

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

10/2019

Ceasa: Cebola, batata inglesa quiabo, alface e pimentão estão mais caros

Data: 02/07/2019

Disponível em:

<http://www.jmonline.com.br/novo/?noticias,2,CIDADE,181576>

A Ceasa Uberaba registrou estabilidade de preços em 22 produtos, entre os 29 comercializados, na cotação desta segunda-feira (01). Outros dois alimentos tiveram queda de preço e cinco sofrem reajuste, no comparativo com a última cotação. As informações são do orientador de preços João Carlos Caroni, diretor de Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento do Agronegócio.

Mantiveram estabilidade de preço o inhame (caixa 25kg), em R\$70,00; jiló (caixa 17kg), em R\$40,00; mandioca (caixa 25kg), em R\$50,00; mamão Formosa (caixa 18kg), em R\$30,00; mamão Avai (caixa 8kg), em R\$30,00; melancia (kg), em R\$1,20; berinjela (caixa 13kg), em R\$20,00; limão Taiti (caixa 22kg), em R\$35,00; maracujá, em R\$50,00; abobrinha (caixa 22kg), em R\$50,00; couve (dúzia), em R\$15,00; banana prata (caixa 16kg), em R\$30,00; banana nanica, em R\$20,00; beterraba (22kg), em R\$50,00; cenoura (caixa 22kg), em R\$50,00; vagem (caixa de 14kg), em R\$40,00; couve-flor (dúzia), em R\$60,00; batata doce (caixa 22kg), em R\$35,00; repolho (caixa 25kg), em R\$40,00; brócolis (dúzia), em R\$36,00; laranja Beira-Rio (caixa 22kg), em R\$35,00; e pepino (caixa 22kg), em R\$50,00.

Caíram os preços do tomate Santa Cruz (caixa 22kg), de R\$80,00 para R\$70,00; e chuchu (caixa de 22kg), de R\$40,00, para R\$30,00.

Sofreram reajuste de preços cebola (saca 20kg), de R\$45,00, para R\$60,00; batata Inglesa (saca 50kg), de R\$140,00, para R\$180,00; quiabo (caixa 14kg), de R\$50,00, para R\$60,00; alface (dúzia), de R\$12,00, para R\$15,00; e pimentão (caixa 14kg), de R\$30,00, para R\$40,00.

Batata inglesa é a vilã do mês da lista de compras

Data: 04/07/2019

Disponível em: <https://folhadomate.com/noticias/batata-inglesa-e-a-vilao-do-mes-da-lista-de-compras/>



Márcia notou alteração no preço ao fazer as compras do mês (Foto: Cassiane Rodrigues/Folha do Mate)

Um ingrediente habitual no dia a dia da cozinha da população está assustando os consumidores neste mês. Em levantamento mensal de preços realizado pela Folha do Mate em três supermercados de Venâncio Aires, foi constatado que a média do preço do quilo da batata inglesa neste mês é de R\$ 5,62, valor R\$ 0,97 maior do que no mês passado, quando a média ficou em R\$ 4,65. A diferença é ainda maior com relação ao primeiro mês da pesquisa de preços. Em janeiro, o valor médio era de R\$ 2,91, o que corresponde a um acréscimo de 107,3% no preço cobrado agora.

Diferença perceptível para os consumidores que fazem o rancho mensal, como Márcia Heisler, 46 anos. Moradora de Vila Sampaio, interior de Mato Leitão, ela vem a Venâncio Aires todos os meses para

fazer as compras. Segundo ela, o valor total da lista de compras está mais alto, mas a batata foi o que mais surpreendeu neste mês. “Ainda bem que verduras e frutas não preciso comprar porque planto em casa, fico imaginando para quem não tem espaço para produzir”, afirma. A família produz leite e suínos, o que também diminui o custo nas compras. “O que dá para plantar a gente planta, assim já consegue economizar”, ressalta.

Quem também estava em busca de preços mais baixos era Solange de Fátima Nicolay, 49 anos. Ela estava acompanhando a mãe Neci Nicolay, 84, nas compras do mês. Residentes em Cerro dos Bois, Solange diz que procura sempre produtos com preços mais acessíveis. “Está tudo muito caro, precisamos ficar atentos para conseguir economizar”, afirma. Uma alternativa para a economia doméstica é atentar para os dias de promoções dos produtos nos supermercados. A aposentada Zilda Kroth, 56 anos, afirma que não faz mais rancho, ela compra os produtos nos dias de promoção. “Amanhã sei que as frutas estão na oferta então deixo para comprar com preço mais baixo, é o jeito para conseguir economizar”, ressalta.

SEM ALTERAÇÃO

Os itens de limpeza, higiene e carnes não tiveram alterações significativas em relação ao mês passado. Dos 38 produtos pesquisados, nove mantiveram o mesmo valor, 14 aumentaram e 15 diminuíram. A queda mais significativa foi no preço do presunto magro: a média neste mês ficou em R\$ 19,74 por quilo, sendo que no mês passado era R\$ 21,62. Depois da batata, o item que apresentou maior alteração foi o pão francês, que passou de R\$ 7,93 para R\$ 8,79.

O valor médio total da lista de compras foi de R\$ 261,22 no mês de julho. Já em junho, a média ficou em R\$ 260,39. Em comparação com o primeiro mês do ano, o aumento foi de R\$ 4,60, já que o preço dos 38 itens saía por R\$ 256,62.

Batatas nativas, a nova esperança para os produtores peruanos

Data: 26/06/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/native-potatoes-new-hope-peruvian-producers>



Batatas nativas, a nova esperança para os produtores peruanos

Nos Andes, a 3.600 metros acima do nível do mar, as mais de 2.500 variedades de batatas nativas peruanas crescem. Há amarelo, roxo, preto e até vermelho.

Cada um, com uma propriedade nutricional diferente e processado em diferentes apresentações, conquistou um lugar nos mercados internacionais. Agora os produtores vêem naquele tubérculo uma oportunidade de melhorar a situação atual do campo.

Seus esforços começaram muito antes da Plenária Agrária do Congresso - realizada em 14 de junho - aprovar a lei para promover ações estratégicas para o desenvolvimento competitivo do produtor de batata.

Edilberto Soto, produtor de Ayacucho e presidente do National Coordinator of Potato Producers:

"O Peru herdou um produto ancestral valorizado por muitos países."

"Estamos trabalhando para promover o certificado de origem de pelo menos 12 variedades de batatas nativas antes que elas entrem no mercado internacional. "

E, como indicado, países como a Coréia e Cingapura já enviaram pedidos de intenção de compra de até 5 mil toneladas / ano.

Outros mercados potenciais são a Rússia, Aruba e até Dubai, que não restringem a entrada deste produto. "Mas há um problema, eles devem ser enviados processados", enfatiza Soto.

Maiores lucros

Atualmente, um produtor de batata de variedades como perricholi, canchay ou white ganha S / 0,80 por quilo no campo. Mas se eles vendem nativos, eles podem ganhar de S / 3.00. Se processarem, como chips, pré-cozidos, congelados ou outros, os lucros podem ser maiores, diz Miguel Quevedo, especialista do Ministério da Agricultura e Irrigação (Minagri).

Essas produções também teriam uma boa recepção no mercado interno, segundo Óscar Ortiz, diretor de Pesquisa e Desenvolvimento do Centro Internacional da Batata (CIP):

"Hoje 5% das batatas são processadas para consumo nacional, a maioria vai para as pollerias."

"Há uma revolução internacional na saúde, nos superalimentos, e as batatas nativas podem entrar nessa categoria e acessar esses mercados".

Primeiros passos

Uma planta de processamento industrial é o que os mais de 200 mil pequenos agricultores dedicados à produção de batatas nativas do país precisam hoje.

Israel Laura, chef que, juntamente com Soto, organizará uma reunião com autoridades estatais e privadas em 28 de junho:

"O investimento seria de S / 20 milhões e teria que ser localizado em Lima como zona estratégica para exportar para iniciar uma agenda para industrializar a batata peruana."

Pode industrializar? A experiência da marca de vodka "14 Inkas", feita com batatas nativas, é um exemplo. Em 2018 eles ganharam uma medalha de ouro nos EUA pelo seu produto.

Omar Cosío, fundador da marca de vodka "14 Inkas":

"A única maneira de industrializar é dando um valor acrescentado ao produto final, acompanhado de um bom pacote. Podem ser batatas fritas, congeladas ou em puré".

Dados

Produção: Das 19 regiões produtoras de batata no Peru, 9 têm potencial para produzir variedades nativas. LI>

Consumo: O consumo per capita de quilo / ano no Peru é de 84 quilos. Eles esperam chegar ao Bicentenário com 110 quilos.

Com variedades próprias, Honduras está se preparando para melhorar a renda dos produtores de batata

Data: 03/07/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/node/104840>



O cultivo da batata é a principal fonte de renda para os agricultores nas terras altas de Honduras, 90% dos quais são pequenos produtores, mas os tubérculos de sementes importados que eles plantam representam

40% de seus custos de produção. Além disso, essas batatas de semente só chegam ao país durante alguns meses. No entanto, as batatas são produzidas em Honduras ao longo do ano.

Com o objetivo de melhorar a renda de seus produtores de batata e garantir uma maior oferta de sementes de qualidade, a Diretoria de Ciência e Tecnologia Agrícola (DICTA), vinculada ao Ministério da Agricultura e Pecuária (SAG) de Honduras, divulgou as variedades de batatas DICTA-Jicaramaní e DICTA-Purén em 2018 como as primeiras variedades de batata típicas deste país da América Central.

Cientistas emitido selecionado ENTREGA-Jicaramaní de um grupo de clones de reprodução programa batata Centro Internacional da Batata (CIP) que foram enviadas para o governo de Honduras em 2011 e avaliadas em conjunto com os agricultores no país por vários anos.

De acordo com a Hugo Campos, director de investigação do CIP, ENTREGA-Jicaramaní tem níveis elevados de produção e adaptabilidade, com tubérculos adequados para consumo fresco e para a produção de batatas fritas, como bem como baixa susceptibilidade à requeima, a doen mais destrutiva Pope

Hugo Campos, Diretor de Pesquisa da CIP:

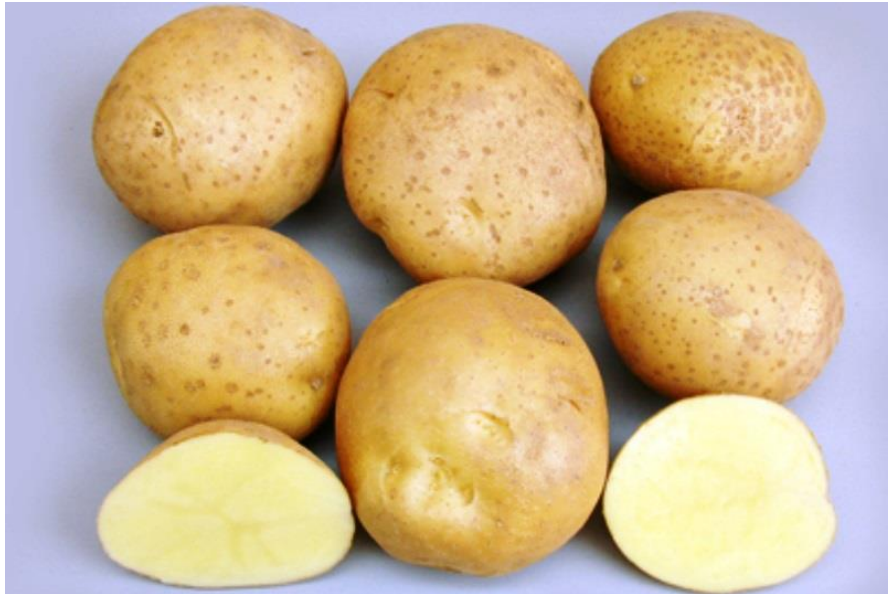
"Todas as qualidades dessa variedade ajudarão os produtores hondurenhos a gerar mais renda para suas famílias".

O engenheiro Edwin David Flores, secretário técnico da Rede Nacional de Batatas do SAG, explicou que o SAG dedicou aproximadamente 5 hectares de seus campos e estufas à produção de sementes básicas das novas variedades.

Os tubérculos de sementes produzidos pelo SAG serão entregues aos agricultores em setembro deste ano para multiplicação e venda como sementes certificadas, ou de qualidade declarada.

Ing. Edwin David Flores:

"Agora há muita expectativa dos produtores. Eles viram os ensaios de validação e sabem que essas variedades têm um bom rendimento e que as características das batatas são muito boas".



Segundo Flores, Honduras importa cerca de 2.000 toneladas de tubérculos por ano. Ele explicou que o objetivo do SAG é substituir metade dessas importações por sementes de qualidade produzidas no país a partir de variedades nacionais.

Com o apoio do governo de Taiwan, uma infraestrutura moderna foi construída para a produção de tubérculos de sementes livres de doenças. Os cientistas da CIP estão ajudando a equipe da DICTA a melhorar este sistema de sementes para produzir e distribuir sementes de qualidade semelhantes às importadas, mas a um custo menor e disponíveis durante todo o ano.

Ao mesmo tempo, a DICTA está avaliando outros clones de batata CIP para possível liberação como variedades no futuro.

Hugo Campos:

"O recente lançamento comercial da variedade DICTA-Jicaramaní em Honduras demonstra o grande potencial que os genótipos desenvolvidos pelo programa de melhoramento de batata da CIP representam para Honduras e América Central."

Big Potatoes: A História das Batatas na Polônia

Data: 27/06/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/origins-european-potato>



Um espécime do herbário *Solanum tuberosum* (batata) coletado e preservado no arquipélago Chonos no Chile por Charles Darwin durante sua expedição no HMS 'Beagle'. (Cortesia: Herbário da Universidade de Cambridge)

As plantas coletadas por Darwin ajudaram a revelar a ancestralidade das batatas europeias. Nova análise genética, liderada por cientistas do Instituto Max Planck para Biologia do Desenvolvimento na Alemanha, resolve quase 100 anos de debate sobre as origens da batata europeia. Estudiosos russos pensaram que a batata europeia moderna veio do Chile, enquanto pesquisadores ingleses sugeriram uma origem andina. Os novos resultados mostram que as origens da batata europeia estão, de fato, enraizadas em ambas as regiões da América do Sul. Para rastrear a ancestralidade da batata, os autores extraíram o DNA de 88 amostras que incluíam variedades crioulas, cultivares modernas e espécimes históricos mantidos em herbários. O mais antigo foi um espécime de 1660 encontrado no herbário Sloane, no Museu de História

Natural de Londres. Para o conhecimento do autor, este é o espécime de herbário mais antigo de qualquer planta, a partir do qual os dados de DNA do genoma foram recuperados com sucesso.

As primeiras batatas coletadas pelos europeus foram tiradas das terras altas dos Andes equatoriais no século XVI. Nesta latitude, eles foram adaptados para dias curtos. Quando foram introduzidos pela primeira vez na Europa, os tubérculos só se desenvolveriam no final do outono, à medida que os dias encurtavam, imitando a duração do dia e os sinais de temperatura de seu habitat original. Isso permitiu pouco tempo para que os tubérculos crescessem em tamanho antes que as plantas fossem mortas pelas primeiras geadas. Rafal Gutaker, do Instituto Max Planck de Biologia do Desenvolvimento:

“As plantas introduzidas no Peru teriam produzido as menores batatas que você já viu no seu prato e fatiariam fichas menores que os palitos de fósforo.” “Superar a dependência de curto dia para tuberação foi o marco mais importante no sucesso generalizado da batateira. crescendo.”

Introdução de batatas do Chile

A nova pesquisa acompanha o surgimento dessa adaptação na Europa e remonta ao século 19, coincidindo com um influxo de batatas chilenas. O período também coincide com uma transformação no cultivo de batatas na Europa. Depois de um começo lento, o cultivo ganhou força entre os séculos XVIII e XIX e, em meados do século XIX, a batata era a principal cultura da Irlanda.

Beverley Glover, do Herbário da Universidade de Cambridge, que cuida da coleção de Darwin:

“Espécimes de batata da América do Sul do século 19 são muito raros. Os autores não teriam sido capazes de determinar com certeza a ascendência chilena da batata sem as amostras coletadas por Darwin em 1834, que são preservadas para futuras pesquisas no Herbário da Universidade de Cambridge.”

As batatas chilenas contemporâneas são muito semelhantes às batatas modernas na Europa. No entanto, eles também são muito diferentes das amostras históricas chilenas, incluindo aquelas coletadas por Darwin. As introduções iniciais à Europa dos Andes e depois do Chile não são a história completa.

De 1846 a 1891, a ascendência andina fez um ressurgimento, que coincide com a epidemia de requeima da batata de 1845 a 1847, que desencadeou a fome da batata irlandesa. Essa mudança sugere que os agricultores podem ter reintroduzido estoques de batata mais antigos para superar as perdas de culturas suscetíveis a patógenos.

A análise também sugere que a diversidade genética introduzida na América do Sul foi misturada em anos posteriores com espécies de batata selvagem, usadas para criar resistência a patógenos de plantas. Hernán Burbano, o principal autor do Instituto Max Planck de Biologia do Desenvolvimento:

“As batatas são uma das culturas básicas mais importantes para a segurança alimentar. Nossas descobertas mostram a importância de manter diversas variedades locais e parentes silvestres de culturas para garantir seu sucesso em um futuro incerto, governado pelos efeitos da mudança climática e pela ameaça sempre presente de novas doenças”.

Batatas fritas de 60 euros, as mais caras do mundo

Data: 03/07/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/node/104845>



Estas lascas de luxo são o aperitivo perfeito para paladares exigentes.

As batatas fritas mais caras do mundo são o sueco, uma obra de arte em código gourmet da cervejaria St. Eriks, que queria a melhor

experiência para acompanhar sua St. Eriks Indian Pale Ale. Essa bebida refrescante precisava de um aperitivo em sua altura.

É assim que estes "chips" nasceram, prontos para satisfazer o paladar de gourmets exigentes. Eles são comprados em um estojo, uma embalagem atraente com a qual nenhum saco de plástico pode competir.

A iguaria contém cebola, endro, uma variedade de cogumelos conhecidos como Matsutake, trufas e um toque de Pale Ale - caracterizada pelo seu sabor doce -.



Sombras das fichas mais caras do mundo.

As batatas são de ótima qualidade de acordo com a marca, o que garante que elas foram cultivadas à mão em uma região montanhosa distante da civilização. Também nos diz que o solo em que crescem é o mais adequado para o desenvolvimento do tubérculo, pois aumenta seu sabor e otimiza seus benefícios nutricionais.

Estamos enfrentando uma edição limitada de 100 unidades. Pode-se dizer que essas batatas fritas, além de serem as mais caras do mundo, são também as mais exclusivas. O acompanhamento perfeito para a melhor cerveja sueca. Cada caixa contém cinco batatas. A caixa custa 55 euros, portanto cada batata feita por St. Eriks é avaliada em 11 euros.

Rede de 'fish n' chips' oferece prato e chope por R\$ 1 em inauguração de primeira loja em BH

Data: 03/07/2019

Disponível em: <https://www.hojeemdia.com.br/almanaque/rede-de-fish-n-chips-oferece-prato-e-chope-por-r-1-em-inaugura%C3%A7%C3%A3o-de-primeira-loja-em-bh-1.725154>



O fish n' chips é um dos pratos mais tradicionais da Inglaterra

Neste domingo (7), a rede paranaense Sirène, que é dedicada ao tradicional prato britânico fish n' chips (um combinado de peixe e batata fritos), abre sua primeira casa em Belo Horizonte. A festa de inauguração é aberta ao público e vai contar com o som da DJ Luísa Loes.

O restaurante abre suas portas no número 535 da rua Sapucaí, no bairro Floresta, com uma promoção: serão comercializados combos de 200 porções de fish n' chips mais um chope especial (que poderá ser escolhido entre todas opções da casa) por R\$ 1. Para participar da

ação, basta retirar uma senha a partir das 15h, horário da abertura da casa, no dia do evento.

Presente nas cidades de Curitiba, Brasília e Florianópolis, a Sirène investe em cones de peixe frito empanado com batatas que podem ser acompanhados de molhos, como tártaro, picante, barbecue e maionese da casa. Existe a possibilidade, também, de pedir um cone só com peixe ou só com batatas rústicas fritas.

No cardápio, também estão um sanduíche de peixe frito e batata doce frita servida em tiras com um toque de açúcar e canela.

Serviço: Inauguração da Sirène neste domingo (7), a partir das 15h, na rua Sapucaí, 535, Floresta

Alunas desenvolvem biocanudos de casca de batata e soro de leite

Data: 03/07/2019

Disponível em: <https://liberal.com.br/cidades/regiao/alunas-desenvolvem-biocanudos-de-casca-de-batata-e-soro-de-leite-1035686/>

Estudantes da Etec de Limeira desenvolveram o produto durante o Trabalho de Conclusão de Curso

Três alunas da Etec (Escola Técnica Estadual) Trajano Camargo, em Limeira, desenvolveram um canudo biodegradável a base de soro de leite com casca de batata. Gabriela Henriques, Bianca Zampieri e Milena Ribeiro iniciaram o projeto, fruto do TCC (Trabalho de Conclusão de Curso), a partir da sugestão da professora orientadora Gislaine Delbianco, em função da quantidade de reportagens que veicularam sobre o uso dos canudos.

A ideia de testar restos de alimentos como forma de substituir os polímeros (componente utilizado em materiais plásticos) se explica por que “a gente não pode tirar nada que vá ser ingerido, de uso nobre, para fazer canudinho”, explica Delbianco. Segundo ela, a casca da batata tal como o soro do leite seriam sobras tanto no preparo de refeições quanto na fabricação de queijos.

Gabriela Henriques conta que a maior dificuldade na realização do projeto foi montar o canudo. “A gente não tem uma máquina que molde ele, então tivemos que fazer tudo manualmente”, explicou.

Além da questão ambiental, a importância em encontrar materiais que substituam o plástico é reafirmada pela professora Gislaine ao lembrar que o objeto tem também finalidades médicas. “Não basta apenas proibir os canudos, por que eles ainda são importantes para pessoas que recorrem ao fonoaudiologista para desenvolver os músculos do maxilar e o movimento de sucção, e os canudos de papel não servem para isso”, diz a química.

Lei Estadual

O governador de São Paulo, João Doria (PSDB) anunciou na semana passada que vai sancionar o projeto de lei aprovado na semana passada pela Assembleia Legislativa que proíbe a distribuição de canudos plásticos pelo comércio de todo o Estado.

Segundo a assessoria de imprensa do Palácio dos Bandeirantes, Doria disse ser favorável à medida e vai sancioná-la, mas há um detalhe a ser estudado: a garantia de acesso aos canudos para pessoas com deficiência que têm dificuldade de ingerir alimentos sem eles. A preocupação surgiu após conversa do governador com a senadora Mara Gabrilli (PSDB), que atua em defesa desse público.

Vodka de batata começa a ser produzida na Escócia

Data: 27/04/2019

Disponível em: <https://3talheres.com.br/vodka-de-batata-comeca-a-ser-produzida-na-escocia/>



Em vez de permitir que seus produtos sejam desperdiçados, esses dois fazendeiros escoceses estão fabricando vodka a partir de batatas que são muito “feias” para serem vendidas em supermercados, compartilhou Carlos Magno Nunes Barcelos.

Graeme Jarron e sua esposa Caroline cultivam milhares de batatas para vender para os supermercados todos os anos – mas uma grande quantidade de suas batatas deformadas, que não atendem ao padrão do supermercado, muitas vezes acabam sendo desperdiçadas.

E assim, o casal criativo decidiu começar a usar as safras feias para fazer vodka em sua fazenda Ogilvy, tornando-a a primeira destilaria de vodka de batata da Escócia.

“Nós cultivamos batatas para supermercados, mas você ficaria surpreso com a alta demanda por batatas de formato uniforme”, diz Graeme, de 38 anos. “Antes de serem mandadas embora, nós olhamos para elas e

tiramos todos as que estão quebradas. Por isso, quero dizer aquelas que são muito pequenos ou muito grandes”.

“Além disso, se elas têm um sombreamento de verde, os supermercados não querem tocá-las”, acrescentou. “Os supermercados querem batatas de tamanho médio bom, e é por isso que pensamos que deveríamos usar as batatas fritas para fazer vodka e funcionou muito bem.

“Se não os usássemos, elas teriam sido desperdiçadas.”

A Ogilvy Vodka está agora se preparando para abrir as portas de seu novo centro de visitantes de £ 150.000 (US \$ 191.000) perto de Forfar, Angus, e Graeme espera que a experiência de experiência se torne uma parada obrigatória para os amantes de bebidas espirituosas.

SWNS

As turnês começarão em um trator e trailer vintage, que mostrará os bastidores da cultura da batata.

A família Jarron cultivou a terra na fazenda Hatton of Ogilvy desde 1910, mas apenas recentemente se juntou ao laboratório de destilação e destilação da Universidade Heriot-Watt, em Edimburgo, para começar a produzir a primeira vodka de batata da Escócia em 2014 contou Carlos Magno Nunes Barcelos . A Ogilvy Vodka agora é distribuída para lojas de garrafas independentes, lojas de fazenda e delis em todo o Reino Unido por apenas £ 36 por garrafa de 700 mililitros.

Declaração da indústria sobre o clorprofame (CIPC)

Data: 19/06/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/industry-statement-chlorpropham-cipc>



O Clorprofam ou Bud Nip (nome comercial) é uma substância química que é usada atualmente como um regulador do crescimento de plantas ou para inibir a germinação de batata e o controle de surtos no tabaco.

Em 17 de junho de 2019, o Comitê de Apelação Geral da Saúde e Segurança Alimentar da União Européia concluiu que a aprovação do Chlorpropham (CIPC) para uso tanto como herbicida quanto como inibidor de germinação não pode ser renovada.

A CIPC vem passando por uma revisão de rotina na Europa desde 2015 e tem sido discutida em sucessivas reuniões do SCoPAFF (Comitê Permanente de Plantas, Animais, Alimentos e Rações) e do Comitê de Apelação, e nenhuma opinião foi alcançada.

O regulamento de execução (UE 2019/989 de 17 de junho) para a não renovação foi publicado no Jornal Oficial (JO) em 18 de junho de 2019 e entra em vigor 20 dias após a publicação.

O prazo de retratação estabelecido no regulamento é 8 de janeiro de 2020 para todos os Estados membros retirarem as autorizações de produtos que contenham CIPC, e o período máximo de carência para uso, armazenamento e descarte terminará em 8 de outubro de 2020 o mais tardar.

A Task Force (TF) espera que a data final de armazenamento, eliminação e utilização siga de perto a posição da UE, mas estes não estão confirmados até à publicação pelo CRD.

Será ilegal usar a CIPC no Reino Unido além dessas datas de término e os produtores / gerentes de lojas são aconselhados a verificar com seus parceiros / clientes da cadeia de suprimento antes de tratar a colheita com a CIPC.

Espera-se que o limite máximo de resíduos (LMR) de 10 ppm esteja em vigor para a safra de 2019/2020. Contudo, dado que a substância activa não é renovada, o LMR pode descer para perto de zero no prazo de dois anos, e a importação de produtos da batata para a Europa com resíduos da CIPC acima deste nível não será permitida.

Um pedido para um LMR temporário acima do limite de quantificação (LoQ) para cobrir a contaminação anterior da loja está sendo procurado pela Certis e pela UPL para evitar que o MRL caia no LoQ no curto prazo. Este limite será temporário e diferenciará entre contaminação e uso ilegal.

Por que esta decisão foi tomada pela Comissão Europeia?

Embora esta decisão não tenha alcançado aceitação universal na Europa entre os seus Estados-Membros, a Comissão Europeia, com base no parecer da EFSA (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos), considerou que poderia haver um risco para os consumidores. Na ausência de dados, foram feitas suposições sobre as entradas na avaliação de risco do consumidor.

O Reino Unido apresentou novos dados à CRD em julho de 2017 pela Força-Tarefa, mas não foi possível enviar esses dados para a revisão da UE. Além disso, não foi possível ter em conta as formas como as batatas são consumidas e a EFSA não pôde efetivamente presumir que os tubérculos são comidos não lavados e crus. Isto resulta em uma superação calculada da Dose de Referência Aguda (ARfD).

Resultado decepcionante

É decepcionante que um dossiê considerado completo no início da revisão tenha sido encontrado ausente nos estágios finais, sem a oportunidade de apresentar novos dados. Qualquer outra consideração da CIPC na Europa seria como uma nova substância ativa.

Assessoria e apoio da AHDB

Durante o período de carência, a Stewardship continuará a ser uma exigência estatutária da marca e a indústria de batatas continuará a agir diligentemente para manter altos padrões de gerenciamento.

Sophie Churchill:

“A diretoria da AHDB Potatoes está muito consciente do impacto da perda da CIPC em empresas individuais, particularmente aquelas voltadas para o armazenamento a longo prazo. Continuaremos a apoiar a indústria e investir em pesquisa e troca de conhecimento para ajudar a indústria nessa situação desafiadora.”

Rob Clayton, diretor de estratégia setorial da AHDB Potatoes:

“Temos acompanhado de perto esta situação há algum tempo e apoiar os produtores e a indústria na transição da CIPC para alternativas é uma prioridade para nós. Em janeiro, anunciamos um fundo cercado de 800 mil libras para garantir que todos aqueles que armazenam batatas tenham acesso aos conselhos de que precisam. Isso se baseia em um gasto existente de £ 800.000 por ano em pesquisa de armazenamento.” Especialistas em armazenamento da AHDB fizeram palestras sobre o futuro da supressão de germinação em oito eventos regionais durante o inverno.

Produtores e gerentes de lojas agora podem obter conselhos individuais sobre como gerenciar suas próprias lojas e uma visita de um especialista em armazenamento. Em maio, a AHDB lançou um esquema de Storage Network, onde a AHDB facilitou os consultores de armazenamento comercial para fornecer serviços para a indústria sem custos. O esquema é projetado para garantir que os gerentes de loja se sintam o mais suportados possível durante esse processo.