

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano V nº 026 19/07/2010 - Fone: 3340 3081

Cotação de Preços (19/07/10)	R\$	Recortes
Feijão Carioca ¹ - R\$ 110,00 a R\$ 110,00/ sc de 60 kg Milho ² - R\$ 15,00 / sc de 60 kg Soja ² - R\$ 36,50 / sc de 60 kg	↓ ↓ ↑	<p>Brasil é o país que mais usa agrotóxicos no mundo O modelo agrícola brasileiro revela uma grande contradição. Enquanto bate recordes seguidos de produtividade, contribuindo com cerca de 30% das exportações brasileiras, 40% da população brasileira sofre com a insegurança alimentar, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Fonte: IBGE</p>
<p><u>HORTALIÇAS</u>³ (Preço líquido pago ao produtor)</p> Alface - R\$ 5,00 / cx de 7 kg → Beterraba - R\$ 12,00/ cx 20 kg → Cenoura - R\$ 11,00 / cx 20 kg → Chuchu - R\$ 15,00 / cx 20 kg ↑ Couve Manteiga - R\$ 0,40 / (maço 500 g) → Couve Flor - R\$ 18,00 / Dz → Mandioca - R\$ 9,00 / cx 20 kg → Morango - R\$ 4,00 / caixa (04 cumbucas de 350 g) → Pimentão - Campo R\$ 7,00; Estufa R\$ 9,00 / cx 12 kg → Quiabo - R\$ 28,00 / cx 12 a 14 kg ↑ Repolho - R\$ 7,00 / sc 20 kg → Tomate - R\$ 9,00 / cx 20 kg ↓		<p>Frente Parlamentar dos Ceasas será instalada hoje na Câmara Lançada a Frente Parlamentar em Defesa das Centrais de Abastecimento Interno (Ceasas). O objetivo da frente será estimular a implementação de políticas públicas para a área e mecanismos de política agrícola e de garantia de preços para produtores rurais Fonte: Agência Câmara</p>
<p><u>FRUTICULTURA</u>³ (Preço líquido pago ao produtor)</p> Goiaba - R\$ 30,00/ cx 20 kg → Maracujá - R\$ 1,20 / kg → Tangerina Ponkan - R\$ xxx/ cx 20 kg xx Limão - R\$ 23,00 / cx 20 kg ↓		<p>Para alimentar o mundo e salvar o clima, o caminho é a agroecologia O cultivo agroecológico ? que melhora a produção alimentar e a economia dos camponeses, além de proteger solo, água e clima ? poderia alimentar uma população estimada em 9 bilhões de pessoas em 2050 se começasse a ser implementado hoje. A conclusão é dos especialistas que participaram do Seminário Agroecológico das Nações Unidas, realizado nos dias 21 e 22 de junho de 2010, em Bruxelas, na Holanda. Fonte: Centro de Informações das Nações Unidas</p>
<p><u>PECUÁRIA</u></p> Bovino Arroba ⁴ - R\$ 75,00 Não Rastreado e R\$ xxxx Rastreado → Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelados) ⁵ - R\$ 600,00 → Leite Litro ⁶ - Pro-Leite:R\$ 0,68 ; Fora do Pro-leite:R\$ 0,67 → Extra Cota: R\$ xxx Frete: R\$ 0,06/L Suíno ⁷ - Vivo Kg - R\$ 2,70 → Aves ⁷ - Frango Vivo Kg - R\$ 1,54 ↑ -- Galinha Caípira ⁸ Unidade (± 1,7 Kg) - R\$ 25,00 → Carneiro ⁹ Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,00; R\$ 2,50 ovelha e carneiro para descarte - carcaça R\$ 5,80 → Peixe ¹⁰ (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor) Kg - R\$ 3,00 → Avestruz ¹¹ - vivo Kg - R\$ xxx xx		<p>Aprovado zoneamento para milho em 16 estados e no DF . As regras do zoneamento agrícola para o milho em 16 estados e no Distrito Federal foram publicadas, nesta segunda-feira (28), no Diário Oficial da União (DOU), conforme as Portarias Nº 156 a 172. Os estados contemplados são Acre, Bahia, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraná, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Rondônia, Santa Catarina, São Paulo e Tocantins Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p> <p>Desaparecimento de abelhas pode prejudicar produção de frutos no Brasil, diz especialista . A diminuição da quantidade de abelhas pode prejudicar a cultura de frutos como melão, manga, melancia e goiaba no Brasil. A bióloga e pesquisadora da Embrapa Semiárido, Márcia Ribeiro, em entrevista à Rádio Nacional, afirmou que os Estados Unidos e o Canadá já estimam a perda de milhões de dólares na produção de frutos com o desaparecimento das abelhas Fonte: Agência Brasil</p>

FONTES: ¹ CORREPAR; ² COOPA-DF; ³ CEASA-DF; ⁴ AFE / FNP; ⁵ SR EZIO - Padre Bernardo; ⁶ APROLEITE; ⁷ ASA ALIMENTOS; ⁸ CHAC. FELICIDADE; ⁹ LM; ¹⁰ SAN FISH; ¹¹ COCAPLAC (p/Associado). **Varição em relação à semana anterior** ↑ (alta) → (estável) ↓ (baixa)

(*) Não incluso Frete + Imposto

Brasília tem o melhor mel do país

Pela quinta vez, a produção dos apiários do DF conquista o primeiro lugar no congresso da CBA. A ausência de impurezas, o sabor rico e suave e a diversidade da flora do cerrado levaram aos títulos

Excelência para consumo próprio. É essa a realidade da produção do mel no Distrito Federal. Produtos que saem dos apiários locais - mel, geleia real, pólen e própolis - já ganharam nada menos do que sete prêmios da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). O mel ficou em primeiro lugar cinco vezes e levou a segunda colocação uma vez. O pólen, altamente nutritivo e que começa a ser incorporado na alimentação, ficou na segunda posição uma vez também. Ausência de impurezas, sabor rico e suave e leveza foram determinantes para a conquista dos títulos pelo mel. Tudo isso é obtido com coleta e manuseio cuidadosos, em pequena escala, priorizando qualidade e não quantidade. A diversidade da vegetação do cerrado, que tem grande quantidade de árvores com flores melíferas, é outro fator determinante. Por ser extraído em porções reduzidas e ter alto valor agregado, o produto somente é comercializado nas fronteiras do DF. Atacadistas e exportadores que compram mel a granel, em grandes quantidades, pagam R\$ 6 em média pelo quilo. Vendendo potes em feiras locais, os apicultores brasilienses cobram em média R\$ 18 por igual peso, valor que consideram justo.

Segundo a Associação Apícola do DF (Api-DF), existem aproximadamente 160 produtores de mel afiliados à entidade. Desses, de 25 a 30 atuam de forma mais profissionalizada. "O restante tem uma produção essencialmente caseira, vendem para família e amigos", relata o apicultor Nilo Macedo, presidente da Api-DF.

Marcas

Os apicultores mais engajados criam marcas para os seus produtos, inscrevem-se em competições, participam ativamente de feiras regionais e observam rigorosamente regras de pureza. "O mel é um alimento que já vem completo da natureza, sem resíduos. Qualquer contaminação é resultado de coleta ou do processamento errados. Por isso, tudo tem que ser feito com roupas e equipamentos higienizados", explica Macedo. Ele conta que alguns produtores têm, em suas propriedades, as chamadas casas de mel, ambientes para extrair o alimento das colmeias e manuseá-lo de forma esterilizada. Esses locais só podem funcionar com o selo de aprovação do Departamento de Defesa Agropecuária e Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), da Secretaria de Agricultura do Distrito Federal. Quem não têm condições de construir um aparato do tipo - uma casa de mel pode custar R\$ 50 mil - tem a opção de processar o alimento no Palácio do Mel, estrutura construída na Granja do Torto há cinco anos com apoio do governo local, que oferece todo o maquinário necessário e também tem certificação do Dipova.

A produção de mel no DF é de, em média, 4 toneladas por ano. Medição do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2008, dá conta de 3,6 toneladas originárias do Distrito Federal naquele ano, valor insignificante frente às 37,8 mil toneladas produzidas no país todo no mesmo período, a maior parte destinada à exportação.

O mercado externo valoriza muito o mel brasileiro, principalmente em razão do tipo de abelha usada na extração, as chamadas africanizadas(1). Mas, a despeito da qualidade de sua produção, os apicultores do DF não demonstram interesse em ganhar o mundo. "O preço é estabelecido pelo produtor e não tem porque mudar", diz Nilo Macedo. "O consumidor do Distrito Federal tem alto poder aquisitivo e é fiel. A estratégia de vender para um mercado interno exigente vem dando frutos", acrescenta Reginaldo Barrozo de Resende, responsável nacional pela carteira de apicultura do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). O selo concedido pela Secretaria de Agricultura aos produtores locais de mel não permite comercialização em outras unidades da Federação. Trâmites burocráticos junto ao Ministério da Agricultura poderiam resolver a questão, mas, a exemplo do que ocorre com as exportações, não há interesse dos produtores em mudar essa realidade.

Resistência

A produção de mel no Brasil foi feita com abelhas europeias de até os anos 1950. Naquela década, 80% das colmeias do país foram dizimadas por doenças. Por isso, um especialista foi à África para trazer animais mais resistentes. Durante experimentos com as abelhas africanas, um acidente provocou um enxame e elas se disseminaram, chegando a causar pânico entre a população por serem muito agressivas. Mais tarde, técnicos cruzaram a abelha italiana com a africana, obtendo uma prole mais produtiva e menos agressiva.

No período de safra - meses de seca, quando as flores têm mais néctar - a manutenção das caixas cheias de telas de arame onde as abelhas trabalham é feita a cada quinzena. É preciso verificar se a abelha-rainha está velha, se ela se machucou, garantir espaço para armazenamento. Na entressafra, quando as chuvas esvaziam os nectários das plantas e elas guardam menos néctar, a verificação é mensal. Depois de colhido, o mel é transportado para uma casa de mel no próprio terreno da chácara de José Carlos Fiúza. O ambiente é azulejado e todo esterilizado. Lá, uma centrífuga ajuda a descolar o extrato retirado das flores das telas da colmeia. Assim, sem adição de qualquer substância, o mel está pronto para ser consumido.

A produção de mel no DF começou, com métodos ainda rudimentares, há cerca de 30 anos. A técnica foi trazida para Brasília por agricultores gaúchos que hoje ocupam as terras do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), área às margens da BR-250.

Com a construção do Palácio do Mel para processamento do produto, a atividade apícola tornou-se barata. Uma caixa com telas de arame, para formação de um enxame, sai a R\$ 200. Uma primeira coleta fornece de 20 quilos a 30 quilos de mel e pode render até R\$ 300, cobrindo o investimento.

O mel e outros derivados do néctar produzidos no DF em geral não são vendidos em supermercados, e podem ser encontrados em feiras. A mais famosa é a Feira do Mel do Jardim Botânico, que ocorre anualmente em maio.

Fonte: Correio Brasiliense