

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano II nº 046 **18/12/2006** - Fone: 3340 3066**Cotação de Preços (18/12/06)****GRÃOS** (Preço líquido pago ao produtor)Feijão Carioca<sup>1</sup> - R\$ 50,00-55,00 / sc de 60 kgMilho<sup>2</sup> - R\$ 22,00 / sc de 60 kgSoja<sup>2</sup> - R\$ 29,00 / sc de 60 kg**HORTALICAS**<sup>3</sup> (Preço líquido pago ao produtor)

Alface - R\$ 5,00 / cx de 7 kg

Beterraba - R\$ 15,00/ cx 20 kg

Cenoura - R\$ 14,00 / cx 20 kg

Chuchu - R\$ 5,00 / cx 20 kg

Couve Manteiga - R\$ 0,50 / (maço 500 g)

Couve Flor - R\$ 22,00 / Dz

Mandioca - R\$ 9,00 / cx 20 kg

Morango - R\$ xxx / caixa (04 cumbucas de 350 g)

Pimentão - Campo R\$ 7,00; Estufa R\$ 8,00 / cx 12 kg

Repolho - R\$ 10,00 / sc 20 kg

Tomate - R\$ 20,00 / cx 20 kg

**FRUTICULTURA**<sup>3</sup> (Preço líquido pago ao produtor)

Goiaba - R\$ 28,00/ cx 20 kg

Maracujá - R\$ 1,00 / kg

Tangerina Ponkan - R\$ xxx / cx 20 kg

Limão - R\$ 8,00 / cx 20 kg

**PECUÁRIA****Bovino**Arroba<sup>4</sup> - R\$ 50,00 Não Rastreado e R\$ 52,00**Rastreado**Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelrados)<sup>5</sup>  
- R\$ 340,00- R\$ 350,00**Leite**Litro<sup>6</sup> - Latão: R\$ 0,00 ; Tanque: R\$ 0,47**Suíno**<sup>7</sup> - Vivo

Kg - R\$ 2,23

**Aves**<sup>7</sup> - Frango Vivo

Kg - R\$ 1,32

**Carneiro**<sup>8</sup>Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,00; R\$ 2,50  
ovelha e carneiro para descarte - carcaça R\$ 5,80**Peixe**<sup>9</sup> (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor)

Kg - R\$ 2,50

**Avestruz**<sup>10</sup> - vivo

Kg - R\$ 5,50 - R\$ 6,00

**Recortes****Milho fecha com forte queda**

O mercado futuro de milho fechou em forte queda ontem na bolsa de Chicago pressionado por liquidação de posições compradas nos contratos com vencimentos mais próximos, segundo a Dow Jones Newswires. Os contratos de dezembro tiveram queda de 13,75 centavos de dólar a US\$ 3,53 e os de março caíram 12 centavos a US\$ 3,66. A expectativa é de que a liquidação continue no curto prazo, mas o mercado caiu tão rapidamente que ficou vendido e pode ver uma recuperação, dizem analistas. Um movimento de realização de lucros antes dos próximos feriados também ajudou a derrubar o mercado, assim como as perdas no trigo. No mercado interno, a saca de milho foi cotada ontem a R\$ 25,05, alta de 0,37%, segundo o indicador Cepea/Esal.

**Fonte: Valor Econômico****Superávit do agronegócio bate recorde**

Os embarques de produtos agrícolas renderam US\$ 45,285 bilhões no acumulado de janeiro a novembro de 2006, valor recorde para o período e 13,4% acima do resultado obtido nos 11 primeiros meses de 2005, mostra balanço divulgado ontem pelo Ministério da Agricultura. Os gastos com importações também cresceram: 30% na comparação com igual período do ano anterior, quando as compras custaram US\$ 5,969 bilhões.

**Fonte: Hoje em Dia****AGRONEGÓCIO: Publicado decreto dos agrotóxicos**

O Diário Oficial da União publicou o decreto presidencial que agiliza a aprovação de agrotóxicos genéricos. Com isso, prevê a Coordenação de Agrotóxicos do Ministério da Agricultura, o prazo de tramitação dos processos de registro desses produtos será reduzido de quatro anos para 150 dias, e o custo para registro cairá de cerca de R\$ 2 milhões para R\$ 200 mil. A íntegra do decreto pode ser conferida em [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

**Fonte: Diário Catarinense****Praga põe em risco exportação de frutas**

Uma mosca exótica, de abdome amarelado e originária do Sudeste Asiático, virou o centro de uma queda-de-braço entre Brasil e autoridades agrícolas francesas. Em questão está um potencial prejuízo de US\$ 100 milhões para as exportações de frutas brasileiras atingidas pela praga, cujo primeiro foco foi detectado há exatos dez anos no Norte do país.

**Fonte: Valor Econômico**

## SABOR E QUALIDADE

A produção e, conseqüentemente, o consumo de queijos finos no país, como o Gouda, Gorgonzola, Parmesão, Camembert e Cheddar, entre outros, ainda são tímidos. O sabor e a qualidade dos produtos são inquestionáveis, mas os preços se chocam frontalmente com o combalido bolso do consumidor brasileiro. O quilo de um queijo no varejo não costuma sair por menos de R\$ 20, podendo, em alguns casos, alcançar R\$ 40, R\$ 50 ou mais, dependendo do produto e do estabelecimento. O mercado brasileiro ainda é restrito aos queijos mais sofisticados, no entanto existe espaço para expansão.

Neste ano, a Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora, na Zona da Mata mineira, segundo o coordenador de pesquisas da instituição, Paulo Henrique Fonseca da Silva, está com dois projetos em execução: para os queijos artesanal e coalho. Os estudos prosseguirão em 2007, mas, para os próximos anos, ele não descarta a chance de investimento em determinadas variedades de queijos finos, pois vários tipos de queijo já passaram pelo processo de adaptação de tecnologia para as condições brasileiras e estão disponíveis no mercado.

«Em 2007, nossa expectativa é diminuir a produção de queijos convencionais e aumentar a de queijos finos, inclusive com o desenvolvimento de projetos. No meu entendimento, o consumidor conhece cada vez mais esse tipo de produto e fica mais exigente. Sempre haverá os queijos commodities \_ mais populares \_, mas há um nicho de mercado forte para os finos», observa. «Queremos produzir os queijos de maior valor agregado, ainda que a produção seja pequena», emenda o coordenador.

Na avaliação do consultor técnico na área de laticínios, Fernando Pires, o número de fabricantes no país de queijos mais sofisticados tem caído nos últimos anos. O motivo é a baixa média de consumo, que só aumenta em duas épocas do ano: no Inverno, período em que o produto tem muita saída, pois combina com vinhos, e a época atual, de festas de final de ano. A queda no consumo, porém, não guarda relação com a potencialidade desse mercado, e sim com a poder econômico do brasileiro.

«Tanto existe mercado que as pessoas comprem queijos importados. No dia em que houver uma evolução econômica do consumidor, a produção e venda desses produtos tende a subir», explica o também proprietário do site Queijos no Brasil ([www.queijosnobrasil.com.br](http://www.queijosnobrasil.com.br)), em Juiz de Fora. Conforme Pires, o investimento na produção de queijos finos é pontual. Um deles está sendo feito por um cliente de Belo Horizonte, que já atua no ramo de alimentos e está com uma fábrica montada em Leopoldina, também na Zona da Mata, para a produção de parmesão e Gouda, entre outros. A fabricação, diz Pires, deve começar no início de 2007.