

Vitória, 24 de agosto de 1998.

Of. N° 035/98 - AT/CPDCS

Ilmo Sr. Dr. Lúcio Lívio Fróes de Cástro MD Chefe do CPDCS/EMCAPA Domingos Martins, ES

Prezado Senhor,

Levamos ao conhecimento de V.Sa. a iniciativa de realizar, em conjunto com os colegas relacionados os quais solicitaremos a valiosa e efetiva participação, um seminário onde pretendemos discuţir aspéctos relevantes sobre o cultivo de tangerinas na região serrana do Espírito Santo.

Pretendemos reunir em dois dias, um número máximo de 40 pessoas, profissionais informados com a cultura da tangerina (15), produtores(25), para discutir assuntos técnicos de relevante importância e interesse para esta atividade. Não há falta de geração, em diferentes instituições, de muitos resultados de pesquisa. Entretanto a maior parte destes resultados demoram ser incorporados ao setor produtivo, pela natural dificuldade de difusão dos mesmos no Brasil. Em função disso e aproveitando nossa vivência com a cultura de tangerinas, acreditamos que esta será uma contribuição significativa para a fruticultura da região, culminando com a melhoria da qualidade das frutas oferecidas no mercado capixaba.

Sem mais para o momento apresentamos nossas saudações.

Atenciosamente

FLÁVIO DE LIMA ALVES PESQUISADOR / EMCAPA.

FAZ, EXPERIMENTAL DEVIANA





TÍTULO: MANUSEIO DE TANGERINAS DO FLORESCIMENTO ATÉ A PÓS-COLHEITA.

LOCAL: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CONCEIÇÃO DE CASTELO, ES.

DATA:23 A 24 DE OUTUBRO DE 1998

HORÁRIOS: 2# DIA 23/10/98 — DE 8:00 ÀS 16:00 HORAS.

DIA 24/1098 — DE 8:00 ÀS 12:00 HORAS.

Objetivo:

Tópicos a serem desenvolvidos

1 –Novas variedades de tangerinas.

Prelecionista: Dra. ROSE MARY PIO (CCSM/IAC, Cordeirópolis, SP)

Moderador: Dr. FLÁVIO DE LIMA ALVES (CDPCS / EMCAPA, Domingos Martins, ES). Dr. PEDRO A. DE OLIVEIRA GALVEAS. (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES).

2 – Aplicação de reguladores e anelamento.

Prelecionistas: Dr. OTTO CARLOS KOLLER (UFRS, Porto Alegre, RS)

Dr. JOSÉ ANTONIO DASILVA (EECB, Bebedouro, SP)

Dr. JOSÉ MAURO DE SOUZA BALBINO (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES). Dr. MARCOS DE OLIVEIRA ATHAÍDE. (CDPCS / EMCAPA, D. Martins. ES).

3 – Manejo ecológico do ácaro da leprose.

Prelecionista: Dr. SANTIN GRAVENA (GRAVENA CONSULTORIA, Jaboticabal, Sp).

Moderador: Dr. MAURICIO JOSÉ FORNAZIER (CDPCS / EMCAPA, Domingos Martins, ES).

: Dr. JOÃO ARAUJO (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES)

Dr. MARCIO ADONIS (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES).

4 – Ceras, detergentes e fungicidas na pós-colheita.

Prelecionista: Dr. HÉLIO CHIMENTI Jr. (ARUÁ COMÉRCIO E SERVICOS, Matão, SP)

Moderadores: Dr. JOSÉ MAURO DE SOUZA BALBINO (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES).

Dr. CESAR PEREIRA TEIXEIRA (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES). Relator:

5 – Máquinas embaladeiras, novas embalagens, selos.

Prelecionista: Dr. HÉLIO CHIMENTI Jr. (COMÉRCIO DE FRUTAS MARTI L'TDA, Aguaí, SP)

Moderadores: Dr. WALÉRIO RIBON (CÍDA/ SEAG, Cariacica, ES).
Relator: Dr. MARCIO ADONIS (CDPCS / EMCAPA, D. Martins, ES).

OBJETIVOS GERAIS:

Através das observações e questionamentos feitos por produtores, que vivem em diversos lugarejos da região serrana, nos seus mais variados ambientes, e que possuem como atividade econômica a exploração de tangerinas em suas propriedades, foram levantados e serão objeto de discussão no seminário os seguintes assuntos: Necessidade de diversificar a variedade "cultivar" plantada. A persistir a expansão de plantios com a 'Ponkan', cultivar predominante plantada, mesmo naquelas regiões de maior altitude do Espírito Santo, esta atividade poderá deixar de ser viável em curto espaço de tempo. Isto tem grande chance de vir a ocorrer, porque há, também, uma grande expansão nos plantios com esta variedade em quase todos os demais estado da federação onde se cultivam tangerinas. Há, pois, uma forte tendência de superprodução, com excesso de oferta de 'Ponkan' em um período relativamente curto do ano, dois a três meses. Esta concentração de oferta deverá provocar uma diminuição significativa nos preços desta fruta e inviabilizar a exploração desta cultura no Estado. É preciso promover a introdução de novos clones de tangerina 'Ponkan', com ciclos de maturação precoce e tardio; divulgar as novas cultivares de tangerinas (inclusive as sem sementes), com aptidão para novos seguimentos de mercado, os novos tangelos e tangores, e outros tipos de "mexericas", lançadas recentemente pela pesquisa. Esses novos clones e cultivares são opções para se promover uma distribuição na colheita de tangeria s, em diferentes épocas, em pelo menos oito meses do ano. ___ A necessidade

de aprender as técnicas de utilização dos reguladores de crescimento vegetal, especialmente as giberelinas, que são amplamente empregadas em praticamente todas explorações de tangerinas no mundo. É preciso divulgar os benefícios que esta técnica poderá trazer em relação controle do florescimento (indução ou derrubada de florada), controle da alternância de produção, fixação de frutos(técnicas de anelamento), raleio de frutos, manutenção de frutas maduras por maior tempo nas plantas, retardamento e escalonamento de colheita, controle do ataque de moscas-das-frutas, melhoria do tamanho de fruto, manutenção da cor da casca e qualidades internas (relação açucares/acidez). Sem o conhecimento destas técnicas. dificilmente os produtores de tangerinas do Estado poderão. colher tangerinas (qualquer variedade) fora de época, com boas qualidades e competirem no exigente mercado de frutas. A necessidade de se modificar a maneira de conduzir os plantios. Alguns hábitos que o produtor foi incorporando involuntariamente ao seu sistema, no que se refere às técnicas as quais utiliza para lidar "manejar" com a cultura; a forma como adaptaram e estão realizando certos "tratos culturais", como (capinas químicas e/ou manuais, pulverizações fitossanitárias desnecessárias, entre outras), principalmente em relação ao controle do ácaro da leprose "inseto que já está se tornando a principal praga dos plantios", precisam ser renovadas. É preciso que sejam divulgadas técnicas de manejo integrado de pragas. As formas de manter as tangerineiras em produção sem danificar as plantas e a vegetação natural e manter ativa a população dos inimigos naturais; divulgar técnicas de monitoramento do pomar, ensimendo como realizar amostragens de insetos, ara preenchime no das fichas de inspeção de campo, para se determinar o nível de danos e ter

bases para se decidir pelo controle químico e/ou biológico. Com o ensinamento destas técnicas, que ajudam a manter em equilíbrio as populações dos inimigos naturais do ácaro da leprose, os produtores receberar informações que os auxiliarão no processo de escolha de quais tipos de tratamentos "produtos X pulverizações X equipamentos " devem ser utilizados e/ou evitados nos pomares, especificamente, nos de tangerinas. Aprenderão identificar o ácaro praga em tempo, quantificar sua população, quando esta já teria atingido nível suficiente para causar danos, mas que ainda não se manifesta, provocando queda de folhas e frutos. Também obterão informações sobre participação involuntária com que participan na disseminação pragas e doenças dentro de seus próprios pomares e nos pomares da vizinhança, em ultima instância. Isto poderá representar expressiva redução no custo de produção, melhoria da qualidade dos frutos produzidos, e menor agressão ao meio Necessidade de agregar valor ao produto "tangerina", em função da baixa qualidade da apresentação (frutas sujas, mal lavadas, sem ceras, com pouco brilho, murchas). Frutas com baixa vida útil (3 a 7 dias), incluindo o período na residência. Grande incidência de podridões. Isso · ocorre porque os produtores danificam a casca das frutas na ocasião da colheita, ao realizarem a colheita indevidamente. sem o uso de equipamentos, como sacolas apropriadas para colheita de frutas destinadas ao consumo "in natura". Muitos não deixam a reminiscência do pedunculo, por onde a fruta perde muita água (peso). Como a 'Ponkan' possui casca solta, também perde muita água por excesso de transpiração, alem de apresentar muitos traumas em decorrência do peso que uma fruta exerce sobre a outra, em função do uso inadequado das caixas utilizadas para colheita e transporte. Conforme

estimativas do Instituto de Economia Agrícola do Estado de São Paulo, 30% do valor agregado da fruta destinada ao mercado de frutas frescas estão na colheita, outros 50% estão no packing house (casas de beneficiamento). Alem disso, por questões sociais, segundo a O.I.T., em breve os mercados terão que se ajustarem às embalagens com no máximo 10 Kg. Todos estas técnicas destindas a melhorar a aparência e ajudar a manter a qualidade das frutas produzidas após a colheita; bem como os novos tipos de embalagem utilizados para transportar tangerinas serão divulgadas... Em fim, após cada explanação das experiências dos prelecionistas convidados, serão realizadas junto com o publico presente discussões, procurando diagnosticar e apurar as dificuldades para a adoção destas técnicas, identificando quais serão os obstáculos e entraves que dificultam os produtores em adota-las. A partir destas questões reveladas e debatidas, serão propostas ações no sentido de melhorar e garantir a qualidade da tangerina capixaba na póscolheita (principalmente as produzidas na região serrana). Tornar publico as formas de conduta e atitudes pessoais que estarão sendo implementadas para atestar essas mudanças. Também serão levantadas as necessidades de outros tipos de ações, pesquisas agrícolas, políticas de apoio à este nicho de produtores e treinamentos específicos sobre cada um dos temas abordados, visando o aprimoramento e engrandecimento dos produtores.

PESQUISADOR /EMCAPA COORDENADOR DO SEMI Vitória, 24 de agosto de 1998.