

Almanaque

Os benefícios das
frutas cítricas

pág 7

Almanaque

Plantas diferenciadas
para decoração

pág 6

Almanaque

A irrigação na
produção agrícola

pág 8

Jornal Monte Belo

Julho de 2018 | ano 15

Circulação: Sede do município, linha Pedemeiras,
Linha Santa Bárbara, Linha Armênio, Linha Leopoldina,
Linha Colussi, Linha Santo Isidoro, Linha Alcântara,
Linha Fernandes Lima, Linha Argemiro

Circulação mensal | www.gazeta-rs.com.br

CONTRA AGROTÓXICOS

Petição arrecada mais de um milhão de apoiadores



O movimento defende a aprovação do Projeto de Lei 6670/2016 que institui a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos (PNaRA) e argumenta que irá barrar o Projeto de Lei (PL) 6299/2002, conhecido como “Pacote do Veneno”. Página 05

Geral

Brasileira na
Organização da
Vinha e do Vinho

pág 3

Geral

Especialistas
discutem controle
de doenças
nematoides na Serra

pág 4

Geral

Agricultores
recebem título de
destaque do ano

pág 3

Geral

Mobilização
incentiva denúncias
de crimes no campo

pág 2

Geral

Lançamentos
de sucos adequados
ao Mapa

pág 5

COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro	Dias da Coleta
Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.	2ª feira a Sábado (a partir das 7h)
Cidade Alta	2ª feira a Sábado (a partir das 13h)
Centro	2ª a Sábado (a partir das 17h)
Lot. Parque dos Sabiás, Santa Helena, Fátima, São Rafael, Santo Antônio e Santa Marta. Eucaliptos, Fenavinho, Imigrante, Licorsul, Vila Nova I, II e III, Barracão, Sertorina, Eulália Baixa, Lot. Vinhedos, São João, São Vendelino e Caminhos da Eulália.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Cohab, Salgado, Lot. São Paulo, Borgo e Panazzolo, Vale dos Vinhedos, Faria Lemos, Tuiuty e São Valentim.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Conceição, Juventude, Vinosul, Tancredo Neves, Municipal e Jardim Glória Vila Militar, Aparecida, Progresso e Universitário, Lot. Zatt, Ouro Verde, Cembratel, São Roque, Sol Nascente, Linha Pradel, Lot. Panorâmico III, Nossa Senhora da Saúde e Lot. Bertolini.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
Pomarosa, Santa Rita, Lot. Verona e Botafogo.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
São Pedro e São Miguel.	2ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	4ª feira (a partir das 7h)

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

Bairro	Dias da Coleta
São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
São João, São Vendelino, Borgo, Cohab, Licorsul, Salgado, Fenavinho, Vila Nova I, II e III, Eucaliptos, Barracão, Santa Helena, Fátima, Santa Marta, Santo Antônio, Imigrante, Caminhos da Eulália e Eulália Baixa.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Progresso, Universitário, Conceição, Jardim Glória, Pomarosa, Vinosul, Santa Rita, Botafogo, Vila Militar, Aparecida, Cembranel e Nossa Senhora da Saúde, Maria Goretti e Juventude	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Humaitá, São Francisco, São Bento, Planalto e Cidade Alta.	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
Centro	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
São Pedro, São Miguel, Tuiuty, São Valentim, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Passo Velho, Ponte do Rio das Antas, Km 2, São Luiz das Antas, Linha Demari, Linha Ferri e Alcântara.	4ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	5ª feira (a partir das 7h)

Os horários de coleta não informados acima iniciam a partir das 7h. Nos domingos e feriados será realizada a coleta do resíduo orgânico nas principais avenidas, das 9h às 12h. Para sugestões, informações, reclamações e recolhimento de móveis velhos e eletrodomésticos, telefone para o Fala Cidadão 0800 979 6866 ou Secretaria Municipal do Meio Ambiente 3055 7190.

R Domingos Rubechini, 159 - Bairro Fenavinho - 54 3454 9209



Mobilização incentiva denúncias de crimes no campo

Em resposta à insegurança que preocupa os produtores rurais do Rio Grande do Sul, foi lançada, na última quinta-feira (5), uma mobilização para incentivar denúncias de crimes rurais e abigeato. A iniciativa é da Frente Parlamentar de Combate aos Crimes Agropecuários (FPC-CA), da Assembleia Legislativa, presidida pelo deputado Sérgio Turra.

De acordo com o parlamentar, a falta de registros e informações é hoje o principal entrave enfrentado pelas po-

licias no combate à violência no campo. "O objetivo da mobilização é dar força ao excelente trabalho desenvolvido por esses policiais", destacou. "Em audiências realizadas pela Frente em diferentes regiões, vimos a necessidade de integrar informações para colaborar com o trabalho da inteligência policial", complementou. Neste ano já foram criadas duas Delegacias Especializadas na Repressão aos Crimes Rurais e Abigeato (DECRAbs), em Bagé e Santiago.

COMO SEPARAR OS SEUS RESÍDUOS?

A separação dos **resíduos sólidos**, popularmente conhecidos como lixo, permite o reaproveitamento, a reciclagem, a compostagem e a disposição final ambientalmente adequada.

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

PAPÉIS E PAPELÃO

Jornais, listas telefônicas, folhetos, revistas, folhas de rascunho, papéis de embrulho, caixas de papelão, folhas de caderno, embalagens longa vida (tetrapak) e outros.



Garrafas em geral, potes e jarras, vidros de conservas, cacos de vidro e outros

VIDROS

PLÁSTICOS

Garrafas plásticas, tubos e canos, potes de creme, frascos de xampu, baldes, bacias, brinquedos, sacos e sacolas, saquinhos de leite e outros.



Latas de cervejas e refrigerantes, enlatados, arames, pregos, tampas, fios, objetos de cobre, alumínio, bronze, ferro, chumbo e zinco

METAIS

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Cascas de frutas e legumes, bagaços de frutas, restos de alimentos.



Papel higiênico e lenços de papel usados, curativos, fraldas descartáveis, absorventes higiênicos, bitucas de cigarro e resíduo de varrição.

ATENÇÃO

Pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, restos de remédios, latas de tintas, embalagem de agrotóxico e resíduo eletrônico não podem ser destinados junto com os resíduos comuns.

Consulte o site www.bentogoncalves.rs.gov.br e verifique a destinação ambientalmente adequada desses materiais.

Para maiores informações, entre em contato com a **Secretaria Municipal do Meio Ambiente** pelo telefone 3055 7190 ou **Fala Cidadão** 0800 9796866.



Agricultores recebem título de Agricultor Destaque do ano

Os agricultores Gregório Lazzarotto, Nestor Antônio Cecconi e Margô Perin foram escolhidos para serem homenageados como Agricultor Destaque do ano, no dia 24 de julho, em Sessão Solene que será realizada no plenário da Casa a partir das 19h.

O Título foi criado no município em 2014, através do Decreto Legislativo 010/2014. Ficou instituída a homenagem ao Agricultor

destaque do ano, cuja indicação parte do presidente da Comissão Técnica Permanente de Obras, Assistência, Saúde e Agricultura, por um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, por um representante do Conselho Municipal de Agricultura, por um representante do Conselho Municipal do Meio Ambiente e por um representante da Emater.

Prévia da divisão do ICMS aponta crescimento de Monte Belo do Sul

A Receita Estadual divulgou a prévia da distribuição de arrecadação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) para 2019. Na relação, Monte Belo do Sul aparece com variação positiva no Índice de Participação dos Municípios (IPM), de 2018 para 2019, com crescimento de 8,5%, ocupando a segunda posição em tabela que mensura o índice de todos os municípios da região da AMESNE (Atrás apenas do município de Carlos Barbosa, em um total de 35 municípios).

Em 2017, o ICMS representou aproximadamente 25% da arrecadação total do município. O valor é apurado pela Secretaria da Fazenda do Estado com base no desempenho médio da economia local entre os anos de 2016 e 2017. O IPM provisório sinaliza como serão repartidos os cerca de R\$ 7 bilhões entre as 497 prefeituras ao longo do próximo ano. O índice vinha em constante queda no município desde de 2012, acumulando um déficit de aproximadamente 30% nos últimos 05 anos.

Estudantes têm até o final do mês para renovar cadastro de transporte

Os estudantes de Monte Belo do Sul têm até o final de julho para renovar o cadastro para transporte escolar. Os alunos precisam se dirigir até a Secretaria Municipal de Educação de Desporto (Rua Sagrada Família, 533, cen-

tro). Os documentos necessários são: carteirinha (foto 3x4 nova), comprovante de endereço atualizado, matrícula da instituição de ensino, documento pessoal (RG ou CNH), ficha cadastral (preenchida no momento da renovação).

Brasileira vai presidir Organização Internacional da Vinha e do Vinho

A brasileira Regina Vanderlinde foi eleita na sexta-feira (6) com 92,2% dos votos, em Paris (França), como a nova presidente da

Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Ela foi escolhida pela Assembleia Geral Extraordinária da OIV, tendo obtido 36 dos 45

Irmãos Giovanni Battista, Ângelo e Rinelda serão homenageados com Portaria de Louvor na Câmara

Os irmãos Giovanni Battista, Ângelo e Rinelda Barbieri serão homenageados na noite do dia 24 de julho pela Câmara Municipal de Monte Belo do Sul. Eles receberão Portaria de Louvor e Agradecimento a partir das 19h, no Plenário da Casa.

Vindos da Itália para o Brasil no ano de 1948, os irmãos Barbieri desde então residem em Monte Belo do Sul e em 2018 completaram 70 anos de estada no município. Giovanni Battista, Ângelo e Rinelda desde cedo trabalham na agricultura na

produção de uvas. Enfrentaram inúmeras dificuldades, como a maioria dos produtores rurais que vieram da Itália, mas com muito esforço, trabalho e dedicação cultivam até hoje vinhedos e elaboram Vinhos Artesanais.



Irmãos estão há 70 anos no Brasil e cultivam vinhedos



Regina Vanderline entre membros da delegação brasileira

votos dos países membros. A eleição da candidata coloca em destaque a importância e o potencial de expansão do mercado vitivinícola brasileiro.

O consumo anual per capita de vinho no Brasil ainda é modesto (1,53 litros, contra 40 litros na França) e cerca de 80% do que é consumido provém de importações, a despeito do reconhecimento internacional que os vinhos nacionais vêm recebendo.

Padrões

A OIV é a organização que define padrões internacionais sobre vinho, uva, passas, bebidas à base de vinho e sucos de uva. Também é

responsável pelo acompanhamento econômico e comercial internacional do setor.

Formada em farmácia bioquímica – tecnologia de alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Regina Vanderlinde tem mestrado e doutorado em enologia pela Universidade de Bordeaux e trabalha na OIV desde 2012 como secretária científica da subcomissão de métodos de análises.

Regina Vanderlinde sucede a atual presidente, a norte-americana Monika Christmann, para um mandato de três anos. A OIV é uma instituição criada em 1924. Em 1958, foi transformada em organização. É formada por



Regina Vanderlinde foi eleita com 92,2% dos votos, em Paris (França)

45 Estados membros e por uma região com o estatuto de observação, Yantai na China. Há, ainda, observadores permanentes de diversas organizações setoriais ligadas ao vinho e à vinha.

Evento reúne especialistas para apresentar e discutir inovações no controle dos nematoides na Serra Gaúcha

O 35º Congresso Brasileiro de Nematologia (CBN) encerrou no dia 29 de junho após uma semana de palestras, painéis, apresentação de trabalhos e minicurso dedicados à identificação, manejo, controle e danos causados pelos nematoides. O último dia foi de visita técnica a parreirais e pomares de pessegueiros. Nesta edição, com o tema Nematoides: problemas emergentes e estratégias de manejo, o principal fórum nacional sobre o assunto reuniu, de 24 a 29 de junho, em Bento Gonçalves, aproximadamente 400 participantes, entre pesquisadores, técnicos, produtores e estudantes.

“Com certeza os nematoides são hoje um dos principais fatores limitantes de produtividade nas culturas em todo o país, apesar de ainda serem subestimados e desconhecidos, além de difícil controle. Se a identificação for errada, o manejo não será eficiente”, pontuou o presidente do 35º CBN, Jerônimo Vieira

de Araújo Filho, ao destacar a importância dos encontros anuais promovidos pela Sociedade Brasileira de Nematologia (SBN).

35ª Edição

Segundo sua avaliação, a 35ª edição apresentou vários temas técnicos importantes que abordaram desde ferramentas para o diagnóstico até novas moléculas nematicidas e formas alternativas de controle, como o biológico. Araújo Filho também destacou a importante inclusão das fruteiras de clima temperado e tropical e das grandes culturas, como o arroz e a cana-de-açúcar; fruteiras de clima temperado ainda não haviam sido contempladas nas edições anteriores. “O programa estava bastante direcionado para o Sul, mas integrou todo o país. A apresentação de problemas emergentes, como a ‘soja louca’, ou mesmo as pragas quarentenárias, sempre atraem os profissionais



Congresso debateu a ocorrência dos nematoides como um dos principais fatores limitantes de produtividade nas culturas em todo o país

que buscam subsídios em outras regiões e até mesmo em outros países”, avaliou.

Além das apresentações técnicas e discussões, a interação e o intercâmbio de experiências entre os participantes foi outro ponto ressaltado pelos organizadores. “Muitas vezes um relato dos danos da praga em uma região é mais eficaz e atrai mais a atenção dos participantes do que uma palestra sobre o mesmo tema”, comenta Araújo Filho, destacando esses momentos como um dos pontos positivos do encontro, dada a diversidade da origem dos participantes. Segundo dados da organização, nesta edição, o Congresso contou com a participação de representantes de 20 estados brasileiros (Alagoas, Bahia, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Pará, Paraíba, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Roraima, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Tocantins) e de seis países (Argentina, Bélgica, Brasil, Panamá, Paraguai e Estados Unidos).

Proposta de melhorias

Outro resultado importante do Congresso foi a identificação e a proposição de melhorias que podem ser

lideradas pela SBN, como foi o caso nesta edição da discussão sobre uma possível certificação dos laboratórios, conforme relatado pelo vice-presidente do 35º CBN e pesquisador da Embrapa Clima Temperado, César Bauer. “A partir da apresentação do panorama da situação atual dos laboratórios responsáveis pela identificação de nematoides e dos erros que vêm acontecendo, discutiu-se a criação de um selo de qualidade, pontuou Bauer. Com o selo, busca-se qualificar o serviço de emissão de laudos de identificação de nematoides e, conseqüentemente, possibilitar a adoção de medidas de controle mais eficazes.

Empreendedorismo no mundo científico

Além de possibilitar a atualização científica, o Congresso oportunizou, com a palestra de encerramento “Empreendedorismo no mundo científico: Brasil e exterior”, apresentada pelo pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Marcos Botton, uma nova perspectiva para os estudantes e profissionais presentes. “Nosso objetivo foi fomentar novas possibilidades, dar uma ‘chacoalhada’ nos participantes, retirando-os de sua zona de conforto”, destacou Araújo Filho. Segundo sua avaliação, a palestra apresentou novas

oportunidades ajustadas à realidade atual, tanto para os estudantes como para os profissionais presentes. “Não basta mais formar, é importante fomentar novas possibilidades, caminhos alternativos. Não adianta formar mais 50 doutores e não ter espaço para todo mundo”, concluiu ele.

Doenças causadas pelos nematoides na cultura do pessegueiro

Os nematoides fitoparasitas prejudicam as plantas devido à sua ação nociva sobre o sistema radicular que, por sua vez, afeta a absorção e a translocação de nutrientes, alterando a fisiologia e nutrição da planta. Esses organismos também podem predispor a planta a doenças e a estresses ambientais, ou mesmo, atuarem como vetores de outros patógenos.

Já foram relatadas mais de 30 espécies de nematoides fitoparasitas em plantas de pessegueiro, destacando-se como mais importantes, *Meloidogyne* spp., *Mesocriconema* spp., *Xiphinema* spp. e *Pratylenchus* spp. Esses nematoides podem reduzir o vigor e produção do pomar e, ocasionalmente, em conjunto com outros fatores, causarem a morte da planta.

PREMIAÇÃO

Durante o jantar de confraternização do 35º CBN, na noite do dia 28 de junho, foram anunciados os nomes dos estudantes de graduação e pós-graduação premiados, bem como os vencedores do Concurso de fotografias. Confira a lista premiados com fotos:

Graduação (Prêmio Anário Jaehn)

Angélica Sanches Melo – Reação de trigo mourisco a *Meloidogyne javanica*.

Danilo Calixto da Silva – Flutuação populacional do nematoide reniforme em sucessão e rotação de culturas na soja.

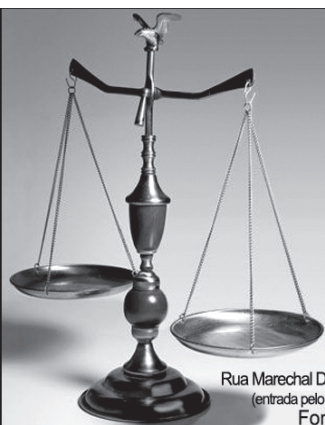
Leidiane Pinheiro dos Santos – Interação de nematicidas químicos e biológicos na cultura de fitonematoides

Pós-graduação (Prêmio Dimitry Tihod)

Juliane V.C.L. Silva – Uso da terra e variáveis climáticas estruturam a comunidade de nematoides na Caatinga.

Angélica Miamoto – Suscetibilidade de *Macrotyloma axillare* cv Java a *Meloidogyne javanica* e interação histopatológica

Raycenne Rosa Leite – Biologia Comparada de *Meloidogyne graminicola* em *Oryza sativa* e *O. glumaepatula*



Advogadas
Dra. Fabiana M. Benedet
OAB-RS 62.047

Dra. Simone M. Lunelli
OAB-RS 61.068

Áreas de atuação

Direito Trabalhista
Direito Previdenciário/INSS
Direito do Consumidor
Direito de Família e de Propriedade
Causas Cíveis em geral.

Rua Marechal Deodoro, 230, sala 503 - Torre Wall Street Business Center
(entrada pelo Shopping Bento Gonçalves) - Centro - Bento Gonçalves - RS
Fones: (54) 3055-3939 / 9605-8676 / 9957-8733

Lançamento de novos sucos no mercado deverão se adequar à normas do Mapa

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) anunciou que está elaborando Padrões de Identidade e de Qualidade (PIQs) necessários para o lançamento de novos sucos no mercado. Entre os produtos que o consumidor passará a ter à sua disposição estão os sucos de graviola, cereja, groselha, framboesa, kiwi, carambola, lichia, bacuri e buriti. Até então, esses sabores de frutos considerados exóticos ou tropicais, estavam disponíveis apenas nos cardápios de lanchonetes e de restaurantes que utilizavam as próprias frutas ou polpas para produzir o suco.

Com o pedido de industrialização, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal- DIPOV, elabora os parâmetros analíticos para identificação dos referidos sabores. Cada produto, possui um PIQ específico a depender de uma série de características próprias da fruta que dá origem ao suco. Essas características são avaliadas sob condições técnicas rigorosas (índices de contaminantes, conservantes, resíduos, adição de açúcar, entre outros



Consumidor passará a ter à sua disposição sucos de graviola, cereja, groselha, framboesa, kiwi, carambola, lichia, bacuri e buriti

itens).

De acordo com Fábio Fernandes, diretor do DIPOV, uma proposta de portaria está sendo encaminhada à Consultoria Jurídica do ministério devendo ser publicada até o final de julho. Assim que houver a publicação, o setor privado terá prazo para adequação da rotulagem, de acordo com o coordenador do Departamento de Vinhos e Bebidas do Mapa, Helder Moreira Borges.

Regras hoje

Atualmente, existem três tipos de bebidas divididas conforme o teor de matéria prima contida o refresco de determinada fruta deve ter como teor mínimo a partir de 10 % de suco natural; os néctares têm de 30% a 50 % de suco, podendo, também neste caso, como no refresco, ter adição de águas. E, o suco, que deve ser puro. A legislação não prevê limite máximo para a adição de açúcar, mas as indústrias têm procurado reduzir a utilização deste produto, com o uso do suco de maçã.

Segundo Helder Borges os néctares há algum tempo vem recebendo adição de suco de maçã, que é um produto mais barato que o suco da própria fruta e não alteram o aroma final, denominado de néctar misto. Foi um pedido da indústria, afirmou. O coordenador alerta que o consumidor deve olhar no rótulo do produto o teor de suco. Chama atenção também para o cuidado que o comprador deve ter com a embalagem, que não pode estar amassada ou com o lacre rompido sob pena de contaminar o produto. “As embalagens longa vida podem amassar ou romper no transporte ou no empilhamento, que precisam ser feitos de maneira correta”.

Petição contra agrotóxicos no Brasil atinge mais de um milhão de assinaturas

Uma petição online para reduzir o uso de agrotóxicos no Brasil já conta com 1.160.196 milhões de assinaturas (até 9 de julho de 2017). Intitulado como “Chega de agrotóxicos” (<https://www.chegadeagrototoxicos.org.br/>), o movimento defende a aprovação do Projeto de Lei 6670/2016 que institui a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos (PNa-RA) e argumenta que irá barrar o Projeto de Lei (PL) 6299/2002, conhecido como “Pacote do Veneno”. “Ao liberar ainda mais o uso de agrotóxicos no país, o Pacote do Veneno vai contra a vontade da sociedade brasileira – segundo pesquisa IBOPE, 81% dos brasileiros considera que a quantidade de agrotóxicos aplicada nas lavouras é ‘alta’ ou ‘muito alta’”, diz a nota de apresentação do documento.

O uso de agrotóxicos no país tem sido alvo de diversas discussões nos últimos meses. Uma das apoiadoras do movimento, a chef de cozinha Bela Gil, que já havia se manifestado contra a “PL do Veneno” nas redes sociais, comentou que uma comida sem agrotóxico e cultivada de uma maneira sustentável e regeneradora é essencial para a perpetuação da vida humana na terra. “Comida sem veneno significa uma vida mais feliz, saudável e digna para todos”, observou. Outra famosa apoiadora do “Chega de agrotóxicos” é a cozinheira e jurada do programa Masterchef, Paola Carosella. “Se os governos destinassem esforços como assistência técnica e incentivos fiscais à agroecologia da mesma forma como faz hoje com a agricultura convencional, teríamos em um futuro próximo um país infinitamente mais digno, mais justo e definitivamente mais saudável em todos os aspectos”, analisou.

Mudanças apontadas

O “Chega de agrotóxicos” aponta para algumas mudanças que acontecerão na legislação no caso da aprovação do “PL do Veneno”. “Agrotóxico passa a se chamar ‘defensivo fitossanitário’, na tentativa de mascarar/encobrir a nocividade amplamente conhecida destas substâncias (...) será permitida a venda de alguns agrotóxicos sem receituário agrônomo e de forma preventiva, favorecendo ainda mais o uso indiscriminado”, entre outros. O movimento é apoiado pelo Greenpeace, Fundação Oswaldo Cruz (Fio Cruz), Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), Associação Brasileira de Agroecologia (ABA) e outros.

MAPA comenta revisão da legislação de agrotóxicos

O Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em meio aos debates sobre o tema, emitiu uma nota técnica explicativa em que registrou que “atualmente, há muita preocupação em relação ao uso de substâncias químicas. Os debates sobre o tema, muitas vezes, têm pouco embasamento científico”, diz a nota. “A filosofia de risco zero não é adequada, pois mesmo uma substância que aparentemente seja segura, como a água, quando consumida em quantidade exagerada pode levar a risco de vida”, acrescenta a nota.

O MAPA pontuou que os pesticidas são ferramentas essenciais à produção agrícola brasileira e à manutenção do seu alto nível produtivo. “A necessidade do uso dessas ferramentas torna ainda mais evidente a sua utilização de forma correta, segundo as orientações estabelecidas por ocasião do registro do produto, no sentido de minimizar



Bela Gil, uma das apoiadoras contra o agrotóxico no país

possíveis riscos de sua utilização”, comenta a nota.

Sobre o “PL do Veneno”, o Ministério se manifestou ainda que ele propõe aumentar a multa de R\$ 19 mil reais atuais para até R\$ 2 milhões, no caso de não cumprimento da nova legislação.

“O Brasil é um dos países que mais produz e exporta alimentos e sua legislação precisa atender, de forma segura e eficiente, o avanço do setor agropecuário. Há, hoje, mais de 35 novos ingredientes ativos na fila de análise, via de regra mais eficientes e menos nocivos à saúde e ao meio ambiente do que produtos que já estão no mercado. No entanto, o método atual de avaliação e de registro não permite previsibilidade sobre quando os agricultores brasileiros terão acesso a essas novas tecnologias, já disponíveis em diversos países”, observa a nota.

O órgão saliente que algumas incoerências estão na lei atual e que precisam ser corrigidas, por isso apoia a aprovação do Projeto de Lei (PL) 6299/2002.



O Composto Orgânico
Classe a



Use Composto Orgânico Adubare para aumentar a fertilidade do seu solo. Matéria orgânica nunca é demais para o solo e é indispensável para uma boa produção.

(54) 3454-1417 (54) 9925-1582

RS 355, Km 10 • Linha Marquês do Herval | Distrito de São Valentim • Veranópolis

adubare
COMPOSTOS ORGÂNICOS



Plantas ideais para decoração de ambientes

A beleza das plantas é sempre bem-vinda quando o assunto é decoração, mas muitas pessoas desistem de tê-las em casa por conta da falta de tempo para os cuidados necessários. A boa notícia, porém, é que algumas espécies necessitam menos regas e vivem bem em condições variadas de luminosidade e temperatura.

Então, se você sempre quis ter plantas em casa, mas nunca levou a ideia adiante por causa da rotina agitada, saiba que plantas como cactos, suculentas e hortênsias não exigem tantos cuidados e podem ser a aposta ideal para você. Veja as dicas da Gazeta.

Cactos

O cacto vive com pouca água na natureza, portanto, ao ser cultivado em casa, deve ser irrigado apenas quando o substrato estiver completamente seco. No inverno, a planta entra em repouso e as regas devem ser evitadas, pois a água pode facilitar o aparecimento de bactérias e fungos. O cacto não precisa ser podado.

Antúrio

O cuidado mais importante é colocar os antúrios em um local bem iluminado, mas bem protegido do sol forte, para que não as folhas não queimem. Regue com pouca água três vezes por semana.

Begônias cor-de-rosa e vermelhas

As begônias são resistentes, não exigem tratamentos específicos e podem ser plantadas em vasos pequenos - ou seja, são uma boa pedida para ambientes sem muito espaço. Gostam de luz, mas não necessariamente sobre elas, por



A Espada-de-São-Jorge tem origem africana e é muito forte, já que sobrevive bem a poucas irrigações, ao sol intenso e ao frio



A hortênsia não precisa de muita luminosidade para sobreviver e, por isso, se adapta bem em apartamentos

isso, o ideal é que fiquem perto de vidraças. A recomendação é regar as begônias duas ou três vezes por semana com pouca água.

Suculentas

As suculentas costumam ser confundidas com minicactos e apresentam grande variedade de flores. Gostam de sol e, portanto, são bem-vindas em janelas e jardins. Nas estações quentes, devem ser regadas, no mínimo, uma vez por semana. O intervalo aumenta para a cada três semanas em épocas frias.

Hortênsia

A hortênsia não precisa de muita luminosidade para sobreviver e, por isso, se adapta bem em apartamentos. Deixe-a em ambientes

frescos e regue duas vezes por semana.

Espada de São-Jorge

A Espada-de-São-Jorge tem origem africana e é muito forte, já que sobrevive bem a poucas irrigações, ao sol intenso e ao frio. Coloque-a em um ambiente com muita luminosidade e regue em dias alternados, evitando que o solo fique seco por completo.

Plantas e decoração

Na hora de decorar a casa com plantas, vale dispô-las em vasos, jardins internos e jardins verticais (nas paredes). Vaso em frente a um espelho, por exemplo, é um bom recurso justamente por duplicar a beleza das flores e folhas.



Na hora de decorar a casa com plantas, vale dispô-las em vasos, jardins internos e jardins verticais (nas paredes)



O cacto vive com pouca água na natureza, portanto, ao ser cultivado em casa, deve ser irrigado apenas quando o substrato estiver completamente seco

Pudim que não vai ao fogo e sem ovos

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme leite
1/2 xícara leite morno
1 sachê de gelatina sem sabor
10 colheres de açúcar

Como fazer

Faça uma calda caramelizada com as 10 colheres açú-

car e coloque na forma para pudim

No liquidificador bata o leite condensado o creme leite, dissolva a gelatina no leite e coloque no liquidificador e bata por 5 minutos e coloque na forma por cima da calda caramelizada e leve para gelar

Depois de 2 horas desmoldar e sirva



Faça uma calda caramelizada com as 10 colheres açúcar e coloque na forma para pudim

Como limpar xícaras de porcelana

Quem faz uso de utensílios feitos de porcelana sabe o quão difícil é a limpeza dele após a utilização. Com o tempo, xícaras e outros utensílios de porcelana acumulam manchas e marcas, e algumas pessoas não sabem como limpar uma xícara de porcelana com o devido cuidado e eficiência.

Para evitar aquele esfrega-esfrega e diminuir o trabalho na hora de lavar, algumas dicas de como limpar uma xícara de porcelana podem ser seguidas para deixar a limpeza mais rápida, fácil e eficiente.

Limpeza com sal

Uma das dicas é esfregar um pouco de sal na superfície manchada. Após esfregar um pouco, o sal vai retirar a mancha e você vai perceber este processo ocorrendo enquanto esfrega, já que o sal mudará de cor, adquirindo a cor da mancha de acordo com o decorrer da limpeza.

Limpeza com água e sal

Outra forma de limpeza também com sal inclui água, detergente e vinagre. O primeiro passo consiste no enxágue da xícara com água quente para a retirada de resíduos de sujeira da porcelana. Após o enxágue, é necessária a utilização de algumas gotas de

detergente em combinação com uma pequena porção de vinagre, tudo isso em uma esponja úmida.

Como na primeira dica, você deverá colocar um pouco de sal na superfície manchada e esfregar levemente com a esponja úmida por aproximadamente um minuto. Após todo esse processo, você deve enxaguar a xícara de porcelana com água morna e verificar se a mancha foi retirada. Caso ainda haja algum resquício, você deve repetir o processo da mesma forma.

Água sanitária ou lixívia

Outra dica simples e eficiente é a combinação de água com água sanitária ou como se diz em Português de Portugal lixívia. Essa forma é bastante utilizada e recomendada para manchas de café. Você primeiro coloca um pouco de água combinada com água sanitária em cima da superfície manchada e deixa fazendo efeito por pelo menos um minuto. Após esse um minuto, você poderá lavar a xícara de porcelana de forma normal e, assim, as manchas serão retiradas.

Essas são só algumas dicas de como limpar uma xícara de porcelana e retirar suas manchas de forma fácil, rápida e eficiente.



Frutas cítricas: os verdadeiros (e novos) benefícios de laranja, limão...

Não pense que vamos falar somente da vitamina C, os cítricos também são protetores do cérebro e verdadeiros amigos do peito

A família dos cítricos esbanja minerais como o potássio e o magnésio, oferece ácido fólico e outras vitaminas do complexo B, entrega fibras e, pra completar, fornece compostos badalados pela ciência, caso dos carotenoides e dos flavonoides.

Assim, fica fácil entender por que cientistas de várias partes do planeta decidiram se reunir para falar só desses alimentos. O 1º Simpósio Internacional de Compostos Bioativos de Citrus e Benefícios à Saúde ocorreu em março, na capital paulista, e colocou limão, tangerina, lima e grapefruit na roda de debates. Mas a laranja roubou a cena. Muito querida em nosso país, a fruta seria a responsável por um terço do consumo diário dos tais flavonoides pelos brasileiros.

Uma das novidades é que garantir essas substâncias, em especial as flavononas, nos protegeria contra o declínio cognitivo. No simpósio, foram citados estudos sobre a ação delas no cérebro.

Laranja contra a demência

Um dos estudos mais recentes sobre a função dos cítricos em prol do cérebro foi publicado no periódico científico *British Journal of Nutrition*. Realizado com mais de 13 mil japoneses adultos, ele mostra que aqueles que ingerem esses frutos de três a cinco vezes por semana apresentam menor risco de desenvolver demências. Segundo a epidemiologista e autora do trabalho Shu Zhang, da Universidade Tohoku, no Japão,



a ideia de investigar a relação surgiu porque esse grupo de alimentos é consumido em todo o mundo.

“Pesquisas têm demonstrado que os flavonoides dessas frutas têm atividade antioxidante e anti-inflamatória”, afirma. Mas com uma grande vantagem: as tais moléculas conseguem chegar e atuar diretamente no cérebro, inibindo danos associados aos radicais livres, por exemplo. Turbinar a comunicação entre os neurônios também está em seu rol de atuação.

Outra estudiosa do cérebro, a biogerontóloga Ivana Cruz, professora da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), no Rio Grande do Sul avaliou os efeitos da hesperidina e encontrou evidências de que esse citroflavonoide colabora no bloqueio das placas beta-amiloide, forma-

ções que levam à destruição dos neurônios e ao desenvolvimento do Alzheimer.

Mesmo os idosos tiram proveito disso. Existem indícios de que a hesperidina aperfeiçoa a função cognitiva e desacelera a derrocada da memória. Nessa mesma frente, está a já mencionada naringenina. Apesar de suas propriedades serem menos estudadas, os achados até agora descritos sugerem que também favoreça o cérebro.

Laranja contra o infarto

Embora a dupla de substâncias mereça muitos louros, os cítricos são citados como facilitadores do fluxo sanguíneo e zeladores das artérias.

Em um trabalho publicado na revista científica da Associação Americana do Coração, estudiosos analisaram o consumo total de flavonoides e suas subclasses entre 69 622 mulheres durante um período de 14 anos. Constatou-se, entre outras coisas, que as que consumiam mais flavononas tinham menor risco de sofrer um acidente vascular cerebral. Laranja ocupa o posto de preferidas das participantes.

Pectina contra o colesterol

Todos os cítricos entregam potássio, mineral aclamado por também auxiliar no controle da pressão arterial. Para completar, aquela parte branca que recobre a polpa, tão nítida nos gomos de mexerica, está lotada de pectina,

um tipinho fibroso capaz de regular as taxas de colesterol.

Apesar de tantas descobertas inéditas colocarem os cítricos na lista de alimentos indispensáveis ao organismo, já no século 19 eles exibiam suas benesses. Remonta a essa época a atuação da laranja no combate ao escorbuto, doença por trás de hemorragia nas gengivas e potencialmente fatal. A boa fama se deu graças aos tores de vitamina C.

Também não é de hoje que esse nutriente, batizado

oficialmente de ácido ascórbico, é reconhecido por cooperar com a imunidade. Parte desse mérito vem de seu efeito antioxidante que, como explicamos, resguarda as células, incluindo as de defesa e os anticorpos produzidos por algumas delas.

Aliás, quando se almeja um sistema imunológico afiado, há que se ressaltar o papel da flora intestinal. Cada vez mais a ciência salienta que é preciso cultivar uma comunidade de bactérias do bem em nosso intestino. Além de coibir o aparecimento de micróbios ligados a infecções, há fortes indícios de que aumentar esse contingente colabora no combate à inflamação pelo corpo.

Mas o que os cítricos têm a ver com isso? Em primeiro lugar, são grandes fontes de fibras, que alimentam os micro-organismos bonzinhos. E, mais uma vez, os fitoquímicos participam do enredo. “As flavononas contribuem para o equilíbrio da microbiota”, afirma a professora Neuza Hassimotto. Um dos trabalhos realizados em seu laboratório na USP mostra que o consumo rotineiro de suco de laranja incita a multiplicação dessas famílias benéficas.



A ideia de investigar a relação surgiu porque esse grupo de alimentos é consumido em todo o mundo.



“As flavononas contribuem para o equilíbrio da microbiota”, afirma a professora Neuza Hassimotto. Um dos trabalhos realizados em seu laboratório na USP mostra que o consumo rotineiro de suco de laranja incita a multiplicação dessas famílias benéficas.



Os sistemas de irrigação corretos para produção na agricultura

A agricultura é uma técnica que teve de ser adaptada com o passar dos séculos. Cultivar determinadas espécies fora de seu ambiente de origem e depender exclusivamente das chuvas fez com que o ser humano sentisse necessidade de uma maior independência, afinal, tal atrelamento aos rios era extremamente prejudicial para o desenvolvimento da agricultura.

Sendo assim, foi preciso descobrir formas de manejar a água e fazer com que a plantação drenasse lentamente, evitando que o excesso de água também prejudicasse o crescimento das plantas, além de garantir a água estocada por um tempo mais longo.

Chamamos de irrigação as técnicas que realizam esse manejo, proporcionam um melhor aproveitamento e evitam a dependência extrema das situações climáticas. Atualmente, a maioria das produções possui um sistema de irrigação próprio, utilizado para a irrigação de pastagens e canteiros, reutilizando águas das chuvas ou extraindo de lençóis freáticos de fácil acesso.

Alguns produtores se utilizam de produtos químicos para reduzir a dependência da planta em relação à água, no entanto, essas intervenções químicas prejudicam a organicidade do alimento e podem, muitas vezes, causar doenças em longo prazo. A presença de água em qualquer plantação orgânica é essencial, pois a água é responsável pelo crescimento



A irrigação por microaspersão garante uma maior eficiência em comparação com a aspersão, pois os canos devem ser instalados a cada duas plantas

saudável e pela qualidade do alimento.

Os sistemas de irrigação possibilitam que o produtor tenha um controle sobre sua cultura durante todos os processos de crescimento, desde as sementes até a planta já adulta. Assim como para os seres humanos, a ausência de água pode adoecer a planta e causar forte desidratação.

Em regiões áridas, com climas instáveis e até mesmo com excesso de chuvas, somente a irrigação proporciona ao agricultor orgânico o controle sobre o crescimento. Muitas vezes, associar a irri-

gação a sistemas de estufas fazem com que o desenvolvimento da planta seja ainda maior.

Irrigação por aspersão

O sistema de irrigação por Aspersão possui pequenas subdivisões, que dizem respeito à forma que a água atinge à planta, podendo ser por cima, por baixo, atingindo o caule em seu centro ou em estruturas circulares, os famosos sprinklers utilizados na irrigação de jardim. Esse sistema de irrigação propor-

ciona ao produtor uma liberdade ao posicionar as mangueiras de irrigação, pois os canos devem ser utilizados a favor da planta ali cultivada.

Esse sistema possui uma alta taxa de evaporação, além de consumir grandes quantidades de energia. No entanto, dispensa o uso de filtros e não necessita de manutenção constantemente.

Irrigação por microaspersão

A Irrigação por microaspersão garante uma maior eficiência em comparação

com a aspersão, pois os canos devem ser instalados a cada duas plantas. Os filtros utilizados nas mangueiras de irrigação da microaspersão são os filtros de discos, mais simples e que não necessitam de associação aos filtros com areia.

As tubulações suspensas protegem o cano de danos como enxadas e até mesmo evitando que seja pisoteado. O maior problema com esse tipo de irrigação é que, caso não seja instalado o filtro adequado, pode haver a entrada de insetos, entupindo um cano e prejudicando todo o sistema.

Irrigação por gotejamento

O sistema de irrigação por gotejamento é ideal para a produção de frutas e vegetais, pois é um sistema de baixa vazão onde a água é depositada por um tempo maior. Com o gotejamento, a perda de água por evaporação é reduzida, proporcionando um melhor aproveitamento.

A instalação deve ser feita perto das raízes e é recomendada para plantações menores. Sua vantagem está em não lavar os nutrientes presentes no solo e poder utilizar fertilizantes associados à água, iniciando assim o processo de fertirrigação. Contudo, os fertilizantes químicos podem causar danos na plantação, recomenda-se o uso de adubos orgânicos para melhorar a qualidade da produção.

RECEITA

Mané Pelado

Ingredientes

- 1 kg de mandioca ralada
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 3 ovos
- 1 pacotinho de coco ralado
- 1 leite de coco
- 1 leite condensado
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes e misture bem

Despeje em uma forma untada com margarina

Coloque no forno pré-aquecido, deixe em temperatura alta, até dourar

É melhor servir depois de algumas horas, fica mais gostoso!



Aqueça uma colher com água quente. Não há necessidade de ferver. Em seguida, pressione a colher aquecida contra a picada, deixe lá por alguns minutos. Quando você tirar a colher, a coceira deve ter acabado.

Quando o mosquito morde um pessoa, injeta uma proteína na pele. Esta proteína é o que provoca a irritação, mas o calor da colher de metal é eficaz na sua decomposição.

Infelizmente, o vergão da mordida ainda será visível por alguns dias.

