

MERCADO DE HORTIFRUTI DA CEASA - PR



GOVERNO ESTADUAL

Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento do Paraná

Secretário: Norberto Anacleto Ortigara

Diretor Geral: Otamir Cesar Martins

CEASA-PR Centrais de Abastecimento do Estado do Paraná

Presidente: Natalino Avance de Souza

Diretor Administrativo-Financeiro: João Luiz Buso

Diretor Agro Comercial: Luiz Alberto Vicente

Diretor Técnico: Eder Eduardo Bublitz

Autores: “Mercado de hortifrúti da CEASA do Paraná”

Derli Dossa

Douglas Ismael Denck

Colaboradores

I - Técnicos

Amaury Weirich Medeiros

Antonio Evandro Pilati

Eder Eduardo Bublitz

Felipe Fucks

Vera Niedzieluk

II - Permissionários e Produtores da CEASA – PR

Alexandre Silva Souza Faria

Anilson Guimarães Fiorese

Anilson Ruon

Antonio Sergio Costa

Edmilson Longo

Itacir Antoninho Baldissera

Marcelo Cordeiro de Lima

Marcos Antonio Rabeli da Silva

Paulo Salesbran

Rudival Baptistella

Sergio Fujimoto

Centrais de Abastecimento do Estado do Paraná-CEASA-PR

Mercado de hortifrúti da CEASA do Paraná – Curitiba, Paraná

Autores: Derli Dossa e Douglas Ismael Denck

1. Mercado. 2. Hortigranjeiro 3. Frutas 4. Hortaliças 5. FLV
6. Legumes 7. Comercio Hortigranjeiros 8. Sazonalidade da Produção
9. Brasil Agronegócio 10. Banco de dados de hortifrutigranjeiros

“As opiniões emitidas nesta publicação são de inteira e exclusiva responsabilidade do(s) autor(es) e não expressam, necessariamente, o ponto de vista do Governo do Estado do Paraná ou da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento nem dos produtores e Permissionários que atuam no mercado.”

É permitida a reprodução do conteúdo desde que citada a fonte.

PALAVRA DO PRESIDENTE DA CEASA-PR

Neste início de ano de 2018 a avaliação dos economistas brasileiros é de perspectivas de crescimento do PIB. Há um esforço governamental para reduzir o déficit público que atingiu perto de 130 bilhões de reais. Além disso arrecadação tributária aumentou em 2017 e tem reflexos positivos tanto na arrecadação como na redução da inflação e no controle do desemprego. Segundo nossos governantes não há risco desse quadro abortar no cenário de recuperação dos índices do país. Os investidores já assumiram sua ação buscando novas alternativas de produção e de mais renda que são geradoras do desenvolvimento. A agricultura é o setor que vem fortemente apoiando a economia brasileira tanto no controle da inflação quanto na geração de superávits na balança comercial. Safras e produção recordes nos últimos anos nas diferentes cadeias produtivas, apesar das condições climáticas, um fator pouco ou nada controlável, sugerem que o setor continuará suprido com alimentos o mercado interno de quase 210 milhões de pessoas. Os seus produtos são exportados para quase 200 países e que as previsões indicam para cima os seus resultados nos próximos anos.

Na agropecuária brasileira, há mais de uma década prevalece o otimismo. As nossas exportações geram superávits comerciais superiores a 70 bilhões de dólares, anualmente. Temos uma agricultura empreendedora, água doce em abundância; produtores rurais que investem e fazem bem sua tarefa de produzir, inovar, cuidar bem do patrimônio que é nossa biodiversidade com sustentabilidade. Gostaríamos de destacar nossa área de hortifrutigranjeiros em que o sinal é claro de estar preparada para ajudar os brasileiros na sua dieta alimentar com mais qualidade no consumo e, espera receber, como qualquer empreendedor dentro do setor, os lucros desse esforço de todos que atuam nas diferentes cadeias produtivas no setor rural. A CEASA-PR, seus Dirigentes, os Produtores e Permissionários, que nela atuam, acreditam nesse trabalho de construção permanente: diminuir desperdícios e aumentar a renda com sustentabilidade técnica, econômica e social. Afinal alimentamos brasileiros, geramos segurança alimentar em outros países do planeta e porque não acreditar que esse é um desejo, não somente nosso, mas divino! Queremos agradecer a todos os que vêm contribuindo dentro da CEASA-PR, nesse esforço coletivo de superação, desde o mais simples funcionário até os produtores e permissionários. Esperamos que todos nossos amigos tirem deste trabalho aquilo que ele tem de mais importante que é falar do mercado de hortigranjeiros no Brasil e, também, no mundo. Boa leitura.

Natalino Avance de Souza

APRESENTAÇÃO

O Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento–Sinac, teve como empresa inspiradora a Companhia Brasileira de Alimentos–COBAL. Esta empresa junto com a CIBRAZEM e a CFP no final do século XX foram fundidas formando a Companhia Nacional de Abastecimento-CONAB. A CONAB recebe a missão institucional de dar continuidade nos objetivos principais e metas das suas antecessoras. A CONAB passa cuidar da produção e do abastecimento alimentar que lhe são conferidos pelo Governo Federal sob a coordenação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento-MAPA. Entre aqueles objetivos da época estava o abastecimento e a comercialização de hortigranjeiros (frutas, legumes e verduras) no Brasil. A COBAL no seu auge institucional montou um programa chamado Serviço de Informação do Mercado Agrícola-SIMA. Este programa, o SIMA, após estruturado firmou convênios com alguns Estados por meio das Secretarias de Agricultura. No caso Paranaense o SIMA desenvolvia suas atividades na CEASA-PR organizando a área de dados estatísticos o qual foi estruturado, por convênio, no Departamento de Economia Rural-DERAL. O DERAL ficou responsável pelo levantamento de informações estatísticas relacionando preços com a produção comercializada. Mais tarde o SIMA transformado em SIMAB passa ser desenvolvido pela equipe do Departamento Técnico – DITEC da CEASA.

Os dados levantados eram de preços e da produção feitos cotidianamente. Na sequência esses dados eram, e ainda são, encaminhados, mensalmente, para a CONAB em Brasília. A CONAB para manter atualização de informações criou um programa denominado de “Programa Brasileiro de Modernização do Mercado Hortigranjeiro-Prohort. E, por meio de seus analistas de mercado, publicam análises e relatórios mensais sobre hortigranjeiros produzidos e comercializados nas diferentes regiões brasileiras via CEASA’s. A parceria entre as CEASA’s com a CONAB é acompanhado com apoio do Sistema coordenado pela Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento-ABRACEN. Os resultados do trabalho é lançado, mensalmente, no “Boletim Hortigranjeiro” contemplando situações de clima e de mercado e elaborados prognósticos com perspectivas do comportamento dos preços no período. Esses relatórios mensais são distribuídos para todos os interessados no setor. O principal produto do Prohort é a análise da comercialização exercida nos entrepostos públicos de hortigranjeiros. Enfim o resultado das informações do mercado, são enviadas e compiladas no site do PROHORT no site www.prohort.conab.gov.br. É um programa importante que geram muitas análises, informações para imprensa e, também, desenvolvidas pela Academia como monografias, teses de mestrado e doutorado nas Universidades brasileiras. Nesse processo a CEA-

SA-PR é uma participante ativa por meio dos dados que são levantados nas cinco unidades do Paraná.

Na CEASA-PR, em anos recentes, foi sentida a necessidade de trabalhos e publicações que analisassem os dados estatísticos de preços e produções levantados desde os anos de 1974 dos produtos que passam pela CEASA no Estado. Em meados de 2017 foi recriado o “boletim técnico” chamado “Boletim Técnico de Análise Econômica dos Produtos Hortifrutí”. Este Boletim é publicado no site WWW.CEASA.PR.GOV.BR. No transcorrer do desenvolvimento dos trabalhos deu origem a uma publicação técnica em edição especial denominada “Mercado de Hortifrutí da CEASA-PR”. O objetivo do documento é de fazer uma concentração de análises, sintética, de mercado no setor. Mas, também, agregar fotos, informações adicionais que mostram os tipos dos diferentes produtos e variedades, épocas de produção, origem das informações, entre outros. Neste sentido buscou-se agregar informações adicionais que levem a diferentes públicos de interessados desde técnicos como estudantes e produtores que passam conhecer com maior amplitude de formas os produtos analisados. Esta estratégia leva os interessados uma ampliação de conhecimentos desde a origem daquele produto até sua posição no ranking mundial, bem como nos estados e municípios brasileiros e que passam no mercado da CEASA-PR.

A base metodológica deste trabalho destacado acima tem origem no banco de dados denominado Business Intelligence – BI da CEASA-PR. No caso desta publicação são preços e quantidades coletados no período de janeiro de 2007 até dezembro de 2017. Estas informações montam um gráfico, numa linha horizontal num período de 10 anos, Nos dois eixos verticais que a circundam (esquerdo e direito) aparecem os preços corrigidos pelo IGP-DI-FGV e as quantidades que foram comercializadas explicitados no gráfico.

Ressalta-se que dois foram os critérios de escolha dos 15 produtos da publicação. Primeiramente a o volume de produção comercializada e, em segundo lugar o faturamento do produto no período na CEASA-PR. Esta imagem permite que qualquer interessado tenha informação que ocorre, anualmente, com o produto, sejam aquelas de origem climática e suas consequências no mercado.

Destaco, também, que a origem dos dados adicionais sobre os produtos tanto dos países, quanto dos estados e municípios brasileiros foram extraídos de muitas de publicações de instituições a seguir informadas. Entre elas destaca-se, ao nível internacional, as estatísticas da FAO. Entre as instituições nacionais encontram-se a CONAB (Prohort) e o IBGE. Nas instituições estaduais estão a maioria das tabelas da CEAGESP e as ilustrações de Bertoldo Borges Filho,

o Instituto Brasileiro de Qualidade de Horticultura-Hortibrasil, da Esalq-CEPEA a SEAB/DERAL-PR, entre outras. Estas fontes foram importantes e de referência as quais desde já ficam pelos autores agradecidas. A sua importância decorre da agregação do valor deste trabalho o qual que vamos disponibilizar ao público sem nenhum custo.

Por outro lado chama-se atenção que as discussões feitas no trabalho sobre produção e preços e suas tendências no mercado de hortifruti são desenvolvidas pelos técnicos autores do trabalho e que elas representam somente suas opiniões pessoais. Mas, cabe, também, agradecer alguns profissionais: Paulo F. Souza Andrade e Carlos Alberto Salvador (DERAL/SEAB), que fazem publicações anuais sobre hortigranjeiros. Mas, também, os que são citados como “Colaboradores” no trabalho, que são os Produtores e os Permissionários da CEASA-PR. Os profissionais da CEASA-PR que contribuíram que agradecemos e destacamos: Eder E. Bublitz, Amaury W. Medeiros, Antonio E. Pilati, Felipe Fuchs, Vera Niedzieluk e Hugo Alionço (estagiário). Os Produtores e Permissionários já citados nominalmente na página inicial que nos apoiaram e validaram muitas questões analisadas tirando dúvidas e melhorando as informações dos produtos no mercado durante as entrevistas. Por fim, mas não menos importante, também a grande ajuda que tivemos da Jussara de Fatima Ribeiro da área de Comunicação da Emater-PR que com muita competência melhorou a qualidade dos textos deste trabalho.

Por fim, nosso agradecimento especial ao Presidente da CEASA Natalino Avance de Souza, ao Diretor João Luiz Buso e o Presidente do SINDARUC Paulo Salesbran. Foram eles que estimularam a produção desta publicação. E, por extensão, a todos os demais Diretores e Funcionários da CEASA-PR que, na sua Missão, enquanto Instituição Pública, desenvolvem o bom combate, que garante o abastecimento dos paranaenses com produtos hortigranjeiros em termos de oferta e qualidade evitando dentro do possível a escassez e preços competitivos.

Os autores

O QUE É A CEASA



A sigla CEASA é o nome das Centrais Estaduais de Abastecimento e são empresas estatais, de forma geral de capital misto, sugerindo participação de recursos público mas, também, privados em investimentos e custeio para sua manutenção e desenvolvimento. A CEASA tem entre seus objetivos a criação e aprimoramento da comercialização e distribuição de produtos hortigranjeiros tanto dentro do Estado como em todo Brasil.

Os produtos que são comercializados na CEASA-PR

Os produtos denominados hortifruti tem origem em hortas como as frutíferas e as olerícolas. Mas também, podem ser os legumes e aqueles de origem nas granjas como ovos ou peixes. Por fim, nos dias atuais, se adicionam as flores e as plantas ornamentais. Todas essas áreas estão na agricultura e poderiam englobar a sigla Frutas, Legumes e Verduras-FLV. Mas, a letra “F” pode ser compreendida por tanto por representar Frutas como Flores enquanto a letra “L” significaria Legumes e a letra “V” para Verduras.

Os participantes no mercado da CEASA-PR

A CEASA, simplificada, pode ser compreendida como um local onde se concentram Produtores de FLV e Comerciantes (atacadistas–permissionários) e compradores dos produtos (Varejistas e Consumidores). Entre os Varejistas destacam-se como distribuidores dos hortigranjeiros os Supermercados, da mesma forma os Feirantes, os Sacolões e os Ambulantes, entre outras denominações que forem mais apropriadas. O ciclo do mercado de cada cadeia produtiva começa

com o produtor que vende sua produção para um atacadista e, este repassa a mercadoria para um varejista que, por fim, é vendida para o consumidor. Mas, no caso do mercado produtor que trabalha na Pedra ele vende diretamente aos consumidores ou também para alguns varejistas que desejarem sua mercadoria.

As Unidades da CEASA e horário de funcionamento

Nas Unidades da CEASA do Paraná: Curitiba, Londrina, Maringá, Cascavel e Foz do Iguaçu são comercializados desde frutas, legumes, hortaliças, ovos, flores e plantas ornamentais. Os horários de funcionamento inicia às 05:00 até às 12:00 de segunda à sexta feira e das 04:00 às 12:00 horas no sábado. O mercado das flores e plantas ornamentais iniciam durante a semana das 06:00 até às 14:00 e no sábado das 06:00 até às 12:00 horas. Todavia é comum os atacadistas trabalharem até terminar seus produtos e fecham os boxes antes do meio dia.

O mercado na Pedra e nos Boxes na CEASA-PR

Na comercialização dentro da CEASA encontram-se dois tipos de mercado. O primeiro é da pedra onde só podem participar os produtores. Estes possuem suas propriedades rurais onde produzem e têm sua área cadastrada e com acompanhamento dos agentes de fiscalização da CEASA-PR. No segundo são os comerciantes do mercado (boxes) no qual se encontram as mercadorias armazenadas e, por vezes, classificadas. Estes são denominados de Atacadistas ou Permissionários. Estes comerciantes são empresas privadas que pagam locação do box que foram licitados e obtidos pela concorrência pública. É, também, comum que esses comerciantes sejam produtores rurais. Mas eles produzem e vendem sua produção no box e não podem comercializar esta produção na Pedra.

O mercado tanto da pedra quanto dos boxes podem vender para consumidores finais na CEASA, sendo, o acesso desse mercado, absolutamente livre. Contudo, nos atacados, as quantidades são estabelecidas dentro de caixas ou sacos de diferentes dimensões, enquanto na Pedra há variações em função do tipo de produto comercializado.

Quem são os funcionários da CEASA-PR

Os funcionários da CEASA obrigatoriamente têm que ser contratados dentro de uma concorrência pública, mesmo eles não se transformando em funcionários públicos. Seu regime funcional é de CLT. A CEASA-PR, para determinados tipos de serviços, efetua a terceirização com objetivo de melhorar algumas atividades temporárias e reduzir gastos com pessoal fixo.

As compras denominadas diretas são feitas por grandes supermercados, que são chamados de “varejistas” e por vezes alguns deles tem box na CEASA-PR. Eventualmente estes têm uma área de lavagem e classificação do produto a ser comercializado fora dela. Além disso eles podem comprar, eventualmente, direto do produtor e comercializar sem passar pela CEASA-PR. Contudo, todas compras que passam pela CEASA-PR, é necessário registrar o produto e seu volume. Estes dados fazem parte do Banco de Dados de Preços e Quantidades da CEASA-PR.

As ações sociais da CEASA-PR

A CEASA-PR tem trabalhado em conjunto com Instituições beneficentes, numa ação social, para as quais encaminham produtos que sobram nos mercados, tanto com origem nos boxes quanto dos produtores.

O Sindicalismo na CEASA-PR

Os comerciantes dentro da CEASA-PR são representados pelo Sindicato denominado de SINDARUC. Estes fazem negociações com a Diretoria da CEASA visando a minimizar problemas no mercado e melhorar as condições de comercialização. Além disso pagam uma taxa para manutenção dos funcionários dos boxes, da pedra, da limpeza e reestruturação do mercado.

A formação de renda no mercado dentro da CEASA-PR

Todo produto tem origem na produção (propriedade) e termina com o consumidor final. Há um complexo de distribuição do produto original que são as “cadeias de intermediação ou produtivas” e elas podem ser mais ou menos eficientes e que acabam no consumidor. O preço que o consumidor paga ao varejista é o seu teto. Ele determina, indiretamente, os preços dos atacadistas. O varejista retira sua margem e seus custos e repassa o seu “pisso” para o atacadista. Este faz o mesmo procedimento retirando seus custos e margens e repassa o seu “pisso” para o produtor. Ou seja o produtor recebe o preço pago pelos consumidores depois que os custos e margens dos atacadistas e varejistas são retirados do preço final.

Matematicamente seria preço pago pelo consumidor $\geq$ preço varejista $\geq$ preço atacadista $\geq$ preço produtor. Esses elos das cadeias de hortifrutigranjeiros, por vezes, têm um elo eliminado e com isso aumenta a renda daqueles que participam da intermediação.

Eder Eduardo Bublitz

SUMÁRIO

Teoria e prática no mercado hortifrutigranjeiros	16
RANKING: critérios escolhas dos produtos	21
ABACATE	22
Origem do Abacate comercializado na CEASA de Curitiba	23
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	24
Sazonalidade do Abacate na CEASA de Curitiba	25
Principais variedades de Abacate	26
Síntese das análises e informações do mercado de Abacate	27
ABACAXI	28
Origem do Abacaxi comercializado na CEASA de Curitiba	29
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	30
Sazonalidade do Abacaxi na CEASA de Curitiba	31
Principais variedades de Abacaxi	32
Classificação do Abacaxi	32
Síntese das análises e informações do mercado de Abacaxi	33
BANANA	34
Origem da Banana comercializado na CEASA de Curitiba	34
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	35
Sazonalidade da Banana na CEASA de Curitiba	36
Classificação da Banana	38
Síntese das análises e informações do mercado de Banana	39
BATATA	40
Origem da Batata comercializado na CEASA de Curitiba	41
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	42
Sazonalidade da Batata na CEASA de Curitiba	43
Principais variedades de Batata	44
Classificação da Batata	44
Síntese das análises e informações do mercado de Batata	45
CEBOLA	46
Origem da Cebola comercializado na CEASA de Curitiba	47
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	48
Sazonalidade da Cebola na CEASA de Curitiba	49
Classificação da Cebola	50
Síntese das análises e informações do mercado de Cebola	51

SUMÁRIO

CENOURA	52
Origem da Cenoura comercializado na CEASA de Curitiba.....	54
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	55
Sazonalidade da Cenoura na CEASA de Curitiba.....	56
Principais variedades de Cenoura.....	57
Classificação da Cenoura.....	58
Síntese das análises e informações do mercado de Cenoura	59
LARANJA	61
Origem da Laranja comercializado na CEASA de Curitiba	63
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	64
Sazonalidade da Laranja na CEASA de Curitiba	65
Principais variedades de Laranja	67
Classificação da Laranja	67
Síntese das análises e informações do mercado da Laranja.....	68
MAÇÃ.....	69
Origem da Maçã comercializado na CEASA de Curitiba.....	70
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	71
Sazonalidade da Maçã na CEASA de Curitiba.....	72
Principais variedades de Maçã.....	72
Síntese das análises e informações do mercado da Maçã	73
MAMÃO.....	74
Origem do Mamão comercializado na CEASA de Curitiba	76
Sazonalidade do Mamão na CEASA de Curitiba	76
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	77
Principais variedades de Mamão	78
Classificação do Mamão	78
Síntese das análises e informações do mercado de Mamão.....	80
MANGA.....	82
Origem da Manga comercializado na CEASA de Curitiba	83
Histórico de preços e quantidades na CEASA de	84
Sazonalidade da Manga na CEASA de Curitiba	85
Principais variedades da Manga	86
Síntese das análises e informações de mercado da Manga.....	87

SUMÁRIO

MELANCIA.....	88
Origem da Melancia comercializado na CEASA de Curitiba	90
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	91
Sazonalidade da Melancia na CEASA de Curitiba	92
Principais variedades da Melancia	93
Classificação da Melancia	93
Síntese das análises e informações do mercado de Melancia	94
PEPINO	95
Origem do Pepino comercializado na CEASA de Curitiba	96
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	97
Sazonalidade do Pepino na CEASA de Curitiba	98
Principais variedades de Pepino	99
Classificação do Pepino	99
Síntese das análises e informações do mercado de Pepino	100
REPOLHO	101
Origem do Repolho comercializado na CEASA de Curitiba	102
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	104
Sazonalidade do Repolho na CEASA de Curitiba	105
Classificação do Repolho	106
Síntese das análises e informações do mercado do Repolho	107
TOMATE.....	108
Origem do Tomate comercializado na CEASA de Curitiba	109
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	110
Sazonalidade do Tomate na CEASA de Curitiba	111
Classificação do Tomate	112
Síntese das análises e informações do mercado de Tomate	113
UVA	114
Origem da Uva comercializado na CEASA de Curitiba	117
Sazonalidade da Uva na CEASA de Curitiba	117
Histórico de preços e quantidades na CEASA de Curitiba	118
Principais variedades de Uva	120
Síntese das análises e informações do mercado da Uva	121

TEORIA E PRÁTICA NO MERCADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

O texto desenvolvido neste trabalho sobre o Mercado Técnico Econômico de Hortifrutifrigor apresenta alguns aspectos de um quadro teórico que nos permite compreender alguns fatos na produção e no mercado de hortifrutifrigor que passam pela CEASA-PR. A teoria proposta está alinhada de um lado a oferta e de outro lado a demanda da produção de hortifrutifrigor. A nossa reflexão envolve os elos das diferentes cadeias produtivas de hortifrutifrigor: Produtores, Permissionários (Atacadistas), Varejistas (distribuidores) e Consumidores. O que se quer, sucintamente, é estudar algumas hipóteses sobre o comportamento de preços e quantidades envolvidos no processo de comercialização dos produtos que passam pela CEASA. Neste quadro do trabalho desenvolvido como um livro de mercado de natureza técnica econômica formula algumas hipóteses sobre a realidade do setor e permite que um observador atento corrobore ou refute essas hipóteses que estabelecem o quadro teórico. É desta forma que são feitos esforços para produzir ciência.

Os dados estudados (preços e quantidades) têm origem no banco de dados estatísticos da CEASA-PR, no período 01/01/2007 até 31/12/2017. Os preços foram e são coletados cotidianamente e as quantidades são colhidas nas notas fiscais dos produtos que chegam na CEASA-PR com dezenas de seus municípios de origem. Estas informações formam o banco de dados denominado Business Intelligence-BI na CEASA-PR.

O problema deste trabalho é de estudar quais são as principais razões e critérios que explicam e movem decisões dos participantes no mercado. Neste processo participam desde Produtores de hortifrutifrigor, incluindo Permissionários (atacadistas) e também Varejistas (Supermercados, Feiras Livres, Sacolões, Ambulantes, etc.). E, no preço final, o consumidor.

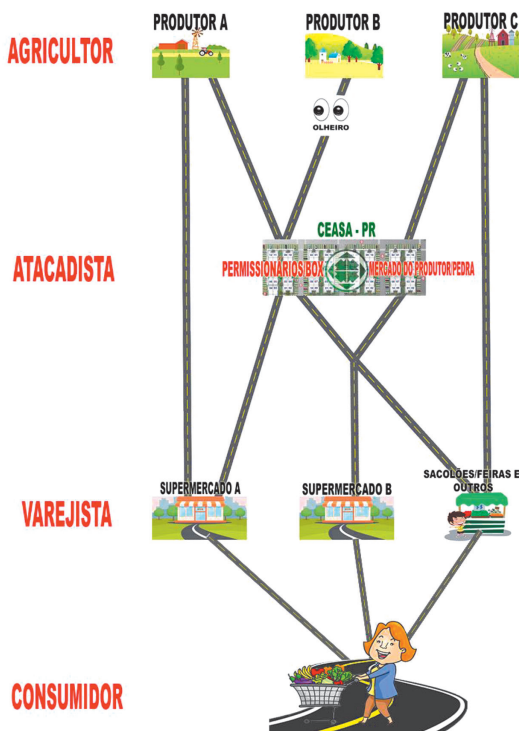
As variáveis de interesse se correlacionam desde a qualidade do produto que passa no mercado em diferentes épocas do ano e que encontram na sazonalidade sua expressão de relevância. Isto acontece em cada uma das espécies estudadas e que levam as variações nos gráficos no longo do tempo. Mas, também a importância das distâncias entre os centros de produção até os consumidores que afetam custos e preços. Mas, não ficam de fora, por serem determinantes, questões como as variações climáticas que afetam os preços e a qualidade nos mercados de hortifrutifrigor. E, da mesma forma, qual seria a importância de uma simples classificação como forma de padronização dos produtos nos preços ofertados pelas mercadorias no mercado. Neste quadro é relevante o tempo de prateleira de cada produto que indiretamente é considerado como um fator de qualidade. Outra variável que participa na formação do preço é a fidelidade entre o fornecedor e o comprador. O trabalho no debate também agrega as variedades mais conhecidas e que são adaptadas ao paladar dos consumidores estabelecendo agregação de valor do produto, entre outros que tem importância neste processo.

Nossa primeira premissa estabelece a responsabilidade como fundamental ao nível de preço que o consumidor está disposto a pagar para ter determinado produto ofertado na CEASA-PR. Isto sugere compreender quais são os níveis de preços que se correlacionam com as variações de renda de cada um dos consumidores. Os de maior renda conseguem pagar preços mais elevados para o produto em relação as que buscam um preço compatível com uma renda menor.

A pergunta a ser respondida, para cada um dos diferentes produtos: Quais seriam os critérios definidores dessas decisões na compra de hortifruti? Nessa equação há um fluxo de valores em que o teto do valor máximo de cada produto é estabelecido pela renda dos consumidores. Ele passa pelo varejista que trabalha para reduzir o valor para o atacadista, o qual estabelece o máximo a ser pago ao produtor. Quanto maior fica a fatia de renda em cada elo, mais interessantes se transformam as negociações. Ressalta-se que todos os canais nas cadeias de distribuição ocorrem em concorrência quase perfeita nos diferentes elos das cadeias produtivas de hortigranjeiros. A transparência impede especuladores no mercado de destruírem o elo imediatamente inferior ao nível que ele se situa.

Pelo exposto destacamos que foi produzido um levantamento dessas variáveis a partir dos dados disponíveis na CEASA e feitas entrevistas com Produtores e Permissionários na CEASA-PR. No modelo buscava-se conhecer quais pontos são relevantes nesses quadros teóricos e sua adaptabilidade ao mercado de hortifrutigranjeiros que é o mundo real a ser explicado. A

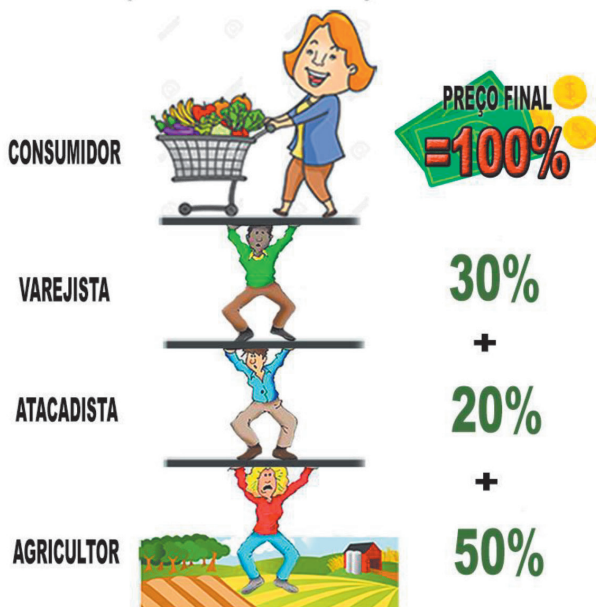
ESQUEMA DO MERCADO HORTIFRUTI



AUTORES: Derli Dossa e Douglas I. Denck

complexidade das respostas mostra tendência de haver vetores que caminham na mesma direção entre a maioria dos participantes nos seus respectivos elos do processo.

DISTRIBUIÇÃO MÉDIA DOS PREÇOS NO HORTIFRUTI



AUTORES: Derli Dossa e Douglas I. Denck

O primeiro ponto está estabelecido acima. Ele se refere ao preço que é freada pelas variações de renda dos consumidores. Estes “predadores” que estão no topo dos preços nas diferentes cadeias produtivas são os nossos consumidores. São eles que determinam os preços máximos a serem pagos pelos alimentos nos diferentes elos (varejista, atacadista, produtor) de cada cadeia produtiva. Em outros termos o preço é o indicador que determina o que vai se constituir na renda de cada um dos atores no fluxo de cada produto.

Vamos exemplificar. Um produto tem um preço de R\$ 100,00 que é o valor pago pelo consumidor. O varejista retira, em média, 30% do preço para pagar seus custos e obter sua margem de lucro. O permissionário, por sua vez, retira, em média, 20% para também pagar seus custos e obter seu lucro. Por fim sobra, em média, 50% para o produtor pagar seus custos e, da mesma forma que os outros dois elos ter sua margem de lucro. Todos atuam buscando sustentabilidade no setor. Nenhum deles pretende desconstruir o seu parceiro ou os seus concorrentes. Não é este o espírito que prevalece no mercado da CEASA-PR. Ao contrário, observou-se muito esforço de colaboração entre as partes.

As variáveis que explicam os preços praticados estão a seguir resumidas: Qualidade do produto; concorrência entre os atores na luta pela sua margem de lucro; as mudanças climáticas; a distância entre a fonte da produção e o mercado

consumidor; as sazonalidades das produções regionais; o uso de veículo para transporte (próprio ou terceirizado); o tempo de prateleira; a fidelidade entre atores; o pagamento garantido; a competência dos olheiros nas regiões em que identificam boas ofertas; entre outras pois a lista é quase infinita.

São destacados a seguir algumas controvérsias que ampliam a compreensão ou mesmo o debate no funcionamento do mercado de hortifrutigranjeiros:

a) O jogo de ganha-perde é que mantém a dinâmica das cadeias de hortigranjeiros. Isto só é possível se não houver contratos de compra e venda a priori. Este modelo evita manter os ineficientes nos negócios competitivos. Por outro lado garante aos “habilidosos” nas negociações maior sustentabilidade;

b) Na relação atacadista com os varejistas o processo é simplista: “Olhou, gostou, paga e leva para o mercado consumidor”. Todos assumem os riscos dos negócios e nem sempre o resultado é o esperado pelos atores. O perde-ganha faz parte do negócio. Especular faz parte da negociação;

c) No processo ganha/perde entre o produtor e o atacadista são gerados caminhos que chegam a resultados diferentes. Alguns atacadistas utilizam até “três estratégias” neste caso. Na primeira, são os contatos diretos com os produtores; na segunda, as ações são feitas por meio de competentes olheiros; por fim, na terceira estratégia, eles atuam também como produtores. Estes últimos são mais raros pois é difícil ter eficiência de dois negócios, produção e comercialização;

d) O fluxo de venda no mercado da CEASA-PR tem maior intensidade num período das 5 até às 8 da manhã (2-3 horas). São estresses diários que se observa durante aquele curto período no qual o mercado está vivo, “frenético”;

e) Uma parcela “compradora” são os varejistas que passam nos boxes, com uma planilha verificando os preços do dia. Analisa a mercadoria e o preço e segue em frente comparando a concorrência. Mas, outra parcela significativa dos varejistas trabalha com o conceito de fidelidade. O comprador passa conhecer a origem, a padronização, o visual, os produtos que sofreram ataques de pragas ou doenças, bem como defeitos, as quebras ao transportar, etc. ou, até mesmo, as desvantagens do comprador “apressadinho” que beneficia o atacadista;

f) São dezenas de anos dessas parcerias comerciais em convivência com harmonia; sejam produtores e atacadistas ou entre estes e os varejistas. E, todos sabem que as variações bruscas de preços ocorrem em poucos minutos, quando algumas variáveis se modificam por uma simples informação de preço que se altera, rapidamente;

g) Todos os participantes que atuam nessa verdadeira “competição de mercado” sabem que o lucro nada mais é do que a remuneração do risco implícito nas negociações. Isso os mantém ativos. Atentos. Fazem contatos contínuos e constantes com aqueles que estão no negócio. É o poder da informação que minimize prejuízos e amplia renda;

h) Nenhum desses atores do mercado seja varejista ou atacadista quer destruir o elo inicial que são os produtores (a montante) ou os demais até o consumidor (a jusante).

i) O produtor, por seu lado, foca sua luta na busca por eficiência máxima na produção. Busca os ganhos de escala (produtividade e redução de custos). Usa tecnologias competitivas e implementa inovações. Sabe que seu produto somente chega ao consumidor se tiver qualidade;

j) Há no mercado da CEASA-PR transparência dos preços e das quantidades para negociação;

k) Os produtos com características altamente desejáveis têm preços maiores sendo gradativamente reduzidos conforme as características principais, vão deixando a desejar;

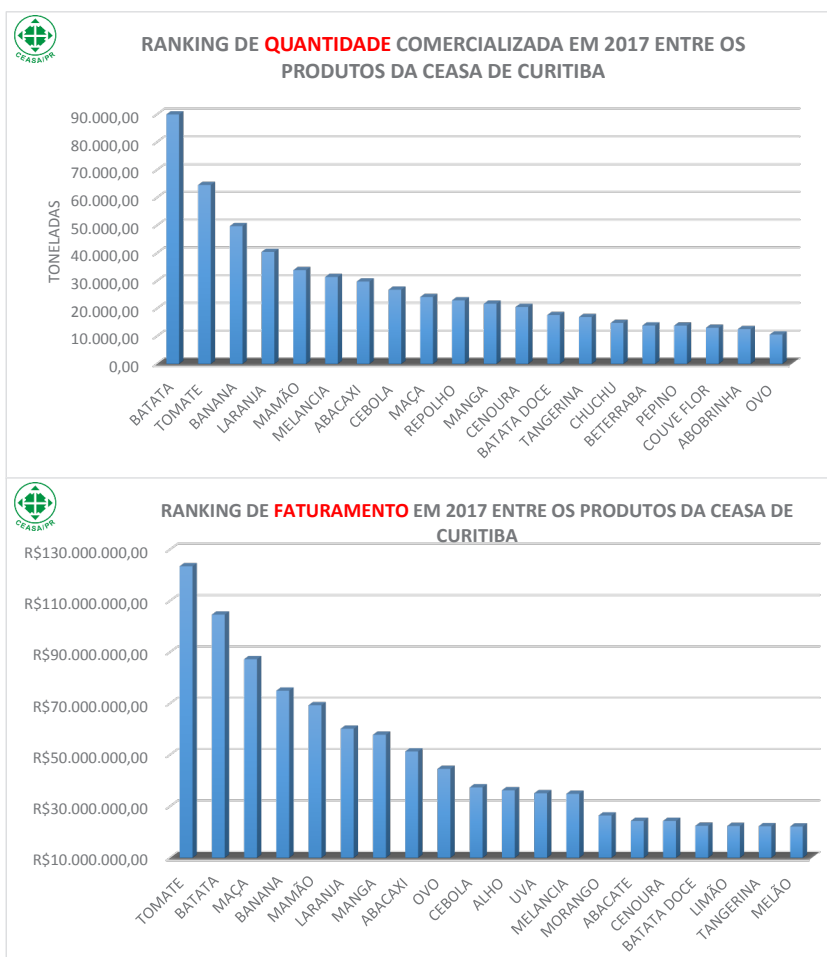
l) Negociações feitas caso a caso em função de quantidade, qualidade e margem de cada produto no fluxo de caixa;

m) Vamos exemplificar a corrida normal no setor com o mercado da batata. Ela é procurada no Paraná. Vem a escassez de fim de safra. Na sequência os permissionários buscam em Santa Catarina e, posteriormente, no Rio Grande do Sul. Esse quadro, que envolve época, sazonalidade e região, ocorre quase em todas as culturas e espécies nas mesmas regiões. Esta é a dinâmica de quase todos os negócios.

Na sequência destacam-se alguns produtos escolhido por critérios de volume e valor no mercado de hortifruti que seguem, parcialmente, as lógicas globais que foram destacadas acima. O erro não é da teoria, mas na dificuldade que se encontra quando se engloba um tema tão complexo como o mercado de hortigranjeiros.

RANKING E CRITÉRIO DE ESCOLHA DOS PRODUTOS

Nos gráficos abaixo são representados 20 produtos mais comercializados na CEASA de Curitiba por dois critérios: “Quantidade e Faturamento”. Muitas culturas deixavam de ser representadas quando o critério era apenas quantidade, já que as folhosas por exemplo não eram expressas devido ao seu baixo peso comparada com os legumes ou frutas. Logo, foi representado outro gráfico expressando o faturamento, ou seja, quanto cada cultura gera em valores contábeis dentro da CEASA. Sendo assim, foram estabelecidos e escolhidos as quinze culturas que seriam analisadas e estudadas neste livro.



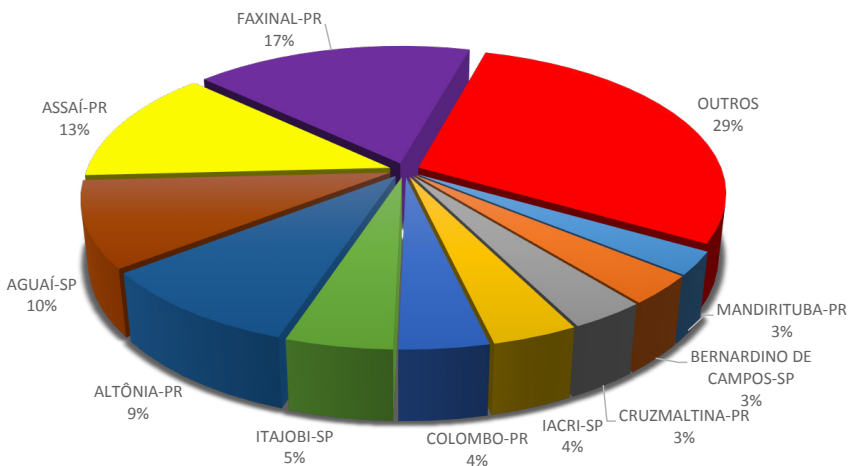
INTRODUÇÃO

O abacate foi cultivado antes da conquista dos espanhóis nas Américas. Foi reconhecido sua importância ainda no século XIX nome náuatle do fruto é *ahuacatl* (o qual significa «testículo» pela sua forma), que originou, em espanhol, a palavra *aguacate*. As suas duas principais variedades são a *Strong* (cor verde) e a *Hass* (cor roxa). A árvore do abacateiro atinge até 30m e cresce melhor em climas quentes. Ele é originário da América do Sul e México na América Central.

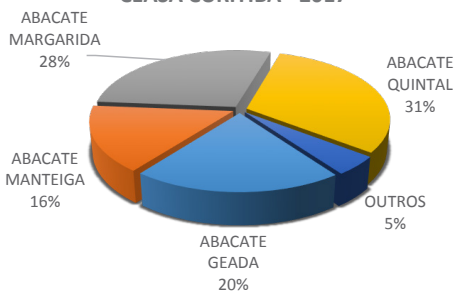
O abacateiro, *Persea americana*, é uma cultura importante em vários países, devido ao volume comercializado da fruta e as variedades de pratos presentes no cotidiano dos povos que neles habitam. A produção mundial em 2013 foi de 4,7 milhões toneladas tendo como maior produtor o México com 31% do volume total daquele ano. Ele é seguido pela República Dominicana com 8%, a Colômbia 6,4% e o Peru com 6%. No Brasil a produção de abacate cresceu 19% entre 2006 e 2012 tendo como maior produtor o Distrito Federal com uma produção da fruta em 2013 foi pouco superior a 3 mil toneladas, em segundo lugar São Paulo seguido de Minas Gerais, entre outros.

As principais cultivares comercializadas no país são a Breda, a Fortuna, a Geada, a Margarida e a Quintal. As cultivares de abacate mais utilizadas para exportação são a “Fuerte” e “Hass”, conhecido no Brasil como Avocado, sendo mais valorizadas no mercado. Os principais países exportadores de abacate são o México, o Chile, a Holanda e o Peru. Os principais concorrentes do Brasil, em se tratando da exportação do abacate são: África do Sul (3% das exportações); Chile (7%) e Peru (0,5%) que representaram 10,5% do mercado internacional em 2014. O promissor mercado internacional da cultura do abacateiro são os Estados Unidos e União Europeia atraídas pelos cultivar Hass. Estes dados mostram que o Brasil tem duas alternativas de produção. Primeiro: o mercado interno com uma população superior a 205 milhões de pessoas. Segundo: o mercado internacional com população de 7 bilhões de consumidores. Terceiro: nos próximos 20 anos a população estimada será de 9 bilhões de habitantes.

ORIGEM DO ABACATE COMERCIALIZADO NA CEASA CURITIBA

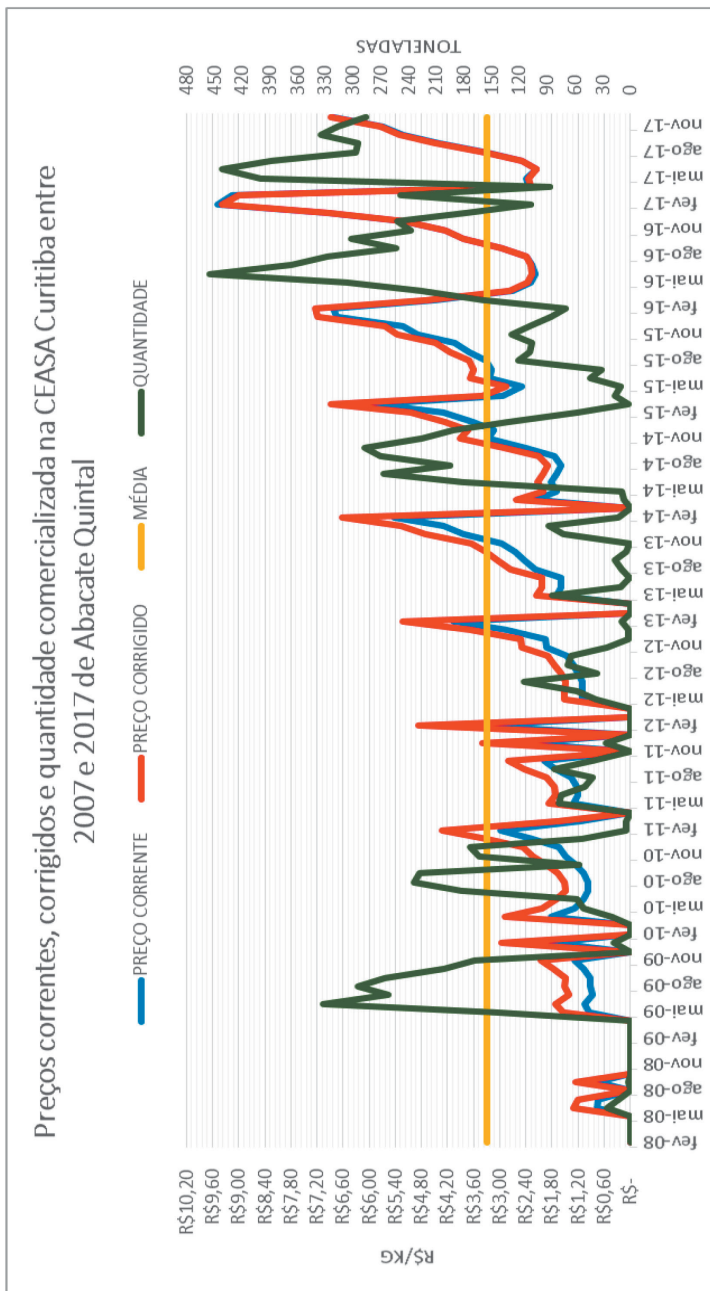


COMPARAÇÃO DE QUANTIDADE ENTRE CULTIVARES DE ABACATE NA CEASA CURITIBA - 2017

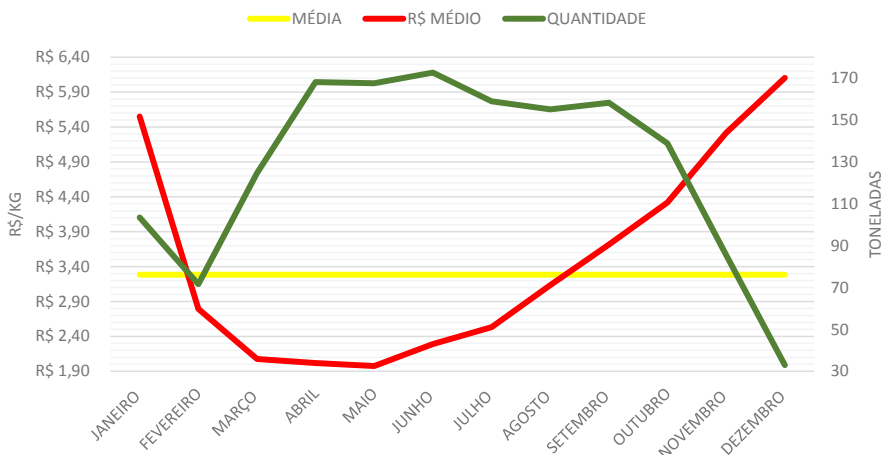


As maiores quantidades de abacate que são comercializadas na CEASA-PR provêm dos municípios de Faxinal e Assaí no Paraná. Porém nota-se uma grande diversidade de procedência do produto no gráfico, no qual “outros” representa 29%, correspondendo a 125 cidades do Estado. Em 2017 foram comercializados 13 mil toneladas de abacate da cultivar “quintal” na CEASA de Curitiba,

movimentando um valor de 40 milhões reais. As demais cultivares são: Comum e Avocado que representam 5% do mercado. O abacate foi o 15º produto que mais faturou no ano de 2017 na CEASA de Curitiba.



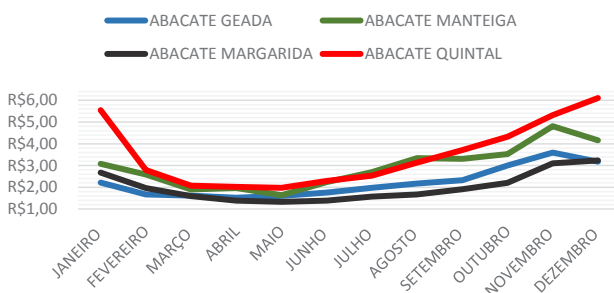
Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Abacate Quintal



Fazendo uma média dos 10 anos de preços corrigidos à inflação do IGP-DI, e de toda quantidade comercializada na CEASA Curitiba, foi possível estabelecer o período de alta e baixa do abacate quintal, assim os meses nos quais se

tem a maior oferta do produto é entre abril e setembro. Já o período em que tem os menores preços são entre março a maio, chegando em média a R\$ 1,98/kg. Porém, em dezembro são registrados os maiores preços, chegando em média a atingir R\$ 6,10/kg.

COMPARAÇÃO DE PREÇOS ENTRE CULTIVARES DE ABACATE NA CEASA CURITIBA



Como mostra o gráfico, as diferentes cultivares de abacate têm um comportamento parecido uma da outra, porém o abacate margarida tem registrado o menor preço e o abacate quintal o maior preço por quilo.

Variedades

Caracterização das principais variedades



Breda



Fortuna



Fucks



Geada



Hass
(Avocado)



Margarida

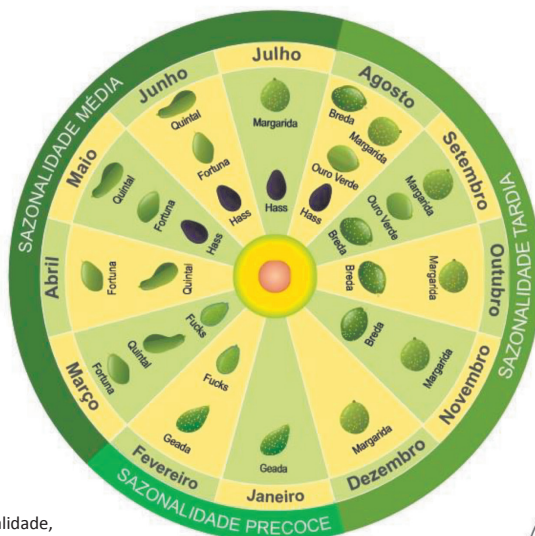


Ouro-Verde



Quintal

18302068



18302068

FONTE: Centro de Qualidade,
Pesquisa e Desenvolvimento - CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE ABACATE

Os dados analisados nos indicam o seguinte quadro na produção e comercialização de abacate:

a) Tanto o preço quanto as quantidades têm uma taxa de crescimento da oferta comercializada na CEASA-PR, favorável aos produtores e comerciantes;

b) A média de preços mostra uma linha mais consistente de crescimento enquanto a linha da produção segue um comportamento de maior variação. Muitos profissionais sugerem que essa é uma tendência da produção que sofre efeitos climáticos mas que este fator não tem repassado, no caso do abacate, essas variações. Isto é positivo pois se observa um padrão mais consistente de escassez na oferta;

c) A tendência para os próximos anos é de ser uma atividade interessante, principalmente para aqueles produtores que são mais avessos ao risco. Entretanto, conclui-se, que surge um paradoxo que, no caso das frutas e verduras, o risco é interessante para os produtores, pois como se sabe, ele representa uma atividade de maior lucro por área e volume produzido;

d) Sugere-se que a Pesquisa paranaense, via IAPAR, procure desenvolver plantas de menor porte para facilitar a colheita do produto no tempo;

e) Comparando globalmente a produção do abacate, o “Analista de Mercado” da CEASA em Curitiba, Antônio Evandro Pilati, sugere que o cultivar “quintal” tem preferência em três situações. Primeiro: pela sua boa qualidade. Segundo: em função de sua resistência a doenças. Terceiro: pela grande quantidade de polpa comparado com os outros cultivares da sua espécie.

Segundo o analista citado acima no momento em que há falta deste tipo de produto é suprido pelo abacate geada que está na segunda opção dos consumidores. Até, porque, segundo ele, o abacate quintal inicia sua entrada no mês de março no mercado e vai até outubro. Isto se explica pela grande quantidade vem do Estado de São Paulo. Mas, ressalta, também, que na CEASA de Curitiba há muitos permissionários e também produtores que vendem abacate nas “pedras” que garantem o mercado durante todo ano

ABACAXI NO MUNDO

Sua origem é da América tropical e subtropical, centro-sul do Brasil, nordeste da Argentina e do Paraguai. A sua disseminação foi feita pelos nativos do sul do Brasil e Paraguai, acabando por se incorporar ao Caribe na América Central e no México. Os dados estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Produção mundial de abacaxi - 2014

<i>Ranking</i>	<i>País</i>	<i>Produção - t</i>	<i>% Total</i>	<i>Área (há)</i>
1 ^o	Costa Rica	2.915.628	11%	46.000
2 ^o	Brasil	2.646.243	10%	66.599
3 ^o	Filipinas	2.507.098	10%	61.643
4 ^o	Tailândia	1.914.830	7%	72.376
-	Mundo	25.439.366	100%	1.022.319

Fonte: FAOSTAT

O maior importador mundial de abacaxi são, hoje, os Estados Unidos seguido, em termos de volume, no bloco da União Europeia que é mais significativo. Entre as variedades no mercado internacional despontam as cultivares Smooth Cayenne que já foi substituída pela MD-2 e a Gold que se apresentam mais ácidas quando colhidas nos períodos mais frios.

MERCADO PARANAENSE

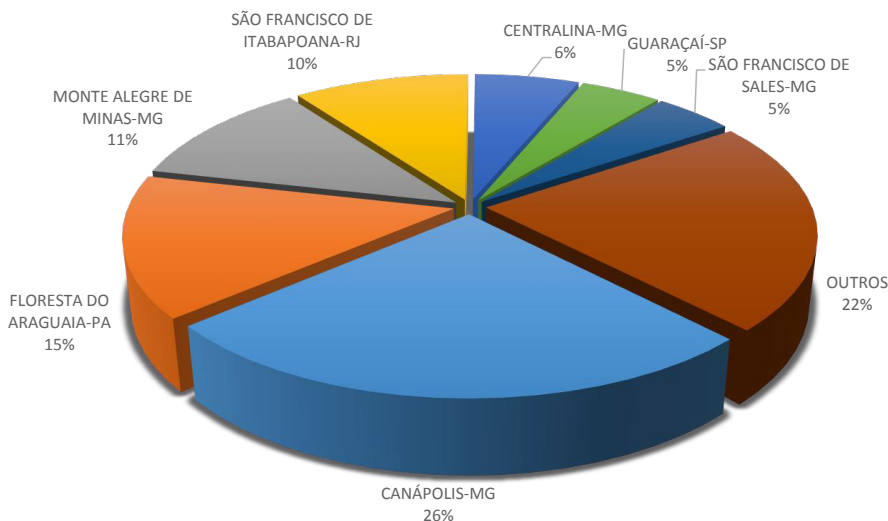
A produção no Estado do Paraná pode ser planejada de modo a disponibilizar a fruta durante os meses de janeiro a junho, quando são praticados os maiores preços pagos pelos consumidores e que podem ser repassados aos produtores. Os menores preços ocorrem são de julho a novembro, conforme pode ser observado na Figura 1. A Tabela 2 mostra os principais Estados produtores brasileiros que comercializam sua produção na CEA-SA do Paraná.

Tabela 2. Comercialização de abacaxi na CEASA-PR -2016

<i>Ranking</i>	<i>Estados</i>	<i>Volume - t</i>	<i>% Total</i>	<i>Valor R\$ 1000,00</i>
1 ^o	Minas Gerais	20.357	49%	39.896,00
2 ^o	São Paulo	9.048	22%	17.062,00
3 ^o	Pará	6.567	16%	12.044.535
4 ^o	Paraná	795	2%	1.732,00
-	Total	41.544	100%	79.871,00

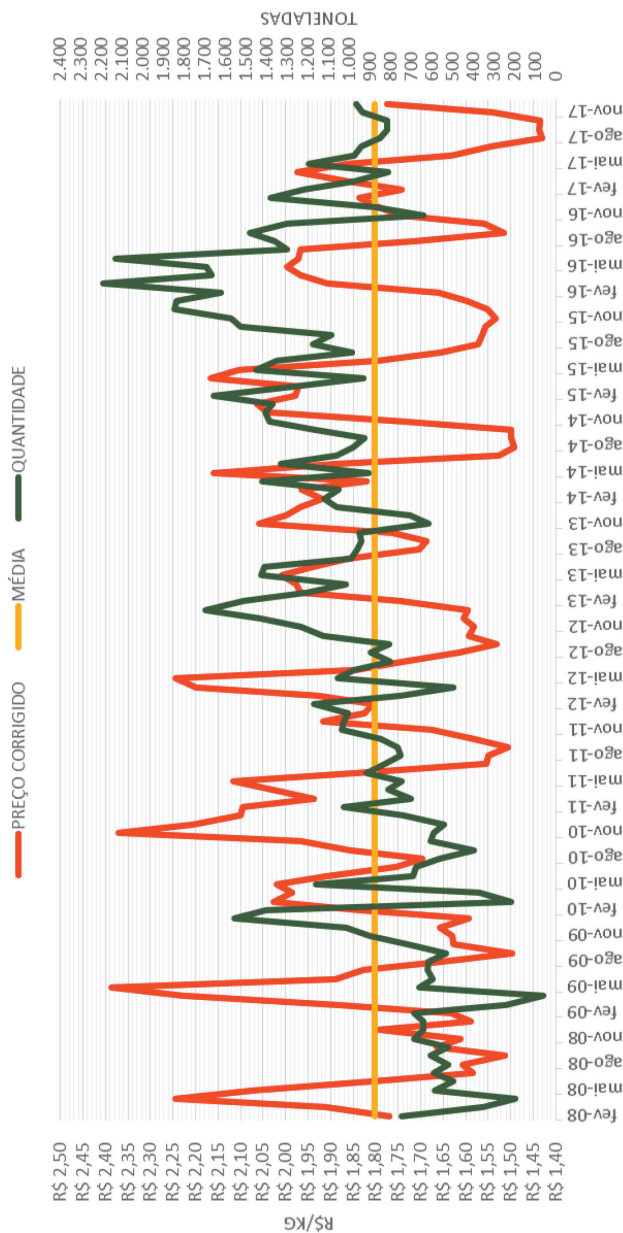
Fonte: CEASA-PR

ORIGEM DO ABACAXI COMERCIALIZADO NA CEASA DE CURITIBA EM 2017

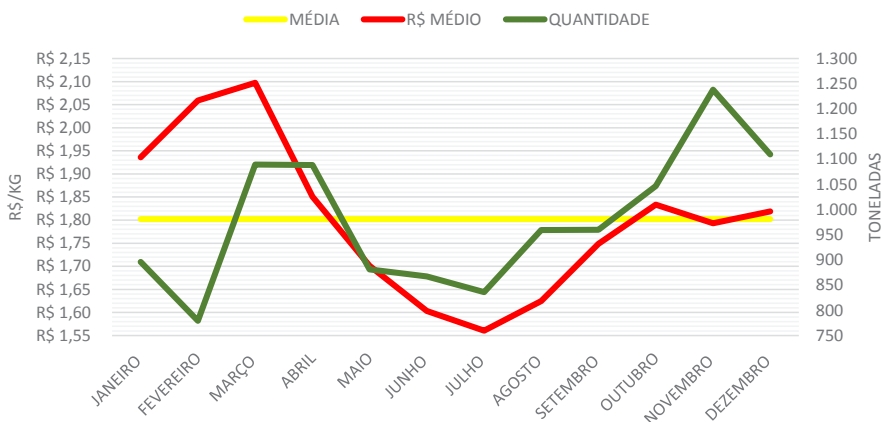


A cidade de Canópolis – MG representa 26% de todo o abacaxi comercializado na CEASA de Curitiba. Ela é conhecida como “capital do abacaxi”, seguida de Floresta do Araguaia – PA com 15% que também representa a principal atividade agrícola da cidade. Identificados como “outros” são 58 cidades que se somam para o abastecimento do produto na CEASA, chegando a representar 22%. Por ser uma cultura na qual a produção é limitada por fatores ambientais, é necessário buscar em outros estados, em que além disto permita uma escala de produção grande para baratear o processo logístico no transporte. Exemplo vem da cidade de Canópolis–MG localizada a mais de 1.000 km da CEASA de Curitiba ou Floresta do Araguaia – PA com aproximadamente 2.500 km de distância.

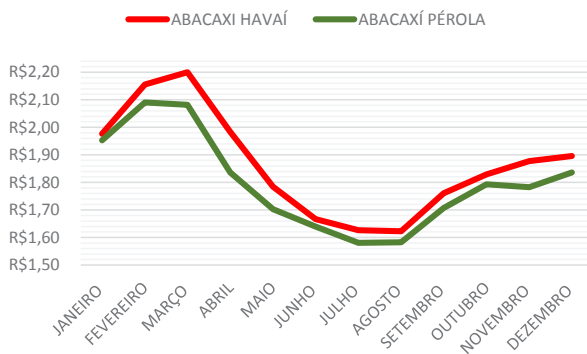
Preços correntes, corrigidos e quantidade comercializada na CEASA Curitiba entre 2007 e 2017 de Abacaxi Pérola



Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Abacaxi Pérola



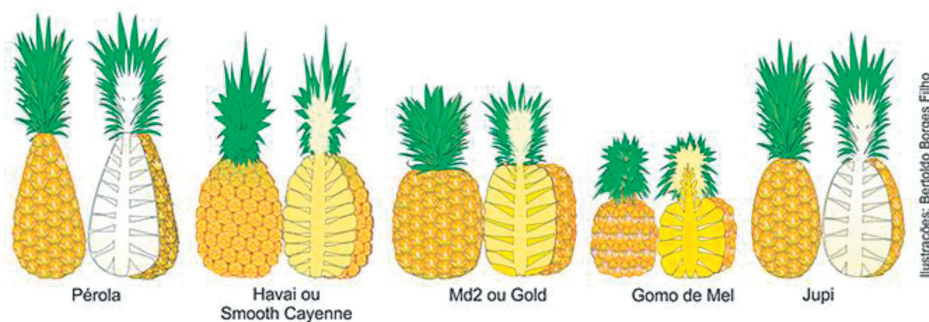
COMPARAÇÃO DE PREÇOS ENTRE CULTIVARES DE ABACAXI NA CEASA CURITIBA



Fazendo uma média de 10 anos com preços corrigidos pelo IGP-DI, e quantidade média mensal, os meses com os preços mais baixos são de junho até agosto chegando, em média, a R\$ 1,56/kg. Já os meses de fevereiro até março foram os que apresentaram os maiores preços com média de R\$ 2,10/kg.

Através do gráfico acima, é possível perceber que independente da variedade, o abacaxi possui um comportamento de preço igual ao decorrer do ano. Assim, quando uma cultivar que tem um preço que varia para cima ou para baixo as outras também se manifestam da mesma forma.

PRINCIPAIS VARIEDADES DE ABACAXI



1. Grupo

O abacaxi será classificado em dois grupos de acordo com a coloração da polpa.

Polpa Amarela



Smooth Cayenne (Havaiano)

Polpa Branca



Pérola e Jupi

Colorido



Abacaxi que apresenta até 50% dos frutinhos completamente amarelos

Amarelo

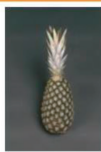


Abacaxi que apresenta mais de 50% dos frutinhos completamente amarelos

2. Subgrupo

O abacaxi será classificado em quatro subgrupos de acordo com a coloração externa da infrutescência.

Verde ou verdoso



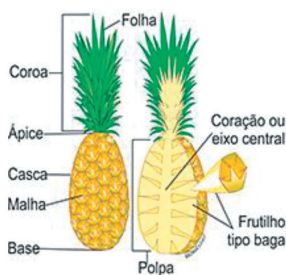
Abacaxi que apresenta sua casca completamente verde

Pintado



Abacaxi que apresenta o centro dos frutinhos amarelos

MORFOLOGIA DO ABACAXI



Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO ABACAXI

Após análise dos dados e do mercado do abacaxi no Brasil, chega-se às seguintes conclusões:

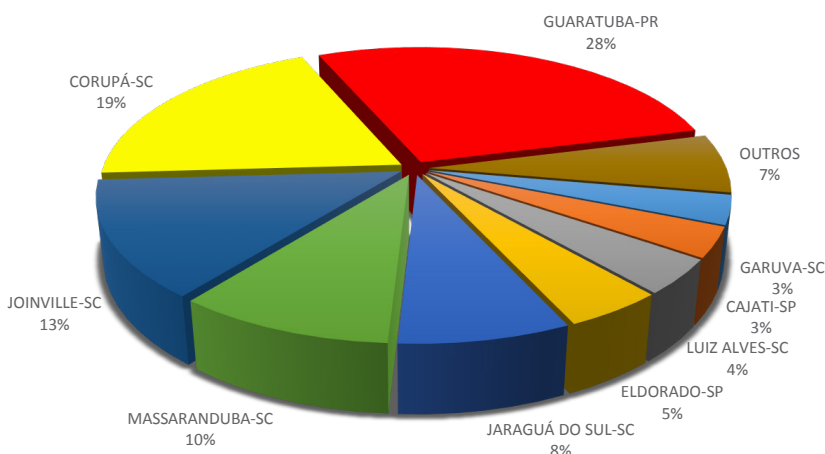
- a) O mercado do abacaxi tem sua maior demanda no próprio país. Sua produção com origem em sua maior parte do nordeste;
- b) Estudos acadêmicos na UFMS mostram que a produtividade da cultura é próximo a 51 t/há. Neste estudo a TIR-Taxa Interna de Retorno foi de 36% enquanto a relação B/C foi 1,57%;
- c) Trabalhos realizados na Bahia indicam resultados 61,5 t/há para a variedade Kayenna superior a maioria das variedades produzidas no Brasil;
- d) Os resultados dos dados da CEASA- PR indicam R\$ 1,90/kg potencializando uma receita bruta por hectare de R\$ 95 mil;
- e) A rentabilidade do estudo citado neste trabalho foi de 1,57%, indicando um custo operacional de R\$ 60.000,00 por hectare. Logo, uma margem bruta de R\$ 35.000,00/ha;
- f) A comercialização do abacaxi tem forte apelo dos consumidores pelo visual, servindo inclusive para ornamentar festas, seu sabor é inconfundível e muito apreciado, podendo ser consumido in natura;
- g) O abacaxi tem uma vantagem pelo grande número de subprodutos que são usados na culinária e alimentação brasileira;
- h) Os consumidores internacionais são exigentes na coloração e um peso por fruto superior a 2,0 kg. Esse mercado é pouco explorado pelos brasileiros;
- i) O abacaxi nordestino tem forte potencial de mercado. Mas precisam ter maior volume de investimento no desenvolvimento de novas cultivares com padrões de mercado exigidos ao nível internacional;
- j) A produção comercializada do abacaxi obtém os melhores preços entre janeiro e junho, tendo sua redução a partir de julho até o final do ano;
- k) Para obtenção de maiores produtividades sugere-se o uso de irrigação.

Banana

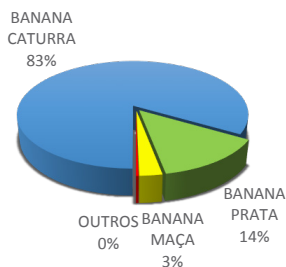
MERCADO MUNDIAL

Na fruticultura os dados da FAO de 2016 mostram que a Banana é o principal produto comercial do mundo. Sua área plantada é próxima de 9,9 milhões de hectares e tem uma produção de 144 milhões de toneladas, anualmente. Os principais países produtores são a Índia (24%), segue a China (10,6%), as Filipinas (9%) e na quinta posição o Brasil com 6,8% da produção.

ORIGEM DA BANANA COMERCIALIZADA NA CEASA CURITIBA EM 10 ANOS



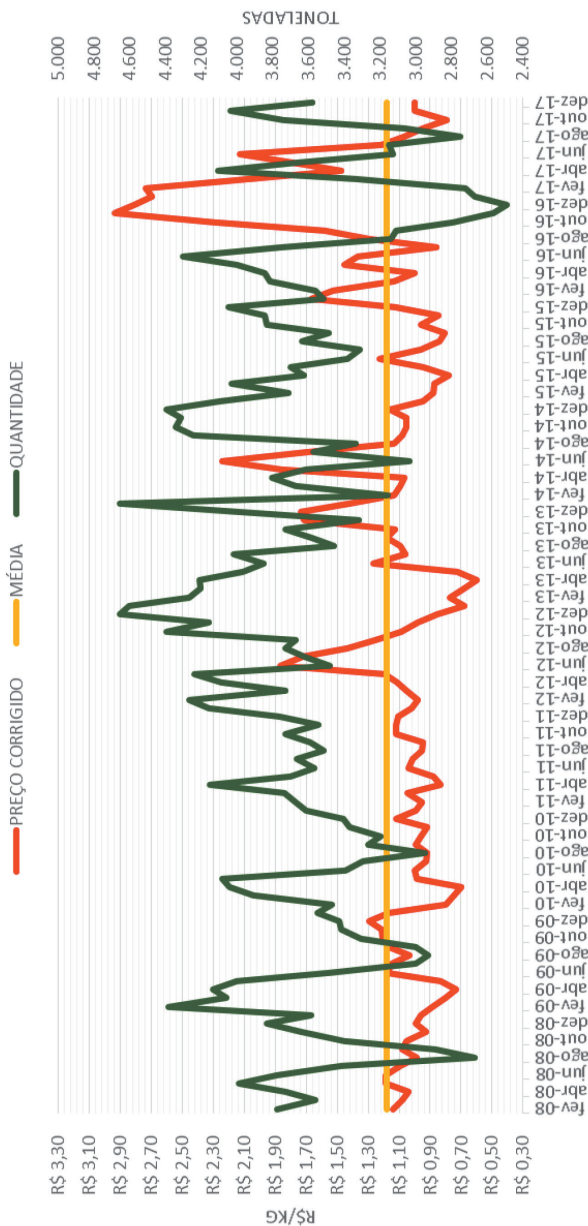
QUANTIDADE DE BANANA COMERCIALIZADA NA CEASA CURITIBA

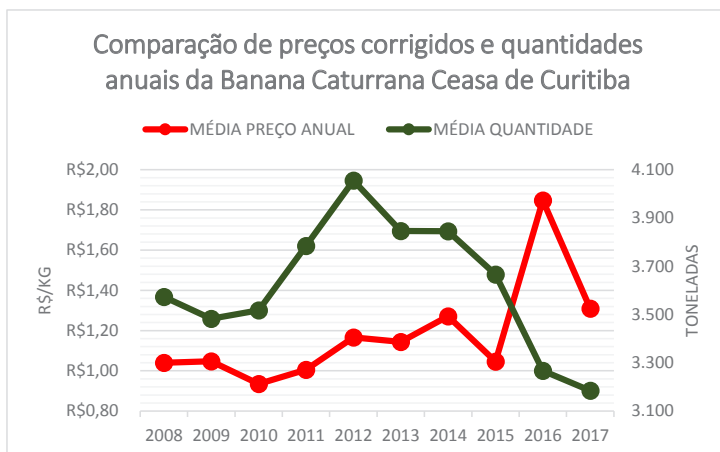


Quase metade de toda a banana comercializada na CEASA de Curitiba tem origem de duas cidades principais: Guaratuba-PR (28%) e Corupá-SC (19%). “Outros” representam 153 cidades que juntas somam apenas 7% da comercialização. Em 2017 foram comercializados 40.600 toneladas de banana caturra na CEASA de Curitiba, movimentando um valor de R\$ 53 milhões.

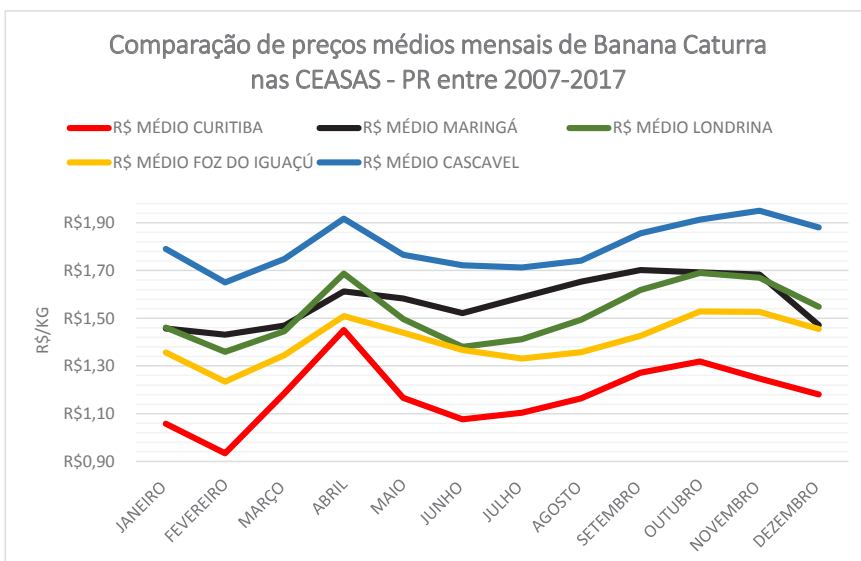
Identificadas como “outras variedades”. As cultivares banana terra e banana ouro não representam 1% do mercado no comercio paranaense.

Preços correntes, corrigidos e quantidades da Banana Caturra na CEASA de Curitiba entre 2007 à 2017

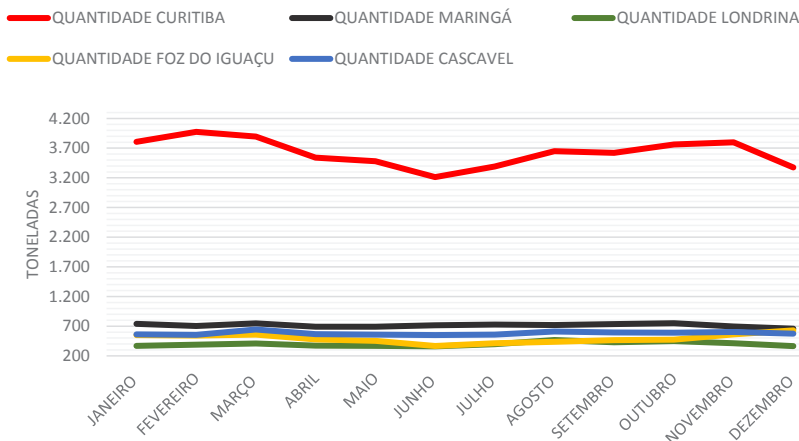




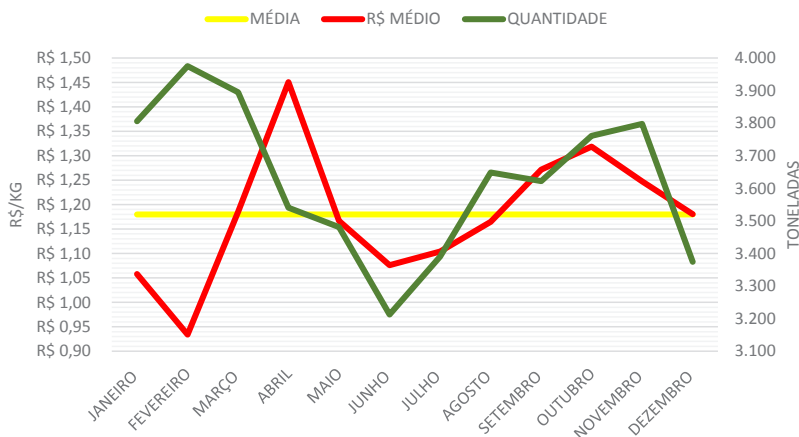
Representando as cotações de preços correntes e de preços corrigidos pelo IGP-DI e da quantidade comercializada na CEASA de Curitiba em 10 anos, é possível notar oscilações do mercado que em setembro de 2016 ocorreu o maior preço registrado no período analisado. Naquela data chegou a atingir um preço de R\$ 2,94 o kg para uma quantidade de 2.5 milhões toneladas no mês, devido ao reflexo da geada nas principais regiões produtoras aceitáveis, exceto em maio de 2014 quando ocorreu uma estiagem prolongada. Ela acabou diminuindo a produtividade e tendo aumento do preço.



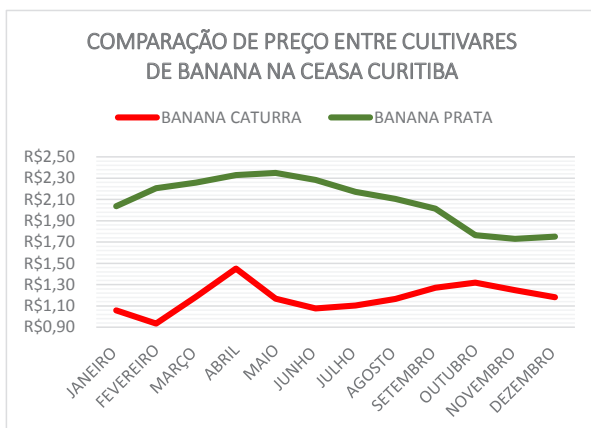
Comparação de quantidades médias mensais de Banana Caturra nas CEASAS-PR entre 2007 à 2017



Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Banana Caturra Primeira



Fazendo uma média de preços corrigidos pelo IGP-DI da banana caturra nas cinco CEASAS do Paraná, cerca de 62% correspondem a CEASA de Curitiba, que é o local onde tem os menores preços por quilo.



É possível notar que em todas as unidades o comportamento dos preços e quantidades são relativamente semelhantes durante todo ano. Num período de 10 anos de preços corrigidos conforme à inflação do IGP-DI, associado a toda quantidade comercializada na CEASA Curitiba, mostra a variação no período de altas e baixas dos preços da banana caturra (primeira).

O mês de fevereiro, em termos de preços, representou o mês mais baixo de todo período analisado tendo como preço médio R\$ 0,93/kg. Ele é seguido pelo mês de junho quando os preços ficaram próximos de R\$ 1,10. Já no mês de abril representou o pico com média de R\$ 1,45/kg. Assim, a média do período analisado em 10 anos foi de R\$ 1,18 / kg da banana caturra (primeira).

Grupo

Organização dos cultivares

Os cultivares comerciais de banana são híbridos de duas espécies: a *Musa acuminata* (genoma **A**) e a *Musa balbisiana* (genoma **B**). A nomenclatura do genoma estabelece os Grupos Varietais, que agrupam cultivares de características semelhantes.

Cavendish
Grupo genômico
AAA: Nanica,
Nanicão, Grand Naine

Maçã
Grupo genômico
AAB: Maçã, Mysore,
Thap Maeo

Ouro
Grupo genômico
AA: Ouro

Prata
Grupo genômico
AAB: Prata, Prata
Anã (Enxerto),
Pacovan e Branca

Subclasse

Garantia de homogeneidade de maturação

Escala de Maturação de Von Loescke

1. Totalmente verde
2. Verde com traços amarelos
3. Mais verde do que amarelo
4. Mais amarelo do que verde
5. Amarelo com ponta verde
6. Amarelo
7. Amarelo com áreas marrons

Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO BANANA

Observo que na formatação deste trabalho envolvendo a produção de banana não foi analisado o comportamento do mercado internacional. Todavia os textos atuais sugerem que ele (mercado internacional) é crescente no consumo de banana. Entre as causas estão desde a globalização da economia, como aumento de renda nos países emergentes, o crescimento da população, as mudanças nos hábitos alimentares que passam a consumir mais frutíferas. O trabalho de recuperação dos dados e quantidades comercializadas na CEASA do Paraná, de 2007-2017, principalmente CEASA de Curitiba mostram que:

a) O preço, globalmente, entre as cultivares, tem crescimento positivo e forte possibilidade de continuar essa tendência nos próximos anos;

b) As quantidades comercializadas sugerem que, no segundo semestre, a oferta estará equilibrada iniciando este fato no mês de maio nos dados analisados. Isso sugere, também ao analista de banana, que é um produto que trabalha na variação das quantidades no tempo, organizando os preços e demonstra na análise a sazonalidade dessa cultura.

c). Um outro fator aqui comentado é confirmado em textos de outros analistas de hortifruti do país que entre os motivos dos picos apresentados em 2016 teve como causa o aumento do dólar. Naquele período do ano, nos tratos culturais, o insumo dolarizado acabou refletindo nos custos de produção e aumento do preço final da banana no mercado. Por fim, deve ser ressaltado que 2016 foi um ano propício ao aparecimento de doenças que obrigou muitos produtores erradicar alguns bananeais, reduzindo áreas de produção. No gráfico dos preços e quantidades demonstrados neste trabalho que os maiores preços da banana ficam entre outubro e dezembro. Isto se explica no inverno que a bananeira quando tem seu crescimento retardado em função de ser um período mais frio. Apesar dela ser uma cultura de regiões mais quentes, as temperaturas caem, também. O cenário para 2018 é o mesmo do ano anterior, sem muitos avanços, permanecendo o mercado estável.

Batata



Primeiro produto mais comercializado em quantidade na CEASA de Curitiba

BATATA NO MUNDO

A origem da batata foi na América do Sul. Ela era alimentação de indígenas que habitavam os Andes peruanos e bolivianos. A dieta desses povos tanto no consumo da batata e milho quanto na pesca e caça. Segundo a FAO os maiores produtores de batata, em 2014, eram a China com 9,5 milhões de toneladas anual, seguida da Índia e da Rússia com 12% e 8%, respectivamente, do volume total anual produzido no planeta.

Tabela 1. Área de produção e participação dos principais países produtores em 2014.

Países	Produção (mil t)	% Produção	Ranking
<i>China</i>	95.515	25%	1º
<i>Índia</i>	46.395	12%	2º
<i>Rússia</i>	30.199	8%	3º
<i>Brasil</i>	3.553	2%	12º
<i>Outros</i>	207.000	53%	45 países
TOTAL	381.682.144	100%	

Fonte: FAOSTAT



Segundo produto que gera o maior faturamento na CEASA de Curitiba

Brasil: Área (ha), produção (t/ano) e valor da produção (R\$/ano)

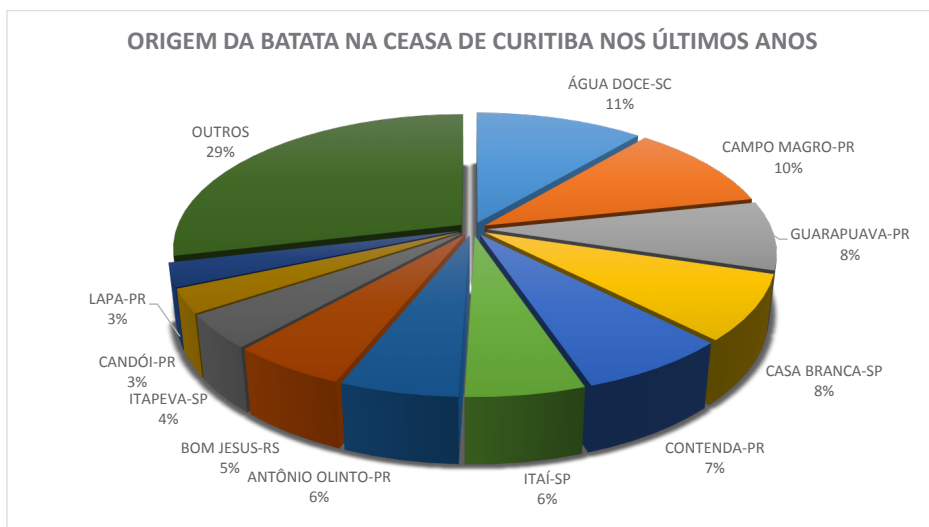
O Brasil participa o 12º lugar com uma produção de batata anual de 3,5 milhões de toneladas no ranking de 2014. Os dados estatísticos mostram que o volume mundial de produção é de 381 milhões de toneladas que correspondem no mercado US\$ 1.055 bilhões (FAO 2014).

A produção brasileira de batata ocorre nos Estados do Minas Gerais, que produz três safras por ano obtendo 1,2 milhões de toneladas numa área de 38,7 mil hectares correspondendo a 30% da produção nacional. Ele ultrapassou o Paraná que ficou em segundo do ranking nesta última década. No Paraná durante muitas décadas ocupava a primeira colocação produzindo duas safras anuais.

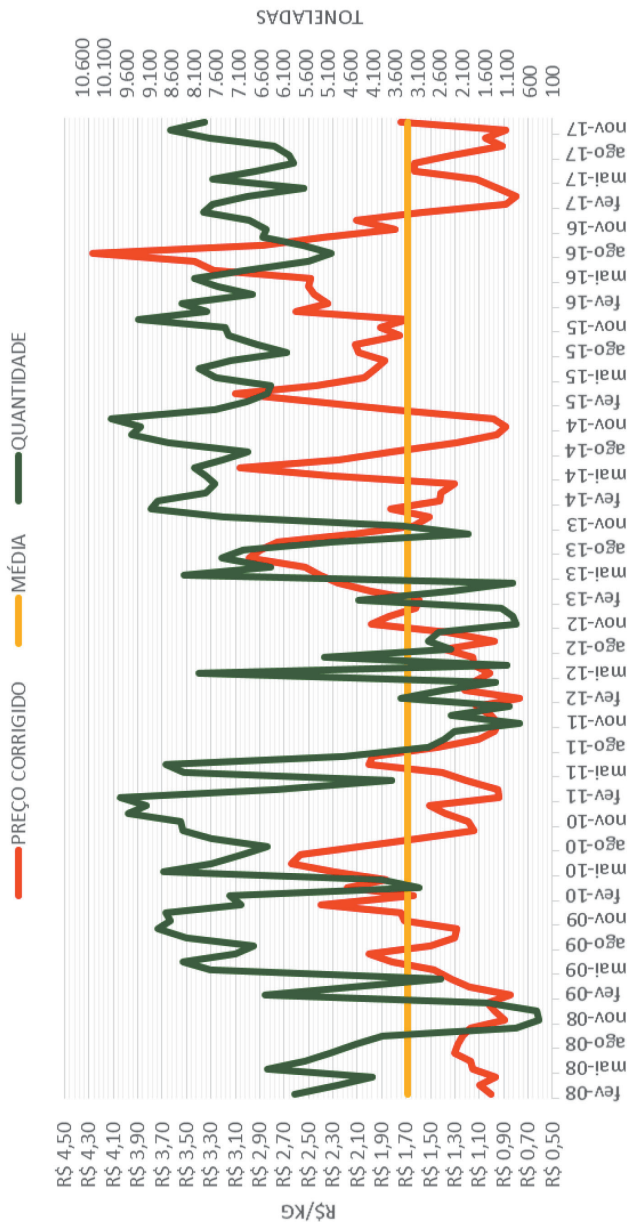
A primeira safra das águas ocorre no verão, e a segunda das secas se desenvolve no inverno. Essa produção ocupa uma área de 33,5 mil hectares e produziu 925 mil toneladas em 2017 a qual corresponde à 22 % da brasileira. Mas, a tendência é da produção de batata se desenvolver nos próximos anos na região de cerrado brasileiro quando pode obter três safras anuais. A primeira das águas (dezembro-março), safra da seca (abril-julho) e de inverno (agosto-novembro) segundo a Fonte Globo Rural (07/2017).

Paraná: área (ha), produção (t/ano), e valor da produção (R\$/ano)

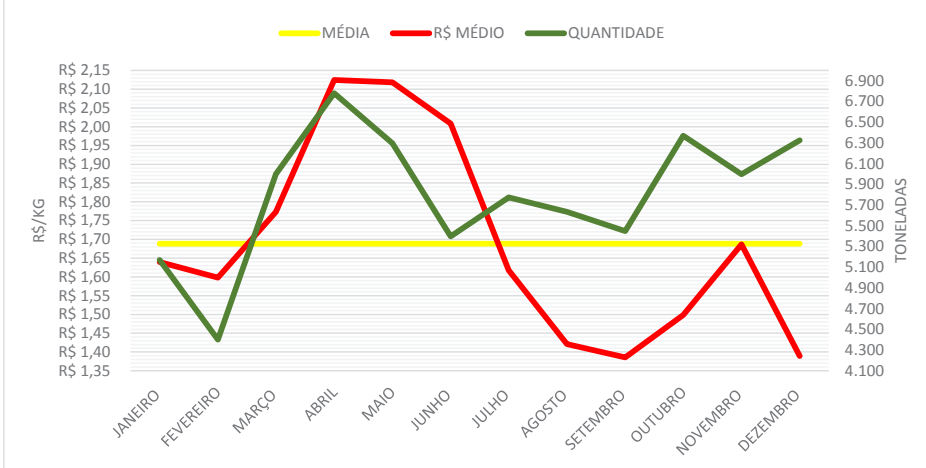
O valor bruto da produção-VBP das duas safras anuais no Estado foi de 1,43 bilhões de reais (DERAL-2016). A cultura participa com 29% do VBP das hortícolas que contribuem anualmente com 4,9 bilhões reais para o Estado.



Preços correntes, corrigidos e quantidades da Batata na CEASA de Curitiba entre 2007 à 2017



Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Batata

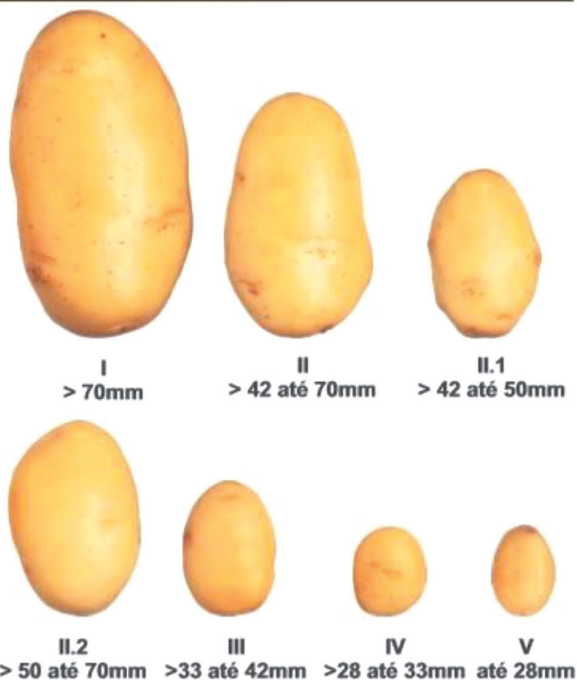


De acordo com o gráfico é possível observar que a distribuição da batata no mercado atacadista apresenta eventuais desníveis nos preços médios, corrigidos pelo IGP-DI e quantidades médias em 10 anos analisados. De abril até junho são os maiores preços da batata, ultrapassando R\$ 2,00/kg. Já a partir de julho os preços começam a baixar chegando em média a R\$1,40/kg em dezembro.

A representação foi atribuída à “batata comum especial” que se destaca na CEASA de Curitiba pela sua quantidade comercializada das demais cultivares. Esta pequena diferença de preço ao decorrer do ano, se deve a três safras apresentadas no cultivo da batata, equilibrando o mercado em sua oferta:

- ✓ SAFRA DAS ÁGUAS: Dezembro a Março
- ✓ SAFRA DA SECA: Abril a Julho
- ✓ SAFRA DE INVERNO: Agosto a Novembro

CLASSE (CALIBRE)

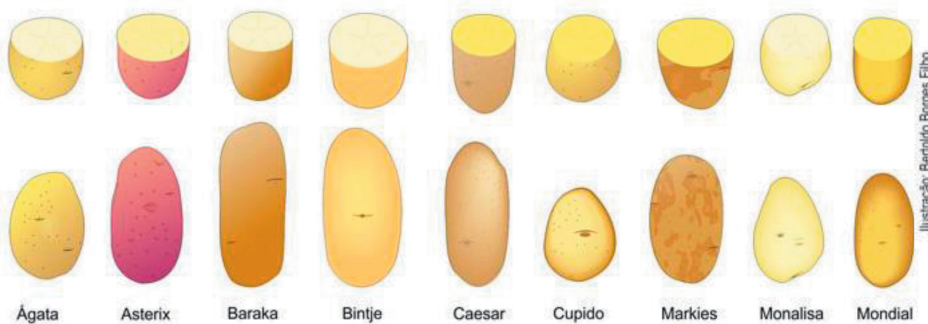


É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes a classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada no rótulo.

OBS.: A classe II pode ser subdividida em II.1 e II.2 se for de comum acordo entre os agentes de comercialização.

PRINCIPAIS VARIEDADES DE BATATA

Fonte: CEAGESP



SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO BANANA

Após analisar o comportamento da batata no período 2007-2017 podemos concluir sobre alguns aspectos interessantes. Primeiro: é a forte variação dos preços. Isto caracteriza uma cultura que gera muito risco ao produtor, no atacado e no varejo. Isto ocorre no gráfico apresentado no qual, já no primeiro semestre, num período de 10 anos, há uma situação atípica. Contudo, no segundo semestre, o mercado se regulariza e os preços têm comportamento de se reduzir pelo aumento da oferta e vice-versa. Há uma razão simples: a lucratividade elevada sugere pagamento de riscos elevados; pois é o lucro, o indicador de remuneração do risco. O resultado dessas análises sugere outras constatações possíveis, mas que não podem ser generalizadas. Entre elas se destacam:

a) As variações de preços caracterizam um sério problema ao produtor. Num ano ele pode ter elevadas margens e, no outro, preços abaixo de seus “custos de produção”, dado que o mercado encontra-se abastecido, por vezes, por meio de importações de batata. Observa-se em determinados períodos ser comum alguns elos da cadeia produtiva da batata passar de um uma situação favorável de renda aos produtores e atacadistas enquanto em anos subsequentes uma situação invertida. Nessas fases de produção e mercado todos os elos da cadeia produtiva ficam tensos tanto em razão de clima quanto pelo enfraquecimento do consumo.

b) Muitos analistas sugerem maior esforço de pesquisa para se obter um produto de vida mais longa, ou seja, que a variedade tenha maior tempo de prateleira. Outros que o produtor deveria buscar um período mais longo para plantio buscando ofertar nas entressafras. Mas não se observa facilidade para contornar essas variações dado que certas regiões brasileiras já estão ofertando três safras por ano, como no caso de Minas Gerais, ou duas safras por ano, no caso do Paraná.

c) As perspectivas para os próximos três anos, 2018-2020, é de crescimento do consumo. Ele estará atrelado ao comportamento da economia brasileira que neste momento se apresenta favorável ao seu crescimento.

Cebola

SITUAÇÃO MUNDIAL

Os números da FAO da produção mundial de cebola em 2014 foi de 88,4 milhões de toneladas. Os dois principais produtores são a China (25%) e Índia (22%) e, juntos, esses países produziram 47% da produção mundial. O Brasil produziu 1,64 milhão de toneladas, o que representa cerca de 2% dessa produção mundial e, no ranking, o 7º maior produtor mundial do bulbo

Tabela 1. Principais países produtores de cebola no mundo

<i>Países</i>	<i>Produção milhões (t)</i>	<i>Ranking</i>
<i>China</i>	22,5	1º
<i>Índia</i>	19,4	2º
<i>Estados Unidos</i>	3,2	3º
<i>Egito</i>	2,5	4º
<i>Iram</i>	2,1	5º
<i>Rússia</i>	2,0	6º
<i>Brasil</i>	1,6	7º
<i>Outros</i>	34,7	
<i>Total</i>	88,0	

Fonte: FAO - 2016



Oitavo produto mais
comercializado
em quantidade na
CEASA de Curitiba

PANORAMA NACIONAL

A produção de cebola no Brasil ocorreu por ocasião da vinda de colonos portugueses, especialmente açorianos. Ela foi implantada nos Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, de onde ela se difundiu para outras regiões brasileiras. A cebola é uma cultura de importância socioeconômica, sendo ela a terceira hortaliça em valor de produção, atrás de tomate e de batata. Neste sentido ela proporciona renda e emprego nas regiões produtoras e disponibiliza alimento rico e de reconhecido valor nutricional para a sociedade.

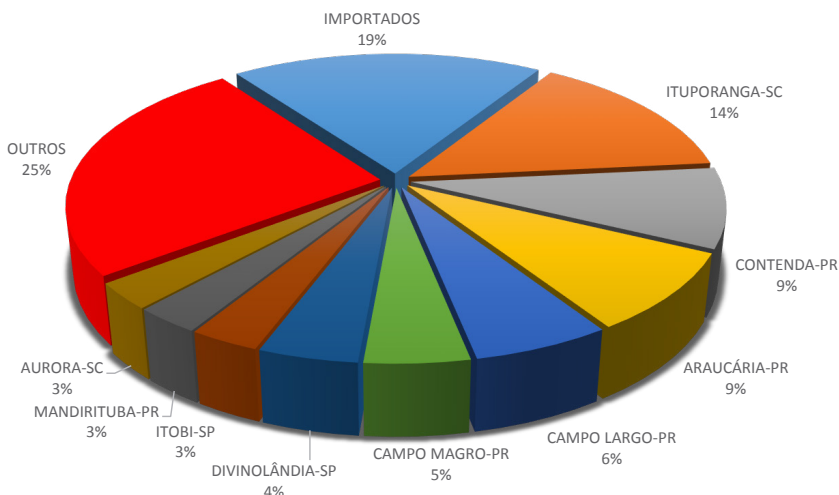
De acordo com os dados do IBGE, Tabela 2 a área do Brasil estimada no cultivo da cebola em 2016 foi 55,1 mil hectares, com uma produção em torno de 1,52 milhão de toneladas e uma produtividade aproximadamente de 28 t/ha.

Tabela 2. Área, Produção e produtividade de cebola em alguns Estados produtores no Brasil

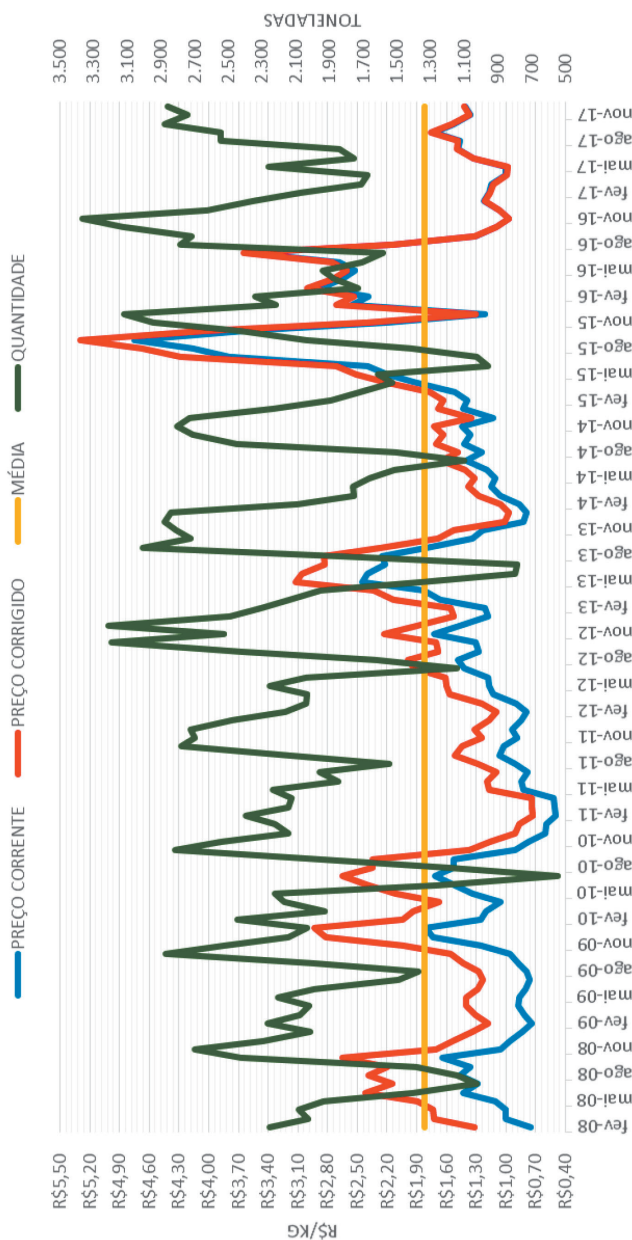
<i>Estado</i>	<i>Área mil ha</i>	<i>Produção mil ton.</i>	<i>Produção %</i>	<i>Produt. -kg/há</i>
<i>Santa Catarina</i>	21,2	517,0	34%	24.385
<i>Bahia</i>	8,5	255,2	17%	29.813
<i>Minas Gerais</i>	3,3	185,5	12%	55.864
<i>São Paulo</i>	5,0	180,0	12%	35.406
<i>Rio Grande Sul</i>	7,5	144,6	9%	19.134
<i>Paraná</i>	5,2	100,0	7%	19.042
<i>Outros</i>	4,3	334,3	9%	-----
<i>Total</i>	55,0	1.527,0	100%	27,6

Fonte: DERAL/SEAB (2017)

ORIGEM DA CEBOLA NA CEASA DE CURITIBA NOS ÚLTIMOS ANOS



Preços correntes, corrigidos e quantidades da Cebola pera na CEASA de Curitiba entre 2007 à 2017

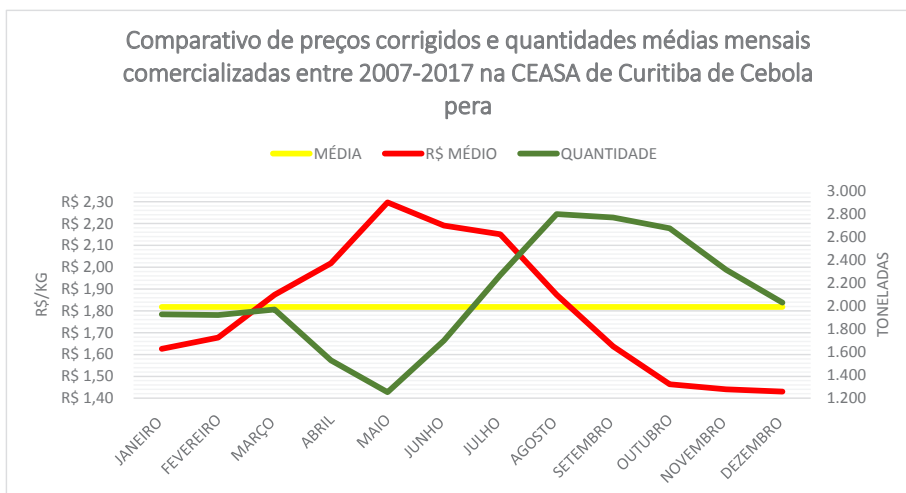


10º

décimo produto
em faturamento na
CEASA de Curitiba
em 2017

A cebola paranaense ocupa uma área de 9% no mercado nacional. Em 2017 foram plantados 44 mil hectares tendo uma queda de 8,5% quando comparada com o ano anterior. Essa redução teve como causa os baixos preços na comercialização de cebola em 2016.

O município de Ituporanga-SC é o principal fornecedor da CEASA de Curitiba, representando 14% do volume comercializado em 2017. O maior volume da produção de cebola é importada de países como Chile e Argentina na América do Sul e da Europa Holanda e Itália. Porém, o volume global tem na soma dos municípios da região metropolitana de Curitiba sua maior participação na comercialização local. Nos demais municípios fornecedores de cebola encontram-se 191 oriundos dos Estados da Bahia, de Minas Gerais, do Rio de Janeiro, do Rio Grande do Sul e de Goiás. Todavia os Estados de Santa Catarina e Paraná são os de maior volume de cebola ofertada.



As cotações de preços correntes e de preços corrigidos pelo IGP-DI e da apresentados neste trabalho tem sua quantidade comercializada na CEASA de Curitiba, entre 2007 e 2017. Ela representa um cenário com períodos que variam entre altos e baixos preços principalmente nos últimos anos de 2015-2017. Em meados de 2015 o preço atingiu uma média de R\$ 4,75 o quilo em julho.

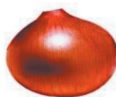
Isso ocorreu devido ao período de entressafra de cebola no Paraná. O produto comercializado para abastecer o mercado paranaense, nesse período, teve origem nos Estados: São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Bahia. No caso da importação internacional destacou-se a Argentina. Contudo àquele país também passou por problemas climáticos e tendo queda na produção de cebola. Segundo trabalho do DERAL (2015) a produção Argentina representou 16% do mercado, enquanto a paranaense atingiu 26% e outras origens destacando-se Santa Catarina com 27%. A diferença restante, 31%, veio dos demais Estados fornecedores.

A figura mostra que os meses têm os maiores preços são representados pelos meses de maio até julho. Isto se explica por serem os períodos em que se têm as quantidades ofertadas são mais baixas no mercado do produto. Já a partir dos meses de julho e agosto começam a entrar no mercado as produções de cebola, ocorrendo, como consequência, uma queda acentuada nos preços. Na sequência, meses de outubro até dezembro, são registrados os menores preços durante o resto do ano. Nota-se que a cebola é um produto quase indispensável na culinária; o preço, mesmo em uma situação de alta, ela acaba sendo comprado pelo consumidor em função da inelasticidade da demanda.

GRUPOS (Formato)



GRUPO 1
(Redondo, oblongo ou periforme)



GRUPO 2
(Achatado)

SUB-GRUPOS (Coloração)



Branca



Amarela



Vermelha, Pinhão ou Baía



Roxa

CLASSES OU CALIBRES

CLASSE	CALIBRE
5	Maior que 90 mm
4	Maior que 70 a 90 mm
3 cheio	Maior que 60 a 70 mm
3	Maior que 50 a 60 mm
2	Maior que 35 a 50 mm
1	Maior que 15 a 35 mm
0	Menor que 15 mm

Permite-se dentro de uma mesma embalagem a mistura de até 10% de bulbos de classe imediatamente superior ou inferior à classe indicada no rótulo da embalagem.

Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO CEBOLA

Após análise dos dados, chegam-se algumas conclusões que permite ao leitor compreender os pontos principais envolvendo a produção e o mercado da cebola. Entre elas devem ser considerados:

a) A cebola indica que é um produto associado à importação. Isto indica que o Brasil não é autossuficiente na cultura;

b) A cebola tem demanda forte por ser um produto importante na culinária nacional. Desta forma mesmo que os preços sejam considerados elevados, os consumidores preferem pagar mais do que ficar sem um produto que traz prazer no seu consumo;

c) Há fortes possibilidades que a cebola passe a ter sua oferta ampliada nos próximos três anos (2018-2020) em função do crescimento da renda que teve em 2017, um ponto de inflexão indicando reduzir importações e ampliar a área produtiva nacional. Isto deve ocorrer pelo aumento da renda média dos brasileiros e também, que há um potencial de aumentar o consumo, tanto mantendo inflação baixa como a expectativa dela ter aumento de preços, mesmo que moderado quando comparado aos anos 2016 e 2017. Não se descarta nos próximos três anos uma ampliação de área num total de até 10% em relação a 2017;

d) A comparação de cebola em relação a cenoura e a batata lhe são favoráveis pois ela consegue obter um custo de oportunidade favorável em relação aquelas duas culturas pela área. Seus custos de produção ficam abaixo de 60% em relação aos preços praticados na CEASA-PR;

e) O clima na região sul é propício para produção de cebola, dado à previsão meteorológica indicando possibilidade de La Niña, o que favoreceria a produção nas regiões produtores Sul-Sudeste (Minas Gerais e de São Paulo) e até mesmo no semi-árido nordestino.

INTRODUÇÃO

A cenoura tem sua origem há mais de 5 mil anos. Nasceu na região de Caxemira, Afeganistão na Ásia Central. Os povos da época produziam raízes de coloração púrpura ou amarela de muito interesse dos consumidores regionalmente. Contudo a cenoura teve seu “batismo” quando foi introduzida na Europa por volta do ano 1.100 AC pelos povos mouros. As raízes da cenoura, naquela época, eram cilíndricas e de diversas cores. Aquelas plantas, usadas na alimentação caseira, foram disseminadas pelos povos holandeses por toda Europa Ocidental sendo consumida tanto pelos nobres quanto pelos plebeus.

Eles iniciaram sua domesticação e seleção. Em 1721 quando já eram conhecidas quatro cultivares de raízes alaranjadas. Foi Gerrit Dou, na Holanda (1613-1675), o responsável pela seleção do material existente naquela região, que hoje é conhecida como “países baixos”. A polinização da cenoura alimentou as abelhas, e continua até os dias de hoje. Ela, pela sua aparência e seu sabor, virou nobre nas mesas dos povos ocidentais em toda Europa.

A CENOURA NOS DIAS ATUAIS

O país mais populoso do planeta com mais de 1,4 bilhões de pessoas, a China, produz 31% do volume mundial de cenoura. Segundo dados estatísticos da FAO a China produziu um volume de 15 milhões de toneladas em 2015 significando um consumo de 10,7 kg/per capita/ano. No ranking internacional a segunda posição está com a Rússia com quase 2 milhões de toneladas (13,8 kg/per capita ano) e vindo na terceira posição os Estados Unidos com 1,5 milhão de toneladas (4,6 kg/per capita ano). O Brasil ocupa o quinto lugar com uma produção anual próximo de 760 mil toneladas (3,7 kg/per capita ano) numa área de 24 mil hectares (IBGE-2016). Em relação às exportações, o Brasil ocupa a sétima posição mundial do comércio desta hortícola.

Entre os principais estados produtores estão, segundo o IBGE (2016), Minas Gerais, São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná, Bahia e Goiás. Eles, em conjunto, são responsáveis por 90% da produção nacional. O maior volume produzido encontra-se no Centro Oeste e no Sul com quase 90% da área de produção. No Nordeste essa produção fica perto de 10% enquanto no Norte é inferior a 1%.

12º

em quantidade
comercializada na
CEASA de Curitiba
em 2017

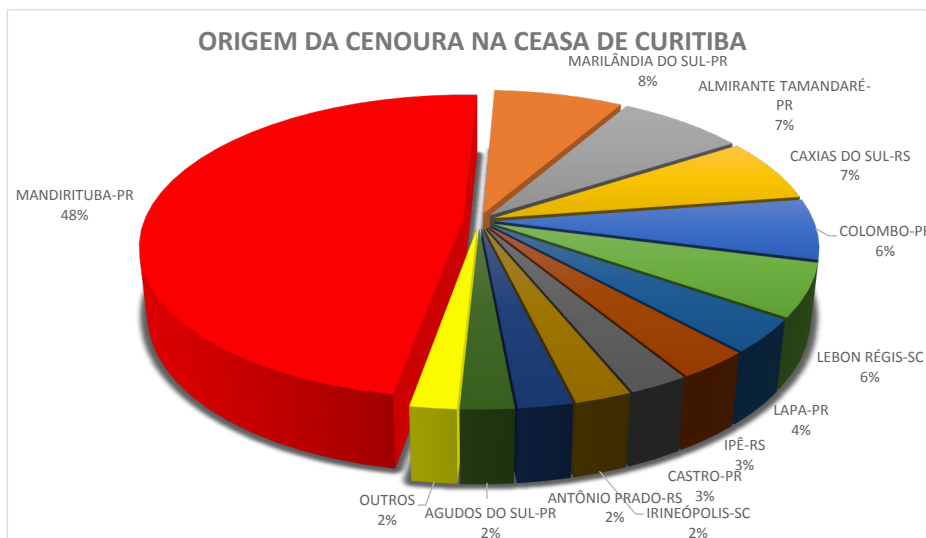
Entre os polos regionais de produção de cenoura no Brasil estão os municípios de Minas Gerais como São Gotardo, Santa Juliana e Carandaí. Em São Paulo os três principais municípios produtores são Piedade, Ibiúna e Mogi das Cruzes. No Paraná, ela é produzida tanto em Mandirituba quanto Marilândia do Sul. Por fim, com importância relativa, vem a produção de cenoura nos Estados da Bahia, municípios de Lapão e Irecê, e, no Estado de Goiás no município de Planaltina. Neste último a cenoura é produzida com utilização da irrigação em pivô

central. Esta tecnologia da irrigação permite elevadas produtividades e garantia de produção anual.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO NO PARANÁ

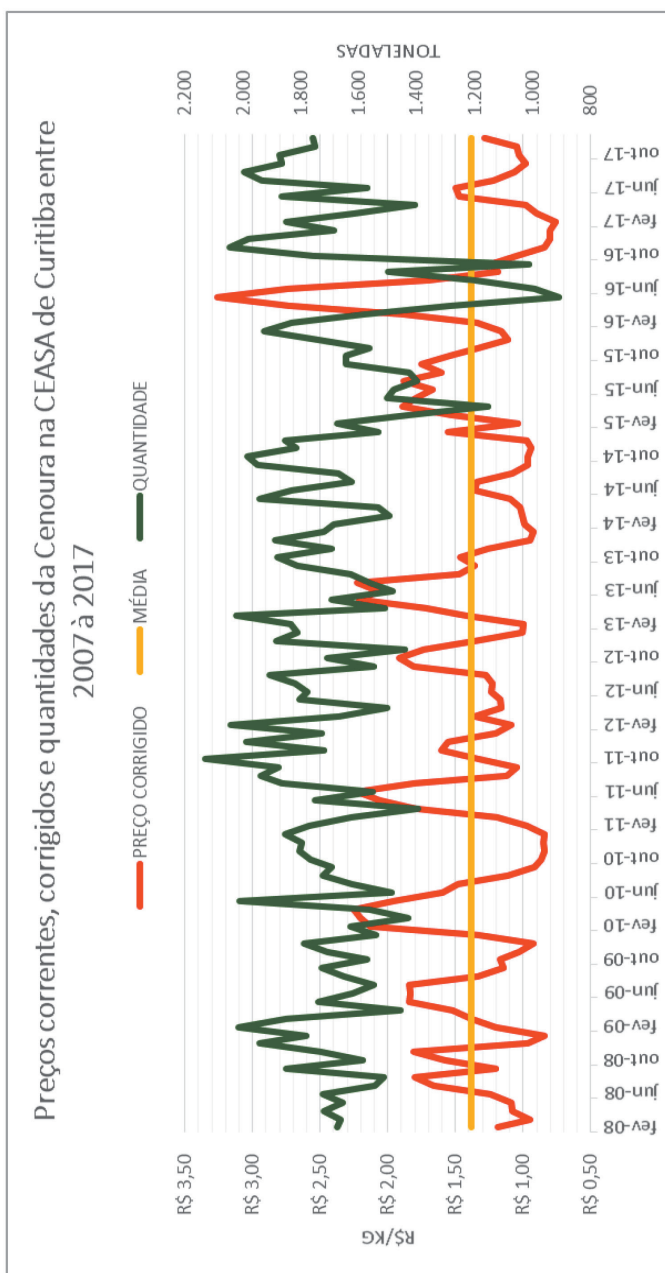
No Estado do Paraná predominam dois períodos de produção: inverno e verão. No caso de inverno o ciclo produtivo gira entre 90-110 dias em função do “fotoperíodo” da região. Elas são caracterizadas por consumir baixo volume de água. Isto porque o excesso de umidade afeta, negativamente, a coloração da planta. O grupo Brasília, desenvolvida com trabalhos de pesquisa entre a Embrapa Hortaliças (DF) e a ESALQ (1981), apresentam raízes de 15-20 cm de comprimento.

Suas características principais estão na resistência à queima das folhas, suportar o calor, ser tolerante ao nematoide de galhas e com uma produtividade que pode atingir até 35 t/ha. O ciclo de produção varia entre 85-110 dias. As principais cultivares desse ramo são: Brasília (DF), Carandai (MG) e Tropical (GO). Outro destaque é a produção da cultivar BRS Planalto, lançada em 2009 e atualmente ainda em desenvolvimento na Embrapa Hortaliças no Planalto Central.

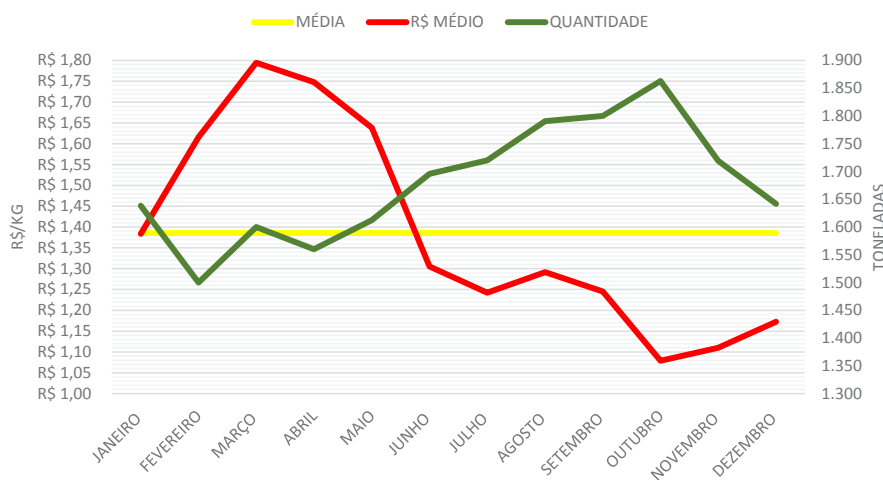


OBS. Apesar da cidade de Mandirituba representar 48% da produção da cenoura comercializada, a origem dela e o fato do produto, por vezes, provém tanto de Mandirituba como de outras cidades, também. O que acontece é que lá estão instalados alguns centros de beneficiamento e classificação da cenoura, de forma que alguns produtores processam a produção e vendem com ganhos de preços por elas apresentarem um visual favorável pelo efeito da lavagem e classificação.

Representado como “outros” aparecem outras 92 cidades, que somam para corresponder a 2% da comercialização na CEASA. De maneira geral são três estados que contribuem com grande parte para o abastecimento brasileiro, destacando-se o Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.



Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Cenoura



Nos meses de março e abril é onde concentram os maiores preços da cenoura, decaindo com o decorrer do ano com o aumento da oferta no mercado. Em Outubro até Dezembro estão os preços mais baixos, chegando a atingir R\$ 1,08/Kg. Este tipo de informação é essencial para produtores, atacadistas, varejistas e consumidores que despertam interesses estratégicos para o melhor faturamento de cada segmento que envolve a cadeia produtiva da cenoura.

É interessante ressaltar a importância da cenoura, pois representa o 12º lugar em quantidade comercializada e o 16º lugar em faturamento na CEASA-Curitiba. Este produto, assim como a maioria dos legumes e verduras, é bastante comercializado nas “pedras” mas, também, nos boxes da CEASA que são atacadistas conhecidos também por “permissionários”. Este nome advém deles participarem após receberem “permissão” da CEASA para atuarem com lojas na Ceasa. Estas lojas são obtidas em concorrência pública.

Em 2016 houve um excesso de chuvas no período, ocasionando problemas de nematoide na cultura da cenoura, elevando o preço para R\$ 3,26/kg. Todavia o preço médio em dez anos corrigidos pelo IGP-DI da cenoura foi de R\$ 1,40/kg.

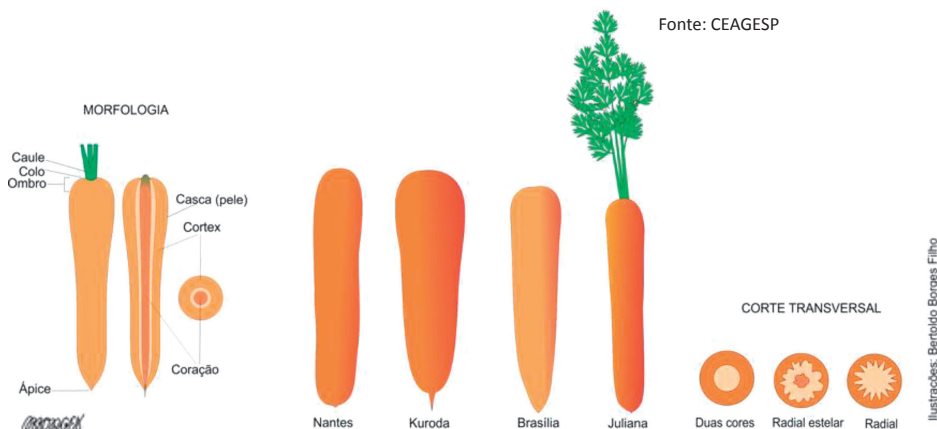
Os anos que apresentaram os maiores coeficientes de variação nos preços foram 2016 e 2010, chegando a 56%. A diferença de preços e quantidades ofertadas de um ano para outro, está ligada a questões climáticas, e precipitações ocorrentes, tendo efeito direto no mercado.

Tabela 1. Margens de comercialização para cenoura, no paraná (2016).

Mês/Ano	Margem Total - MT (%)	Margem do Atacadista - Ma (%)	Margem do Varejista - Mv (%)
Jan	34,61	37,42	-2,81
Fev	42,26	21,18	21,08
Mar	45,47	-1,78	47,25
Abr	58,74	-8,30	67,04
Mai	68,58	2,30	66,29
Jun	63,07	19,67	43,40
Jul	59,13	18,76	40,36
Ago	64,28	20,06	44,22
Set	62,60	25,81	36,79
Out	62,85	23,71	39,14
Nov	65,80	26,11	39,69
Dez	61,31	32,74	28,57

Fonte: Greici Parisoto - TCC - UFPR 2017

PRINCIPAIS VARIEDADES DE CENOURA



GRUPO

De acordo com o tipo varietal. A cenoura será classificada em 3 grupos:



Kuroda: Formato cônico, ponta arredondada, coração pouco evidente, coloração laranja avermelhada, pescoço pequeno.

Nantes: 90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno.



Brasília: Formato cônico, ponta pouco fechada, coração evidente, pele pouco lisa, coloração laranja clara, pescoço grande.

CLASSE OU COMPRIMENTO



10
≥10cm <14cm



14
≥14cm <18cm



18
≥18cm <22cm



22
≥22cm <26cm

As raízes com comprimento igual ou acima de 26 cm estarão na classe 26 (≥ 26 cm).

Admite-se até 10% de mistura de classes, pertencentes às classes imediatamente inferior ou superior, numa mesma embalagem. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO CENOURA

Após análise da produção de cenoura neste trabalho, chegam-se algumas conclusões envolvendo dados dessa cultura importante para economia brasileira.

a) Primeiramente o período de dados analisados foi de janeiro de 2007 até dezembro de 2017. São preços levantados cotidianamente e, atualizados anualmente utilizando como deflator o índice IGP-DI da FGV;

b) A Tabela 1 mostra que as margens de comercialização e indicam o valor dos preços que são repassados aos produtores, aos atacadistas e aos varejistas. Esses valores correspondem respectivamente a margem no atacado que ficam com 18%, varejo 39% e, por fim, o que sobra ao produtor em torno de 43% dos 100% do preço final segundo Greici J. Parisoto no trabalho de conclusão de curso-TCC da UFPR em 2017;

c) A análise dos anos 2007-2017 é considerado consistente em referência às “tendências dos preços” a partir de uma equação matemática linear num modelo que corrige a inflação do período. Neste modelo ficou caracterizada a variação sazonal dos preços da cenoura;

d) Outra conclusão se refere aos preços apresentaram tendência de alta favorável ao produtor de 1,85% ao ano; no atacado o coeficiente é de 2,53% e, por fim, no varejo de 1,50%. Estes três coeficientes (indicadores estimados por Greici Parizoto) sugerem existência de aumento na demanda do produto no estado do Paraná, nesse período dos 10 anos analisados;

e) Os dados mostraram a ocorrência de um padrão de preços mais elevado no início do ano, entre fevereiro e maio, nos três segmentos estudados, caracterizando explicitamente a sazonalidade do mercado;

f) Todos os três setores participantes: produtor, atacadista e varejista correm riscos de produção e no mercado. Contudo o atacadista e varejistas agregam valor ao produto que é reconhecido pelo consumidor nos preços pagos, neste caso, pela aquisição da cenoura. Neste exemplo o produtor tem suas despesas cobertas pela margem que considera, também, os riscos de clima, de mercado e da própria concorrência (mercado interno e produção importada);

g) O mercado de forte posição concorrencial, sazonalidade que afeta os preços no mercado na safra e na entressafra; mercado absolutamente livre, sem contratos antecipados, com muita transparência nas negociações, a fatia fica maior para aquele, que, na época certa, consegue ter informações mais atualizadas ou mesmo de tendências nos próximos anos. Desta forma, os segmentos se beneficiam tanto nos períodos de excesso de oferta, preços baixos, como na escassez, quando

os preços são mais elevados. Isto se assemelha ao mercado financeiro no qual aqueles que lucram mais são os que mudam de posição mais rapidamente se beneficiando dos circuitos de sazonalidade;

h) O quadro da economia brasileira indica que, no período de 2018-2020, deveremos ter uma retomada do crescimento do emprego e da renda. Com isso, mesmo que quase marginalmente, os preços devem crescer no setor de cenouras;

i) A produção de cenoura brasileira tem tecnologia desenvolvida para situações diferenciadas de clima, resistência às doenças e ao controle das pragas (tecnologias para país tropical). Exemplo a variedade “Brasília passou a ser cultivada na região de cerrados numa estação mais quente. A sua genética foi adaptada para convivência com aquele clima, gerando emprego e renda durante todo ano;

j) Produtividade que varia anualmente de 30 t/ha até 40 t/há, ela fica condicionada ao uso de inovações, regionalmente;

k) Os produtores devem se organizar em associações e ou cooperativas para terem melhor participação no mercado que lhes garanta tanto possibilidades de contratos com grandes empresas quanto na concorrência com atacadistas e varejistas;

l) O destaque para Mandirituba como sendo o 1º município, se deve não só por produtores locais, mais também pela existência na produção de grandes “lavadores e classificadores” de cenoura;

m) Os atacadistas deveriam usar mais intensamente o uso de frio para aumentar o tempo de prateleira da cenoura. Mas, também, deve ser comercializada em sacos plásticos, todo o processo de pré-embalagem deve ser feito em ambiente refrigerado que reduz sua transpiração e aumenta seu tempo de prateleira.

Laranja



De toda quantidade comercializada na CEASA de Curitiba



Quarto produto em quantidade comercializada na CEASA de Curitiba



Sexto produto em faturamento na CEASA de Curitiba em 2017

Na comercialização da laranja há forte presença dos intermediários com poucos produtores vendendo diretamente para eles e aos consumidores. Já estamos longe daquela época em que o mercado sequer era estruturado. Pequenas, médias e grandes empresas de frutas fornecem, sob contrato, laranjas às centenas de redes de supermercados, feiras livres (quitandas), varejões, entre outros.

Os principais países do ranking da laranja tem como protagonistas o Brasil (34%), USA (16%), China (10%), Espanha (4,5%) e México (4,4%) segundo a FAO. Nos produtos processados de citros o Brasil destaca-se como maior exportador mundial de suco concentrado suprimindo mais de 60% da demanda mundial. Ele responde por quase 75% do comércio internacional da laranja. A cada 5 copos de suco consumidos no mundo 3 são produzidos no Brasil.

A área de produção de laranja no Brasil em 2016 foram 680 mil hectares sendo 400 mil (58%) produzidos em São Paulo envolvendo 350 municípios e 11,5 mil propriedades. Em São Paulo essa produção gera um PIB de 6,5 bilhões de dólares, 200 mil empregos diretos e indiretos e 190 milhões de impostos em toda cadeia produtiva de laranja. O Estado do Paraná produziu em 2016 uma área de 24,4 mil hectares e produziu 756 mil toneladas gerando um VBP de R\$ 165 milhões de reais.

As exportações brasileiras de suco foi de 1,04 milhões de toneladas em 2015 gerando 2 bilhões de dólares de receita. Mas. Deve ser ressaltado que nos anos 2005-07, em média a exportação girou em torno de 1,32 milhões de toneladas. O Brasil exporta sua produção para a União Europeia (67%), USA (21%), China (3%), outros (9%).

Tabela 1. Área e Produção Mundial de laranja - 2014

Ranking	País	Area (Mil há)	Produção (mil t)	Participação %
1º	Brasil	680	16.928	23%
2º	China	475	7.823	11%
3º	Índia	664	7.317	10%
4º	Estados Unidos	240	6.139	8%
		4.007	72.263	100%

Fonte: FAOSTAT



Na produção citrícola desde o início de sua produção aos 4 anos de vida colhem-se 100 frutos por laranjeira/ano passando para, no mínimo 150 frutos no 5º ano, 200 frutos (6º ano), 250 frutos (7º ano), 300 frutos (8º ano). A partir dali em geral, podem produzir 350 frutos (Bahia), 420 frutos (Baianinha) e 580 frutos (Pera).

O eixo Umuarama, Paranaíba, Maringá, Londrina e Cornélio se tornou um polo de produção de laranja com área de 85% do total de área de laranja do Estado, conforme a Tabela 2 deste Trabalho.

Tabela 2. Área, Produção e principais núcleos SEAB produtores de laranja no Paraná

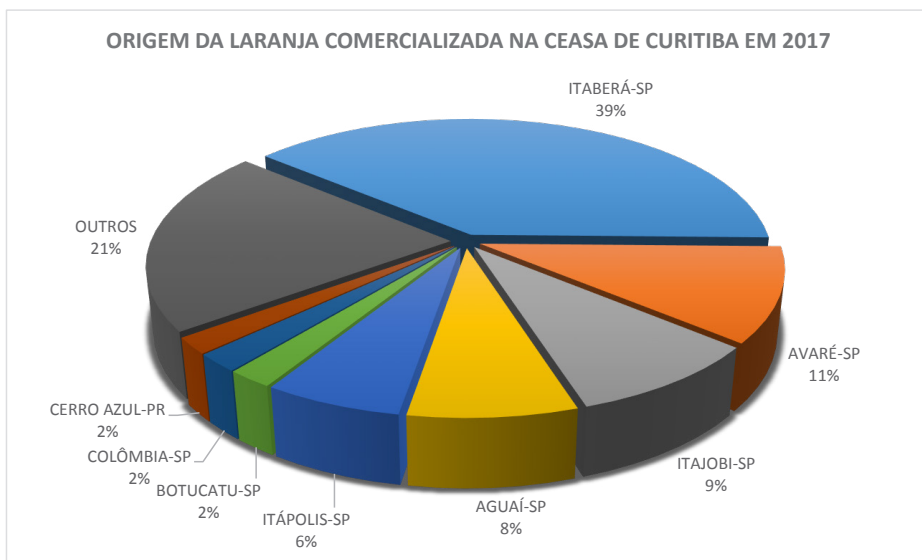
Região	Área/ha	Produção/t	VBP mil R\$	Área%	Produção%
Paranaíba	10.507	335.994	73.048	43,0%	44,4%
Maringá	4.228	139.535	30.336	17,3%	18,4%
Londrina	2.670	74.483	16.193	10,9%	9,8%
Cornélio Procópio	1.903	71.410	15.525	7,8%	7,1%
Umuarama	1.394	53.990	11.737	5,7%	3,3%
Demais	3.733	81.471	17.715	15,3%	17,0%
Total	24.435	756.883	164.554	100,0%	100,0%

Fonte: SEAB/DERAL (2017)

Tabela 3. Principais municípios produtores no Paraná

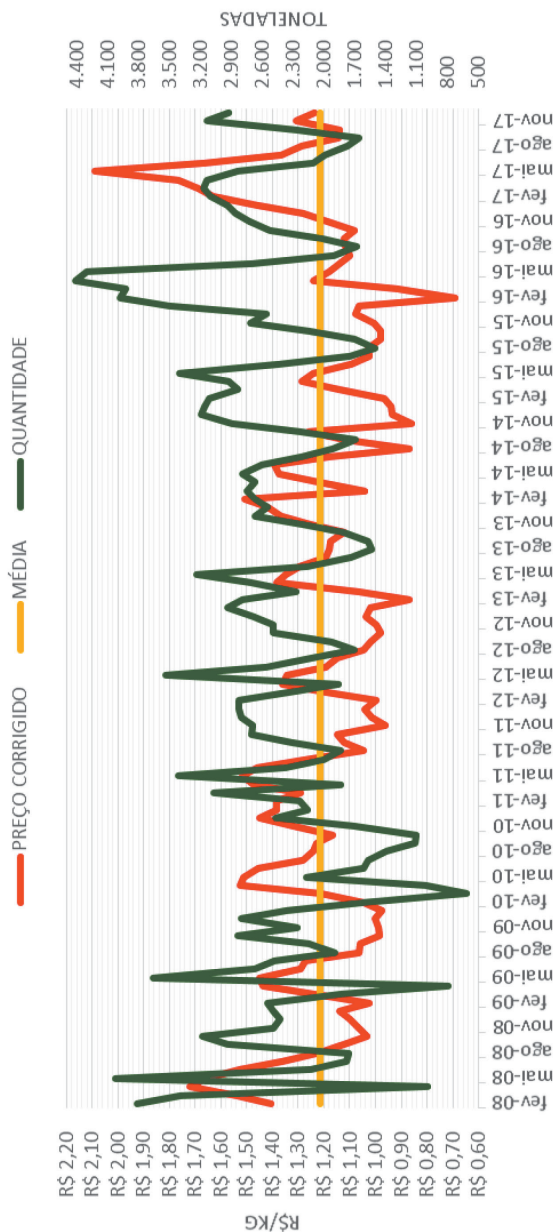
Municípios	Área/Há	Produção/t	VBP R\$/1.000,00	Área %	Produção%	VBP %
Paranavai	3650.	109.500	23.806	14,9	14,5	14,5
Guairaca	2.154	75.390	16.390	8,8	10,0	10,0
Alto PR	2.270	68.100	14.805	9,3	9,0	9,0
Cruzeiro Oeste	1.103	44.120	9.592	4,5	5,8	5,8
Floraí	1.100	39.000	8.478	4,5	5,2	5,2
Nova Esperan.	1.100	31.900	6.935	4,5	4,2	4,2
Rolândia	820	27.060	5.883	3,4	3,6	3,6
Atalaia	630	25.200	5.478	2,6	3,3	3,3
S. J. do Caiuá	684	20.520	4.461	2,8	2,7	2,7
Londrina	544	19.338	4.204	2,2	2,6	2,6
289 munic.	10.380	296.755	64.517	42,5	39,2	39,2
Total	24.435	756.883	164.554	100,0	100,0	100,0

Fonte: SEAB/DERAL (2017)

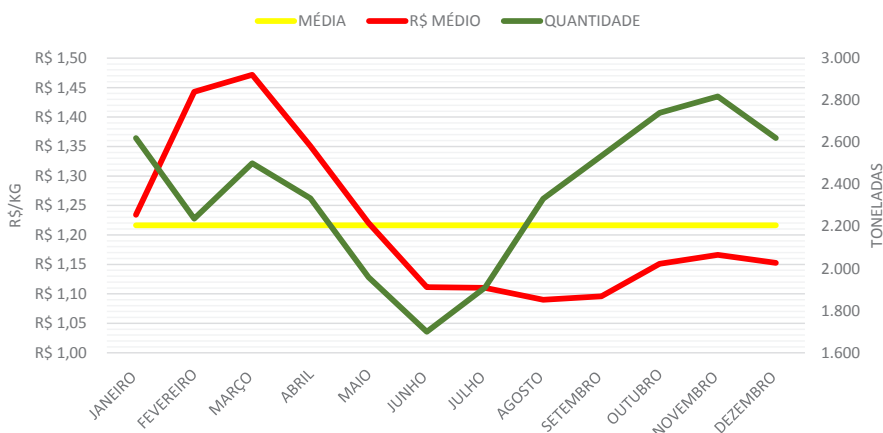


Metade de toda a laranja comercializada na CEASA de Curitiba tem sua origem em duas cidades de São Paulo: Itaberá e Avaré. Elas juntas, em 2017, corresponderam a mais de 13.000 toneladas de laranja. Identificado como “outros” são 71 cidades que somam 21% do mercado.

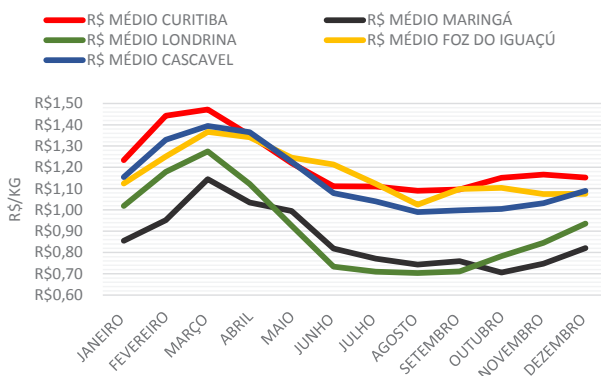
Preços correntes, corrigidos e quantidade comercializada na CEASA de Curitiba entre 2007 e 2017 de Laranja Pêra



Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Laranja Pera



COMPARAÇÃO DE PREÇOS MÉDIOS CORRIGIDOS DA LARANJA PÊRA ENTRE AS UNIDADES DA CEASA-PR



Em fevereiro e março encontram-se os preços mais altos da laranja, chegando a R\$1,47/kg. A partir do segundo semestre o preço cai para R\$ 1,10/kg em média, oscilando R\$0,10/kg entre esses meses. Comparando as cinco unidades da CEASA – PR, a de Curitiba é a que apresenta o maior

volume em quantidade comercializada e o maior preço. O maior volume se deve a grande densidade demográfica de Curitiba; porém está distante do maior centro produtivo do Brasil, que é São Paulo, aumentando assim os custos do processo logístico do produto.

A **HF Brasil** publicou em maio de 2017 uma revista chamada “CITROS – Quanto custa produzir um pomar de laranja” baseado em dois projetos econômicos, com sistemas de produções diferentes.



VIDA ÚTIL: 18 ANOS

VARIEDADES: 15% PRECOSES, 40% MEIA-ESTAÇÃO, 45% TARDIAS

ADENSAMENTO: PRECOSES: 708 plantas (6,5 x 2); MEIA-ESTAÇÃO: 767 pl (6 x 2); TARDIAS: 708 pl (6,5 x 2)

PRODUTIVIDADE MÉDIA

1.318

ANÁLISE DE INVESTIMENTO

Vida útil do Projeto: 18 anos

Taxa de desconto (real) %: 2% a.a.

Custo operacional: R\$ 12,55

Preço médio: R\$ 19,40

Produtividade média: 1.318 cxs por ha

SOMENTE APÓS 8 ANOS É POSSÍVEL PAGAR O INVESTIMENTO DO POMAR

8

AO FINAL DA VIDA ÚTIL, ESSE POMAR GERA INVESTIMENTO COM RENDIMENTO DE 13,2% a.a. E PRODUZ 19.770 CXS

Gera lucro de R\$ 96.233,11 (acumulado 18 anos).
Convertendo para o presente, esse valor é R\$ 70.757,17/ha (considerando-se taxa de desconto de 2% ao ano)

0 1 2 3

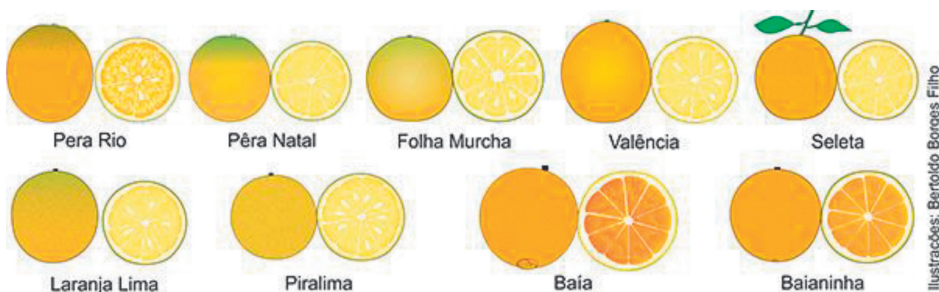
R\$ 39.247,26

Gasto total de investimento - pomar + irrigação (R\$/ha)

8

18

PRINCIPAIS VARIEDADES DE LARANJA Fonte: CEAGESP



Grupo

Laranja	Baixa acidez	
	Comum	
	Umbigo	
	Sanguínea	

Subgrupo

Presença de sementes



Com semente



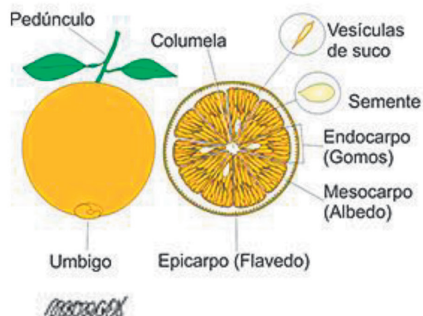
Sem semente*

*Eventualmente podem ocorrer frutos com até 3 sementes viáveis

Requisitos mínimos de qualidade*

Laranja			
Variedades	% de suco	SS (°Brix)	SS/AT (ratio)
Baía	35	10	9,5
Hamlin	35	10	9,5
Lima	35	10	9,5
Natal/Valência	44	10	9,5
Pera	45	10	9,5

MORFOLOGIA



SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO LARANJA

Após análise dos dados e as regiões produtores paranaenses podem-se tirar algumas conclusões sobre a cultura da laranja no Brasil e no Estado do Paraná. Entre elas se destacam:

a) A produção de laranja no Estado do Paraná tem, relativamente, uma área ainda pequena de produção que permite ter-se uma perspectiva otimista do potencial de crescimento da cultura podendo ser incorporadas novas áreas aos laranjais do Estado. Um programa de governo pode viabilizar as regiões do noroeste na incorporação de novas áreas que possuem renda baixa com outras culturas como por exemplo da pecuária e ou de grãos;

b) A laranja apresenta picos de preços entre janeiro até maio com os valores mais elevados em fevereiro e março (R\$ 1,47/kg) e, a partir de junho, estes despencam caindo em agosto para os valores mais baixos (R\$ 1,09/kg);

c) A sazonalidade no mercado de laranja é bem explicitada nos gráficos deste Trabalho Técnico. No período de escassez de laranja (janeiro/maio) os preços se elevam no Paraná que acaba importando laranjas dos Estados de São Paulo e Rio Grande do Sul;

d) Nas análises está claro que a importação de laranja pelo estado do paraná visa suprir a demanda para produção de suco pelas indústrias aqui localizadas. Além disso os intermediários possuem câmaras frias que facilitam a estocagem de uma parcela dessa produção. Isto leva, certamente, minimizar a escassez de fruta natural e suprir, posteriormente, os mercados do Paraná;

e) Os resultados mostram que a Laranja produzida no Paraná ocupa o paralelo abaixo de 23° indicando que ela está adaptada para uma região tropical. Mas a produção de Cerro Azul, no Sul do Estado não pode ser descartada de produção de frutas cítricas que são melhor adaptadas a climas frios;

f) A produção paranaense é um exemplo da necessidade do Estado voltar investir tanto nos trabalhos de pesquisa quanto na assistência técnica evitando que os produtores e consumidores paranaenses financiam mão-de-obra de outras regiões e fortaleçam a renda dos produtores sejam de São Paulo ou do Rio Grande do Sul.

CENÁRIO MUNDIAL

A situação mundial da maçã em termos de área, produção e participação no ranking é mostrado na Tabela 1.

<i>Ranking</i>	<i>País</i>	<i>Área (Mil ha)</i>	<i>Produção (mil t)</i>	<i>Particip. %</i>
1º	China	2.272	40.923	48%
2º	Estados Unidos	128	5.185	6%
3º	Polônia	176	3.195	4%
11º	Brasil	37	1.378	2%
	Mundo	5.051	84.630	100%

FONTE: FAOSTAT (2014)

No Brasil a capacidade de armazenamento de maçãs é de 511.525 t, cerca de 60% da produção nacional, com boa parte dessa capacidade instalada em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul. A produção no Sul do país está concentrada em duas cultivares, Gala e Fuji. Estas representam mais de 90% da área plantada. Mas, eventualmente se encontram as cultivares Eva, Golden Delicious, Brasil, Anna, Condessa, Catarina, entre outras de menor significância.

Tabela 2. Área, Produção e principais Estados produtores brasileiros

<i>Estado</i>	<i>Área (há)</i>	<i>Produção (t)</i>
<i>Santa Catarina</i>	17.604	613.828
<i>Rio Grande do Sul</i>	16.368	598.512
<i>Paraná</i>	1.456	40.949
<i>São Paulo</i>	170	5.406
<i>Minas Gerais</i>	201	5.046
<i>Bahia</i>	43	870
<i>Total</i>	35.842	1.264.651

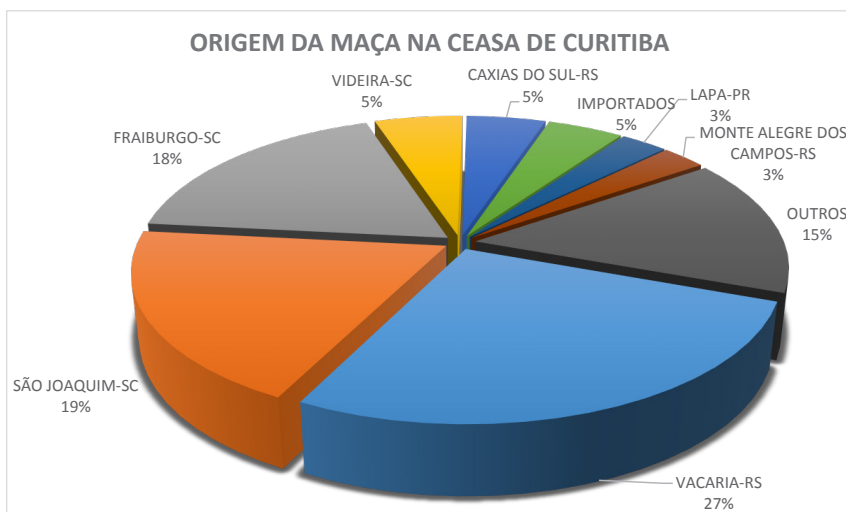
Fonte: IBGE (2015)

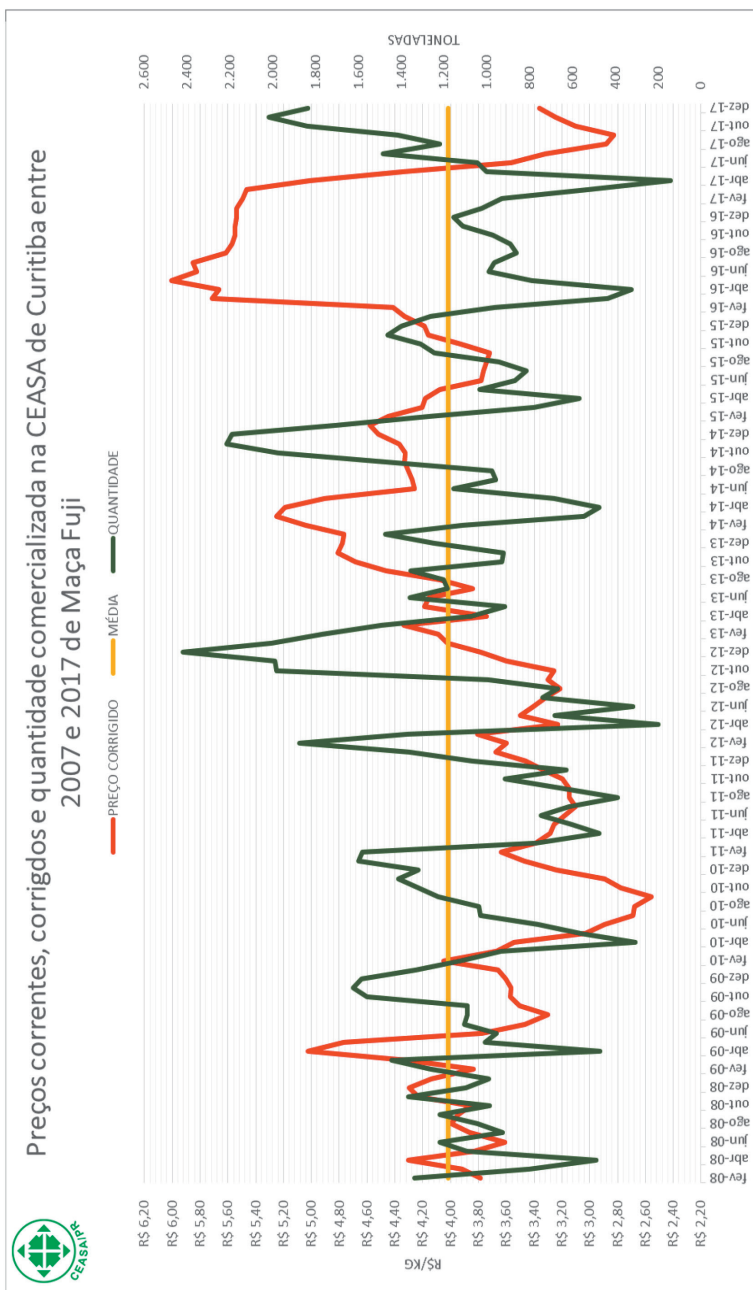
Conforme o CEPEA-Esalq/USP, o Brasil, segundo os dados fornecidos pelo setor industrial indicam que na safra 2016/17, deve colher mais de um milhão de toneladas de maçãs. Esta produção será mais de 25% superior a obtida no período anterior, quando ocorreram problemas climáticos para produção de maçã. Essas informações são da Associação Brasileira dos

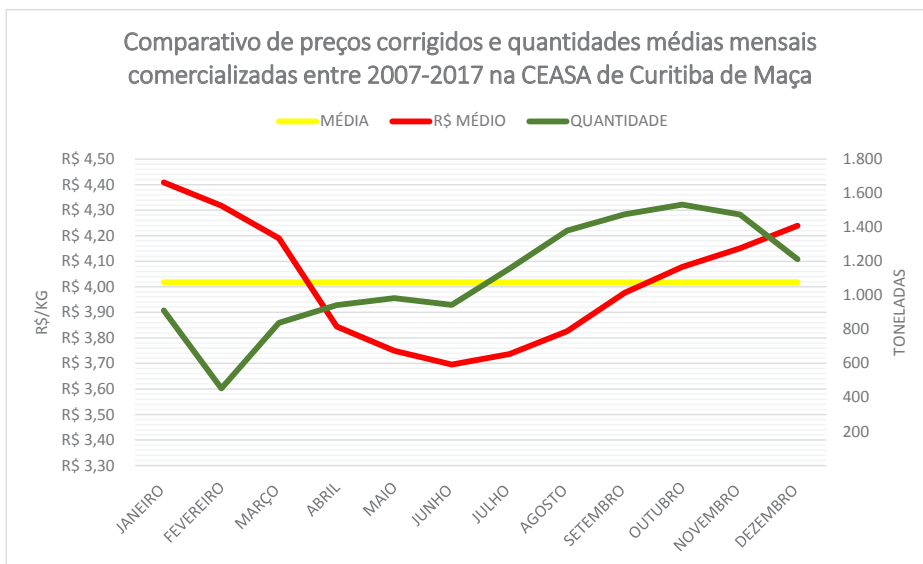
produtores de maçã (ABPM) sediada em Palmas-PR. Desse total estimado 22% dele irá para a indústria, enquanto outras 800 mil toneladas para consumo in natura no mercado interno. Para o mercado externo serão destinadas, segundo as previsões de especialistas, 40 mil toneladas. A ABPM destaca que o país deverá importar entre 2016/17 aproximadamente 80-100 mil toneladas. Por fim a ABPM estima que serão colhidas 535 mil toneladas da variedade Gala, e 465 mil de Fuji, que são de ciclo tardio.

PRODUÇÃO NO PARANÁ

A produção paranaense de maçã, segundo o DERAL-SEAB em 2016, tinha uma área plantada de 1.338 hectares, produzindo 36,3 mil toneladas, gerando um valor de 100 milhões de reais. As maiores áreas em produção ocorreram nos Núcleos regionais de Curitiba e Pato Branco, respectivamente, com 543 e 405 hectares. Os principais municípios de produção de maçã são Palmas com uma área plantada de 405 hectares, Lapa com 250 hectares, Campo do Tenente 170 hectares e Porto Amazonas com 212 hectares. Nesses quatro municípios estão 75% da área na produção da maçã do Estado. Em termos de Valor Bruto da Produção–VBP os 4 municípios citados representam 80%, restando 20% do VBP para outros 342 municípios do Estado.

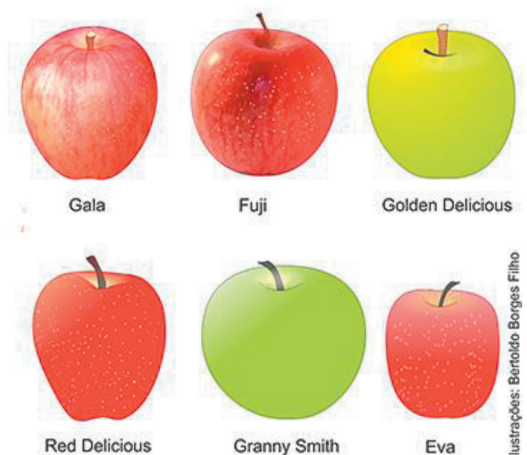






Nos meses com o preço mais baixo da maçã fuji encontra-se entre abril até agosto chegando a R\$ 3,70/kg. Já o mês com o preço mais elevado é janeiro, com média de R\$ 4,40/kg. Porém, devido aos métodos de conservação como a câmara fria, é possível haver uma oferta no mercado atacadista durante o ano todo, mesmo que a safra seja concentrada em apenas em alguns meses.

PRINCIPAIS VARIEDADES DE MAÇA



SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO DA MAÇÃ

Após análise dos dados e as regiões produtores paranaenses pode-se tirar algumas conclusões sobre a cultura da maçã. Entre elas destacam-se:

a) A produção de maçã no Estado do Paraná tem uma pequena área em termos comparativos na fruticultura. Nos últimos seis anos, 2011-2016 teve uma redução de 33,5% informado pelo DERAL. A área de produção paranaense representa somente 4% da área brasileira (2016);

b) A maçã apresenta picos de preços entre janeiro e a segunda quinzena de abril. Posteriormente de maio até o mês de outubro há excesso de oferta, com preços de comercialização em queda, estabelecendo o previsto na sazonalidade da maçã brasileira. Por fim há, novamente, ligeira alta até o mês de dezembro;

c) Nesse período de escassez de maçã, quando os preços se elevam no Paraná, o Estado se transforma em importador de maçã com origem nos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul ou mesmo da nossa vizinha Argentina;

d) A produção paranaense é um exemplo da necessidade do Estado voltar a investir tanto na pesquisa quanto na assistência técnica, evitando que os produtores e consumidores paranaenses financiem mão-de-obra de outras regiões e fortaleçam a renda fora do Estado.

Mamão

Entre os grandes produtores mundiais tem-se a Índia com uma produção anual de 5 milhões de toneladas (2016). Ela é seguida pelo Brasil que, naquele ano, exportou 1,5 milhão de toneladas. O país é o segundo maior produtor e, também, exportador de mamão enviando parte de sua produção para 13 destinos europeus, sendo os países importadores de destaque: Holanda (20%), Portugal (18,4%), Espanha (14%), Reino Unido (13%), Alemanha (10%), entre outros de menor expressão. Mas, os Estados Unidos se transformaram no maior importador, comprando o mamão na sua maior parte do Brasil.

Para que se abrissem as portas no mercado americano, o Brasil teve que aceitar as normas de importação daquele país que, na área alimentar, é fortemente exigente. Em média o Brasil exporta 3 mil toneladas de mamão por mês tendo como principal origem a cidade de Linhares no Espírito Santo.

No ano de 2017, o mercado de exportação teve um crescimento de 35% em relação a 2016 (SECEX). Empresas de exportação de Linhares estiveram presentes em fevereiro de 2017 na Feira Internacional de Berlim, na Alemanha. Estas feiras são fundamentais por ser uma oportunidade das empresas brasileiras trabalharem no relacionamento comercial. Nelas os exportadores nacionais têm a compreensão das exigências europeias que vai além da simples qualidade intrínseca do produto. Em consideração são levados também a qualidade ambiental e social desses produtos.



produto em
faturamento
e quantidade
comercializada
na CEASA de
Curitiba em 2017

O Estado da Bahia em 2014 foi a maior região produtora do país, com 795 mil toneladas, acompanhada do Espírito Santo com 400 mil toneladas e Ceará com 98 mil toneladas (IBGE, 2015). Porém, no ano passado, a produção de mamão não foi animadora, principalmente, para os produtores do Espírito Santo. A seca atingiu aquele Estado e reduziu a produção em 70%. Numa situação normal o Estado ES colhia 1.200 toneladas de mamão papaia por mês e não os 300-320 toneladas. O Estado de São Paulo já teve uma parcela importante no cenário dessa frutífera no país. O município de Monte Alto-SP ficou conhecido como a capital brasileira do mamão. Porém, na década de 60, a fruta foi devastada por uma praga, classificada como “mosaico do mamoeiro” e isso fez com que São Paulo perdesse o posto para outros Estados. Segundo alguns especialistas o vírus que atacou o mamão Paulista levou a produção de mamão migrar para os Estados de Espírito Santo, Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Norte entre outros.

Concluindo o Estado de São Paulo, hoje, tem sua produção, segundo o Instituto de Economia Agrícola-IEA, nas regiões de Tupã e Dracena. Em 2016, o Estado produziu cerca de 2 milhões de toneladas da fruta. No ano anterior, 2015, a produção tinha sido de 1,5 milhão toneladas.

Tabela 1. Estados produtores, área, produção e VBP (R\$) em 2016

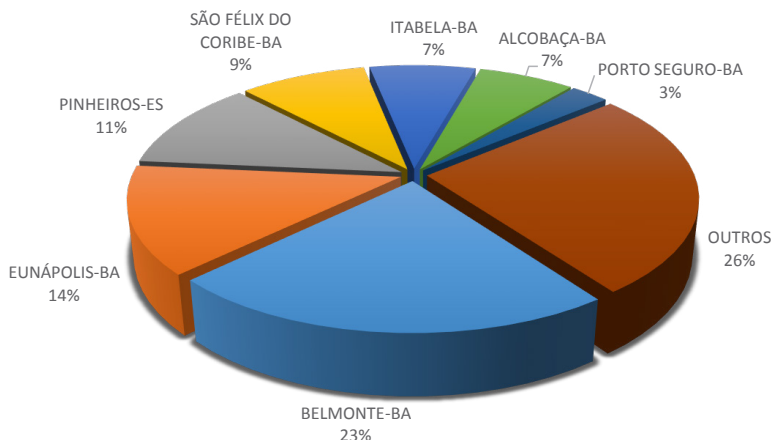
Ano	Área - ha	Produção - Mil t	VBP - milhões - R\$
Bahia	11.478	753	660
Espirito Santo	6.035	251	371
Minas Gerais	1.391	61	121
Ceará	2.628	110	78
Rio G. Norte	2.327	95	72
Outros	6513	153.302	168.000
Total	30.372	154.572	169.301

Fonte: SEAB/DERAL (2016)

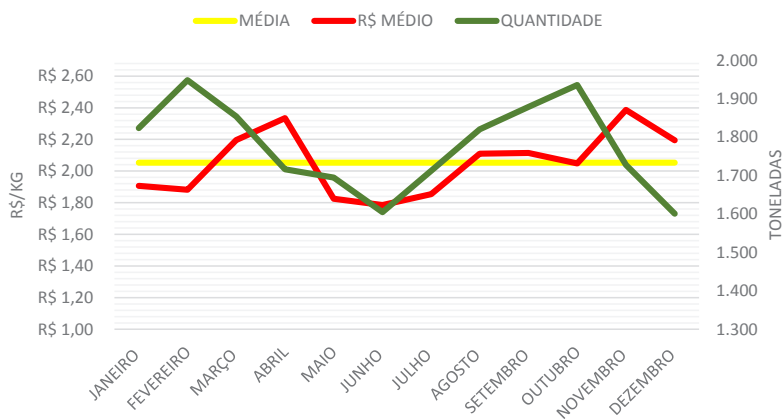


Fonte: IBGE (2001) Nakamae (2003) - Elaboração Incaper (2003)

ORIGEM DO MAMÃO NA CEASA DE CURITIBA EM 2017

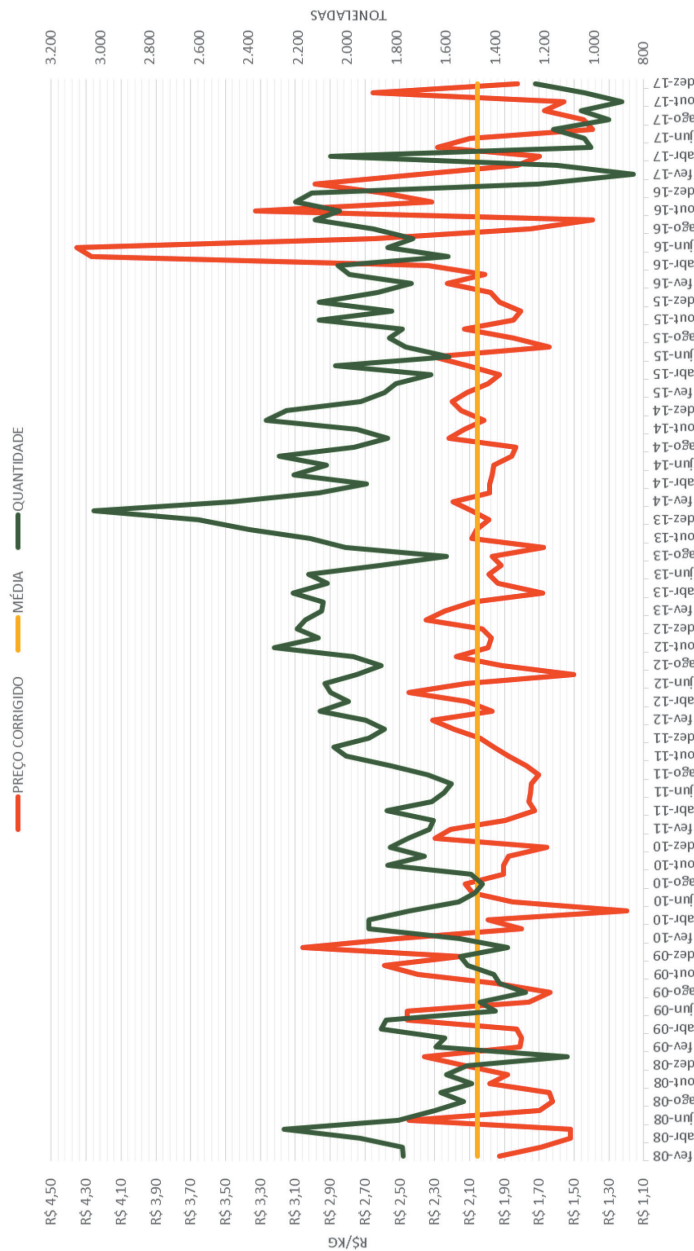


Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Mamão Formosa

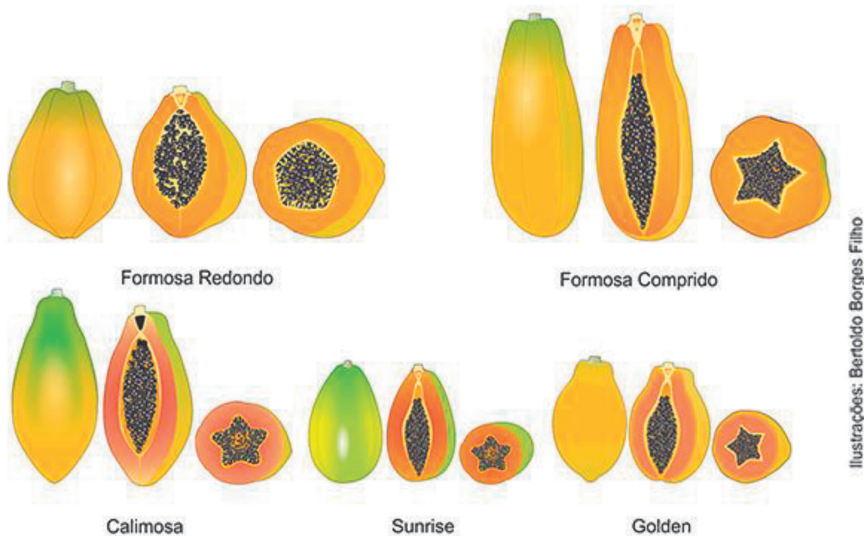


O gráfico mostra a disparidade do comportamento dos preços e quantidade durante o ano. Porém, na prática não se observa esta sazonalidade, ou seja, a média traz reflexo de grandes variações atípicas (picos) decorrentes do passado, em que influenciaram diretamente no seu comportamento gráfico, e, por parte dos permissionários da CEASA, não são notados; apenas pequenas diferenças num curto período de tempo (semanas) mais que já volta a normalizar o mercado.

Preços correntes, corrigidos e quantidade comercializada na CEASA de Curitiba entre 2007 e 2017 de Mamão Formosa



PRINCIPAIS VARIEDADES DE MAMÃO



Grupo

A classificação por grupo do mamão identifica os seus três grupos varietais e o formato do fruto, que é determinado pelo sexo da flor da qual foi originado. A flor hermafrodita determina um fruto de formato comprido e a flor feminina um fruto de formato redondo.

Grupos varietais



Grupos de Formato



Subgrupo

A classificação por subgrupo garante a homogeneidade da coloração do lote e identifica o grau da maturação do fruto, em cinco estádios.

Subgrupo 1



• **Coloração da casca:** Fruto amadurecendo, mudando de cor, primeiros sinais amarelos que não deverão cobrir mais que 15% da casca.

• **Coloração da casca:** Fruto 1/4 maduro, 15 a 25% da superfície da casca amarelada.

Subgrupo 2

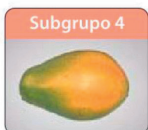


Fonte: CEAGESP

• **Coloração da casca:** Fruto 1/4 maduro, 15 a 25% da superfície da casca amarelada.



• **Coloração da casca:** Fruto 1/2 maduro, 25 a 50% da superfície da casca amarelada.



• **Coloração da casca:** Fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada.

Classe

A garantia de homogeneidade do tamanho do fruto no lote é dada pela classe, determinada pelo peso do fruto.

Classe	Peso (g)
A ou 0	Menor ou igual a 280
B ou 280	Maior que 280 até 310
C ou 310	Maior que 310 até 340
D ou 340	Maior que 340 até 380
E ou 380	Maior que 380 até 430
F ou 430	Maior que 430 até 500
G ou 500	Maior que 500 até 570
H ou 570	Maior que 570 até 670
I ou 670	Maior que 670 até 800
J ou 800	Maior que 800 até 1000
K ou 1000	Maior que 1000 até 1300
L ou 1300	Maior que 1300 até 1500
M ou 1500	Maior que 1500 até 1800
N ou 1800	Maior que 1800 até 2300
O ou 2300	Maior que 2300

A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nessa mistura frutos da classe imediatamente superior ou inferior da classe declarada no rótulo.

5. Categoria

A qualidade máxima é a ausência de defeitos. A categoria caracteriza a qualidade do fruto, estabelecendo tolerâncias diferentes para os defeitos graves, leves, manchas e formato variado.

O produtor deverá eliminar os defeitos graves no ato do embalagem do produto. As alterações que podem ocorrer no produto durante o processo de comercialização exigem, entretanto, o estabelecimento de tolerâncias aos defeitos graves, que poderão aparecer durante o transporte ou depois que o produto já estiver nas mãos de atacadistas e/ou varejistas.

Tabela para a determinação da categoria de qualidade de acordo com a % de tolerância aos defeitos.

Categoria	Extra	I	II	III
Podridão	0	1	2	5
Dano profundo	0	1	2	5
Deformação grave	0	1	2	5
Imaturo	0	1	2	2
Dano mecânico	0	1	5	10
Ovários múltiplos	0	1	5	10
Total de defeitos graves	0	3	10	20
Total de defeitos leves	5	15	30	100
Total de defeitos graves e leves	5	15	30	100
Mancha grave	0	1	5	100
Mancha leve	2	5	100	100
Total de manchas	2	5	100	100
Formato variado	0	0	100	100

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO MAMÃO

Disso tudo que foi escrito no mercado do mamão conclui-se e sugere-se:

a) O mamão no mercado paranaense são das duas cultivares: Formosa e Papaya (Havai);

b) O Paraná importa mamão dos Estados de Espírito Santo, Rio Grande do Norte e Bahia;

c) O volume de mamão comercializado na CEASA-Curitiba foi de 29,5 mil toneladas e representou 2,0% da produção Nacional de 2016;

d) Em 2016 foram 621 mil toneladas de hortifruti comercializadas na CEASA-Curitiba. Naquele volume, o mamão representa 4% do total;

e) A oferta de mamão Papaya-Havai na Ceasa tem seus picos de quantidade acima da média de 1,8 mil toneladas de setembro até fevereiro e, abaixo da média, que é de 1,6 mil toneladas nos meses abril até agosto no período de informações de 2007 até 2016;

f) O mamão Papaya-Havai na CEASA de Curitiba tem seus picos de preços em torno de R\$ 3,30 de abril até julho e os menores preços de agosto até janeiro em torno de R\$ 2,50/kg;

g) A oferta de mamão Formosa na Ceasa tem seus picos de quantidade média ofertados de 2 mil toneladas de setembro até fevereiro e, abaixo da média, de 1,6 mil toneladas nos meses abril até agosto no período de informações de 2007 até 2016;

h) O mamão Formosa na CEASA de Curitiba tem seus picos de preços em torno de R\$ 2,90 de abril até julho. Os menores preços ocorrem de agosto até janeiro em torno de R\$ 2,50/kg;

i) O volume de mamão Formosa tem um pico de preços de R\$ 3,30/kg (abril) em relação à sua média que é de R\$ 2,90 /kg de junho até setembro e os piores preços ocorrem a R\$ 2,50/kg no mês de outubro num período de dez anos de informações (2007-2016);

j) A perspectiva para a produção brasileira de mamão nos próximos três anos, de 2018-2020, na região nordeste será afetada pela falta de chuvas que podem perder áreas em produção e quebras de produtividade. Isto será compensado pelo aumento de preços do mamão na época de comercialização;

k) As exportações do mamão nos próximos três anos têm perspectivas otimistas. Elas indicam que o Brasil continuará sendo o segundo produtor e o terceiro exportador mundial de mamão, principalmente comercializando tanto com USA como com os países europeus;

l) As exportações de mamão brasileiras vão continuar tendo como transporte o avião entre as duas regiões importadoras e o Brasil;

m) Nos próximos anos (2018-2020) o Paraná continuará ser um grande importador de mamão dos Estados do Espírito Santo, Bahia e Rio Grande do Norte;

n) O Paraná deveria implementar a assistência técnica-ASTEC que fortaleceria a produção de mamão pelos produtores rurais;

o) O Estado que mais se destacaram na última década na produção de mamão em 2016 foram o Rio Grande do Norte (obteve crescimento de 55,25% alcançando 11.110 toneladas e gerando receita de US\$ 10.652.285) e o Espírito Santo que permaneceu como maior exportador nacional (12.034 toneladas e uma receita de US\$ 15.399.363).

INTRODUÇÃO

A Índia, com uma produção de 54% em 2016, se transformou no principal produtor mundial de manga estimada em 26,3 milhões de toneladas. Neste ranking o Brasil é o sétimo produtor com uma produção que supera as 850 mil toneladas anuais numa área de 67 mil hectares em 2016.

Na importação de manga, os principais destaques são os Estados Unidos com 278 mil toneladas (34%), a Holanda 90 mil toneladas (11%), Emirados Árabes 60 mil toneladas (7%) em 2016. Outros 25 países importaram em conjunto 80 mil toneladas correspondendo a 48% da produção mundial.

Em 2016, o continente de maior produção de manga é o Asiático produzindo 75% do volume mundial. Nos continentes americanos, os maiores produtores estão em volume de 12% Américas Central, do Sul e Caribe e, tem a África, uma participação de 10% do total mundial.

Tabela 1. Brasil: Área, produção e VBP de manga de 2010/2016

Ano	Área-há	Produção (t)	VBP (R\$) 1000,00	% área	Preço real /kg
2010	665	8.057	11.906	-11,6	1,48
2011	536	8.546	8.172	-19,4	0,96
2012	554	9.502	16.308	3,4	1,72
2013	534	9.309	13.066	-3,6	1,40
2014	513	8.696	16.168	-3,9	1,86
2015	418	7.724	15.785	-18,5	2,04
2016	412	7.257	10.581	-1,4	1,46

Fonte: IBGE; SEAB/DERAL

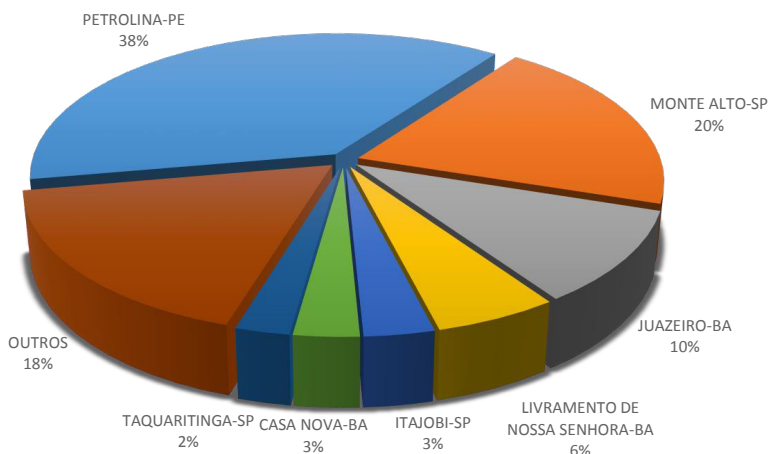
As estatísticas apresentadas na Tabela 1 mostra que a área brasileira de produção foi reduzida de 253 hectares no período 2010/16 (38%) da área. No caso da produção houve uma redução de 800 toneladas (10%) do volume total produzido. Olhando a produção das regiões produtoras brasileiras os destaques ficam para o Nordeste com maior expressão os municípios de Petrolina e Juazeiro - Pernambuco que juntos em 2016 plantaram uma área de 25.750 hectares.

Tabela 2 – Área cultivada e quantidade produzida mundialmente de manga em 2007.

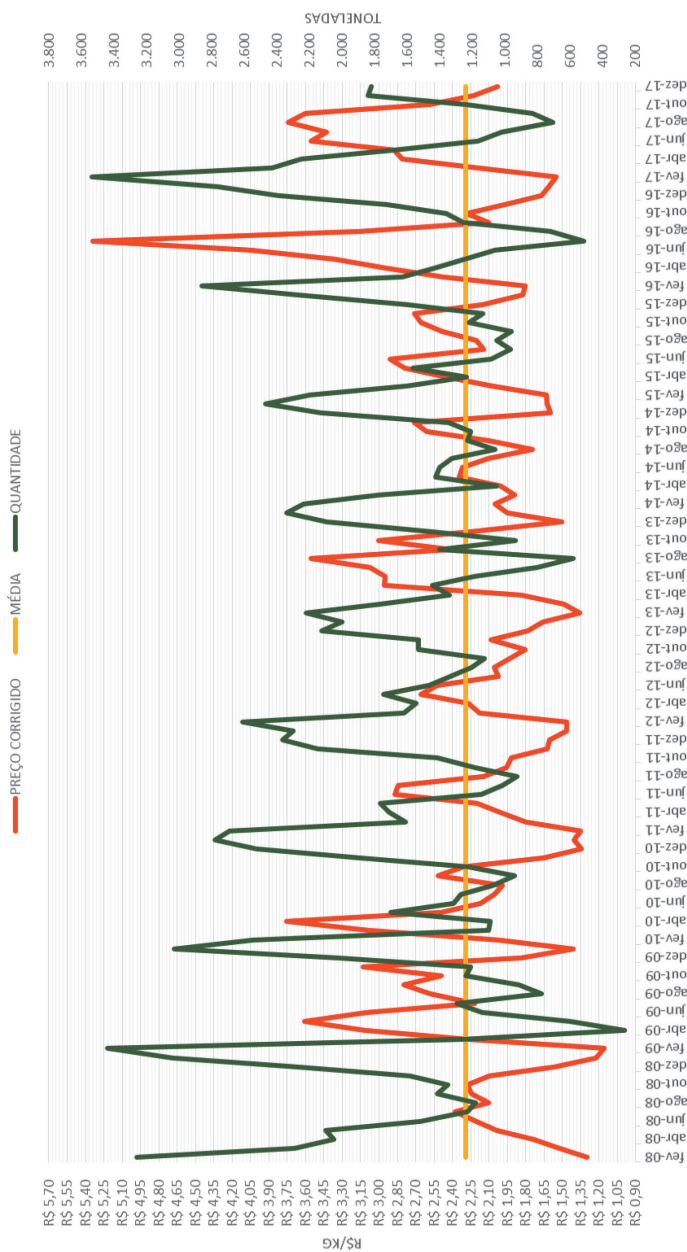
<i>País</i>	<i>Área (ha)</i>	<i>Produção (t)</i>	<i>Participação (%)</i>	<i>Produtividade (t/ha)</i>
<i>Índia</i>	2.143.000	13.501.000	40,37	6,0
<i>China</i>	445.000	3.752.000	11,22	8,0
<i>Paquistão</i>	215.000	2.250.000	06,73	10,0
<i>México</i>	200.000	2.050.000	06,13	10,0
<i>Tailândia</i>	285.000	1.800.000	05,38	6,0
<i>Indonésia</i>	266.000	1.620.000	04,84	6,0
Brasil	89.800	1.546.000	04,62	17,0
<i>Filipinas</i>	181.000	975.000	02,92	5,0
<i>Nigéria</i>	126.500	734.000	02,19	6,0
<i>Vietnã</i>	52.000	370.000	01,11	7,0
<i>Iêmen</i>	24.000	350.000	01,05	15,0
<i>Egito</i>	31.000	320.000	00,96	10,0
<i>Cuba</i>	35.000	310.000	00,93	9,0
<i>Haiti</i>	34.000	260.000	00,78	8,0
<i>Peru</i>	17.000	245.000	00,73	14,0
<i>Outros</i>	460.444	3.362.101	10,05	7,0
Total	4.604.744	33.445.101	100,00	Média = 8,5

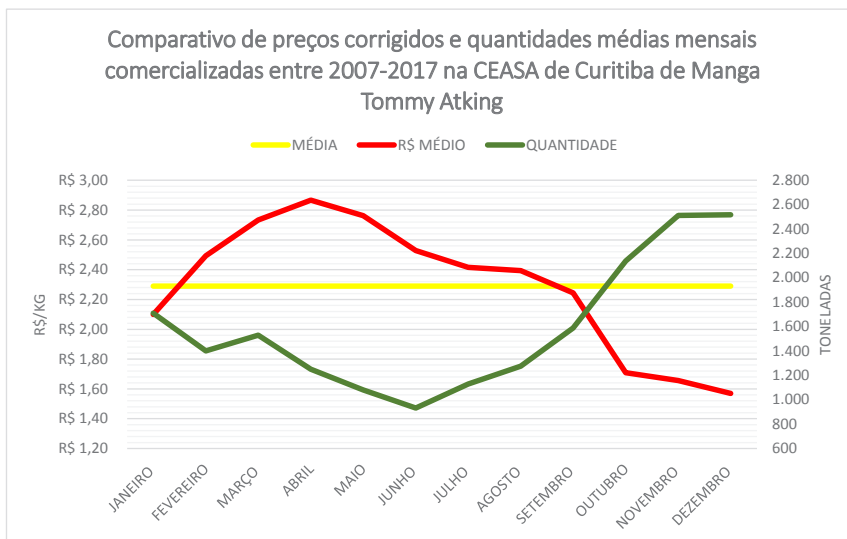
Fonte: FAO (2009) / SEAB/DERAL

ORIGEM DA MANGA NA CEASA DE CURITIBA EM 2017

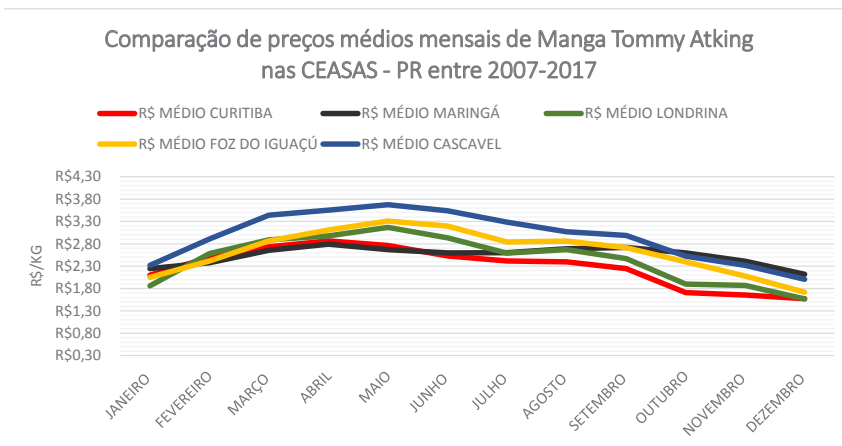


Preços correntes, corrigidos e quantidade comercializada na CEASA de Curitiba entre 2007 e 2017 de Manga Tommy Atking

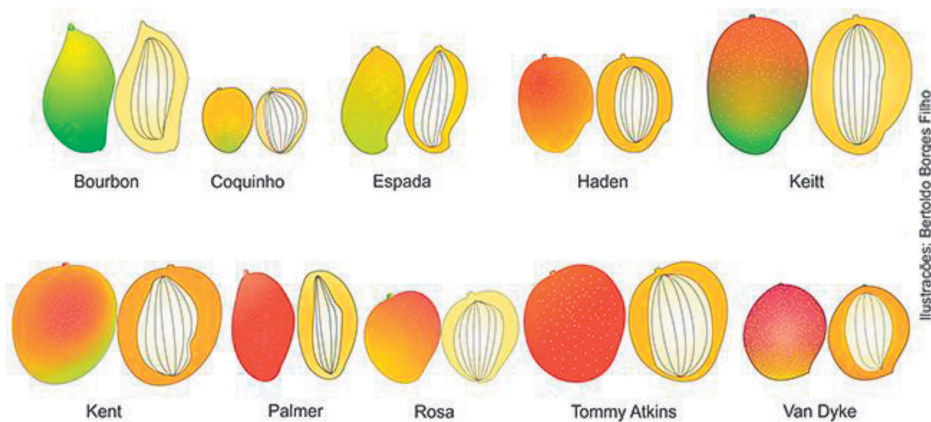




Fazendo a média dos preços pelo IGP-DI em 10 anos e quantidade média de manga, nota-se que o mês com maior preço é abril; nos meses posteriores ocorrem uma tendência de queda até dezembro, nele o preço é mais baixo, chegando a R\$ 1,57/Kg. Na figura abaixo mostra que os preços da manga em todas as demais CEASA's têm um comportamento parecido, porém a mais baixa é em Curitiba e o preço mais alto o de Cascavel em 2017.



PRINCIPAIS VARIEDADES DE MANGA



Classe

Garantia de homogeneidade de tamanho

O agrupamento em classes garante a homogeneidade visual de tamanho. O tamanho da manga é determinado pela massa em gramas do fruto.

Classe	Massa em Gramas	Limite em gramas ¹
100	100 a 200	50
200	201 a 350	75
350	351 a 550	100
550	551 a 800	125
800	Maior que 800	150

Subclasse

Garantia de homogeneidade de maturação

A cor da polpa da manga é o melhor indicador de sua maturação e pode ser caracterizado em 5 subclasses.



A caracterização da cor da polpa deve ser feita no primeiro ponto de remessa do fruto ao mercado.

Categoria

Garantia de um padrão mínimo de qualidade

Qualidade é a ausência de defeitos. A categoria caracteriza a qualidade do fruto, estabelecendo tolerâncias diferentes para os defeitos graves e leves. O produtor deve eliminar os frutos com defeitos graves antes do embalamento do produto.

Limites máximos de tolerância por defeito em cada categoria, em porcentagem ¹⁾ de frutos do lote.					
Categoria	Extra (t)	I	II	III	
Defeitos graves					
Podridão (*)	0	1	2	2	
Defeito patológico grave de casca (*)	0	1	2	2	
Dano profundo (*)	0	1	3	6	
Amassado grave	0	1	3	6	
Dano por temperatura	0	1	3	6	
Dano cicatrizado grave	0	1	3	6	
Defeito grave de casca (*)	0	1	3	6	
Distúrbio fisiológico	0	1	3	6	
Imaturo	0	1	3	6	
Passado	0	1	3	6	
Total de defeitos graves	0	1	5	10	
Defeitos leves					
Amassado leve	5	10	20	100	
Defeito leve de casca (*)	5	10	100	100	
Defeito patológico leve de casca	5	10	20	100	
Deformação	5	10	20	100	
Total de defeitos leves	5	20	100	100	
Total de defeitos	5	20	100	100	

Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES MERCADO DA MANGA

Nos textos e gráficos acima analisados permitem chega-se a algumas conclusões que envolvem a produção de manga:

a) A manga é uma alternativa sustentável de frutífera, gerando emprego e renda, principalmente no Nordeste brasileiro ou nas regiões mais quentes do Sudeste;

b) Os países asiáticos produzem 75% do volume comercializado no mundo. A Índia é o principal produtor e exportador dessa fruta;

c) Os Estados Unidos continuará sendo o maior importador da fruta e dezenas de outros países vão continuar ampliando o mercado potencial;

d) O Brasil tem a área de mamão praticamente estagnada mas, a produtividade tem melhorado. Há duas possibilidades. Primeira: as áreas de baixa produtividade foram reduzidas. Segunda: é que os verdadeiros produtores de manga aumentaram o uso de tecnologia visando ao aumento de renda e obtendo mais produtividade;

e) A maioria das regiões quentes são produtoras de manga no Paraná. Mas a variabilidade da produção é muito elevada. Isto é explicado por produtores mais eficientes, enquanto outros são meros extrativistas da produção na propriedade;

f) A manga é um produto que pode ser expandida tanto no norte quanto no noroeste do Paraná. Mas é necessário que as Instituições públicas e privadas participem com assistência técnica qualificada visando a introduzir inovações e tecnologias apropriadas (sustentáveis).

Melancia

MELANCIA NO MUNDO E NO BRASIL

A produção mundial de frutíferas tem apresentado crescimento contínuo. Em 2014, segundo a FAO, o volume colhido foi de 830 milhões de toneladas. A produção mundial de frutas se caracteriza por próximo de 100 espécies e uma grande diversidade cultivada pelo homem. Mas a maior parte delas se constitui por frutas de região de clima temperado, produzidas e consumidas, principalmente no Hemisfério Norte.

As frutas tropicais e subtropicais possuem um elevado potencial de consumo, em que o abacaxi, a banana, o mamão, a manga e a melancia, entre outras, têm presença significativa no comércio internacional. As frutíferas são indispensáveis na mesa dos consumidores já no final do século XX. Naquele século observou-se o crescimento da renda dos consumidores e o aumento da população bem como seu nível de escolaridade. Isto trouxe como reflexo aumento de consumo e da produção mundial de frutas. Estas se caracterizam pela grande diversidade de espécies cultivadas. Por outro lado é importante destacar que elas se constituem em grande parte por frutas de clima temperado, produzidas e consumidas, principalmente no Hemisfério Norte. As frutas tropicais e subtropicais possuem um elevado potencial de consumo, no entanto, apenas a banana tem presença significativa no comércio internacional.

Entre os três países maiores produtores de frutíferas encontram-se a China, a Índia e o próprio Brasil. Eles, juntos, respondem por 46% do volume mundial, anual. Mas, esses países, têm suas produções destinadas, prioritariamente, ao consumo de seus mercados internos visto que eles são países com uma população próximo de 3,0 bilhões de consumidores. Nesse quadro, o mercado de produção de melancia é potencialmente favorável, no caso de ser considerado a produção para as exportações.

A produção de melancia, contabilizada, do terceiro ao décimo países produtores da espécie, são eles, de maior expressão os Estados Unidos, o próprio Brasil, a Turquia, a Espanha, o México, a Indonésia, o Irã e a Itália que representam 17% do volume total. Entre os dez países de grande produção três deles respondem por 63% da produção mundial. E, por outro lado, 196 países compreendem 37% dessas produções.

A Tabela 1 mostra que o Brasil tem uma área de 94 mil hectares de melancia e uma produção de 2,2 milhões toneladas produzindo uma média de 32t/há. A China por sua vez consegue uma produtividade de 40 t/ha enquanto a Turquia 25 t/há e Irã 27t/há. Por fim, a média mundial é a mesma do Brasil, ou seja, 32t/há.

Tabela 1. Produção mundial de melancia em 2014

<i>Ranking</i>	<i>Países</i>	<i>Prod. Milhões t</i>	<i>% Total</i>	<i>Área mil há</i>
1º	China	74.8	67%	1.852
2º	Turquia	3.8	3%	157
3º	Irã	3.5	3%	132
4º	Brasil	2,2	2%	94
5º	Outros	30,1	25%	1.240
<i>Total</i>		111,0	100%	3.475

Fonte: FAOSTAT

13º

produto em faturamento
na CEASA de Curitiba
em 2017

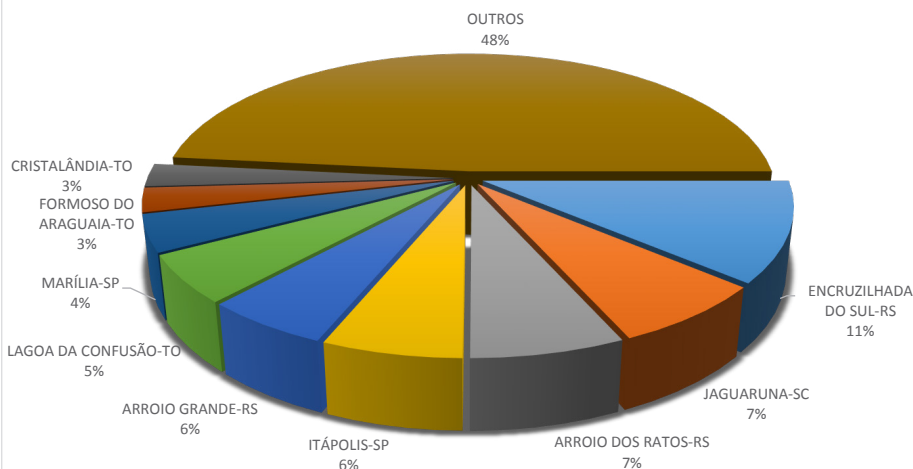
A PRODUÇÃO DE MELANCIA NO PARANÁ

O DERAL/SEAB apresenta muitas sugestões que podem agregar importância e valor no programa de Governo do Estado que visa, entre suas ações, a aumentar em até 20% no Valor Bruto da Produção-VBP até 2020. Este aumento do VBP pode ser conseguido através de três estratégias parecidas mas não idênticas. Primeira: é via aumento da produção pela ampliação da área produzida. Isto não é difícil de se obter pois no Estado existem dezenas de áreas que não utilizam mecanização e, grande parte, que não tem produção significativa. Segunda: aumento de produtividade pelo uso de boa genética. Esta exige do produtor maior qualidade das sementes utilizadas em função de sua procedência. Terceira: associar as duas primeiras adicionando agregação de valor à produção de melancia. Neste caso deve avançar na implementação de rotulagem e de possibilidade da rastreabilidade. Neste último item deve usar alternativas de colocar no rótulo a origem do produto, produtor, coordenadas geográficas, variedades produzidas, época de plantio e colheita entre outros itens considerados relevantes pelos consumidores. Note que esta estratégia está ligada à gestão eficiente e ao controle da produção.

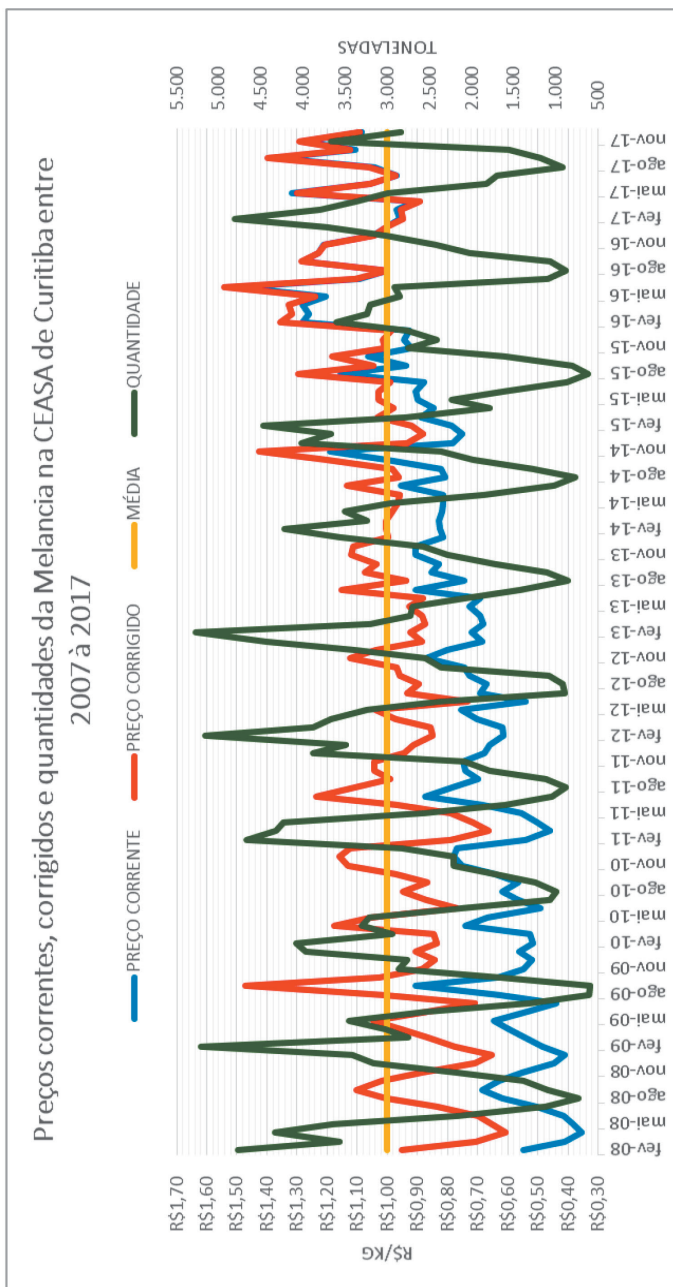
13^o

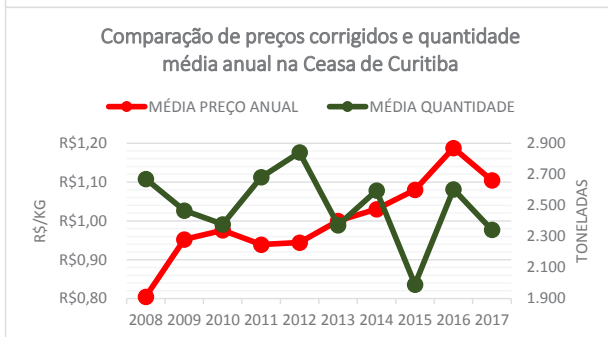
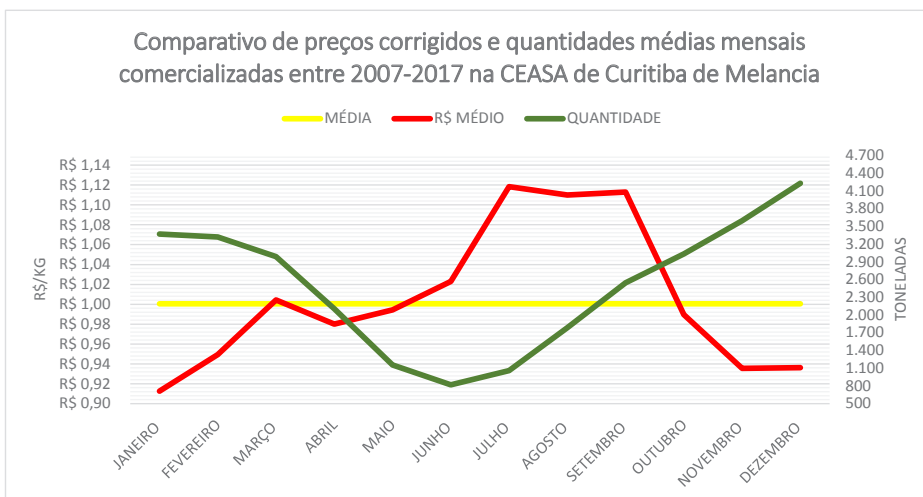
No caso da melancia no Paraná, segundo o DERAL/SEAB observou uma área de produção em 2015 de 4.9 mil hectares e uma produção de 126 mil toneladas tendo como resultado um VBP de R\$ 88 milhões em 2015. Esses valores correspondem 7,4% da produção de frutas no Estado e de 6,3% do VBP que teve ao nível Estadual R\$ 1.4 bilhões num universo de 35 das principais frutíferas.

ORIGEM DA MELANCIA NA CEASA DE CURITIBA



A cidade de Encruzilhada do Sul-RS representa 11% de toda comercialização de melancia na CEASA de Curitiba. Outros estados também tem grande importância como SP, GO, SC, TO, MG, e PR. Identificado como “outros”, 239 cidades que somadas, representam 48% do mercado.





Analisando os 10 anos de cotação de preços correntes, preços corrigidos pelo IGP-DI, e quantidade comercializada da melancia, identifica-se um cenário constante de um ano para o outro. Além disso nota-se um aumento retilíneo nos preços desde 2008, e

quantidades oscilantes, tendo uma queda na produção principalmente em 2015, mais se recuperando no ano seguinte. O máximo registrado de quantidade nos 10 anos foi em 2013, chegando a 5.271 toneladas. Já o máximo preço foi em meados de 2016 chegando a 1,54 o kg, e o preço mínimo registrado em abril de 2008, chegando a R\$ 0,61/Kg (preço corrigido pelo IGP-DI).

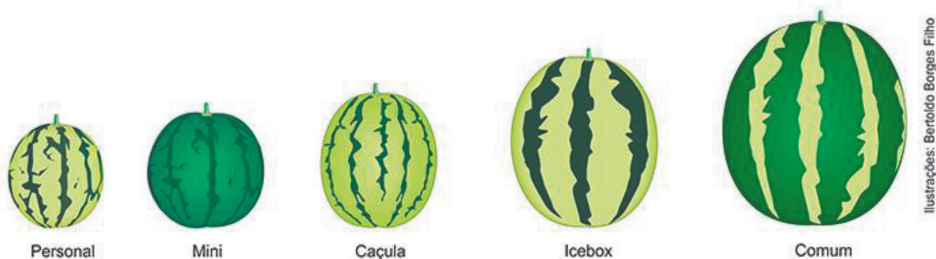
O gráfico acima mostra a média mensal dos preços no período de 2007 até 2017. Os dados mostram uma diferença de apenas R\$ 0,22 por quilo do mês com maior preço (julho a setembro) com R\$ 1,12 reais, para o mês com menor preço (janeiro) com 0,91 reais. Já em quantidade o mês que apresenta a maior oferta é dezembro com 4.225 toneladas/média, e o mês de junho a menor quantidade com 817 toneladas/média. Logo, embora as quantidades médias variem bastante ao decorrer do ano, o preço apresenta pouca variação devido principalmente à entrada

de produções de outros estados como exemplo o Estado de Tocantins, permitindo um equilíbrio do mercado.

Há quatro principais classificações de melancia mais comercializadas na CEASA de Curitiba são:

- Melancia Redonda
- Melancia Kodama
- Melancia Comprida
- Melancia Baby

PRINCIPAIS VARIEDADES DE MELANCIA



Grupo

Organização dos cultivares

Os cultivares são organizados em grupos por tamanho varietal, por coloração de polpa e de fundo da casca, por presença e tipo de listras e por presença de sementes.

Tamanho varietal (kg)

Personal		1 a 2
Mini		2 a 3
Caçula		3 a 5
Icebox		5 a 6
Comum		> 6

Coloração do fundo da casca

Amarela 	Verde 
---	--

Coloração da polpa

Amarela 	Rosada 	Vermelha 
---	--	--

Presença de sementes

Presente 	Ausente 
--	--

É considerada sem semente a variedade com até 4 sementes viáveis.

Presença e tipo de listras

Grossa 	Fina 	Ausente 
--	--	---

Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES DE MERCADO DE MELANCIA

Os principais desafios da melancia encontram-se:

a) Prioritariamente na disponibilidade de assistência técnica para os produtores;

b) Num segundo plano, conforme análise dos dados, estão associados nas dificuldades de armazenagem do produto, o tempo de colheita e da sua comercialização;

c) Um terceiro desafio vem da necessidade do sistema de padronização das frutas (redonda com pesos diferentes (menor 8 kg, 8-12 kg e maior que 12 kg);

d) Por fim, há um comércio desorganizado e na sua distribuição que permite o efeito das sazonalidades regionais que comprimem preços no período de safras e cresçam as importações das outras regiões na sua escassez de ofertas, gerando ganhos compensatórios aos especuladores.

Ressalta-se, entre as necessidades para desenvolver a fruticultura, um desafio ainda maior continua sendo a falta de pesquisa que permita dar maior competitividade as frutas produzidas no Paraná. Associado aos resultados da pesquisa deve haver apoio no treinamento dos técnicos, principalmente dos vinculados tanto à Emater-PR quanto às Secretarias Municipais de Agricultura ou, mesmo a, técnicos qualificados do setor privado. Note-se que esse não é um produto que desperta interesse do setor cooperativista e nem do próprio governo. Isto indica que há um “laissez faire” no mercado de produção e de distribuição onde as regras básicas são não ter regras. Mas, como nos informa a matemática, quando se tem um problema e ele não tem solução a consequência disso é solucionado já está. A Figura 2. Mostra a evolução dessa cultura no Estado entre 2004 até 2013 conforme dados encontrados no DERAL/SEAB-PR. Essa área varia entre 4.500 hectares até 6.000 hectares. No período 2004 até 2013 e em volume nos 5 primeiros anos e nos 4 últimos estiveram abaixo de 140 mil toneladas.

Pepino

INTRODUÇÃO

Os principais países produtores de pepino no mundo são a China, seguido pela Turquia, depois o Iran, passa pelos Estados Unidos, entre outros. Todavia quando forem considerados as maiores produtividades, o ranking estatístico tem sequência com a Holanda, Reino Unido, Bélgica, entre outros.

Há 20 anos atrás, não era possível cultivar o pepino no inverno, no Cinturão Verde de São Paulo. A introdução da tecnologia de produção em ambientes protegidos resolveu o problema do frio e hoje a oferta do pepino, independente do grupo, acontece durante o ano inteiro.

Por outro lado o pepino em termos de produtividade com ambiente protegido tem mostrado em São Paulo uma média que varia de 50 até 80 t/ha. No Sudeste brasileiro a produção corresponde próximo de 50% da Nacional que é de 200 mil toneladas anuais.

O pepino brasileiro não se encontra, ainda, entre as espécies do topo de produção e produtividade. Mas, isto vem melhorando gradativamente por meio de trabalhos de pesquisa e qualificação dos produtores. Há trabalhos que mostram em São Paulo uma produção produtividade que variam num intervalo de 70 até -100 t/ha ano. As suas exportações de melancia começam a deslanchar. Por outro lado, a importação anual de pepino é inferior a 500 toneladas. No caso brasileiro, o país é autossuficiente em pepino podendo abastecer todo mercado interno.

As regiões produtoras são bem distintas, conforme o grupo do pepino. Na região de Pilar do Sul/Capão Bonito/Piedade, próxima à Região Metropolitana de São Paulo, o “Japonês” é o mais cultivado, e tem a preferência dos consumidores paulistanos. Para o mercado mais voltado para o interior paulista e demais estados brasileiros, o “Caipira” é predominante.

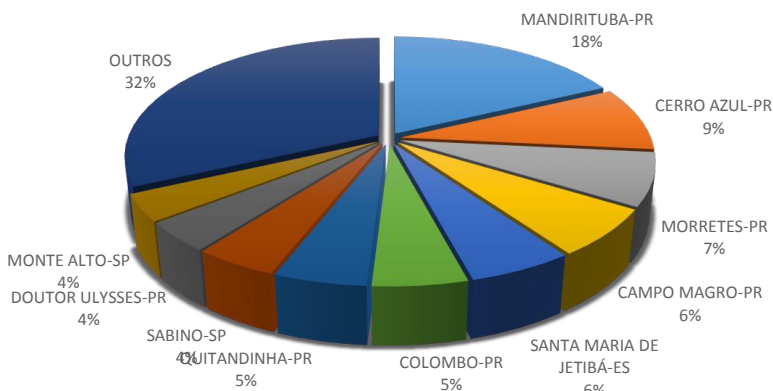
A área de produção de pepino no Estado do Paraná foi estimada em 2016 numa área de 2.610 hectares viabilizando uma produção de 71.730 toneladas, gerando um Valor Bruto de Produção-VBP 98,7 milhões de reais. Este valor corresponde 2% do VBP daquele ano e 2,34% da produção.

Os municípios que mais têm investido na produção de pepino no Paraná são: Umuarama, Xambrê, Tapira, Alto Piquiri e Ivaté, que juntos, estão produzindo quatro toneladas de pepino por semana. Com isso, foram gerados 430 empregos indiretos para toda região noroeste.

Segundo alguns profissionais, discutindo renda na produção hortícola, destacam que no caso do pepino além do seu valor alimentar, ele tem também o econômico e social, pois gera novos empregos tanto diretos como indiretos, sendo associado a forte demanda por mão-de-obra, desde o cultivo até a sua comercialização.

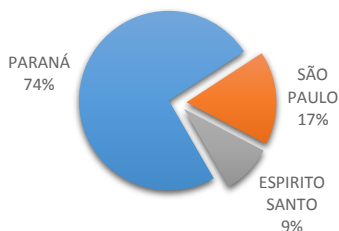
A produção do pepino é uma espécie que não era bem adaptada ao seu cultivo em baixas temperaturas. Todavia com a introdução de estufas, áreas protegidas, essa situação mudou. A produtividade no sistema protegido em relação ao cultivo em áreas abertas varia de produção até 50% conforme o cultivar, segundo números que foi destacado acima.

ORIGEM DO PEPINO NA CEASA DE CURITIBA EM 2017

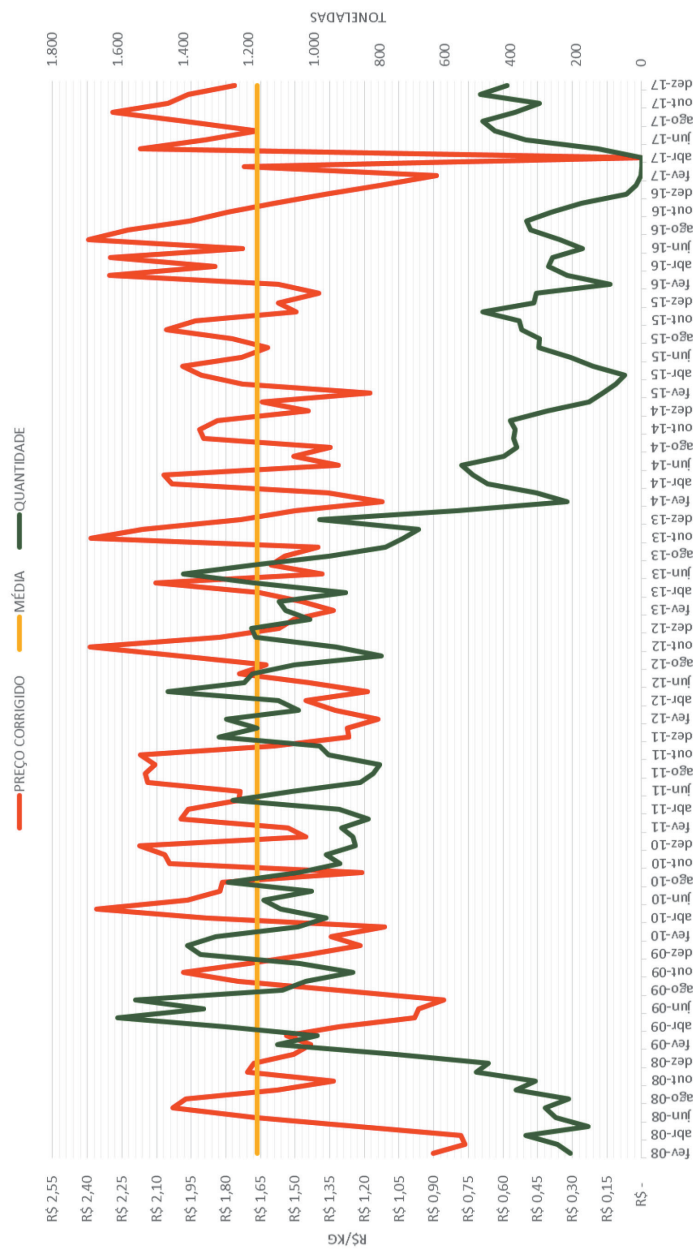


Quase $\frac{3}{4}$ de todo o pepino comercializado na Ceasa de Curitiba vem do Paraná mesmo, sendo que a cidade com maior representatividade é Mandirituba com 18% da quantidade.

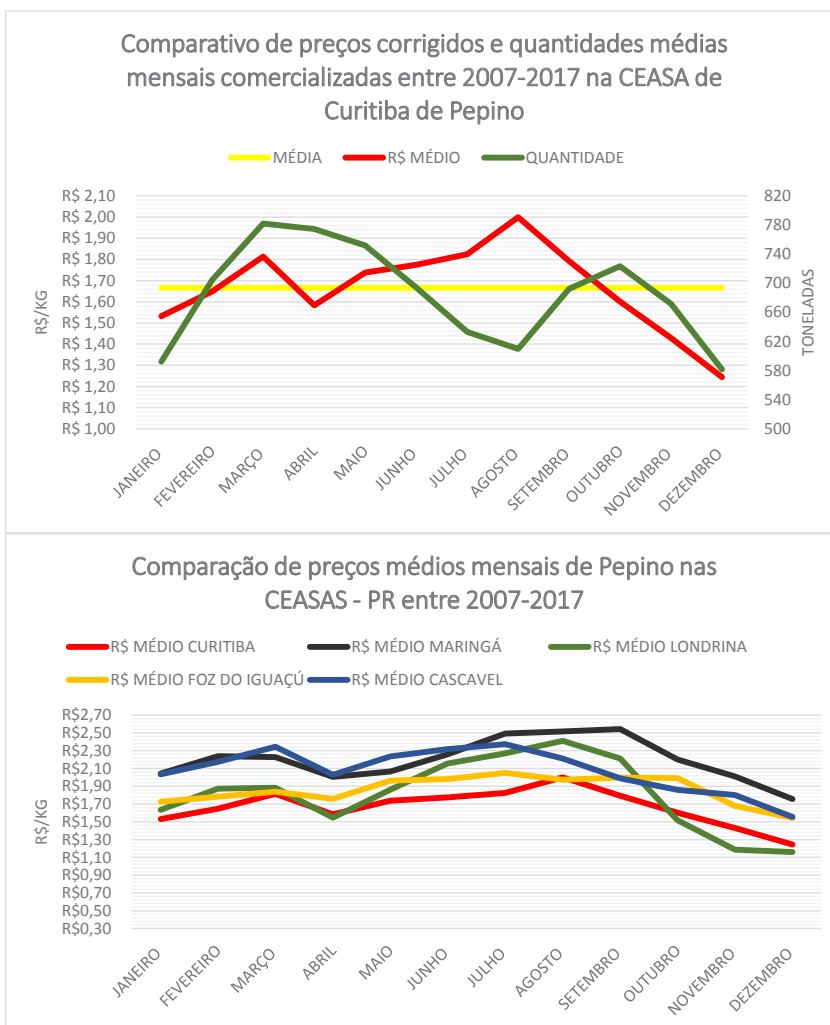
ORIGEM POR ESTADO



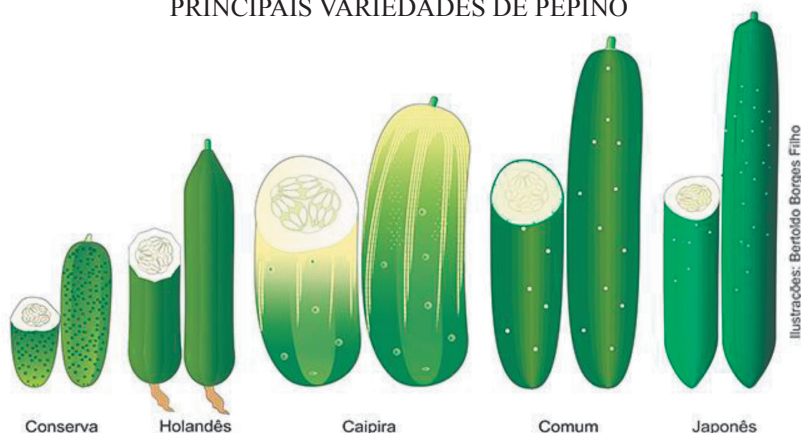
Preços correntes, corrigidos e quantidade comercializada na CEASA de Curitiba entre 2007 e 2017 de Pepino Aodai/salada



De modo geral o pepino tem um preço equilibrado até o final do primeiro semestre. A partir de julho, os preços começam a subir devido à baixa quantidade no mercado e só voltam a subir em janeiro. O mês com maior preço é agosto chegando a R\$ 2,00/Kg, e o mês mais baixo foi dezembro com R\$ 1,24/kg. Esta pequena diferença de preço (R\$ 0,76) muitas vezes nem é notada pelos permissionários, pois a oferta do produto sempre ocorre devido ao custo da cultura e diversidade de regiões produtoras.



PRINCIPAIS VARIEDADES DE PEPINO



CATEGORIA DE QUALIDADE

Qualidade é a ausência de defeitos. A classificação do pepino estabelece 4 categorias de qualidade, que apresentam tolerâncias diferentes aos defeitos graves, leves e variáveis

Tabela para a determinação da categoria de qualidade de acordo com a % de tolerância aos defeitos.

Categoria	Extra	I	II		III
Defeitos Graves					
Podridão	0	1	2		3
Outros Graves	0	2	5		10
Total de Graves	0	2	5		10
Defeitos Leves					
Ponta fina	1	2	20		100
Outros Leves	1	5	25		100
Total de Leves	1	5	25		100
Defeitos Variáveis					
Nível 1	1	5	25		100
Nível 2	0	2	5		10
Total de Defeitos	1	7	30		100
Torto (somente para os pepinos do grupo japonês)					
Muito Torto	0	1	5		100
Pouco Torto	1	15	25		100
Total de Torto	1	15	25		100

Fonte: CEAGESP

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO PEPINO

Nos textos desenvolvidos nos parágrafos acima e respectivos gráficos correspondentes que foram analisados nos permitem chegar algumas conclusões que envolvem a produção de pepino.

a) Os países asiáticos produzem mais de 50% do volume de pepino para o mundo. O ranking tem em 1º lugar a China (58%), seguida pelo Irã, posteriormente o Japão, seguido da Indonésia, os Estados Unidos, entre outros;

b) A necessidade de fazer certas práticas culturais intensiva obriga os produtores se envolverem com tecnologias adequadas e sustentáveis. Mas, também, nas regiões nordeste o uso da mão-de-obra é uma excelente alternativa pois gera tanto emprego quanto renda;

c) As regiões produtoras de pepino do Paraná estão no Noroeste e no Sul, próximo da região metropolitana;

d) O pepino é um produto que pode ser expandido tanto no norte como no noroeste do Estado mas, também, no Sul no qual tem o mercado consumidor consistente com mais de 2 milhões de pessoas;

e) Para incrementar a produção de pepino é necessário que as Instituições públicas e privadas trabalhem em conjunto, principalmente estimulando a assistência técnica qualificada visando introduzir inovações e tecnologias mais apropriadas à produção dessa cultura;

f) A necessidade da modernização da produção e da transparência na comercialização são mais sentidas a cada dia que passa. Logo, debates nesta área são essenciais não somente para os produtores de pepino mas de todas as hortaliças e frutas;

g) A adoção das Normas de Classificação é outro passo necessário para a existência de uma linguagem homogênea nas cadeias de produção tendo o pepino como um forte potencial em todas as hortaliças e frutas na horticultura.

Repolho

INTRODUÇÃO

O repolho é uma “*Brassica oleracea*”, uma variedade peculiar de couve, constituindo um dos vegetais mais utilizados na cozinha, em diversas aplicações. Ele é uma herbácea planta bianual da família das crucíferas, as folhas superiores do caule aparecem encaixadas umas nas outras, formando o que é designado como uma “cabeça” compacta.

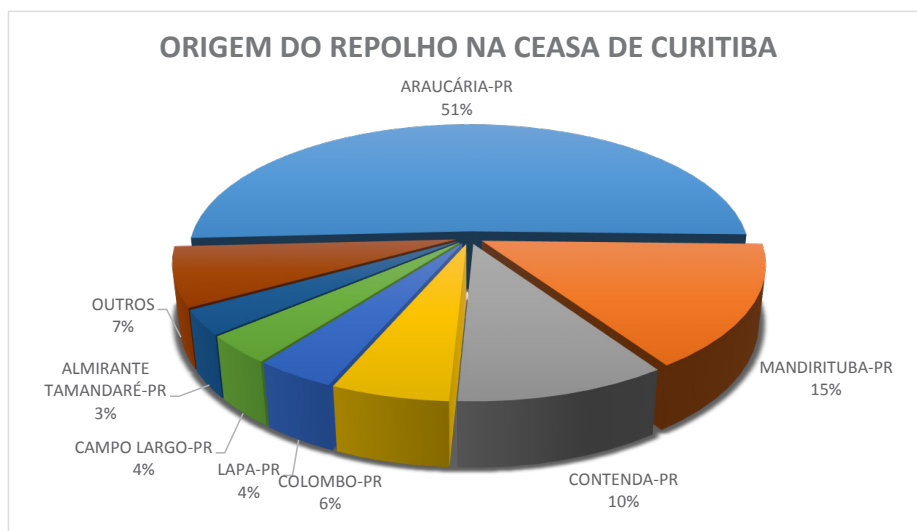
Os repolhos são originários da região em torno do mar mediterrâneo tendo origem cerca do ano 100 da era Cristã. Entre as cultivares desde a couve-roxa e a couve-lombarda. Ele é usado cozido ou em saladas, se conservava facilmente; foi um vegetal particularmente utilizado antes da invenção da refrigeração como meio de conservação de alimentos frescos.

Existem diversas variedades, com exigências de cultivos e tempo de maturação diferentes. Isto implica, também, um consumo diferenciado. Enquanto que algumas variedades atingem o ponto de colheita em 50 dias, produzindo cabeças reduzidas, a sua conservação é mais difícil, devendo ser consumidas rapidamente depois de colhidas. Outras variedades são colhidas cerca de 80 dias depois do seu transplante, produzindo cabeças de maiores dimensões e mais duradouras.

De acordo com os dados do censo do IBGE em 2006, o repolho tem importância na agricultura, estando entre as hortaliças mais produzidas. Pelos dados do Censo sua produção ficou perto de 350 mil toneladas anual. De acordo com muitos autores de horticultura, o repolho tem uma importância na alimentação diária nas camadas da população C, D e E sendo um alimento que possui vários modos de preparo e consumido tanto cru nas saladas ou como cozidos, apresentando bons teores de algumas vitaminas e também de sais minerais necessários tanto na nutrição humana como para alguns animais.

O repolho, enquanto produto de horticultura, é obrigado a ter rótulo que o identifica. Nele devem constar a descrição e a sua classificação. Essas classificações destacam o formato da cabeça que podem ser achatada, cônica ou redonda. A sua coloração (verde ou roxa), a conformação da folha (lisa ou crespa), seu peso médio que depende do tamanho dele na embalagem, defeitos básicos como os mecânicos, injúrias, de formação, de podridão, entre outros. O rótulo deve sempre identificar essas características principais. Naquilo que não for possível é visualmente observável. Por fim chama-se atenção que na compra de repolho se deve considerar uma caixa contendo 10 repolhos com uma média de 2 kg cada um, ou seja, a caixa deve ter 20 Kg. Todavia o menor deve ter de 1,6 até 2,4 kg cada um deles.

Um lote deve ter do mesmo produto e cultivar, ser da mesma origem, embalagem e classificação, especificar a identidade e a qualidade da apresentação. O número do lote e nome do produtor devem permitir conhecer as condições locais e o local de produção garantindo a rastreabilidade do produto. Os defeitos são graves quando compromete muito a aparência. Exemplo grave é a podridão que o efeito microbiológico desintegra os tecidos e faz a sua fermentação.



No Estado do Paraná a produção de repolho situa-se na região metropolitana com destaque para os municípios de Araucária responsável pelo maior volume de produção como mostra o gráfico acima.

Mandirituba vem em segundo no ranking com uma produção de 15% do volume total no Estado e é seguido por contenda com 10%. Logo, três municípios da região Metropolitana respondem por 76% do volume total produzido no Paraná.

Isto se explica porque eles ficam próximos da região consumidora com mais de 2 milhões de habitantes e, além disso, ter uma CEASA em Curitiba que viabiliza os produtores venderem essa produção de repolho rapidamente.

Tabela 1. Tolerância máxima de ocorrência % de defeitos por categoria de qualidade em número de unidades de produto no lote

Defeitos	Categoria		
	Extra	I	II
Podridão	0	0	5
Outros defeitos graves	0	2	10
Total defeitos leve	0	2	10
Total defeitos	5	10	100
	5	10	100

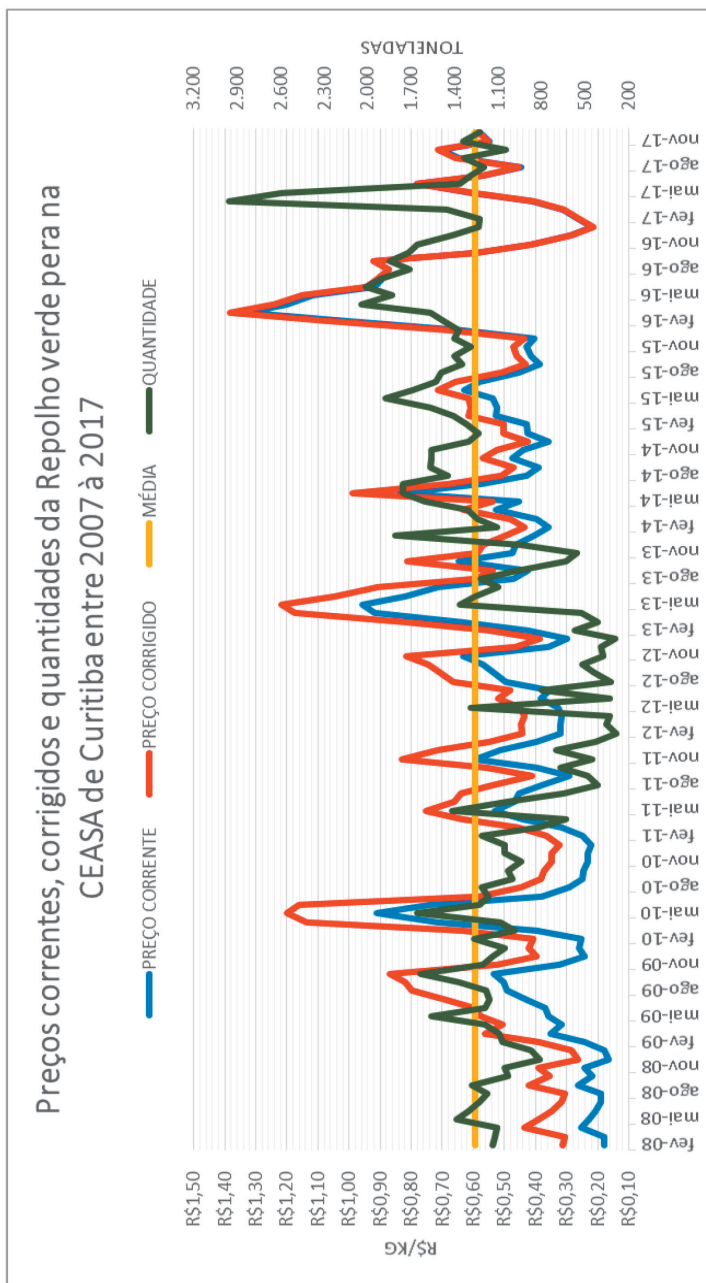
Fonte: CEAGESP

A Tabela 2 nada mais é que uma proposta de rotulagem para o repolho. Isto se justifica pela necessidade dos consumidores terem “rastreadabilidade” da produção. A tendência para os próximos anos indica que os consumidores a cada dia demandam produtos com origem conhecida. Isto deve ser mais consistente nas hortaliças e frutíferas.

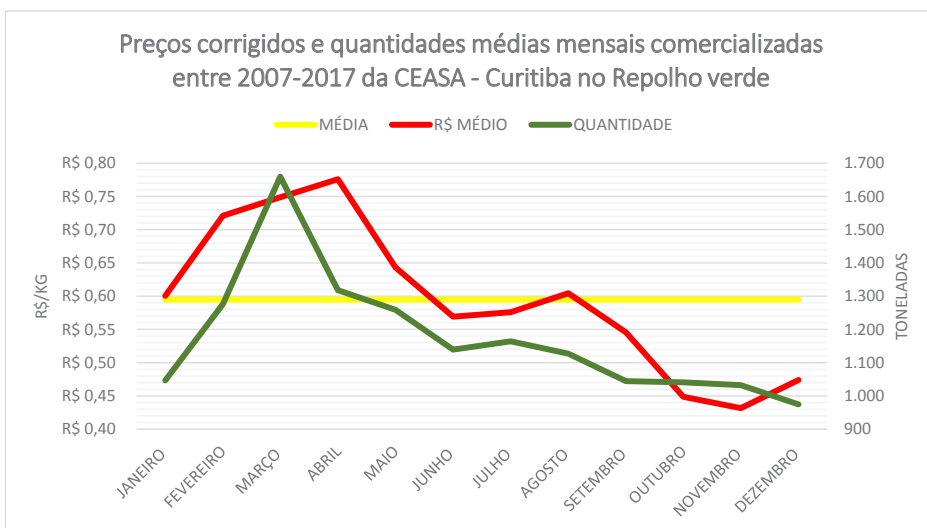
Tabela 2: Modelo de um rótulo do repolho que permite garantir sua rastreabilidade

ROTULO do REPOLHO			
Cultivar/variedade			
Produtor			
Endereço			
Município		Estado	
CEP		CNPJ	
IP			
Coloração da folha	Verde ()	Roxa ()	
Conformação folha	Lisa ()	Crespa ()	
Formato cabeça	Achatado()	Redondo()	Cônico ()
Localização geográfica			
Categoria	Extra ()	I ()	II ()
Peso médio cabeça –Kg		kg	Número/cabeças
Data embalagem	/	/	Peso líquido
Número do lote			
Código barras			

Fonte: CEASA-PR



O repolho é uma cultura extremamente sensível e perecível, aliada a isso, o processo de pós colheita e comercialização, muitas vezes não passam por ambientes controlados como câmara fria, acelerando ainda mais o processo de maturação. Assim quando ocorrem problemas de excesso de precipitações, ou variações em termos climáticos afeta rapidamente a produção do repolho. Isto acaba de forma muito rápida refletindo no preço final do produto. Diante a isso é possível que eventuais problemas na produção venham a ocorrer novamente nos próximos anos, principalmente por ser dependente da Região Metropolitana de Curitiba, porém por se tratar de uma cultura de ciclo curto, logo o mercado volta a normalizar com sua oferta.



O repolho é um produto com o preço relativamente baixo e oferta durante todo o ano, muitas vezes seu preço não é determinante para o consumidor fazer sua substituição por outro. Logo, a oferta sempre acompanha a demanda, ou seja praticamente tudo que chega na CEASA de repolho é vendido rapidamente. Na sazonalidade anual do repolho ocorre uma diferenciação de preços, nos meses de março e abril. Já a partir do segundo semestre começa a ocorrer uma queda nos preços, principalmente em outubro e novembro chegando a média de R\$ 0,43/kg. Em síntese o repolho é uma cultura de alta sensibilidade as variações climáticas.

Grupo

Organização dos cultivares

O grupo é caracterizado por um conjunto de atributos que permitem o agrupamento e diferenciação de cultivares.

Formato da cabeça

Achatado



Cônico



Redondo



Fonte: CEAGESP

Conformação da folha

Lisa



Crespa



Coloração da folha

Verde



Roxa



SÍNTESE DE ANÁLISES E INFORMAÇÕES SOBRE MERCADO REPOLHO

Os gráficos e tabelas analisados indicam que o repolho tem uma demanda importante nas CEASA's do Paraná. Entre as principais conclusões destacam-se:

- a) A região Metropolitana continuará ser a principal referência de produção e distribuição de hortaliças, como repolho, com foco no mercado regional;
- b) Há um esforço dos responsáveis pela produção de hortaliças fortalecerem ações de rotulagem visando a assegurar o direito dos consumidores saberem como, onde, quem e quando foi produzido e embalado o produto que se encontra no mercado;
- c) O repolho é um produto que exige minimizar sua manipulação e transporte por duas características principais: a) é um produto volumoso e de baixo preço que exige estar próximo da região consumidora e, b) porque se deteriora facilmente se não for bem embalado e ter cuidado na sua manipulação. Estes dois fatores reduzem o tempo de prateleira e facilitam, eventualmente, o aparecimento de defeitos como podridão das folhas, injúrias mecânicas, ataque de pragas, entre outras;
- d) A principal sugestão é fortalecer ações para que no repolho se tenha rotulagem.

Tomate



Produto que gera o maior faturamento na CEASA de Curitiba



de toda quantidade comercializada dentro da CEASA de Curitiba



segundo produto mais comercializado em quantidade na CEASA de Curitiba

Segundo os dados da FAO, a China é responsável por 31% da produção de tomate no mundo, sendo seguida pela Índia com 11% e pelos Estados Unidos, que produz 8% do volume global. O Brasil encontra-se na nona posição com 2,5% dessa produção mundial. A Tabela 1 destaca os principais produtores do ranking.

Tabela 1 - Produção Mundial de Tomate

Posição	País	Produção (t)	Área (ha)
1°	China	52.586.860	996.464
2°	Índia	18.735.910	882.030
3°	Estados Unidos	14.516.060	163.380
9°	Brasil	4.302.777	64.363

Fonte: FAOSTAT

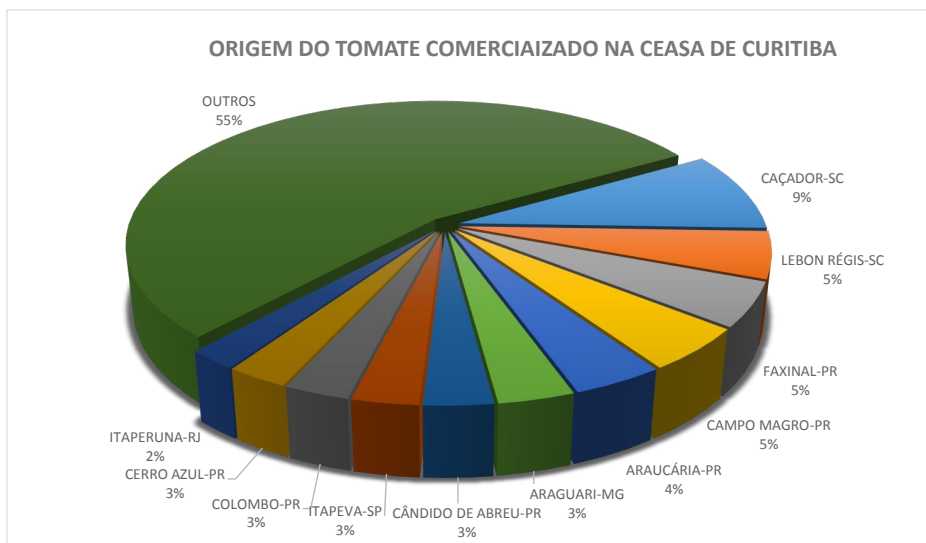
O Paraná ocupa a sexta unidade da federação em área de cultivo, com 4,3 mil hectares, 7% da área de produção nacional de tomate. As unidades da federação Goiás, Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Rio Grande do Sul e Paraná respondem por 70% do total produzido no país.

O tomate chegou a atingir mais de 127 milhões de faturamento no ano de 2017 dentro da CEASA de Curitiba, mostrando a grande importância do produto economicamente.

As principais variedades e cultivares de tomate comercializadas são:

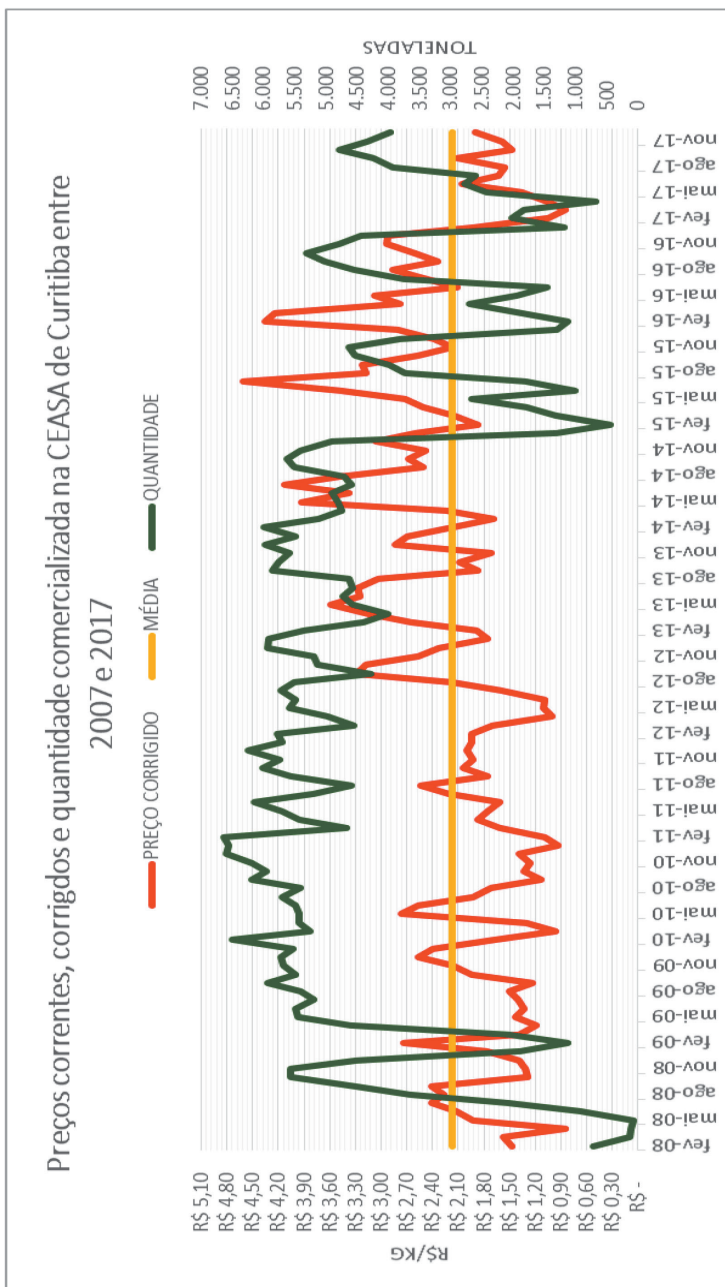
- ✓ Tomate Cereja
- ✓ Tomate Fami
- ✓ Tomate Pomodoro
- ✓ Tomate Especial
- ✓ Tomate Caqui
- ✓ Tomate Longa Vida
- ✓ Tomate Rasteiro
- ✓ Tomate Saladete

Note-se que do volume global. O Brasil encontra-se na nona posição com 2,5% da produção mundial. O destaque é a forte possibilidade do país passar a ocupar um espaço intercontinental na produção do tomate na próxima década.

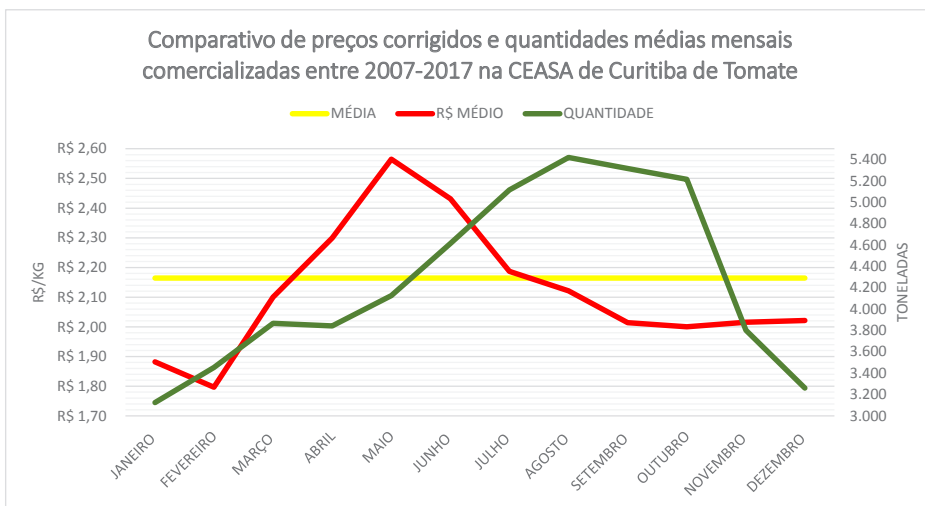


O tomate tem sua origem bem diversificada tanto em área quanto em produtividades e regiões produtoras. A cidade que apresentou maior representatividade foi Caçador-SC e “outros” com 55% identificados por 353 cidades de regiões variadas como Rio Grande do Sul, Bahia, Espírito Santo, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina, Goiás, Rio de Janeiro e principalmente Paraná.

O tomate é comercializado tanto na “pedra” quanto nos “boxes”. Dependendo do permissionário muitos optam por um produto já maduro, devido à procura e venda imediata; já outros optam pelo tipo pintado ou colorido devido a boa aparência do produto. Logo, quando sua origem é de estados distantes seu ponto de colheita é extremamente importante para permitir que, ao decorrer da viagem, o tomate chegue no ponto ideal que o comerciante exige.



Os meses entre abril e junho são representados como os maiores preços pagos ao produtor pelo atacadista por quilo; enquanto os meses de preços mais baixos estão entre setembro e dezembro. Inversamente proporcionais é o que ocorre com a quantidade também. Este tipo de informação desperta interesse em toda a cadeia produtiva de tomate, desde o produtor efetuando o plantio em sistemas protegidos, no momento de colheita visa ao maior preço, até ao consumidor sabendo em qual momento comprar mais barato.



O preço médio em 10 anos corrigidos pelo IGP-DI foi de R\$ 2,16/kg. Sendo seu mínimo R\$ 1,80/kg em fevereiro e R\$ 2,57/kg em maio. Apesar da pequena diferença (R\$ 0,77) do ponto máximo e mínimo, o tomate pode estar sujeito a grandes oscilações fora desta faixa. Isto ocorre por se tratar de uma cultura suscetível a várias doenças, dependente de condições climáticas favoráveis, interferindo diretamente na oferta e demanda do produto.

2. Grupo

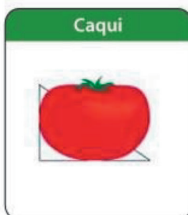
Organização das características dos cultivares.

A classificação por grupo é utilizada para caracterizar os grupos de cultivares. No tomate são utilizados o formato do fruto, a coloração do fruto maduro e a durabilidade do fruto, que é uma informação opcional.

2.1. Formato

Caracterização do cultivar pelo formato.

Os grupos de formato I, II, III e IV são determinados pela relação entre o comprimento e o diâmetro equatorial do fruto. O grupo V, pelo diâmetro equatorial.



I - Menor que 0,90



II - Entre 0,90 e 1,00



III - Entre 1,00 e 1,15



IV - Maior que 1,15



V - Diâmetro equatorial menor que 39 mm

Formato do fruto = comprimento dividido pelo diâmetro equatorial

FONTE: Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP

2.2. Coloração

Caracterização do cultivar pela cor do fruto maduro.

A coloração do fruto maduro do tomate determina quatro grupos de coloração.



2.3. Durabilidade (opcional)

Caracterização do cultivar pela durabilidade.

A caracterização da durabilidade do fruto não é obrigatória. O fornecedor do material genético do cultivar deve informar o grupo de durabilidade ao produtor.

- Normal
- Longa Vida

3. Subgrupo

Garantia de maturação homogênea.

O amadurecimento do tomate determina a mudança de coloração da sua casca e caracteriza 3 subgrupos.



I - tomate com o ápice amarelecendo.



II - tomate com a cor entre o Subgrupo I e 90% da cor final.



III - tomate com mais de 90% da cor final.

SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES DE MERCADO DO TOMATE

Após análise dos dados tanto nas tabelas quanto nos gráficos e figuras deste trabalho pode-se concluir:

a) Para os produtores, o período mais propício no mercado ocorre entre abril e maio; enquanto para os consumidores o período mais interessante para compra são os meses de setembro até dezembro;

b). A sazonalidade, que ocorre no tomate é explicada tanto pelas variedades adaptadas pela pesquisa em determinadas épocas do ano, como pela produção em áreas protegidas (estufas), transporte de outros Estados e regiões de forma minimizar aumentos de preços e, até mesmo, pela variação do poder de compra dos consumidores. Neste fato ocorreu entre 2016 e 2017 em função dos resultados da economia com avanço do desemprego e uma queda de renda dos consumidores;

c) A perspectiva sugere um ponto de inflexão na economia, já verificado no final do trimestre de 2017, favorecendo o crescimento do emprego e da renda no ajustamento da economia, levará os consumidores ao mercado de produtos hortifrutí, principalmente o tomate que, no caso do Paraná, já ocupa a primeira posição em valor e o segundo lugar em volume (peso);

d) A perspectiva para a produção e o mercado de tomate é positiva tanto no foco de aumento de área de produção quanto de preços no mercado. Cabe ao produtor buscar o uso de inovações, utilizar com eficiência sua estrutura produtiva e, principalmente, organizar-se para comercializar bem o que for produzido.

INTRODUÇÃO

Os dados fornecidos pela Organização Mundial do Vinho-OIV, em 2014, mostram que a produção mundial de uva atingiu naquele ano 74 bilhões de quilos. As maiores áreas de vinícolas estão estabelecidas na Espanha (1,2 milhões hectares) China (800 mil hectares), na França e na Itália. O ranking de consumo tem os Estados Unidos como principal consumidor. A França, com 4,6 bilhões de litros é hoje grande consumidor e exportador de vinho, sendo que 60% do consumo de vinho anual, encontra-se nos países europeus.

Os primeiros do ranking mundial da produção e consumo figuram países europeus e seguidos por USA, Argentina e Chile. Frente a esse forte pelotão está mal posicionado, ainda, o Brasil. Mas, há muito espaço para seu crescimento.

As vantagens brasileiras situam-se em alguns fatores básicos. O país dispõe de terra, de água doce em quantidade e qualidade, microclimas regionalizados e mesmo produção controlada podendo obter até três safras por ano no Nordeste brasileiro. Até porque os estudos mostram que a produção de uva tem forte agregação de valor para formar a renda dos produtores, das agroindústrias que viabilizam dezenas de subprodutos e potencial interno e internacional de consumidores.

A PRODUÇÃO DE UVA NO BRASIL E IMPORTAÇÃO DE VINHO

A produção de uva no Brasil se dá nos Estados do Sul (RS, PR e SC) com uma área próxima de 50 mil hectares, no Nordeste (Vale do rio São Francisco) Estados da Bahia e Pernambuco com 12 mil hectares, por fim Minas Gerais e São Paulo, entre outros próximos de 10 mil hectares totalizando em todo país uma área de produção em torno de 72 mil hectares.

Analisando os últimos 10 anos os dados de preços da uva (para consumo in natura) mas, também, vinho e suco de uva levantados no mercado da vitivinicultura da CEASA-PR sugerem forte variabilidade entre os preços praticados.

Analisando a Tabela 1, na qual estão os USA alguns municípios de produção de uvas, verificamos que a região Sul é aquela do país que tem a maior área de Uva, em que são plantadas mais de 135 diferentes variedades. Todavia, as variedades Isabel e Bordô são plantadas em mais de 50% das áreas. Na região plana gaúcha, no bioma Pampa, próximo da

fronteira com Argentina e Uruguai, as áreas plantadas são maiores variando de 95 até 600 hectares. Naquela região por ser planta permite produção mecanizada e também sua colheita mecânica enquanto, na Serra Gaúcha, em média, são 2,6 hectares por propriedade na qual se desenvolve fortemente agricultura familiar. Na região de Caxias são produzidos 80% da produção de uva para consumo tanto como uva, quanto vinho ou suco.

Enquanto o Brasil exportou 2,3 milhões de litros de vinhos e seus derivados em 2016, o país importou, no mesmo período, 92,2 milhões de litros de vinhos e derivados, número 39 vezes maior do que o volume exportado. Isto caracteriza um potencial custo de oportunidade que deve estimular a produção de uva e vinho de mais qualidade para ocupar os espaços que favorecem sua importação.

Tabela 1. Principais municípios produtores pesquisados pelo CEPEA-USP

ESTADOS	PRINCIPAIS MUNICÍPIOS	VARIEDADE PREFERENCIAIS	2016 / HÁ	2017/HÁ
PE/BA	Petrolina – Juazeiro	Uva Fina	12.000	12.000
MG	Pirapora, Várzea Palma, Buritizeiro-Lassance	Niágara	200	280
SP	Jales, S. Francisco, Urânia, V. da Palma	Uva Fina e Niágara	7.562	6.904
PR	Maringá, Marialva, Cornélio Procopio, Ivaiporã, Assai, Bandeirantes, Assai, R. do Ivaí	Uva, Uva Fina, Niágara,	5.726	4.763
RS	Região Caxias (19 municípios), Santana do Livramento	Isabel e Bordo	40.000	40.000
OUTROS		Uva Fina / Niágara	2.996	2.817
TOTAL			70.460	68.879

Fonte: Hortifruti Brasil (dez.2017)

A UVA NO PARANÁ

No Paraná, o estado na produção de uva é marcado pela produção pulverizada de uva e de vinho. O destaque com as videiras é sua localização nos municípios da região Metropolitana de Curitiba e nas regiões norte e noroeste do estado. O vinho produzido no Paraná é colonial e tradicional, obtido a partir de variedades de uvas americanas híbridas, vindas do Rio Grande do Sul e do próprio Paraná.

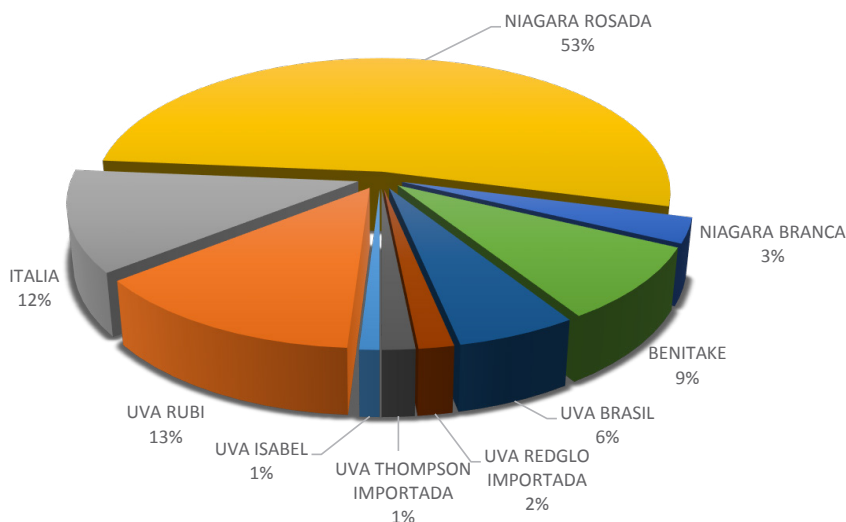
12º

em faturamentona
CEASA de Curitiba
em 2017

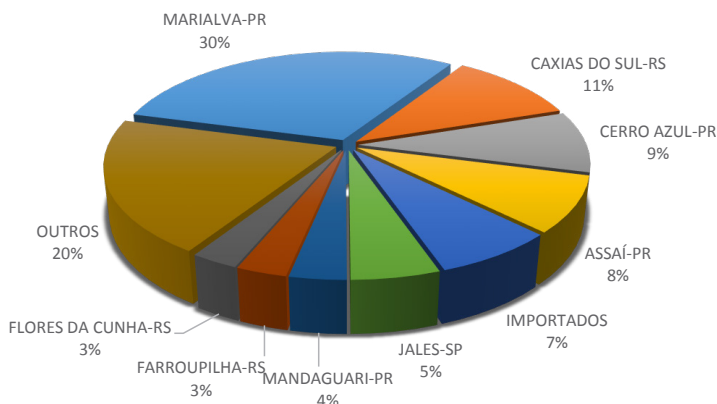
A bebida produzida no Paraná, de acordo com a pesquisa feita pelo Sebrae e Ibravin, possui baixo valor agregado, é bastante acessível aos consumidores. A região de Curitiba é tradicional pela produção de vinhos de mesa, em especial vinhos à base de uva do tipo Bordô. Estes vinhos são comercializados em vinícolas localizadas em boas estruturas e são bem frequentadas.

Isto se deve em parte graças à existência de roteiros turísticos, como o Circuito Italiano de Turismo Rural e o Caminhos do Vinho, nos municípios de Colombo e São José dos Pinhais.

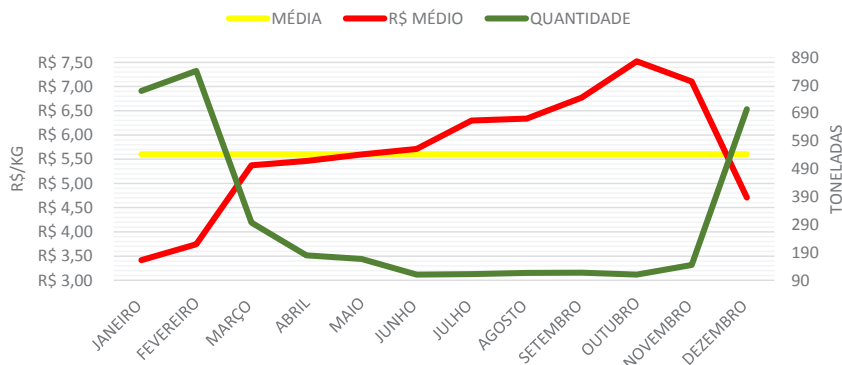
COMPARAÇÃO DAS VARIEDADES DE UVA COMERCIALIZADAS NA
CEASA DE CURITIBA



ORIGEM DA UVA NA CEASA DE CURITIBA



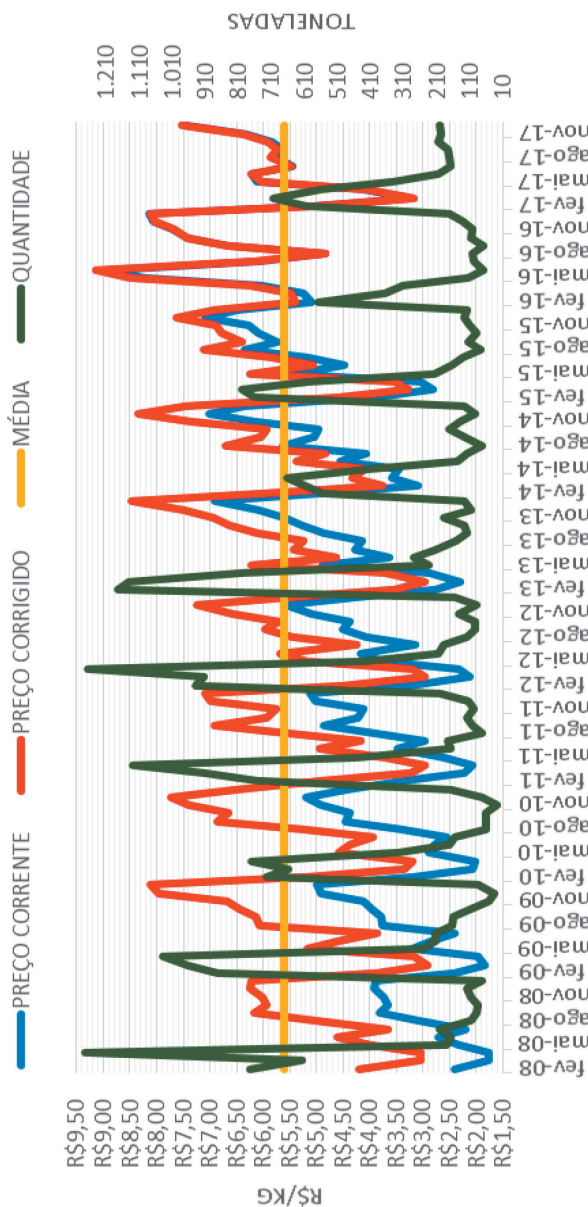
Comparativo de preços corrigidos e quantidades médias mensais comercializadas entre 2007-2017 na CEASA de Curitiba de Uva Niagara Rosada



Os meses de dezembro até fevereiro compreendem ao período de safra, em que se registram as maiores quantidades no mercado atacadista. Logo, são os meses com os preços mais baixos, com preço médio mínimo de R\$ 3,42/kg em janeiro e preço máximo em outubro com R\$ 7,52/kg.

Analisando 10 anos da Uva Niágara, é possível perceber um cenário parecido entre os anos do comportamento de preços e quantidades, contribuindo para a precisão da geração dos valores médios informados.

Preços correntes, corrigidos e quantidades da Uva Niagara na CEASA de Curitiba entre 2007 à 2017



A **Hortifruti Brasil** levantou em junho de 2016 o custo de produção de uva niágara na região de São Miguel Arcanjo (SP). Os dados foram apurados por meio de um estudo de caso, que leva em conta a realidade de uma única propriedade e, por isso, deve ser avaliado com ressalvas no caso de uma avaliação dos valores para outras propriedades.

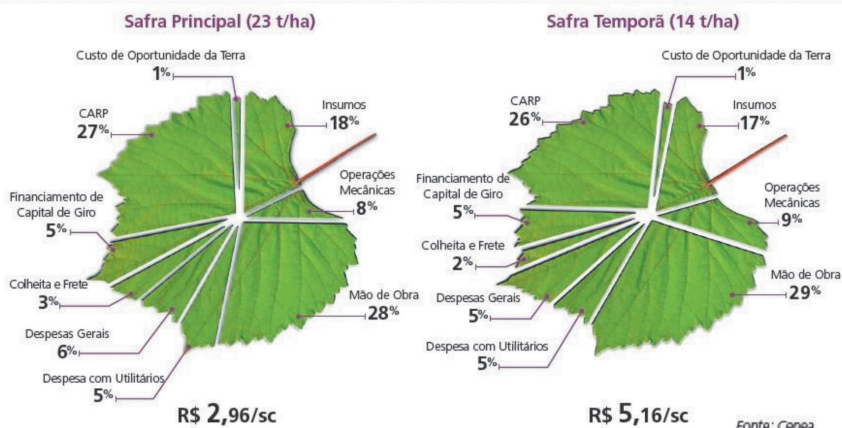
CUSTO TOTAL DE PRODUÇÃO DE UVA NIGARA ROSADA NA REGIÃO DE SÃO MIGUEL ARCANJO (SAFRA 2015/16) - Agricultura Familiar: 1,3 hectare (estudo de caso)				
Itens	Safrá Principal		Safrá Temporã	
	R\$/ha	R\$/kg	R\$/ha	R\$/kg
A. Insumos	12.284,10	0,52	12.624,15	0,90
Adubação	5.981,51	0,25	6.351,01	0,45
Defensivos	6.302,58	0,27	6.273,14	0,45
B. Operações mecânicas	5.366,36	0,23	6.817,58	0,48
C. Mão de obra	19.645,75	0,83	21.110,78	1,50
D. Despesa com utilitários	3.553,85	0,15	3.553,85	0,25
E. Despesas gerais	3.969,00	0,17	3.969,00	0,28
F. Colheita e frete	2.135,42	0,09	1.568,84	0,11
Mão de obra (colheita)	2.135,42	0,09	1.568,84	0,11
Frete	-	-	-	-
G. Financiamento de Capital de Giro	3.321,41	0,14	3.456,39	0,25
H. Custo Operacional (A+B+...+G)	50.275,88	2,13	53.100,59	3,77
I. CARP	18.974,66	0,80	18.974,66	1,35
Parreiral (vida útil 20 anos em produção)	10.989,52	0,47	10.989,52	0,78
Benfeitorias	807,92	0,03	807,92	0,06
Máquinas	3.725,23	0,16	3.725,23	0,26
Implementos	2.275,86	0,10	2.275,86	0,16
Estrutura em "Y"	1.176,14	0,05	1.176,14	0,08
J. Custo de Oportunidade da Terra	615,70	0,03	615,70	0,04
CUSTO TOTAL (H+I+J)	69.866,24	2,96	72.690,95	5,16

Fonte: Cepea

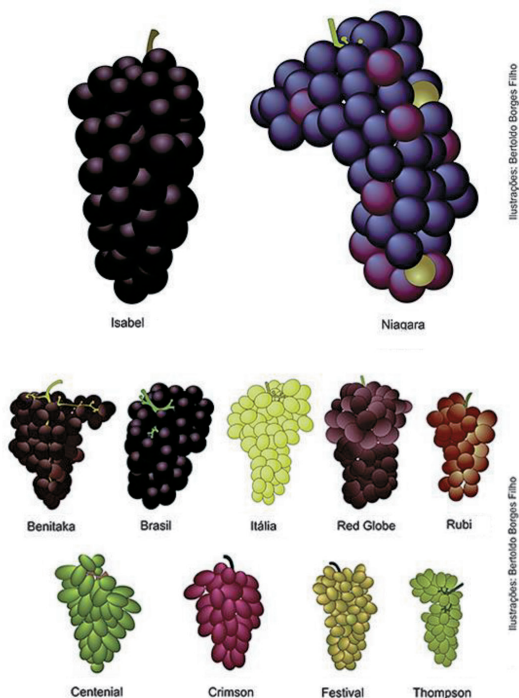
Custo de implantação de um parreiral de niágara no sistema "Y" em São Miguel Arcanjo, entre setembro/14 e dezembro/15			
Itens	R\$/ha	R\$/planta	%Total
A. Insumos	15.113,24	6,01	14,90%
Adubação	12.442,81	4,95	12,27%
Defensivos	1.388,90	0,55	1,37%
Mudas	1.281,54	0,51	1,26%
B. Replântio	25,13	0,01	0,02%
C. Operações mecânicas	8.658,98	3,45	8,54%
D. Mão de obra	27.750,00	11,04	27,37%
E. Despesa com utilitários	2.132,31	0,85	2,10%
F. Despesas gerais	40.080,00	15,95	39,53%
G. Financiamento do Capital de Giro	7.641,41	3,04	7,54%
H. Total Investido (A+B+...+G)	101.401,07	40,35	100,00%
Depreciação do Pomar	Valor total	Valor residual	Vida útil
	101.401,07	0,00	10,00
			Taxa de juros
			1,49%
			CARP/ha
			10.989,52

Fonte: Cepea

DISTRIBUIÇÃO DOS PRINCIPAIS ITENS QUE COMPÕEM O CUSTO TOTAL (%) DA NIAGARA EM SÃO MIGUEL ARCANJO



PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVA



SÍNTESE DAS ANÁLISES E INFORMAÇÕES DE MERCADO DE UVA

Após análise dos dados pode-se concluir e sugerir no mercado da uva nos próximos anos. Há milhares de variedades de uva no mercado mundial. Os destaques são para variedades francesas como Cabernet Sauvignon e Malbec. No caso brasileiro as principais são a Isabel e Bordô no Sul e a Niágara no Nordeste. O ranking internacional em termos de quantidade de área são a Espanha, China, e a França os principais países produtores.

Em termos de consumo de vinho o ranking passa pelos Estados Unidos, França, Espanha, Itália e, na América do Sul pela Argentina e Brasil. A tendência brasileira é o Rio Grande do Sul continuar sendo um dos principais Estados produtores mas a região Nordeste, como o Vale do São Francisco, Estados de PE e CE, poderem produzir uvas em até três safras por ano e ocuparem um espaço cada vez maior, no caso do Paraná são mais de 5 mil hectares em produção.

A maior parte das áreas produtivas de uvas no Brasil estão em plena maturação, tendo 40 mil hectares no Estado Gaúcho, 5 mil no Paraná e a maior parte do restante nos Estados do Ceará e Pernambuco; A continuidade do desenvolvimento de novas áreas no Nordeste estão fortemente vinculadas ao potencial de oferta de água na região com destaque para o potencial fornecido pelo Rio São Francisco;

As exportações brasileiras em 2016 foi 2,3 milhões de litros, logo pouco mais de 2% do volume que o Brasil importou. Esta tendência de exportações pequenas (comercializadas com Paraguai, EUA, Colômbia, Inglaterra e China) e importações maiores deve continuar por mais de uma década tendo como países os principais fornecedores Argentina, Chile, Uruguai, França, Portugal e USA. O Estado do Paraná tem boas possibilidades de ampliar sua área de produção nas regiões Norte (Marialva, Maringá) e na região Metropolitana de Curitiba (Colombo e Araucária);

No Estado do Paraná desde 2012 o volume de vinho ultrapassou a produção de vinho numa proporção de 55% para sucos e 45% para vinhos.



- **Curitiba:**

BR 116 - Km 111, nº 22.881 - Tatuquara
CEP: 81.690-901 - Curitiba - Paraná Brasil
Telefone: (0**41) 3341-8300
Fax: (0**41) 3348-1109

- **Maringá:**

Rodovia PR-317, nº 6.330 - Parque Industrial
CEP: 87.065-901 - Maringá - Paraná - Brasil
Telefax: (0**44) 3266-1147

- **Foz do Iguaçu:**

Avenida Juscelino Kubitschek, 1.254 - Vila Parauagia
CEP: 85.864-000 - Foz do Iguaçu - Paraná - Brasil
Telefone: (0**45) 3522-1129

- **Londrina:**

Avenida Brasília, 10.000 - Lindóia
CEP: 86.031-770 - Londrina - Paraná - Brasil
Telefone: (0**43) 3325-4713 ou 3325-4404

- **Cascavel:**

Rodovia BR 467 - Km 7 - Cataratas
CEP: 85.818-650 - Cascavel - Paraná - Brasil
Telefone: (0**45) 3323-6741

