

FINANCIAMENTO

O Conselho Monetário Nacional (CMN) estabeleceu, nesta quinta-feira, 30 de junho, as condições para o financiamento da estocagem do suco de laranja no novo ciclo agrícola. O programa faz parte do Plano Agrícola e Pecuário 2011/2012 lançado no dia 17 de junho, em Ribeirão Preto (SP), pela presidente Dilma Rousseff e o ministro da Agricultura, Wagner Rossi. A medida aprovada pelo CMN destina R\$ 300 milhões à Linha Especial de Crédito (LEC) para a citricultura.

Os recursos devem ser utilizados para estocagem do suco. Cada indústria ou cooperativa poderá contratar até R\$ 80 milhões para comprar a fruta processada e armazenada na safra 2011/2012.

A laranja deverá ser adquirida a um preço mínimo de R\$ 10 a caixa com 40,8 kg.

GARANTINDO A RENDA (?)

Agora, o CMN definiu as regras de contratação.

“Acreditamos que esse crédito vai contribuir para reduzir a volatilidade do preço da laranja, regulando a oferta do suco no mercado”, afirma o secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura, José Carlos Vaz.

“A indústria poderá vender seu produto em melhores condições de mercado e o produtor vai receber um preço que garanta a sua renda”, completa.

REALIDADE

A verdade é que tenho recebido de amigos, questionamentos sobre como vai funcionar esta coisa!

Estas notas acima vêm para regulamentar o financiamento, coisas dos corredores de Brasília. Faltam detalhes mais práticos e operacionais aqui na terra.

Passei boa parte da tarde e noite desta quinta buscando na Internet, em sites oficiais, algo mais palpável e de entendimento na mecânica de compra.

Para quem ainda espera vender sua safra na nova modalidade, sugiro procurar as indústrias.

E DÁ-LHE FILA

Já nota-se formação de filas grandes para descarregamento de frutas em todas as indústrias principalmente a partir das quartas feiras. No mesmo tempo começam aparecer reclamações de todos os lados; motoristas perdem dias de trabalho, os caminhões, não voltando aos pomares, não carregam e os colhedores param seus trabalhos e rendimentos.

As frutas correm riscos crescentes de perdas e os refugos aumentam.

Este ciclo é manjado há décadas e aparentemente uma solução está longe de ser descoberta.

COLHEITA

As tais filas citadas acima, são consequência de colheita semanal que se dá apenas de segunda a sábado, em alguns casos só até sexta, isto acarreta às indústrias a necessidade de “fazer estoque de frutas” para prosseguimento da moagem nos finais de semana.

Tempos atrás se colhia até nos domingos e as filas gigantescas eram raras.

Coisas da urbanização dos trabalhadores rurais que ocorre de forma crescente.

PARA SABER

As cotações da lima ácida (limão tahiti) começaram a subir no mercado interno, segundo pesquisadores do Cepea.

O frio dos últimos dias amarelou a casca dos frutos. Interessante que este fato provoca uma má aceitação no mercado.

De uma semana para outra o preço subiu 63% e os preços atingiram a média de R\$ 7,47/cx de 27 kg, colhida.

Eng. de Alimentos PAULO CELSO BIASIOLI

pcbiasioli@yahoo.com.br

CROP-consultoria

ALICITROS (Associação de Citricultores da Região de Limeira)

Visite nosso site: WWW.alicitros.com.br