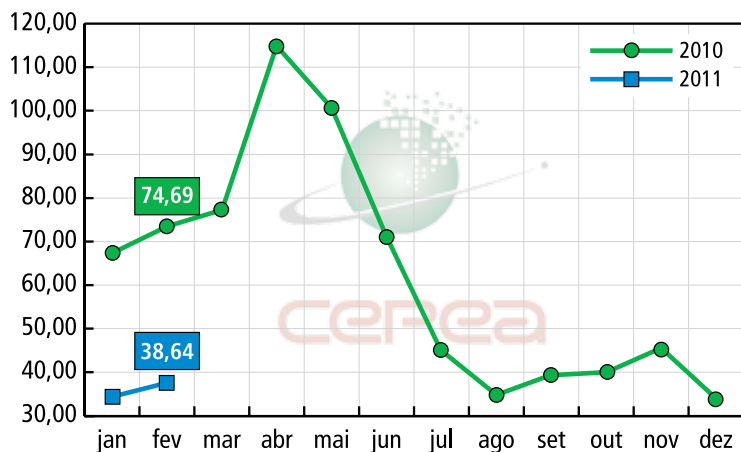
### Cultivo das secas finaliza com área menor neste ano

O plantio da temporada das secas deve finalizar em março, com 20% da área restante – apenas no Sudoeste Paulista que ainda deve ser cultivada 15% da área em abril. No geral, a área total da safra das secas deste ano deve reduzir 11% frente à da temporada anterior. No Sul de Minas, o clima foi favorável durante o cultivo, principalmente em fevereiro, quando foram cultivadas 17% do total da safra. Já no Paraná, as chuvas freqüentes desde janeiro atrapalharam os trabalhos de campo. Em fevereiro, produtores de Curitiba (PR) relataram, inclusive, que em áreas onde o plantio já havia sido realizado, a batata não emergiu em alguns talhões, devido ao encharcamento do solo. Assim, esses talhões podem apresentar falhas, o que diminuiria a produtividade das primeiras lavouras, que serão colhidas em maio. Além disso, as chuvas atrasaram o calendário de plantio da região paranaense, estendendo parte do volume que seria plantado em fevereiro para março. Produtores temem que esse atraso possa ocasionar quebra nessas lavouras tardias, por conta do risco de geadas em abril.



### Bom Jesus exporta para o Uruguai

A região de Bom Jesus (RS), que inclui as praças de São Francisco de Paula e São José dos Ausentes, vem exportando batata ao Uruguai desde meados de janeiro. Em fevereiro, foram enviadas cerca de 20 carretas por semana. Esse cenário se deve à quebra de safra no país vizinho, devido à seca. Segundo produtores gaúchos, a exportação colaborou para o escoamento da batata da região, uma vez que o mercado interno estava com excesso de oferta. A continuidade dos envios depende do governo uruguaio, que determinará a cota de importação das batatas brasileiras.



### Preço pouco reage em fevereiro

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

Fonte: Cepea





## Pico de safra no Vale em menor intensidade

Em função dos fortes ventos que atingiram o Vale do Ribeira (SP) em fevereiro, muitos cachos de nanica que estavam em desenvolvimento foram derrubados. Sendo assim, o volume esperado para o pico de safra da nanica, que ocorreria em março, será menor. Assim, com a redução na oferta durante o pico de produção, os preços da fruta devem recuar menos que o esperado no período. Dessa forma, a oferta na região deverá ser escalonada durante esse ano. Apesar desse cenário, produtores acreditam em recuperação da produtividade no Vale do Ribeira nesta temporada frente à anterior – na safra passada, a produção local foi danificada por enchentes.

## Redução de tarifa pode favorecer mercado brasileiro

As tarifas de importação de banana da América Latina à União Européia vão reduzir gradativamente até 2017, passando de US\$ 176,00 por tonelada para US\$ 114,00/t. Com a nova taxa, aprovada em fevereiro, o Brasil ganhará maior competitividade frente aos países da ACP (países da África, Caribe e do Pacífico) podendo, assim, aumentar o volume exportado para o bloco europeu. Os demais países da América Latina, concorrentes do Brasil, também serão beneficiados pela medida, o que pode limitar o crescimento dos embarques nacionais. Tanto o Equador quan-

to a Costa Rica possuem menor custo de produção da banana frente à brasileira. Apesar disso, no geral, as compras do bloco europeu nos países da América Latina deverá ser maior, o que pode garantir maior rentabilidade aos produtores brasileiros. Vale ressaltar que, mesmo com a redução das tarifas, o embarque de banana do Brasil deve ser intensificado quando o câmbio estiver mais favorável aos exportadores nacionais.

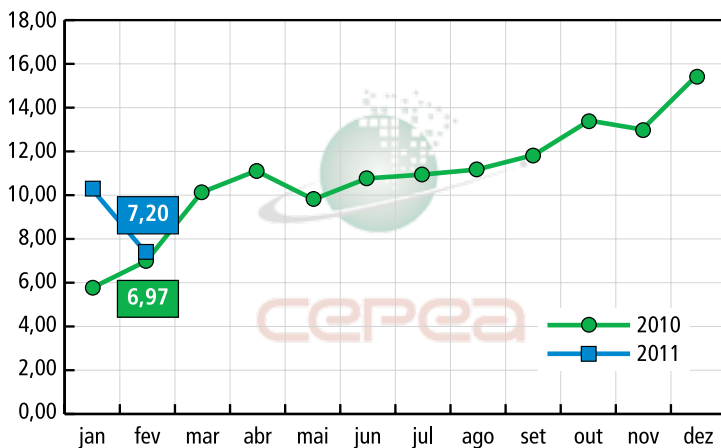
## Consumo de banana pode aquecer em março

Em março, o volume de banana comercializado na Ceagesp deverá aumentar em relação ao primeiro bimestre, devido, principalmente, ao início das aulas. Quanto à banana prata, as cotações devem seguir firmes, já que é período de entressafra nas principais regiões produtoras da variedade. Entre janeiro e fevereiro/11, o valor médio da banana nanica negociada na Ceagesp foi 23% maior que a de fevereiro/10 e o da prata, 31% superior. Esses preços mais elevados no início de 2011 são decorrentes da menor oferta de banana no mercado doméstico frente ao mesmo período de 2010, quando as duas variedades estavam em pico de safra no Vale do Ribeira (SP).



## Chuva preocupa exportadores brasileiros

Exportadores de banana do Rio Grande do Norte estão preocupados com as possibilidades de elevado volume de chuva na região nos próximos meses. Isso porque a atuação do *La Niña* deve intensificar as precipitações no Nordeste até maio. De modo geral, em janeiro e em fevereiro, as chuvas não chegaram a causar problemas, como alagamentos, mas elevou o nível da barragem que represa a água de chuva na região. Caso o limite da barragem seja ultrapassado, a área de banana destinada à exportação para a Europa pode ser prejudicada. Entretanto, a expectativa é de danos menores que os registrados em 2009, já que parte dos bananais do Rio Grande do Norte foi realocada para áreas menos suscetíveis a alagamentos.



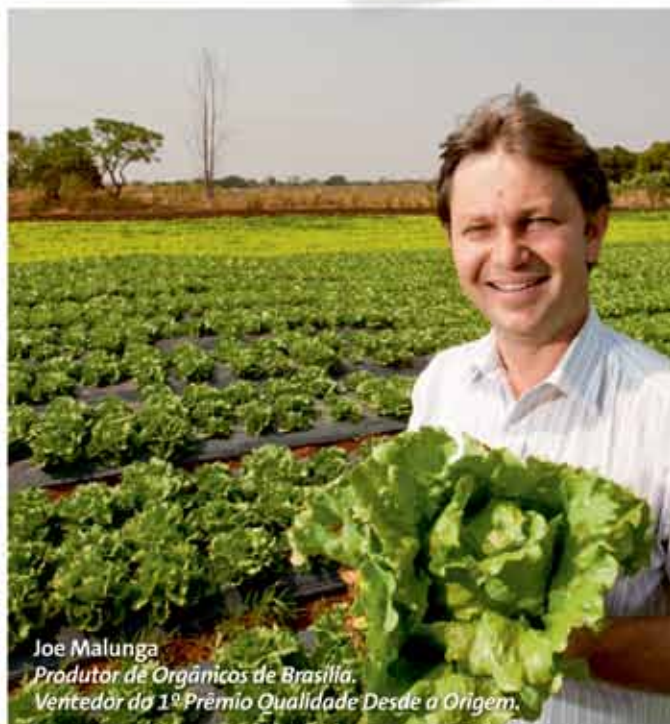
## Cresce oferta de nanica em fevereiro

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

Fonte: Cepea



**Seu produto passa por muitas certificações.  
Com o Programa Qualidade Desde a Origem,  
passa pela mais rigorosa: a do consumidor.**



Joe Malunga  
Produtor de Orgânicos de Brasília.  
Vencedor do 1º Prêmio Qualidade Desde a Origem.



**Certificações de qualidade:**

- Nossa Central de Distribuição de FLV é certificada com ISO 9001.
- Recebemos da Globo Rural o Prêmio Melhor do Agronegócio na categoria Varejo em 2008, 2009 e 2010.
- Temos orgulho em ser o maior vendedor de orgânicos do país e nossos produtos são certificados de acordo com a legislação vigente.



O Programa Qualidade Desde a Origem é um **compromisso** que assumimos com os clientes para oferecer o melhor em hortifruti. E também um **certificado de controle do Grupo Pão de Açúcar** aos parceiros que fazem parte do programa. **Rastreamos os produtos do campo à mesa do consumidor**, controlando o uso de defensivos agrícolas na lavoura, auxiliando a implantação de boas práticas agrícolas e **priorizando os fornecedores com o melhor desempenho**, tanto em qualidade como na pontualidade das entregas.

Para fazer parte do nosso selecionado grupo de fornecedores, faça seu cadastro pelo site:  
[www.qualidadedesdeorigem.com.br](http://www.qualidadedesdeorigem.com.br)





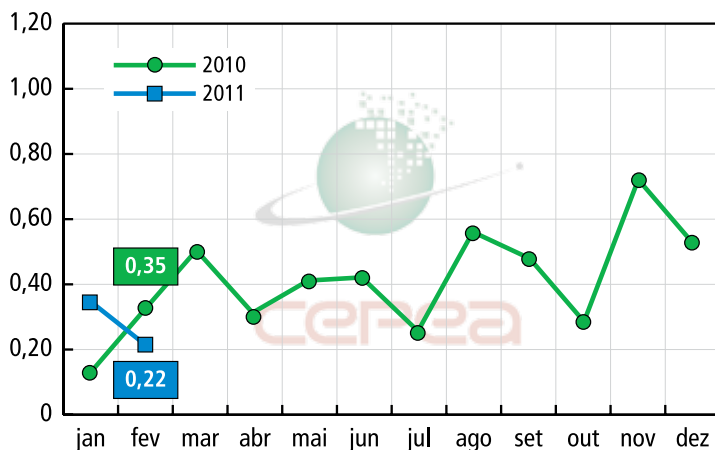
## Março, mês de "pescoço" no Espírito Santo e na Bahia

### "Pescoço" deve reduzir oferta de havaí

As altas temperaturas, verificadas principalmente em janeiro e fevereiro nas lavouras de mamão havaí do Espírito Santo e do sul da Bahia, devem provocar "pescoço", sobretudo nas roças mais antigas. O forte calor prejudicou a floração e, além disso, as intensas chuvas que ocorreram no início de janeiro nas roças capixabas provocaram o abortamento de flores e frutos em desenvolvimento. Dessa forma, a oferta pode reduzir nessas regiões a partir do final deste mês. Vale lembrar também que o outono começa em março, e isso deve tornar as temperaturas mais amenas. Isso fará com que a maturação dos frutos fique mais escalonada, mantendo controlada a oferta de mamão. Assim, os preços podem reagir e voltar a patamares acima do custo de produção. Desde setembro/10, as cotações do mamão havaí estão abaixo do valor mínimo estimado por produtores para cobrir os gastos com a cultura. De setembro/10 a fevereiro/11, a média de preços do mamão havaí no sul da Bahia foi de R\$ 0,22/kg, 43% abaixo do valor mínimo estimado para cobrir os gastos na média desse período, que foi de R\$ 0,39/kg.

### Oferta de formosa pode continuar elevada

Até abril, a disponibilidade de mamão formosa deve seguir elevada nas lavouras do norte de Minas Gerais e do oeste da Bahia, devido ao forte calor que vem acelerando a maturação da



### Oferta elevada desvaloriza formosa em fevereiro

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

Fonte: Cepea

fruta. Somente com a chegada das temperaturas mais amenas, a partir de abril, é que a oferta pode reduzir. A elevação da área de cultivo de mamão em 2010 nessas regiões também contribuiu para o aumento da produção. A área cresceu 52% no norte de Minas e 13,8% no oeste baiano. Além disso, as novas roças têm maior produtividade frente às lavouras mais antigas. Em fevereiro, com a oferta elevada e as vendas mais lentas nos principais centros consumidores, o formosa do norte de Minas foi vendido a R\$ 0,29/kg, apenas 3% acima do mínimo estimado por produtores para cobrir os gastos com a cultura. Já no oeste da Bahia, o preço médio da variedade no mesmo mês foi de R\$ 0,31/kg, 6% abaixo do valor mínimo. Em outras regiões, como no Espírito Santo e no Rio Grande do Norte, o clima quente e o baixo volume de chuvas em fevereiro aumentaram a produção de mamão formosa, mantendo o volume elevado e os preços em patamares baixos.



### Tempo firme melhora qualidade no ES

Em fevereiro, o clima ensolarado e com pouca chuva no Espírito Santo favoreceu a qualidade do mamão. A fruta havia sido prejudicada com as chuvas intensas ocorridas em janeiro nas lavouras capixabas. Com o clima mais seco no mês seguinte, doenças fúngicas foram controladas. A previsão para março é de baixo volume de chuvas e sol no Espírito Santo, Bahia e Minas Gerais – apenas chuvas isoladas devem ocorrer –, conforme a Somar Meteorologia. Somente o oeste da Bahia deve ter período mais chuvoso, que se estenderá até maio. Desta forma, a qualidade das frutas pode permanecer satisfatória em todas as regiões produtoras. Por outro lado, se a previsão de baixo volume pluviométrico para todo o mês de março for confirmada, algumas roças podem ter problemas com a falta de água, podendo, inclusive, ter quebra de produtividade. No final de fevereiro, parte dos mamoneiros já começou a utilizar sistemas de irrigação, devido ao fato de que alguns reservatórios já estavam com o nível de água abaixo do normal.

**RUMO AO ANO 10!**

**Leitor,**  
comemore conosco!

19 3429.8808



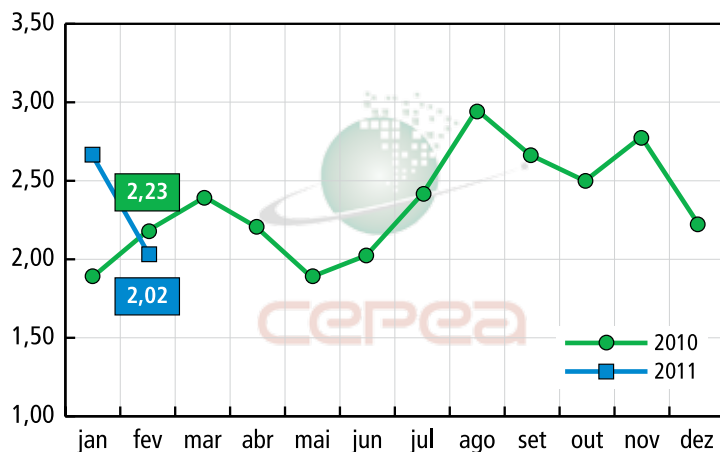
## Em março, tem temporã!

### Mesmo com chuva, produtividade ainda é boa no PR

A safra temporã de uvas finas em Marialva e no norte do estado do Paraná (Assaí, Uraí e Bandeirantes) deve iniciar no final de março. As podas, que começaram em novembro/10, foram intensificadas em janeiro e finalizadas no encerramento de fevereiro. Apesar das chuvas nos últimos meses, viticultores estimam que produtividade média fique acima da safra passada, que foi de 13,7 t/ha. Segundo produtores, a produtividade média esperada é torno de 14 a 15 t/ha, sendo que o potencial é de até 20 t/ha. No entanto, caso as chuvas persistam, a produtividade pode ser prejudicada. De modo geral, os gastos com a safra temporã no Paraná devem se manter elevados, já que, com as constantes precipitações, houve aumento no número de pulverizações para o controle de doenças fúngicas. O pico de safra paranaense deve ocorrer em maio e, o encerramento da colheita, em julho.

### Praça paulista retoma colheita de temporã

A safra temporã de uva niagara também começa em março na região de Louveira/Indaiatuba (SP). A expectativa é de que a produtividade desta safra seja ligeiramente maior que a da anterior, com média de 12 t/ha. Além disso, a qualidade da fruta deve ser boa, devido ao clima favorável durante as brotações, em fevereiro. O pico de safra deve ocorrer entre maio e junho, com o encerramento



### Oferta concentra, preços caem

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

Fonte: Cepepa

da temporada previsto para julho. Em relação à safra principal, que começou em novembro/10 e foi finalizada em fevereiro/11, a média da produtividade da niagara foi de 12,4 t/ha na região paulista. Vale lembrar que, nesta última safra, alguns lotes de niagara foram negociados a valores menores, devido à baixa qualidade da fruta – de outubro a dezembro do ano passado, chuvas atingiram alguns parreirais.



### Cresce volume importado no início do ano

As importações brasileiras de uvas totalizaram 3,4 mil toneladas em janeiro deste ano, volume 29% maior que o do mesmo mês de 2010, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Para março, a expectativa de agentes é de que as compras externas sigam firmes. Do total importado, 86% vieram da Argentina (variedades red globe e superior seedless) e 13%, do Chile (principalmente de uva thompson). Em março, a Argentina também deve exportar a fruta à Europa. Em relação à safra do Chile, a estimativa é de que a produção seja 5,6% maior que a da temporada anterior.

### Jales e Pirapora intensificam podas para 2º semestre

O ritmo das podas deve ser acelerado em março nas regiões de Jales (SP) e Pirapora (MG), para a safra do segundo semestre. Em Jales, as podas das uvas finas e rústica se intensificam em março e abril, com o objetivo de colher principalmente entre agosto e setembro. Devido aos resultados satisfatórios das podas realizadas no final de 2010, a expectativa inicial é de boa produtividade em Jales. Em Pirapora, o clima seco vem exigindo irrigação mais freqüente – esse sistema acaba sendo favorável, visto que evita a ocorrência de doenças. De qualquer forma, em ambas as regiões, as boas expectativas da safra só poderão ser confirmadas se o clima for favorável aos tratamentos culturais, às brotações e às floradas nos próximos meses.





## É a vez das precoces!

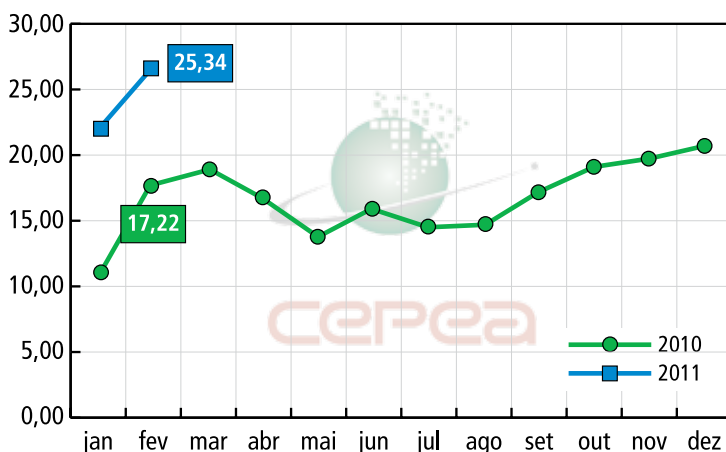
### Oferta de precoces deve iniciar em março

A colheita das variedades precoces deve começar em março. Em meados de fevereiro, alguns produtores iniciaram a colheita de hamlin e westin, mas de maneira pontual. Naquele mês, citricultores que já apresentavam frutas prontas para comercialização negociaram as precoces em torno de R\$ 18,00/cx, cerca de R\$ 5,00 acima dos preços verificados em fevereiro do ano passado. As cotações mais elevadas em 2011 estão atreladas à escassez da laranja no mercado interno. Dessa forma, a expectativa de produtores é que os preços recebidos pelas variedades hamlin e westin nesta temporada continuem superando os da safra anterior.



### Tahiti paulista entra em pico de safra

Em março, a oferta de lima ácida tahiti deve seguir elevada, devido ao período de pico de safra no estado de São Paulo. Em fevereiro, a oferta da fruta já havia aumentado significativamente, e a colheita deve seguir em ritmo intenso, pelo menos, até o início de abril. Apesar da entrada da safra principal, produtores acreditam que os preços nesta temporada sejam maiores que os de safras anteriores. Isso porque, com as diversas floradas ocorridas nos pomares, a oferta deve ser mais escalonada.



### Preço da pêra continua firme em fevereiro

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

### USDA reduz volume e rendimento de laranja da Flórida

O volume e o rendimento da laranja da safra 2010/11 da Flórida deve ser menor, segundo o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). Em fevereiro, a produção de laranja foi estimada pelo USDA em 138 milhões de caixas de 40,8 kg, queda de 1,4% em relação ao relatório de janeiro. O principal motivo da diminuição foi o menor calibre das frutas. Outro fator que deve influenciar o volume de suco de laranja produzido pela Flórida é o rendimento em suco concentrado e congelado projetado pelo USDA. Segundo o Departamento, cada caixa de laranja processada poderá produzir 1,57 galão de 42° brix, o que corresponde a um rendimento 2,5% inferior ao projetado no relatório de janeiro. A produção de suco de laranja da Flórida neste ano, por sua vez, pode influenciar os preços recebidos pelo produtor de São Paulo apenas no momento das negociações de contrato.

### Receita exportadora aumenta 40%

As exportações brasileiras de suco de laranja entre julho/10 e janeiro/11 totalizaram 760 mil toneladas em equivalente suco concentrado, volume 3% menor que o embarcado entre julho/09 e janeiro/10, conforme dados da Secex. Quanto à receita, no entanto, o montante recebido por empresas brasileiras cresceu 40% no mesmo período. Na parcial da safra 2010/11, a receita já totaliza US\$ 1,3 bilhão, contra os US\$ 918 milhões do mesmo período da temporada anterior. A forte elevação no montante nesta safra está atrelada ao aumento nos preços do suco de laranja no mercado internacional. O impulso às cotações mundiais, por sua vez, vem da menor safra paulista em 2010 e da fraca recuperação da produção norte-americana. Além disso, o crescimento das vendas de suco à União Européia também influenciou o aumento da receita. Assim, mesmo que o volume embarcado seja inferior ao do mesmo período do ano passado, os preços do suco em alta devem influenciar o crescimento da receita no balanço final da safra, a ser contabilizado em junho de 2011.







## Produtores paulistas finalizam colheita

A safra de manga da região de Monte Alto e Taquaritinga (SP) encerra em março. Para a variedade *tommy atkins*, a colheita da fruta teve início em outubro/10, seguindo até o final de dezembro/10. Quanto à manga *palmer*, principal variedade da região paulista, a colheita ocorreu de dezembro/10 a março/11. Nesta temporada, produtores conseguiram recuperar a produtividade em relação à passada, a qual foi afetada pelo excesso de chuva. A média de preços da *tommy atkins* entre dezembro e fevereiro foi de R\$ 0,36/kg. Apesar do elevado volume colhido, produtores enviaram bastante manga para a indústria processadora, o que “enxugou” a oferta no mercado *in natura*. Além disso, parte das frutas com qualidade superior foi destinada ao mercado externo. Com o resultado mais satisfatório nesta safra, produtores acreditam em leve aumento de área para o próximo ano.



## Oferta elevada favorece maior processamento

O elevado volume de manga na safra 2010/11 na região de Monte Alto e Taquaritinga (SP) aumentou o processamento da fruta nas indústrias. Na safra passada (2009/10), a quebra de produtividade de cerca de 60% da variedade *palmer* prejudicou o trabalho das indústrias do setor. Já na atual temporada, entre novembro e dezembro/10, a variedade mais processada foi a *tommy atkins*,

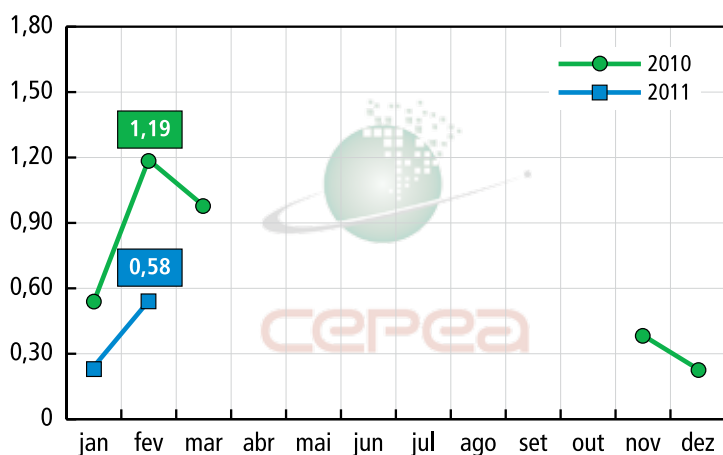
que está em período de pico de safra na região. Nesses meses, a média da venda da *tommy* posta na fábrica foi de R\$ 0,28/kg. Já quanto à *palmer*, a oferta da fruta iniciou em meados de dezembro e deve ser a principal variedade processada até o encerramento das atividades, previsto para o final de março. Entre dezembro e fevereiro, a média de venda da *palmer* posta na fábrica foi de R\$ 0,29/kg. Entre meados de fevereiro e março, uma pequena quantidade de manga *keitt* também foi processada. Com a safra volumosa, de modo geral, as indústrias que processam manga este ano têm obtido resultados satisfatórios. De acordo com agentes do setor, 60% da polpa de manga teve como destino o mercado interno (indústrias de suco nacionais) e o restante, o externo.

## Vale registra florada em fevereiro

Parte dos pomares de *palmer* e *tommy atkins* da região de Petrolina (PE)/Juazeiro (BA), no Vale do São Francisco, registrou floradas em fevereiro. A expectativa é de que os frutos sejam colhidos a partir de junho. Em março, produtores dessa praça devem colher maior volume de fruta, mas muitos acreditam em preços firmes no período, já que a disponibilidade nacional deve ser menor. Com a baixa oferta paulista, a média *tommy atkins* foi de R\$ 0,68/kg em fevereiro, expressiva alta de 101% em relação à de janeiro.

## Manga de Livramento só em maio

A colheita de *palmer* na região de Livramento de Nossa Senhora (BA) deve iniciar em maio, já que parte dos pomares registrou floração em fevereiro. Quanto à variedade *tommy atkins*, a elevada temperatura na região ao longo do verão prejudicou o florescimento, e apenas alguns produtores conseguiram induzir os pomares. Assim, o volume da variedade na região ainda deve ser restrito em maio. Em março, produtores devem realizar indução nas lavouras que não foram registradas florações em fevereiro, visando ofertar a manga antes do pico de safra de outras regiões, como o Vale e São Paulo.



## Menor oferta eleva cotações da palmer

Preços médios recebidos por produtores de Monte Alto e Taquaritinga (SP) pela *palmer*- R\$/kg

Fonte: Cepea





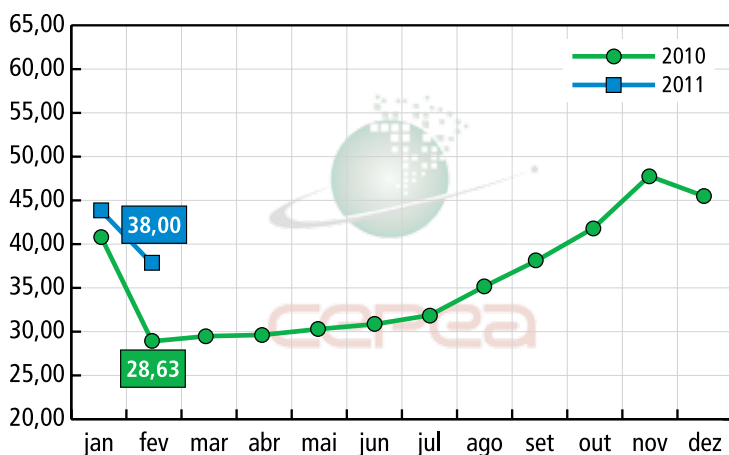
## Brasil envia menos e importa mais maçã

### Embarques ganham ritmo em março

As exportações brasileiras de maçã desta safra, que começaram em fevereiro, vão ser intensificadas em março. Os envios ao mercado internacional, no entanto, podem reduzir nesta temporada em relação à safra 2010 (quando foram embarcadas 90 mil toneladas de maçã), conforme agentes consultados pelo Cepea. Essa expectativa de agentes está baseada na menor produção e na qualidade mais baixa da maçã nesta safra – isso ocorreu por conta de chuvas de granizo no final de 2010. Mesmo com a redução nos envios do Brasil, o volume exportado dos países do Hemisfério Sul poderá ser maior em 2011, devido à maior produção de países como Chile e Argentina em relação ao ano passado. Além disso, na Europa, a safra 2010 foi menor e o volume de fruta armazenado em janeiro/11 esteve 12% inferior em relação a janeiro/10. Já os estoques dos Estados Unidos, maiores importadores da fruta chilena, estiveram 4% inferiores no mesmo período, segundo a Associação Mundial de Maçã e Pêra (WAPA, na sigla em inglês).

### Importação em jan/11 é 54% maior que jan/10

O ano de 2011 nem bem começou e as importações de maçã em janeiro, que totalizaram 4,5 mil toneladas, estiveram 54% acima das registradas no mesmo período de 2010, segundo a Secex. O



### Preço recua, mas é maior que em 2010

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

Fonte: Cepea



### Preços podem ser mais elevados em 2011

Neste ano, as cotações de maçã no mercado doméstico devem ser superiores às registradas por produtores e empresas em 2010. Nos últimos anos, os preços da fruta vinham recuando no mercado doméstico. A expectativa do setor é de que, após o término da colheita (o que deve ocorrer em maio), as cotações voltem a subir. Os preços mais elevados devem ser observados principalmente no segundo semestre de 2011. Este aumento deverá ser mais expressivo para as frutas graúdas de boa qualidade, que podem ter oferta restrita neste ano.

### Colheita de gala termina em março

A colheita da maçã gala deve finalizar em março nas regiões produtoras do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. A expectativa inicial de alguns produtores era encerrar as atividades antes do período de Carnaval, mas as chuvas que ocorreram em fevereiro postergaram a colheita. Além disso, a falta de mão-de-obra também limita o ritmo das atividades de campo. Caso as condições climáticas sejam favoráveis, produtores de Fraiburgo (SC) e Vacaria (RS) podem terminar a colheita da gala até o final de março. Na região de São Joaquim (SC), como as atividades de campo iniciaram somente em fevereiro, produtores devem finalizar a colheita da variedade em abril.

RUMO AO ANO 10!

PARCEIRO,  
faça parte!

19 3429.8808

# Mais

do que proteção.  
Uma muralha.

Fungicida de ação preventiva, Ranman atua com eficiência na proteção contra a requeima e entrega o melhor desempenho do mercado. Com ótima resistência contra lavagem da chuva, é uma excelente opção na rotação de produtos. Com Ranman sua plantação fica protegida como numa muralha.



Rápida penetração nas folhas.  
Menor lavagem das chuvas.

# RANMAN

Mais do que proteção. Uma muralha.



#### ATENÇÃO

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

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.

fmcagricola.com.br

# FMC

Fazendo Mais pelo Campo



**ENTREVISTA:** Sidney Almeida Filgueira de Medeiros

## “PRODUÇÃO INTEGRADA É MAIS COMPLETA QUE PROTOCOLOS PRIVADOS”

Sidney Almeida Filgueira de Medeiros é engenheiro agrônomo, mestre em Ciências Agrárias pela Universidade de Brasília (UnB) e especialista em Manejo Integrado de Pragas pelo *Egyptian International Centre for Agriculture (Eica)*. É fiscal federal agropecuário e, atualmente, responde como coordenador de Produção Integrada da Cadeia Agrícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

**Hortifruti Brasil: Em parceria com o Inmetro, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) viabilizou a implantação da Produção Integrada (PI) no Brasil. Há algum trabalho sendo feito no sentido de promover essa certificação entre produtores e consumidores?**

**Sidney Almeida Filgueira de Medeiros:** Existe a necessidade de se difundirem para consumidores brasileiros e produtores rurais as vantagens da adoção da Produção Integrada Agropecuária. Para tanto, foi iniciado um trabalho de publicidade em parceria com a Assessoria de Comunicação Social do Mapa. O objetivo é aumentar a demanda por produtos certificados e elevar a adesão de produtores rurais a fim de ampliar a oferta de produtos.

**HF Brasil: A harmonização das certificações é uma necessidade já identificada por fruticultores. Como está essa idéia nos cenários nacional e mundial?**

**Medeiros:** A harmonização de protocolos de certificação é uma preocupação. Tanto que a União Européia, após mapear a existência de mais de 440 protocolos voluntários de boas práticas, colocou em votação, em 2010, uma proposta de harmonização. No entanto, cada protocolo existente tem um mercado específico, e o que precisa ser feito é alinhar os atuais escopos sob a ótica da transparência e da ética, bem como diminuir a confusão dos consumidores pelo elevado número de selos.

**HF Brasil: Quais as vantagens da Produção Integrada para o produtor?**

**Medeiros:** A adesão ao Sistema de Produção Integrada não necessariamente fará com que o produtor receba a mais pelo seu produto. No entanto, a adoção das boas práticas aumenta a qualidade da produção e a consequente vantagem comparativa com produtos convencionais, o que possibilita, no mínimo, a permanência nos mercados já conquistados. Além disso, a melhora na gestão da propriedade proporciona a diminuição de custos e incremento na receita, com a redução no uso de agroquímicos e fertilizantes e o aumento da produtividade. A certificação propriamente dita só deverá ser adotada pelo produtor quando houver demanda específica de algum mercado. Os produtores

que já tiverem aderido ao sistema de Produção Integrada terão maior facilidade e agilidade para obter a certificação.

**HF Brasil: Quais são as ações necessárias para que a Produção Integrada (PI) do Brasil seja aceita no mercado internacional?**

**Medeiros:** É preciso diferenciar a Produção Integrada dos “GAPs”. Protocolos como ChileG.A.P e GLOBALG.A.P são escopos privados adotados por redes de varejo no exterior para padronizar os produtos comprados pelas mesmas em diversas partes do mundo. A construção das normas desses protocolos costuma ser unilateral, sem a participação dos produtores no processo e, por isso, podem ser alteradas sem discussão prévia com o setor produtivo. Já a Produção Integrada é um sistema oficial de certificação mais abrangente que contempla todo o sistema de produção (econômico, social e ambiental). As normas são construídas em conjunto com produtores rurais e pesquisadores e testadas antes de serem oficializadas. Missões da União Européia em 2005 e 2006 deixaram claro que o Brasil deveria ter um sistema oficial que garantisse a qualidade e rastreabilidade dos alimentos introduzidos naquele continente. Cabe a nós, como governo, difundir nos mercados que a Produção Integrada é mais abrangente e inclui as exigências dos protocolos privados citados anteriormente, e tal ação está planejada para o ano de 2011.

**HF Brasil: O senhor acredita que a tendência das certificações é em direção ao socioambiental?**

**Medeiros:** Pesquisas recentes demonstram que os consumidores estão dispostos a dar preferência a produtos com apelo socioambiental, principalmente os oriundos de países em desenvolvimento. No entanto, é preciso cautela na criação de protocolos específicos para essa ótica. A multiplicidade de selos pode confundir o consumidor e, muitas vezes, os protocolos existentes já contemplam boas práticas sociais e ambientais, como é o caso da Produção Integrada e da Produção Orgânica. Sendo assim, o que necessita ser feito é o trabalho contínuo de esclarecimento aos consumidores sobre o que está intrínseco nos alimentos que eles adquirem com determinada certificação.

Só uma coisa cresce  
mais do que as plantas  
a partir da amontoa:  
a proteção de Infinito.



**INFINITO**

**Infinito é proteção Estendida na batata.**

Você já pode deixar sua lavoura mais protegida contra a requeima. Chegou Infinito, o novo fungicida da Bayer CropScience que atua a partir da fase da amontoa com consistência em folhas, hastes e tubérculos. Uma nova fórmula eficiente que se redistribui nos tecidos novos da planta e age continuamente nos momentos em que as plantas mais precisam.

**Infinito - Proteção Estendida.**



**Bayer CropScience**  
Se é Bayer, é bom.



**ATENÇÃO:** Este produto é venenoso e causa irritação, vermelhidão e se não é usado corretamente, pode causar danos ao sistema respiratório. Evite o contato com a pele e os olhos. Não comestíveis. Não use em áreas próximas a fontes de água e não use em áreas de recreação. Não use em áreas de cultivo de plantas ornamentais. Não permita a liberação de pó para outros produtos. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo, venda sob recomendação especializada.



ENTREVISTA: Emílio Della Bruna

## “HOJE, NÃO PODEMOS SEPARAR O SOCIOAMBIENTAL NO SISTEMA DE PRODUÇÃO”

Emílio Della Bruna é produtor de maçã, uva, pêssego e ameixa em Santa Catarina. Sua produção obteve os certificados de GLOBALG.A.P e Produção Integrada de Maçã (PIM).

**Hortifruti Brasil: Qual a maior dificuldade para o produtor se adequar às certificações de frutas?**

**Emílio Della Bruna:** A grande dificuldade está no custo adicional que a certificação gera. O controle rigoroso com o registro de todos os processos, para uma empresa pequena, requer a contratação de empregados com maior conhecimento, e isso aumenta custo.

“Acho que falta determinação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para que a PIF Brasil seja reconhecida”

**HF Brasil: Há tempos que os produtores no Brasil estão tentando fazer com que a PIF Brasil seja aceito no mercado internacional. Como está esse processo? Por que o Brasil não avançou nesta questão?**

**Della Bruna:** Acho que falta determinação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para que a PIF Brasil seja reconhecida. Tenho observado que as normas da PIF Brasil não são compatíveis com as demais certificações internacionais. Isso dificulta sua aceitação e implantação pelos produtores. A PIF Brasil deveria reconhecer automaticamente como certificada uma empresa que tenha uma certificação internacional. Fica difícil para uma empresa exportadora se credenciar em várias certificadoras, pois não é prático e custa muito. Precisamos de uma certificação que sirva tanto para o mercado nacional quanto para o internacional.

**HF Brasil: O senhor acredita que a tendência das certificações é para o socioambiental?**

**Della Bruna:** Sim. Hoje não podemos separar o socioambiental no sistema de produção. As questões ambientais são de responsabilidade de todos nós. Nesta questão, precisamos corrigir algumas distorções da legislação ambiental brasileira, as quais

põem a maioria dos pequenos e médios produtores na ilegalidade. Acredito que com a aprovação do novo código ambiental esta questão esteja resolvida. Com relação ao social, o Brasil avançou bastante, mas o social só avança com a qualificação, com a melhora da educação da sociedade. Isso é um papel do Estado. Não existe fórmula mágica, a melhora da qualidade de vida e da remuneração das pessoas só acontece com a melhora da produção e da produtividade. Certamente, com avanços socioambientais, teremos melhores resultados econômicos e de forma sustentável.

**HF Brasil: O senhor acredita que haja espaço para mais certificações no mercado? Ou poderá ocorrer uma agregação das certificações já existentes?**

**Della Bruna:** Nós temos muitas certificações. Precisamos que as regras das certificações sejam compatíveis entre si, especialmente as relacionadas às boas práticas. Com relação às certificações de produção existentes no Brasil, precisamos que o Ministério da Agricultura coordene este processo de forma ágil e desburocratizada. A sobreposição de certificações na mesma área leva a uma disputa pelo mercado, ocasionando aumento de custo ao produtor e descrédito pelo consumidor.

**HF Brasil: Ofertar um produto certificado no mercado interno é vantajoso? O senhor acredita que o consumidor já paga mais por um produto certificado?**

**Della Bruna:** Não. No Brasil, o mercado não paga mais pela certificação, exceto quando se trata de certificações específicas, como na linha dos orgânicos. Algumas redes de supermercados têm exigido certificação, mas o produtor não recebe mais por isso. Hoje, acho que a grande vantagem da certificação é a adequação da empresa às boas práticas de produção. Isso faz diferença. Acredito que quando uma empresa se qualifica para a certificação, mesmo que no futuro desista de pagar para obtê-la, ela continuará a adotar as práticas que a levou à certificação. Embora hoje o mercado não remunere a certificação, a tendência é que ela seja necessária para a comercialização dos produtos agrícolas. ■



Dow AgroSciences

**Dithane\***  
NT  
Fungicida



# Três gerações e uma tradição!

## ATENÇÃO

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

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



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



 **Dow AgroSciences**



**Nascer com tradição.  
Crescer com inovação.  
Isso tem um nome, ou melhor, vários.**

 **Cabrio<sup>®</sup> Top**  
Fungicida  
com benefícios AgCelence

**Stroby<sup>®</sup> Collis<sup>®</sup> Forum<sup>®</sup> Polyram<sup>®</sup> Delan<sup>®</sup>**

**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.**



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

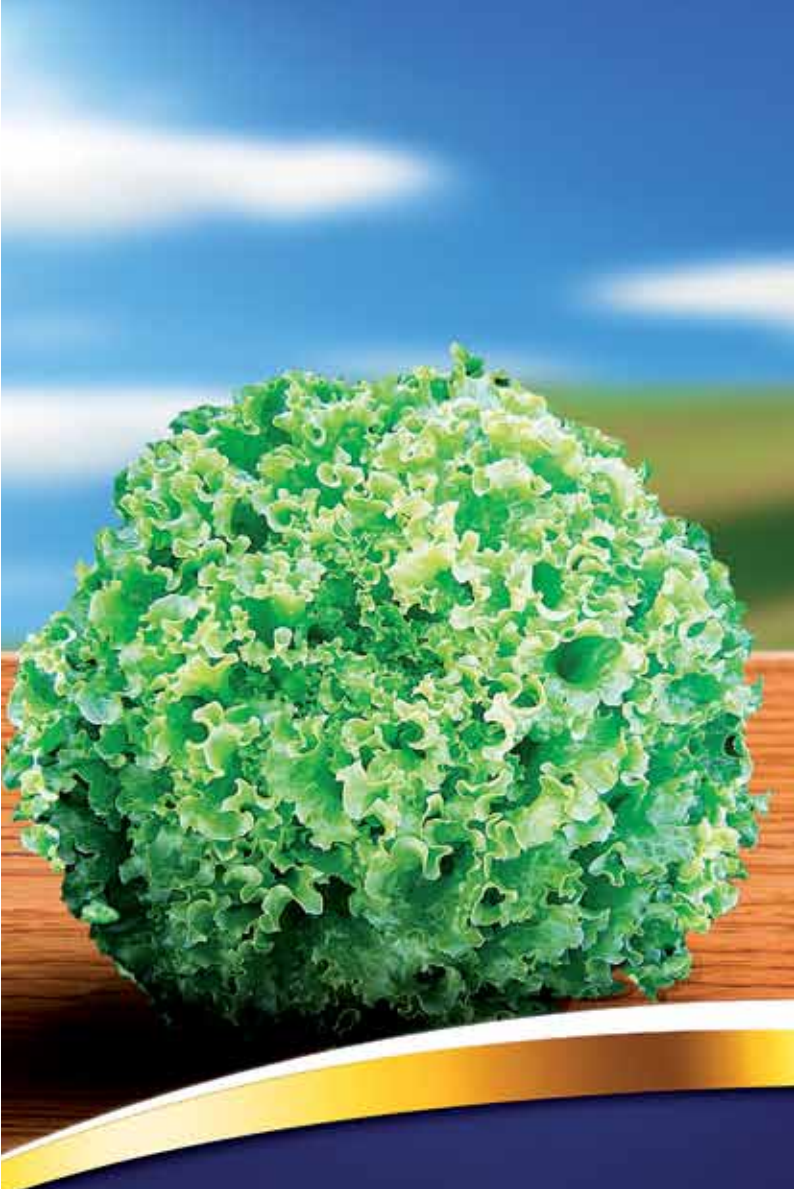
**Linha de produtos BASF  
para a cultura de uva:**

Nasceu para aumentar a produtividade  
e a qualidade do seu vinhedo.

Cresceu junto com você.

 **BASF**  
The Chemical Company





Alface crespa

# MALICE

Excelente uniformidade  
de folhas.

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

### PARA USO DOS CORREIOS

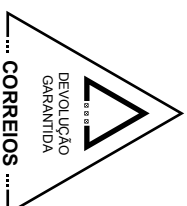
- |  |  |
|--|--|
| 1 <input type="checkbox"/> Mudou-se            | 2 <input type="checkbox"/> Falecido            |
| 3 <input type="checkbox"/> Desconhecido        | 4 <input type="checkbox"/> Ausente             |
| 5 <input type="checkbox"/> Recusado            | 6 <input type="checkbox"/> Não procurado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

Reintegrado ao Serviço Postal em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Responsável \_\_\_\_\_

Impresso  
Especial  
**FEALQ**  
... CORREIOS ...

9912227297-2009 - DR/SPI



**IMPRESSO**

### Uma publicação do CEPEA USP/ESALQ

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

Tel: 19 3429.8808 - Fax: 19 3429.8829

e-mail: htfbrasil@esalq.usp.br



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

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

NOVA sementes

Alface crespa

# MALICE

- Folhas uniformes e em maior número
- Crocante e com ótimo sabor
- Excelente resultado em hidroponia
- Resistências: Bl: 1-16, 18-24 e LMV

**TOPSEED**  
*Premium*  
TECNOLOGIA EM SEMENTES

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

Tel.: 24 2222-9000

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