

Umbu (fruto)

Período: 01 a 31/01/2017

Quadro I: Umbu (fruto) PREÇO PAGO ao Extrativista (em R\$/kg)

Estados (Média Nacional)	Unidade	Período			Preço Mínimo/ Safrá 2016/2017
		Janeiro/16	Dezembro/16	Janeiro/17	
Bahia	R\$/Kg	0,57	1,00	1,00	0,62
Minas Gerais	R\$/Kg	0,76	0,94	1,00	
Paraíba	R\$/Kg	1,20	Sem cotação	Sem cotação	
Piauí	R\$/Kg	3,30	Sem cotação	Sem cotação	
Rio Grande do Norte	R\$/Kg	1,68	2,23	2,30	

Fonte: Siagro / Conab

Análise de Mercado

Com uma oferta menor de umbu no mercado este ano, em relação ao exercício passado, houve substancial aumento do preço do fruto em todos os estados produtores. Na Bahia, considerado o maior produtor nacional, o preço médio atual, comparado ao preço médio do ano anterior, subiu 75,43%. Já no estado de Minas Gerais o preço médio pago ao extrativista na safra 2016 foi de R\$ 0,57 por kg do fruto um aumento no preço médio de 31,57%. O estado do Rio Grande do Norte o aumento do preço médio neste ano, em relação ao ano 2016 foi de 36,90%, tendo em vista a pequena produção no estado.

O mês de janeiro é o período em que inicia a safra do umbu nos municípios da região nordeste e no estado de Minas Gerais, durando quatro meses, de janeiro a abril. Neste período, os catadores aproveitam a disponibilidade dos frutos do umbu para sua comercialização nas feiras livres, mercados, ruas das cidades e nas estradas.

O umbu está sujeito aos efeitos da sazonalidade e perecibilidade. Quando colhido na época certa e mantido à temperatura ambiente, sua vida pós-colheita é de apenas três dias. No início do pico da produção ocorre uma grande perda, o que também pode ser atribuído, em parte, ao excesso de oferta, ao avanço da maturação e ausência de infraestrutura adequada de colheita e pós-colheita.

O processo da retirada do umbu é uma atividade econômica, mas também cultural, uma vez que esta tradição é repassada de geração em geração, oferecendo às famílias uma grande oportunidade de ter uma renda garantida todos os anos no período da safra da região.

A coleta do umbu no Estado da Bahia pode ser feita em dois locais: no quintal de casa e no fundo do pasto, pois são as áreas de uso coletivo e que a comunidade inteira tem acesso, como uma reserva na qual a caatinga cresce densa e preservada, garantindo o pasto para os bodes e a sobrevivência dos frutos que servem de fonte de renda às comunidades locais.

Além da colheita, há de se citar outras etapas como o beneficiamento e a comercialização do fruto, de grande potencial de exploração agroindustrial. Os frutos são muito apreciados para o consumo como fruta fresca ou processada, sob forma de polpas, sucos, doces, néctares, picolés e sorvetes.

Existe um amplo mercado interno e externo a ser explorado e que atualmente ainda está muito restrito na região Nordeste, onde os frutos são bastante usados na culinária local.

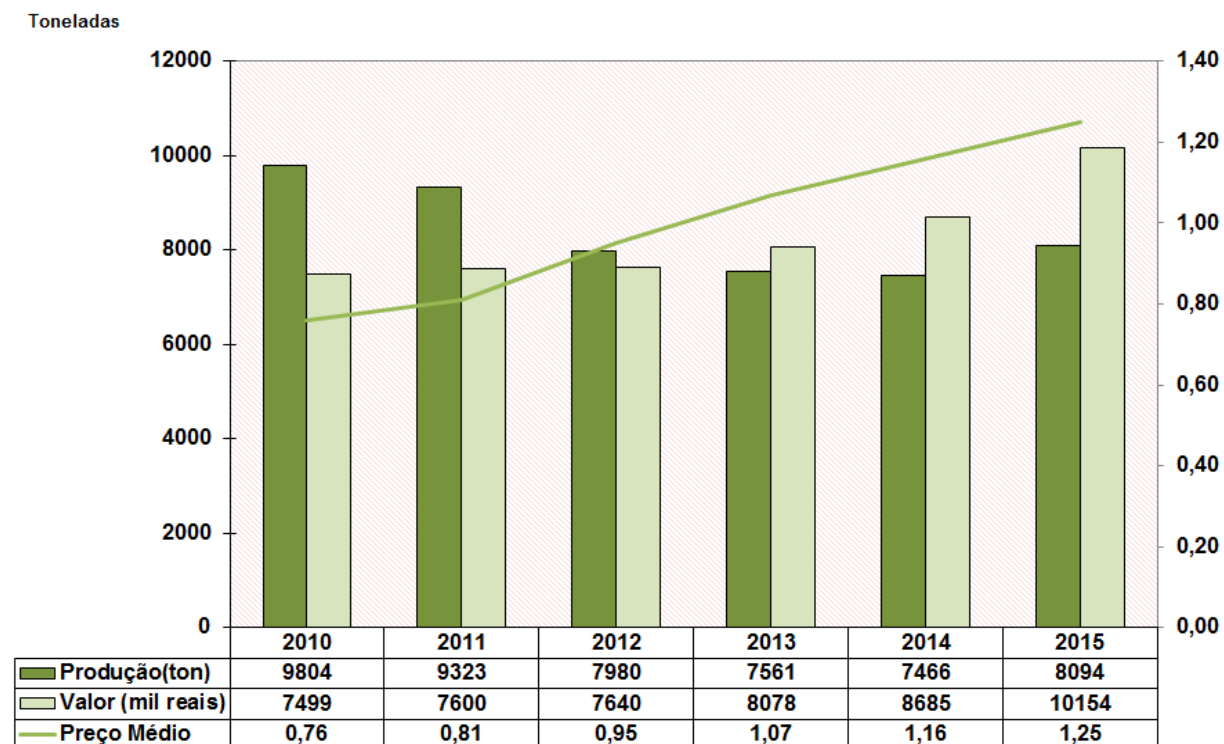
O umbu tem oferecido uma grande oportunidade para as famílias da caatinga, no sentido de ter uma renda garantida todos os anos no período da safra. O mercado do umbu e de seus produtos processados vem crescendo a cada dia. Devido ao sabor agradável e aroma peculiar, os frutos do umbuzeiro têm tido bom espaço nos mercados nacional e internacional.

Os extrativistas estão muito preocupados com o futuro da produção do umbu. Segundo a Fundação Slow Food, o umbu entrou na lista de alimentos em extinção. As secas prolongadas e a criação de bodes são os dois fatores que mais contribuem para este cenário.

Um outro problema que assola os extrativistas que vivem da coleta do umbu é a demanda por frutos de umbuzeiro que é bastante grande no Nordeste brasileiro. No entanto, a quantidade colhida não atende aos mercados consumidores da região. Não existem plantios de umbuzeiro e toda a produção é extrativista. Os extrativistas, as cooperativas, unidades de beneficiamento e agricultores coletam os frutos na natureza e utilizam sua polpa, mas não retornam essas sementes à natureza, simplesmente as descartam. No bioma da caatinga não existe árvores novas de umbuzeiro. As adultas são encontradas em quantidades cada vez menores devido ao declínio da espécie nativa. De acordo com a fundação Slow Food.

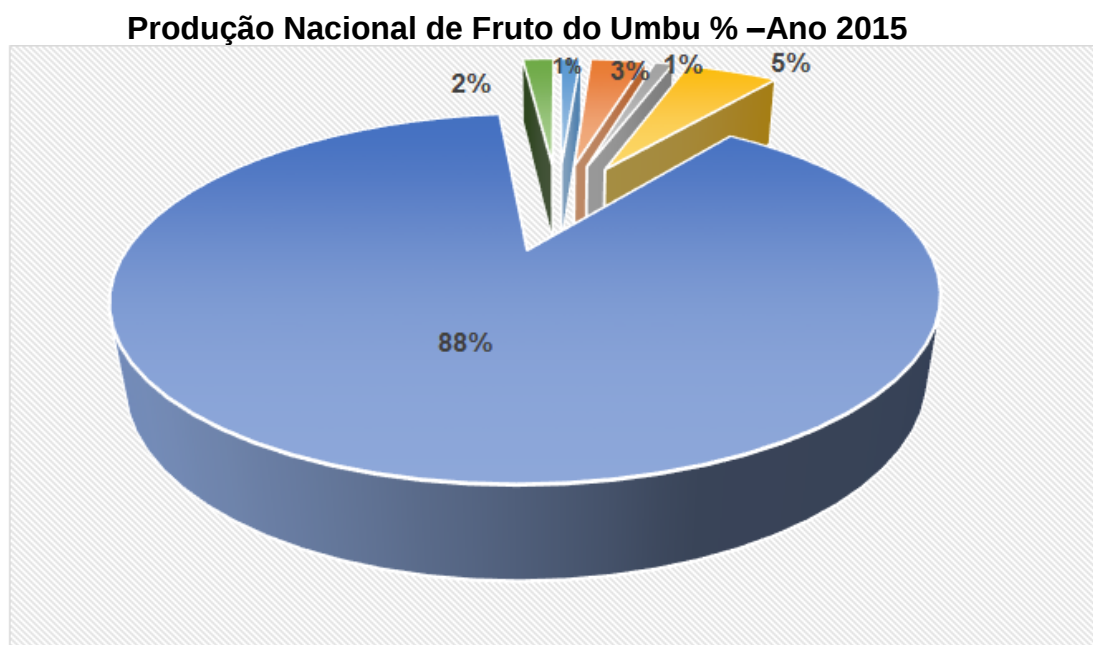
Dados sobre o extrativismo do umbu no Brasil, entre os anos 2010 e 2015 (IBGE/SIDRA 2015), apontam para redução na safra. Fatores como o desmatamento da caatinga para extração de madeira, lenha e carvão, para formação de pastagens e as queimadas, podem ter contribuído, significativamente, para esta queda de produção segundo o IBGE. Em 2015 a produção brasileira foi de 8.094t de umbu - uma queda de 8,49% em relação ao ano de 2014

Série Histórica da Quantidade Produzida, Valor da Produção e Preço Médio do Umbu no Brasil



Fonte: IBGE Elaboração: CONAB

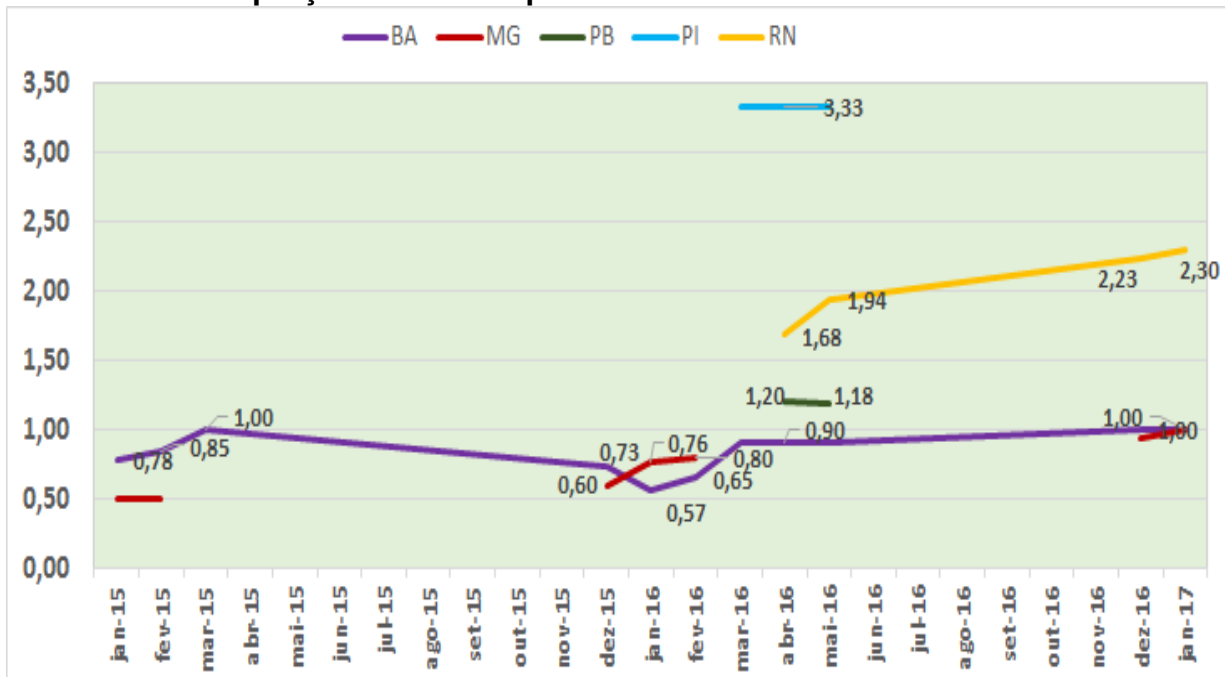
No gráfico abaixo, os dados do IBGE resumem a produção estimada de frutos por estado. A participação da produção baiana no total nacional foi de 88%, Pernambuco 4% e Rio Grande do Norte com 2%. O restante da produção, originário dos chapadões semiáridos do Nordeste brasileiro Minas Gerais e Piauí.



Fonte: IBGE

Como pode ser visto no gráfico abaixo, os preços recebidos pelos extrativistas de fruto do umbu nos estados produtores no decorrer dos anos estão cada vez mais alto. O aumento no estado da Bahia em torno de 75,43% comparado ao mês de janeiro/16. O preço mais alto está na região do Piauí o valor foi de R\$ 3,33Kg.

Histórico de preços recebidos pelos extrativistas nos Estados Produtores



Fonte: Conab/Siagro

A tabela abaixo mostra de onde vem Umbu e os preços que as Ceasas vendem o (fruto) no atacado, em 2016.

Quadro II - de Preços de Atacado na Ceasa de Recife/ PE do Umbu (Fruto) -Mês janeiro 2017

UF origem	Quantidade (kg)	Preço médio (R\$/kg)	Valor (R\$)
Bahia	69.112	3,25	224.520,96
Paraíba	2.486	3,37	8.370,56
Pernambuco	21.604	3,27	70.614,72
Rio Grande do Norte	44.990	2,98	134.226,84
Total	138.192		437.733,08

Fonte: Ceasa

O trabalho desenvolvido pelas cooperativas do estado da Bahia, tem provocado mudanças importantes para o pleno desenvolvimento sustentável da região, quebrando várias barreiras em relação à viabilidade do Semiárido, em torno do processamento de frutas, organizando a cadeia produtiva da fruticultura da região,

dando visibilidade à proposta de produção e, sobretudo, melhorando as condições de vida de centenas de famílias destas regiões.

A Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc) no estado da Bahia foi criada em 2004 e atua em 18 comunidades, beneficiando e processando os frutos da região. Com capacidade produtiva de 200 toneladas de doces por ano, a Coopercuc atende os mercados interno e externo e representa um modelo bem-sucedido de cooperativa sustentável que trabalha com o umbuzeiro. Em 2016 foram processadas 160 toneladas de polpa de umbu.

Nos meses de produção do umbu em três cidades do norte da Bahia existem 16 minis fábricas que não param de funcionar até início de maio. Os frutos colhidos são armazenados para garantir a produção durante todo o ano. Existe uma quantidade muito pequena, mas ainda assim, é um ganho muito importante para as famílias, além de fonte de renda para mais de 180 famílias e 269 associados ligados à Cooperativa.

A Coopercuc em 2016 comercializou para mercado privado um volume de vendas de 40 toneladas de produtos processados, para empresas do Rio de Janeiro, Distrito Federal e estados nordestino.

A cooperativa trabalha com grandes redes como o Pão de Açúcar e Walmart e tem produtos que também estão sendo exportados para a França (2005) e Áustria (2008), possuindo, ainda, o selo Flo Fair Trade e Certificação Orgânica, concedido pela Ecocert.

Existe outra Agroindústria de Beneficiamento de Frutas das Comunidades de Pajeú, Água Verde e Maxixeiro-Agropam no sudoeste do estado da Bahia, no município de Manoel Vitorino, que faz o beneficiamento do umbu, considerada como um dos maiores produtores de umbu, com mais de 231 toneladas por ano. Durante a safra, dezenas de caminhões movimentam o município, já que, segundo a Cooperativa de Agricultores Familiares do Sudoeste da Bahia, não chega a 1% o consumo dentro do próprio município.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) da Conab compra produtos alimentícios diretamente dos agricultores familiares, ou suas organizações, com dispensa de licitação.

Levantamento da Comercialização no PAA em 2016 do Umbu e seus derivados por Estado

UF	MUNICÍPIO ORG. FORN.	PRODUTO	PREÇO MÉDIO (R\$)	QUANTIDADE (KG)	VALOR (R\$)
BA	CASA NOVA	Doce	7,30	1.000	7.300,00
		Doce	7,30	2.100	15.330,00
	PINTADAS	Fruto	1,00	7.000	7.000,00
	UAUÁ	Doce	8,00	5.000	40.000,00
			4,61	15.100	69.630,00
PB	BARRA DE SANTA ROSA	Polpa	4,46	21.524	95.997,04
	PICUÍ	Polpa	4,46	22.164	98.851,44
			4,46	43.688	194.848,48
PI	PICOS	Doce	9,00	889	8.001,00
			9,00	889	8.001,00
RN	JANDUÍS	Popa	7,45	3.210	23.914,50
			7,45	3.210	23.914,50
TOTAL				62.887	296.393,98

Fonte: Supaf/Conab

No estado de Minas Gerais, no ano de 2016, foi paga a subvenção pela Conab, no município de Lontra, no valor de dois mil e quinhentos reais para três extrativistas. O benefício foi pago porque o preço pago ao produtor no município estava abaixo do preço mínimo estabelecido pelo Governo Federal.

ano	Nº Extrativistas	UF	Município	Produto	Qtd. de produto (kg)	Valor da Subvenção (R\$)
2016	3	MG	LONTRA	Umbú (FRUTO)	7.699,00	2.500,99

Fonte: Conab

Elizabeth Turini (61) 3312-2275
Elizabeth.turini@conab.gov.br