

**UNIVERSIDADE DE SOROCABA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO E ASSUNTOS ESTUDANTIS CURSO DE
GRADUAÇÃO EM COMÉRCIO EXTERIOR**

**Ana Carolina da Silva
Nayara Ledesma Mukudai
Rebeca Camargo de Almeida**

EXPORTAÇÃO DE MANGA PARA A EUROPA

**Sorocaba/SP
2022**

**Ana Carolina da Silva
Nayara Ledesma Mukudai
Rebeca Camargo de Almeida**

EXPORTAÇÃO DE MANGA PARA EUROPA

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como exigência parcial para
obtenção do Diploma de Graduação em
Comércio exterior, da Universidade de
Sorocaba.

Orientadora: Prof^a Meirecler Mieto

**Ana Carolina da Silva
Nayara Ledesma Mukudai
Rebeca Camargo de Almeida**

EXPORTAÇÃO DE MANGA PARA EUROPA

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado como requisito parcial para obtenção do Diploma de Graduação em Comércio Exterior, da Universidade de Sorocaba.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA:

Prof^a. Ma. Meirecler Mieto – Orientadora
Universidade de Sorocaba

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 O PROCESSO DA MANGA PARA EXPORTAÇÃO.....	8
2.1 Regiões Cultivadas.....	11
2.2 Regiões Exportadoras e Volumes de Exportação	13
2.3 Documento e Certificações.....	15
3 EMBALAGENS E TRANSPORTE INTERNACIONAL.....	16
3.1 Embalagem e Cuidados para Exportação da Manga.....	17
3.2 Escolhas do Transporte da Origem ao Destino	20
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
REFERENCIAS	24

Ana Carolina da Silva¹
Nayara Ledesma Mukudai²
Rebeca Camargo de Almeida³

RESUMO

O Brasil está entre os maiores produtores e exportadores de frutas no mundo, e grande parte desse mercado consumidor, está na Europa. Esse artigo foi baseado na manga e todo processo de exportação até o mercado europeu. Acompanharemos todo processo de exportação, desde a escolha do solo, o clima, o tempo para colheita, as variedades mais exportadas, embalagens, até os modais utilizados e principais destinos. Esse artigo foi baseado nos dados dos últimos cinco anos, com as metodologias de pesquisa bibliográfica, descritiva, documental e coleta de dados e como resultado, concluímos que o Brasil, exporta em média 270 mil toneladas de frutas, tendo como principais destinos os países da União Europeia, utilizando na maioria de suas exportações, o modal marítimo, considerando o baixo custo em relação ao modal aéreo.

Palavras-chave: Exportação. Manga. União Europeia.

1 INTRODUÇÃO

As exportações no mundo vêm se tornando uma atividade importante para o crescimento econômico em expansão do mercado mundial, por se tratar da comercialização de bens ou serviços com o destino a outros países, possibilitando a entrada de divisas ao mercado interno. Segundo Minervi (2012, p. 07), “[...] estamos vivendo a globalização, e a exportação não é mais encarada como saída para uma crise, nem como um cenário passageiro, hoje, a exportação é a base da competitividade de muitas empresas”

Para o Portal da Indústria em 2021, no Brasil aponta que as exportações estão crescendo ano após ano, no primeiro semestre de 2021 o Brasil atingiu 36% das exportações no país, batendo o recorde de 136,42 bilhões, isso também levou como influencia a pandemia causada pelo coronavírus, desde 2020, aonde a procura por uma alimentação saudável aumentou, buscando a alta imunidade.

Segundo INVESTSP (2022) – Agência Paulista de Promoção de Investimentos e Competitividade, em 2021 as exportações de frutas brasileiras cresceram, e o

¹ Ana Carolina da Silva do curso de comercio exterior da Universidade de Sorocaba – Uniso (carolsilva2021@hotmail.com)

² Nayara Ledesma Mukudai do curso de comercio exterior da Universidade de Sorocaba – Uniso (nah_ledesma@hotmail.com)

³ Rebeca Camargo de Almeida do curso de comercio exterior da Universidade de Sorocaba – Uniso (rebeca_almeida@live.com)

aumento foi influenciado pelas mudanças nos hábitos de consumo da população no mundo, isso gerou um faturamento de US\$ 1 bilhão para o país, comparado com 2020, que obteve o aumento de 20% do faturamento anual. Hoje o local que mais recebe frutas brasileiras é a Europa, com 70% das embarcações. A fruta mais exportada em 2021 foi a manga, com mais de 270 mil toneladas exportadas.

O Ibacem Agrícola Comercial e Exportação, menciona que uma das maiores produtoras e exportadoras de frutas do Brasil está localizada no Vale do São Francisco. Em 2020, foram embarcadas 5.540 caixas de 4 kg de manga para a Europa. Foi levantado também que as exportações de manga são boas, mas os valores atingidos não, por motivos de que a fruta está valendo um euro a menos por caixa na Europa. Levando em consideração o aumento dos custos de produção, especialmente os insumos, aumento dos custos dos fretes nacionais e internacionais oriundas da crise global dos contêineres.

A Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (2021), apresenta que o principal comprador de manga do Brasil é a Holanda, sendo o responsável por receber e distribuir a fruta para os demais países da Europa. O transporte principal é feito via marítimo, um dos trajetos sugeridos seria começando do Sertão do São Francisco, seguindo para o porto de Salvador, no estado da Bahia, e de lá, atraca no Porto de Pecém, no município de São Gonçalo do Amarante, no estado do Ceara, para assim para a Europa. No modal aéreo, somente 5% de todo o volume é exportado, por conta do alto custo do transporte.

A exportação de frutas para Europa, e especificamente, a manga, precisam superar desafios de qualidade e segurança para entrarem no país, como os custos de produção, as medidas sanitárias, superando as barreiras fitossanitárias, sendo necessário fazer uma boa escolha nas embalagens, possuindo uma boa identificação, até a qualidade final da entrega, e um bom rastreamento do produto. Vale ressaltar que toda fruta exportada deve atender com as exigências legais da Codex, além das normas como ISO, IAF, IAAC, IFOAM e IOBC. Como qualquer outra exportação, é necessário o fornecimento de todas as documentações necessárias, como a fatura comercial, packing list, registro de exportação e entre outros documentos obrigatórios.

Para realizar a exportação de manga para Europa, é necessário um grande cuidado em relação a logística internacional como um todo.

A logística internacional é um dos fatores determinantes da competitividade nas operações de exportação e importação de uma nação. A preocupação por parte das empresas que atuam em comércio internacional pela escolha do melhor meio de transporte, aliada com o menor custo possível, bem como o menor tempo de trânsito, é um fato permanente. (SEGALIS, 2015, p. 107)

Por consequência do grande envolvimento de um transit time (intervalo para que uma mercadoria seja entregue após ser retirada da indústria, do armazém ou do centro de distribuição) mais longo, sendo necessário uma boa escolha de contêiner, e ressaltando que a colheita da manga é feita uma semana antes do embarque, então para isso, a escolha do contêiner deve ser com genset (unidade conectada a um container congelado ou refrigerado), sendo necessário já ser utilizado no transporte terrestre, para que a temperatura seja mantida na fazenda até a entrega no porto de embarque, isso é de grande importância para a qualidade da fruta até o país de origem. Já no modal aéreo, devemos verificar a temperatura, para que a fruta não seja danificada. Então para a exportação ocorrer, é necessário o estudo do transporte específico e que atende o prazo para o importador, com o melhor transit time e custo benefício.

Nos dias atuais a exportação de frutas tropicais brasileiras, vem se tornando cada dia mais procurada, além disso a manga é uma fruta popular no Brasil, a exportação é muito forte, e acaba melhorando o desenvolvimento do próprio país e até por um motivo cultural. Segundo ABRAFRUTAS - Associação Brasileira dos Produtos Exportadores de Frutas e Derivados (2021), mesmo com o cenário da pandemia as exportações de manga tiveram um crescimento de aproximadamente 17% em relação ao ano de 2019. Motivo pelo qual torna-se importante pesquisar a respeito deste produto.

Para qualquer produto exportado, precisamos fazer o estudo de embalagens que devem ser utilizadas para embalar e transportar, manga, uma vez que ela influencia não somente na proteção do produto, mas também nos seus manuseios e na garantia de sua integridade na chegada do local de destino. Cada modo de transporte utilizado apresenta seus diferenciais que impactam na integridade do produto. O modo aéreo não é diferente temos um problema grande em relação a embalagem, onde a fruta pode ser afetada pela pressão atmosférica, podendo ocorrer a perda de água da fruta, e por conta disso, é preciso investir em embalagens que

ajudam evitar essa perda e a fruta chegue com uma boa qualidade. A exportação para Europa de frutas, principalmente a manga, exige um certificado fitossanitário, autorizado com base no regulamento, para atestar que as frutas embarquem no país com todas as exigências tomadas e aceitas por normas. Dessa forma, surge os seguintes questionamentos quanto a exportação da manga, quanto tempo demora o cultivo da manga e quanto tempo leva para ela ser exportada? Quais cuidados são necessários no processo logístico? Quais documentos necessários para a exportação? Quais as barreiras no tramite do Brasil a Europa? Quais cuidados devemos tomar com a embalagem e armazenagem?

Os objetivos que devem ser apresentados devem ser buscar compreender os processos de exportação brasileira de manga; identificar as barreiras para exportação de manga e suas limitações; demonstrar o processo logístico de exportação brasileira de manga; levantar os volumes em quantidades e valores efetivados nos últimos 5 anos e classificar as vantagens e desvantagens da exportação de manga.

A metodologia empregada tem caráter qualitativo, com estudo bibliográficos, complementados por Teses, Dissertações, Material publicado em Órgãos públicos e privados onde seus conteúdos se apresentam da seguinte forma: no segundo capítulo, tratamos os processos da manga para exportação e no terceiro capítulo, tratamos sobre as embalagens e transporte internacionais assim dando um seguimento histórico evolutivo e que se complementa para chegar ao objetivo esperado.

Essa pesquisa e estudo possibilitou aprofundar o entendimento sobre a exportação brasileira de manga, seus entraves e oportunidades, assim como, entender como o Brasil se posiciona nas comercializações externas desse produto, agregando conhecimento as autoras que se preparam para atuar profissionalmente na área do comércio exterior.

2 O PROCESSO DA MANGA PARA EXPORTAÇÃO

O cultivo da manga possui algumas condições necessárias para prosseguir com o seu crescimento, em geral, uma delas está relacionada com o solo onde ela tenha sido plantada, o ideal é que tenha uma média fertilidade, podem optar também por um solo arenosos até um solo argiloso. Conforme Embrapa (2004), existem diversos tipos de solos que podem ser utilizados para o cultivo da manga, são eles:

vertissolos (solos profundos, de textura argilosa), argissolos (areno-argilosos, são moderados a mal drenados), latossolos (solos de textura média, profundos e moderadamente a bem drenados) e neossolos quartzarênicos (geralmente profundos, com textura areia ou areia franca), todos eles são solos argilosos, os quais possuem uma variação de PH ácida. Além disso, há um preparo para o cultivo da manga, não é simplesmente escolher o solo mais adequado e plantar, existem etapas necessárias para o crescimento da fruta. As movimentações realizadas para o preparo do solo, costumam ser cometidos de três a quatro meses antes do plantio, compreendem-se como etapa iniciais a roçagem e o destocamento da área, após isso, é feita uma coleta de amostra da terra e posteriormente uma análise visando avaliar a necessidade de outros processos no solo para que a área seja devidamente preparada, como por exemplo, calagem (corrigir a acidez) e fertilização. Dessa forma, apenas com essa etapa que antecede a fruta de fato, podemos enxergar que há todo um preparo para que o cliente final receba seu produto no melhor estado possível.

Para o clima tropical do Nordeste no Brasil há um sistema de manejo adequado para a conservação do solo e principalmente para a produtividade, o qual deve ser coberto por culturas ou resíduos, dessa forma, protegendo-o das chuvas de alta intensidade, do aumento da infiltração, e da elevação do teor de matéria orgânica como também a retenção de água. Além do mais, é rotineiro na região de pomares de manga, após o plantio da fruta, cortar o mato deixando-o sobre o solo, e em pomares que não é manifestado problemas fitossanitários, é comum, após as colheitas, deixar os vestígios dos galhos entre as linhas, que seguidamente com o decorrer do tempo estes são devidamente roçados quando estiverem secos, com isso ambos os preparos realizados têm o intuito de proteger o solo.

Podemos repartir o cultivo da mangueira no Brasil, em duas fases distintas, primeiramente, plantios de forma extensiva, com diversidades locais e pouco ou quase nenhum uso da tecnologia na plantação e colheita. E o segundo cenário, é caracterizado pelo avanço da tecnologia no setor de cultivo, que promoveram tecnologias que suportaram ou até mesmo substituíram serviços que antes eram apenas serviço humanos, como irrigação, indução floral e variedades melhoradas.

De acordo com o Embrapa (2021), no estado de São Paulo expansão da mangicultura tem ocorrido de forma cada vez maior, foram difundidas as novas variedades de manga para o restante do país e nos polos de agricultura irrigada do

Nordeste. Ademais, principalmente, no Vale do São Francisco, que possui um solo muito atrativo para o plantio, onde abrange muitos estados como Minas Gerais, Bahia e Pernambuco, Alagoas e Sergipe, houve a introdução de plantios tecnificados. Ainda, nas áreas dos Vales do Jaguaribe, Açu-Mossoró e Parnaíba situadas nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí, foi cultivado demandas comerciais com uma diversidade e que são destinadas ao mercado externo, e as bases para o cultivo de manga para a exportação, encontra-se as mangas “Tommy Atkins” e “Haden”, entre outras.

Segundo Abrapa (2021) - o Brasil produz os mais variados tipos de manga, sendo elas: Haden, Ataulfo, Rosa, Espada Vermelha, Kent e Keitt, Tommy e Palmer. Podemos considerar como as variedades mais exportadas para os países da União Europeia, as mangas Palmer, Keitt e Kent. De acordo com dados estudados, as variedades acima são as preferidas pelo mercado europeu.

Com colorações atraentes, a manga ajuda no processo digestivo, possui fibras, rica em vitamina e colabora para que o colesterol ruim diminua. Com características adocicadas, a Palmer é considerada a mais adocicada e com grande índice de polpa, a variação Tommy pode ser considerada menos adocicada entre elas e é muito utilizada para sucos e sorvetes.

A Sociedade Nacional de Agricultura (2021) afirma que pelo alto custo representado pelo transporte aéreo, apenas 10% das mangas vendidas para Europa são exportadas por esse modal. Já o modal marítimo, representa 90% das exportações de manga, levando em média de 16 a 21 dias para chegar ao destino do porto.

Em média, a duração de vida útil da manga é de 3 semanas em temperatura ambiente após sua colheita, mas alterações como temperatura, manuseio e pragas podem alterar esse tempo. O armazenamento adequado em baixas temperaturas para diminuir a produção de etileno e atividade respiratória da manga, colaboram para prolongar a vida útil do produto. Entre os maiores desafios que mais afetam a exportação da manga, podemos considerar as lesões por frio e doença pós-colheita que pode afetar a aceitação da fruta pelo consumidor no mercado internacional.

Na colheita, as mangas que se encontram baixas, podem ser puxadas com as mãos, com cuidado para não danificar o fruto. Para as mangas mais altas, é utilizado

uma tesoura de poda, mantendo os cuidados. É importante ressaltar a boa escolha na embalagem e transporte para que não perfure a casca da fruta, isso é importante para que não cause contaminação na manga. O que pode ocorrer também é o surgimento de moléstias após a sua colheita, principalmente na fase do seu amadurecimento, isso acontece quando não recebe os devidos cuidados e não foi passado por um tratamento fitossanitário. As moléstias são causadas por fungos e bactérias.

2.1 Regiões Cultivadas

Conforme já mencionado, pela sua riqueza em possuir um solo fértil, o Vale do São Francisco, segundo a Revista Da fruta (2021), é a principal região que produz manga, além disso, ela foi a responsável por 86% da produção do Brasil em 2020, equivalente a 163.758 toneladas. As safras produzidas no vale do São Francisco são destinadas à exportação, portanto, nessa região a manga se tornou a fruta com maior importância econômica e social.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2017), a Bahia transformou se em um estado em desenvolvimento econômico, com nichos na agricultura que estão cada vez mais chamando a atenção, pois revelam setores com alta produtividade, exemplos de negócios, alto uso de tecnologia nesse nicho e condições climáticas adequadas. Dessa forma, a Bahia é o estado que carrega o título de um dos maiores produtores de manga no Brasil, os municípios que lideram e fortalecem esse ranking da produção é o Juazeiro com 130.480 mil toneladas por ano e a Casa Nova com uma produção de 54.859 mil toneladas por ano. Em vista do crescimento da produção da manga, a Bahia ganhou um centro de excelência em fruticultura, que tem por objetivo cursos técnicos e orientação para quem deseja ingressar nesse mercado, portanto, pode se enxergar o quanto o mercado da manga está movendo economicamente a Bahia, a procura por crescer nesse nicho se tornou tão grande, que fizeram polos educacionais com o intuito de agregar valor no conhecimento dos agricultores e também para quem busca um futuro na área.(Revista,DAFRUTA,2019)

Além da Bahia, o estado de São Paulo também se destaca na produção de manga, de acordo com a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo FAESP, 2022, o estado produziu aproximadamente 259,12 mil toneladas no ano de

2020. Ademais, destacam-se os municípios que contribuíram para o estado chegar nesse patamar, como Monte Alto que produziu 56.000 mil toneladas de manga, Taquaritinga com uma produção de 24.610 mil toneladas e Itápolis com 17.365 mil toneladas, entre outras cidades que colaboram para com essa produção. Assim como no estado da Bahia, São Paulo também está crescendo com sua produção e o aumento do uso da tecnologia nos cultivos, em virtude desse cenário, o mercado de trabalho está crescendo de forma positiva em sinergia com a produção de manga.

Tabela 1 – Produção Brasileira de Manga em 2020



TABELA - Produção brasileira de manga em 2020

Região fisiográfica	Área colhida (ha)	Quantidade produzida (t)	Rendimento médio (t/ha)	Participação na produção (%)
Norte	238	2.032	8,54	0,1
Nordeste	53.114	1.230.995	23,18	78,5
Sudeste	17.642	324.152	18,37	20,7
Sul	521	7.428	14,26	0,5
Centro-Oeste	285	4.404	15,45	0,3
BRASIL	71.800	1.569.011	21,85	100,0

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal, 2020. Consultado em 05/01/2022.

Fonte: EMBRAPA,2020, (apud IBGE,2020). Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/manga/b1_manga.pdf

A tabela 1 destaca que no ano de 2020 o estado do Nordeste teve uma produção de 1.230.99 toneladas, representando 78,5% do total produzido, um percentual muito maior comparado com os outros estados. Dessa forma, entende-se que para o Nordeste está obtendo bons resultados em sua produção, é devido as condições de luminosidade, temperatura e umidade relativa do ar, que o diferencia das demais regiões. Além disso, as obras de infraestrutura hídrica são tidas como fundamentais para a criação de polos de fruticultura no semiárido do Rio Grande do Norte, Ceará, Pernambuco e Bahia (VIDAL; XIMENES, 2016).

Posto isso, vemos que a produção de manga se destaca na região do Nordeste com uma alta produção e com investimento tecnológicos e suporte em educação para

produzir mangas de qualidade. Também o estado de São Paulo apresenta um aumento notório em suas produções, acarretando novos empregos no campo e movimentando a economia brasileira.

2.2 Regiões Exportadoras e Volumes de Exportação

No Brasil, as regiões que mais se destacam para o plantio de manga, são as regiões Nordeste e Sudeste, mais especificamente, vemos a região do Vale de São Francisco, que abrange os estados da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe, como o responsável pela exportação em média de 212 mil toneladas de manga, representando 87% do total de toda exportação de manga brasileira em 2020. (Embrapa, 2021)

A mesma fonte acima mencionada apresenta que em 2021, no mês de dezembro, as exportações de manga chegaram a 27.6 mil toneladas, sendo considerado como histórico para o mês. Os volumes exportados tiveram um aumento de 12% em relação ao total exportado do ano anterior, chegando a 272.6 mil toneladas. Os valores da exportação permaneceram praticamente os mesmos tanto em 2020 e 2021, já que os valores foram menores do que o ano anterior em moeda estrangeira. Foram exportados US\$ 247,4 milhões no ano de 2020 e US\$ 248,1 milhões em 2021.

Tabela 1 – Total das Importações da União Europeia em 2021

		TOTAL DAS IMPORTAÇÕES DA UNIÃO EUROPEIA PAÍSES EXTRA-BLOCO - 2021			
		TODAS AS ORIGENS*		ORIGEM BRASIL	
		Mil t	% 2021 x 2011	Mil t	% 2021 x 2011
Manga		409	73%	180	116%
Melão		319	21%	174	54%
Limas		145	97%	106	136%
Uva		576	41%	36	39%
Maçã		344	-23%	15	-59%
Melancia		424	130%	54	212%
Banana		5.143	32%	8	-79%
Mamão		39	43%	36	90%
Frutas em geral		14.273	37%	626	51%

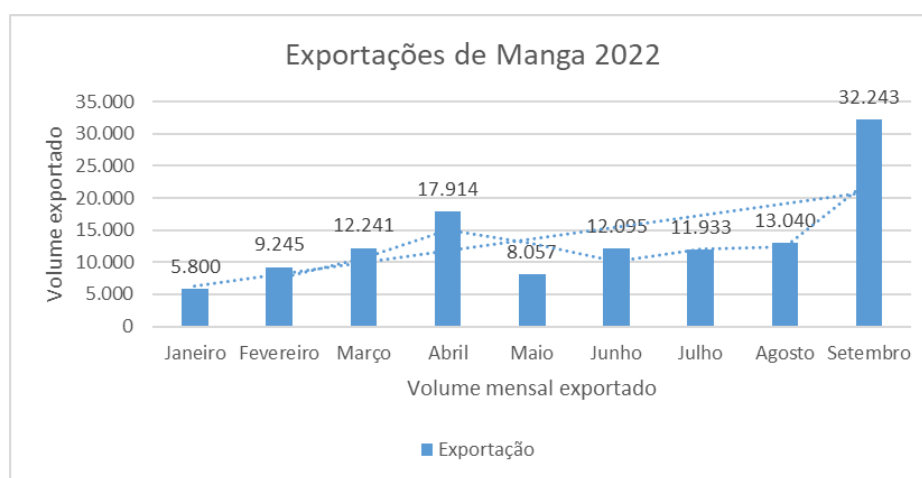
Fonte: Trade Helpdesk.

* Total das origens-extra ao bloco europeu. O comércio entre os países-membros do bloco não foi computado.

Fonte: hfbrasil.org.br e Trade Helpdesk. Disponível em: <https://www.hfbrasil.org.br/br/frutas-cepea-demanda-europeia-esteve-aquecida-nos-ultimos-10-anos.aspx>. Acessado em: 10/11/2022

Segundo EMBRAPA (2022) através do seu Observatório do Mercado de Manga, que traz os dados de exportações da manga mês a mês, onde apresentam que os volumes exportados no ano de 2022. Conforme Gráfico 1, em janeiro foram exportados 5.8 t, fevereiro 9.245 t, março 12.241 t, abril 17.914 t, maio 8.057 t, junho 12.095 t, julho 11.933 t e agosto 13.040 t e setembro 32.243 t. Vemos com isso que de fevereiro a abril as quantidades exportadas só aumentaram, porém no mês de setembro o crescimento foi expressivo.

Gráfico 1 – Exportação de Manga 2022 (Janeiro a Setembro)



Fonte: Embrapa 2022. Disponível em <http://www.embrapa.br/observatorio-da-manga>. “Elaboração própria”. Acessado em: 10/11/2022

Os oito meses analisados, tiveram como principais destinos os países da União Europeia, sendo Holanda 46.63%, Espanha 28.38%, Portugal 8%, Reino Unido 5.36%. Em termos de transporte, os modais utilizados para as exportações foram marítimos 83.79%, aéreo 11.11% e rodoviária 5.11%, tendo como origem principal os estados de Pernambuco 52.43%, Bahia 37.81%. Os estados também exportadores em menor proporção, mas que contribuíram para os resultados foram São Paulo 4.66%, Rio Grande do Norte 2.39% e Ceara 1.22%. (EMBRAPA, 2022)

Ao longo dos anos, podemos observar a crescente demanda pelas frutas brasileiras e conseqüentemente o volume das exportações tem subido a cada ano. A manga em sua origem in natura, tem se destacado nessa procura e está elevando os números exportados a cada novo período, um novo recorde de envio para outros países. Sendo considerado como uma fruta rica em vitaminas e com muitos benefícios, a manga brasileira, se faz presente tanto mercado interno como mercado

externo. O Brasil tem se destacado como um dos principais produtores e exportadores de frutas no mundo e tem como grande parte de seu mercado consumidor, os países da Europa, destinando um alto volume ao porto da Holanda.

2.3 Documento e Certificações

Para realizar as exportações de frutas para a Europa são necessárias documentações, cuidados especiais e estratégias de logística internacional específicas. O não cumprimento durante seu processo podem ocorrer grandes perdas.

[...]” se a documentação não for apropriada, ou se estiver preenchida erroneamente, o importador não poderá retirar as mercadorias do local do desembarço, estando sujeito a pagar pesadas multas ou incorrer em despesas desnecessárias até obter a documentação correta.” (SEGALIS; FRANÇA; ATSUMI, 2015, p. 29)

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) não atua sobre a classificação e certificação de produto vegetal destinado à exportação, apenas se o país importador tiver isso como exigência. Essa prática do MAPA serve para qualquer produto vegetal in natura, processado, industrializado e seus derivados, incluindo a manga. Essas medidas são importantes para garantir a qualidade e segurança dos produtos exportados.

Para dar início a documentação da exportação, é necessário ter um cadastro do Departamento de Comercio Exterior (DECEX), com o objetivo de ter identidade da empresa e ter cadastro junto ao Banco do Brasil. A partir do cadastro, é necessário se cadastrar no Sistema do Comercio Exterior (SISCOMEX), um sistema criado pela Receita Federal Brasileira, com objetivo de evitar fraudes em relação ao Comercio Exterior, deixando alinhado medidas legais e aduaneiras do país. (DC LOGISTICS BRASIL – 2020)

Documentos desenvolvidos dentro do SISCOMEX são eles: Fatura Comercial, documento onde temos as informações como: nome do produto, preço, quantidade, destino. Ele serve de base para o desembarço aduaneiro; Packing List ou Romaneio de Carga, que consta toda descrição da mercadoria embarcada, no caso da manga, é necessário especificar a embalagem, peso líquido unitário e total, peso bruto unitário

e total, dimensões e cubagem total; Nota fiscal de exportação, esse documento é necessário para fazer o transporte das mercadorias dentro e fora do Brasil e precisa estar de acordo com as normas da Receita Federal; Registro de exportação, que é realizado via sistema Siscomex, para seguir com a autorização do país. Por fim o Certificado Fitossanitário, esse é o documento mais importante para a exportação da manga, para comprovar que a fruta está dentro das exigências do país importador.

O desafio na exportação de manga na Europa, é as medidas sanitárias, exigindo uma boa escolha da embalagem, até a qualidade do produto, para que não entre de forma irregular ou contaminada. Algo necessário, é a identificação de rastreabilidade correta da fruta, para que caso aconteça algo no lote do produto, ela seja encontrada com facilidade. (EMBRAPA – 2019)

Segundo a EMBRAPA (2021), através da publicação feita pelo seu pesquisador, Dr. Joston Assis, a Europa visa um controle de qualidade dos alimentos consumidos, exigindo a certificação EurepGap, esse selo visa atender os padrões das chamadas “Boas Práticas Agrícolas” (Good Agricultural Practice - GAP) conhecida no mercado internacional pelo selo da segurança do alimento, preservação do meio ambiente e silvestre e preservação dos direitos dos trabalhadores. É interessante o conhecimento da GLOBALGAP que é uma organização privada que estabelece normas voluntárias para a certificação de produtos agrícolas em todo o mundo. O objetivo é estabelecer uma norma de boas práticas agrícolas que inclui diferentes requerimentos para os diferentes produtos e que pode ser adaptada a toda a agricultura mundial. Esta norma é reconhecida antes da saída da unidade de produção, levando para o certificado todas as atividades agrícolas e o momento em que o produto deixa a unidade de produção.

3 EMBALAGENS E TRANSPORTE INTERNACIONAL

Para ser feita a exportação de qualquer fruta são necessárias cuidados e inteligentes escolhas com as embalagens e transportes adequados para o deslocamento da fruta, e isso entra no princípio da manga, como dito no capítulo anterior, que devemos se atentar com as bactérias e fungos que podem surgir com danos que a fruta sofre, e também ter cuidado com sua fase de amadurecimento, com isso, fazendo uma boa escolha de transporte, e entender se é uma boa escolha o

modal marítimo ou aéreo, e qual o custo é mais viável em relação a qualidade que a fruta vai chegar ao destino.

3.1 Embalagem e Cuidados para Exportação da Manga

A escolha de uma boa embalagem para o processo da movimentação da manga é muito importante, para manter a proteção da fruta, e ter os maiores cuidados, por se tratar da sua exposição até a origem final, e manter a qualidade esperada pelo consumidor final do produto, como acordado em fins de negociação.

Se baseando na alta demanda de exportação, devemos estudar alternativas para armazenamento de longo prazo e transporte de longa distância que garante a estabilidade e refrigeração durante o transporte e armazenamento. A manga pode ter uma vida útil de até 3 semanas em temperatura ambiente, isso é pelo motivo da fruta ser da categoria de frutas climatéricas, basicamente, o amadurecimento coincide com a alta produção de etileno (hormônio gasoso que atua principalmente no amadurecimento de frutos), havendo o aumento na taxa de respiração, o que dificulta a vida pós-colheita da fruta. Os desafios que afetam a exportação da manga são a alta de lesões causadas pelo frio e doenças que são causadas pós-colheita que acabam diminuindo a qualidade da fruta e que acaba com o interesse da fruta pelo consumidor nos mercados internacionais.

“[...] a cadeia de suprimentos da manga enfrenta um problema crônico de perdas que podem atingir o montante exorbitante de 8,6 milhões de toneladas e dependendo da commodity, até 50% do total da carga exportada.” (Portal E-food, 2022)

Atualmente no mercado vem crescendo a embalagem em atmosfera modificada (MAP), que basicamente pode ser resumida em embalagem com gás protetores, retirando o ar interno e substituindo por uma mistura de gases protetores, que também é conhecida como gás de lavagem. Essa embalagem ajuda a controlar a segurança e qualidade da fruta, aumentando a sua vida útil, ela se torna mais benéfica e prática de usar do que em embalagens individuais devido à manutenção de nível de oxigênio, que ocorrem pelas mudanças inesperadas de temperatura, que podem ocorrer na locomoção e distribuição da fruta. A embalagem, pode ser utilizada em massa, ou seja, embalando várias frutas em uma só, e isso é algo positivo na logística e saúde da fruta devido à manutenção de nível de oxigênio estável contra mudanças de temperatura, que podem ocorrer na locomoção e distribuição da fruta.

Imagem 1 – Embalagem em Atmosfera Modificada (MAP)



Fonte: Portal E-Food. Disponível em: <https://www.eatme.eu/media/ny0foxld/eat-me-mango-2-pack.jpg>
Acessado em: 10 nov. 2022.

As principais vantagens da embalagem MAP a granel pode ser considerada pela preservação de alta qualidade da manga durante o armazenamento de longo prazo e transporte de longa distância para os mercados internacionais, facilitando e promovendo uma exportação mais otimizada. Com a redução da perda pós-colheita gera retornos para a comercialização da manga, melhorando o seu armazenamento, aumentando o tempo de transporte e reduzindo os custos com exportação, e até mesmo o valor do produto para o consumidor final. Em relação a isso, a cadeia de abastecimento será beneficiada, levando o aumentando assim as exportações. Considerando o aumento da vida útil da fruta com a utilização da embalagem com atmosfera modificada, mercadorias perecíveis podem alcançar novos mercados, consumidores mais distantes, e conseguir novas oportunidades para exportações e melhor e maior fornecimento global.

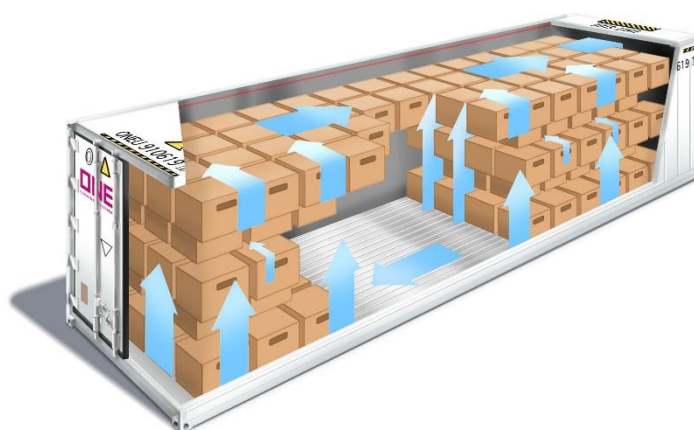
Segundo o site Entrepasto em 2022, as mangas são embaladas em caixas com peso líquido aproximado de 4,2 kg. Um container de 40' contém 20 pallets com 272 caixas, formando aproximadamente 22 toneladas. Abaixo, segue exemplo de como as caixas de manga devem ser empilhadas e colocadas em um container, que deve ser refrigerado para manter a qualidade da fruta, e não acontecer de ter uma perda na taxa de respiração da manga, e fazer com que ela contraia fermentos e até mesmo fungos no meio do trajeto.

Imagem 2 – Caixas de Manga para embarque



Fonte: DaColheita. Disponível em: <https://www.termotecnica.ind.br/conservadoras-dacolheita-sao-usadas-na-exportacao-de-manga-para-europa/>. Acesso em: 24/11/2022

Imagem 3 – Container Refrigerado



Fonte: ONE-line. Disponível em: <https://www.omdn.com.br/como-funciona-um-container-reefer/>. Acessado em: 24/11/2022

No caso da exportação aérea, só tem uma representatividade de 5% de todo o volume da exportação, pois o custo deste tipo de transporte é alto. Alexandre Duarte, diretor de logística da Abrafrutas, explica que em 2020 a redução de vôos da Américas, Ásia e Europa foi alta e impactou diretamente as exportações das frutas em

geral, principalmente de manga e mamão, produtos considerados como “carros-chefes” das exportações brasileiras.

No modal aéreo, as caixas de manga utilizam um avião cargueiro, onde são embaladas em caixas de papelão, e organizadas em paletes.

3.2 Escolhas do Transporte da Origem ao Destino

Para exportar quaisquer produtos para outra localização fora do país de origem, são necessários vários requisitos, cumprir exigências e legislações, além de pensar em toda uma logística para entregar no momento certo e no local adequado e em perfeitas condições.

Para exportação de fruta, torna-se um processo ainda mais delicado, pois a fruta precisa ser exportada em uma embalagem diferenciada, temperatura adequada, para não causar prejuízo na qualidade da manga, tem que ter uma segurança alimentar, sustentabilidade, respeito ao meio ambiente, tais fatores não só ajudam a exportar ainda mais, como também ajuda no mercado interno. Segundo dados extraídos da Revista Dafruta, (2021), a produção de manga no Brasil é sazonal, a partir do mês de junho a dezembro é quando se produz mais, pois é o momento em que o clima está mais quente, dessa forma, se torna mais propício para produção e colheita da fruta.

A exportação é o meio de um país aumentar sua economia vendendo bens e serviços nos mercados internacionais. Para atingir esse objetivo, as empresas nacionais devem desenvolver uma estratégia que possibilite fornecer o produto adequado, no local certo, no momento exato da necessidade do comprador, com o preço correto e obtendo, em troca, o pagamento combinado. (SEGALIS,2015, p. 20)

Dessa forma, visando a exportação para o continente europeu, segundo dados extraídos da Revista Dafruta,2021, como já dito anteriormente o vale de São Francisco é uma das regiões que mais produz manga como também mais exporta, e os principais países compradores da manga são a Holanda, Alemanha, França, Portugal e Espanha. Além disso, primeiramente a fruta vai para Holanda e lá, é distribuída entre os demais países da Europa. Logo após a Europa, os Estados Unidos da América, ocupa a segunda posição como um dos maiores compradores de manga do Vale de São Francisco.

O principal meio de transporte da fruta, é por via marítima, por ser um modo de transporte mais barato, segundo a RevistadaFruta,2021, apenas 5% de todo volume de exportação do Brasil é por via aéreo, devido ao alto custo com esse meio de transporte. Dessa forma, após a colheita da manga no sertão do vale São Francisco, a fruta segue caminho para o porto de Salvador, inclusive, porto que movimenta grande parte da economia da Bahia, e de lá, o navio atraca no Porto de Pecém, município de São Gonçalo do Amarante, no estado de Ceará, que por fim, navega rumo a Europa, com destino para o porto de Roterdã, na Holanda, e posteriormente, a fruta é distribuída para outros países do continente europeu.

Para a exportação de manga, como já mencionado, os exportadores optam por utilizar o modal marítimo pelo valor mais baixo. Segundo dados extraídos da DC Logistic (2021) mas também em menor quantidade é utilizado no modal aéreo, durante o transporte marítimo é importantíssimo que ocorra a renovação de ar dentro do container para manter a preservação da fruta. Dessa forma, deve ser considerado utilizar um navio Porta-Contêineres.

Especializados no transporte de contêineres que podem ser movimentados por equipamentos disponibilizados a bordo do navio ou nos portos de origem e destino dos mesmos. Os sistemas de manuseio dos contentores por içamento são conhecidos como Lift-out/lift-off, permitindo realizar operações integradas de movimentação de carga dos contêineres na chegada do navio ao local de destino, bem como possibilita a transferência para a ferrovia ou rodovia dentro do próprio terminal. (SEGELIS,2015, p. 111)

O navio que faz muito a rota até a Europa, levando frutas é o contêiner MSC Shuba B, segundo o Campo Vivo (2020), associado ao container adequado que realize a preservação da fruta, como Reefer (com sistema de refrigeração instalado no próprio contêiner e acionamento elétrico ou por motor a combustão) e o Con-Air (sistema de refrigeração instalado fora do contêiner). Com isso, a renovação do ar é sempre de 24 horas, e ajudando a vida da fruta.

No caso do modal aéreo, temos as vantagens pelo tempo de entrega, que permite que a entrega da sua carga ocorra em questão de horas e não de dias ou meses como acontece com o modal marítimo. Além disso, segundo a DC Logistic, no modal aéreo a aeronave consegue controlar melhor o nível de temperatura, podendo

manter entre 7°C a 25°C, e ainda, consegue renovar até 40m³ de ar fresco por minuto, todavia, os custos para esse transporte ocorrer são altos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluindo o estudo sobre a exportação de manga, podemos observar o quanto a fruta obteve um alto consumo durante a pandemia, e isso está relacionado pela procura de uma alimentação melhor, e isso se encadeou com o aumento da exportação da fruta que possui vários nutrientes como vitaminas, além do sabor excepcional. Portanto, concluímos que o Brasil é um grande produtor de manga que apresenta não só uma grande safra para exportação, como também uma safra de qualidade, que possui todo um estudo e estrutura adequada que antecede a produção da manga. Além disso, o Brasil passou por duas fases na produção de mangueira, a primeira parte foi uma produção extensiva com pouca ou quase nada tecnologia em diversos lugares do Brasil, sem o devido preparo, escolhendo qualquer solo, já na segunda parte, pudemos ver que houve um avanço tecnológico nessa questão da produção da fruta, ademais houve o interesse dos produtores em procurar aprender mais sobre como funciona cada detalhe para se produzir uma ótima colheita, além do surgimentos de escolas próprias para plantação de frutas, houve o interesse das duas partes, do produtor e de empresas investindo no estudo da fruta. São Paulo é um dos grandes produtores da manga, todavia, o Vale do São Francisco, que abrange estados como Minas Gerais, Bahia e Pernambuco possui um solo extremamente atrativo para os produtores sendo ele um dos principais pontos para a venda da manga para o mercado externo.

A manga possui uma vida útil de em média 3 semanas, o que leva ao produtor a tomar todos os cuidados possíveis para ao embarcar a fruta, ela esteja em perfeitas condições, cuidados como temperatura na área de armazenamento, manuseio e possíveis pragas podem afetar a fruta e assim, a exportação acaba sendo afetada. Dessa forma, para exportar manga para a Europa são necessárias documentações para garantir a qualidade e a segurança da fruta, primeiramente, precisa se ter um cadastro no Departamento de Comercio Exterior (DECEX) e também, no Sistema do Comercio Exterior (SISCOMEX), pois assim é alinhado as medidas aduaneiras. Além do mais, é preciso para embarcar a safra da manga, a fatura comercial, packing list, e o mais importante que assegura a qualidade da manga, o certificado fitossanitário, e por último, um registro de exportação.

No Brasil, entre os meses de junho a dezembro é quando há uma alta na produção, devido ser sazonal, e entre esses meses é quando a temperatura está mais quente, tornando-se propício a produção e colheita da fruta. Para a produção, se for plantado um novo pé de manga desde a semente, tem que se preparar quanto ao tempo de crescimento da árvore, pois para desenvolver-se leva de 2 a 7 anos para assim, produzir os frutos, e ter um rendimento em sua colheita, dessa forma, é essencial um bom preparo e cuidados após o cultivo.

Após a colheita da manga no sertão do vale São Francisco, a fruta segue caminho para o porto de Salvador, e de lá, o navio atraca no Porto de Pecém, Ceara, e após essa parada, seguem rumo a Europa, onde atracam no porto de Roterdã, vendo isso, devido ao baixo custo no transporte marítimo, os exportadores têm que se preparar previamente para um transit time médio de 25 a 30 dias. Além disso, há os cuidados necessários como escolher a embalagem correta e o container adequado, como o Reefer e o Con-Air, que realiza a renovação de ar dentro do container, preservando a vitalidade da manga.

Portanto, ao realizar uma exportação de manga seja para a Europa ou para outra região do mundo, deve-se notar que as vantagens são enormes, pode se apontar o aumento de vendas, conseqüentemente o aumento de mercado, crescimento de produtividade, acesso a nova tecnologias, melhora constante do seu produto, vantagens tarifárias para a entrada das frutas brasileiras, não só a manga, driblar crises econômicas nacionais, exportar e manter o fluxo de exportação para ter uma rentabilidade e estabilidade de mercado. Além do mais, quando um país realiza mais exportações do que importação, significa que o país vendeu mais do que comprou, dessa forma, entende-se que entrou mais dinheiro do que saiu, uma vantagem econômica extremamente importante para o país, posto isso, de acordo com a Secretaria de Comércio Exterior Secex,2022, a média diária de exportações do Brasil aumentou 23% em julho de 2022, com uma alta de 40,2% em agropecuária, portanto, as exportações de frutas são essenciais para a movimentação da economia brasileira, além do mais, o suporte para investimento em tecnologia e estudo para os agropecuaristas também são de extrema importância para gerar ainda mais interesse na área e poder vender ainda mais para a Europa.

REFERENCIAS

ABRAFRUTASS, N. **Balança comercial tem superávit de US\$ 5,444 bilhões em julho.** Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2022/08/balanca-comercial-tem-superavit-de-us-5444-bilhoes-em-julho/>>. Acesso em: 16 nov. 2022b.

ABRAFRUTASS, N. **Cultivo de manga é destaque no norte da Bahia; estado é o 2º maior produtor de frutas do país.** Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2019/05/cultivo-de-manga-e-destaque-no-norte-da-bahia-estado-e-o-2o-maior-produtor-de-frutas-do-pais/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

ABRAFRUTASS, N. **Dados de exportação 1ª Bimestre/2021.** Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2021/04/dados-de-exportacao-1a-bimestre-2021/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

ABRAFRUTASS, N. **Manga foi a fruta mais exportada pelo Brasil em 2021.** Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2022/01/manga-foi-a-fruta-mais-exportada-pelo-brasil-em-2021>>. Acesso em: 16 nov. 2022a.

ABRAFRUTASS, N. **Manga: exportações avançam em agosto, mas seguem menores do que em 2021.** Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2022/09/manga-exportacoes-avancam-em-agosto-mas-seguem-menores-do-que-em-2021/>>. Acesso em: 16 nov. 2022c.

AGROINFORME. Disponível em: <<http://agroinforme.com.br/2021/10/18/exportacao-de-manga-para-europa-cresceu-30-de-janeiro-a-setembro/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

ALVES, F.; CERTIFICAÇÃO, F. **PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO PARA EXPORTAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS BRASILEIRAS.** Disponível em: <https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2009_TN_STP_092_624_14067.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Balança comercial de frutas volta a ter superávit. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/noticias/balanca-comercial-frutas-volta-ter-superavit-6637/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

CARVALHO, A. **Embalagem em Atmosfera Modificada: Benefícios para a exportação de mangas.** Disponível em: <<https://portalefood.com.br/artigos/embalagem-em-atmosfera-modificada-tecnologia-a-favor-da-exportacao-de-mangas/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Comércio Exterior. Disponível em: <<https://www.gov.br/produtividade-e-comercio-externo/pt-br/assuntos/comercio-externo>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Conquiste sua vida: dicas de alimentação para uma vida saudável. Disponível em: <<http://conquistesuavida.com.br>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Cultivo da Manga. Disponível em: <http://www.cpatsa.embrapa.br:8080/sistema_producao/spmanga/manejo.htm>. Acesso em: 16 nov. 2022.

DA FRUTA, J. **O Sertão o maior exportador de manga do Brasil.** Disponível em: <<https://revistadafruta.com.br/eventos/o-sertao-e-o-maior-exportador-de-manga-do-brasil,408317.jhtml>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

DIRETA, M.; BÁSICA, P. Disponível em: <<https://www.hfbrasil.org.br/br/revista/acessar/completo/retrospectiva-2020-perspectivas-2021.aspx>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Disponível em: <http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/manga/b1_manga.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022a.

Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/185568/1/Manga-para-exportacao-procedimentos.pdf>>. Acesso em: 16 nov. 2022b.

Disponível em: <https://ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2014/12/a_embalagem_de_manga.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022d.

Disponível em: <<https://www.portaldaindustria.com.br/industria-de-a-z/exportacao-e-comercioexterior/#:~:text=Exporta%C3%A7%C3%B5es%20brasileiras%20crescem%2036%25%20no,recorde%20de%20136%2C42%20bilh%C3%B5es.>>. Acesso em: 16 nov. 2022c.

Exportação de frutas para Europa: quais são as especificações em relação aos outros mercados? Disponível em: <<https://dclogisticsbrasil.com/exportacao-de-frutas-para-europa-especificacoes/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Exportação de manga: o que ponderar na escolha do modal? Disponível em: <<https://dclogisticsbrasil.com/exportacao-de-manga-escolha-do-modal/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Exportações de frutas batem recorde histórico e superam pela primeira vez a marca de US\$ 1 bilhão. Disponível em: <<https://www.investe.sp.gov.br/noticia/exportacoes-de-frutas-batem-recorde-historico-e-superam-pela-primeira-vez-a-marca-de-us-1-bilhao/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

FAESP. **Panorama da fruticultura no Estado de São Paulo.** Disponível em: <<https://faespsenar.com.br/panorama-da-fruticultura-no-estado-de-sao-paulo/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Home. Disponível em: <<http://sna.agr.br>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

INTERNACIONAL, M.; MANGA, D. **IMPORTÂNCIA DA QUALIDADE E CERTIFICAÇÃO PARA AMPLIAÇÃO DO.** Disponível em:

<http://www.cpatosa.embrapa.br/public_eletronica/downloads/OPB2459.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022.

MANGA: Produção e Exportações do RN no Contexto Nacional. Disponível em: <<https://economiadorn.wordpress.com/2011/02/24/manga-producao-e-exportacoes-do-rn-no-contexto-nacional/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

O Brasil é um grande produtor de frutas? Disponível em: <<https://saberhortifruti.com.br/faq/o-brasil-e-um-grande-produtor-de-frutas/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Observatório da Manga - Portal Embrapa. Disponível em: <<http://www.embrapa.br/observatorio-da-manga>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

PALMER, M. **MANGA COM ORIGEM PARA EXPORTAÇÃO.** Disponível em: <[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/f4de475520b36b7701297eb05c80261e/\\$File/5852.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/f4de475520b36b7701297eb05c80261e/$File/5852.pdf)>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Principais municípios produtores de Manga de São Paulo. Disponível em: <https://www.estadosecidades.com.br/sp/sp_producao-manga.html>. Acesso em: 16 nov. 2022.

PROTECTED], [EMAIL. **5 ótimas vantagens da exportação.** Disponível em: <<https://www.gruposarpa.com.br/vantagens-da-exportacao/>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

RETT, D. M.; GONZALEZ, M. A.; COMÉRCIO, M. **UMA ANÁLISE DA EXPORTAÇÃO DE MANGA DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO, COMPARANDO OS MODAIS AÉREO E MARÍTIMO.** Disponível em: <<https://fateclog.com.br/anais/2021/693-920-1-RV.pdf>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

SEGALIS, GABRIEL. **Fundamentos de exportação e importação no Brasil** / Gabriel Segalis, Ronaldo de França, Shirley Yurica Kanamori Atsumi. - Rio de Janeiro: Editora FGV, 2012.

Superávit da balança comercial chega a US\$ 41, 856 bilhões no ano, até a segunda semana de agosto. Disponível em: <<https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/noticias/2022/agosto/superavit-da-balanca-comercial-chega-a-us-41-856-bilhoes-no-ano-ate-a-segunda-semana-de-agosto>>. Acesso em: 16 nov. 2022.

Tecnologia, Imagenet. **“FRUTAS/CEPEA: Demanda Europeia Esteve Aquecida Nos Últimos 10 Anos.”** HF Brasil, Nov. 10AD, www.hfbrasil.org.br/br/frutas-cepea-demanda-europeia-esteve-aquecida-nos-ultimos-10-anos.aspx. Acesso em: 24 Nov. 2022.