

Codevasf

nº01- agosto de 2009

BIP

Boletim Informativo dos
Perímetros da Codevasf

35 Anos

APRESENTAÇÃO

A proposta do Boletim de Informações dos Perímetros - BIP, produzido pela Área de Gestão dos Empreendimentos de Irrigação da Codevasf, é divulgar informações econômicas, sociais e da gestão dos perímetros públicos de irrigação na área de abrangência da empresa.

A publicação, de periodicidade bimestral, é destinada aos agentes das cadeias de produção do agronegócio, inclusive organizações de produtores e demais setores da economia que tenham interesse no segmento.

No informativo serão publicados dados e análises para subsidiar a tomada de decisões tanto de pequenos, como de grandes empreendedores estabelecidos nesses perímetros de irrigação, além de informações sobre a realidade da atuação das organizações de produtores.

Nas primeiras edições, o boletim irá abordar os perímetros de irrigação em cada uma das Superintendências Regionais da Codevasf. No âmbito de cada uma, será escolhida uma cultura

específica, de acordo com sua representatividade no espaço dos perímetros, para maior destaque na realidade do cenário econômico e social à época. Neste número, serão destacados os perímetros localizados na área de abrangência da Primeira Superintendência Regional, em Montes Claros (MG), com destaque para o limão-taiti.

O produto, que se sobressai na região, será analisado com base no levantamento de informações econômico-estatísticas do Sistema de Monitoramento da Produção dos Perímetros de Irrigação da Codevasf (SISPRO), além de contatos e pesquisas fornecidas pela Superintendência Regional.



■ **Produção de limão nos perímetros irrigados da Codevasf**
Pág. 03

■ **Fique por dentro: Selo de indicação geográfica para frutas dos Vales**
Pág. 04

■ **CENTRALJAI**
Pág. 03

■ **Curiosidades sobre o Limão-Taiti**
Pág. 04

1ª Superintendência Regional (Montes Claros – MG)

Os perímetros irrigados da 1ª Superintendência Regional (Montes Claros-MG) apresentam a peculiaridade do domínio das culturas permanentes - fruticultura.

Em Gorutuba, localizado no município de Nova Porteirinha, a

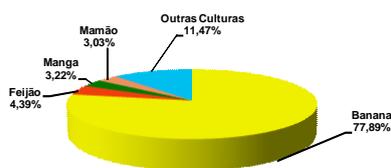
principal cultura em 2008 foi a banana - responsável pela ocupação de 77,89% da área cultivada, seguida pelo cultivo de feijão, manga e mamão. Somadas às outras culturas permanentes representaram 88,66% da área cultivada no perímetro. Nos

Perímetros de Lagoa Grande e Pirapora, cerca de 99% da área cultivada foi utilizada para o cultivo permanente. Em Lagoa Grande, só a banana ocupou mais de 85% da área cultivada no perímetro. Em 2008, além da fruta, as culturas de manga, limão e caju foram destaque. Já em Pirapora os principais cultivos foram banana, citros e uva.

Seguindo a tendência dos outros perímetros da Superintendência Regional em Montes Claros, as culturas permanentes também obtiveram maior espaço no perímetro Jaíba, ocupando mais de 95% da sua área cultivada.

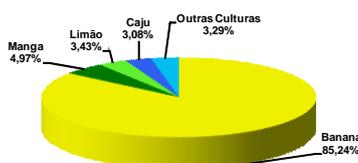
Durante o ano de 2008, as culturas de maior destaque no perímetro do Jaíba foram banana e limão.

GORUTUBA
Principais culturas - Área cultivada



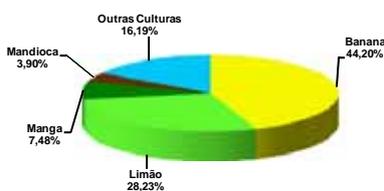
Fonte: Emater - MG / 1ª SR

LAGOA GRANDE
Principais culturas - Área cultivada



Fonte: 1ª SR

JAÍBA
Principais culturas - Área cultivada



Fonte: Emater - MG / 1ª SR

PIRAPORA
Principais culturas - Área cultivada



Fonte: 1ª SR

Agricultura empresarial é mais expressiva

Nos perímetros Gorutuba e Jaíba, que possuem tanto lotes empresariais como familiares, a participação da agricultura empresarial foi mais expressiva no ano de 2008. A cultura que mais contribuiu para a formação do Valor Bruto da Produção (VBP) do perímetro

Gorutuba foi a banana. Já no Jaíba as culturas de destaque foram banana e limão. Em Lagoa Grande e em Pirapora só existem lotes empresariais. No caso de Lagoa Grande, a principal cultura foi a banana. Em Pirapora, os destaques foram banana, uva e citros. Seguindo

a tendência dos outros perímetros, as culturas permanentes também obtiveram maior espaço no Jaíba, ocupando mais de 95% da sua área cultivada. No ano de 2008 as culturas de maior destaque no perímetro do Jaíba foram feijão, limão, mandioca, milho e banana.

Expediente

CODEVASF - Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba, empresa pública vinculada ao Ministério da Integração Nacional.

Presidente

Orlando Cezar da Costa Castro

Diretor da Área de Gestão dos Empreendimentos de Irrigação

Raimundo Deusdará Filho

Secretário-Executivo da Área de Gestão dos Empreendimentos de Irrigação

Frederico Calazans

Gerente da Área dos Empreendimentos de Irrigação

Sergio Marcos Mota Werner

Chefe da Unidade de Apoio à Produção

Nair Emi Iwakiri

Chefe da Unidade de Apoio à Administração dos Perímetros

Paulo Ricardo de Moura Liberato

Chefe da Unidade de Administração Fundiária

Wagner Zani Sena

Redação: Celine Machado Vieira, Ivana Resende de Oliveira, Mônica Barroso Ferreira, Renan Loureiro Xavier Nascimento.

Revisão: Ivana Resende de Oliveira

Diagramação: Luciana Cotrim - PR/AM

Periodicidade: Bimestral

E-mail: fruticultura@codevasf.gov.br

Telefone: (61) 3312-4678

*Edição produzida pela Unidade de Apoio à Produção. *As matérias deste jornal podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.*

Produção de limão nos perímetros irrigados da Codevasf

A produção de limão-taiti nos perímetros irrigados da Codevasf é relevante, sendo o Jaíba o perímetro que apresentou a maior produção em 2008, destacando-se em todos os aspectos relacionados à produção da fruta: respondeu por 83,76% da área cultivada dessa cultura e 91% do VBP, em relação ao somatório de todos os perímetros da Codevasf.

Os perímetros de Nupeba/Riacho Grande e Barreiras Norte (Bom Jesus da Lapa - BA) e Maniçoba (Juazeiro - BA) também apresentaram significativa área cultivada.

Produção de Limão nos Perímetros Irrigados da CODEVASF - 2008							
SR	Perímetro	Área Cultivada (ha)			VBP (R\$)		
		Familiar	Empresarial	Total	Familiar	Empresarial	Total
1ª SR	Jaíba	575,28	538,80	1.114,08	6.416.980,00	9.093.500,00	15.510.480,00
2ª SR	Formoso	4,70	-	4,70	37.871,19	-	37.871,19
	Ceraíma	1,07	-	1,07	22.900,00	-	22.900,00
	Barreiras Norte	42,45	-	42,45	254.208,89	-	254.208,89
	Nupeba / Riacho Grande	53,80	-	53,80	522.900,00	-	522.900,00
Total 2ª SR		102,02	-	102,02	837.880,08	-	837.880,08
3ª SR	Bebedouro	1,00	-	1,00	-	-	-
	Nilo Coelho	11,97	1,00	12,97	49.060,00	-	49.060,00
Total 3ª SR		12,97	1,00	13,97	49.060,00	-	49.060,00
6ª SR	Curaçá	2,26	-	2,26	55.200,00	-	55.200,00
	Maniçoba	72,40	22,50	94,90	458.255,00	123.150,00	581.405,00
	Mandacaru	2,00	-	2,00	-	-	-
	Pedra Branca	-	0,80	0,80	-	10.080,00	10.080,00
Total 6ª SR		76,66	23,30	99,96	513.455,00	133.230,00	646.685,00
Total		766,93	563,10	1.330,03	7.817.375,08	9.226.730,00	17.044.105,08

Fonte: Relatório de Produção (2008) - AI/GE/UPD

CENTRALJAI: mais apoio ao produtor do Jaíba

A Codevasf, em parceria com a CEASA/MG e o governo de Minas Gerais, criou, em 2001, a Central de Associações dos Produtores Rurais do Projeto Jaíba (CENTRALJAI), com o objetivo de implantar uma estrutura capaz de oferecer, aos mais de dois mil produtores do perímetro Jaíba, uma unidade de processamento da sua produção agrícola.

Implantada em uma área de 27 ha, e com uma infraestrutura de 1.200 m², a Centraljai, com apenas oito anos de criação, já atende mais de 200 produtores rurais, pertencentes a 30 associações comunitárias. A Central cumpre, com destaque, seu

papel de instituição associativista: apoio ao processo produtivo desse perímetro irrigado, gerando centenas de empregos indiretos e, aproximadamente, 40 empregos diretos, contribuindo, assim, para a inserção dos produtos da agricultura familiar de forma competitiva no mercado. Suas atividades abrangem desde o transporte, armazenagem, beneficiamento, industrialização, até a comercialização da produção dos seus associados, podendo, também, estender esse atendimento aos não associados, na forma de prestação de serviços. A cultura do limão ocupa hoje, no Perímetro de Irrigação Jaíba, aproximadamente, mil hectares já em fase de produção. A expectativa para os próximos anos é de crescimento. Parte do limão-taiti produzido no perímetro é processado e comercializado pela Centraljai, e tem como destino o mercado externo, com destaque para Holanda, Inglaterra e Portugal.

No ano passado foram exportadas 1.645 toneladas de limão-taiti, o que resultou num rendimento de R\$ 1.273.000,00. Já para o mercado interno, principalmente em São Paulo e Minas Gerais, foram comercializadas 2.259 toneladas dessa fruta, gerando uma receita de R\$ 849.000,00. De janeiro a abril deste ano foram processadas 1.840,40 toneladas de limão, destas, 417,28 toneladas foram comercializados no mercado externo. De acordo com técnicos da Codevasf, essa boa aceitação do produto no mercado externo deve-se, principalmente, à sua excelente qualidade, resultante da utilização dos melhores tratamentos culturais, do aperfeiçoamento das técnicas de colheita, do processamento e armazenamento em câmara fria, e das parcerias conquistadas pela Centraljai. Além disso, o bom preço do limão-taiti alcançado no mercado externo resulta no incremento da renda dos produtores.



Para entrar em contato ligue:
CENTRALJAI - (38) 3833-6022

Curiosidades sobre o Limão-Taiti

No Brasil, chamamos de **limão** o grupo de frutas conhecidas como laranjas azedas, pelos botânicos, e como limas ácidas, pelos horticultores. Pertencem a esse grupo tanto o **limão-taiti** como o **limão-galego**, que são as variedades mais comumente produzidas e comercializadas no país. O suculento e cheio de sabor **limão-taiti** brasileiro – disponível todo o ano, é produzido no Semiárido nordestino sob condições singulares e indispensáveis de irrigação, que incrementam a produção e elevam a qualidade do fruto. Os sistemas de irrigação por aspersão e de irrigação localizada (gotejamento, microaspersão) devem ser os mais utilizados nessa região, aplicando a água em geral abaixo da copa da planta. Sulcos, bacia de inundação temporária são outros métodos possíveis porém não recomendados pela baixa eficiência e pelo maior consumo de tão escasso insumo. O Brasil é um grande produtor do limão-taiti. Trata-se de uma fruta híbrida, cuja origem é desconhecida, que foi batizada com esse nome porque teria sido levado das ilhas do Tahiti, por volta do ano de 1875, para a Califórnia, nos EUA.

O limão é fonte de matéria-prima para importantes produtos e subprodutos



resultantes de seu processamento industrial, dentre os quais os óleos essenciais, a pectina cítrica e o suco concentrado de limão. A maior parte do uso de óleos essenciais de citros destina-se para produtos caracteristicamente de consumo popular, porém não básicos. Considera-se o consumo de óleos essenciais como indicador do grau de riqueza e de progresso ou desenvolvimento econômico de uma sociedade. Ao escolher o fruto que irá consumir deve-se atentar para sua casca, que deverá

apresentar cor verde-brilhante, ser lisa e macia, evitando frutos muito maduros, com manchas contrastantes, lesões ou queimaduras. O limão-taiti é um excelente tônico repositivo energético e também uma excelente fonte de vitamina C, muito importante para combater as infecções, pois aumenta a resistência do organismo. Contém ainda vitamina A e vitaminas do complexo B, além de sais minerais, como cálcio, fósforo e ferro. O suco de limão ainda pode atuar como um excelente bactericida.

FIQUE POR DENTRO

Selo de indicação geográfica para as frutas do Vale

As uvas e mangas cultivadas no vale do São Francisco contarão com um selo de indicação de procedência geográfica. A expectativa é que até o final do ano esteja implantada essa modalidade de identificação.

O Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) já concedeu o registro a Univale, associação que representa mais de 90% dos

produtores da região de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA). O objetivo é diferenciar as frutas produzidas no Semiárido nordestino. Os fruticultores buscam também estabelecer para cada área um determinado padrão de qualidade, como cuidados com a produção e características finais da fruta (coloração, tamanho, teor de açúcar, etc). A proposta é que somente as

melhores ganhem o direito de usar o selo. Após a concessão do registro no Inpi, a Univale está se organizando para treinar os técnicos encarregados de avaliar os padrões de produção das fazendas. Também está sendo estudada a forma que terá o selo.

Fonte: **Jornal Valor Econômico**, de 23/06/09.