

Produção de excelência para

AMAR VIEIRO DAS SILVEIRAS/EMBRAPA LVA/EVNHO

Grupo pretende validar a indicação geográfica do produto.

Na prática, certificação irá assegurar normas para a produção e criar uma espécie de identidade. Apenas os frutos produzidos na região, e dentro das normas, poderão ser chamados de “pêssegos de Pelotas”

O pêssego de Pelotas, assim como os doces, são famosos em todo o Brasil. A tradição no cultivo do fruto e a qualidade diferenciada chamam a atenção de paladares de todo o país. Entretanto, hoje faltam normas específicas ao uso do nome e não há nenhuma certificação de origem garantindo ao consumidor que o pêssego consumido realmente é da região de Pelotas. Para

mudar a situação, um grupo de trabalho que está tratando da indicação geográfica do produto reuniu-se em junho, em Morro Redondo-RS, para traçar os próximos passos do processo de obtenção da validação.

O grupo de trabalho formado para conduzir o processo na região inclui, além da Embrapa a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Emater/RS, AZONASUL, Associação Gaúcha dos

Produtores de Pêssego, SINDOCOPEL, Banco do Brasil, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Pelotas e CAFSUL.

Da articulação do grupo de trabalho foi fundada a APIPEL (Associação dos Produtores e Indústria para a Indicação Geográfica do Pêssego da Região de Pelotas), entidade que reúne agricultores e industriais e que foi criada especificamente para coordenar o processo de obtenção da Indicação Geográfica. A posse oficial da diretoria da APIPEL foi realizada em outubro, em cerimônia na Embrapa Clima Temperado.

A Associação já conta com presidente e diretoria e toda uma estrutura técnica que está trabalhando no processo. Há um Comitê Técnico que

PÊSSEGO



Qualidade e procedência são alguns diferenciais do produto

está desenvolvendo o histórico e as características diferenciais do pêssigo para validar a Indicação.

Proteção legal

A indicação é uma proteção legal sobre a procedência de um produto. É o que permite, por exemplo, a certificação da origem e a criação de normas para a produção dos vinhos do “Vale dos Vinhedos” gaúcho.

A ideia é fazer algo parecido com o pêssigo em Pelotas. A indicação geográfica criará uma espécie de identidade do produto e estabelecerá normas de qualidade para a produção. Apenas os frutos produzidos na região, e dentro das regras de cultivo, poderão ser

O sabor dos pêssigos da região já são reconhecidos em todo o Brasil

chamados de “pêssigos de Pelotas”. Será criado um selo de qualidade para atestar a origem dos frutos.

Padrão de fabricação

A indicação geográfica precisa passar pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) para ser autorizada e a criação da associação é um dos requisitos do procedimento. Também são exigidos o padrão de fabricação do produto e a apresentação de estudos sobre, por exemplo, o histórico do cultivo e as características da produção na região.

A indicação garantirá a excelência da produção e criará melhores condições tanto para os produtores rurais quanto para os industriais. Ao ter sua qualidade certificada, o pêssigo pe-



FRUTICULTURA

Os doces também terão suas normas de fabricação

lotense poderá dominar nichos de mercado. A marca será valorizada e o nível do produto reconhecido. A ideia é garantir a viabilidade da cadeia produtiva local, a sustentabilidade do negócio e o desenvolvimento de mecanismos para aumentar a renda dos envolvidos.

 BRUNO ZAMORA TEORO - EMBRAPA CLIMA TEMPERADO

EMBRAPA CLIMA TEMPERADO





Agricultor fazendo a pulverização de inseticida por cobertura em um pomar de pêssigo

PÊSSEGO LIVRE DAS MOSCAS

O “Sistema de Alerta” está monitorando a população de mosca-das-frutas, orientando e capacitando os agricultores quanto às formas de combate ao inseto.

A utilização da isca tóxica é o carro-chefe de todo o trabalho, pois é apontada como o único caminho para evitar a infestação dos pomares

Os produtores de pêssigo da região de Pelotas já contam com um sistema de alerta que vai trazer semanalmente informações atualizadas sobre o monitoramento da mosca-das-frutas e sobre quais medidas deverão ser tomadas para combater a praga. O sistema está sendo criado para evitar a infestação dos pomares pelo inseto, já que os inseticidas tradicionalmente usados pelos agricultores estão proibidos e a falta de informação sobre quais passos adotar no cultivo pode inviabilizar toda a safra local.

O monitoramento será feito semanalmente em uma região que abrangerá Pelotas, Morro Redondo e parte de Canguçu - as três cidades respondem por praticamente toda a produ-

ção de pêssigo da metade Sul gaúcha. Índices de presença da mosca em cada região serão relacionados a dados meteorológicos, principalmente chuva e temperatura, para formar o panorama da situação e guiar os passos a serem tomados.

Armadilhas

“As armadilhas (equipamento usado para monitorar a presença dos insetos) serão vistoriadas semanalmente entre segunda e quarta-feira. Na quinta-feira, pesquisadores e técnicos vão se reunir e emitir boletins sobre a presença da praga e a severidade do problema, para que o agricultor possa, a partir da sexta-feira, realizar os tratamentos culturais”, explica o pesquisa-

dor Dori Edson Nava, da Embrapa Clima Temperado (Pelotas/RS).

Embrapa, Emater/RS e UFPel, responsáveis pelo sistema de alerta, vão repassar as informações sobre a situação da semana através de contatos diretos com os agricultores e por meio de jornais, rádios, tv’s e internet. O produtor poderá saber qual a real e atual posição sobre a possível infestação e se armar para combater a mosca. Serão fornecidas orientações com base nos dados coletados sobre quais tratamentos deverão ser adotados nos pomares.

Combate

Os inseticidas fosforados com ação de profundidade foram proibidos e não são mais recomendados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o pêssigo pela possibilidade de causarem danos neurotóxicos em humanos. Com a proibição, os agricultores estão passando a utilizar outras formas de combate à mosca, especialmente a isca tóxica.

São duas as principais formas de combate à mosca-das-frutas que ataca os pessegueiros: a isca tóxica e a pulverização por cobertura. Na prática, ambas podem ser feitas tanto manualmente (com o costal) ou de maneira mecanizada (com o trator).

A isca tóxica é aplicada apenas nas bordas do pomares, em pontos específicos. Ela é constituída por água, inseticida e um atrativo alimentar (proteína hidrolisada, conforme recomenda a pesquisa, ou açúcar, como fazem alguns agricultores). O alimento atrai a mosca, que acaba ingerindo também o inseticida e morrendo. A isca é indicada para prevenir que o pomar seja invadido por moscas.

Pulverização por cobertura

Já a pulverização por cobertura é utilizada quando a população do inseto já está alta dentro do pomar. Como o nome já diz, um inseticida é pulverizado sobre todo o pomar. É um tra-

tamento mais agressivo. Por exigir a pulverização em uma área maior, geralmente utiliza-se um trator para o trabalho.

Dori Nava explica que a arma mais indicada é mesmo a isca tóxica aplicada em partes do pomar, com uma substância à base de proteína que servirá de atrativo alimentar, ao mesmo tempo em que, carregada com um agrotóxico, matará o inseto. Como o produto atrai a mosca, não é preciso fazer a aplicação em todo o pomar, como ocorre na aplicação por cobertura - quando o inseticida é aplicado sobre toda a área de cultivo. “Entretanto, é necessário que o controle com isca tó-



Preparação da calda da isca tóxica – mistura de inseticida, água e proteína hidrolisada – que será aplicada no pomar

xica seja realizado já a partir do mês de agosto, quando a população da mosca-das-frutas ainda é pequena”, ressalta Nava.

Materiais

Funcionário de uma indústria de conserva da região, Rubernei Cardoso trabalha com 130 produtores e oferece a eles os produtos para fazer a isca tóxica. “Damos aos nossos produtores o que é necessário para fazer a isca tóxica para proteger o pomar contra a mosca-das-frutas, e os produtores de pêssego nos pagam com parte da safra”, expôs.

+ DICAS

- Tanto as armadilhas quanto a isca tóxica têm validade de uma semana
- Em caso de chuva, a isca deverá ser aplicada novamente
- A avaliação das armadilhas deve ser semanal
- Quando a armadilha estiver turva, deve ser trocada
- A armadilha é amarela porque a cor atrai as moscas
- A armadilha deve ficar completamente na vertical para o inseto não conseguir sair
- O líquido que é recolhido deve ser descartado longe do pomar
- As espécies da mosca que causam danos são *Anastrepha fratercula* e *Ceratites capitata*



A armadilha é uma espécie de bola contendo em seu interior proteína hidrolisada diluída em água que serve para capturar e monitorar a população das moscas



CIRIO SCARINARI

Variedade de pêssgo Rubimel demonstra diferencial já no campo

Mais sabor no setor de frutaria dos supermercados brasileiros com a chegada das novas cultivares de pêssgo desenvolvidas pela Embrapa e apreciadas pelo consumidor. Além de frutos grandes e de coloração vermelho intenso, que marcam a aparência das cultivares, o sabor doce com leve acidez é apontado pelos atacadistas da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) como o responsável pela aceitação instantânea das variedades BRS Rubimel, de polpa amarela, e BRS Kampai, de polpa branca.

“É provar e levar”, assegura Ricardo Delvecchio, que distribui a fruta para uma rede de supermercados de São Paulo e Minas Gerais. “Um cliente levou 20 caixas de Rubimel e no dia seguinte ligou para reservar mais 20, dizendo que a saída foi grande

Aceitação de **NOVO** surpreende ata

no supermercado”. O atacadista segue enumerando as vantagens: “a resistência é impressionante, ele fica macio, mas não dá quebra, a gente não vê uma fruta estragada. Não tem devolução, não tem reclamação. É resultado certo”, argumenta.

O tempo de prateleira da cultivar Rubimel também foi destacado pelo produtor e atacadista Wellington Galo. “Ela dura de dez a 12 dias, enquanto o tempo da principal concorrente é de no máximo cinco dias”, ressalta Galo, que envia cargas da fruta para Belém/PA - o que significa viagem de três dias de caminhão. Observação semelhante à de sua cliente Hortifruti, rede composta por 23 lojas distribuídas no Rio de Janeiro e Espírito Santo, e de quem recebeu retorno positivo. “Nosso principal termômetro é o consumidor final, e a receptividade tem sido excelente”, diz Renan Goltara, representante da rede.

No campo

Lançada junto ao produtor em 2007 pela Embrapa Clima Temperado, a cultivar Rubimel demonstra diferencial já no campo. De acordo com Wellington Galo, no primeiro ano foi possível colher 12 quilos por planta, em média, contra cinco da concorrente. “Hoje estamos colhendo cerca de 40 quilos por planta, e os frutos têm cerca de 120 gramas, o dobro do peso da outra variedade”, diz. Na ponta do lápis os ganhos impressionam: pelas contas de Galo, por quilo, o vendedor pode lucrar R\$ 5,71 com a Rubimel contra R\$1,16 da concorrente.

De olho nessas contas, o produtor e viveirista licenciado da Embrapa em São Paulo, lassuo Kagi já se prepara para atender ao aumento da demanda. “Este ano produzimos 4 mil mudas de Rubimel e para o próximo serão 12 mil”, informa Kagi. Para a Kampai, que chegou ao produtor em 2009, a produção será de 5 mil mudas, mas é a principal aposta de Kagi: “é o pêssgo mais saboroso que já entrou na Ceagesp”, garante.

Parceria

Assim como Galo, Kagi é um dos produtores que integram a rede nacional de adaptação e validação para fruteiras existente na Embrapa, surgida com a colaboração da Embrapa Transferência de Tecnologia, por meio do Escritório de Negócios de Campinas. A possibilidade de expandir o mercado produtor do pêssgo no Brasil fez fortalecer a rede, que atua especialmente na fase de pós-melhoramento avaliando novas seleções.

CIRIO SCARINARI



Variedade Kampai: polpa branca

S PÊSSEGOS cadistas

FRUTICULTURA

Segundo explica o pesquisador Ciro Scaranari, da equipe daquele escritório e gestor de fruticultura da Unidade, “nesta etapa, as avaliações são realizadas em auxílio ao programa de melhoramento, mas distante da zona de ação do centro de pesquisa e em convergência com produtores”.

“A parceria com produtores de São Paulo, Espírito Santo, e Minas Gerais, além dos Estados do Sul, tem colaborado muito na tomada de decisão sobre o que lançar ou não lançar”, argumenta a pesquisadora da Embrapa Clima Temperado, Maria do Carmo Bassols Raseira, da equipe de melhoramento genético que desenvolveu as cultivares de pêssigo Rubimel e Kampai.

Novas cultivares

As novas cultivares surgiram do desafio de aliar sabor, tamanho e coloração desejados pelo consumidor brasileiro a características de cultivo necessárias à sua expansão nas potenciais regiões produtoras do país, conforme apontou também pesquisa da Ceagesp.

O objetivo vem sendo alcançado graças ao cruzamento de variedade da Embrapa denominada Chimarrita, muito plantada no Sul do Brasil, com a variedade Flordaprince, proveniente da Flórida/EUA e bem adaptada a condições de inverno ameno, embora produtora de frutos não suficientemente doces para os padrões nacionais.

“Obtivemos várias boas seleções de polpa branca e amarela, que se sucedem na colheita, e duas cultivares (BRS Kampai e BRS Rubimel) já estão disponíveis no mercado”, explica Raseira. Segundo informa, neste ano será lançada mais uma variedade, proveniente de um cruzamento diferente, mas igualmente adaptada às condições do Sudeste.

Bolachinha

Além da cultivar de polpa branca a ser lançada este ano, a pesquisa apresentará, em breve, a oportunidade de os produtores brasileiros atenderem melhor a um novo nicho de mercado. O



O tempo de prateleira da Rubimel é de 12 dias, mais do que o dobro das demais cultivares

pêssigo chato, chamado de *donuts* pelos americanos, chega ao mercado nacional proveniente da Espanha, Califórnia e Itália, mas as variedades não atendem à baixa necessidade de frio.

Após cerca de 20 anos de estudos, a pesquisa agropecuária brasileira está perto de entregar aos consumidores um pêssigo chato apropriado às condições de cultivo locais. O problema é que a fruta tende a ser pequena. Entretanto a ideia é atender a um mercado especial: o infantil. “Obtivemos resultado animador nas primeiras degustações feitas com crianças, sendo ainda necessário realizar outros testes junto aos produtores”, diz a pesquisadora.

O gerente local do Escritório de Negócios de Campinas, Fernando Matsuura, lembra que a Embrapa Transferência de Tecnologia, juntamente com as unidades descentralizadas de pesquisa da empresa, estão ampliando esforços para que espécies e cultivares de frutas, forrageiras, florestais e hortaliças, além dos grãos, cheguem mais rapidamente ao mercado.

Rotulagem

Mas um problema que não afeta apenas o segmento de pêssigos pode distanciar o consumidor final dos resultados da pesquisa em frutas e hortaliças: a falta de rotulagem. “Existem, por exemplo, 200 cultivares de tomate no mercado. Como o consumidor vai saber o que está levando?”, questiona a chefe do Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp, Anita de Souza Dias Gutierrez. Segundo diz, a rotulagem para mercado externo atende a todas as normas, mas só 2% do que se produz de frutas e hortaliças é exportado.

Para Ciro Scaranari, no caso das variedades de pêssigo, é fundamental que o consumidor final saiba o que está levando para casa. “O produto tem de estar corretamente identificado, e não estou falando da marca da distribuidora ou do supermercado, mas da variedade”, finaliza.

Variedade Rubimel:
polpa amarela

