

ACISSP faz convênio com empresa para rastrear armazenagem e transporte de café

O furto e roubo de café por quadrilhas, em propriedades e cargas, quando transportadas, vendidas ou para armazenamento no período de safra, têm trazido crescente prejuízo e insegurança e prejuízo para cafeicultores na região. No início do ano passado a Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e Serviços de São Sebastião do Paraíso (ACISSP), iniciou levantamento para verificar empresas que trabalham com rastreamento de cargas. Na última semana reuniu cafeicultores, representantes de órgãos de segurança para expor o sistema a ser utilizado no período da safra que já se iniciou.

Conforme explica o presidente da ACISSP, Ailton Rocha de Sillos, contatos foram feitos e escolhida uma empresa multinacional que atende às expectativas. Mas por questão de ajustes "quando conseguimos fazer o convênio, entendemos que estava muito em cima da hora, e resolvemos aguardar. Voltamos aos entendimentos, e na última semana representantes da PST Electronics, vieram a ACISSP onde nos reunimos com responsáveis pela área de segurança pública e produtores rurais, para expor com é o rastreamento oferecido", salienta

A PST Electronics, sediada em Campinas, é detentora da marca Pósitron, sendo conhecida pela inovação tecnológica em rastreamentos e segurança eletrônica. No convênio firmado com a ACISSP para atendimento de seus associados cafeicultores, ficou ajustado que serão utilizadas pequenas placas eletrônicas, injetadas em material plástico, chamadas de "iscas" a serem colocadas junto à sacarias ou bags. Na realidade são emissores de sinais, rastreadores GPS/ GSM que inclui também o sistema de radiofrequência, que não consegue ser inibido por quadrilhas.

O sistema, conforme explicaram Thiago Rosolem, Evandro Honorato e Oswaldo Camargo, da PST Electronics, se completa por uma equipe de colaboradores na área técnica e segurança, altamente qualificada, além de equipamentos de última geração incluindo links com

O cafeicultor que quiser utilizar a "isca" pode fazer contato direto com a Positron que enviará o material. Ele terá 90 dias para ativar a "isca", e que poderá ficar ativada até por três meses, colocando em cargas a ser transportadas das fazendas e sítios para armazéns. Necessariamente, deverá ser associado a



ACISSP, com pequeno custo mensal.

Para facilitar, conforme o convênio feito entre PST e a ACISSP, o presidente Ailton Sillos determinou que a Associação adquira algumas "iscas" e alugue para o produtor rural pelo tempo que ele precisar, dependendo de sua necessidade. "Fica mais barato", observa, salientando que se for feito diretamente com a PST o contrato será por pelo menos

"Temos que antecipar à ação de ladrões, de quadrilhas. Há fazendeiros que contratam transportadores que explicam ter rastreadores. Ladrões costumam transferir carga roubada para outros veículos, exatamente para evitar bloqueadores. Com o sistema proposto o rastreamento é da carga, não apenas o veículo que a transporta, e bandidos e receptadores vão pensar duas vezes", salienta Sillos.

Na reunião realizada pela ACISSP participaram o comandante do 43.º Batalhão de Polícia Militar, sediado em São Sebastião do Paraíso, tenente-coronel Adriângelo Chaves e o tenente Marcos, delegado chefe da 4ª Delega-



Presidente da Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e Serviços de São Sebastião do Paraíso (ACISSP), Ailton Rocha de Sillos

Augusto Bettio, delegados Vinicius Zamó e Tiago Bordini, o secretário municipal de Segurança, Trânsito, outros segmentos.

cia Regional de Polícia Civil, Fernando Transportes e Defesa Civil, Miguel Félix, o prefeito Walker Américo Oliveira, cafeicultores e representantes de



FOTOS: Reprodução

Safra de Café Arábica se inicia na região

Produtores de arábica, variedade que responde pela maior parte da safra de café do Brasil, também aproveitaram das recentes chuvas para intensificar os tratos às lavouras alguns meses antes do início da colheita, a fim de maximizar a produtividade.

Chuvas favoráveis distribuídas nas principais regiões produtoras de arábica de São Paulo e Minas Gerais no fim de fevereiro e início de março garantiram umidade suficiente para produtores adicionarem fertilizantes para impulsionar o crescimento dos frutos, disse o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) em nota semanal.

A safra 2018 de arábica deverá ser alta, comparado coma a de 2017 devido ao ano de baixa no ciclo bienal de produção dessa variedade.

Começou a colheita do café no Sul de Minas. Os cafeicultores e safristas já trabalham nas lavouras de olho na produtividade e também na qualidade dos grãos colhidos.

Em 2017, as lavouras da região produziram 13,68 milhões de sacas. Mas neste ano, segundo a Compa-





nhia Nacional de Abastecimento (Conab), o Sul de Minas, conhecido por ter a maior produção cafeeira do país, deve chegar a 16,4 milhões de sacas

Um crescimento da safra também a um maior investimento na economia da região.

Os estoques no destino, do pico da entressafra brasileira, caíram 97,567 sacas no Japão em março, para 2.87 milhões de sacas e na Europa subiram 158,150 sacas, totalizando 10.85 milhões de sacas.

As exportações de Vietnã em abril, 2,698,333 sacas, foram bem

acima das 1,95 milhões do Brasil (divulgadas pela SECEX), assim como das 929 mil sacas embarcadas pela Colômbia e ainda mais as 69 mil sacas de Indonésia — o último exportando 70% a menos do que no mesmo mês de 2017.

por Gilson A. de Souza

SEGURO MULTIRRISCO

Um seguro para garantir a tranquilidade nas necessidades do Produtor Rural

Desenvolvido para atender as necessidades e garantir a tranquilidade do Produtor Rural, possibilitando que em uma única apólice sejam asseguradas benfeitorias e maquinários, tornando a contratação mais simples e fácil.



SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - RUA DR. PLACIDINO BRIGAGÃO 927 - CENTRO - 35 3539-6400 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - PRAÇA DOS IMIGRANTES 21 - LAGOINHA - 35 3531-5887 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - RUA CARLOS MUMIC 140 - VILA ELZA - 35 3531-3333 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - AV. BRASIL 1050 A - SÃO JUDAS - 35 3558-3750 SÃO TOMÁS DE AQUINO - MG - RUA ALVES DE FIGUEIREDO, 365 - CENTRO - 35 3535-1712 PASSOS - MG - PRAÇA MONSENHOR MESSIAS BRAGANÇA, 100 - CENTRO - 35 3526-1393 ITAMOGI - MG - RUA PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS, 478 - CENTRO - 35 3534-1555 ITAÚ DE MINAS - MG - RUA JOÃO KISCHINER, 494 - CENTRO - 35 3536-1673 JACUÍ - MG - PRAÇA PRESIDENTE VARGAS, 126 - CENTRO - 35 3539-1694 PRATÁPOLIS - MG - TRAVESSA LEMOS, 100 - CENTRO - 35 3533-1050 RIBEIRÃO PRETO - SP AV. INDEPENDÊNCIA, 1.318 - CENTRO - 16 3514-4688



MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS - COBERTURAS

- Acidente de causa externa / roubo / furto mediante arrombamento / incêndio / raio / explosão
- · Despesa com salvamento
- Danos elétricos
- Furto simplesQuebra de vidros
- · Perda e pagamento de aluguel
- Lucros cessantes
- Responsabilidade Civil Maquinaria Agrícola
- Responsabilidade Civil Empregador -Operador de Máquinas e/ou Equipamentos



PASSOS-MG

35 3211-3200

SOMPSSE V. Colhendo Vitórias

ALFENAS-MG

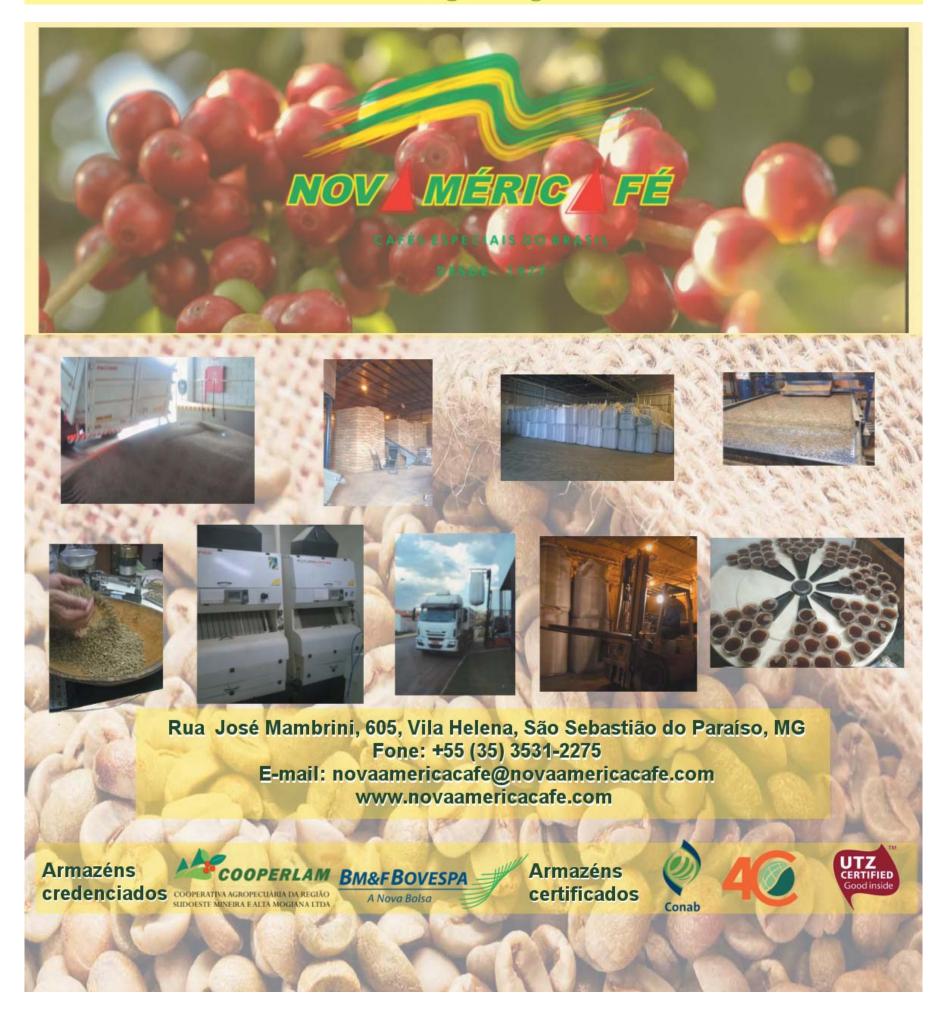
35 3299-6600

CASA BRANCA-SP

19 3671-9500

MOCOCA-SP

19 3656-9400





COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DA REGIÃO SUDOESTE MINEIRA E ALTA MOGIANA LTDA

Venha tomar um café conosco!

Rua José Mambrini, 620, Vila Helena, São Sebastião do Paraíso, MG Fone: +55 (35) 3531-7115 E-mail:insumos@cooperlam.com.br www.cooperlam.com.br



























Filiais

- > Cafelândia-SP > Cristais-MG > São Tomás de Aquino-MG > São Sebastião do Paraíso-MG
- > São Sebastião do Paraíso-MG insumos e maquinas

Jacuí sediou o Circuito

Produção de cafés finos foi tema de palestra

Jacuí sediou nas dependências do Parque de Exposições, quinta-feira (10/5), uma etapa do Circuito Mineiro da Cafeicultura 2018. O evento é promovido pela Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais através da EMATER-MG, Universidade Federal de Lavras, o FAEPE e Prefeitura de Jacuí.

Após pronunciamentos do presidente da Câmara Municipal, Hernani Lopes de Siqueira, do gerente regional da EMATER-MG em Guaxupé, Willem Guilherme de Araújo, ex-prefeito João Arantes, representando o deputado Antonio Carlos Arantes, Juarez Moreira, secretário executivo do Fórum Territorial de Desenvolvimento do Sudoeste de Minas Gerais, prefeito de Jacuí, Geraldo Magela da Silva, foi prestada homenagem ao cafeicultor Antônio Pádua de Carvalho.

Acompanhado por sua esposa Maria Ângela dos Santos Carvalho, Antonio Pádua de Carvalho foi homenageado com o Certificaminas, representando todos os cafeicultores participantes do programa. Também foi homenageada a funcionária da EMATER, Maria Luiza Rezende de Melo Pereira que recebeu medalha alusiva aos trinta e cinco anos de serviços prestados a empresa.

"Segurança e tecnologia na aplicação de agrotóxicos", foi o tema da primeira palestra a cargo do coordenador técnico regional da EMATER-MG em Alfenas, Kleso Silva Franco Júnior.

"Os desafios na produção de cafés especiais" foi abordado na palestra do engenheiro agrônomo Dr. José Marcos Angélico de Mendonça, professor no Instituto Federal Sul de Minas, campus Muzambinho, na manhã de quinta-feira (10/5), em Jacuí,

O termo "cafés especiais", conforme enfatizou, tem sido muito falado, ultimamente, sendo aqueles que "apresentam excepcionais características de aroma e sabor, um cafezinho doce, que não amarga, não precisa ter adicionado açúcar para ser bebido, porque tem baixo amargor e, além disso, características sensoriais que são agradáveis". Sabor adocicado, notas florais, de chocolate. Será que a gente consegue achar isto tudo em café, questionou José Luiz, para em seguida dizer que sim.

Segundo o professor, existe metodologia, uma técnica para classificar e avaliar o que vem a ser um café especial, ou seja, aqueles que atingem 80 pontos numa escala de pontuação que avalia, qual é o aroma e flagrância do café, sabor dele, com finalização "limpa", sua acidez, corpo, enfim 10 quesitos que somados devem atingir acima de 80 pontos. "Na prática é o café que não apresenta defeitos sensoriais, pois os especiais não podem ter sabores e cheiros estranhos", ressalta José Marcos.

"Nesta semana vivi uma situação na Universidade Federal de Lavras, ao provar um café de 90 pontos, produzido no Estado do Espírito Santo, um dos finalistas do



Cafeicultor Antônio Pádua de Carvalho recebeu o Certificaminas

concurso da BSCA neste ano. Sabe qual a descrição dele? – Eu vi uma bebida com notas de melaço de cana, floral e leite de coco, corpo cremoso com finalização

amanteigada. O produtor vendeu a não menos que R\$ 2 mil a saca", explicou.

Ao expor esta nova tendência, professor José Marcos disse aos cafeicultores presentes ao evento, "garanto aos senhores e senhoras cafeicultores, vocês são produtores de cafés especiais. Aqueles que ainda não conseguiram produzir, estão precisando de alguns detalhes para que isto aconteça".

Ele observou que existem informações que "somente café amarelo produz café especial, cafés colhidos acima de mil metros de altitude. "Mas digo que já provei cafés de 88 pontos produzidos a 700 metros, catuaí vermelho. Estamos entrando em um assunto muito novo, e muita coisa a respeito precisa ser conversada", disse.

Professor José Marcos explica que as metodologias de avaliação de café utilizadas no Brasil, são comerciais, feitas por quem compra. Não existe padrão de preparo dessas amostras para degustação pelas





Mineiro de Cafeicultura 2018



Funcionária da EMATER, Maria Luiza Rezende de Melo Pereira, entre gerente regional da EMATER Willem Guilherme de Araújo e o prefeito Geraldo Magela



O coordenador técnico regional da EMATER-MG em Alfenas, Kleso Silva Franco Júnior



Engenheiro agrônomo Dr. José Marcos Angélico de Mendonça, professor no Instituto Federal Sul de Minas

diferentes empresas que fazem avaliação, os termos, as metodologias são totalmente diferentes. "Falo de preparo de amostras, tempo de torra, descanso desse café, quantidade por xícara, grau de moagem, temperatura da água, não existe padrão. Não estou dizendo que estão errados, sim que cada um faz à sua maneira".

Conforme afirma o professor, são disponibilizadas aos cafeicultores, "informações superficiais", que dizem sobre porcentagem de catação, que é a juntada de defeitos "Mas quais são os defeitos, tem mais café verde, preto, quebrado, tem casca, mal formado, quais os defeitos presentes", questiona. São situações que podem ser mais esclarecidas, e isso não é feito, afirma José Marcos.

Outra informação dada por compradores ao cafeicultor é, "seu café bebeu. Bebeu o quê, qual o tipo da bebida", pergunta o professor. "Vocês têm direito a mais informações sobre o café que produzem", mas digo que também têm o dever de conhecer, e provar antes de levar o café para ser vendido, isso é uma obrigação, e vocês têm muitas ferramentas para isso, a Emater, o Senar, estão aí disponibilizando instrutores fantásticos, aprendam a provar, enfatiza.

José Marcos disse que há muitos anos fez um trabalho de metodologia de comparação de avaliação de café no mundo, publicado em um congresso na Europa. "Foi muito interessante este trabalho, e entendemos que a classificação brasileira, dentro dos aspectos físicos, defeitos, é a melhor do mundo, onde se faz o melhor detalhamento das características físicas, mas a sensorial está limitada".

Proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais em 1992, foi colocada em prática a partir de 2002 uma metodologia que apresenta um protocolo de avaliação de café, existe uma regra que permite melhor comunicação entre todos os segmentos do setor cafeeiro.

Sobre como produzir cafés especiais, professor José Marcos destaca que os cuidados são necessários, planejamento desde a implantação correta da lavoura, escolha da variedade vigorosa a ser cultivada, tratos culturais, fazer análises anualmente, projeção de safra, de modo nutrir melhor as plantas e produzir cafés de qualidade. "Plantas vigorosas produzem mais, e melhor" destacou.

Há de se observar de igual maneira na colheita. "Café maduro é o ápice da qualidade, e isto não significa simplesmente a casca madura, é a planta forte. Não adianta se pensar em trabalhar com cafés maduros e verdes ao mesmo tempo, porque o teor de água, a secagem é totalmente diferente, e de igual forma, o sabor".

A secagem é etapa de extrema importância, onde a perda de qualidade é significativa, nada mais é que a retirada do excesso de água por evaporação. Café não melhora qualidade durante a seca, pode piorar, esclarece professor José Marcos.

Dentre outras recomendações, está também o conselho ser preciso ter constância no fornecimento de lotes de cafés para compradores. A produção de café especial não é algo achado, é construído. Disse ainda sobre a importância da "certificação", que permite a rastreabilidade e gerenciamento.

"Façam a individualização de lotes de cafés especiais", procurem por profissionais técnicos. Hoje não se pode somente produzir muito, é necessário que o café seja de elevada qualidade que seja rastreado, identificado. Estejam sensíveis a estas mudanças de mercado, café especial não é frescura, é uma inovação, com uma defasagem de tempo em 15 anos. Nada mais justo que, nós que somos o maior produtor e o segundo maior consumidor de café do mundo, também sigamos esta onda, concluiu o professor José Marcos Angélico de Mendonça.



e-clare comercialização de cufé



Ácaro da Mancha Anular - CAFEEIRO

Em São Sebastião do Paraíso, os pesquisadores Júlio César e Erika Silveira, da Epamig, falaram sobre as três principais pragas do cafeeiro na cafeicultura do Sul de Minas, que são o ácaro-damancha-anular, broca-do-café e bichomineiro, no dia de campo realizado pela Epamig, em seu Campo Experimental, em 26 de abril.

O ácaro-da-mancha-anular é praticamente desconhecido pelos cafeicultores do Sul de Minas. Esse ácaro é uma aranha diminuta que ataca as folhas e frutos do cafeeiro. Em cafeeiro, perfuram as células e sugam o conteúdo extravasado, inoculando vírus da mancha anular, que manifesta o seu sintoma típico, com manchas amareladas circulares e de outras formas, essas junto a nervura principal. O ácaro ataca a face inferior das folhas, podendo ser observado em ramos e frutos "chumbinhos" com uma lupa de bolso. Seu ataque inicia-se geralmente em fevereiro, com sintomas típicos. Como consequência de seu ataque as folhas com sintomas caem, deixando as plantas ocas, já que essa praga atacas as folhas mais internas, geralmente na metade inferior do cafeeiro.

O ácaro-da-mancha-anular está, também, ocorrendo na cafeicultura do Sul de Minas, desde 2011, estando avançando e atacando lavouras em vários muni-



Os pesquisadores da EPAMIG, Dr. Júlio César de Souza e Dra. Erika Carla da Silveira

cípios cafeicultores da região. Essa praga tem ocorrido na cafeicultura do município de São Sebastião do Paraíso e municípios adjacentes, daí a necessidade de os cafeicultores conhecê-lo em detalhes para realizar o seu controle corretamente.

Seu controle químico é feito baseado em sintomas nas folhas e frutos, só nas folhas ou só em frutos, após o monitoramento. São recomendadas duas pulverizações, sendo a primeira logo após a colheita e a segunda quando os frutos estiverem no estágio de "chumbinho". Na primeira pulverização usar o acaricida espirodiclofeno (Envidor), que é seletivo aos ácaros predadores dessa praga.

Rotacionar acaricida na segunda pulverização. Usar altos volumes de água (800 L ou mais) para que as gotas da pulverização penetrem no interior da

planta, matando os ácaros presentes em ramos e frutos.

Sobre outras pragas os pesquisadores afirmaram que a infestação da broca será baixa na próxima safra (2019), desde que os cafeicultores façam uma colheita bem feita. Suas afirmações baseiam-se na baixa infestação da broca na safra de café de 2018. Ainda segundo eles, como as entressafras no Sul de Minas são secas, sem chuvas, portanto desfavoráveis à sobrevivência e multiplicação da broca para atacar as safras seguintes, suas infestações têm sido muito baixas. O cafeicultor deve buscar orientação técnica para se informar sobre o monitoramento da broca usando planilha de campo, quando iniciá-lo e outros detalhes sobre o inseto.

Sobre o bicho-mineiro afirmaram que sua infestação está insignificante na região. Em 2018, praticamente, não necessitará de controle químico com inseticida. Finalmente os pesquisadores alertaram para o controle a cada ano da doença ferrugem, em cafeeiro, causada pelo fungo *Hemileia vastatrix*, já que suas altas infecções resultam em desfolhas drásticas dos cafeeiros, juntamente com o ácaro-da-mancha-anular, que também requer controle químico com acaricidas, para não ocorrer prejuízos na produtividade das lavouras.





Um seguro para garantir a tranquilidade nas necessidades do Produtor Rural

Desenvolvido para atender as necessidades e garantir a tranquilidade do Produtor Rural, possibilitando que em uma única apólice sejam asseguradas benfeitorias e maquinários, tornando a contratação mais simples e fácil.

BENEFÍCIOS E VANTAGENS

- Produto com o maior número de coberturas do mercado
- · Taxa única para todas as atividades
- · Cobertura para acidentes de transporte para perímetros de até 500km a partir do local segurado
- Indenização de mercadorias (animais, grãos colhidos, etc.) pelo valor de mercado estabelecido por órgãos como CONAB, CEPEA e EMBRAPA, na data do evento
- Despesa com salvamento, furto simples e operação próxima a água, concedidos sem cobrança de prêmio adicional
- Cobertura em território nacional, inclusive durante o translado do equipamento
- Desconto por idade
- Desconto por número de equipamentos contratados em uma mesma apólice / frota
- Flexibilidade de franquia
- Contratação opcional de garantia para colisão com obstáculos em solo para colheitadeiras e plataformas



PROPRIEDADES RURAIS - COBERTURAS

- Incêndio / queda de raio (dentro do local segurado) / explosão
- · Vendaval / granizo / fumaça
- Danos elétricos
- Roubo e furto mediante arrombamento
- Alagamento
- Acidentes de transporte
- Despesas fixas
- Lucros cessantes
- Responsabilidade Civil Exploração Agrícola
- Responsabilidade Civil Fuga de Animais
- Responsabilidade Civil Turismo Rural



SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - RUA DR. PLACIDINO BRIGAGÃO 927 - CENTRO – 35 3539-6400 ITAMOGI - MG - RUA PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS, 478 - CENTRO - 35 3534-1555 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - PRAÇA DOS IMIGRANTES 21 - LAGOINHA - 35 3531-5887 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - RUA CARLOS MUMIC 140 - VILA ELZA - 35 3531-3333 SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG - AV. BRASIL 1050 A - SÃO JUDAS - 35 3558-3750 SÃO TOMÁS DE AQUINO - MG - RUA ALVES DE FIGUEIREDO, 365 - CENTRO - 35 3535-1712 PASSOS - MG - PRAÇA MONSENHOR MESSIAS BRAGANÇA, 100 - CENTRO - 35 3526-1393

ITAÚ DE MINAS - MG - RUA JOÃO KISCHINER, 494 - CENTRO - 35 3536-1673 JACUÍ - MG - PRAÇA PRESIDENTE VARGAS, 126 - CENTRO - 35 3539-1694 PRATÁPOLIS - MG - TRAVESSA LEMOS, 100 - CENTRO - 35 3533-1050 RIBEIRÃO PRETO - SP AV. INDEPENDÊNCIA, 1.318 - CENTRO - 16 3514-4688





BORO

COBRE

FERRO

FOSFORO

MAGNÉSIO

MANGANÊS

ZINCO

PIG CAFÉ

PIG SOJA

CERTIFICAÇÕES



QUALIDADE QUE NUTRE A VIDA!

www.pigminas.com.br

ESCRITÓRIO COMERCIAL:

São Sebastião do Paraíso-MG / Praça da Saudade, 19 - Vila Mariana Fones: (35) 3558 4512 e (35) 3531 3058

Análises e tendências de café

arábica iniciaram o ano com inclinação baixista na Bolsa de Nova York (ICE Futures US), Conforme o gráfico no tempo diário os pontos de suporte e resistências mostra o sentimento negativo no longo prazo desde agosto 2017 vem uma forte tendência onde tem a máxima registrada 141,00 e 142,00 cents hoje que hoje são os pontos de resistências; No presente não se afasta a possibilidade de os contratos registrarem uma consolidação na região de 113,00 suporte a 126,00 cents resistência, pois já teve antes por duas vezes o teste na mínima no suporte de 113 e também trabalhou neste período de 126,00 cents.

Um fundo já foi marcado e com alta volatilidade do dólar aos poucos vem mantendo sem grandes pontuações diárias, é importante que mercado mesmo abaixo das expectativa de muitos produtores e players e com tantas resistências para serem rompidas fique acima de 131,00 e tome corpo para tes-

Os contratos futuros de café tar os 142,00. Mas como sabica iniciaram o ano com linação baixista na Bolsa de va York (ICE Futures US), nforme o gráfico no tempo rio os pontos de suporte e sistências mostra o sentinto negativo no longo prazo tar os 142,00. Mas como sabemos este ano segundo pesquisas teremos uma safra grande perto os 60 milhões, e temos também a alta do dólar que influencia os preços das commodities agrícolas e do petróleo.

Na analise fundamental temos que olhar os seguintes fatores:

Os fundamentos continuam positivos, com a perspectiva de colheita de uma boa safra no Brasil, a partir deste mês de maio, acima do ano passado, por causa da bienalidade da cultura.

PONTOS FORTES

*Redução dos estoques globais da commoditie tendem a ampliar seu preço; Clima adverso impacta a atual safra e, consequentemente, reduz a oferta do grão;

*Temperaturas mais altas e sem chuvas também pressio-



nam positivamente os preços do café, pois os cafezais começam a sofrer refletindo negativamente na oferta para a próxima safra.

PONTOS FRANCOS

*Caso o dólar apresente alta,

essa alta na moeda americana muitas vezes compensada pela redução do valor da saca. (Ou seja, o que o dólar sobe a saca de café cai);

*Característica de safras altas alternadas com baixas safras afeta a oferta de café, exigindo a estocagem e carregamento de estoque da safra passada. Isso traz dificuldades para a comercio cafeeiro e para o produtor, que em certos anos tem pouca renda; e precisa vender café.

Por Matheus Cruz



Vacinação de bovinos e búfalos contra a febre aftosa teve início no dia 1º

Aplicação permanece obrigatória e deverá imunizar 23,6 milhões de animais no estado

Começou no di 1º de maio, a primeira etapa anual de vacinação contra a febre aftosa em Minas Gerais. Produtores rurais terão até 31 de maio para vacinar bovinos e bubalinos, independentemente da idade. O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), vinculado à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) é o órgão responsável pela gestão da campanha de vacinação em Minas Gerais e estima que deverão ser vacinados cerca de 23,6 milhões de animais.

A vacinação do rebanho permanece obrigatória e é a principal forma de se prevenir contra a doença. O produtor que não vacinar os animais estará sujeito a multa de 25 Unidades Fiscais do Estado de Minas Gerais (Ufemgs) por animal, o equivalente a R\$ 81,25 por cabeça.

O mês de maio traz uma boa notícia para os pecuaristas de todo o país. A Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) irá certificar como área livre de aftosa com vacinação os estados do Amapá, Amazonas, Roraima e a parte restante do Pará, últimas regiões que ainda não eram certificadas no país.

Com isso, todo o território brasileiro terá o status de área livre de aftosa com vacinação, o que impulsionará as exportações brasileiras de carne bovina, animais vivos e produtos da bovinocultura em geral.

Minas Gerais possui o segundo maior rebanho nacional de bovinos, com cerca de 23,6 milhões de animais e detém o status de área livre de aftosa com vacinação desde 2008, concedido pela OIE. Em 2017, o estado ocupou o quarto lugar no ranking nacional das exportações de carne bovina com US\$ 598 milhões, ou 10% do total nacional.

A China é o principal comprador do produto mineiro, com 41,4% do total das vendas externas. Atualmente, o Brasil é o terceiro maior exportador mundial de carne bovina, com receita de US\$ 1,6 bilhão no primeiro trimestre deste ano, aumento de 22,9% em relação ao mesmo período de 2017, quando o país alcançou faturamento de US\$ 1,3 bilhão, de acordo com dados da Seapa.

O diretor-geral do IMA Marcílio de Sousa Magalhães lembra que a vacinação é fundamental para manter o rebanho sadio e livre de focos da doença. "É fundamental continuar imunizando os rebanhos, principalmente tendo em vista que o Ministério da Agricultura planeja retirar a vacinação até 2021.

Para isso, continuamos contando com a parceria dos produtores e das entidades representativas do setor para que todo o rebanho seja vacinado e, com isso, o estado continue livre da doença".

CUIDADOS COM A VACINAÇÃO

Para garantir a eficácia da imunização dos animais, o gerente de Defesa Sanitária Animal do IMA, Guilherme Costa Negro Dias, explica que são importantes alguns cuidados em todo o processo. "A vacina deve ser adquirida em estabelecimento credenciado para a revenda e conservada em temperatura entre dois e oito graus centígrados do momento da compra até a vacinação dos animais. Para conservar as vacinas os produtores deverão manter a seringa já com as doses para aplicação em caixa de isopor com gelo. Recomenda-se também programar a aplicação para os horários mais frescos do dia", diz.

DECLARAÇÃO

A declaração de vacinação também é obrigatória e o produtor que não o fizer até o dia 10 de junho poderá receber multa de cinco Ufemgs, o equivalente a R\$ 16,25 por cabeça. O IMA estabelece que os produtores rurais proprietários de 150 ou mais bovinos ou bubalinos deverão declarar a vacinação do seu rebanho contra a febre aftosa exclusivamente por meio do site www.ima.mg.gov.br.

A declaração de vacinação do gado para produtores com plantel de até 150 animais ainda poderá ser feita presencialmente no IMA, ou também via internet. Minas Gerais possui 389

mil produtores rurais, sendo que 206 mil destes são pequenos produtores com rebanhos de até 25 animais.

A DOENÇA

A febre aftosa é uma doença causada por um vírus, altamente contagiosa e que pode trazer grandes prejuízos econômicos para os produtores, pois afeta o comércio internacional e os impedimentos podem causar grandes prejuízos econômicos, principalmente em países como o Brasil que possuem uma exportação bastante expressiva de produtos pecuários.

A doença é transmitida pela saliva, nas aftas, no leite, no sêmen, na urina e nas fezes dos animais doentes, e também pela água, ar, objetos e ambientes contaminados. O vírus ainda pode permanecer nas roupas e sapatos das pessoas que tiveram qualquer contato com os animais doentes.

O animal doente pode apresentar febre, aftas na boca, lesões nas tetas e entre as unhas. Outros sinais são inquietação, salivação, babeira, dificuldade de mastigar e engolir alimentos e tremores, com queda na produção de carne e leite. A febre aftosa não é considerada uma zoonose, ou seja, não oferece risco de contaminar o homem nem pelo alimento e nem pelo contato com o animal. (Central de Imprensa)





PRODUTOR RURAL

SEJA DONO DO SEU CAFÉ!

Deposite sua safra no Armazéns Gerais Peneira Alta.

CONFIRA AS VANTAGENS QUE TEMOS PARA VOCÊ





Tradição e confiança que geram resultados para o seu café!





www.peneiraalta.com.br



35 **3558-8000**