

QUALITATIVO SEM ÁREA PARA SE TORNAR O MAIOR PRODUTOR DO PAÍS, O ESPÍRITO SANTO SE PREPARA PARA OFERECER PRODUTOS DE MAIOR VALOR AGREGADO AO MERCADO

# Produção integrada é saída para o tomate

## Fruto

Saiba mais sobre a produção de tomate no mundo, no país e no Estado

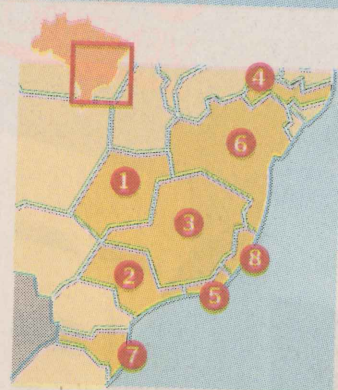
### Maiores produtores mundiais

		Em milhões/t
1	China	25,5
2	EUA	12,6
3	Turquia	9,0
4	Índia	7,4
5	Itália	6,1
6	Egito	6,3
7	Brasil	3,4



### Maiores produtores brasileiros

	Em mil/t	
1	Goiás	992
2	São Paulo	745
3	Minas Gerais	630
4	Pernambuco	180
5	Rio de Janeiro	165
6	Bahia	138
7	Santa Catarina	130
8	Espírito Santo	120



### PRODUTIVIDADE

GOIÁS cerca de 80t/ por ha

ESPÍRITO SANTO entre 60

Cerca de 70% das propriedades tem área plantada inferior a 1 ha e o Espírito Santo produz

O mercado interno consome aproximadamente 30% da

## Estado investe em qualidade e controle do fruto para se tornar referência nacional

RITA BRIDI

O tomate é a principal horta produzida no Espírito Santo, um dos poucos Estados que tem plantios o ano todo. E a maior parte da produção, cerca de 70%, é comercializada para Rio de Janeiro, Minas Gerais e Estados do Nordeste.

Objetivando ampliar a produção e melhorar a qualidade do produto, com segurança para a saúde dos consumidores e dos produtores rurais, será implantado, ainda neste ano o sistema de produção integrada (PI).

“Queremos oferecer aos consumidores um produto com qualidade superior e com segurança alimentar, a exemplo do que fizemos e estamos fazendo com a produ-

ção do morango”, destacou o secretário estadual de Agricultura, Ricardo Ferraço.

Ele explica que o Espírito Santo nunca será o maior produtor brasileiro de tomate, porque não tem território para competir com os Estados maiores, como Goiás, São Paulo e Minas Gerais, por exemplo.

“O esforço que estamos implementando é na direção de produzir um tomate diferenciado, com segurança alimentar e com redução no uso de defensivos”, sublinhou o secretário. Desde o ano passado os técnicos do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incap) estão desenvolvendo um trabalho de monitoramento de uso de resíduos no processo de produção do tomate.

No período que compreende os dois últimos meses do ano passado e janeiro deste ano foram realizadas 141 visitas a lavouras nos municípios produtores de tomate, com o recolhimento de 141 amostras. Os resultados foram satisfatórios.

Nas análises feitas para saber quais os produtos utiliza-

Indicação. O tomate é excelente vigor

dos e a quantidade de resíduos, foi constatado que estava dentro dos padrões permitidos e que os defensivos utilizados são os autorizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

O trabalho, destaca o secretário, “é inédito no país” e, de certa forma, dá continuidade às ações inovadoras implementadas junto aos produtores de morango, que resultou na utilização do selo de qualidade para as propriedades que do programa de produção integrada do morango.

O Espírito Santo é o sétimo produtor brasileiro de tomate – responde por 3,5% da produção nacional – e sua produção é toda voltada para a mesa. Diferente de Goiás, o maior produtor nacional, em que praticamente toda a produção é voltada para a indústria.

A produção de tomate no Estado, gera anualmente R\$ 85 milhões de renda no setor de produção. A área cultivada é de 2 mil hectares, distribuídos por 700 produtores. A cultura garante o emprego direto a cerca de 10 mil pessoas.



## PRODUTIVIDADE

GOIÁS                      cerca de 80t/ por ha

• ESPÍRITO SANTO                      entre 60  
• SÃO PAULO                              e 67t/  
• MINAS GERAIS                           por ha  
RIO DE JANEIRO

Os demais têm produtividade inferior

O tomate é a principal hortaliça produzida no Espírito Santo, cerca de **3,5%** da produção nacional

Representa a geração de **R\$ 85 milhões** de renda anual no setor de produção

Os produtores investem entre **R\$ 50 milhões** e **R\$ 60 milhões** por ano para a produção de tomate

O setor gera cerca de **10 mil** empregos diretos, com **5** trabalhadores por hectare, em média

São **2 mil** ha plantados em **700** propriedades rurais

Cerca de **70%** das propriedades tem área plantada inferior a 1 ha e o Espírito Santo produz tomate o ano todo.

Nas regiões frias, o plantio de verão representa **60%** da produção. Nas regiões quentes, o plantio de inverno reponde por **40%** da produção

Os principais produtores são Venda Nova do Imigrante, Castelo, Domingos Martins, Afonso Cláudio, Santa Teresa, Laranja da Terra, Itarana, São Roque do Canaã, Santa Maria de Jetibá e Muniz Freire

O mercado interno consome aproximadamente e **30%** da produção local.

Do total consumido no Estado, **72%** são comercializados na Grande Vitória

Cerca de **70%** da produção vão para outros Estados, principalmente os do Nordeste, Rio de Janeiro e Minas Gerais

A Gazeta - Ed. de Arte - Gilson

com qualidade superior e com segurança alimentar, a exemplo do que fizemos e estamos fazendo com a produ-

mento de 141 amostras. Os resultados foram satisfatórios. Nas análises feitas para saber quais os produtos utiliza-

res, distribuídos por 700 produtores. A cultura garante o emprego direto a cerca de 10 mil pessoas.



CONHECIMENTO. Agricultores da região serrana aprendem a selecionar melhores frutos. FOTO: ROBERLY PEREIRA

RESULTADO DA 19ª FESTA DO TOMATE DO CAXIXE, VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES, ONDE FORAM ANALISADOS: COR, PESO, SABOR.



ENCHIMENTO, TAMANHO, UNIFORMIDADE.

**1º LUGAR: TOMATE HIB. NETTA**

Produtor: VALNIR PETERLE  
WESLEI LEITE

**2º LUGAR: TOMATE HIB. NEMO-NETTA**

Produtor: GILBERTO PRAVATO

**3º LUGAR: TOMATE HIB. NEMO-NETTA**

Produtor: VALNIR PETERLE  
WILLIAN PETERLE

Não sendo muito diferente do resultado obtido na FESTA DA VERDURA DE SÃO PAULINHO DO ARACÊ em 2004 na qual o TOMATE HIB. NETTA obteve a 1ª e a 3ª colocação.

Nemo-Netta

As sementes de tomate Netta e Nemo-Netta da Nirit Seeds, de genética israelense, vem liderando o mercado capixaba por resultar em frutos com alto padrão de qualidade, atendendo a cadeia de produção e consumo.

**AGRIMA**

R. José Cassiano dos Santos, 440 - Lj. 04  
Maruípe - Vitória - ES - CEP: 29042-360  
PBX: 27 - 3323.19.15 - Cel.: 27 - 9961.1624  
agrima@veloxmail.com.br

**A5**  
AGROCINCO  
A SEMENTE É ESTRELA

R. Roque Presta, 70  
Monte Mor - SP - CEP: 13190-000  
Tel. (19) 3879.6307  
agrocinco@agrocinco.com.br

**SEED-ES**

Rodovia BR 262 - Km 101 - Fazenda do Estado  
Arace - Domingos Martins - ES - CEP: 29260-000  
Tel. (27) 3248.0033  
seedes@uol.com.br

# Qualidade é resultado do uso de tecnologia

Processo integrado gera menos impactos ao meio ambiente e produtos diferenciados

O princípio básico da produção integrada é a utilização da tecnologia que reduz os impactos sobre o meio ambiente, explica o coordenador do programa José Mauro de Souza Balbino, técnico do Incaper.

Ele lembra que é um processo economicamente viável e o resultado é um produto com alto padrão de qualidade. Para colocá-lo em prática, entretanto, é preciso vencer a resistência de alguns produtores às mudanças no processo produtivo.

A qualidade do produto com segurança alimentar é uma das principais vantagens do programa integrado, lembra o secretário estadual de Agricultura, Ricardo Ferraço. Para a implementação do programa serão desenvolvidas ações voltadas para a capacitação dos técnicos e produtores.

O programa, lembra Balbino, "não visa uma remuneração maior do produto, mas garantir a sustentabilidade do mercado. Quem não adotar as diretrizes da produção integrada a tendência é ficar fora do mercado".

Ele lembra que a produção integrada tem uma idéia im-

portante, que é a rastreabilidade. Sabe quem está produzindo e como está sendo produzido. Tem também os cuidados na colheita e pós-colheita com a certificação do produto.

As certificadoras, explicou Balbino, são credenciadas pelo Inmetro e as normas do programa são do Ministério da Agricultura. Para cada produto são criadas normas específicas. As adotadas para o mamão, por exemplo, não são as mesmas para o morango ou para o tomate.

No próximo dia 25 será realizado um seminário interno para os técnicos que atuarão no programa de produção integrada do tomate. No dia 01 de março será realizado o seminário para o público externo escritório regional Centro-Serrano do Incaper, em Domingos Martins. A partir de abril será iniciado o atendimento aos agricultores das regiões produtoras.

## Serviço

■ Outras informações a respeito da produção integrada podem ser obtidas pelo telefone (27) 3248-1195.

■ Mais informações a respeito das mudas de tomate e outras variedades produzidas pela Plantec pelo telefone (28) 3546-5242.

## CONHEÇA O FRUTO

■ **Origem.** O fruto veio de países andinos, desde o Norte do Chile até a Colômbia. Pertence à família do pimentão, do jiló, da berinjela e da batata.

■ **Vitaminas.** O tomate é boa fonte das vitaminas A, B e C, e de sais minerais como fósforo, ferro, potássio e magnésio.

■ **Licopeno.** É a fonte mais rica em licopeno, poderoso antioxidante que combate os radicais livres, retarda o envelhecimento e pode proteger contra o câncer.

■ **Indicação.** O tomate é excelente vigorizador do organismo, purificador do sangue, combate doenças do fígado, o desgaste mental, perturbações digestivas e pulmonares.

■ **Pesquisa.** Algumas pesquisas indicam que o tomate pode auxiliar na prevenção de doenças cardíacas, já que uma substância que envolve suas sementes é eficaz no impedimento de formação de coágulos.

■ **Suco.** O suco de tomate servido com salsa ajuda a dissolver cálculos renais.

■ **Uso.** Para molho, sopa e creme, precisam ser maduros, sem machucados ou manchas. Para saladas, devem ter cor uniforme e serem firmes e lisos.