

Hortifruti **Brasil**

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP
Ano 17 - Nº 188 - Abril de 2019 - ISSN 1981-1837



Pequenos no mercado,
grandes no valor!

Ameixa, berinjela, brócolis, couve-flor, mirtilo e pitaia
prometem ganhar ainda mais espaço no Brasil

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/hortifruti

Amistar[®] Top

O fungicida especialista em prevenir manchas e cuidar da saúde de suas frutas e vegetais.



- Duplamente sistêmico
- Controle superior com alta seletividade
- Registro para 29 frutas e vegetais

Informe-se sobre e realize o Manejo Integrado de Pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

©Syngenta, 2018.

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

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO,
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRÔNOMICO.



c.a.s.a.

0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

Dr. Amistar Top



 **Amistar[®]Top**

syngenta.

Quando a conexão
é contagiante

Gestão de Negócios

Marketing

Gestão Escolar

Agronegócios

Gestão de Projetos

Varejo e Mercado de Consumo

Gestão em Cooperativas de Crédito

#todaemocaodeser

AULAS E PROVAS
ONLINE *

TODA MBA  mbauspesalq.com
EMOÇÃO USP  /mbaesalqusp
DE SER ESALQ  (19) 3377.0937
 (19) 99948.4769

*A última prova do curso (de qualificação) deverá ser feita presencialmente no campus da USP/Esalq, em Piracicaba/SP.

EDITORIAL



Isabela Camargo (à esq.), Lavínia Morais, Ana Mendes, Laís Marcomini e Caroline Ribeiro são as autoras da matéria sobre pequenos mercados.

OS PEQUENOS E VALIOSOS MERCADOS!

A revista **Hortifruti Brasil** recebe muitos pedidos de ampliação do número de frutas e hortaliças analisadas. Diante disso, nos últimos anos, a equipe tem produzido uma edição especial, a chamada “Pequenos Mercados”, que vem sendo dedicada aos hortifrúti que ainda não fazem parte do acompanhamento diário.

Para 2019, as frutas abordadas foram a ameixa, mirtilo e pitaia, que chamam atenção pelo alto valor agregado e também pelos benefícios nutricionais e sabor. Essas frutas também têm sido foco de consumidores mais ávidos e conscientes por saudabilidade. No grupo das hortaliças, os destaques do especial deste ano foram as mais versáteis na culinária e as queridinhas dos adeptos a refeições à base de vegetais: berinjela, brócolis e couve-flor.

O entrevistado desta edição de março, Antônio Carlos P. Costa, da Fiesp, destaca que, para impulsionar o consumo nacional dessas hortaliças, “é preciso estimular novas receitas e divulgar que, além de fazer bem, esses produtos são muito saborosos, especialmente se preparados de forma criativa, com temperos e bons acompanhamentos”. E, de fato, receitas não faltam para essas hortaliças!

No entanto, há muitos desafios para expansão do mercado desses produtos e manutenção da rentabilidade. A falta de insumos registrados, principalmente para o controle de pragas, é um forte entrave à produção. É preciso, ainda, ampliar o processamento dos HF’s destacados nesta edição. A indústria poderia impulsionar a produção desses segmentos, ainda restrita no País. O processamento dessas frutas pode agregar mais um valor importante para o consumidor: a conveniência.

Veja a seguir as oportunidades dessas culturas e confira também as frutas e hortaliças já mencionadas nos especiais de “Pequenos Mercados” (edições de abril de 2017 e de 2018).

26^a HORTITEC

Exposição Técnica de Horticultura, Cultivo Protegido e Culturas Intensivas

de 26 a 28 de Junho 2019

dias 26 e 27 das 9h00 às 19h00

e dia 28 das 9h00 às 17h00

Holambra-SP

Organização

RBB
PROJECCOES & EVENTOS

Capacitação

Embrapa

Patrocínio

Sicredi

Apoio



Agência de Turismo Oficial

Holam Tour
Lufthansa
City Center
www.holam.com.br

www.hortitec.com.br



EXPEDIENTE

www.hfbrasil.org.br

COORDENADOR CIENTÍFICO

Geraldo Sant'Ana de Camargo Barros

EDITORES ECONÔMICOS

João Paulo Bernardes Deleo, Fernanda Geraldini Palmieri, Marina Marangon Moreira, Marcela Guastalli Barbieri e Margarete Boteon

EDITORA EXECUTIVA

Daiana Braga Mtb: 50.081

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Alessandra da Paz Mtb: 49.148

REVISÃO

Daiana Braga, Bruna Sampaio, Caroline Ribeiro, Nádia Zanirato e Flávia Gutierrez

EQUIPE TÉCNICA

Ana Raquel Mendes, Andréa Cimino Gonzalez Rodrigues, Caroline Ribeiro, Eduarda da Costa Pinheiro, Gabriel Coneglian Barbosa, Gabriel Pacheco de Carvalho Oliveira, Heitor Araujo Cintra Inacio, Isabela Camargo Gonçalves, Laleska Rossi Moda, Lavínia da Cunha Canto Morais, Lenise Andresa Molena, Luana Maria Martins Guerreiro, Mariana Coutinho Silva e Rodolfo Fernandes Hackmann

APOIO

FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

LAYOUT

Equipe Comunicação Cepea Rogério Bosqueiro Jr.

DIAGRAMAÇÃO ELETRÔNICA/CAPA

Guia Rio Claro.Com Ltda enfaserioclaro@gmail.com

IMPRESSÃO

www.graficamundo.com.br

A Hortifruti Brasil é uma publicação do CEPEA-Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - ESALQ/USP | ISSN: 1981-183

CONTATO:

Av. Centenário, 1080 | Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)
Tel: 19 3429-8808 | hfbrasil@cepea.org.br

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



ÍNDICE **15** CENOURA

16 TOMATE

18 CEBOLA

19 BATATA

20 ALFACE

21 MELÃO

22 MAÇÃ

24 MAMÃO

25 MANGA

26 UVA

27 MELANCIA

28 CITROS

29 BANANA



CAPA **10**

Em mais uma edição de "Pequenos Mercados", trazemos a vocês novas e potenciais oportunidades de negócios: mirtilo, pitaia, ameixa, brócolis, berinjela e couve-flor.

FÓRUM **30**

Leonardo Miyao, diretor da rede Hortifruti, conta que os pequenos mercados, inclusive os exóticos, têm grande potencial de crescer no Brasil.

HF BRASIL NA REDE



VERIMARK® E BENEVIA®

FMC

SEMEANDO E CULTIVANDO
A VIDA *Juntos*

O CONCEITO IDEAL NA PROTEÇÃO DA LAVOURA E NO MANEJO DE PRODUÇÃO

O Programa Verimark® e Benevia® permite controle eficiente das pragas mais importantes desde o início do ciclo, proporcionando plantas saudáveis e vigorosas. Ambos possuem o ativo Ciantraniliprole, que apresenta espectro cruzado com alta performance no controle das principais pragas mastigadoras* e sugadoras*.

BENEFÍCIOS:



Melhor estabelecimento
da cultura



Plantas mais vigorosas, que
proporcionam melhores resultados



Uma só molécula com espectro cruzado no
manejo das mais importantes pragas



Controla diversas fases do ciclo da praga,
resultando em alta performance



Maior proteção, ação
sistêmica e translaminar



Ganhos adicionais em
produtividade e qualidade



ATENÇÃO

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.

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. Siga as recomendações de controle e restrições estaduais para os alvos descritos na bula de cada produto. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e os restos de produtos. Use exclusivamente agrícola.

Copyright © Março 2019 FMC. Todos os direitos reservados.

*Consulte a bula dos produtos para mais informações sobre as pragas controladas.



/fmcagricola



/FmcAgricolaBrasil



/fmcagricola

RADAR HF

Brasil inspira novo guia alimentar no Canadá!



Foto: Guia Alimentar Canadense

Por Renata Pozelli Sabio

Você sabia que o Guia Alimentar da População Brasileira, lançado em 2014, se tornou uma referência para outros países? Em 2017, em um congresso sobre segurança alimentar e nutrição realizado em Quebec (Canadá), organizado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), junto ao governo de Quebec, o guia brasileiro foi destacado como um dos poucos modelos a serem seguidos no mundo. Mais recentemente, neste início de 2019, o Canadá lançou o seu novo guia: "Comer bem. Viver bem" (a última versão era de 2007) e pode-se dizer que o modelo brasileiro serviu de inspiração! O novo guia canadense, assim como o brasileiro, recomenda o consumo de alimentos frescos ou pouco processados. Além disso, a ênfase em laticínios e proteínas animais foi reduzida. Inclusive, a recomendação é para priorizar fontes de proteína vegetais. Outra novidade no guia canadense, também adotada pelo Brasil, é a recomendação de envolver os membros da família no preparo e no consumo, com uma abordagem bem mais abrangente da nutrição. Essa influência brasileira é motivo de orgulho e também serve para ficarmos atentos se o que estamos consumindo é, de fato, comida "de verdade". Além disso, é uma razão a mais para adotar em nosso dia-a-dia as recomendações do nosso valioso guia alimentar! Fonte: Saúde Canada (Health Canada) e Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada.

HF Brasil por aí

Pesquisadora da HF Brasil realiza palestra sobre banana em SP



A equipe da HF Brasil esteve em Registro (SP) em 19 de março para participar do GranBanana, evento promovido pela Yara. O objetivo do encontro foi promover a troca de informações sobre temas relevantes à cadeia de produção da fruta. Na ocasião, a pesquisadora de frutas do Hortifrut/ Cepea, Marcela Barbieri, ministrou palestra sobre o mercado de banana no Brasil e as principais perspectivas para o setor em 2019.

Marcela mostra as tendências do mercado de banana para este ano.



Valorize seu pequeno na agricultura!

Quer ver seu pequeno na revista?

Mande fotos da criançada para publicarmos nas próximas edições!

hfbrasil@cepea.org.br
ou WhatsApp (19) **99128.1144!**



Amanda Carolina Liceski da Silva – Colombo (PR)



Guilherme Valentim Theodoro – Óleo (SP)



Alion®

ESTAMOS HÁ

150*

DIAS TRABALHANDO SEM MATO

CHEGOU O PRIMEIRO HERBICIDA
pré-emergente com residual prolongado.

- ✓ Reduz pelo menos 1 aplicação
- ✓ Otimiza a mão de obra para outras atividades na lavoura
- ✓ Amplo espectro de ação contra plantas daninhas resistentes
- ✓ Reduz os custos com maquinário, água e combustível

Alion. A revolução da sua era.



Se é Bayer, é bom



ATENÇÃO

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

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



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

*Ensaio realizado por Bayer e Fito Desenvolvimento e Produção Ltda. para Azevém, Fico Preto e Buva. Locais: São Joaquim/SC e Porto Feliz/SP.

www.agro.bayer.com.br

PEQUENOS MERCADOS, GRANDES VALORES!

Ameixa, berinjela, brócolis, couve-flor, mirtilo e pitaia prometem ganhar ainda mais espaço no Brasil

Os pequenos mercados estão no foco do setor hortifrutícola. Além de opções para a produção em pequena escala, esses mercados ainda permitem um ganho por unidade cultivada superior às tradicionais frutas e hortaliças. Um exemplo é o mirtilo nacional, que, nos últimos três anos (2016-2018), foi negociado na média de R\$ 55,00/kg no atacado de São Paulo, valor bem superior aos R\$ 2,00/kg da banana.

É por este grau de importância econômica – e também social – que, pelo terceiro ano consecutivo, a **Hortifruti Brasil** entrevistou produtores e comerciantes de pequenos mercados hortifrutícolas do País, no intuito de entender a dinâmica de produção, os principais desafios e oportunidades de seis culturas ainda não acompanhadas regularmente pelo projeto Hortifruti/Cepea. São elas: ameixa, berinjela, brócolis, couve-flor, mirtilo e pitaia.

Desde quando a revista foi lançada, em 2002, a **Hortifruti Brasil** recebe demandas por informações de produtos específicos. Referência em análises de mercado de 13 frutas e hortaliças, o grupo Hortifruti/Cepea espera ampliar seu portfólio de culturas estudadas, principalmente devido à carência de informações agrônomicas e econômicas sobre determinados HF's – dados oficiais de área e produção, por exemplo, são disponibilizados apenas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e somente para algumas culturas específicas e com atualização pouco frequente.

Assim, além dos pedidos dos leitores, tantos dos que já fazem parte do mercado quanto dos

que desejam se inserir na atividade, outro critério de escolha dos seis produtos analisados nesta edição foram os HF's que geraram as maiores receitas com vendas nas Ceasas do Brasil, na média entre 2016 e 2018, com base em dados do ProHort (Programa de Modernização do Mercado Hortifrutigranjeiro).

A escolha dos hortifrúteis analisados nesta edição também

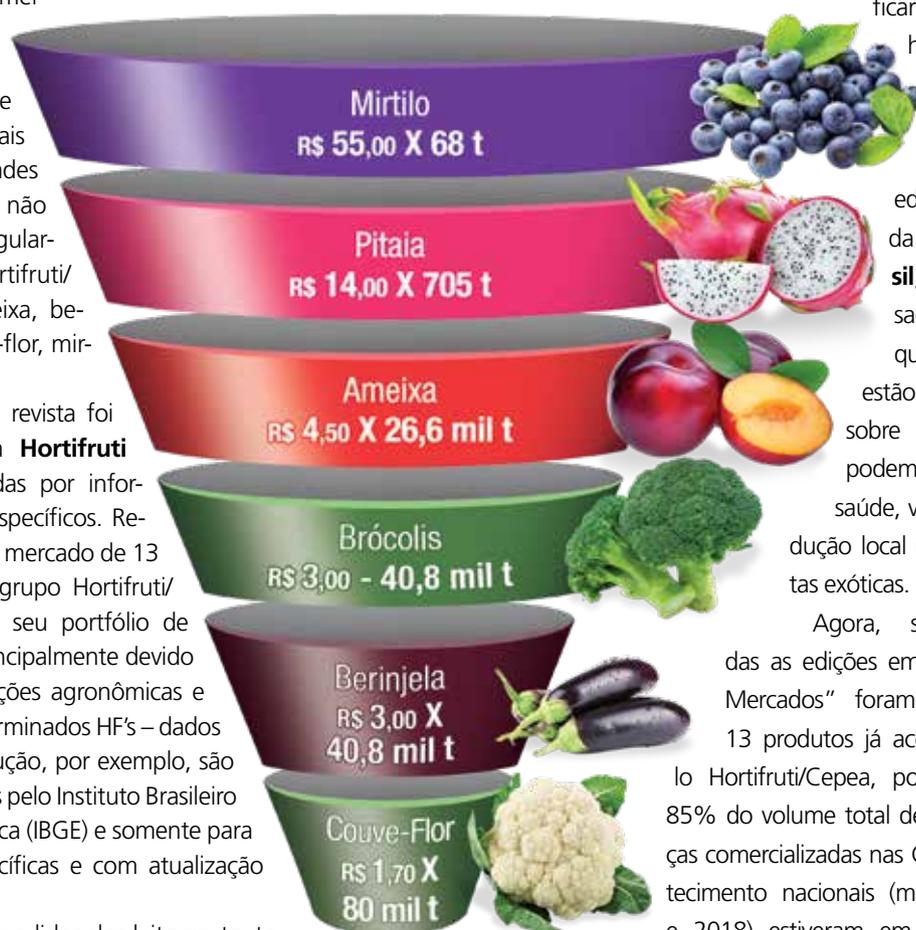
se deu pelo potencial de crescimento desses produtos – todos recorrentes em receitas saudáveis –, os quais ainda podem gerar grandes oportunidades para diversificar os negócios de hortifruticultores.

E isso vai ao encontro do abordado na edição de março/19 da **Hortifruti Brasil**, quando pesquisadores mostraram que consumidores estão mais conscientes sobre quais alimentos podem ser benéficos à saúde, valorizando a produção local e adquirindo frutas exóticas.

Agora, somando-se todas as edições em que “Pequenos Mercados” foram abordados aos 13 produtos já acompanhados pelo Hortifruti/Cepea, pode-se dizer que 85% do volume total de frutas e hortaliças comercializadas nas Centrais de Abastecimento nacionais (média entre 2016 e 2018) estiveram em nossas páginas. E não pararemos por aqui!

QUANTO MENOR, MAIOR VALOR

Preço (R\$/Kg) e volume comercializado (t) nos atacados brasileiros (valor médio 2016-18) - origem nacional



Fonte: Prohort.

Mirtilo

A FRUTA DA JUVENTUDE

Principais estados produtores: RS, SC, PR, SP e MG são responsáveis por 98,5% do volume total comercializado no País (ProHort).

Principais variedades: Dentro dos grupos *rabbiteye* e *high bush*.

Do campo à mesa: Em dois anos, a produção gera bom volume, mas a estabilidade produtiva se dá, geralmente, a partir do quarto ou quinto ano após o plantio.

Calendário de colheita: Costuma ocorrer no verão, mas há produção anual.

Clima ideal: Regiões de clima temperado. Algumas variedades exigem soma de 200 a 400 horas de frio anual (abaixo de 7,2°C), enquanto outras se desenvolvem com menos de 200 horas de frio e, até mesmo, sem frio.

O consumo do mirtilo está associado à prevenção de doenças cardiovasculares, hipertensão, diabetes, envelhecimento, obesidade e infecções.



PRODUÇÃO RENTÁVEL

O custo de produção do mirtilo é elevado, mas o alto valor agregado cobre as despesas. A colheita, por exemplo, precisa ser exclusivamente manual, necessita de irrigação e a cadeia de comercialização demanda refrigeração e embalagens apropriadas. A logística e eventuais danos à produção, por conta de pássaros e formigas, também podem prejudicar os ganhos. É preciso considerar, também, o alto custo da implantação da cultura.

DESAFIOS

- Horas de frio oscilantes podem interferir negativamente na produção e no desenvolvimento da planta.
- O consumo *in natura* ainda é restrito e pouco conhecido pelo brasileiro.
- Há forte concorrência com o mirtilo importado, já que são adquiridos de origens com alta escala de produção.
- Necessidade de cadeia de frio para manter a qualidade do fruto.

OPORTUNIDADES

- A fruta tem alto valor agregado.
- Considerando-se suas diversas funcionalidades, além de espaço para crescer no mercado interno, ainda tem a possibilidade de atendimento à demanda externa no período de entressafra dos concorrentes.
- A fruta pode abastecer a indústria de polpas, sucos, iogurtes, sorvetes e geleias (como já ocorre com a produção do Rio Grande do Sul).

Pequeno notável:

MIRTILO SE ADAPTA AO CALOR E GANHA ESPAÇO EM PIRACICABA

Ainda pequeno, mas atrativo e rentável: o mercado de mirtilo apresenta grande potencial de crescimento no Brasil. Foram estes fatores que motivaram o engenheiro agrônomo Luís Milner, gestor da Chácara Catavento, em Piracicaba (SP), a substituir suas hortaliças pela fruta. Iniciada há oito anos, a produção conta com oito mil plantas, distribuídas entre quatro variedades – *emerald*, *jewel*, *snowchaser* e *primadonna*. Apesar da necessidade de horas de frio, o cultivo no interior de SP foi possível devido às variedades escolhidas (altamente adaptáveis ao clima), bem como pelo manejo adequado, com uso de vasos com sistema de gotejamento. Assim, a propriedade produz, em média, de 15 a 18 toneladas de mirtilo por ano, atendendo ao mercado *in natura* (tanto no atacado quanto no varejo) e recebendo visitantes na modalidade de Turismo Rural.



Pitaia (ou pitaya) A EXÓTICA



Ela é a mais “diferentona” das frutas em destaque atualmente, com grande variedade de cores, tanto da casca quanto da polpa.

Principais estados produtores: SP, SC, MG e PA representam 77% do total produzido no País (IBGE).

Principais variedades: Vermelha de polpa vermelha, vermelha de polpa branca, rosa de polpa branca, rosa de polpa roxa (Pitaia do Pará) e colombiana amarela.

Do campo à mesa: Por muda, em dois anos, a planta já entra em produção. Na pós-colheita, a fruta dura até duas semanas em câmara fria e de cinco a 10 dias fora, dependendo das condições de armazenamento.

Calendário de colheita: De dezembro a abril no Sul e Sudeste. Já no Norte e Nordeste, a produção ocorre durante o ano todo, com pico de maio a outubro.

Clima ideal: Subtropical, com temperaturas variando de 16° a 28° C. É resistente a geadas e seca.

ATRATIVA E RÚSTICA

A pitaia é mais rústica quando comparada ao mirtilo, mas ainda se mantém atraente em termos de preços no mercado brasileiro. A combinação de valores elevados e alta produtividade torna o investimento interessante, visto que compensa os custos para a instalação e manutenção.

DESAFIOS

- Desenvolver cultivares que permitam frutas de tamanho uniforme, com elevada produtividade e sabor (alto *brix*).
- Melhorar a regularidade do volume ofertado ao longo do ano.
- Ampliar plantas processadoras próximas às regiões produtoras.
- Aumentar a popularização da fruta.

OPORTUNIDADES

- Devido à sua rusticidade, há maior resistência a doenças e o manejo não é complexo.
- Rápido retorno financeiro, por conta dos bons preços recebidos e do tempo reduzido de formação da planta.
- Versatilidade na comercialização: oportunidades ao mercado de mesa e/ou indústria (neste caso, no processamento de polpas, sucos, *frozen*, iogurte e geleias).
- Há potencial de exportação dos produtos processados e *in natura*.

Ameixa A FRUTA NATALINA



Além do uso culinário diversificado (in natura, desidratada, em licor, geleias e outros), a grande vantagem da ameixa é o baixo teor calórico. Ela é rica em vitaminas, sais minerais e potássio (o qual contribui para a redução da pressão arterial).

Principais estados produtores: RS, SC, PR, SP e MG correspondem por 99% do total produzido no Brasil (IBGE).

Principais variedades: Rubi mel (*Reubennel*), fla, irati, *harry pickstone*, *fortune* e letícia.

Do campo à mesa: A produção se inicia de dois a três anos após o plantio, chegando ao pico entre quatro e cinco anos, dependendo da variedade.

Calendário de colheita: De outubro a fevereiro (São Paulo é o primeiro a iniciar a colheita e os estados do Sul, os últimos). Concentração de oferta em dezembro, para as festas de final de ano.

Clima ideal: Temperado. Algumas variedades demandam mais horas de frio, enquanto outras são menos exigentes. Nas regiões de clima subtropical, cuja quebra de dormência é realizada para a produção precoce, é importante o uso da irrigação.

SEMPRE PRESENTE NA CEIA

A atividade é considerada rentável, desde que a produção do ano seja positiva em termos de volume e qualidade. A produção é quase totalmente voltada ao mercado *in natura* e uma pequena parcela destinada ao aproveitamento industrial. A demanda pela ameixa é aquecida no Brasil, principalmente no período das festas de final de ano e quando a economia está favorável.

DESAFIOS

- Vencer a concorrência com as importadas, ofertando frutas nacionais de qualidade e a preços acessíveis.
- Necessidade de câmara fria, pois tem vida útil curta (média de cinco a sete dias).
- É sensível a adversidades climáticas (granizo), durante as fases de formação e crescimento.
- Ampliar os produtos fitossanitários para o controle de pragas e doenças.

OPORTUNIDADES

- Possui benefícios nutricionais e medicinais e pode continuar ganhando espaço, considerando-se a maior demanda atual por saudabilidade.
- Com variedades precoces, é possível ofertar ameixa fora do pico de safra (em dezembro).
- Estímulos à pesquisa e ao desenvolvimento do produto, assegurando sabor e melhor produtividade.

Brócolis

SAUDÁVEL E VERSÁTIL

Principais estados produtores: MG, SP, RS, RJ e PR são responsáveis por 95% do total comercializado nas Ceasas do Brasil (ProHort).

Principais variedades: Avenger, Legacy e BRO 68.

Do campo à mesa: O ciclo de desenvolvimento é de 80 a 90 dias durante o inverno e de 60 a 70 dias no verão.

Calendário de colheita: É produzido o ano inteiro, alternando-se as cultivares.

Clima ideal: Ameno para cultivares de inverno e de meia-estação; as de verão se adaptam ao calor. Necessidade de irrigação durante a estiagem.

Além do aumento do consumo do produto in natura, dentre as hortaliças analisadas é a mais requerida para a indústria de congelados, uma vez que os brócolis têm grande versatilidade para a elaboração de receitas saudáveis.



BOA RENTABILIDADE!

O brócolis está entre os vegetais com maiores receitas obtidas com vendas de HF's nas Ceasas nacionais nos últimos três anos. É importante destacar, contudo, que alguns produtores consideram que a cultura já foi mais rentável, quando menos ofertantes estavam no mercado. Destaca-se que o sul de Minas Gerais registra maior receita durante o verão, visto que esse é o período em que o restante do País não colhe e, conseqüentemente, os preços são mais altos.

DESAFIOS

- Melhorar a susceptibilidade da cultura ao clima, visto que a hortaliça é sensível às alterações bruscas de temperatura.
- Ampliar as técnicas de pós-colheita do produto fresco, uma vez que os brócolis têm curta durabilidade.
- Há mais produtores no mercado, o que ampliou a concorrência e reduziu os preços.
- Elevar a diversificação de cultivares.

OPORTUNIDADES

- Os crescentes hábitos de consumo de produtos naturais e saudáveis tendem a elevar o consumo de brócolis.
- O Nordeste pode ter um grande potencial de crescimento, tanto para venda quanto, possivelmente, para plantio, se houver variedades adaptadas à região, já que a baixa durabilidade da hortaliça não permite grandes deslocamentos.

Berinjela

GIGANTE, DENTRE OS PEQUENOS MERCADOS

Principais estados produtores: SP, MG, RJ e ES correspondem por 83% do total comercializado nas ceasas (ProHort).

Principais variedades: Híbridos (çiça, solara, nâpoli e roma) e Polinização aberta (embu, flórida market, preta comprida e roxa comprida).

Do campo à mesa: A colheita se inicia entre 90 e 100 dias após a semeadura, dependendo da variedade, ou de 10 a 40 dias após a floração.

Calendário de colheita: De abril a julho, mas as variedades híbridas podem ser colhidas o ano todo.

Clima ideal: Tropical e subtropical. A temperatura média deve permanecer de 23 a 25°C, mas pode resistir a temperaturas de até 45°C.

Por ser suscetível a doenças e pragas, o cultivo em estufas e em sistemas hidropônicos vem crescendo cada vez mais.



MAIS RENTÁVEL NO CULTIVO PROTEGIDO

A hortaliça gera rentabilidade positiva aos produtores e está entre as maiores receitas com vendas registradas nas Ceasas nacionais entre 2016 e 2018. De maneira geral, os custos de produção não são elevados. Quando cultivada em estufa, a umidade cai e resolve, naturalmente, grande parte dos problemas ocasionados pelo manejo, elevando a produtividade e a qualidade.

DESAFIOS

- Apesar de ser considerada uma hortaliça rústica, ainda é suscetível a muitas pragas e doenças, as quais podem causar danos e perdas de produção.
- Desenvolver cultivares e/ou técnicas de manejo que resultem em maior produtividade nos meses mais frios do ano.
- A produção orgânica é considerada custosa e complexa, reduzindo este tipo de cultivo no Brasil.

OPORTUNIDADES

- A maior tendência de saudabilidade entre os consumidores brasileiros torna a berinjela uma hortaliça de grande potencial de crescimento, dada a sua versatilidade culinária e seu baixo preço.
- Amplamente utilizada como base nas dietas vegetarianas e veganas, a berinjela é procurada, também, por aqueles que buscam estilos de vida saudáveis, com alimentação balanceada e rica em produtos naturais.

Couve-flor QUERIDINHA DOS VEGANOS

Principais estados produtores: SP, MG, RS, RJ e PR são responsáveis por 86% do total comercializado nas Ceasas (ProHort).

Principais variedades: Veneza, verano, barcelona, korlano e flamenco.

Do campo à mesa: O ciclo de desenvolvimento é de 70 a 80 dias durante o inverno e de até 60 dias no verão.

Calendário de colheita: É possível colher o ano todo, alterando-se as cultivares.

Clima ideal: Ameno para cultivares de inverno e de meia-estação. Cultivares de verão se adaptam ao calor. Há necessidade de irrigação.

A revista Time classificou a couve-flor como “O” vegetal, já que é utilizada como produto substituto para o arroz, para a massa da pizza e até para o pão, sendo um ingrediente mais nutritivo e de baixo valor calórico.



RENTÁVEL E VERSÁTIL

A hortaliça usualmente gera rentabilidade positiva. No verão, a produção se torna mais difícil, devido ao excesso de chuvas (o que também pode elevar os custos). Em relação à produção de inverno, a maior parte é destinada à indústria, uma vez que, com cotações mais baixas no mercado *in natura* durante esse período, os valores oferecidos para processamento se tornam mais atrativos. A couve-flor tem, hoje, um segmento de alto valor agregado: o orgânico, com preço 3,5 vezes superior ao convencional.

DESAFIOS

- Curto período de prateleira: a couve-flor tem limitações quanto à duração no pós-colheita.
- Melhorar a susceptibilidade da cultura ao clima, visto que a hortaliça é sensível às alterações bruscas de temperatura.
- Desenvolver e melhorar o manejo da cultura, especialmente no controle das traças das crucíferas.

OPORTUNIDADES

- As vendas de couve-flor têm sido cada vez mais significativas, tanto fresca quanto congelada, visto que é um produto versátil em termos culinários e bastante utilizado em receitas saudáveis.
- É possível produzir couve-flor orgânica, embora seu manejo seja mais difícil em relação ao convencional, por conta do ciclo longo e da incidência de pragas. Contudo, o produto orgânico pode ser negociado a preços mais elevados.

Como empreender em pequenos mercados?

Aventurar-se na produção de pequenas culturas traz consigo diversos desafios e oportunidades. Na teoria, maior acesso a informações agronômicas e mercadológicas e o aumento de iniciativas que fortaleçam e unam o setor seriam fatores cruciais ao fomento destes mercados. Mas, na prática, a realidade é outra.

Preocupados em fornecer alimentos de qualidade ao consumidor (cada vez mais exigente), os produtores precisam investir em técnicas eficientes de manejo e tratamentos culturais e estar atentos ao clima – um dos grandes desafios para se manter o nível da produção. Além disso, praticamente todos estes cultivos esbarram na dificuldade de acesso a conteúdos técnico, agronômico e econômico e também a defensivos adequados à cultura. A falta de defensivos registrados, principalmente para o controle de pra-

gas, é um forte entrave à produção.

Já em termos de oportunidades, praticamente todos esses produtos são destinados, basicamente, ao mercado interno (com algumas opções de escoamento no setor industrial, em especial brócolis e couve-flor). Pensando nisso, estimular a criação de mais plantas industriais e parcerias com o varejo para os produtos frescos podem impulsionar o consumo destes produtos no Brasil. Destacam-se também os crescentes aumentos dos fatores saudabilidade e sustentabilidade nas dietas, a valorização da produção local, a preferência por alimentos naturais e as mudanças nos estilos de vida (como o vegetarianismo ou veganismo) que devem colaborar – e muito – com o mercado de HF's. E, neste caso, os seis produtos analisados nesta edição podem ter espaço garantido nas cestas de compras nos próximos anos!■

+15%



Produtividade

Áreas colhidas em março em MG tiveram menor impacto das chuvas durante o plantio e desenvolvimento

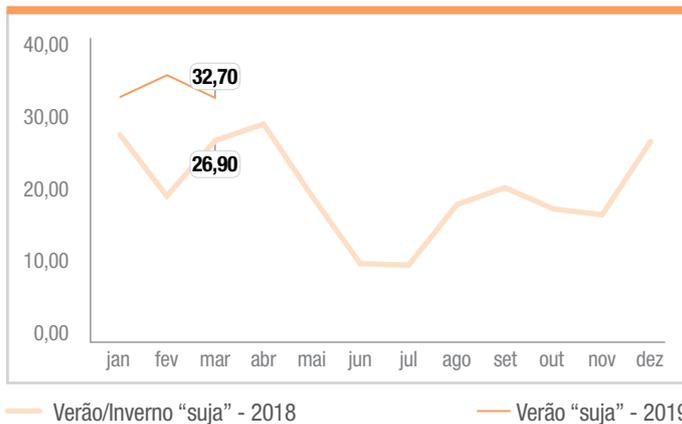


Qualidade

Chuva e calor reduzem qualidade nacional e favorecem incidência de mela e bifurcações

Preço cai em março, mas segue em altos patamares

Preços médios recebidos por produtores de São Gotardo (MG) pela cenoura "suja" (R\$/cx de 29 kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

-19,4%



Preço médio da "suja" cai em Cristalina (GO) com aumento da oferta



Doenças

Devido ao clima desfavorável à cultura, manejo de pragas e doenças se intensifica nas lavouras

A oferta de cenouras se elevou em março em São Gotardo (MG) e Cristalina (GO), devido à melhora na produtividade. Como as chuvas no plantio e desenvolvimento (dez/18 a fev/19) das raízes que foram colhidas em março não afetaram a produção de forma severa, os descartes diminuíram.

Porém, o alto volume pluviométrico no mês favoreceu a incidência de mela.

A disponibilidade elevada pressionou as cotações, mas a rentabilidade ainda permaneceu positiva.

Nos demais estados (RS, PR e BA), os preços subiram, uma vez que os descartes ainda foram significativos e houve elevada incidência de cenoura tipo "A", que tem menor valor de mercado.

EM ABRIL, COLHEITA DEVE ATINGIR 60% DO TOTAL DA SAFRA DE VERÃO



Estimativa (%) da área colhida (até abr/19) frente ao total da safra verão (dez/18-jun/19)

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Oferta

Área colhida deve aumentar em abril, uma vez que redução das chuvas deve favorecer as atividades de campo.



Qualidade

Chuva e calor no plantio (jan/19) podem continuar comprometendo sanidade das lavouras e reduzir a qualidade das raízes.



Safra de inverno

Plantio da temporada se intensifica. A área deve se manter em praticamente todas as praças, exceto em São Gotardo (MG) que poderá apresentar leve recuperação.



+48%



Mar/19
x
Fev/19

Alta do preço médio do salada 2A em Itapeva (SP)



163 mm

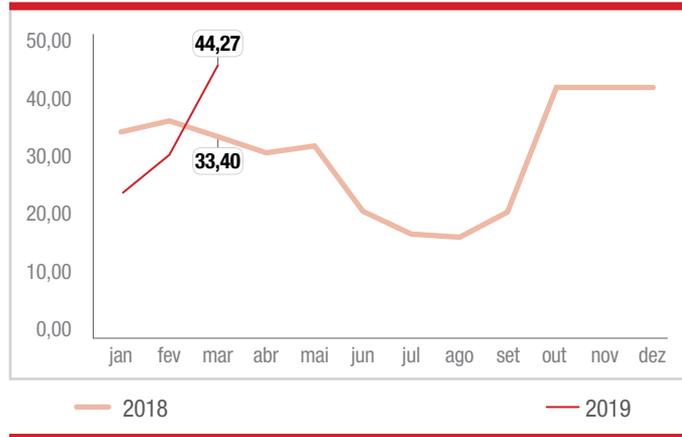
de chuva
(Mar/19)

Excesso de chuva em Caçador (SC) prejudica produção e qualidade desde fev/19

Fonte: Inmet.

Escasso, tomate de boa qualidade é valorizado!

Preços médios da venda do tomate salada 2A longa vida no atacado de São Paulo - R\$/cx de 20 kg



Fonte: Hortifruti/Cepea.



Produtividade

Rendimento da safra de verão 2018/19 recua em março devido a doenças e descartes



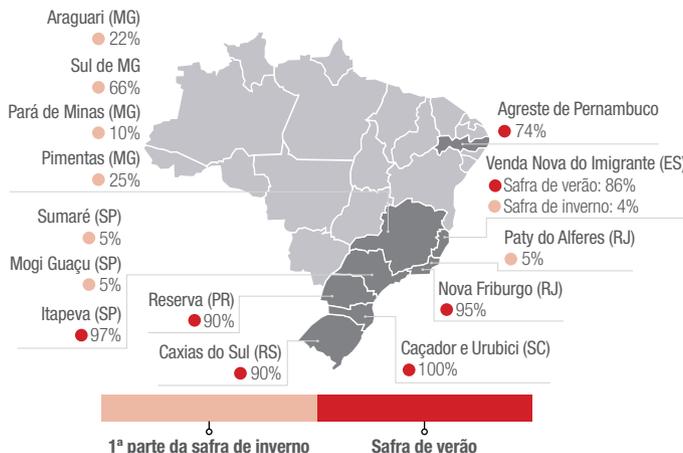
(Mar/19)

Doenças

Clima úmido aumenta incidência de bactérias e fungos no Sul e Sudeste

O excesso de chuvas em fevereiro e março tem afetado a qualidade e a produtividades nas lavouras de tomate do Sul e Sudeste, mantendo o preço em alta. Apesar disso, houve uma grande amplitude nos valores. O motivo é que cerca de 90% dos produtos apresentaram algum tipo de problema, como manchas, acidez, rachaduras e ataque de traças. Em alguns dias de março, o valor de uma caixa de tomate nas centrais atacadistas chegou a ter uma diferença de até R\$ 30,00/cx.

1ª PARTE DA SAFRA DE INVERNO SE SOBREPÕE À SAFRA DE VERÃO



Estimativa (%) da área colhida frente ao total da safra de verão 2018/19 (nov/18-abril/19) e 1ª parte safra de inverno (abril a dezembro)

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Preço

Com o início da colheita da safra de inverno em abril, as cotações devem recuar, devido ao aumento no volume de tomates no mercado.



Colheita

Em abril, 10% das áreas da 1ª parte da safra de inverno devem ser colhidas. O Sul de MG deve ofertar 40% da temporada neste mês.



Produtividade

Diante dos problemas fitossanitários causados pelas chuvas de fevereiro e março, a produtividade em abril também pode ser afetada.

Chegou ParonNTY: mais que um tomate, uma obra de arte.

Toda a qualidade do Paron que você já conhece, agora com muito mais resistência.

Proteção contra:

• Vira-cabeça - TSWV • Geminivírus - TYLCV • Nematóide



 **ParonNTY**

syngenta.

©Syngenta, 2019

casá
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

+40%



Aumento do preço médio da cebola crioula em Ituporanga (SC)

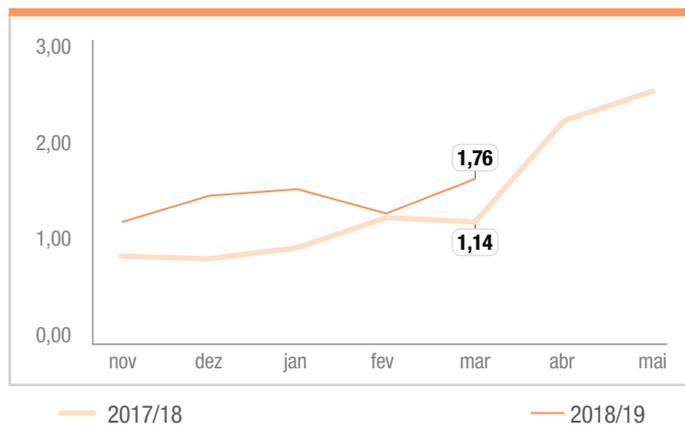


Comercialização

Estoques no Sul se aproximam do fim: 85% do total produzido foi comercializado até março em SC

Menor estoque no Sul e redução de colheita no Nordeste impulsionam cotações

Preços médios recebidos por produtores do Sul pela cebola (R\$/kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

Oferta (Mar/19)



Redução na oferta nacional garante bons preços em todo o País

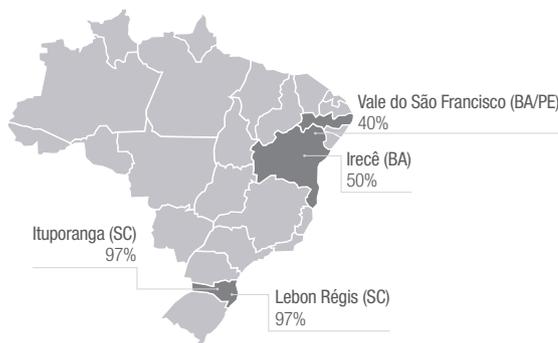


Preparo de solo

Plantio de híbridas no Cerrado é 80% concluído até março/19

O preço da cebola em março na região Sul aumentou em relação ao mês anterior, devido à redução de oferta nacional. Esse cenário é reflexo da menor quantidade de cebola armazenada no Sul e da produtividade ainda reduzida no Nordeste, com paralisações na colheita por causa das chuvas. Ituporanga e Lebon Régis (SC) eram as únicas regiões ofertantes - até o final de março foi colhido cerca de 85% do total da produção. Na região Nordeste, a colheita se intensificou no final de março, ao mesmo tempo que as importações ganharam ritmo.

COMERCIALIZAÇÕES NO SUL PRATICAMENTE SÊ ENCERRAM



Estimativa (%) de comercialização (nov/18 a abr/19) da safra 2018/19 do Sul (nov/18 a abr/19) e do Nordeste (mar/19 a nov/19)

PERSPECTIVAS



Importação

As importações de cebola da Argentina devem se elevar a partir de abril. Com a oferta reduzida no Brasil, os bulbos do país vizinho acabam suprindo a demanda nacional.



Oferta

Tendência de alta em abril e maio. Com a redução prevista das chuvas, a colheita deve fluir normalmente, contribuindo para aumentar o volume.



Plantio

O semeio em São Paulo se intensifica em abril, alcançando pico nas regiões de Monte Alto e São José do Rio Pardo.

+13%



Alta do preço médio da ágata nos atacados paulistanos



212,6 mm

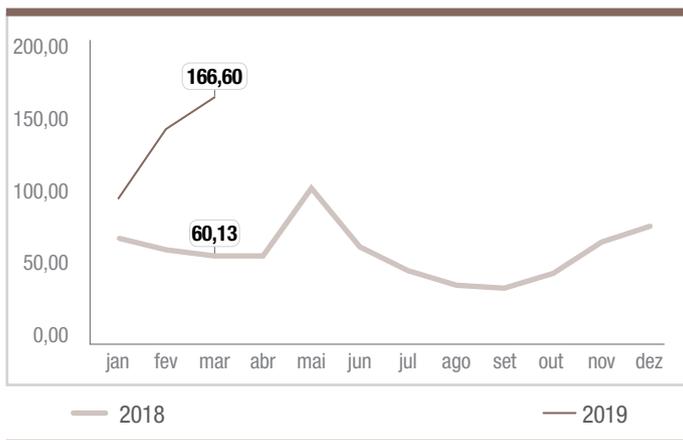
de chuva
(Mar/19)

Chuva em excesso atrasa plantio da safra das secas no Sul de Minas Gerais

Fonte: Inmet.

Com a safra das águas praticamente finalizada, preços registram nova alta

Preços médios da batata padrão ágata especial nos atacados paulistanos - (R\$/sc de 50 kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

-15%



Produtividade

Rendimento em Guarapuava (PR) tem queda devido ao clima quente e úmido

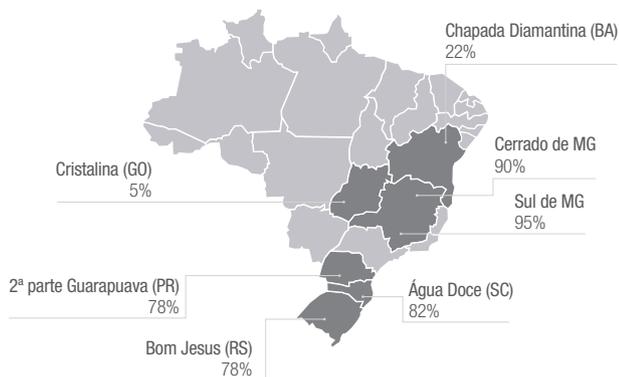


Plantio

Plantio da safra das secas chega a 85% em março com atraso de 5% devido à chuva

Conforme esperado para março, os preços tiveram nova alta frente a fevereiro – a 6ª consecutiva. O motivo principal é que a colheita da safra das águas está perto do final. Além disso, com o clima chuvoso e quente, algumas regiões tiveram queda de produtividade. A redução de área na temporada e o adiantamento da colheita (que resulta em menor rendimento) também favoreceram o aumento nas cotações.

90% DA SAFRA DAS ÁGUAS DEVE SER COLHIDA ATÉ ABRIL



Estimativa (%) da área colhida de batata (nov/18 - abril/19) do total da safra das águas 2018/19 (nov/18 - mai/19)

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS

Colheita

Mais de 40% da colheita da temporada das águas no Cerrado MG deve ocorrer em abril, apesar da previsão inicial de 28%. O motivo foi o atraso no plantio devido às chuvas em fevereiro e março.

Produtividade

Com expectativa de temperaturas mais amenas e menos chuva por conta do outono, Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS) podem ter boa produtividade em abril.

Plantio

Até o final deste mês, 54% da área da safra de inverno deve ser plantada. Vargem Grande do Sul (SP), principal região da temporada, deve concluir 45%.

+170%



Com produção afetada pelas elevadas precipitações, preços sobem ainda mais em Mogi das Cruzes no mês de março

Rentabilidade

da cressa em Mogi das Cruzes (SP)

27,66 (preço)
-13,50 (custo)

+R\$ 14,16/cx 20 un

Cressa alcança preço recorde com menor oferta

Preços médios recebidos por atacadistas da Ceagesp de SP pela alface cressa - (R\$/unidade)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

R\$ 1,38/
un
(Mar/19)



Preço médio da cressa em Mogi das Cruzes (SP) alcança preço recorde

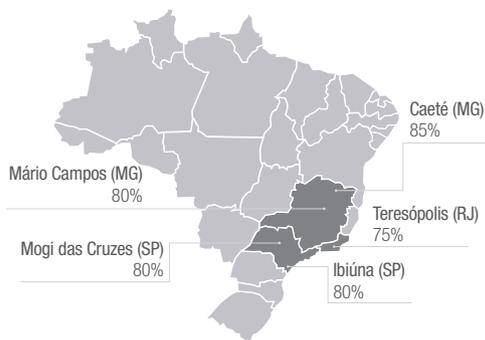


Qualidade
(Mar/19)

Chuva e calor em SP reduzem qualidade e atrasam crescimento das folhosas

Os preços das alfaces seguiram elevados nas roças paulistas, com foco na região de Mogi das Cruzes (SP), devido ao grande volume de chuvas, que alagou boa parte da produção paulista em março, e aos problemas de qualidade ocasionados pela falta de luminosidade. Nesse cenário, os preços subiram consideravelmente, alcançando o maior patamar para a variedade desde 2014, gerando rentabilidade positiva de R\$ 14,16/cx com 20 unidades. Já no atacado paulista (Ceagesp), as hidropônicas se destacaram por apresentar melhor qualidade e, desse modo, estiveram mais valorizadas em relação às convencionais.

EM ABRIL, COLHEITA DA SAFRA DE VERÃO DEVE ALCANÇAR 81% DA ÁREA PLANTADA



Estimativa (%) de área colhida (dez/18 a abr/19) da safra de verão (dez/18-jun/19)

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Preparo de solo

O plantio da safra de inverno deve ser intensificado a partir de abril em todas as praças acompanhadas. A expectativa é de manutenção da área em relação à de 2018.



Preço

Clima mais favorável à cultura e queda das temperaturas devem normalizar produção e pressionar cotações em abril.



Qualidade

Com menor volume de chuvas previsto para o mês de abril, a qualidade deve melhorar.



256 mm
de chuva
(Mar/19)

Com chuvas 51% acima da normal em Mossoró (RN), incidência de bacterioses aumenta no fim da safra 2018/19

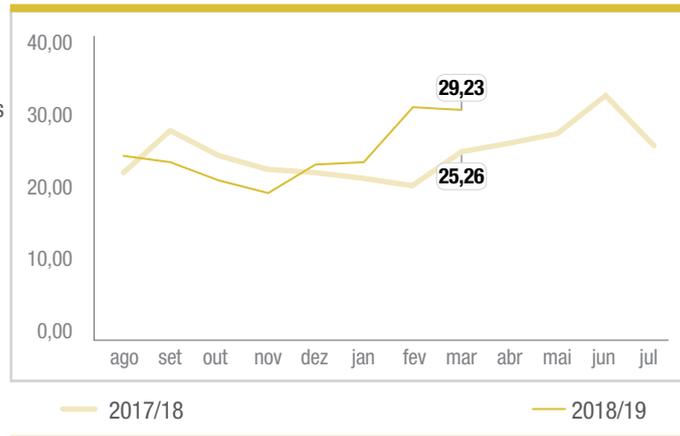
Fonte: Climatempo.

+40%
Mar/19
x
Fev/19

Com a constante redução da oferta de nobres no fim desta temporada, variedade cantaloupe tem a maior alta na Ceagesp

Qualidade cai em todo o Brasil, resultando em oscilação de preços

Preço médio do amarelo tipo 6 e 7 na Ceagesp - (R\$/cx de 13 kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

-11%

Mar/19
x
Fev/19

Cai preço médio do amarelo a granel no Vale, em decorrência da qualidade limitada



Fim da safra 2018/19

Grande parte dos melonicultores do RN/CE encerrou a colheita e as exportações em março



As chuvas no Rio Grande do Norte/Ceará e no Vale do São Francisco (PE/BA) reduziram expressivamente a qualidade dos melões em março, dificultando a comercialização e resultando em grandes variações de preços. O amarelo dos tipos 6 e 7, por exemplo, foi vendido na média de R\$ 29,23/cx de 13 kg na Ceagesp, mas valores de até R\$ 25/cx foram registrados no mercado. Esse preço foi 5% inferior ao de fevereiro, mas poderia ter sido ainda menor caso a safra 2018/19 do RN/CE não tivesse terminado. Apenas as variedades nobres se valorizaram em março, devido à baixa oferta.



VALE INICIA COLHEITA DA SAFRA PRINCIPAL



Rio Grande do Norte/Ceará
 ● Amarelo
 ● Pele de sapo

Vale do São Francisco (BA/PE)
 ● Amarelo

Fraco Moderado Intenso

Estimativa de ritmo de colheita no Nordeste em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Colheita

Com o início da safra principal no Vale do São Francisco, colheita deve se intensificar na região, garantindo maior oferta em abril.



Comércio externo

Safra espanhola pode se antecipar para o início de abril e prejudicar as vendas dos países da América Central. Fonte: Fresh Plaza.



Exportação 2019/20

Melonicultores devem começar a negociar as exportações da safra 2019/20 em abril, mas os contratos só devem ser fechados em maio.



Demanda

Mercado não se mostrou comprador nas primeiras semanas do mês por conta do carnaval



Colheita

Colheita da gala termina e da fuji se inicia nas principais regiões em março

Ritmo baixo de vendas impede reajuste do preço da gala

Preços médios recebidos por produtores de São Joaquim (SC) pela maçãs gala e fuji graúdas Cat 1 - (cx de 18 kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

-18%

Mar/19
x
Fev/19

Queda do preço médio nacional da gala graúda ao produtor



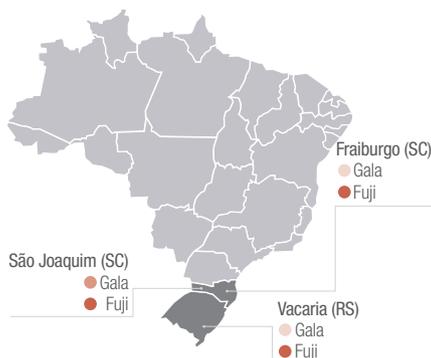
Qualidade gala

Frutas de "rapa de colheita" são vendidas com baixa pressão de polpa

Mesmo com classificadores controlando a oferta da maçã gala, a demanda desaquecida no mercado nacional foi um obstáculo para estabilizar os preços da variedade em março. Apesar de a colheita ter se encerrado no mês passado, o preço da gala graúda Cat 1 foi de R\$ 62,35/cx de 18 kg em São Joaquim (SC), redução de 16% frente ao de fevereiro. Quanto à fuji, a colheita se iniciou no final de março. As frutas desta variedade têm apresentado boa qualidade e fecharam o mês com preço médio de R\$ 68,20/cx de 18 kg na mesma região, valor 18% inferior na mesma comparação.

COLHEITA DE FUJI SEGUE EM RITMO INTENSO

PERSPECTIVAS



Estimativa de ritmo de colheita de maçã no Sul em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.



Gala

O fim da colheita e a oferta mais controlada pelos classificadores podem valorizar a fruta.



Qualidade

Os calibres da fuji não devem ser tão graúdos quanto o esperado para a safra 2018/19. A média deve ficar entre os calibres 120 e 135.



Exportações

As vendas externas podem ser aquecidas com a maior classificação das maçãs nacionais, além da boa qualidade.

Spindle[®]

INSETICIDA



**RÁPIDA AÇÃO E BAIXO
PERÍODO DE CARÊNCIA PARA
CONTROLAR AS PRINCIPAIS
PRAGAS DAS MAÇÃS.**

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

 **CORTEVA**[™]
agriscience

Divisão Agrícola da DowDuPont

www.corteva.com.br | 0800 772 2492
* Marcas registradas da Dow AgroSciences, DuPont ou Pioneer e de suas companhias afiliadas ou de seus respectivos proprietários.
©2019 Corteva Agriscience.

Oferta (Mar/19)



Baixo volume de havaí e de formosa mantém cotações em bons patamares

Rentabilidade

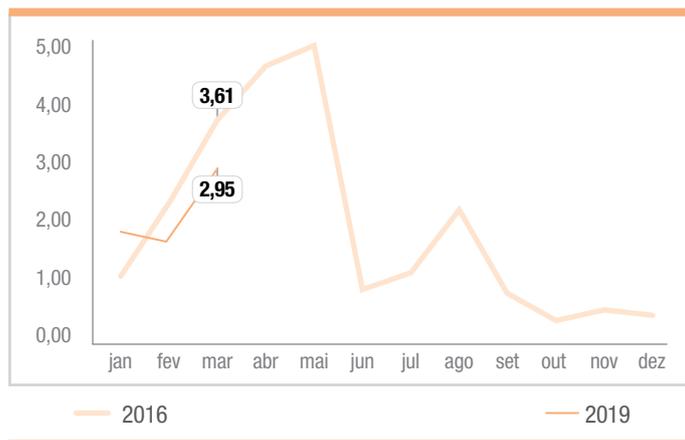
do formosa no Oeste da Bahia

R\$ 2,37 (preço)
R\$ 0,54 (custo)

+R\$ 1,83/kg

Preços se elevam, mas não atingem patamares de 2016

Preços médios do mamão havaí tipo 12-18 recebidos por produtores do Sul da Bahia (R\$/ kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

R\$ 3,17/
kg
(3ª semana mar/19)

Maior preço do mamão havaí no Sul da Bahia no mês

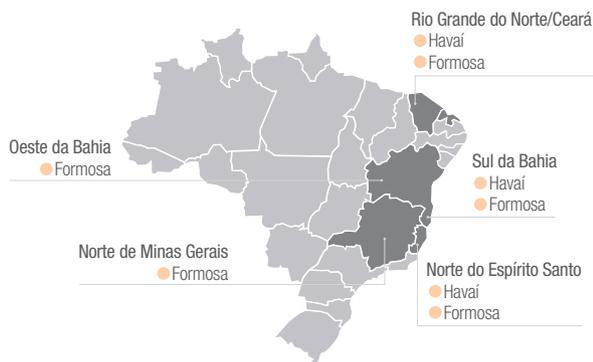
-6% receita
+2% volume
Exportações

Baixa disponibilidade da fruta limita maiores exportações em 2019 (jan-mar/19 frente jan-mar/18)

Fonte: Secex.

Março foi caracterizado pela baixa oferta de mamão em todas as regiões produtoras acompanhadas pelo Hortifruti/Cepea. Apesar desse cenário elevar os preços no mercado interno, ainda não atingiram os patamares recordes de 2016. A variedade formosa foi comercializada em março na média de R\$ 2,37/kg no Oeste da Bahia, alta de 77% em relação a fevereiro. Já o havaí tipo 15-18 registrou valor de R\$ 2,95/kg no Sul da Bahia, aumento de 71% na mesma comparação.

OFERTA DEVE SEGUIR BAIXA EM ABRIL



Fraco Moderado Intenso

Estimativa de ritmo de colheita de mamão nas principais regiões produtoras em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Oferta

A disponibilidade deve continuar limitada, já que o calor intenso nos primeiros meses de 2019 resultou em maior abortamento floral.



Preço

A baixa oferta nacional pode continuar sustentando as cotações, apesar do leve aumento na disponibilidade capixaba no fim de abril.



202,4 mm de chuva

A previsão é de precipitações elevadas em Mossoró (RN) em abril, cenário que preocupa produtores quanto à qualidade da fruta. Fonte: Inmet.

MANGA

R\$ 2,82/
kg
(Mar/19)



Preço da palmer em Petrolina/Juazeiro (PE/BA)

+35% receita
+42% volume
Exportações

Demanda europeia favorece envios da palmer em 2019 (jan-mar) frente ao mesmo período de 2018

Fonte: Secex.

No Vale, palmer tem os maiores preços para março desde 2016

Preços médios recebidos pela palmer no Vale do São Francisco (R\$/kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

Oferta
(Mar/19)



MG inicia colheita da palmer em ritmo lento e oferta ainda se mantém baixa no País

Rentabilidade

da palmer no Vale do São Francisco (PE/BA) em março

2,82 (preço)
-0,72 (custo)

+R\$ 2,10/kg

Baixa oferta e elevada demanda: essa foi a combinação que favoreceu as cotações em março. A menor disponibilidade de manga em território europeu resultou em intensa procura pela fruta brasileira, sobretudo da palmer. Para melhorar ainda mais o cenário, MG iniciou lentamente a colheita da variedade, mantendo baixo o volume nacional. A oferta de tommy ainda foi exclusiva do Vale, o que também favoreceu o preço. As valorizações da palmer e tommy nordestina foram de, respectivamente, 16% e 5% frente fevereiro/19. As rentabilidades de março também surpreenderam: estiveram 291% e 258%, na mesma ordem.

É MÊS DE PALMER!



Fraco Moderado Intenso

Estimativa de ritmo de colheita de manga em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Exportação

Até que as mangas africanas cheguem às prateleiras europeias no final de abril, os envios à EU devem ser exclusivos do Brasil.



Colheita

Com MG intensificando a colheita da palmer e Livramento de Nossa Senhora (BA) iniciando as atividades, a oferta nacional deve aumentar em abril.



Preço

Aumento da oferta em abril sinaliza recuo nas cotações; contudo, os envios à UE podem minimizar a queda.



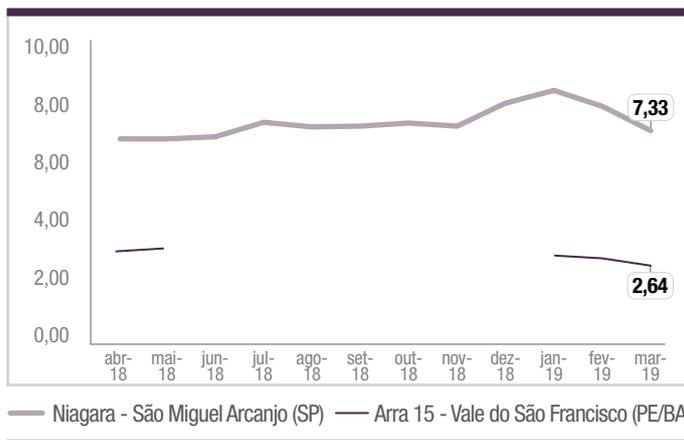
-18%
Março/19
x
Março/18
Queda no preço médio da niagara de São Miguel Arcanjo (SP)



Volume de niagara paulista começa a aumentar com início da safrinha em Campinas (SP)

Niagara de SP e arra 15 do Vale se desvalorizam em março

Preços médios recebidos por produtores de São Miguel Arcanjo (SP) e do Vale do São Francisco (R\$/kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.



Colheita

Variedades sem semente têm colheita intensificada no Vale do São Francisco (BA/PE)



+37,5%
receita
+40,5%
volume

Exportações

Embarques aumentam devido à boa demanda externa pelo produto brasileiro

Fonte: Secex.

Com as chuvas em São Miguel Arcanjo (SP) em março, avarias nas bagas da niagara obrigaram produtores a descartar as frutas que ficaram fora do padrão comercial. Além disso, o mercado se enfraqueceu devido ao expressivo volume de rústicas ofertadas pelo Rio Grande do Sul (RS) e ao início da safrinha na região de Campinas (SP). Já em relação às variedades sem sementes do Vale do São Francisco (PE/BA), a colheita da arra 15 e da BRS vitória foi intensificada em março, pois, apesar do calendário de podas mais escalonado, as precipitações na região fizeram com que produtores adiantassem a colheita, causando momentos de oferta elevada e queda nos preços.

OFERTA DE NIAGARA SE INTENSIFICA EM ABRIL



Estimativa de ritmo de colheita de uva em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Oferta

Marialva (PR) inicia a colheita de uvas finas e já deve contar com volume elevado a partir da metade de abril. A expectativa é positiva quanto à qualidade.



Rentabilidade

Após chuvas durante a colheita de niagara (poda normal e verde), a rentabilidade em abril deve ficar comprometida em São Miguel Arcanjo (SP).



Podas de produção

Em Jales (SP), produtores devem atingir o pico da atividade de poda em abril. A colheita segue prevista para se iniciar em julho.



MELANCIA

Analistas de mercado: *Laleska Rossi Moda*
Editora econômica: *Fernanda Geraldini Palmieri*
hfmelancia@cepea.org.br

R\$ 0,43/



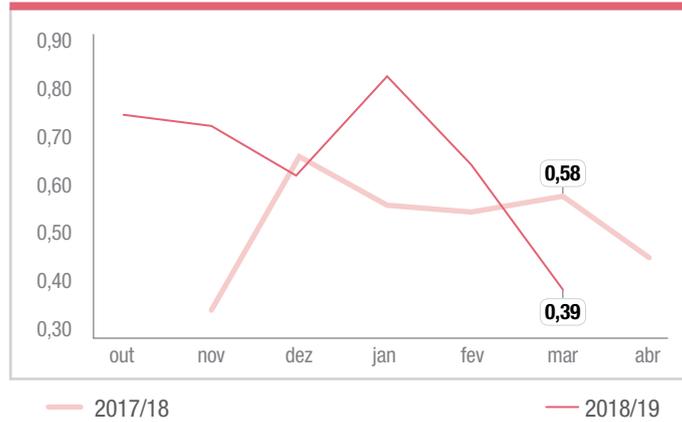
Menor preço da melancia paulista na roça para março de toda a série histórica (desde 2015)



Elevada produtividade em Teixeira de Freitas (BA) e início da colheita em SP, elevam oferta nacional

Preço da melancia despensa em março

Preços médios recebidos por produtores de Teixeira de Freitas (BA) pela melancia graúda (>12kg) - (R\$/ kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

-32,7%



Demanda enfraquecida e aumento da oferta pressionam cotações da melancia baiana



Clima ameno com início do outono desestimula consumo e reduz vendas em março

Os preços da melancia recuaram em março, devido ao clima mais ameno e chuvoso, que enfraqueceu a demanda. Além disso, na segunda quinzena do mês, a colheita foi iniciada nas praças paulistas, o que, aliado à intensificação das atividades em Teixeira de Freitas (BA), elevou a oferta nacional e pressionou as cotações, reduzindo a rentabilidade. Vale apontar que, em SP, chuvas mais intensas elevaram a necessidade de novas aplicações de defensivos, impulsionando os custos, diminuindo a produtividade e pressionando ainda mais a rentabilidade de produtores em relação a outras praças - a queda foi de 51,5% frente à março/2018.

AGORA É A VEZ DA MELANCIA PAULISTA NO MERCADO!



Fraco Moderado Intenso

Estimativa de ritmo de colheita de melancia em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS

Oferta



Mesmo com o avanço da colheita em SP, a desaceleração em Teixeira de Freitas (BA) pode reduzir a oferta nacional em abril. Em Uruana (GO), as atividades devem se intensificar apenas no final do mês.

Plantio/Semeadura



O semeio da melancia se inicia em Tocantins e se intensifica em Uruana (GO) em abril.

Rentabilidade



Menores cotações e aumento dos custos de produção podem resultar em rentabilidade mais baixa na safreinha paulista de 2019.

OFERTA (Mar/19)



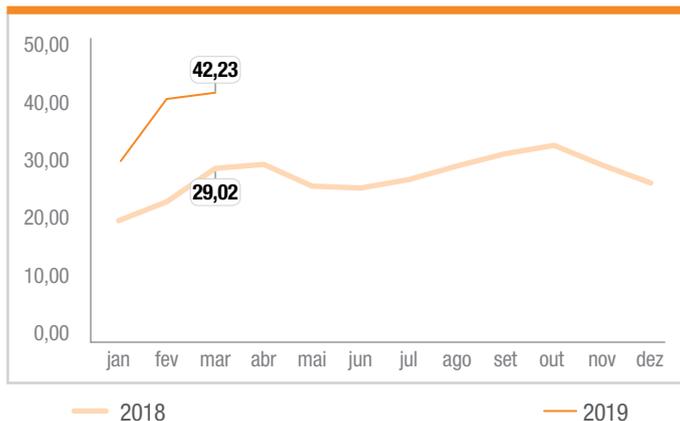
Cresce oferta de laranjas precoces de 2019/20 em SP, suprimindo a baixa disponibilidade

COLHEITA (Mar/19)

Safra temporã 2018/19 está praticamente encerrada

Laranja de 19/20 chega ao mercado e limita maior valorização da pera

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



Fonte: Hortifruti/Cepea.

+2%
 Mar/19
 X
 Fev/19

Alta do preço médio oferecido pela indústria (*spot*), devido à maior necessidade de processamento diante dos baixos estoques

-12% receita
-14% volume
Exportações

Variações (%) dos envios parciais de suco (em equivalente concentrado) em 2018/19 (jul/18 – mar/19) frente ao mesmo período da safra anterior

Fonte: Secex.

O início da colheita das laranjas precoces da temporada 2019/20 em março ajudou a suprir a baixa oferta das frutas remanescentes de 2018/19 no mercado *in natura* paulista. Apesar de ainda limitado, o maior volume das “bocas de safra” freou o movimento de altas expressivas dos preços da pera – a qual se valorizou em apenas 4% de fevereiro para março. Por ora, a maior parte das precoces ainda está fora do estágio de maturação demandado pelo mercado de mesa, fator que ainda limita quedas dos preços das laranjas da temporada 2018/19. No geral, independentemente da safra, a qualidade das frutas esteve baixa no mês passado.

COM MATURAÇÃO NO ESTÁGIO IDEAL, COLHEITA DE 19/20 GANHA FÔLEGO



Estimativa de ritmo de colheita de citros em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.

PERSPECTIVAS



Nova safra

Mais variedades precoces de 2019/20 devem chegar ao mercado de mesa paulista em abril, conforme atingirem o estágio de maturação demandado pelo segmento.



Indústria

Apenas uma unidade das grandes indústrias de SP deve operar em abril, recebendo volumes remanescentes de 2018/19. A moagem de precoces está prevista para maio.



Tahiti

As cotações da lima ácida tahiti podem ser pressionadas pela maior oferta das frutas provenientes de segundas floradas e pelo menor ritmo de moagem.



BANANA

Analista de mercado: *Rodolfo Fernandes Hackmann*
Editora econômica: *Marcela Guastalli Barbieri*
hfbanana@cepea.org.br

OFERTA (Mar/19)



Vendavais no fim de fevereiro causam queda de bananais no Vale do Ribeira (SP) e no Norte de SC, diminuindo ainda mais a produção



DEMANDA

Carnaval diminui procura e limita maiores aumentos do preço nas principais regiões produtoras

Preço da nanica bate recorde para março no Norte de SC

Preços médios das bananas nanica e prata recebidos por produtores do Norte de Santa Catarina - (R\$/kg)



Fonte: Hortifruti/Cepea.

R\$ **1,07/**
kg
(Mar/19)



Preço da nanica é recorde no Norte de Santa Catarina



Proibição do Equador

Com preocupação fitossanitária, importação de banana equatoriana é proibida em março

Fonte: Conaban.

A banana nanica registrou preços recordes para março, considerando-se a série histórica do Cepea (iniciada em 2002). No Vale do Ribeira (SP) e no Norte de Santa Catarina, a variedade foi comercializada a R\$ 1,63/kg e R\$ 1,07/kg, respectivamente, em março, altas de 44% e 85% frente a fevereiro. Esse aumento expressivo do preço foi reflexo, principalmente, do adiantamento da safra para a virada do ano. Vale ressaltar que os vendavais nessas regiões produtoras ocorridos em fevereiro diminuiriam ainda mais o volume disponível. Para a prata, a oferta ainda controlada resultou em manutenção das elevadas cotações em março.

OFERTA DE NANICA DEVE COMEÇAR A AUMENTAR NO FIM DE ABRIL

PERSPECTIVAS



Estimativa de ritmo de colheita de banana nas principais regiões produtoras em abril

Fonte: Hortifruti/Cepea.



Nanica

Colheita pode ser retomada em abril, aumentando a oferta a partir do fim do mês.



Prata

Com volume ainda reduzido em todo o território nacional, a variedade deve seguir valorizada em abril.



ICMS

O possível fim do desconto do ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) sobre insumos agrícolas pode encarecer a produção em SC.



“HÁ UMA GRANDE OPORTUNIDADE DE INCREMENTAR AS VENDAS E CONSUMO DE PEQUENOS MERCADOS NO BRASIL”

ENTREVISTA: Leonardo Miyao

O engenheiro agrônomo e gestor em negócios Leonardo Miyao tem carreira desenvolvida no segmento de varejo e comércio internacional, com atuações no Grupo Hortigil, Grupo Pereira, Grupo Pão de Açúcar e Casino, Bompreço Supermercados do Nordeste, Royal Ahold e Cooperativa Agrícola de Cotia. Atualmente, Miyao é diretor comercial da central do Rio de Janeiro da rede Hortifruti.

Hortifruti Brasil: Qual a importância dos pequenos mercados de FLV's (frutas, legumes e verduras) para o setor varejista?

Leonardo Miyao: A rede Hortifruti é especialista em FLV's. Assim sendo, produtos considerados exóticos, bem como legumes e hortaliças de médio giro de vendas, representam para nossas empresas elementos de diferenciação e têm que estar obrigatoriamente presentes. Para as frutas exóticas e as *berries*, por exemplo, procuramos conferir maior visibilidade nas lojas da rede, algo que não ocorre no varejo tradicional. As hortaliças e legumes de médio giro de venda são produtos de importância para nós. Trabalhamos com padrão de qualidade acima do mercado e disponibilizamos um maior espaço de exposição quando comparado ao varejo tradicional (que costuma dar maior destaque para a batata, tomate, cebola e produtos de alto giro).

HF Brasil: Dentre os produtos analisados nesta edição, quais têm registrado aumento significativo nas vendas nos últimos anos?

Miyao: Os produtos exóticos e as *berries* já têm registrado maiores procura e participação na cesta de compra dos consumidores. Há uma grande oportunidade de incrementar as vendas e consumo no Brasil, dos produtos *in natura* e no uso culinário. Com as hortaliças, o cenário é um pouco diferente, pois a principal expectativa do consumidor é de encontrar regularmente qualidade e frescor, independentemente da sazonalidade.

HF Brasil: Como funciona a cadeia de comercialização de produtos provenientes de pequenos mercados?

Miyao: Realizamos nossas compras com base em especificações técnicas. Nosso fornecedor trabalha para atender aos nossos pré-requisitos de qualidade. As compras são submetidas à inspeção de qualidade em seu recebimento e toda a produção deve dispor de rastreabilidade. Os exóticos e *berries* representam volumes de venda menores e recorremos a distribuidores para as compras, sempre atendendo às nossas especificações técnicas e pré-requisitos de fornecimento. Os

produtos exóticos, devido ao baixo giro, têm percentual maior de perdas, já que apresentam volume de vendas menor.

HF Brasil: Quais os principais desafios e as oportunidades de se agregar valor aos pequenos produtos?

Miyao: No caso das *berries*, o principal desafio é a cadeia de frio. Ainda precisamos avançar neste quesito, não só em termos de fornecedores, como também a operação de lojas. Quanto aos produtos exóticos, temos regularidade de abastecimento, mas há oportunidade de aumentar sortimento com frutas regionais. Em ambos os casos, o principal desafio é a logística de distribuição. Para as ameixas e frutas de caroço, por sua vez, a sazonalidade representa a concentração de vendas, mas com um programa de importação podemos atender a um período maior de meses do ano (pois, quando não temos a fruta nacional, importamos). Já com as hortaliças, o desafio é lidar com a sazonalidade, ou seja, trabalhar mapeando os riscos de produção e padrão de qualidade – principalmente couve-flor e brócolis. Dentre as oportunidades, acredito que seja o aculturação de consumo desses produtos. Temos que apresentá-los ao consumidor, para que os utilizem com frequência, não só *in natura*, mas também em receitas como saladas, acompanhamentos, compotas e conservas. Deve ser realizado um trabalho integrado entre varejo e fornecedor, buscando o aumento de consumo.

HF Brasil: Quais as principais tendências no consumo de FLV que já estão no radar do varejo?

Miyao: O que vemos em maior disposição de consumo são os pré-processados, especialmente sucos e saladas. Um fator importante no consumidor de hoje é a procura por frescor e sabor, além de saudabilidade, e o produto *in natura* atende fortemente estas tendências. Há casos de produtos que perderam espaço no mercado de FLV por não se atentarem à entrega de sabor ao consumidor final. Hoje, o sabor é reconhecido e o consumidor remunera por isso. Já em termos de segurança do alimento, não é uma tendência, mas sim uma realidade. Rastreabilidade e a adoção das melhores práticas de produção são as palavras de ordem atualmente. ■



Frescor do CAMPO À MESA

Conserve o melhor da colheita com nossas soluções em EPS para o agronegócio.

BENEFÍCIO PARA TODA CADEIA:

- Aumento do shelf-life
- Redução do desperdício
- EPS 100% reciclável
- Eficiência no transporte e armazenamento



Agende já uma visita com
nossa equipe e surpreenda-se!

 47 3451.2666

 www.termotecnica.com.br

 /termotecnicaBR

**QUALIDADE
NA SUA MESA.**

**DESEMPENHO
NO CAMPO,**



Tomate Salada

DUCATTO F1

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Mala Direta Postal

Básica

0000/2012 - DR/XXXXY
Cliente

...CORREIOS...

IMPRESSO

Uma publicação do CEPEA USP/ESALQ

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

Tel: 19 3429.8808 - Fax: 19 3429.8829

e-mail: hfcepea@usp.br



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

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

Tomate Salada

DUCATTO F1

- Resistência ao TSWV (vira-cabeça), nematoides e stemphylium
- Ótima sanidade foliar e vigor de planta
- Alta qualidade de fruto.

Saiba mais
sobre o produto



Tel.: 19 3514-7330
www.agristar.com.br
info@agristar.com.br

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

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