

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 10/2018

### De Minas, Bem Brasil exportará batata pré-frita congelada

**Data:** 21/06/2018

**Disponível em:** <https://www.otempo.com.br/capa/economia/de-minas-bem-brasil-exportará-batata-pré-frita-congelada-1.1859174>



Indústria alimentícia que se dedica à produção de batata pré-frita congelada há 12 anos em Minas Gerais, a Bem Brasil representa um terço do mercado brasileiro nesse segmento com a atividade das duas plantas no Estado: uma em Araxá, no Alto Paranaíba, desde 2006; e outra em Perdizes, no Triângulo Mineiro, com início da produção em fevereiro de 2017. Neste ano, a produção das duas unidades da Bem Brasil totalizará as 180 mil toneladas de batata pré-frita congelada, de acordo com o presidente da companhia, João Emílio Rocheto.

Agora a Bem Brasil precisa crescer mais rapidamente em função da planta nova em Perdizes. Se o mercado em geral cresce 8% ao ano com 476,2 mil toneladas, a Bem Brasil teve um incremento de 19% no período 2016/2017. É que a fábrica em Perdizes foi planejada em 2014, quando o país ainda crescia. “O investimento tem um tempo longo de implantação. É um projeto demorado fazendo uma projeção quando o mercado crescia a dois dígitos”, lembra o executivo, que colocou a Bem Brasil em todos os Estados, menos no Amapá. “Esse é um diferencial, um fator que vem ajudando a gente na fase de crescimento”, diz.

Agora o plano da companhia é começar a exportar em 2019. “A Bem Brasil nasceu para substituir o produto importado. Antes, o mercado era 100% atendido pelo produto importado. Agora, 65% ainda é importado e a Bem Brasil responde pelo restante. Com a planta nova, criamos musculatura para trabalhar a questão da exportação. É um negócio que demanda um certo tempo, um mercado mais complexo”, analisa Rocheto.

Sobre o volume a ser exportado, o presidente da Bem Brasil diz que isso está sendo analisado. “Estamos trabalhando nesta frente criando um setor para exportação, prospectando mercado para trabalhar. É uma saída para continuar crescendo não dependendo exclusivamente do mercado interno”, avalia. Quanto aos mercados compradores, Rocheto diz que serão países da América Latina e da Ásia.

Investimentos. Em uma década, a Bem Brasil investiu R\$ 410 milhões divididos entre as duas unidades fabris em Minas e em lançamentos. Em Araxá, onde a produção é de 100 mil toneladas por ano com 300 funcionários, foram R\$ 110 milhões. A escolha da região foi pelo fato de o Triângulo Mineiro e o Alto Paranaíba serem os maiores produtores de batata do país. “Isso foi o fator que definiu a vinda da indústria para cá. Além disso, tem a questão logística porque é um centro de distribuição bom”, conta.

“A empresa investiu nos últimos três anos R\$ 300 milhões, sendo R\$ 200 milhões para a implantação da nova fábrica em Perdizes, com os equipamentos mais modernos do Brasil para esse tipo de produto, e mais R\$ 100 milhões em áreas como lançamentos de novos itens, rastreabilidade do produto e na melhor formação do fornecedor, recursos humanos, comercial, novas embalagens e certificações” detalha. Na fábrica de Perdizes – que tem capacidade de até 25 toneladas por hora, são 200 funcionários. Com faturamento de R\$ 520 milhões em 2017, este ano a estimativa é de R\$ 700 milhões.

## Empresa processa 350 mil toneladas de batata por ano

As indústrias de batata pré-frita congelada da Bem Brasil em Minas Gerais processam em torno de 350 mil toneladas de batata por ano. O volume vem das lavouras de cerca de 8.500 hectares. A produção é adquirida pela Bem Brasil, principalmente da safra de inverno.

A indústria, de acordo com o presidente da Bem Brasil, João Emídio Rocheto, tem contratos de plantio e de fornecimento de 15 a 20 produtores da região. “O Triângulo Mineiro e o Alto Paranaíba são as maiores regiões produtoras de batata do país e as fábricas ficam próximas da região da matéria-prima”, justifica Rocheto. A batata precisa de água, altitude, clima, topografia, estrutura de solo leve e água disponível para irrigação”, enumera. O produto é vendido a 130 clientes compradores dentre redes de supermercados e distribuidores.

Agora, o executivo espera que o mercado de trabalho, assim como o crescimento da economia, sejam retomados. “Quando se tem emprego, tem confiança e se consome”, avalia Rocheto.

## Batata doce é mesmo melhor que batata inglesa? Nutricionista explica

**Data:** 29/05/2018

**Disponível em:** <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/minha-vida/batata-doce-e-mesmo-melhor-que-batata-inglesa-nutricionista-explica,d309f95247b0d83c58b703ded0c32820k1k4fdfb.html>

Certamente você já ouviu falar que batata doce é melhor e mais saudável do que a batata inglesa. A nutricionista Vanessa Baad publicou em sua conta do Instagram uma breve comparação entre os tipos de batata para desvendar esse mito.

De acordo com Vanessa, a mesma quantidade de batata doce tem mais calorias e mais carboidratos do que a batata inglesa. Por outro lado, devido a quantidade de fibras, a batata doce acaba tendo um índice glicêmico menor, e por isso as pessoas acabam dizendo que ela é melhor do que a inglesa.

Porém, a nutricionista explica que é preciso diferenciar o índice glicêmico da carga glicêmica. A batata doce, quando cozida, tem índice glicêmico (IG) de 60 e a inglesa na mesma versão tem IG de 95. Por

outro lado, a batata inglesa, apesar de ter maior índice glicêmico, possui menor carga glicêmica e isso faz muita diferença.

O índice glicêmico é o que representa a qualidade de carboidrato de um alimento, ou seja, o quão rapidamente ele é absorvido pelo organismo. Quanto mais lento, melhor. Já o valor da carga glicêmica é o que leva em conta a qualidade e a quantidade de carboidrato de um alimento.

Além disso, também há o fato de que nós podemos, com muita facilidade, alterar a resposta glicêmica do alimento conforme o método de preparo utilizado e os ingredientes associados. A batata doce, quando assada, passa a ter o índice glicêmico praticamente igual ao da batata inglesa cozida, por exemplo.

Vanessa afirma que essa prática pode ser aplicada em qualquer carboidrato que desejamos consumir. Para diminuir o índice glicêmico de algum carboidrato, a nutricionista sugere que se adicione boas fontes de gordura (azeite, óleo de coco, oleaginosas, etc) e fibras (sementes, vegetais, farelos).

## Este é o motivo pelo qual o nosso cérebro deseja ardentemente batata frita

**Data:** 18/06/2018

**Disponível em:** <https://www.greenme.com.br/alimentar-se/alimentacao/6771-cerebro-deseja-ardentemente-batatinha-frita>



Junk food: por que às vezes a desejamos mais do que qualquer outra coisa? Gostosura, estresse, deficiências emocionais? Há quem jure que, na verdade, é tudo culpa do cérebro, que frequentemente avalia os alimentos ricos em gordura e em carboidratos como muito mais "agradáveis" do que os alimentos mais simples e naturais.

Isso é o que vem a ser apoiado por um estudo desenvolvido pelo Centro de Pesquisa de Dieta e Fisiologia Moderna da Universidade Yale, o Yale University's Modern Diet and Physiology Research Center, que afirma que o centro de recompensa do cérebro é o responsável pela escolha por alimentos ricos em gordura e carboidratos, ou seja, por alimentos processados que contêm apenas gordura ou apenas carboidratos.

Se é verdade, por um lado, que a comida é uma recompensa "natural" para o nosso organismo, por outro é já sabido que é precisamente a junk food, como as batatinhas fritas, o tipo de comida que aciona um sistema de recompensa através do qual se liberam substâncias químicas que dão a sensação de bem-estar. Sistema similar ao uso de drogas e que contribui para a probabilidade de nos pegarmos comendo compulsivamente.

## **O estudo**

Um grupo de 206 adultos teve o cérebro analisado e examinado enquanto eram mostradas fotos de alimentos que continham gorduras, carboidratos ou uma combinação de ambos. Os participantes receberam então algum dinheiro para fazer "ofertas" sobre suas comidas favoritas e estes estariam mais dispostos a gastar mais nas comidas que combinavam gorduras e carboidratos.

Os pesquisadores disseram que nosso cérebro parece estimar quantas calorias existem nos alimentos com apenas gorduras ou carboidratos, ajudando a regular o quanto comemos. Mas é quando os dois elementos se juntam que as coisas complicam.

"Nosso estudo mostra que quando ambos os nutrientes são combinados, o cérebro parece superestimar o valor energético dos alimentos", disse Dana Small, da Universidade de Yale.

Nossa tendência em relação a esses alimentos também pode estar ligada ao fato de que os alimentos combinados com gorduras e carboidratos raramente existem na natureza, com exceção do leite materno, que é útil para as crianças sobreviverem.

"No ambiente alimentar moderno que é rico em alimentos processados cheio de gorduras e carboidratos, como donuts, batatas fritas, barrinhas de chocolate e batatas chips, esse aumento de recompensa pode ser contraproducente promovendo a fome em excesso e a obesidade."

Nossos ancestrais comiam principalmente plantas lenhosas e carne de animais, enquanto os alimentos processados só apareceram nos últimos séculos.

"Na natureza, alimentos ricos em gorduras e carboidratos são muito raros e tendem a ter fibras que retardam o metabolismo", disse Small. Ao contrário de hoje, é muito comum que alimentos processados tenham alto teor de gordura e altos teores de carboidratos".

Conclusão? De acordo com este estudo, nosso cérebro ainda não teria evoluído a ponto de entender que não deveríamos comer esse tipo de alimento com tanta frequência. E quem sabe se chegaremos a entender isso.

## 'Excesso de oferta' faz preço da batata em Campinas ficar abaixo do cobrado antes da greve dos caminhoneiros, diz Ceasa

**Data:** 19/05/2018

**Disponível em:** <https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/noticia/excesso-de-oferta-faz-preco-da-batata-em-campinas-ficar-abaixo-do-cobrado-antes-da-greve-dos-caminhoneiros-diz-ceasa.ghtml>



tilizada como referência da alta nos preços de alimentos durante a greve dos caminhoneiros, em maio, a batata em Campinas (SP) agora

apresenta preço inferior ao registrado antes do movimento paredista, que começou em 21 de maio. De acordo com a Ceasa, há "excesso de oferta do produto" e o quilo do tubérculo está sendo comercializado a R\$ 1,60, ante os R\$ 2,00 pedidos no primeiro dia da greve.

Levantamento realizado pelo entreposto entre os dias 8 e 15 de junho aponta uma redução de 33,3% no preço da batata inglesa "em virtude do excesso do tubérculo recebido pelo mercado atualmente, pelo acúmulo de safras oriundas de diversos estados da federação, quantidades estas, bem acima do que é absorvido pela demanda, culminando com queda natural dos preços".

No auge da greve dos caminhoneiros, que durou 11 dias, o quilo da batata inglesa na Ceasa Campinas chegou a ser negociado a R\$ 4,40, valor 175% maior que o registrado no fechamento do mercado desta segunda-feira (18).

"O atacadista não consegue sustentar o cenário de especulação, como muitas vezes se pensa por aí. Quem sustenta a especulação é a procura. Na medida que a procura se dissipa, acaba o problema", explica Ricardo Munhoz, engenheiro agrônomo da Ceasa Campinas.

Munhoz lembra ainda que o preço da batata, no geral, vem caindo nos últimos anos por conta da oferta. Em 2017, quando foram vendidos 80,5 mil toneladas do produto na Ceasa Campinas, o valor do tubérculo ficou 33% abaixo da média praticada em 2016.

"Foi apenas um pico que deu, agora já normalizou. A oferta aumentou muito e com isso não tem como segurar o preço. A previsão que temos para a região produtora é de seca agora, o que favorece a colheita. Dificilmente teremos algum problema neste ano", completa o agrônomo.

# COPACOL: Batatas de Letrinhas Kids já estão disponíveis nos supermercados da cooperativa

**Data:** 19/06/2018

**Disponível em:**

<http://www.paranacooperativo.coop.br/ppc/index.php/sistema-ocepar/comunicacao/2011-12-07-11-06-29/ultimas-noticias/118157-copacol-batatas-de-letrinhas-kids-ja-estao-disponiveis-nos-supermercados-da-cooperativa>

Para tornar o aprendizado dos pequenos ainda mais divertido, a Copacol lançou recentemente as Batatas de Letrinhas Kids. A novidade já está disponível nas gôndolas das seis lojas da cooperativa em pacotes de 400 gramas e um layout bem colorido.

**Origem** - Com batatas pré-cozidas e em formato de letras sortidas para cada pacote, o mais novo lançamento da Copacol é um produto oriundo da Bélgica que recebe todo cuidado no quesito qualidade durante a produção até chegar às mãos do consumidor final. “As letrinhas são excelentes produtos para motivar as crianças a se desenvolverem brincando”, destacou o superintendente comercial, Valdemir Paulino dos Santos. (Imprensa Copacol)



# Novidade!

# Batatas Letrinhas



 **Copacol**

Disponível no Copacol Supermercados!

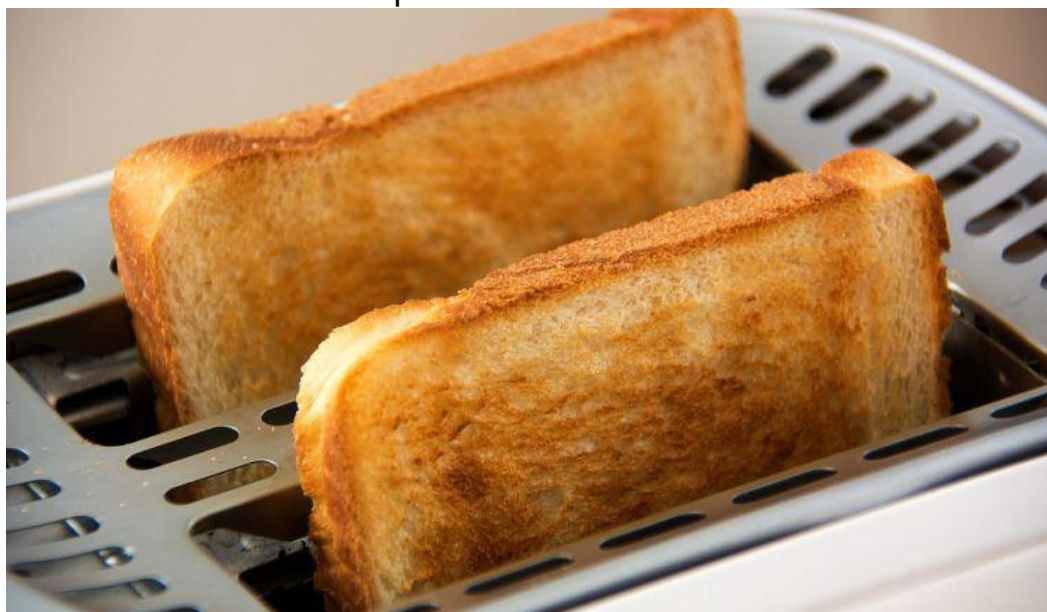
# Pão assado e batata frita podem ter substância cancerígena

**Data:** 19/06/2018

**Disponível em:**

<https://www.revistaencontro.com.br/canal/gastro/2018/06/pao-assado-e-batata-frita-podem-ter-substancia-cancerigena.html>

Alimentos ricos em amido são danosos quando fritos ou assados, diz professor da USP



Quem não gosta de comer um pão na chapa com um cafezinho recém coado? Pois é, esse hábito, até então considerado inofensivo, pode representar um risco para a saúde. Tudo por causa de uma substância possivelmente cancerígena, chamada acrilamida, que é formada quando alimentos ricos em amido são cozidos, assados ou fritos.

A acrilamida foi responsável por causar câncer em diversos animais da Europa e dos Estados Unidos, principalmente na década de 1990, informa o professor Ulysses Ribeiro Júnior, da Faculdade de Medicina da USP. Recentemente, continua o especialista, um juiz da Califórnia determinou que diversos estabelecimentos alertassem seus consumidores sobre a presença da acrilamida no café e em outros produtos.

O professor esclarece que alguns tipos de alimentos – principalmente aqueles que misturam aminoácidos, açúcares e algumas gorduras –, quando expostos a altas temperaturas, desenvolvem uma reação

química associada à água que é capaz de produzir a acrilamida. "Principalmente quando são assados por muito tempo, como é o caso do pão. A própria Agência Internacional de Pesquisa em Câncer [IARC, na sigla em inglês] classifica a acrilamida no grupo 2A, que traz produtos considerados prováveis carcinógenos. Mas, temos que ter uma preocupação a mais com essa substância", comenta Ulysses Ribeiro em entrevista para a Rádio USP.

Ainda conforme o cientista, no meio industrial, curiosamente, esse componente químico é usado para fins benéficos, especialmente no tratamento da água de reuso e para consumo da população. "Ela não é totalmente nociva, a não ser quando surge nos produtos de forma descontrolada", completa o especialista.

De todo modo, para evitar problemas à saúde, Ulysses recomenda cautela no consumo em excesso de produtos que contenham amido, principalmente quando são aquecidos, como pães e batata. No café da manhã, o ideal é apenas aquecer o pãozinho, caso seja da vontade da pessoa, e evitar assá-lo até "torrar".

Portanto, vale ressaltar que uma dieta balanceada, sempre privilegiando frutas, legumes e verduras, em detrimento da ingestão abusiva de alimentos gordurosos e ricos em carboidratos, pode favorecer a prevenção de problemas causados por essa substância cancerígena.

# Batata: Vargem Grande do Sul encerra plantio da safra de inverno

**Data:** 21/06/2018

**Disponível em:**

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/216185-batata-vargem-grande-do-sul-encerra-plantio-da-safra-de-inverno.html#.WzZ17dVKjcd>

O plantio de batata da safra de inverno de Vargem Grande do Sul (SP) deve ser finalizado em junho. No mês passado, o clima foi bastante favorável ao cultivo, com poucas chuvas, o que permitiu o bom desenvolvimento das lavouras e o controle de pragas e doenças.

Além disso, a semente plantada tem bom rendimento, garantindo qualidade satisfatória na próxima safra de inverno da região. Porém, as altas temperaturas no início do plantio, em abril, podem afetar a produtividade das primeiras áreas colhidas – assim, a previsão é de quebra de 5% a 10%.

A área destinada à bataticultura será mantida neste ano, mesmo com a baixa capitalização do setor desde o final de 2016. A colheita da safra de Vargem Grande do Sul está prevista para começar em julho.

# Porbatata e APED promovem consumo de batata nacional

Data: 12/06/2018

Disponível em: <https://www.distribuicao hoje.com/producao/porbatata-e-aped-promovem-consumo-de-batata-nacional/>



A Associação da Batata de Portugal (Porbatata) e a Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) apresentaram ontem, em Lisboa, a Campanha de Promoção da Batata Portuguesa. A Campanha está já em mais de 700 lojas das várias cadeias de hiper e supermercados e o objetivo é sensibilizar os consumidores nacionais para o consumo de batata produzida em Portugal.

Com o mote “Batata Portuguesa – Nasce à sua Porta”, a Campanha incentiva o consumo de batata nacional e procura sensibilizar os portugueses para as vantagens nutricionais deste produto. A Associação Portuguesa de Nutrição é parceira da iniciativa, que também tem o apoio do Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.

“O grande objetivo é promover o consumo da batata portuguesa, sobretudo, a batata fresca, produzida muito próximo dos locais de consumo. Além do impacto mais positivo para o ambiente em comparação com batata de outras origens, tem muito boas características nutritivas e organoléticas, que é importante destacar e desmistificar”, disse o presidente da Porbatata.

António Gomes adiantou à DISTRIBUIÇÃO HOJE que “a médio/longo prazo estamos a estudar a criação de uma marca de batata portuguesa, para valorizar ainda mais este produto” e salientou que “esta iniciativa, cujo orçamento ronda os seis mil euros, foi totalmente suportada pelos 46 associados da Porbatata”.

### **“Gosto muito de batata”**

O ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural referiu que “há muitas razões para estar aqui hoje a apoiar esta campanha: a primeira é que ‘Gosto muito de batata’, mas há mais”. Luís Capoulas Santos salientou que “a iniciativa vai ao encontro de várias preocupações do Governo: a Organização da produção; a promoção da produção nacional; o comércio de proximidade; e a colaboração entre a produção e a distribuição”.

Sobre o estímulo ao comércio de proximidade, o ministro anunciou que o Executivo está “a alterar as regras da contratação pública para permitir que instituições como escolas, hospitais e prisões, por exemplo, possam contratar fornecimento com pequenos produtores locais”.

### **Batata tem vitaminas e minerais**

A diretora-geral adjunta da APED, Mónica Ventosa, explicou-nos que “a Campanha vai estar nas lojas, e também no online e nos folhetos das insígnias, até final de junho, para promover este produto nacional, que é um produto de proximidade, por isso mais sustentável”, salientando que “é nossa obrigação proporcionar aos nossos consumidores escolhas acertadas e de qualidade, por isso apoiámos deste logo esta iniciativa”.

Na sua intervenção, a presidente da APN, Helena Real, afirmou que a Associação estava muito satisfeita “por poder apoiar uma campanha de promoção da produção primária” e frisou que “apoiámos no texto a transmitir aos consumidores, porque “a batata deve fazer parte da nossa alimentação”, uma vez que “250gr de batata fornecem 35% da Vitamina C necessária por dia a uma pessoa e 46% do potássio”, por exemplo.

Em média, cada português consome 93,5 quilos de batatas por ano e, de acordo com dados do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (GPP), são produzidas em Portugal cerca de 500 mil toneladas.

## Batatas são celebradas nas montanhas do Peru

**Data:** 08/06/2018

**Disponível em:**

<https://internacional.estadao.com.br/noticias/nytiw,batatas-sao-celebradas-nas-montanhas-do-peru,70002336151>

Uma viagem aos Andes proporciona descobertas de deliciosos pratos feitos à base de batatas

CHAHUAYTIRE, PERU - Gumercinda Quispe é uma descendente dos incas peruanos e aqui, nos Andes, a mais de 3.800 metros acima do nível do mar, ela preparou uma sopa de batatas bem apimentada e nutritiva, a quacha chuño.

Ela usou batatas novas e chuño, batatas brancas duras, secas, preparadas usando um antigo processo de conservação, em que ficam mergulhadas na água gelada de um riacho, pisoteadas para retirar a casca, e depois são deixadas secando ao sol.

As batatas são um componente fundamental da alimentação no Peru, onde nasceram. Elas têm textura e cores variadas: vermelhas, azuis, amarelas e rosadas, às vezes de duas cores quando cortadas em fatias. A textura de algumas variedades pode mudar se postas ao sol por alguns dias, antes do preparo. Com isso, elas se tornam mais macias e aveludadas. Algumas têm o formato da pata de um puma; outras, o focinho da alpaca ou as garras de um gato.

Nativas dos Andes do Peru e do noroeste da Bolívia, as batatas foram domesticadas há mais de 10 mil anos. No entanto, o tempo todo são descobertas novas variedades. Os bancos de batatas - como o da região de Pisac nos Andes, que guarda as sementes de mais de 1.300 tipos - estão sempre em busca de novas variedades, assim como dezenas de chefs peruanos criativos, sempre à procura de ingredientes indígenas silvestres e inusitados.

Secar a batata no gelo para o chuño foi apenas um dos métodos usados para aumentar a sua vida depois da colheita.

O transporte a pé era o mais usado pela maioria dos povos andinos; eles costumavam carregar as batatas em suas viagens e cozinhá-las com ervas, pimentas e a água de um riacho quando a fome apertava.

As batatas secas no Peru têm várias formas. Algumas parecem seixos - duras e lisas, brancas ou púrpura. Podem assemelhar-se a pedras maiores, de cores diferentes. Mas também podem ser macias, com o gosto e o cheiro forte do feijão fermentado ou do queijo curado. Cada uma tem um sabor e uma textura diferente.

Um guia inca dos Andes ainda viaja a pé carregando batatas secas e carne de llama, ingredientes essenciais para uma sopa que ele considera parte de sua herança cultural.

As batatas recebem um tratamento impressionante em toda a região. No Hotel Sumaq na cidade de Aguas Calientes, há pastel de papa, um bolo de batata macio e suave com camadas de batatas, bacon e queijo cortados em fatias finas.

A papa a la huancaína, que se originou na cidade de Huancayo, nas montanhas centrais do país, é considerada por muitos o prato nacional do Peru, e está em toda parte, inclusive na cafeteria em Macchu Pichu. As batatas são cortadas em fatias e fervidas juntamente com ovos, em seguida cortadas em fatias e colocadas sobre folhas de alface com algumas azeitonas por cima e temperadas com um molho huancaíno que incorpora o prato. Seu principal ingrediente é o pimentão de forma alongada, aromático, aji amarillo.

Outro prato favorito é a causa. Como as lasanhas, as causas são preparadas em camadas, em geral servidas frias.

Em lugar da massa, as batatas - esmagadas e temperadas com uma pasta de aji amarillo, suco de limão, azeite de oliva e sal - são o elemento mais importante de uma causa. Elas podem ter uma, duas ou mesmo três camadas. As outras camadas do prato podem incluir salada de frutos do mar, salada de alface, salada de carne de frango ou, como na região amazônica, salada de carne de porco e cebola à qual é acrescentado o forte pimentão redondo, charapita chile.

Qualquer que seja a maneira de prepará-la, a causa é sempre suave - e deliciosamente refrescante. Nas regiões mais quentes do Peru, é tão fresca e satisfaz como a sopa quente de Quispe, nos montes andinos.



# Rússia suspende parcialmente proibição de exportações de batata do Egito

Data: 06/06/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/russia-partially-lifts-ban-potato-exports-egypt>



Campo de Batata no Egito: local de demonstração e teste por um consórcio holandês avaliando um sistema de consultoria de irrigação que irá prevenir tanto a seca da cultura como o estresse de salinidade, minimizando as perdas de água (2013).

A Rússia concordou em facilitar a proibição das exportações de batatas de oito áreas agrícolas no Egito, permitindo que as remessas sejam retomadas a partir de 6 de junho, disse o ministro egípcio do Comércio, Tarek Kabil, em um comunicado no sábado.

A decisão de suspender parcialmente as restrições veio depois que as autoridades egípcias apresentaram os resultados dos testes solicitados por Moscou de algumas fazendas das quais a Rússia vinha recebendo remessas, disse o comunicado.

As autoridades russas "garantiram a segurança dos procedimentos de cultivo e exportação de batatas egípcias e sua qualidade, que atendem aos requisitos das normas russas e fitossanitárias", afirmou o comunicado.