

AJ00455

PREJUÍZO CADEIA PRODUTIVA DEIXARÁ DE FATURAR R\$ 800 MIL NA ATUAL COLHEITA

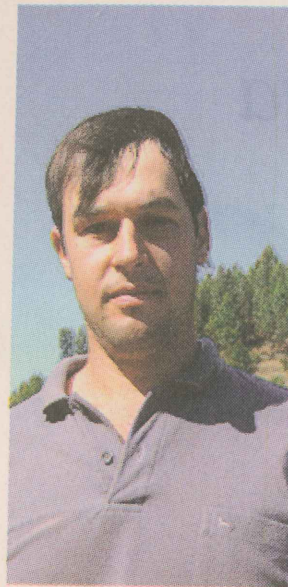
# Cenoura capixaba se passa por mineira para não sofrer boicote



**PRODUTIVIDADE.** A região de São Paulo do Aracê, em Domingos Martins, é uma das maiores produtoras de cenoura. FOTO: ROBERLY PEREIRA

Preço nada competitivo

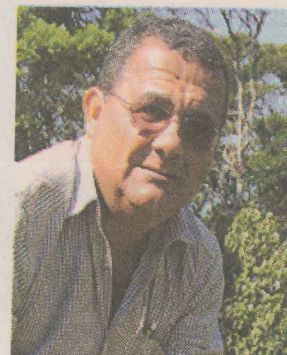
CARLOS A. SIMÕES  
Pesquisador do Incaper



“Mesmo vendendo com preços inferiores, a maioria dos agricultores não se importa com a situação. Dão Graças a Deus por conseguirem vender e ficar devendo menos ao banco.” FOTO: ROBERLY PEREIRA

Rejeição sem propósito

VANDERLEY DONNA  
Produtor rural



CAFÉ ARÁBICA

## Prêmio dá R\$ 200 mil a cafeicultores

ROBERLY PEREIRA

VENDA NOVA. O 5º Prêmio Cafuso/UCC vai pagar R\$ 200 mil em espécie e equipamentos aos agricultores que vencerem o concurso de qualidade em café arábica, produzido na Região Serrana. Duas máquinas para descascar café e 300 sacas de fertilizantes fazem parte da premiação.

A competição é patrocinada pela empresa capixaba Realcafé e Ueshima Coffee Company do Japão, e os nomes dos classificados serão conhecidos em 3 de dezembro.

As amostras com o café preparado para competir deverão ser encaminhadas para a Cooperativa de Café da Região Serrana em Venda Nova (Pronova), Centro de Classificação de Café de Guaçuí, Casa do Agricultor de Brejetuba, Coope-Avi de Santa Teresa, escritório do Incaper de Irupi e Secretaria de Agricultura de Itarana.

A empresa Stockl Café, com sede em Marechal Floriano, está cadastrada para receber amostras até 14 de outubro. A divulgação dos lotes selecionados será em 4 de setembro. Conforme o regulamento, cada lote deverá ser constituído de no mínimo 30 sacas.

“O concurso deve incentivar a produção de cafés finos ou gourmet”, diz o coordenador do prêmio, Evair de Melo.

TESTE DE QUALIDADE

Morango do ES



**PRODUTIVIDADE.** A região de São Paulo do Aracê, em Domingos Martins, é uma das maiores produtoras de cenoura. FOTO: ROBERLY PEREIRA

## Queda de qualidade do produto já foi revertida, mas vendedores ainda têm preconceito

**ROBERLY PEREIRA**

DOMINGOS MARTINS. A produção de cenoura da Região Serrana do Estado é comercializada na Ceasa, supermercados e feiras livres da Grande Vitória, como se fosse colhida em Minas. Para conseguir ser vendida, tem de ser misturada na caixa com o produto que chega da cidade mineira de São Gotardo. A denúncia é de técnicos do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper).

Apesar de a cenoura capixaba ser saudável, ter acompanhamento técnico do Incaper e não contar com produtos agroquímicos, ela é rejeitada pelos vendedores. Na estimativa dos profissionais do órgão, a cadeia produtiva da cenoura deixará de faturar R\$ 800 mil na atual colheita.

Para o Incaper, a queda do padrão de qualidade, ocorrida com produto capixaba há alguns anos, mas que já foi totalmente revertida, é o grande motivo dessa rejeição.

O pesquisador do Incaper, Carlos Alberto Simões, do

Centro de Desenvolvimento Rural da Fazenda do Estado, disse que os produtores capixabas estão submetidos a uma situação constrangedora porque o mercado local rejeita esse produto.

Ele ressalta que a divulgação diferenciada dos preços nas bolsas da cenoura produzida no Estado e a de Minas Gerais é um equívoco e colabora com a discriminação do produto. “Não há agricultor da região que consiga ir à Vitória com o caminhão carregado de cenoura e retornar vazio”.

Ele ressalta que o preconceito com a produção da cenoura capixaba estimulou os compradores de produtos da agricultura local, conhecidos no meio como “atravessador”, que pagam metade do valor real do produto. “Uma caixa com 25 quilos é comprada na zona de produção por R\$ 6,00 e é vendida no mercado pelo dobro do valor”, detalha.

**Produtores.** De acordo com Simões, as regiões de São Paulo do Aracê, em Domingos Martins, Caxixe, em Venda Nova e Garrafão, em Santa Maria de Jetibá concentram os maiores plantios da raiz na Região Serrana. Ele calcula que na safra atual serão colhidas cerca de 2,5 mil toneladas. “O prejuízo com a venda em valor inferior é incalculável”, analisa.

Segundo ainda o pesquisador, apesar da situação vivida

pelos produtores, a maioria prefere se calar diante da situação. Ele explica que há cerca de dois meses, soube que vários agricultores passaram com os tratores sobre os canteiros por que não conseguiam vender o produto por preço algum.

O produtor rural Vanderley Donna disse que não se conforma com a situação, mas não quer ficar no prejuízo. Ele ressalta que trabalha com a variedade Brasília que se adapta

com facilidade na região de montanha, praticamente isenta de pragas e que não requer o uso de agrotóxicos.

“Já tentei transportar e vender diretamente na Ceasa, mas não houve jeito. Retornei para casa e perdi toda a mercadoria”, disse Donna revoltado. Hoje, segundo ele, a caixa de cenoura é vendida por R\$ 6,00, mas o preço ideal seria R\$ 10,00. “Isso revolta e ao mesmo tempo desanima o produtor”.

## Domingos Martins garante qualidade do produto local

**Secretário de Agricultura recomenda aos compradores que conheçam a produção**

O secretário de Agricultura de Domingos Martins, Michel Tesch Simon, disse que a cenoura capixaba possui um padrão de qualidade semelhante ao produto que chega de Minas Gerais. Segundo ele, os compradores do Estado têm de conhecer o trabalho de produção, que é acompanhado pelos técnicos do Incaper e prefeituras.

Ele ressalta que não há diferença entre a qualidade do produto mineiro e capixaba. “Basta dizer que os compradores intermediários juntam os produtos na mesma embalagem e ninguém nota. Isso gera insatisfação aos agricultores que capricham na produção da mercadoria e permanecem anônimos e mal remunerados”.

Para o secretário de Agricultura de Venda Nova, Evair de Melo, somente a organização da cadeia produtiva da cenoura poderá dar o retorno financeiro e a credibilidade desejada. “Esse fato que ocorre na região é consequência de um

## Rejeição sem propósito

**VANDERLEY DONNA**  
Produtor rural



“Já tentei transportar e vender diretamente na Ceasa, mas não houve jeito. Ninguém quer a nossa cenoura, apesar de ser saudável e com aparência semelhante.”

FOTO: ROBERLY PEREIRA

desmantelamento do setor que ganhou uma péssima fama no passado”.

**Má fama.** O mesmo, segundo Melo, ocorreu com o café e o tomate, que saíram do mercado por falta de qualidade e retomaram bem, ganhando espaço nos mercados local e nacional. Os cultivadores de cenoura têm de buscar a união e mostrar na prática que o produto é saudável.

“Os cafeicultores procederam dessa forma e hoje vendem o produto para os mercados mais exigentes do mundo como Japão, Itália e outros”.

A empresa Stockl Café, com sede em Marechal Floriano, está cadastrada para receber amostras até 14 de outubro. A divulgação dos lotes selecionados será em 4 de setembro. Conforme o regulamento, cada lote deverá ser constituído de no mínimo 30 sacas.

“O concurso deve incentivar a produção de cafés finos ou gourmet”, diz o coordenador do prêmio, Evair de Melo.

## TESTE DE QUALIDADE

## Morango do ES é aprovado em Pernambuco

Após análises laboratoriais realizadas pelo Instituto Tecnológico de Pernambuco (ITP) para constatação de resíduos de agrotóxicos, o morango produzido no Espírito Santo foi o único que não apresentou nenhum tipo de resíduo.

Os técnicos do ITP examinaram também o morango produzido nos estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, e todos os resultados deram positivos.

Das sete amostras examinadas, apenas a capixaba não continha agrotóxicos proibidos no Brasil ou não recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

O fato preocupou as autoridades daquele Estado porque as amostras para análises foram colhidas em supermercados da Grande Recife. O caso foi amplamente divulgado pela imprensa pernambucana.

A Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) realiza desde 2003 o Programa de Desenvolvimento Sustentável do Morango. Diversas ações foram implementadas, como o monitoramento de resíduos, realizado pelo Idaf, e a distribuição de cartilhas orientando as melhores formas de manuseio da lavoura.