

NOSSO ALHO

**EMPREGO NA PRODUÇÃO
DE ALHO É PASSADO**
Desemprego
na produção de alho no Brasil
é realidade.

A importância da
cultura do alho na
pequena propriedade
do Sul do Brasil

Alho argentino:
filosofia empresarial
renovada para melhorar
o negócio

Processo inédito
agrega valor ao
alho nacional

CULTURA DO ALHO (*ALLIUM SATIVUM*)

Diagnóstico e
recomendações para
seu cultivo no estado
de São Paulo

CERTIFICAÇÃO de qualidade agropecuária

Mais verde
para a sua plantação,
mais verdinhas
para o seu bolso.

 **BASF**

The Chemical Company



A linha BASF para cultura de Alho, além de controlar importantes pragas e doenças conta com os benefícios AgCelence. Com ele, a sua plantação fica muito mais saudável e mais produtiva. AgCelence é maior produtividade. É mais rentabilidade.

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

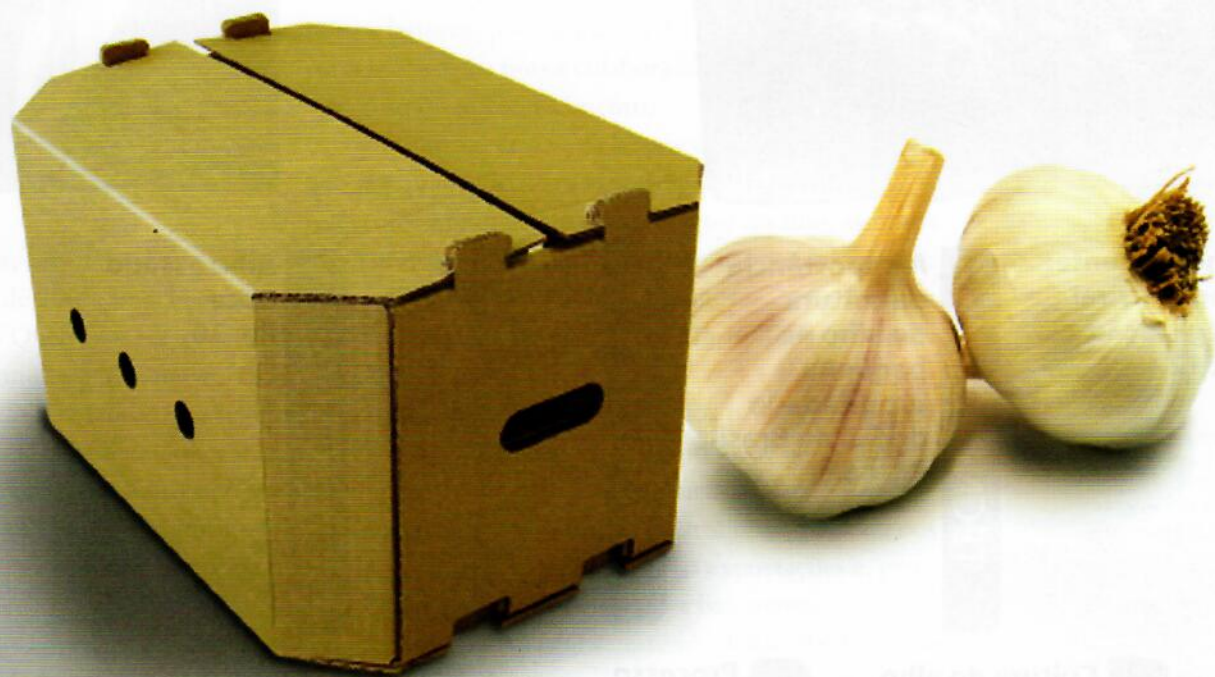
Consulte
sempre um
Engenheiro
Agrônomo



Venda
sob
receituário
agrônomo

PRATIQUE O MANEJO INTEGRADO

O APOIO IDEAL PARA AS MELHORES SOLUÇÕES



A ANAPA (Associação Nacional dos Produtores de Alho) conta com o apoio da Orsa Celulose, Papel e Embalagens, o maior produtor de embalagens para alho do Brasil, participante ativa do "Projeto Parceria Anapa-Empresas privadas".

Uma iniciativa para o fortalecimento do mercado brasileiro na busca pelo crescimento responsável através de soluções sustentáveis.

www.orsaembalagens.com.br
(64) 3611-1200 – Rio Verde – GO



ORSA

Celulose, Papel e Embalagens S.A.

Índice

EMPREGO NA PRODUÇÃO DE ALHO É PASSADO
Desemprego na produção de alho no Brasil é realidade. Pg. 22

FITOSSANIDADE

Alho-semente: limpeza viral e legislação
Pg. 12

TECNOLOGIA

A importância da cultura do alho na pequena propriedade do Sul do Brasil
Pg. 46

MERCADO

Sekita agronegócios
Pg. 44

CULINÁRIA

Alho assado doce
Pg. 30

CULTIVO

Cultura do alho (*allium sativum*): diagnóstico e recomendações para seu cultivo no estado de São Paulo
Pg. 32

INOVAÇÃO

Processo inédito agrega valor ao alho nacional
Pg.20

LEGISLAÇÃO

Produtores ganham mais prazo dentro do decreto 6514/08
Pg. 39

PERFIL

José Antônio Fernandes da Silva
Pg. 8

DIVERSOS

O oligopólio do alho chinês no Brasil
Pg. 10

Certificação de qualidade agropecuária
Pg. 16

Alho argentino: filosofia empresarial renovada para melhorar o negócio
Pg. 40



Editorial



**NOSSO
ALHO**



Caros leitores,

A primeira edição da Revista Nosso Alho foi um sucesso. No dia 17 de dezembro de 2008 realizamos em São Gotardo - MG, a Assembleia Geral da ANAPA e o lançamento da revista. Apresentamos prestação de contas, os trabalhos executados durante o ano de 2008, novas propostas de trabalho e fechamos com chave de ouro com a divulgação da Revista Nosso Alho. Temos certeza deste sucesso pelos elogios concedidos pelos nossos leitores, pelo aumento do número de empresas parceiras e pelos novos colaboradores que nos enriquecem com o seu conhecimento.

Outra certeza é a elaboração da segunda edição, que já é realidade. Para esta tiragem trouxemos temas relevantes e preocupantes para o setor do alho, assuntos

técnicos, receitas e homenagem ao nosso querido Sérgio Mário Regina, que faleceu em janeiro de 2009. Engenheiro Agrônomo de formação pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz e pós-graduado pela Universidade de Viçosa, em Minas Gerais, ele contribuiu muito para a melhoria da agricultura brasileira.

No entanto, essa segunda edição não poderia ficar alheia aos problemas ocasionados pela crise econômica mundial. Por essa razão, fez-se necessário nesse editorial uma breve abordagem sobre a crise e suas conseqüências para a agricultura nacional.

A crise econômica não pode ser encarada como uma "marolinha", pelo menos para o setor agrícola. A suspensão de investimentos, a diminuição das exportações e, principalmente, a falta de crédito, são fatores que podem levar o setor a bancarota.

O agricultor, já debilitado pela crise agrícola que se estende desde 2004, viu-se em um redemoinho ainda maior com a chegada da crise econômica mundial sem precedentes. Por mais que o Governo Federal amenize a crise, implantando medidas paliativas, a prática no agronegócio denota algo diametralmente oposto.

O agricultor brasileiro precisa de crédito, que está cada vez mais escasso. Por isso que consideramos primordial para toda a classe produtora uma maior política de fomentação e fiscalização na concessão e facilitação de crédito.

Ainda, precisamos assegurar a manutenção do emprego na produção de alho do Brasil. O tema é capa desta edição e esperamos soluções das autoridades competentes para resolver o assunto. Esta matéria é uma denúncia a respeito da realidade brasileira, que deixa de gerar empregos no nosso país, devido à concorrência desleal que o produtor de alho enfrenta. Enquanto isso, os empregos perdidos aqui são criados em outros países, como a China.

O ano de 2009 está marcado como um ano de desafios. Para o setor do alho, acostumado a batalhar para conseguir sobreviver, a crise vem a somar na lista de problemas a serem enfrentados. Todavia, não desistiremos em hipótese alguma de alcançar nossos objetivos, seja em cenário favorável, seja em outro mais turbulento.

Rafael Jorge Corsino
Presidente da ANAPA

Expediente:

Presidente da Anapa
Rafael Corsino

Vice-presidente da Anapa
Odir Schiavenin

Presidente de honra da Anapa
Marco Antônio Lucini

Jurídico da Anapa
Jean Gustavo Moisés
Clovis Volpe

Colaboradores
Odir Schiavenin
Marco Antonio Lucini
Algirdas A. Balsevisius
Mariana Burgos Meloni
José Magno Queiroz Luz
Monalisa A. Diniz da Silva
Fernando La Rocque
Dr. Paulo Espindola Trani
José Antônio F. da Silva
José Luis Burba
Makoto Edison Sekita

Tesoureiro
Márcio Braga

Secretário
Renato Mendes

Editor
Heber Oliveira Brandão
imprensa@anapa.com.br

Repórteres
Heber Oliveira Brandão
Mariane Rodovalho

Arte e diagramação
Felipe Honda

Secretária Executiva
Tatiana Monteiro Reis

Jornalista responsável
Heber Oliveira Brandão
(7508DF)
MARCOZERO COMUNICAÇÃO
(61) 8119 5380
marcozerocomunicacao@
gmail.com

Escritório da Anapa
SRTVS Quadra 701 Bloco A
Sala 813
Centro Empresarial Brasília
Brasília - DF
Telefone: (61) 3321 0822
Fax: (61) 3321 0821
anapa@anapa.com.br

Nosso Alho é uma publicação da Associação Nacional dos Produtores de Alho (ANAPA) com uma tiragem de 5.000 exemplares. As conclusões dos artigos técnicos e as opiniões são de responsabilidade de seus autores.



CHEGA DE IMPORTAR ALHO
DE BAIXA QUALIDADE

IMPORTAÇÃO DE ALHO
CHINÊS É = DIMINUIÇÃO
DE EMPREGO NO BRASIL

ANAPA E O GOVERNO: APOIO CONSTANTE DOS DEPUTADOS FEDERAIS NA LUTA CONTRA A IMPORTAÇÃO DO ALHO CHINÊS

A Associação Nacional dos Produtores de Alho - ANAPA - luta constantemente contra a importação do alho chinês, que prejudica o produtor nacional com a concorrência desleal. Os preços da China são muito menores que os do Brasil devido a diversos fatores: política de subsídios do governo chinês, mão-de-obra barata, terra concedida pelo governo, política de agricultura familiar, dentre outros.

No ano de 2008 houve um aumento exponencial do volume importado de alho chinês. Em números, significou a entrada de mais de 3 milhões de caixas no mercado brasileiro, com qualidade abaixo do que é oferecido pelos produtores nacionais. A ANAPA atuou enfaticamente com o trabalho do jurídico, que cassou mais liminares ampliando a arrecadação do antidumping de 23% para 51%, de acordo com o Coana, Receita Federal.

É um trabalho árduo e constante, que tem apenas um ano de execução. A falta de sensibilidade e principalmente de conhecimento sobre a matéria por parte dos juízes federais saltam aos olhos, e nos obriga a intensificar o trabalho com pesquisas diárias, na tentativa de localizar alguma liminar que esteja possibilitando a entrada do alho chinês sem o recolhimento do *antidumping*.

Todavia, esse trabalho não pode ser feito isoladamente. O problema que nos cerca é complexo, exigindo uma atuação multidisciplinar. Daí nasce a necessidade da atuação junto ao Governo Federal. A ANAPA, frequentemente, reúne-se com o setor público para pleitear atuação mais rígida e eficaz, tudo no intuito de fazer valer a legislação vigente. Para tanto, mantém contato direto com: Mi-

nistério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior; Ministério do Desenvolvimento Agrário; Polícia Federal e Receita Federal.

Realizamos diversas reuniões com os responsáveis por cada órgão relacionado anteriormente. Fomos recebidos em todos eles e sempre tivemos o apoio incondicional dos deputados federais.

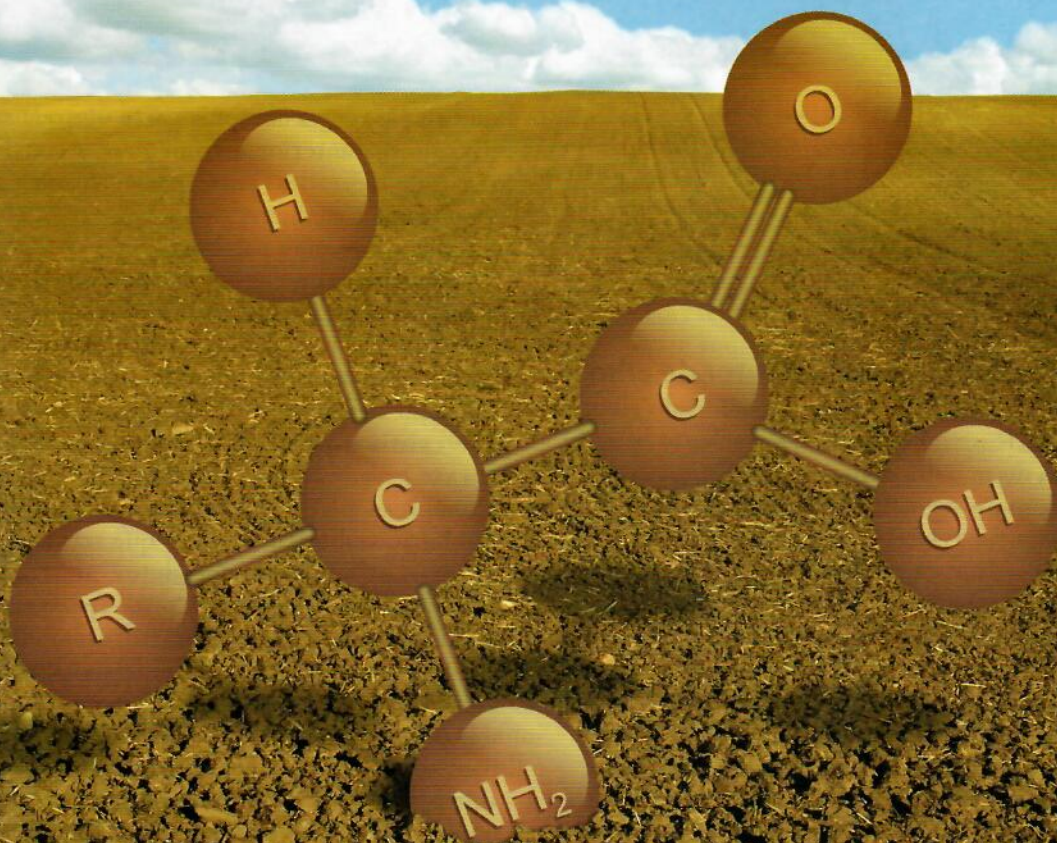
Precisamos ressaltar que os representantes do legislativo estiveram presentes em todos os momentos, nos apoiando e levando o problema para a Câmara dos Deputados. Eles sabem e mostram o que os produtores de alho precisam para que a produção nacional não acabe. Por este motivo, todos devem ser lembrados, em especial: Deputado Federal Valdir Colatto, Presidente da Frente Parlamentar Agrícola; Deputado Federal Marcos Montes; Deputado Federal Paulo Piau; Deputado Federal Aelton Freitas; Deputado Federal Onyx Lorenzoni; Deputado Federal Luiz Carlos Setim; Deputado Federal Zonta; Deputado Federal Celso Maldaner; Deputado Federal Luiz Carlos Heinze; e Deputado Federal Moacir Micheletto.

Por contarmos sempre com o apoio deles, queremos agradecer-lhes pela ajuda e por reconhecer a luta do produtor de alho nacional, que é justa. Se nada for feito dentro de poucos anos não existirá produção de alho no Brasil, e consequentemente, ficaremos dependentes da importação, que vem principalmente da China. ☞

Rafael Jorge Corsino
Presidente da ANAPA



Qualidade e inovação.



SAAN • Quadra 1 • Lote 760 • CEP 70632-100 • Brasília-DF
PABX: (55) 61 3361-0311 • SAC: 0800 601 1001 • aminoagro@aminoagro.agr.br • www.aminoagro.agr.br

Perfil

José Antônio Fernandes da Silva
Conhecido como "Mineiro" no ramo de alho.
Nascido em 4 de maio de 1949
Natural de Ouro Fino/MG

Formação

Contabilidade em 1969
Administração de Empresas em 1973 e 3º ano em Ciências Contábeis na Pontifícia Universidade Católica de Campinas – PUC Campinas

Empresa

CEREALISTA MIENEIRO LTDA.
CAMPINAS/SP

Fundação: 14/08/1974 até 2004, passada para seus filhos que continuam no ramo de alho. Atualmente o nome da empresa é **CEMIL COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA.**

Fundada em 15/10/2004.

Local: **CEASA CAMPINAS**

Perfil de suas atividades

Fundador e diretor das entidades:

a) Assoceasa (Associação dos Usuários da Ceasa Campinas) fundada em 1976, estando nesta diretoria desde sua existência, ou seja, há 33 anos.

b) Projeto social existente na Ceasa Campinas, cujo nome é ISA (Instituto de Solidariedade e Assistencial), um projeto alimentar, estando nesta diretoria desde sua fundação em 1984.

c) Associação Atlética Ponte Preta (Diretor Relação Publica) desde 1996, há 13 anos.

d) Casa da Cidadania - projeto que cuida de cidadão de rua na cidade de Campinas há 4 anos.

e) Vice-Presidente da ANIA na década de 1990.

f) Das entidades ANAPA, Associação Goiana, Associação Mineira de alho, ABRASA (Associação Brasileira das Ceasas do Brasil), na década de 1980.

g) Associação da Ceasa Pernambuco - Ceará, quando representava diretoria da ABRASA.

Sua história de 50 anos como produtor de alho

Tudo começou há 50 anos, no mercado de alho, lembro-me como se fosse hoje. Em 1958 a seleção brasileira sendo campeã do mundo, com o nosso gênio e coroado como rei Pelé; morava vizinho do mercadão velho de Campinas onde meu pai realizava seu comércio de alho, cebola, fumo em corda e outros produtos. Tenho essas lembranças porque meu pai já me levava para o mercadão, local de seu trabalho. Já em 1959, com 10 anos de idade, comecei a me familiarizar com o alho, porque ajudava meu pai a fazer as toeletes no alho, bem como aprendia a fazer minhas primeiras réstias de alho. Com 11 anos de idade já vendia alho em réstia nas entradas das feiras, que sempre existiram em Campinas. Interessante é lembrar meus 12 anos, porque no mercadão trabalhava parte do dia e recomeçava a meia noite em diante. As lembranças são muito claras por várias razões:

- Comercializava o alho na madrugada.
- Um amigo japonês, cujo nome é Gilberto, deixava suas sobras de uvas para que eu comercializasse na madrugada caso aparecesse fregueses. Como ele chegava mais tarde, vendia juntamente com os produtos do meu pai e ele me dava uma comissão pelas caixas de uvas vendidas. A minha visão sobre as vendas fez com

José Antônio Fernandes da Silva Perfil

que eu passasse a comprar parte ou toda sua sobra de uvas do dia anterior e começasse a conviver com os riscos de mercados. Então passei a ganhar mais e a ter meu próprio dinheiro.

- Os amigos do meu pai, bem como ele próprio, passavam-me a movimentação de cheques das vendas, para ir ao caixa dos bancos, como depositar ou sacar o dinheiro. Com isso ganhava mais gorjetas. Lembro-me da tranquilidade que tinha de sacar dinheiro nos bancos, isso demonstrava a tranquilidade e a segurança que existia naquela época, pois a marginalidade não era tão grande como existe hoje.
- No mercadão velho de Campinas meu pai possuía um caminhão velho Studebaker que servia de armazenamento e exposição dos produtos que vendia inclusive alho, sem sair do lugar - até pé de feijão nascia entre os pneus, pois o mercado de hortifrutis era ao céu aberto em frente ao mercadão municipal. Quando chovia, a enxurrada levava as caixas de legumes e frutas para um córrego próximo. Na década de 1960 o abastecimento de Campinas ganhou um novo local que levava o nome de CEAB Campinas (Central de Abastecimento de Campinas), local mais amplo e localizado na Avenida das Amoreiras, próximo da rodovia Anhanguera. Nesta época vendia muito alho em réstia para marreteiros que iam vender nas casas e nas ruas. Alhos em réstia que traz saudades, porque era geradora de muitos empregos. A partir da década de 1970 meu pai passou a ser incentivador de plantio de alho na região de Inconfidentes/MG, pois comprava boa parte das safras; na época já possuíamos um grande barracão para armazenamento do alho, sendo que nesta década, de





1970, começava a nossa grande representação com o alho.

Ações

- Estamos entre os primeiros a assinar o livro de arrecadação para existência da ANAPA.
- Começamos a plantar alho em Inconfidentes e Ouro Fino e adquirir mais de 50% da produção da época. Vendíamos sementes de alho na época, variedade gigante de Lavínia.
- Enviamos as primeiras sementes para São Gotardo onde havia os japoneses dissidentes da Cooperativa Cotia, enviando também para São José do Rio Pardo e Piedade.
- Fizemos dia de campo em nossa lavoura em Inconfidentes, com presença do grande amigo Dr. Sérgio Mário Regina, que incentivava o desenvolvimento dos plantios de alho bem como as salvaguarda para o plantio contra as liberações exageradas dos alhos espanhóis e argentinos, criando quotas que os importadores eram obrigados a obter para trabalhar com o alho nacional representado pelas notas fiscais adquiridas de produtores nacional. Guardamos muitas saudades do Dr. Sérgio, porque era aguerrido na luta e defesa dos olericultores brasileiros.
- Fomos fundadores da Associação Goiana, realizada na cidade de Inhumas e também da Associação Mineira. Nossa empresa tinha participação ativa em todos os encontros nacionais e internacionais, quando o assunto era o alho. Nossa empresa Cerealista Mineiro, na representação do comércio de alho passou a importar da Espanha e Argentina; a partir da década de 1980,

dessa convivência com a importação José Antonio (Mineiro), chegou na década de 1990 a vice presidência da ANIA (Associação Nacional dos Importadores de Alho – Sede Rio de Janeiro), cargo que ocupou durante aproximadamente 10 meses, tempo suficiente para entender que a filosofia da associação não representava seus ideais, pois no grupo os interesses eram muito individualizados ou interesses de grupos fechados que tinham poder sobre as instituições governamentais. Muitos seriam os assuntos sobre alho, porém faço questão de destacar nestes meus 50 anos de vivência sentimentos que tenho hoje sobre o alho: o Brasil seria autossuficiente para atender as necessidades do consumo interno, bem como ser exportador, porém as CACEX e órgãos do governo nunca tiveram interesses em criar as salvaguardas coerentes para o crescimento da produção de alho no Brasil.

Opiniões:

- Com o não incentivo à produção, o Brasil tornou-se responsável por um grande número de desempregos que saem da área rural e vem para a cidade, bem como conservamos as saudades dos vendedores de alho na rua. Emprego na olericultura é só para chineses.
- Há Privilégio aos poucos importadores que conseguem liminares para não pagamento do *antidumping* na importação do alho chinês, fazendo concorrência injusta com o comércio atacadista do alho.
- Eliminação de mais de 50% dos empacotadores de alho, porque o alho chinês passou a ser ofertado a preços baixos nas redes de supermercadistas, eliminado aos poucos os empacotadores. 🧄



O oligopólio do alho chinês no Brasil

A tarifa *antidumping* que determina o acréscimo de US\$ 0,52 por quilo sobre a importação do alho da China foi criada para proteger a produção nacional do produto, mas teve efeito contrário, gerando uma concorrência desleal, uma vez que reduziu drasticamente o número de empresas importadoras de 50 para a mão de meia dúzia que concentram o negócio.

Por meio de liminares, essas empresas conseguem preço bem abaixo do mercado, uma diferença de R\$ 11,44 em cada caixa de alho (considerando a taxa cambial a US\$ 2,20), tornando a importação totalmente inviável e deixando o mercado controlado por poucos que dominam e ditam as regras.

O efeito *antidumping* é sentido em toda a cadeia do comércio de alho. Depois de várias tentativas infrutíferas de diálogo, os importadores se veem diante de uma situação complicada e sem solução a curto prazo.

A melhor maneira de combater esse problema é reduzir a tarifa *antidumping* de US\$ 0,52 para US\$ 0,20 para que o mercado volte a ter uma concorrência saudável e justa. Todos ganhariam com isso, já que um número maior de importadores teriam as mesmas condições de

comercialização, beneficiando até a produção nacional que hoje também sofre com a centralização da importação do alho chinês.

É importante deixar claro que o alho nobre nacional tem altíssima qualidade reconhecida no mercado internacional. Prova disso, é o aumento contínuo das exportações.

Voltando um pouco ao passado, na década de 1970, não existia a cultura do alho e de várias hortaliças no Brasil. Tive a oportunidade de acompanhar o maravilhoso trabalho de um agrônomo muito competente e valente, Sérgio Mário Regina, que faleceu, no início deste ano, mas deixou um legado muito importante para a população brasileira. Trabalhando em órgão do governo, antes mesmo de existir a Embrapa, cumpriu a missão de ensinar aos produtores a plantarem alho e hortaliças em várias regiões do país. A missão foi árdua, uma verdadeira peregrinação por esses campos verdes. Com esse trabalho de formiguinha, Regina e sua equipe ajudaram a difundir a plantação de alho e hortaliças em várias regiões do país.

Assim, com o empenho de vários visionários, como meu amigo Regina, o Brasil foi diversificando a

plantação, cultivando vários alimentos e dependendo cada vez menos das importações. Temos raízes na agricultura, faz parte de nossa cultura e não podemos esquecer disso.

Valorizar a agricultura é reconhecer o trabalho de nossos antepassados e garantir posição de destaque no futuro. O mundo precisa de alimentos, não dá para viver sem comida e o Brasil tem espaço para triplicar a sua produção, não podemos perder essa oportunidade. Um país forte é aquele que preserva as suas origens e tradições e desenvolve mecanismos para melhorar continuamente a sua principal vocação, no nosso caso, a agricultura e também a agropecuária.

As novas gerações precisam valorizar o que o nosso país tem de melhor. O Brasil está caminhando a passos largos para se tornar uma potência agrícola, mas ainda há muito para ser feito.

Precisamos valorizar a nossa nação que é formada por um povo eclético cheio de garra e alegria. Aqui, judeus e árabes convivem harmoniosamente, não há distinção. Somos pacíficos e acolhedores. Milhares de imigrantes adotaram o Brasil como sua segunda nação e, durante décadas, construíram uma história de trabalho que ajudou o desenvolvimento de nossa economia. A zona cerealista, no centro de São Paulo, a qual conheço muito bem por trabalhar há mais de 30 anos na região, já foi o maior pólo

de abastecimento de alimentos do país, onde muitos imigrantes fizeram a vida. Tudo o que era produzido no Brasil era vendido ali. Depois com o advento das grandes redes de supermercados, muita coisa mudou, mas a zona cerealista ainda preserva o comércio do atacado. O Sagasp tem um projeto de revitalização dessa área para torná-la um mercado a céu aberto, sendo uma extensão do bellissimo Mercadão, que foi reformado há alguns anos e se tornou um dos principais pontos turísticos da cidade de São Paulo. A entidade que representa o comércio atacadista de alimentos e agora também de ração para animais se vê na obrigação de resgatar a importante história da zona cerealista que será retratada em um livro que será lançado este ano. Não podemos deixar que o tempo apague essa história construída por várias gerações que contribuiu significativamente para o desenvolvimento de nosso país. ☺

Algirdas Antonio Balsevicius (Dadá)
Presidente do Sagasp – Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios no Estado de São Paulo

“Valorizar a agricultura é reconhecer o trabalho de nossos antepassados e garantir posição de destaque no futuro”



FLUMYZIN[®]

500

MEU RESIDUAL É
MAIOR QUE O SEU
PERMANEÇA NO LIMPO POR
MUITO MAIS TEMPO!

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.



IHARA

**Agricultura
é a nossa vida**

Alho-semente: limpeza viral e legislação

José Magno Queiroz Luz
& Monalisa Alves Diniz da
Silva

Universidade Federal de
Uberlândia
Instituto de Ciências Agrárias
jmagno@umucarama.ufu.br

O Brasil possui uma produção de alho de destaque mundial. Segundo a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri/CEPA), a área plantada na Safra 2006/2007 foi de 10.458 hectares, obtendo uma produção de 87.749 toneladas. De acordo com o IBGE (2008), a safra 2007 foi de 93.479 toneladas com área de 11.035 ha. Apesar desse volume, o Brasil produz apenas 30% do alho que consome. O restante é importado da China e da Argentina.

O alho plantado no Brasil pode ser dividido em dois tipos: alho nobre roxo, que exigem vernalização-frio pra bulbificar, possuem “dentes” (bulbilhos) grandes e produtividade de até 15 toneladas por hectare e são típicos de grandes produtores; e aquele cultivado com pouca ou nenhuma tecnologia, que não exigem vernalização-frio pra bulbificar e possuem mais de 20 dentes/bulbo, são de pequeno porte e produtividade média abaixo de 4 toneladas por hectare. Na safra de 2008 o plantio de alho nobre roxo no Brasil foi de 8,2 mil hectares e 3 mil hectares de alhos comuns que são cultivados desde o Sul do RS até o Nordeste e destinam-se basicamente aos mercados regionais.

A diferença entre os dois tipos plantados é devido aos fatores ligados à tecnologia de produção utilizadas e à qualidade das sementes. Vale ressaltar que na cultura do alho em média, de 10% a 15% da produção é guardado para servir como semente para o plantio seguinte. Essa prática faz com que muitas doenças sejam causadas por fungos, bactérias e, principalmente, vírus. Elas são transmitidas principalmente pelo pulgão ou por bulbilhos infectados e se intensificam entre os plantios sucessivos, acarretando redução da produtivi-



dade e da qualidade do produto colhido. Não existe no Brasil uma legislação e programa de produção de alho semente e segundo o agrônomo Marco Antônio Lucini (2008), da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A. - Epagri - os produtores de alho do Sul utilizam semente própria, escolhendo sempre os melhores bulbos. Os produtores de alho vernalizado compram alho consumo no Sul, que destinam ao plantio especialmente das variedades Caçador, Ito, Jonas, Chonan, Quitéria e São Valentin.

Há muitos anos atrás em Santa Catarina existia um sistema de fiscalização de alho semente, pela CIDASC (órgão da SAA). Como na hora da venda o ICMS do alho semente era maior que o consumo essa produção desapareceu da região. Portanto, atualmente não existe disponibilidade de alho semente livre de vírus no Brasil pra atender a demanda. Até o momento, segundo Lucini, os clones selecionados pelos produtores tem se mostrado superiores aos materiais livre de vírus existentes, no caso de alho nobre roxo.

De qualquer forma o Brasil deve pensar em ter o mais rápido possível um sistema de produção e fiscalização do alho semente, pois além da questão dos riscos com a utilização do alho consumo como semente, segundo o presidente da Associação Nacional dos Produtores de Alho - ANAPA, Rafael Jorge Corsino (2008) houve aumento de 48% nas importações de alho da





Argentina e China, causando sérias consequências no mercado interno, com redução de 20% da produção nacional. O principal motivo é o baixo preço principalmente do alho chinês, devido ao não pagamento da taxa *antidumping*, fixado em 1995 pela Câmara do Comércio Exterior. Além do prejuízo para os produtores brasileiros, Corsino diz que o produto chinês não é confiável, conforme levantamento realizado pela Embrapa e ANAPA. Na pesquisa, constatou-se a existência de pragas quarentenárias que colocam em risco a segurança alimentar dos brasileiros e as lavouras nacionais. Vale lembrar que lavouras contaminadas vão gerar alho semente também contaminados.

Em termos de tecnologia é perfeitamente possível o emprego da técnica de produção de alho semente livre de vírus e outras doenças, a partir da cultura de ápices caulinares *in vitro*. Um bom exemplo é o da Embrapa, onde de acordo com o pesquisador André Nepomuceno Dusi (2008) a Embrapa Hortaliças desenvolveu um novo conceito de produção própria de alho-semente a partir de material livre de vírus. O pesquisador diz que o sistema preconizado pela empresa inicia-se com o procedimento de limpeza clonal, submetendo os bulbilhos de alho à termoterapia (estufa seca a 42°C por cerca de 30 a 40 dias) e subsequente cultivo *in vitro* de ápices caulinares. As plantas que se regeneram produzem um bulbo de bulbilho único que é

colhido. Após superação da dormência, os bulbilhos são plantados em vasos individuais e mantidas em telado antifídeo, por onde permanecerão até completarem o seu ciclo de desenvolvimento para multiplicação e obtenção de maior quantidade de bulbilhos. Durante as multiplicações, as plantas são indexadas e somente as sadias são mantidas no sistema de multiplicação.

O processo tem uma eficiência de limpeza na ordem de 50%. Normalmente, metade das plantas submetidas à cultura de ápices caulinares se desenvolve em plantas livres de vírus. O sistema de indexação compreende o Elisa em membrana de nitrocelulose (NCM-Elisa) com três antisoros: um polivalente policlonal, produzido na Embrapa Hortaliças, que detecta as espécies de *potyvirus*, *carlavirus* e *allexivirus* relatadas no Brasil; outro policlonal contra *Onion yellow dwarf virus* (OYDV) produzido na Embrapa Hortaliças; um antisoro contra *Leek yellow stripe virus* (LYSV) produzido no IFFIVE/INTA/Argentina. As plantas identificadas como infectadas são descartadas e apenas as negativas são mantidas nos telados para completarem o ciclo.

Ao fim do ciclo, as plantas produzem, normalmente, um bulbo com um único bulbilho. No ano seguinte, os bulbilhos são novamente plantados em telado e novamente indexados. O processo de plantio em vasos individuais e de indexação é repetido por três anos consecutivos. O desenvolvimento das plantas em

vasos ao longo dos anos, possibilita um aumento da carga viral e, conseqüentemente, a eliminação de todas as plantas doentes do sistema. Após a obtenção das plantas livres de vírus em quantidades maiores, passa-se para a fase de multiplicação em campo; procurando-se manter sempre cerca de 10% do material como matrizes em telados, objetivando um suprimento contínuo de plantas livres de vírus.

Na fase de campo, o conceito de produção própria de alho-semente a partir de material livre de vírus para o alho comum (cultivares Amarante e Catetoroxo) foi validado pela Embrapa. A Bahia foi pioneira na utilização da nova técnica. Lá, aonde a produção de alho vem, em sua maioria, de produtores de pequeno e médio portes, houve ganho de produtividade (t/ha) de até 100%. Apenas com a substituição da semente livre de vírus, a produção dobrou. Nas áreas onde a produtividade era de quatro toneladas/hectare passou para oito, mas houve casos em que subiu para 12 toneladas/ha, triplicando a produção. Há ainda outro ganho, referente à qualidade dos bulbos produzidos. O alho é classificado entre 1 e 7, sendo que o número menor corresponde a qualidade inferior. O sistema de produ-

ção nos locais onde a nova tecnologia foi empregada, os produtores tinham cerca de 80% da produção classificada nas classes 1 a 4 (bulbos de menor tamanho). Com a substituição da semente, mais de 70% da produção foi classificada nas classes 5, 6 ou 7, que conseguem melhor preço no mercado.

Em termos de legislação, em alguns países já existe legislação com o propósito de elevar a produtividade e qualidade do alho, como por exemplo a legislação argentina para esta cultura que objetivando a criação de normas para o funcionamento de estabelecimentos produtores de semente de alho fiscalizada o Diretório do Instituto Nacional de Sementes da Argentina resolveu através da Resolução 242/98 estabelecer aspectos legais. Este podem servir de ponto de partida para uma possível legislação brasileira e são eles: as pessoas físicas e/ou jurídicas que produzam alho "semente" deverão estar inscritas no Registro Nacional de Comércio e Fiscalização de Sementes nas categorias que correspondam. Para a classe fiscalizada foram estabelecidas as seguintes categorias: Básica (subcategorias pré-inicial, inicial, pré-fundação e fundação), Registrada (subcategorias A e B) e Certificada.



Para a produção de semente a campo de qualquer categoria, a distância a outros campos com cultivos de *Alliaceae* e o período de sequência/rotação, deverão ser suficientes, para evitar vetores ou órgão de propagação de plantas hospedes de pragas e/ou doenças. É feita uma inspeção de cultivo, no período entre bulbificação e o início de senescência. Para as categorias Básica Pré-Inicial subcategoria inicial somente é obrigatório a análise do vírus do nanismo amarelo (*onion yellow dwarf virus, OYDV*). Nas categorias Registradas A e B e Certificada, a amostra se efetuará em depósito, com o alho limpo e classificado, colocado nas embalagens definitivas ou provisórias. Nas determinações analíticas se considerarão parâmetros de qualidades: dano mecânico, dano fisiológico, defeitos de forma, bulbos fora de tipo e sanidade (determinação do nematóide *Ditylenchus dipsaci*, do eriófido *Aceria tulipae* e de OYDV). A semente de alho importada que ingresse no sistema deverá cumprir com os padrões de qualidade vigentes para a categoria declarada.

O Instituto Nacional de Sementes – Argentina através da Resolução 243/98 também estabeleceu as normas necessárias para se realizar a Habilitação e Funcionamento de Laboratórios de Análise de Semente de Alho. A citada resolução estabelece que os laboratórios de Análise de Semente de Alho deverão se inscrever no Registro Nacional do Comércio e Fiscalização

de Sementes. As análises que poderão realizar os laboratórios habilitados, deverão estar condicionadas pelo treinamento do responsável, disponibilidade de instrumentos e equipamentos.

Por último, a Resolução 244/98 regulamentou o Procedimento de Amostra para Semente de Alho com o objetivo de se obter amostras representativas para que por meio da avaliação de suas principais características se infira a qualidade do lote, e a Resolução 255/98 determinou a Metodologia de análise para verificar a qualidade dos bulbos de alho destinados à semente.

Diante do exposto, acreditamos que se faz urgente a aplicação da tecnologia e uma legislação pertinente para limpeza de vírus e produção de alho semente no Brasil, o que será fundamental para a continuidade e melhoria das condições gerais de cultivo desta cultura em nosso país, onde o cultivo de alho é uma das atividades agrícolas que, proporcionalmente, mais gera empregos. Portanto, mesmo o Brasil já tendo normas específicas e procedimentos para produção e comercialização de sementes de hortaliças, flores e plantas ornamentais é necessário o início de uma discussão ampla dos pontos específicos da cultura do alho com todos os setores envolvidos como produtores, pesquisadores, técnicos, Ministério da Agricultura e outros interessados nesta cultura. ♡



Fertilizantes especiais - Defensivo agrícolas
Semente Milho, Sorgo e Hortaliças - Plástico para
horticultura e Assistência Técnica.

FONE: (61) 3234-8485

Site: www.vegetalweb.com.br

Certificação de Qualidade Agropecuária

Mariana Burgos Meloni
Consultora em Certificação de Qualidade Agropecuária.



A crescente preocupação do consumidor final em relação à segurança, qualidade sanitária e condições em que os alimentos são produzidos fazem com que a certificação agropecuária torne-se cada vez mais uma ferramenta imprescindível para que os produtores rurais, exportadores e processadores consigam manter seus mercados e acessar novos.

Grandes redes de supermercados começam a colocar a certificação dos alimentos como uma exigência para seus fornecedores. Os governos aumentam as legislações sobre o tema (como Japão, Europa e Estados Unidos). E para os produtores, a certificação é uma oportunidade de aprimorar o seu sistema produtivo, enquadrando-se nas novas exigências de mercado e tornando o seu negócio mais competitivo.

A certificação permite agregar maior valor ao produto, possibilitando aos produtores atingirem novos mercados que exigem o cumprimento das normas, garantindo melhor preço para o seu produto.

Com base neste panorama a Agrícola Wehrmann Ltda., grande produtora de grãos, sementes e hortaliças no município de Cristalina/GO investiu, desde setembro de 2007, na implantação do Protocolo de Certificação GLOBALGAP (antes conhecido como EUREPGAP), sob a coordenação

da consultora Mariana Burgos Meloni e conseguiu, em maio de 2008, a certificação de suas produções de alho e batata, por meio da Certificadora OIA BRASIL.

A norma consiste em um Sistema de Gestão da Qualidade e visa as boas práticas agrícolas, abrangendo pontos referentes à segurança e higiene na produção do alimento, conservação do meio ambiente, segurança e saúde dos trabalhadores.

Para adequar o sistema de produção da batata e alho Wehrmann ao Protocolo GLOBALGAP, algumas modificações foram necessárias. Com relação à higiene na produção e manipulação do produto colhido realizou-se a capacitação dos funcionários de todos os setores sobre normas de higiene no plantio, colheita e processamento dos produtos. Implantamos um Sistema de Controle de Qualidade baseado na análise de amostras retiradas durante o beneficiamento da batata e do alho, esta verificação nos permite avaliar a qualidade do produto colhido e do beneficiamento realizado pelos funcionários.

Quanto à segurança do produto foram tomadas medidas como a utilização apenas de agrotóxicos registrados para a cultura da batata e do alho; realização anual de análises de resíduos de agrotóxicos em laboratório especializado e realização anual de análises completas (incluindo ava-



Local para o armazenamento de agrotóxicos em fazenda de produção da empresa Wehrmann.



INSETICIDAS
PARA
CULTURAS
CERTIFICADAS

Instalação, na sede da empresa Wehrmann, destinada ao armazenamento de agrotóxicos.



Lavoura de alho com a sinalização de segurança utilizada em áreas tratadas pela empresa Wehrmann.



liação microbiológica) nas águas utilizadas no processo de produção, seja para irrigação ou para a lavagem, no caso da batata.

Elaborou-se um Sistema de Rastreabilidade capaz de reunir a qualquer momento as informações necessárias para se traçar a trajetória do produto do campo de produção até o cliente. Esse sistema tem como base a identificação de todos os lotes de batata e de alho no momento do plantio e na manutenção deste código identificador durante todo o processamento pós-colheita até a expedição. Outros procedimentos visando garantir a qualidade também foram desenvolvidos como o Sistema de Recebimento e Tratamento de Reclamações que atrelado ao Sistema de Recolhimento do Produto, garantem segurança e satisfação ao cliente, possibilitando à empresa o desenvolvimento de um processo de melhoria contínua através da identificação, avaliação e correção de possíveis não conformidades detectadas durante a produção.

É importante destacar que um dos pressupostos básicos para a certificação é o emprego de produtos defensivos registrados junto aos órgãos competente do governo. Porém, como observou o engenheiro agrônomo Rafael Jorge Corsino, responsável pelas culturas de alho, cebola, cenoura e beterraba da Agrícola Wehrmann e Presidente

da Associação Nacional dos Produtores de Alho - ANAPA, "O registro de produtos para culturas de menores escalas, como por exemplo, a cenoura e a beterraba, são dificultadas tanto pela falta de interesse das empresas multinacionais - pois priorizam produtos para cultura em larga escala - como pelo governo federal - que impõe uma série de restrições e burocracias para o registro."

Como não é possível usar apenas produtos registrados no processo, em face de falta de interesse das multinacionais em determinadas culturas, bem como o lento processo imposto pelo governo, o agrônomo Rafael Jorge Corsino entende que deveria existir uma política para incentivar as empresas privadas e outra para facilitar o registro junto ao governo, para que todas as culturas pudessem trabalhar com produtos de procedência e eficiência comprovada, facilitando eventual Certificação e melhorando a qualidade do produto final.

Segundo o agrônomo Sandro Bley, gerente do projeto Wehrmann Batatas e Diretor de Batata Semente da ABBA (Associação Brasileira da Batata), "Na certificação de qualidade da produção, a rastreabilidade é um dos fatores mais importantes na implantação do processo. O controle das informações desde o processo de produção, transporte, beneficiamento, armazenamento e chegada até o cliente nos permitiu uma visão mais clara de todas as etapas que envolvem o sistema



produtivo, facilitando as tomadas de decisões. Com isto temos acesso rápido a qualquer informação necessária para esclarecer dúvidas e resolver problemas que ocorra com o produto final. Também nos auxilia no planejamento e execução da próxima safra. Para isto é fundamental que todas as pessoas que participam do processo produtivo estejam totalmente esclarecidas e envolvidas com as mudanças exigidas. Hoje na empresa todos os funcionários são conscientes que produzem alimentos com responsabilidade social, ambiental, com segurança no trabalho e segurança alimentar; e isto é motivo de orgulho para todos”.

Além do benefício em atender as novas exigências do mercado internacional, a certificação permitiu à Agrícola Wehrmann atingir um alto nível de organização e transparência no sistema de produção, possibilitando a identificação de fatores desfavoráveis ao crescimento do negócio e facilitando na determinação de novas estratégias que garantam o sucesso de uma produção sustentável com maior valor agregado frente ao novo mercado. Desta maneira a empresa decidiu implantar a certificação em suas demais produções de cenoura, cebola e beterraba; que estão atualmente em

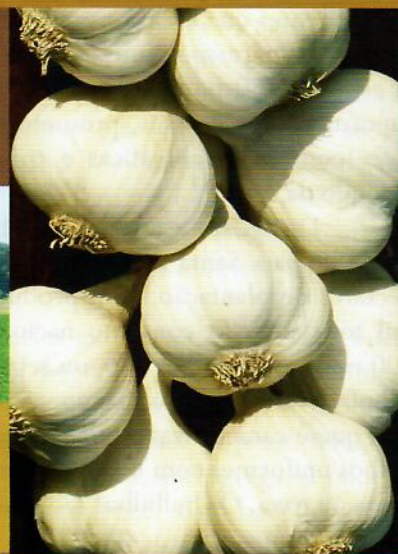
fase final do processo de implantação.

Algumas associações preferem criar marcas próprias como os Selos de Qualidade, ao invés de utilizar protocolos comerciais, como o GLOBALGAP. A associação deve desenvolver normas de certificação, em parceria com uma certificadora, de acordo com as necessidades e interesses dos seus associados; mas que visem um sistema de gestão agrícola, social, ambiental e administrativo. Segundo a consultora Mariana Burgos Meloni: “O Selo de Qualidade repercute bem no mercado e fortalece a associação detentora da marca e consequentemente a cadeia produtiva participante.” A facilidade na identificação de selos (logomarcas) dos produtos certificados agrega um novo valor de mercado ao produto com relação à sua aceitação em função da qualidade e “segurança ambiental” oferecidas, tomada de decisão frente à escolha de produtos similares e recomendações de compra. Assim, o valor agregado não se reflete, necessariamente, em cifras monetárias, mas na decisão de compra por parte do consumidor, e, portanto, na garantia de mercado para os produtos produzidos. ☘



**APLIQUE UM TIGRE
NA SUA SAFRA**

Linha
**NUTRIÇÃO
VEGETAL** Arysta



Melhore o CRESCIMENTO, PRODUÇÃO e APARÊNCIA FINAL

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente o rótulo e o manual de aplicação. Evite contatos com a pele e os olhos. Use sempre o equipamento de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por terceiros sem a sua supervisão.

CONSULTE SEMPRE UM ESPECIALISTA AGRÍCOLA. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÍCOLA.

ANDEF

www.arystalifescience.com.br

 Arysta LifeScience

Processo inédito agrega valor ao alho nacional

Depois de 12 anos de pesquisas e dois de testes, hortaliça catarinense abandona o mau cheiro sem perder as características de uma das principais culturas do mundo.

Posicionado como a quarta cultura nacional em importância econômica entre as hortaliças, o alho ganhou um atrativo que agrega ainda mais valor ao produto. Depois de 5 mil anos de história, o condimento mais versátil da culinária mundial já pode ser lembrado apenas pelo seu aroma e sabor peculiar, mas não pelo mau cheiro que insistia em permanecer nas mãos e no hálito até o dia seguinte à ingestão. Agora, basta tomar um gole de água e enxaguar as mãos que as lembranças do condimento escorregam imediatamente pelo ralo.

A evolução é fruto de uma tecnologia inédita desenvolvida ao longo de 12 anos pelo médico cardiologista de Curitibanos (SC) Edison de Cezar Philippi, que faleceu em outubro de 2005 logo após o lançamento do produto. Trata-se de um processo de desodorização que expõe o alho a ondas eletromagnéticas, garantindo após 48 horas de tratamento que o bulbo mantenha suas características originais, mas expulsa do organismo após a ingestão os componentes que eram responsáveis pelo mau cheiro.

O ingresso no mercado do Alhofree, produto que já está em 450 pontos de venda das principais redes de supermercados do país, promete fortalecer o setor, que sofre com ações climáticas e com o ingresso do bulbo oriundo da Ásia.

De agosto a novembro o bulbo vem do Centro-Oeste do país. Santa Catarina possui hoje cerca de 2,5 mil hectares de plantação, com produção anual média de 20 mil toneladas. O consumo nacional da hortaliça atinge 200 mil toneladas por ano, ou seja, um quilo *per capita*. A Alhofree reforça que utiliza apenas o alho do tipo mais nobre, que é caracterizado por possuir cabeça redonda com bulbos uniformes com uma túnica branca e película de cor rósea ou roxa. Os bulbilhos são grandes com uma película rósea escura.

Produto inovador tem atestado do IPTB

O Alhofree foi atestado pelo instituto de Pesquisas Tecnológicas da Universidade Regional de Blumenau (IPTB/Furb), numa parceria com a Fundação Fritz Müll-





ler. No entanto, não é necessário registro no Ministério da Saúde ou da Agricultura por se tratar de um processo físico. Responsável pelo laudo, a PHD em Ciência e Tecnologia de Alimentos Mercedes Gabriela R. Reiter conta que foram praticamente dois anos de testes, envolvendo cerca de 400 voluntários.


A primeira fase, explica Mercedes, foi desenvolvida no laboratório e contou com o auxílio de 100 pessoas que experimentaram o produto misturado de várias formas. A segunda fase teve a participação de outros 300 voluntários de Blumenau, Brusque, Curitiba, Florianópolis, Pomerode e São Paulo. Nesta etapa, os colaboradores levaram o alho *in natura* para casa e o prepararam de várias maneiras. “Os resultados foram fantásticos”, afirma Mercedes, ressaltando que não existe no mundo processo similar. “Há registros de processos químicos, os quais alteram as características do alho”, compara. De acordo com Mercedes, o Alhofree também passou pela análise histológica, através da qual se comprovou que não ocorrem modificações na estrutura do bulbo. Esta fase foi desenvolvida pela professora Karen E. Quadros, do Centro de Ciências Naturais da Furb.

Condimento desodorizado cresce no mercado nacional

O Alhofree fecha 2008 com produção próxima a 25 toneladas por mês. O desempenho conquistado em pouco mais de um ano já reservou ao produto genuinamente catarinense lugar de destaque nas prateleiras das principais redes de supermercado do Brasil, como Grupo Pão de Açúcar, Wal-Mart, Zaffari, Angeloni, etc.. De acordo com Rafael Nührich, a meta para 2009 é crescer no mercado institucional, além de avançar com o alho livre de mau cheiro para o grande Rio de Janeiro, triângulo mineiro, Belo Horizonte, parte do Nordeste e interior de São Paulo.

“Estamos nos três estados do Sul e parte do Sudeste, mas já há demanda em outras regiões do país”, revela o empresário que prefere não falar em expectativa de crescimento com os novos mercados, mas admite que o aumento na procura deva aproximar o preço do Alhofree ao dos convencionais. Hoje, o alho desodorizado através de um processo físico inédito custa, em média, 40% mais, mas a previsão é reduzir a alta para apenas 20%. Atualmente ele é comercializado *in natura*, triturado e outros temperos a base de alho.

Além das parcerias existentes, a Alhofree busca novas parcerias em 2009. Segundo Nührich, o condimento desodorizado pode ser adicionado a outros produtos que tenham alho em sua composição. O preço final, garante, seria praticamente o mesmo, mas agregaria valor ao produto, garantindo um excelente custo-benefício. Para 2010, os planos de parceria vão mais além: “Já temos tratativas na América do Sul, Europa e Estados Unidos, mas precisamos de bons parceiros lá para depois exportar”. O processo e a marca Alhofree estão patenteados, com registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). ☺



O alho é a quarta hortaliça de maior demanda no Brasil, ficando atrás apenas da batata, da cebola e do tomate. O consumo *per capita* é de 1,1 kg/ano. O volume comercializado de alho *in natura* no Brasil em 2008 foi de 217 mil toneladas, ou 60 mil caixas de 10 Kg/dia. A produção nacional foi responsável apenas por um terço do abastecimento, sendo 8% do Sul do país e 25% da região do Cerrado. Os outros dois terços consumidos foram de alhos importados da China e Argentina.

Condimento bastante apreciado pelos brasileiros, o alho é um produto de uso intensivo de insumos, tecnologias de ponta, capital e principalmente mão-de-obra, gerando quatro empregos diretos por hectare cultivado. Deveria ser considerada uma cultura de segurança nacional, como fazem nossos concorrentes argentinos e chineses.

Atualmente o Brasil é um grande gerador de empregos, não aqui no país, mas sim na China e Argentina. Que livre mercado é esse onde além do câmbio defasado, os preços de insumos, máquinas, óleo diesel, implementos e principalmente impostos são totalmente inferiores aos praticados aqui? Como competir dessa forma?

O país perde 1,12 bilhões de reais por ano importando alho. Isso mesmo, não é só o valor da importação não. Para se produzir esse volume atualmente importado, é necessário o cultivo de 14 mil hectares que tem um custo alto de produção que poderia movimentar a economia de muitos municípios e gerar milhares de empregos.

**EMPREGO
DE ALHO É
Desemprego
na produção d**





A PRODUÇÃO
ASSADO
alho no Brasil
é realidade.



Incentivo governamental ao plantio de alho

Até o final dos anos 1970 a produção nacional estava concentrada na região Sudeste do Brasil, especialmente Minas Gerais e Goiás. Já nesse período o consumo nacional era maior que a produção, necessitando anualmente a importação desse bulbo. Foi nessa época que liderados pelo Ministério da Agricultura começou o fomento a autossuficiência do alho juntamente com órgãos de assistência técnica, pesquisa e bancos oficiais.

No Sul do país, em Curitiba, Santa Catarina, sob a liderança do produtor Takashi Chonan, começava nesse período o plantio comercial de alho nobre roxo. O alho verde-amarelo aumentou a produção e chegou a abastecer entre 80 a 90% do consumo nacional no final dos anos 1980.

A região de Curitiba juntamente com a Serra Gaúcha, foi pólo de produção e geração de tecnologias nas décadas de 1980 a meados de 1990, quando novamente ocorreu a migração da produção do alho para Minas Gerais e Goiás onde permanece até os dias de hoje.

O alho no Sul do Brasil

Hoje o Sul vive a maior crise desde os anos 1980 quando cultivou 8.800 ha, amplamente denunciada e prevista pela Associação Nacional dos Produtores de Alho - ANAPA. O alho é cultivado por pequenos produtores familiares no período de inverno/primavera, onde ocorrem muitas geadas, sendo essa uma das únicas opções de plantio. Para a safra de 2009 a área de plantio será de apenas 20% do que se plantava naquela época. Isso significa que a região deixou de plantar sete mil hectares de alho, desde a abertura de mercado no governo Collor. Vinte e oito mil empregos desapareceram na região. Os postos de trabalho fechados no sul

foram transferidos para a Argentina e a China. A causa principal foi a política agrícola equivocada do nosso governo. O pioneiro do plantio do alho nobre roxo no Brasil, Sr. Takashi Chonan, desestimulado pela atual situação, parou de plantar no ano de 2007. Assim como ele, inúmeros produtores tradicionais sulistas seguiram o mesmo caminho, gerando desemprego na região e êxodo rural.

Em um primeiro momento, estimulados pelo Planalto, os agricultores investiram em infraestrutura como barracões, máquinas, implementos e aumentaram as áreas cultivadas. Logo em seguida, com a abertura de mercado "a toque de caixa", viram o próprio governo escancarar as portas para as importações, sem análises de impacto na produção local, sem levar em consideração as peculiaridades do cultivo do alho, gerador de empregos e que viabiliza a pequena propriedade. A política agrícola tecnocrática e exportadora aliada ao câmbio dos últimos três anos dizimou os produtores do Sul que brigam com o clima, legislação trabalhista, preços de máquinas, insumos, impostos e com o excesso de oferta de alhos da Argentina e China.

O que dizer aos produtores de alho do Sul?

- Vocês são perseguidos pelo "Estado Social/Democrático"! Entrem na justiça pedindo pensão do Estado, como os perseguidos pelo regime militar! Beneficiários dos programas de bolsas certamente não serão, porque são acostumados a trabalhar. Que social democracia é essa que privilegia a criação de empregos fora do Brasil quando os protagonistas da globalização são extremamente protecionistas, inclusive com o alho, impondo cotas, impostos e épocas de internalização?

O alho no Cerrado do Brasil

O Cerrado, com seu clima invejável, está conseguindo permanecer na atividade pela sua competi-





vidade, produtividade e por dividir o mercado apenas com o alho oriundo da China, já que nesse período não há alho argentino em grande volume.

Os produtores de alho nobre vernalizado, diferentemente do Sul, são mais profissionais, empresários rurais produzindo qualidade, renda e gerando vinte e quatro mil empregos diretos na região.

Hoje não existe no mundo produção de alho nobre roxo que tenha produtividade maior que a do Cerrado do Brasil. Conseguimos isso em apenas 135 dias de ciclo quando nossos concorrentes levam o dobro do tempo. Pode-se dizer que os produtores de alho vernalizado brasileiro têm conseguido operacionalizar as tecnologias existentes e sempre estão atrás de novos conhecimentos. Porém, é impossível concorrer com a China com o câmbio defasado. Mesmo com aplicação da taxa de *antidumping*, o alho de lá chega mais barato que o nosso custo de produção devido a carga tributária no Brasil, preços de insumos, máquinas, implementos, mão-de-obra.

Das importações de alho no Brasil

A produção nacional de alho não abastece sozi-





nho o consumo e nunca abasteceu. Isso o setor produtivo sabe, a ANAPA sabe e nunca foram contra as importações dentro da legalidade. O máximo que o alho nacional chegou a ofertar foi 90% do consumo aparente no final dos anos 1980, antes da chegada do governo Collor e a abertura do mercado.

O consumo nacional é abastecido pelo alho brasileiro e os importados da Argentina e China. No ano de 2008, a China foi responsável por 41% da demanda nacional, o argentino por 27% e o brasileiro com 33%.

A ANAPA tem denunciado a entrada de alho chinês sem o devido pagamento de impostos, em especial a taxa de *antidumping* de US\$ 5,20/caixa importada como forma de proteger em parte a produção nacional. Aliás, essa foi a única conquista do setor até o momento, junto ao governo federal, mas por iniciativa da associação que conseguiu comprovar a prática de *dumping*. Na safra passada a associação também denunciou a baixa qualidade dos alhos argentinos que atingiram a cifra de 57% do tipo comercial, na classificação oficial do Ministério da Agricultura realizada nas fronteiras.

O Brasil, importando dessa forma, está gerando 30 mil empregos diretos na China e 24 mil empregos na Argentina em detrimento dos mesmos em solo nacional. O nosso Estado precisa urgentemente fazer

como os demais países, tendo em vista os milhares de empregos diretos gerados pelo setor.

O gráfico abaixo mostra a evolução das importações de alho desde a década de 1960. Duas fases são bem claras: a) na era Collor, com a abertura de mercado, as importações cresceram vertiginosamente. A partir de então não pararam mais. Passamos de setecentas mil caixas/ano para sete milhões no final dos anos 1990; b) com a entrada do governo Lula, as esperanças





dos produtores foram redobradas. Mas o que dobrou mesmo foi o volume de alho importado, passando de sete milhões de caixas/ano para 14,5 milhões em 2008.

Mão-de-obra na cultura do alho no Brasil

A cultura do alho é geradora de empregos. Para se cultivar um hectare se gasta 420 jornadas de trabalho. No preparo do alho para a venda, quer encartelado quer industrializado, gastam-se mais 180 jornadas.

O alho nobre roxo é cultivado em duas regiões bem distintas. No Sul do Brasil, na região de Curitiba e na Serra Gaúcha, ele é cultivado por pequenos produtores rurais com área média inferior a 2,0 ha/

produtor. O “alhicultor” nessa região utiliza muito a mão-de-obra familiar para a maioria das tarefas, contratando trabalhadores rurais nos períodos de plantio, corte da haste floral, colheita e toaleta. É muito comum na região troca de dias entre os colonos.

A outra região que produz o alho nobre roxo é o Cerrado do Brasil, onde é cultivado mais por empresários rurais, condomínios e sociedades em áreas maiores que a do Sul. O plantio na região só é viável também, devido à disponibilidade e qualidade da mão-de-obra.



Todas as etapas são realizadas por trabalhadores contratados de acordo com a legislação trabalhista.

As principais etapas na cultura do alho que mais utilizam mão-de-obra são:

a) Preparo do alho semente para o plantio, que compreende a debulha, classificação e seleção do dente do alho que será cultivado, uma vez que o alho não é multiplicado por semente e sim por uma parte vegetativa – o bulbilho.

b) Plantio. Todo o alho é plantado manualmente para que a lavoura fique uniforme e produtiva. É comum nessa tarefa o pagamento por rendimento como forma de aumentar a produtividade da mão-de-obra.

c) Tratos culturais como capinas, irrigações, pulverizações e corte da haste floral são necessárias no cultivo do alho.

d) A colheita é realizada de forma mista. Parte com lâminas e máquinas arrancadeiras e parte manual. Na colheita a planta do alho é arrancada do chão, enleirada para secar e após é colocada em camalhões ou barracões para a cura final.

e) Preparo do alho para a venda. Corta-se a haste e raiz da planta manualmente com tesouras. Após, o bulbo é classificado em máquinas tamanhadoras, na sua grande maioria com intervalos de 5/5 mm. Na sequência o alho é selecionado por qualidade (também manualmente) e por fim é “toaletado”, onde são retiradas as túnicas externas sujas.

f) Encartelamento. Essa operação quase sempre é realizada fora da propriedade, em cooperativas, associações ou encarteladores. Consiste em limpar o bulbo, pesá-lo e acondicioná-lo em cartelas ou redinhas destinadas ao mercado consumidor.

Comentários finais

O alho é uma cultura altamente tecnificada, empregadora de mão-de-obra que viabilizou a pequena propriedade na região de Curitiba (SC) e na Serra Gaúcha durante duas décadas. Atualmente viabiliza também inúmeras propriedades no Cerrado do Brasil.

A abertura de mercado, sem análise de impacto na produção local, nos produtores, nas peculiaridades do cultivo, junto com a política agrícola e cambial dizimou os produtores do Sul que fecharam 28.000 postos de trabalho fixos nos últimos anos.

A produção nacional não abastece o consumo. Faz-se necessário a importação, mas que seja feita dentro da legalidade, pelos importadores tradicionais com o devido pagamento de impostos e que o alho seja de alta qualidade.

Hoje o Brasil é um grande gerador de empregos na Argentina e na China, beirando a 55.000 postos que poderiam e podem ser criados aqui se medidas como as que ANAPA está sugerindo, há mais de duas décadas, fossem tomadas.

O Brasil importa o volume produzido em 14 mil



hectares de alho. Para se cultivar um hectare de alho, os gastos com semente, insumos, mão-de-obra, horas máquina chegam a R\$ 35.000,00. Comprando lá fora não é só o fechamento de postos de trabalho não, são menos impostos arrecadados, menos insumos vendidos nas revendas, menos óleo diesel (da Petrobrás), no valor de R\$ 490 milhões de reais/ano.

O valor da produção de 14 mil hectares, aqui no país, considerando o preço médio e produtividade dos últimos anos é de R\$ 45.000,00/ha., perfazendo um total de R\$ 630 milhões/ano.

O valor que o Brasil perde importando alho é de 1,12 bilhões de reais e não apenas a perda de postos de trabalho ou aquele valor declarado na guia de importação (que quase sempre é subfaturado para pagarem menos impostos, especialmente a Tarifa Externa Comum - TEC, que foi aumentada devido atuação da ANAPA).

O produtor está ciente da atual conjuntura e sempre esteve bem informado. O mercado do alho está cada vez mais competitivo e o agricultor nacional está tentando fazer a sua parte.

A produtividade do alho do Sul em muitas lavouras remanescentes é similar a da Argentina, porém lá, além do clima favorável, tradição, competência, tecnologia, pesquisa, câmbio, os custos de máquinas/implementos, insumos, óleo diesel (da Petrobrás), impostos são menores que aqui. Por isso dominam a oferta

de alho no primeiro semestre.

Os produtores do Cerrado estão conseguindo ótimas produtividades em média. Com o câmbio favorável ficam mais competitivos, sendo viável inclusive a retomada das exportações. Agora com o real supervalorizado é impossível concorrer com a China, seu principal concorrente, mesmo com o pagamento da taxa de *antidumping*.

A retomada da produção nacional é uma aspiração antiga da ANAPA, mas necessita que medidas urgentes sejam adotadas pelo Estado para a proteção do alho verde-amarelo. Achemos isso viável, principalmente pelo lado social da atividade, mas é improvável que o nosso governo tome alguma medida nesse sentido. O setor sempre foi muito bem tratado nas audiências, reuniões e contatos com autoridades governamentais, mas na prática quase nada conseguiu.

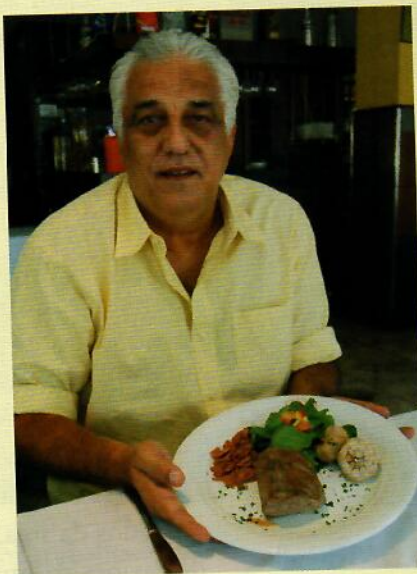
A posição do governo é a seguinte: por que defender o “pequeno setor” ou a insignificância do alho impondo cotas e épocas de internalização se depois vem a retaliação aos nossos principais produtos de exportação? Outros setores são mais importantes para o governo e ele sempre demonstrou isso. Na balança comercial brasileira pesa muito mais o *lobby* e os altos volumes exportados da soja, do café, da laranja, do frango, do boi, dos aviões da Embraer, da linha branca, etc., como não poderia deixar de ser, mas não podem esquecer do alho. É bom lembrar que por qualquer problema cambial a Argentina coloca cotas na nossa linha branca, nos frangos, nos sapatos. Da mesma forma a China arruma uma doença, um resíduo de defensivo nos nossos produtos como protecionismo e derrubar os preços. E o Brasil faz o quê? Assiste?!

Acreditamos em um consenso, em uma negociação a exemplo do que fez a Comunidade Européia, onde se estabeleceram cotas e épocas de entrada dos alhos importados.

Ao contrário do nosso governo, a ANAPA sempre está ao lado do produtor de alho e defende a retomada da produção. Ela estuda um plano nacional de apoio ao produtor, em especial o agricultor familiar. A idéia é envolver a Embrapa, Emater's, Epagri, MDA, Associações, Sindicatos, Senar, Cooperativas, Prefeituras Municipais para desencadear um trabalho intenso de cursos e treinamentos, do Sul ao Nordeste. Assim, difundirá os conhecimentos acumulados por essas instituições que certamente farão com que o país retorne a ofertar 70% do consumo nacional, gerando 50 mil novos postos de trabalho. ♡

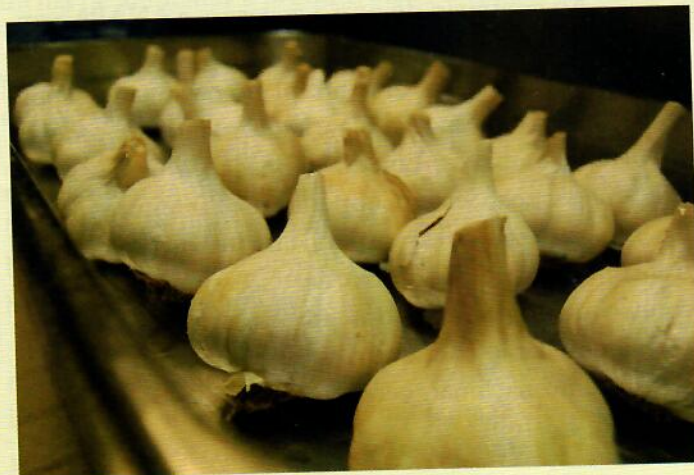
Alho Assado Doce

Nosso Alho visitou o restaurante Carpe Diem em Brasília, e conversou com o proprietário, Fernando La Rocque, para trazer às suas páginas uma receita muito simples, mas muito saborosa, com dicas que somente um chef poderia dar. O restaurante, com 5 lojas em Brasília, tem gastronomia eclética, abrangendo a culinária das diversas regiões brasileiras, a francesa, a italiana, a mediterrânea, etc., atendendo a todos os gostos de seus clientes.



O primeiro passo e o mais importante é, no supermercado, selecionar os alhos para confeccionar o prato. Cabeças de alho bonitas, novas e frescas, sem apresentar qualquer doença ou defeito. Não dá pra fazer uma boa receita sem um bom produto.

O próximo passo é colocar o alho em um tabuleiro de alumínio ou aço inox.



Colocar os alhos no tabuleiro, lado a lado, com a parte do talo pra cima.

Cobrir com um tablete de caldo de frango ou carne diluído em água aquecida, não muito forte para não sobressair ao sabor do alho. 1 tablete de caldo de carne é suficiente para 10 alhos.



Cobrir aproximadamente 1/3 do alho com o caldo, não precisa chegar à metade das cabeças.



Cobrir com papel alumínio.



Levar ao forno aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos.

Após tirados do forno os alhos devem ser cortados perto da raiz, de forma a expôr o conteúdo interno que deve estar com a consistência de um purê. Ao pressionar a casca do dente, o conteúdo deve sair facilmente.

Pode ser consumido puro, temperado com um pouco mais de sal, azeite, pimenta-do-reino, para passar em pães ou mesmo acompanhar carnes. Com bacalhau grelhado ou na brasa fica especialmente harmonizado.



O prato mostrado na fotografia existe desde a origem do restaurante há 18 anos. Inicialmente, o pedaço de filé era servido somente com alho crocante, salada de agrião e arroz de brócolis. Posteriormente foi adicionado o alho assado doce. Um prato muito simples, mas de harmonização perfeita. 🧄

Cultura do alho (*Allium sativum*): diagnóstico e recomendações para seu cultivo no estado de São Paulo



Dr. Paulo Espíndola Trani
Instituto Agronômico de Campinas
petrani@iac.sp.gov.br

Introdução

O alho é uma planta herbácea de propagação vegetativa, pertencente à família Alliaceae. Apresenta folhas lanceoladas que diferem dependendo da localização na planta e possui pseudocaule formado pelas bainhas das folhas. Em condições climáticas favoráveis as gemas do caule se desenvolvem formando cada uma um bulbilho (dente), que em conjunto forma o bulbo (cabeça).

O bulbo é arredondado constituído de 5 a 56 bulbilhos. Estes têm a forma ovóide arqueada, sendo envoltos por duas folhas protetoras (brácteas) de coloração branca ou arroxeada.

Valor nutricional e medicinal do Alho

O alho destaca-se quanto ao valor nutricional, pelo seu conteúdo em calorias, proteínas, carboidratos, fósforo, tiamina (B1) e vitamina B6. Com relação às propriedades medicinais a Dra Eloísa C. Pimentel, médica fitoterapeuta e homeopata da Prefeitura de Campinas destaca as seguintes propriedades medicinais: analgésico, anti-inflamatório, antisséptico, antibacteriano, antimicótico, antiviral. Protege o fígado, é diurético, antioxidante, estimula o sistema imunológico. Indicado no controle da hipertensão, reduz o colesterol. Também indicado em gripes e resfriados; vermífugo (contra amebas). É anticoagulante, mas não deve ser usado concomitante com outros anticoagulantes. Lactentes não devem usá-lo, pois pode causar cólicas no bebê.

A tabela a seguir, mostra recente estudo publicado na renomada Revista "British Medical Journal", onde o alho é um componente da refeição denominada "Polymeal". A adoção de tal alimentação proporcionou um aumento na expectativa de vida saudável para os homens em 6,6 anos e para as mulheres em 4,8 anos, considerando-se uma população na faixa-etária de 50 anos. O estudo foi realizado para as condições climáticas da Europa.

Efeito dos ingredientes isoladamente e em conjunto na refeição múltipla ("Polymeal"), na redução de doenças cardiovasculares (DCV).

Ingredientes	Porcentagem de redução no risco de DCV*
Vinho (150ml/dia)**	32 (23 a 41)***
Peixe (114g quatro vezes por semana)	14 (8 a 19)
Chocolate amargo (100g/dia)	21 (14 a 27)
Frutas e hortaliças (400g/dia)	21 (14 a 27)
Alho (2,7g/dia)	25 (21 a 27)
Amêndoas (68g/dia)	12,5 (10,5 a 13,5)
Efeito combinado	76 (63 a 84)

* DCV = Doenças cardiovasculares.

** O vinho pode ser substituído por suco de uva, conforme orientação médica

*** Intervalo de confiança (95% de probabilidade)

Fonte: Franco, O. H. et al. (2004) publicado no bmj.com



Histórico

Os estudos com alho no IAC iniciaram-se em 1943 com o Dr. Olympio de Toledo Prado, fundador da Seção de Hortaliças desta centenária instituição científica. Os primeiros estudos foram feitos com as cultivares plantadas por pequenos agricultores, citando-se o alho cateto roxo, caiano branco, caiano roxo, branco mineiro. Além disso também estudaram-se diferentes espaçamentos, épocas de plantio, irrigação (frequência), cobertura vegetal dos canteiros, adubação orgânica e adubação mineral.

A fotos históricas (figuras 1, 2, 3 e 4) a seguir ilustram tais trabalhos do IAC.



Figura 1. Experimento com alho no IAC - Campinas, Faz. Santa Elisa, 1948.

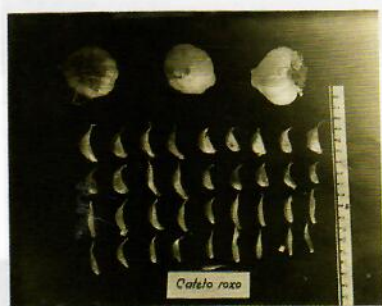


Figura 2. Alho Cateto Roxo bastante cultivado nas décadas de 1940, 1950 e 1960 no estado de São Paulo.



Figura 3. Alho Caiano Roxo estudado na década de 1940 pelo IAC.

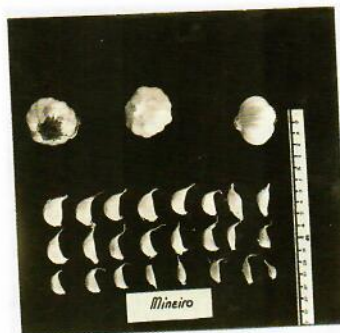


Figura 4. Alho Branco Mineiro estudado nas décadas de 1940 e 1950 pelo IAC.



Nas décadas de 1960; 1970 e 1980 foram introduzidas cultivares de outros estados brasileiros e outros países com a colaboração de produtores rurais, professores das Universidades Paulistas e o Dr. João Menezes Sobrinho da CENARGEM de Brasília. Foram realizadas pesquisas com as novas cultivares, algumas vernalizadas, quanto à épocas de plantio, nutrição mineral, calagem e adubação e espaçamento visando atender os novos sistemas de cultivo utilizados pelos produtores. Após as novas introduções, o Dr Rogério Salles Lisboa destacado pesquisador desta cultura, no período de 1974 a 1993 (figura 5) realizou, com o nossa participação, avaliações das melhores épocas de plantio para os alhos vernalizados, espaçamentos, nutrição e adubação o que resultou em maior segurança aos produtores para obtenção de boas produtividades com as novas cultivares de alho.



Figura 5. Engenheiro Agrônomo Rogério Salles Lisboa - proporcionou grande desenvolvimento nas pesquisas com alho no IAC (de 1975 a 1993).



Figura 6. Acima aspecto da coleção de alho do IAC e abaixo: experimento pioneiro de época de plantio com alho vernalizado em Monte Alegre do Sul (1992 – 1993).

No período de 1970 a 1980 o produtor Gilberto Bisão (Araras-SP) e os produtores de descendência japonesa de Piedade e região, proporcionaram grande impulso na utilização do alho vernalizado. Já nas décadas de 1990 até a atualidade o produtor Ismael Boiani (Iacanga) vem contribuindo na pesquisa de campo e orientação técnica a outros produtores paulistas e de outros estados do Brasil.

Destaca-se além do IAC os trabalhos de pesquisa realizados por Professores da UNESP- Botucatu, UNESP- Jaboticabal, UNESP –Ilha Solteira, ESALQ- Piracicaba, CENA – Piracicaba. Quanto à assistência técnica, além da CATI, deve ser mencionado o brilhante trabalho dos técnicos da Cooperativa Agrícola de Cotia (CAC) na décadas de 1970, 1980 e 1990.

Cultivares de alho para o estado de São Paulo

Nas condições edafoclimáticas do estado de São Paulo podem ser recomendadas as seguintes cultivares de alho:

a) Não vernalizados: Lavínia, Roxinho (figura 7), IAC- Chinês, Amarante, Santa Catarina Roxo (figura 8), Assaí (figura 8) e Gigante de Curitiba (figura 9).

b) Vernalizados: Chonan, Quitéria, Contestado, Ito e especialmente os alhos Jonas (figuras 8 e 10) e Roxo Pérola de Caçador (figura 10) que se destacam quanto à produtividade e qualidade dos bulbos produzidos.

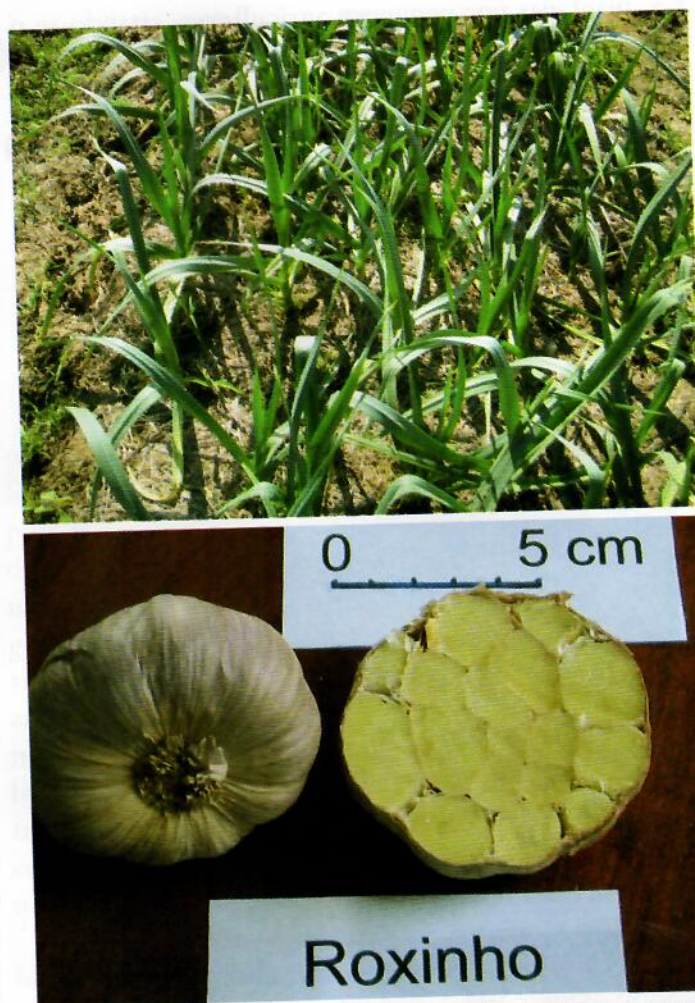


Figura 7. Alho Roxinho (não vernalizado) de boa produtividade para o estado de São Paulo. Foto de Dulcineia E. Foltran (2007).

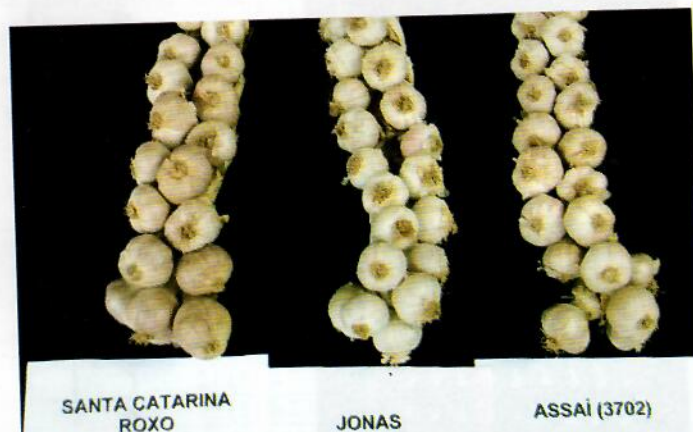


Figura 8. Alhos Santa Catarina Roxo e Assaí (não vernalizados) e alho Jonas (vernalizado), apresentando boa qualidade dos bulbos.





Figura 9. Alho Gigante de Curitiba não vernalizado apresentando dentes (bulbilhos) graúdos.

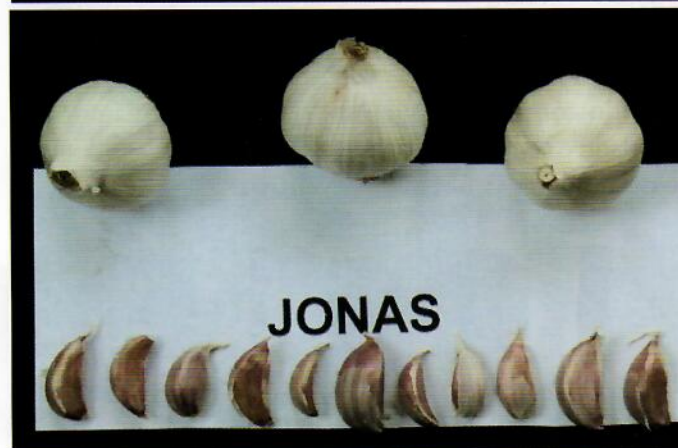
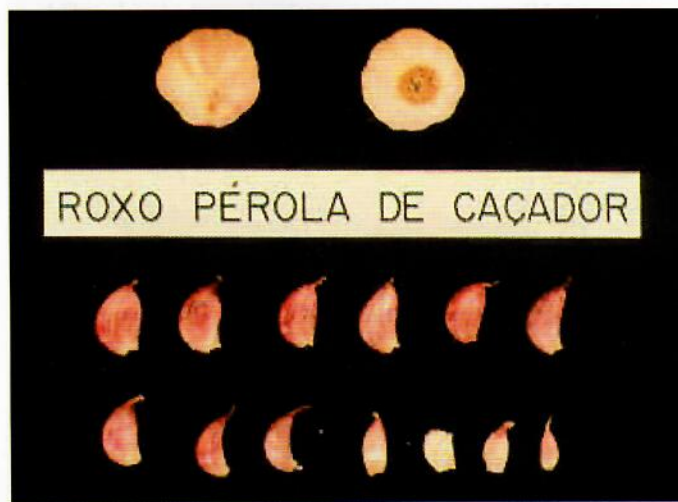


Figura 10. Acima alho roxo pérola de Caçador: principal variedade de alho vernalizado no período 1990 a 2000. Abaixo, alho Jonas (vernalizado), nova opção para os produtores paulistas.

Calagem e adubação

Os trabalhos de calagem e adubação, conforme mostrados nas figuras 11 e 12 realizados em diferentes tipos de solo e com diferentes cultivares proporcionaram as seguintes recomendações aos produtores conforme análise de solo:

a) Calagem: elevar a saturação por bases do solo a 80% e manter o teor do magnésio no mínimo em 9mmolc dm^{-3} .

b) Adubação orgânica: aplicar 20 toneladas por ha de esterco de curral bem curtido ou 5 toneladas por ha de esterco de galinha bem curtido, aos 15 a 30 dias antes do plantio.

c) Adubação mineral de plantio: aplicar conforme análise de solo: 20 a 40 kg de N; 120 a 360 kg de P_2O_5 por ha; 40 a 120 kg de K_2O por ha. Acrescentar 2 a 5 kg de Zn por ha e 3 kg de B por ha. Em solos deficientes aplicar 2 a 3 kg de Cu por ha.

d) Adubação mineral de cobertura: aplicar 50 a 100 kg de N por ha e 50 a 100 kg de K_2O por ha, conforme a variedade de alho e o estado vegetativo no campo. Parcelar essas doses aos 30 e 50 dias após a brotação.



Figura 11 A. Faixa de alho no campo (onde não foi aplicado fertilizante orgânico). A figura 11 B mostra a diferença de desenvolvimento entre plantas de alho que receberam ou não adubação orgânica (Arealva – SP).



Figura 12. Estudo de aplicação NK em alho Roxo Pérola de Caçador, em canteiros com e sem cobertura morta (palha de arroz. IAC – Campinas, 1999 e 2000).

Plantio e tratos culturais

a) Preparo do solo: normalmente realiza-se o preparo tradicional com 1 aração e 2 gradagens e após isso levantamento dos canteiros. Estes devem ter 20 a 30cm de altura e nivelados de acordo com a declividade do terreno.

b) Sempre que possível deve-se aplicar o *mulching* (cobertura morta) visando-se melhor controle da umidade do solo e a diminuição da incidência de plantas daninhas (figura 13).



Figura 13. Canteiros em nível com cobertura de bagacilho de cana pré-fermentada, prontos para o cultivo de alho.

c) Espaçamento: 17 x 8 cm; 20 x 10 cm; 25 x 8 cm; 30 x 10 cm e 30 x 8 cm, dependendo do tipo de solo e da característica da cultivar (variedade).

d) Irrigação: é feita através de aspersão ou pivô central. Irrigar, na fase inicial, com frequência de 2 a 3 dias (até 30 dias de desenvolvimento). Após esse período de desenvolvimento, a frequência passa a ser de 4 a 5 dias (entre 30 dias de idade e a fase final). A irrigação é suspensa de 15 a 20 dias antes da colheita. A quantidade de água é variável conforme o tipo de solo, umidade e temperatura do ar, entre outros aspectos. Sempre que

possível monitorar a umidade do solo com tensiômetros.

e) Controle de plantas daninhas: é utilizado o cultivo mecânico ou uso de herbicidas seletivos.

O período de competição do mato com o alho vai até 100 dias após a emergência das plantas. Depois desse período a capina pode ser dispensada.

Principais pragas

a) Ácaro (*Aceria tulipae*): ocorre principalmente em temperaturas maiores que 25°C e baixa umidade relativa do ar.

b) Tripes (*Thrips tabaci*): ocorre principalmente em temperaturas de 20 a 25°C e alta umidade relativa do ar.

Principais doenças

a) Viroses: a transmissão é através de afídeos (pulgões) ou por via mecânica. A principal consequência é a redução do rendimento da cultura através da diminuição do tamanho e peso dos bulbos e bulbilhos. A principal via de controle é a limpeza por cultura de tecidos.

b) Podridão branca (*Sclerotium cepivorum*): é também conhecida como mofo branco ou bolor branco. Essa doença foi uma das principais causas da diminuição do cultivo de alho nas regiões de Piedade, Sorocaba e Ibiúna, na década de 1990.

c) Ferrugem (*Puccinia allii*): é favorecida por condições de alta umidade do ar e por temperatura amenas. O controle deve ser preventivo, alternando-se os tipos de defensivos (agrotóxicos) utilizados.

d) Mancha púrpura (*Alternaria porri*): é conhecido como queima das folhas. É favorecida por alta umidade e temperaturas entre 21°C e 30°C. O controle deste fungo também é preventivo.



Figura 14. Da esquerda para a direita, folhas de alho mostrando sintomas de viroses, mancha púrpura (alternária), ferrugem, e ataque de ácaros e tripés, respectivamente.

Fatores limitantes para produção

a) Fotoperíodo: o alho tem limitado período para seu cultivo durante o ano pois é uma planta de dias longos. No estado de São Paulo o plantio varia de março até junho. As variedades comuns (sem vernalização) são plantadas de março a abril. Já o plantio das variedades vernalizadas ocorre de maio a junho.

b) Temperatura: 10°C a 20°C é a faixa ideal, sendo as menores mais adequadas para a formação de bulbos. No estado de São Paulo existem poucas áreas acima de 800m de altitude, com temperaturas boas para obtenção de alho de boa qualidade. Um exemplo de região propícia é a Serra da Mantiqueira, em municípios como São Sebastião da Gramma (figura 15) onde existem "platôs" acima 800 a 900m de altitude e água de boa qualidade para irrigação.



Figura 15. Acima: colheita de alho em São Sebastião da Gramma – SP (900 m de altitude). Abaixo: apoio técnico do engenheiro agrônomo José Geraldo Junqueira da Cooperativa Cooxupé – Núcleo de São José do Rio Pardo.

A maioria das variedades de alho nobre, com 10 a 12 bulbilhos (dentes) por bulbo, necessita de vernalização.

Em média necessitam-se de 30 a 45 dias anterior ao plantio em câmara fria com temperatura de 4 a 7°C de vernalização (choque frio) nos bulbilhos, para possibilitar produção de bulbos no campo.

c) Superbrotamento (pseudoperfilhamento) (figura 16): é uma anomalia genético-fisiológica que acarreta a formação de bulbos impróprios para a comercialização.

Os fatores que causam o superbrotamento são: genético, excesso de umidade do solo ou de irrigação e excesso de nitrogênio.



Figura 16. Plantas de alho mostrando superbrotamento (pseudoperfilhamento)

Colheita e pós-colheita

A colheita e pós-colheita variam conforme o ciclo da variedade. Geralmente, o início da colheita é indicado pelo amarelecimento da planta. Em algumas variedades pode ocorrer "estalo ou tombamento".

A cura ao sol é feita 1 a 2 dias após a colheita. É importante recobrir as folhas das plantas sobre os bulbos das outras. A cura à sombra é realizada em galpões bem ventilados por 20 a 60 dias.

O armazenamento pode ser feito em temperatura ambiente, em locais que sejam escuros e bem ventilados; ou em câmaras frias com temperatura entre 1°C e 2°C e 65 a 70% de umidade.

Diagnóstico atual (2009) para o estado de São Paulo

A área plantada nas décadas de 1970 e 1980 era de 800 a 1000 ha/ano. Na década de 1990 diminuiu para 400 ha/ano. E a partir de 2000, a área plantada de alho foi menos que 300ha/ano. Isso foi causado pelos seguintes fatores:

a) Concorrência de alhos importados de outros países com menores custos de produção (como China e Argentina).

b) Aumento na incidência de doenças como bolor branco (*Sclerotium*) e viroses da parte aérea, afetando a produtividade e a qualidade comercial do alho.

c) Diminuição no número de produtores paulistas experientes na produção de alho comum e vernalizado (migração para outros estados do Brasil ou troca por culturas mais rentáveis).

d) Aumento no custo de produção, especialmente de insumos como fertilizantes, agrotóxicos e irrigação, sem o correspondente aumento nos preços recebidos na comercialização. Os preços médios na CEAGESP no período de 1999 a 2008 variaram de R\$ 2,54 a R\$ 4,05 por quilo de alho comercializado (média de R\$ 3,12 por quilo de alho).

Há a "necessidade" de se produzir atualmente pelo menos 10 toneladas de alho por hectare para cobrir o custo de produção.

e) Verifica-se reduzido número de variedades de alho vernalizado apropriadas para as condições climáticas do estado de São Paulo. Ocorre a necessidade de vernalização para os alhos nobres, em média 35 a 45 dias a 4 - 5 °C, aumentando os custos de produção.

Fatores que justificam incentivo à expansão no plantio de alho

a) Existência de bom número de variedades de

alho do tipo comum e semi-nobre com menor custo do alho semente e produtividade similar ou próxima ao alhos vernalizados.

Os alhos comuns possuem bom potencial de comercialização especialmente para industrialização (pastas, cremes, temperos, etc).

b) Boa possibilidade de redução nos custos de produção através da intensificação da assistência técnica (oficial e/ou privada).

c) Maior proximidade das áreas de produção em relação aos locais de grande consumo reduzindo os gastos com transporte.

d) O alho, em sendo cultura de caráter social (ocupa significativo uso de mão-de-obra em relação a outras culturas), poderá ser incluído em programas sociais dos governos estadual e federal.

e) Existência de significativo número de profissionais com bom conhecimento técnico e experiência nesta cultura no estado de São Paulo. Isso permite a realização de convênios com diferentes instituições públicas e privadas para estabelecimento de metas visando a melhoria da produtividade e qualidade do alho. ☺

Com a Technes sua plantação é MAIS Produtiva

Sr. Valdir Ferreira declara: "Fizemos um teste na safra de 2008 com Ribumin e o resultado foi positivo. Obtivemos uma melhor classificação, resultando um incremento de 12% na produção a mais do que a testemunha. A partir desse resultado utilizamos o **RIBUMIN T5** em toda a lavoura".

RIBUMIN T5

Pronto para o uso;
Melhora a estrutura FÍSICA do seu solo;
Aumenta a CTC do solo;
Ajuda a liberar o fósforo retido no solo para as raízes.

À direita o produtor Sr. Valdir Ferreira - sócio da Cooperalho de Curitibaanos - SC, a esquerda RTV Marconi Markendorf.



tecnologia em harmonia com a natureza

www.technes.com.br



PRODUTORES GANHAM MAIS PRAZO DENTRO DO DECRETO 6514/08

Foi publicada no Diário Oficial alteração no Decreto 6514, de 2008, que regula averbação de reserva ambiental em áreas de plantação e afeta diretamente os produtores rurais. O prazo para regulamentar a área de plantio, que dentro do Decreto estava previsto para vencer em janeiro, foi estendido até 11 de dezembro desse ano.

O decreto 6514/08 foi questionado pelo setor produtivo, pois impunha prazo curto para cumprir alterações dentro das propriedades, entre elas, demolição de obras localizadas em áreas de preservação ambiental. Outro fator eram as multas e sanções a serem aplicadas, como apreensão de rebanho, suspensão de atividades e embargo à venda de produtos, para quem não regularizasse sua área dentro do prazo. Também incomodou muito os produtores o fato de o decreto ter sido editado às vésperas do plantio, dificultando o acesso dos produtores ao crédito.

A Frente Parlamentar da Agropecuária já vinha discutindo com o governo federal a alteração de algumas disposições do Decreto e até o ministro do Meio Ambiente, Carlos Minc, admitiu que a União iria rever os prazos previstos no Decreto.

Segundo o deputado Valdir Colatto (PMDB/SC), presidente da Frente Parlamentar da Agropecuária, a alteração proposta era mesmo do novo prazo para averbação das áreas destinadas às Reservas Legais, de 4 para 12 meses, a partir da data de publicação do novo decreto.

Para Colatto, todas as medidas que o governo toma nessa área afetam diretamente o produtor. “Qualquer medida que o governo federal toma é um terremoto que acontece, é um estouro, mexe com as pequenas propriedades, com as pessoas que estão nos cantos do Brasil, que não entendem esse processo. Nós queremos as mudanças, o governo tem que assinar esse decreto para dar prazo de um ano para que possamos atender a questão da reserva legal, da área de preservação permanente, de um novo conceito do que é Área de Preservação Permanente, o que é Reserva Legal” afirmou o Deputado.

Na visão do deputado Rodovalho (DEM/DF), da Frente Parlamentar Ambiental, o Decreto 6514 foi contraditório, pois por um lado tentou manter as áreas de preservação ambiental, mostrando responsabilidade com a questão do meio ambiente, mas não pensou no produtor. “A iniciativa de preocupação com a questão ambiental merece elogios, pois percebemos que nossa sociedade precisa ser harmonizada com a questão do meio ambiente. Estamos vivendo um momento de muita degradação ambiental, falta de sensibilidade, de cuidados com o meio ambiente. Precisamos passar por certas readaptações, pois temos um desenvolvimento que não é ecologicamente sustentável. Por outro lado, o Decreto não pontuou formas do setor produtivo econômico se adaptar e não trouxe opções oferecidas pelo Estado aos produtores. Na minha visão, o Estado precisa adequar uma visão de preservação ambiental com o crescimento econômico. É preciso harmonizar para que se tenha desenvolvimento ecologicamente amadurecido, responsável, porém, que não seja sobre o custo do pequeno agricultor, da parcela mais carente da nossa sociedade, especialmente os pequenos produtores”, afirmou Rodovalho.

A próxima luta da Frente Parlamentar da Agropecuária será a elaboração do Código Ambiental, suprimindo o Código Florestal que, segundo alegam os produtores, está defasado e não respeitam as características regionais de cada estado, colocando uma mesma legislação para todo país. ☪

Mariane Rodovalho

Alho argentino

Filosofia empresarial renovada para melhorar o negócio

JOSÉ LUIS BURBA

Coordenador Projeto Nacional AJO/INTA
proajointa@laconsulta.inta.gov.ar

Já faz 20 anos que o Projeto Alho do INTA vem propondo mudanças no manejo deste cultivo. A partir de 1997 a base da avaliação realizada sobre o negócio mundial do alho se concentrou nas mudanças da área da pós colheita, na embalagem, na conservação e no controle de qualidade até o transporte e a comercialização.

O panorama do negócio do alho apresenta-se complexo se a Argentina não decidir as mudanças em sua política de comercialização. Cada vez há mais países que produzem alhos e muitos destes estão mais próximos dos grandes centros de consumo que nosso país. Isto os garante vantagens. Os preços internacionais para alhos a granel de regular a boa qualidade tendem a baixar, enquanto que os preços para os alhos diferenciados de excelente qualidade tendem a ser cada vez mais altos. A Argentina não deve imitar os países que produzem alhos a granel. Devem-se diferenciar destes de alguma maneira.

No ano de 2003 o INTA apresentou a sociedade



o SME AJO (Sistema multimodal de embalagem para exportações de alho diferenciado e termoprotégido), que algumas empresas e técnicos começaram a avaliar como uma saída para as contínuas crises do setor.

Das mais de 150.000 toneladas de alho seco produzidas somente em Mendoza, apenas 30% se manjeja razoavelmente bem após a colheita, já que são insignificantes as instalações para proteger o produto das inclemências climáticas durante os meses de “espera por melhores preços”. Os anos úmidos provocam nos bulbos manchas por fungos e nos secos ataques de ácaros e perdas de pele (ou túnica).

O negócio do alho está baseado quase exclusivamente na qualidade do produto (apresentação e sanidade) e no tamanho de cada uma das unidades de venda: a cabeça ou bulbo.

Apesar disso, o empresariado local prefere proteger debaixo do teto somente as máquinas de embalagem, cujo valor é infinitamente menor que o produto processado. Trata-se somente de um módulo: o da em-



balagem.

Se o centro do negócio é o alho em si mesmo e não as máquinas de uma linha de embalagem, a inversão deve-se realizar sobre aquele, cuidando e protegendo de seus principais inimigos: o sol, a umidade do ar e a manipulação errada a que é submetido - desde a retirada até o desembarço e chegada da mercadoria nos portos de destino.

Apenas 70% dos alhos coletados estão em condições de chegar em bom estado aos consumidores. 30% de perdas significam ao setor desperdiçar a oportunidade de ganhar por volta de 20 milhões de dólares por ano.

Na etapa primária de produção de campo (plantação até a colheita), é garantido o tamanho ou calibre dos bulbos; na etapa posterior (acondicionamento até transporte), é garantida a qualidade e a rentabilidade do negócio diminuindo perdas, ou seja, aumentando os lucros.

Não é necessário realizar grandes investimen-

tos para que estas etapas se cumpram com êxito e assegurem a rentabilidade do negócio.

O SME INTA tenta focar as ações sobre o alho e não somente sobre as instalações, baseando e adaptando princípios de organização empresarial - que foi concedida originalmente pelo Japão e logo a vários países de grandes progressos - a competitividade necessária para obter êxito.

Estes princípios que se conhece em japonês com o nome de *kaizen* (melhorar tudo durante todo o tempo; gradualmente, porém duradouro) se baseiam em 5 pontos:

1. Deve-se detectar permanentemente o lugar onde se produzem as perdas (de tempo, de recursos ou de talento) e concentrar as ações corretivas sobre ele.
2. É necessário concentrar os esforços no lugar onde realmente se produz ou se gera o maior valor.
3. As melhoras na empresa devem ser graduais, baratas e contínuas; agregando todo o pessoal (desde os diretores até os operários); aumentando a produtividade.

de sem grandes investimentos.

4. Deve-se capacitar o pessoal para a qualidade em produção ("aprender fazendo"), permitindo que o mesmo contribua para resolver os problemas e assegurar que o que se faz cada vez melhor não caminhe para trás, para perdurar no tempo.

5. Deve-se revisar, sistematizar e padronizar as práticas de rotina assegurando que melhorem.

Muitos empresários qualificados, obcecados pelos resultados no curto prazo, podem se desesperar com a introdução de grandes mudanças nas máquinas, equipamentos, marketing, etc. Contudo, não vê que os seus empregados caminham cem quilômetros na temporada, indo e vindo por não ter instalações e estruturas organizadas, ou tampando e destampando o produto por carecer de elementos valiosos para proteger a mercadoria.

As mudanças devem estar cheias de sentido comum, envolvendo a todo o pessoal da empresa. Cada um deles sabe bem, desde seu posto de trabalho, onde se produzem falhas ou perdas de eficiência.

Se um processo produz muitas perdas (por exemplo, armazenar o alho em "galpões" no campo durante longos períodos) não se deve pensar em sair do problema buscando mercados que pagam pouco por produtos de baixa qualidade.

Se uma classificadora (devido ao mau manejo ou manutenção) produz danos aos bulbos e calibra com muitos erros, dando lugar a perdas grandiosas, não se deve pensar imediatamente em mudá-la por uma máquina melhor, contudo realizar melhoras inteligentes até levá-la ao máximo do seu potencial.

O SME INTA tenta reverter estas situações:

- Identifica que o alho é o responsável pelo negócio e não as máquinas, as embalagens, as etiquetas ou as campanhas de marketing; propõe o uso de variedades de alho com sementes de alto potencial de produção comercial.
- Sabe que o alho pode ser guardado a espera de melhores preços em condições ótimas, quer seja a temperatura ambiente ou em frigorífico, com investimentos de baixo custo.
- Tenta que o produto seja sua própria garantia

para créditos de retenção de estoque, armazenando-o em condições que minimizem as perdas.

- Racionaliza os espaços gerando vários módulos: de secado protegido; de armazenamento coberto de bulbos cortados sem pelar e de embalagens vazias; de processamento e embalagem propriamente dita; de conservação frigorífica; de consolidação de despachos e de eliminação de inerte e resíduo.
- Propõem cumprir com as mínimas exigências das boas práticas de fabricação dos produtos alimentícios no que diz respeito a higiene e segurança.
- Promove a racionalização da localização geográfica das embalagens para baratear os custos de fretes e diminuir as perdas por excesso de manipulação.
- Desenha uma campanha publicitária baseada em que o AA (Alho Argentino), é superior não somente do ponto de vista da qualidade formal, mas também culinária e nutracéutica (propriedade curativas).
- Tenta agregar valor a produção através de ações que promovem o maior conhecimento e consumo do alho, desde provas e degustações direcionadas até o AlhoTour, potencializando o negócio do turismo rural.

Os tempos mudam e os negócios já não são os mesmos de 15 ou 20 anos atrás. Hoje é preciso competir muitas vezes em condições desfavoráveis, em "batalhas desleais", e isso requer mudanças inteligentes.

De nada serve passar a culpa a quem não quer comprar ou não quer pagar mais. Os clientes não são nossos adversários e devemos fazer um grande esforço de autocritica para saber onde estamos parados e até onde devemos ir.

O setor alheiro nacional (produtores, empacotadores, exportadores, fornecedores de insumos, técnicos e organismos oficiais de apoio) deve-se organizar, associar, capacitar e abrir os olhos a novos tempos.

Se aceitarmos esse desafio poderemos seguir sendo o segundo exportador mundial de alho e consolidarmos sobre um negócio estável. O SME INTA, como elo da cadeia agroalimentar desta espécie, quer contribuir a obtê-lo. ☺

TRADUÇÃO: TATIANA MONTEIRO REIS



POLO
Produtos Agrícolas Ltda.

DEFENSIVOS - MICROELEMENTOS - ADUBOS
SEMENTES DE CEREAIS E HORTALIÇAS
"AGRICULTURA O ALICERCE DO BRASIL"

TELEFAX: (61) 3612-1923

polo@crystalnet.com.br

Rua 21 de Abril, nº 516 - Centro - Cristalina-GO

Alho de qualidade

É possível com um Manejo Biológico eficaz aliado a um Manejo Nutricional de resultado

Um manejo biológico eficaz e um manejo nutricional que traz resultados você encontra na Semefort, distribuidora exclusiva de uma completa linha de produtos para manejo biológico e nutricional.

A Semefort é distribuidor:



AgriValle
Biotecnologia Agrícola

Produtos biológicos para manejo de pragas e doenças.

Supra
Fertilizantes

Completa linha para manejo nutricional visando o equilíbrio nutricional da planta e seus frutos desde o plantio até o pós-colheita.

AGRI HAUS DO BRASIL
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS BIOPREPARADOS LTDA.

Produtos biológicos para manejo de fungos e doenças de solo.

AgriLife

Produtos biológicos para manejo de nematóides.

semefort

Semefort Produtos Agrícolas Ltda.
Rua Waldomira Rezende, 370
Jardim Finotti - Uberlândia / MG
CEP 38.408-078
Fone / Fax (34) 3232-8483
semefort@semefort.com.br

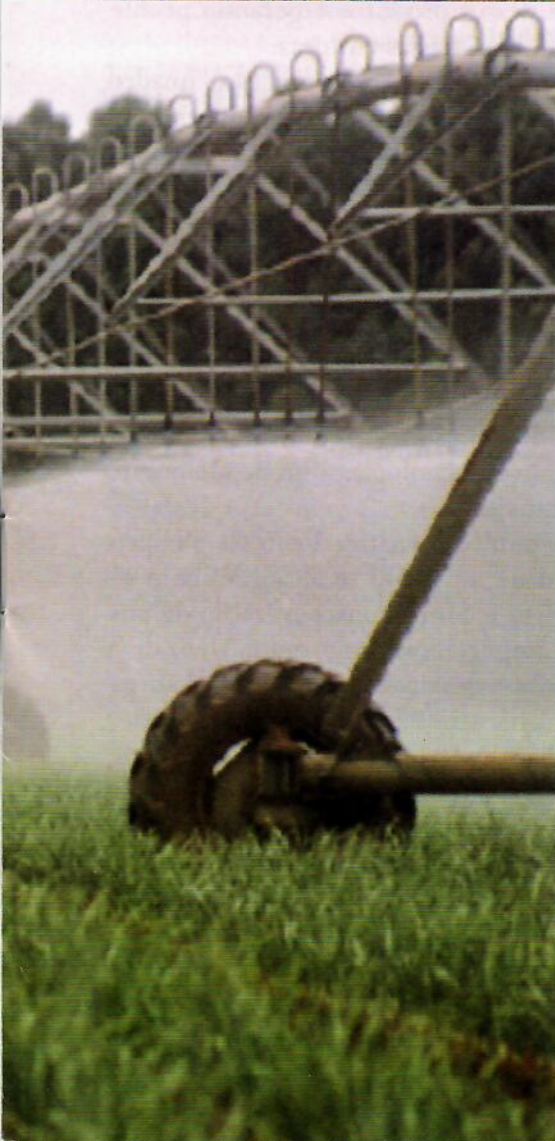
Sekita Agronegócios



O grupo

Sekita Agronegócios é, sem dúvida, um dos referenciais na cultura do alho no Brasil, mais especificamente no Centro-Oeste. De acordo com informações do site da empresa (www.sekita.com.br) os primeiros membros da família Sekita, pequenos agricultores tradicionais do norte do Paraná, vieram para a região de São Gotardo em busca de maiores extensões de terra para plantio de café e cereais, atraídos pelo Plano de Assentamento Dirigido do Alto Paranaíba – PADAP, promovido pelo governo e implantado pela extinta Cooperativa Agrícola de Cotia. Alguns anos depois, um pequeno grupo, com apenas três sócios, inicia a experiência com o plantio de hortaliças, em especial a cenoura. Formado por 56 sócios, sendo que alguns deles não possuem terras, mas, fazendo parte do grupo pagam arrendamento a quem possui. São amigos, agrônomos, funcionários reunidos em uma experiência de sucesso, demonstrado pelo espectro de clientes atendidos em quase todo país: SP, RJ, Manaus, Belém, Brasília e ainda outros países. Dividem os trabalhos de acordo com a cultura. Trabalham, além do alho, a cenoura, cereais e gado leiteiro. No começo o trabalho era individual e isso gerava dificuldades na aquisição de tecnologias. Algumas dificuldades levaram os sócios a formar o grupo atual, como por exemplo a aquisição de tecnologia e a comercialização em larga escala. O sucesso da Sekita Agronegócios pode ser atribuído a esse ajuntamento, os resultados foram muito positivos depois dessa agregação, é o que conta o Sr. Makoto um dos principais sócios do grupo e o responsável pelo setor alheiro da empresa. Ele diz ainda que eles enfrentam as dificuldades normais de relações humanas para que o negócios deem certo, mas resolvem as





questões com reuniões mensais e extraordinárias, pois possuem um conselho que toma decisões importantes.

Sekita e o alho

A relação dos Sekita com o alho começou há dez anos com apenas cinco hectares de terra. A produtividade era de 11 toneladas por hectare de terra. Essa produção evoluiu para duzentos hectares com produtividade de 17,5 toneladas de alho por hectare. Makoto conta que essa questão de mais pessoas dilui os custos e pode-se adquirir mais tecnologia, máquinas etc. A questão do volume da produção também é muito importante. Os compradores não fidelizam quando a produção é pequena. Esse problema foi contornado juntando pessoas, mais área, compra de insumos, controle fitossanitário.

A ANAPA

Makoto conhece a associação há oito anos e tem visto os resultados positivos da ANAPA, principalmente com relação à questão jurídica, *antidumping*, mas “o contato direto com as pessoas tem sido muito importante”, diz. “Eu vi uma evolução muito grande também com relação à seleção de sementes e a preocupação da associação em difundir conhecimento para todos, não só na parte do Alto Parnaíba, mas na região de Cristalina com essa troca de informações agregando todos os produtores, mesmo com o alho chinês presente no mercado brasileiro. Para ele o agronegócio perde muito com a questão do alho chinês. ☞

A importância da cultura do alho na pequena propriedade do Sul do Brasil



Olir Schiavenin
Presidente da AGAPA e
vice-pres. da ANAPA

É de conhecimento público que o alho é a cultura que mais gera concentração de emprego. Estima-se que para cada hectare de área cultivada, geram-se em média quatro empregos. É uma atividade que se constitui numa alternativa de renda e de manutenção dos agricultores nas pequenas propriedades rurais.

Na região Sul, especialmente na região Nordeste do estado do Rio Grande do Sul, cuja a área média das propriedades rurais é de apenas 15 hectares, a produção de alho é uma atividade agrícola de inverno e primavera, que se viabiliza concomitantemente com a produção de uvas que tem suas atividades intercaladas.

No passado eram mais de 4 mil propriedades que se dedicavam à cultura do alho nesta região. Aqui acostuma-se afirmar que a reforma agrária aconteceu há 134 anos atrás com a vinda dos imigrantes italianos em nossa região aonde as propriedades foram divididas em minifúndios. Hoje, infelizmente, esse número foi reduzido e a produção foi reduzida em mais de 60%. Não passando dos 1400 hectares cultivados em nosso Estado.

Essa drástica redução ocorreu devido a abertura do mercado e, conseqüentemente, ao crescente volume de importações de alho da Argentina e da República

Popular da China, que em 2008 somando-se o volume importado dos dois países ultrapassa um total de 140 mil toneladas. Esse volume, é mais do que o dobro da produção nacional. Infelizmente, o governo ao invés de incentivar a criação de empregos no Brasil e apoiar e incentivar os produtores nacionais, prefere gerar renda e empregos em outros países, ameaçando com isso, a sobrevivência de milhares de pequenos agricultores. Ainda utilizamos no Brasil apenas 30% da nossa capacidade produtiva e com isso, muitos produtores estão migrando para a cultura da uva e de outras frutas, aumentando a oferta desses produtos e gerando problemas de mercado também nessas culturas.

Entendemos que para reverter esse quadro, precisamos de medidas mais enérgicas do governo no sentido de estabelecer quotas de importação e épocas de importações, maior fiscalização no que se refere a qualidade e sanidade do alho importado, maior controle e rigor na observância das normas de classificação e embalagem do produto importado e por fim, a cobrança da taxa *antidumping* incidente sobre o alho importado da China.

De nossa parte, para sermos competitivos e para que a cultura do alho seja sustentável, precisamos gerar e introduzir novas tecnologias afim de melhorar a qualidade e a produtividade.

Não temos outra alternativa a não ser alta produtividade e qualidade, e isso só se alcançará com sementes livres de vírus e com a conscientização de nossos produtores da importância disso tudo. Além disso precisamos incentivar e desenvolver o espírito de organização dos produtores através de grupos, associações, cooperativas, ampliar seus conhecimentos para fortalecer cada vez mais a produção.

Nesse aspecto cabe salientar e destacar a importante atuação da ANAPA, que nesses últimos meses inovou suas atividades, promoveu encontros, debates, cursos, audiências públicas, contratou diversas assessorias e desenvolveu parcerias afim de bem desempenhar sua missão na luta e na defesa dos interesses dos produtores de alho de todas as regiões do país. ☺



O Defensor da Olericultura

A revista Nosso Alho decidiu, em dezembro de 2008, no lançamento da revista, que na sua segunda edição escreveria sobre o agrônomo Sérgio Mário Regina. O destino trouxe uma triste surpresa. Sérgio Mário Regina faleceu em 11 de janeiro deste ano, antes de poder receber um exemplar do que seria mais um dentre tantos reconhecimentos que teve do seu trabalho.

Regina, como era conhecido, era engenheiro agrônomo, nascido em Varginha, Minas Gerais. Começou sua carreira profissional como extensionista rural no Estado de Minas Gerais, preocupado em unir os segmentos relacionados à agricultura em prol do crescimento conjunto da produção nacional, produtores e comerciantes, chegando a trabalhar no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Era conhecido por ser um entusiasta de suas idéias e conseguir com que outros abraçassem suas causas. Sob sua coordenação foram desenvolvidos os Planos Nacionais de Produção e Abastecimento (de alho, batata, cebola, tomate).

Uma das últimas publicações importantes sobre Sérgio Mário Regina foi de iniciativa do SAGASP – Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios no Estado de São Paulo. O livro *Muito Além da Semente* (2007 - ABJ Editora) conta boa parte da sua história de vida e seu trabalho. Nosso Alho entrou em contato com alguns dos muitos que tiveram a oportunidade de trabalhar ao lado de Sérgio Mário Regina, que ao mesmo tempo que colecionava amigos e discípulos fiéis, também conseguia produzir inimigos.

Algirdas Antonio Balsevicius, conhecido popularmente como Dada, atual presidente do SAGASP foi um dos nossos entrevistados.

“Tive a sorte e o imenso prazer de conhecer o Sérgio Mário Regina e de acompanhar o seu bellissimo trabalho realizado, na década de 1970, juntamente com o Geraldo Vieira, conhecido como Botão, e tantos outros colaboradores que não me recordo no momento e que foram importantes para a difusão do plantio do alho no Brasil. Devido à persistência de Regina obtivemos sucesso nessa missão, assim como em tantas outras. Na cidade de Curitiba, no Estado de Santa Catarina, estivemos na casa de Takachi Chonan, onde descobrimos uma variedade de alho roxo similar ao argentino e ao espanhol. Também encontramos uma gama enorme de alho semelhante e espetacular em Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. Depois disso, o trabalho do mestre Regina foi intenso e árduo, tendo de enfrentar conflitos com países exportadores na luta pela defesa do alho nacional. É fruto do trabalho dele a qualidade do alho que é exportado para várias partes do mundo e muita variedade de hortaliças, quando ainda dependíamos exclusivamente das importações desses produtos. Acredito, porém, que ele não teve o reconhecimento merecido e justo. Se aposentou com um salário ínfimo para um engenheiro agrônomo de seu gabarito. Em seus últimos anos de vida, estava ressentido com seu país que ele tanto amou e se dedicou, levando conhecimento a muitos extensionistas do Brasil que, infelizmente, não deram o devido valor ao seu trabalho, com

exceção de alguns amigos que conhecem bem a sua história. É lamentável que um homem como Regina, que recebeu mais de 150 homenagens entre comendas, títulos de cidadão honorário e que deixou um importante legado, sendo um dos principais preconizadores do desenvolvimento nacional do plantio do alho e hortaliças, não tenha sido valorizado como creio que merecia.”

Manuel Campos da Costa, dono da Kamute - Ind. de Alimentos Ltda, em Nerópolis/GO, conta como Regina conseguiu colecionar também alguns inimigos.

“São 3 os resonsáveis pelo sucesso da cultura do alho: o Sérgio (Regina), da extensão rural na difusão de tecnologia, houve também um pesquisador da Embrapa (CNPq), Dr. João Meneses e Flávio Couto e o Dr. Nosomo, do Inst. Agronomico de Campinas. Eu fui um “discípulo” do Dr. Sérgio Mário Regina quando o Íris Resende era envolvido com as decisões de importações. Fizemos os encontros nacionais organizando a comitiva, organizando as amostras de alhos nacionais. Eu era funcionário da ACAR (Ass Credito Assist. Rural), atual EMATER. O Regina era da ACARMINAS. Nós difundimos toda a parte tecnológica do alho em MG, viajando em busca de tecnologia. Os argentinos ensinaram armazenagem e acondicionamento e aprenderam com o Brasil a tecnologia de plantio. Fizemos um folheto estabelecendo as bases do que hoje é a classificação. Na época eram os alhos não nobres, o alho colorado da Argentina e da Espanha e do Chile. O Regina fundou todas as associações estaduais, regionais e a nacional - ANAPA. Fomos para Gouveia, no 1º Encontro Nacional de Produção de Alho, fomos dos primeiros a assinar a ata da associação. Nós fomos retalhados por sermos um defensor vigoroso da classe alheira. Mas não se pode esquecer que só existem as variedades hoje por causa da produção do Chonan e através da tecnologia da Embrapa, da vernalização através do João Meneses. Regina alavancou a proteção do alho nacional em termos de importação. Era uma intervenção política baseada nas técnicas das quais Regina era profundo conhecedor. Os importadores diziam que não existia alho no Brasil e Regina tinha que provar que existia; depois com a tecnologia de embalagem foi a mesma coisa. Por isso aconteceram as duas primeiras amostras de alho no Brasil. Regina me alertava sobre as coisas que aconteciam nas decisões em Brasília. Era muita briga com os importadores. Nós éramos muito odiados no setor de importações. Para ele era complicado falar só como técnico de extensão rural, precisava colocar um produtor e lá estava eu.”

Alysson Paulinelli – produtor rural e consultor
Era da Secretaria de Agricultura de Minas de 1971 a 1974, depois foi Ministro da Agricultura de 1974 a 1979.

“Fizemos vários trabalhos juntos, Regina deu assessoria no projeto do Planalho, montamos para que houvesse autossuficiência de alho no Brasil. Não havia razões para importação exagerada de alho sendo que no mercado nacional podíamos suprir a demanda. Isso era tratado no Ministério da Fazenda, depois no Ministério da Agricultura. Montamos também o Companhia Nacional de Abastecimento. Era alguém muito envolvido nas questões, apaixonado. Com o Conab começamos a ter um controle relativo e os trabalhos técnicos eram comandados pelo Regina e pelo Mário Vilela. O Brasil importava quase tudo, depois que montamos as estruturas, as instituições, o Brasil tornou-se produtor, protegemos o mercado interno e respondemos as importações. Regina pesquisava e orientava os pesquisadores.”

Regina faleceu, mas deixou a herança do seu trabalho e o reconhecimento de todos os que consideravam seu trabalho relevante para o desenvolvimento do país. Os frutos, portanto, estão sendo colhidos e o serão por muito tempo.

Para saber mais sobre a vida de Sérgio Mário Regina e sobre suas atuações entre na página <http://www.muitoalem-da-semente.com.br>.

BASE FORTE

SIMPLES NO USO,
SUPERIOR NO
CONTROLE.



0800 704 4304
faleconosco.casa@syngenta.com

syngenta.

www.syngenta.com.br