

Citros colorem Sudeste brasileiro de verde e laranja



Colheita de laranjas na região de Limeira, SP, 1997

O cultivo da laranja foi introduzido no Brasil ainda no período colonial, entre 1530 e 1540, e desde então passou a ter importância significativa nos hábitos de consumo de nossa população. Mas, foi a partir do início de 1960 que o país iniciou seu avanço rumo à liderança mundial na produção dessa fruta – posição que

mantém desde meados dos anos 1980. Atualmente, a produção brasileira atinge cerca de 30% da safra mundial (USP/Pensa), com 16.935.500 toneladas em 2003, ocupando uma área de 820.700 hectares (IBGE). A laranja representa 49% da fruticultura brasileira (USP/Pensa). “A importância da citricultura para o Brasil

é indiscutível. O sistema movimenta ao redor de R\$ 10 bilhões por ano no país, empregando 400 mil pessoas e trazendo divisas de mais de U\$ 1,4 bilhão em exportações”, informa o professor Marcos Fava Neves, engenheiro agrônomo e coordenador do Mapeamento e Quantificação do Sistema Agroindustrial Citrícola,

elaborado pelo Programa de Estudos dos Negócios do Sistema Agroindustrial (USP/Pensa, veja p.92).

A cadeia citrícola envolve, além da laranja, outros produtos, como lima ácida e tangerina, mas cujo impacto econômico é menor (veja p. 102): “Os valores atribuídos a outras frutas cítricas não podem ser considerados, porque toda a estrutura industrial, logística e aparelhamento dos portos está fundamentado na produção de laranja, cujo volume fica acima de 97% da produção nacional de cítricos”, comenta Marcos Lourenço Santin, presidente da Laranja Brasil, associação de produtores que promove o consumo da fruta no mercado interno. Apesar de toda essa pujança, a laranja ainda tem muito espaço para expandir: “O Brasil nunca fez *marketing* da sua laranja e de seu suco; isso sempre ocorreu no vácuo do trabalho que os americanos fizeram. É a hora de o Brasil despertar e começar a investir nisso”, afirma Flávio de Carvalho Pinto Viega, presidente da Associação Brasileira de Citricultores (Associtrus).

São Paulo é responsável por 79% da fruta, produto com o terceiro maior valor de produção (faturamento) da agropecuária estadual, atrás apenas da cana-de-açúcar e da pecuária (USP/Pensa). Em 2003, foram produzidas 13.347.100 toneladas, nos 586 mil hectares de laranjais existentes no Estado (IBGE), cuja distribuição apresenta tendência de deslocamento para o Sul, apesar de a região Norte ainda responder por 40% desse rendimento, segundo Margarete Boteon, pesquisadora do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada da USP ESALQ. “Estatísticas apontam que o Sul aumentou sua participação no cinturão citrícola, desde o final da década de 1990. Inicialmente, foram as regiões mais tradicionais do Sul – de Araras a São João da Boa Vista – que ganharam maior representatividade, quando a disseminação da clorose variegada dos citros (CVC) ou amarelinho aumentou na região Norte. Após o aparecimento da morte

COMPARATIVO DAS SAFRAS DE LARANJA EM 2003/2004, BRASIL.

	2003	2004	VARIAÇÃO
Produção (t)	16.902.570	17.043.428	0,83%
Área (ha)	819.461	813.939	-0,67%
Rendimento Médio (kg/ha)	20.626	20.939	1,52%

Fonte: IBGE, DPE, Coagro – Levantamento Sistemático da Produção Agrícola. Confronto das safras de 2003 e das estimativas para 2004 – Brasil, julho de 2004

ESTADOS PRODUTORES DE LARANJA. EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO E DA ÁREA COLHIDA, ENTRE 2001 E 2003

	ANO	PRODUÇÃO (mil t)	ÁREA COLHIDA (mil ha)
São Paulo	2001	13.529,9	581,5
	2002	14.759,1	586,8
	2003	13.347,1	586,0
Bahia	2001	865,4	49,4
	2002	923,1	50,7
	2003	772,4	48,3
Minas Gerais	2001	575,6	43,8
	2002	698,2	43,6
	2003	666,5	40,7
Sergipe	2001	581,3	49,7
	2002	685,3	50,4
	2003	690,6	51,1
Paraná	2001	302,3	13,7
	2002	393,7	15,6
	2003	349,8	14,3

Fonte: Secretaria de Política Agrícola/MAPA, a partir de dados do IBGE – Produção Agrícola Municipal (PAM – 1990 a 2002) e Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA – 12/2003).

súbita dos citros (MSC), em 2001, uma ‘nova’ região Centro-sul tem incrementado sua produção de laranja. Trata-se de um pólo citrícola que engloba desde a região Central, próxima de Bauru, até Itapetininga, no Sul do Estado. Essa área tem um regime mais regular de chuva”, comenta a pesquisadora.

O principal destino da laranja brasileira são as indústrias de suco. A citricultura de mesa praticamente deixou de existir ainda nos anos 1970. “Houve uma reversão e toda a produção foi orientada para a industrialização. As variedades são feitas para gerar uma fruta capaz de atender à indústria, com alto teor de suco e casca fina, que não é a melhor para o consumo *in natura*”, acrescenta Flávio Viega, da

Associtrus. Os números comprovam o que ele diz: “Apenas entre 19% e 20% da laranja produzida no Brasil destinam-se ao mercado interno; do que é exportado, menos 1% vai na forma de fruta e 80% seguem para industrialização”, ilustra Margarete Boteon. As quatro maiores indústrias do setor encontram-se no Estado de São Paulo: Cutrale, Citrusuco, Citrovita e Coimbra. Foi no início da década de 1960 que a citricultura brasileira mudou o foco da produção comercial de fruta fresca para a de matéria-prima para o suco, consolidando São Paulo como maior pólo citrícola nacional e mundial. O que explica essa guinada? As geadas ocorridas na Flórida, que provocaram a destruição de 13 milhões de árvores

PRODUÇÃO DA LARANJA, ANO AGRÍCOLA 2003/2004, ESTADO DE SÃO PAULO

REGIÃO ADMINISTRATIVA	CAIXA DE 40,8 kg
Campinas	93.333.519
Central	83.431.870
São José do Rio Preto	59.605.027
Barretos	56.173.622
Sorocaba	29.111.737
Bauru	23.971.743
Ribeirão Preto	6.238.090
Araçatuba	4.747.040
Marília	3.330.477
Franca	366.200
São José dos Campos	188.908
São Paulo	158.760
Presidente Prudente	70.280
Estado	360.727.271

Fonte: Instituto de Economia Agrícola e Coordenadoria de Assistência Técnica Integral. Previsões e Estimativas das Safras Agrícolas por Região Administrativa (RA), Estado de São Paulo, 5º Levantamento, junho de 2004

adultas e o desabastecimento do mercado de suco dos Estados Unidos. “As boas condições naturais do nosso país, aliadas à presença de empreendedores nacionais que souberam aproveitar a oportunidade, levaram o Brasil, já em 1963, a exportar mais de 5.000 toneladas de suco”, continua Margarete.

A produção brasileira de suco de laranja concentrado e congelado (SLCC), em 2002/2003, foi de 1.086.000 toneladas. O faturamento obtido com a comercialização desse suco, em 2003, foi de US\$ 58,62 milhões (USP/Pensa). Das indústrias brasileiras voltadas ao setor de sucos, 71% produzem o de laranja (USP/Pensa). Apesar disso, o consumo interno do produto é pequeno. “Poderíamos consumir muito mais, considerando que vivemos em um país tropical, onde poderíamos consumi-lo como alimento e como refresco”, comenta Marcos Santin. Segundo o presidente do Laranja Brasil, o consumo de suco doméstico não ultrapassa a dez litros *per capita*, enquanto que o do industrializado é inferior a dois litros. “O consumo é muito pequeno, se considerar-

mos que os americanos consomem entre 22 e 24 litros *per capita* e os europeus consomem mais de 40 litros.”

O brasileiro tem preferido consumir refrigerantes, que representam 58% do mercado de bebidas não-alcoólicas, ao passo que o consumo de suco de laranja caseiro é de 15%, e o dos industrializados é de aproximadamente 7% (USP/Pensa) — ou seja, a laranja no Brasil é consumida prioritariamente através do suco doméstico. O problema está, evidentemente, relacionado ao poder aquisitivo do brasileiro, que é baixo para a aquisição do produto industrializado. O preço do litro custa R\$ 0,50 (na fazenda); com a industrialização, vai para R\$ 4,00 o litro. “Fazendo o suco em casa, com a laranja comprada na feira, provavelmente vai custar R\$ 0,80 ou R\$ 1,00, no máximo”, observa Flávio de Carvalho.

O impacto do sistema agroindustrial citrícola é grandioso. Em 2003, gerou cerca de 400 mil empregos diretos, que equivalem a 2% da mão-de-obra agrícola brasileira e a 11% da paulista (USP/Pensa). “Nas lavouras, o manejo de citros e sua colheita empregam elevado contingente de mão-de-obra por hectare, só inferior ao do café, no Estado de São Paulo. Estima-se que a cultura absorva, em média, 20 homens/dia por ha, enquanto que as culturas que utilizam tecnologias intensivas

em capital, como soja e milho, não passam de cinco”, compara Margarete Boteon. A mão-de-obra utilizada nos laranjais, principalmente na colheita, é e sempre foi manual. “Ainda não se tem tecnologia para a colheita mecânica no mundo. Mesmo nos EUA, onde a mão-de-obra para colheita é quatro vezes mais cara que a brasileira, essa tecnologia ainda não é muito eficiente, apesar de diversas tentativas nesse sentido”, afirma a pesquisadora do Cepea.

No que diz respeito a impostos federais, excluindo-se o setor de distribuição, o sistema agroindustrial citrícola recolheu US\$ 139,41 milhões, em 2003. Focando exclusivamente o mercado de insumos agrícolas, o faturamento gerado pelos citros ficou em US\$ 362 milhões, e em US\$ 61,5 milhões, para os implementos agrícolas — sempre no ano de 2003 (USP/Pensa). “A citricultura é uma das atividades que mais usa insumos. Ela também promove a distribuição da renda, porque ativa a economia regional, o que não ocorre com a cana-de-açúcar e com a soja, por exemplo”, ressalta Flávio de Carvalho. 🌱

Entenda o USP/Pensa

Baseado na Faculdade de Economia, Administração e Economia da USP (FEA) e na Faculdade de Economia, Administração e Economia da USP de Ribeirão Preto (Fearn), o Pensa atua há 12 anos no agronegócio brasileiro e mundial. Objetiva estudar a dinâmica da cadeia agroindustrial, para fornecer subsídios ao planejamento estratégico e à tomada de decisões de organizações privadas; identificar e analisar as principais tendências dos negócios agroindustriais, visando, sobretudo, à inserção competitiva do Brasil no agribusiness internacional e, finalmente, formar e capacitar recursos humanos para a gestão do agronegócio. Foi com a intenção de munciar e desenvolver a citricultura brasileira que o Pensa realizou o “Mapeamento e Quantificação do Sistema Agroindustrial Citrícola”, cujos dados foram utilizados nesta reportagem.

Concentração econômica e *greening* podem afetar setor

Mesmo sendo o maior produtor e exportador mundial de laranjas e seus derivados, o Brasil enfrenta problemas na área da citricultura – além dos de natureza fitossanitária. O principal deles seria, segundo alguns segmentos, a concentração econômica: o número de produtores vem caindo, em decorrência de as indústrias processadoras de suco estarem incorporando às suas atividades o plantio da fruta. Em 1995, existia no país cerca de 27 mil citricultores, número que despencou, atualmente, para cerca de dez mil – segundo dados da Associação Brasileira de Citricultores (Associtrus). “Estamos preocupados com a tendência da indústria de concentrar o setor, investindo em pomares próprios. Hoje, a indústria já usa mais de 30% das laranjas produzida por elas mesmas”, afirma o presidente da entidade, Flávio de Carvalho Pinto Viegas.


Na avaliação de Ademerval Garcia, presidente da Associação Brasileira de Exportadores de Cítricos (Abecitrus), esse percentual seria menor: apenas 10%

das laranjas processadas pelas indústrias viriam de pomares próprios. “Mas essa porcentagem é especulação, porque esse tipo de informação é estratégica para as empresas”, ele pondera. Ademerval confirma, porém, a tendência de concentração do setor: “Isso realmente está acontecendo”. As seis principais indústrias de processamento de suco do Brasil – das quais quatro são as maiores do mundo – estão localizadas no Estado de São Paulo, que respondeu por 95% das exportações brasileiras do produto em 2003 (USP/Pensa). Dos 333 municípios fornecedores de laranjas para essas indústrias, 322 são paulistas (Abecitrus).

Se economicamente a produção tem se concentrado em poucos produtores, territorialmente privilegia ainda o Estado de São Paulo, em detrimento de outras regiões produtoras no Brasil. “No Estado do Pará, por exemplo, já temos 17 mil hectares produzindo citros, mas não se reconhece isso. A tecnologia de ponta nos pomares comerciais está concentrada nas principais regiões e, muitas vezes, existe boa assistência em

São Paulo, mas não em outras regiões”, afirma José Gerardo Baldini, membro titular da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Citricultura e coordenador de Proteção de Plantas da Secretaria de Defesa Agropecuária, ambas ligadas ao Ministério da Agricultura.

Compete basicamente à Secretaria de Defesa Agropecuária zelar pela sanidade da produção agropecuária brasileira. Sendo cerca de 300 as pragas e doenças que atingem os citros, o órgão prioriza sua atenção às mais onerosas. Estimativas com gastos e prejuízos provocados por elas são alarmantes: o setor gastou, em 2003, US\$ 141 milhões com defensivos agrícolas (USP/Pensa), aos quais seria necessário agregar prejuízos estimados em cerca de US\$ 150 milhões/ano provocados por quedas de produção e perdas de plantas.

Este ano, pela primeira vez em nosso território, o *greening* foi detectado em algumas lavouras de São Paulo – onde foi apelidada de “amarelão”. Para Ari Salibe, pesquisador do Centro Apta Citros Sylvio Moreira, de Cordeirópolis-SP, a doença é “apocalíptica e já devastou pomares inteiros na Ásia” – seu local de origem. Por lá, inclusive, divulga-se o seguinte ditado: “Onde entra o *greening*, saem os citros”, devido à sua capacidade destrutiva. Como o temível *greening* chegou por aqui? Para José Baldini, “com certeza, alguém trouxe algum material contaminado do exterior e enxertou em sua propriedade. Muitas vezes, curiosos trazem esses materiais dentro da mala, sem fazer idéia o que podem representar”. Ele lamenta o fato, mas permanece confiante: “Temos uma estrutura de primeiro mundo na área da citricultura. É um desafio que vamos superar.” 



Planta com os sintomas do *greening*


Outras culturas de citros têm pouca expressão

A citricultura engloba a produção de diversos tipos de frutas, além da laranja, das quais algumas poucas têm expressão

econômica nos mercados interno e externo, como a lima ácida e a tangerina. As demais apresentam desenvoltura comercial apenas modesta, como a toranja, a cidra ou o limão. “A lima ácida Tahiti tem, hoje, um grande potencial de exportação e é um dos principais abastecedores do mercado europeu. Já a produção da tangerina é muito mais voltada ao mercado interno, só expor-

tada por algumas ‘janelas de mercado’. O consumidor asiático é seu principal comprador, seguido pelo europeu”, comenta Margarete Boteon.

São Paulo é também o principal produtor interno da lima ácida e da tangerina. Em 2002, gerou 81% da colheita de lima, seguido pela Bahia (4%), Rio de Janeiro (3%), Rio Grande do Sul (3%) e Espírito Santo (2%). No mesmo ano, a

tangerina paulista foi responsável por 48% da safra nacional, seguida pela do Paraná (25%), Rio Grande do Sul (13%), Minas Gerais (4%), Rio de Janeiro (4%) e Espírito Santo (1%), segundo dados tabulados pelo Cepea ESALQ, com base no IBGE. 

EDERALDO JOSÉ CHIAVEGATO/USP ESALQ



Colheita de frutos a granel, São Carlos, SP, 2003

PRODUÇÃO, ÁREA DESTINADA À COLHEITA E RENDIMENTO MÉDIO DA TANGERINA 2002

REGIÕES	ÁREA DESTINADA À COLHEITA (ha)	PRODUÇÃO (t)	RENDIMENTO (kg/ha)
Norte	919	6.927	8.045
Nordeste	2.811	36.711	13.059
Sudeste	33.103	720.329	21.820
Sul	27.299	482.607	18.098
Centro-oeste	1.451	16.170	12.833
Brasil	65.583	1.262.744	19.544
São Paulo	25.273	604.520	23.997

Fonte: IBGE

PRODUÇÃO, ÁREA DESTINADA À COLHEITA E RENDIMENTO MÉDIO DA LIMA ÁCIDA/LIMÃO 2002

REGIÕES	ÁREA DESTINADA À COLHEITA (ha)	PRODUÇÃO (t)	RENDIMENTO (kg/ha)
Norte	1.378	10.519	8.097
Nordeste	6.237	70.593	11.322
Sudeste	39.380	858.251	21.936
Sul	2.509	34.884	14.123
Centro-Oeste	1.067	10.304	10.345
Brasil	50.571	984.551	19.641
São Paulo	35.455	798.751	22.684

Fonte: IBGE.

Obs.: O IBGE, para efeito de levantamento, não separa produção de lima ácida e limão. Embora o limão Tahiti seja uma lima ácida, o produto aparece somado na tabela do limão, assim como as outras limas (Cravo comum IAC 297, Vermelha de Goiás IAC 308, Lima de umbigo IAC 310, limão Cravo Limeira IAC 871). Também os limões estão somados na mesma tabela (limão Siciliano IAC 262, limão Eureka IAC 644, limão Risoni IAC 1365 e outros).

Pesquisas aguardam definição da Lei de Biossegurança

A aprovação pelo Senado, em outubro último

nismos geneticamente modificados – a chamada Lei de Biossegurança – deu novo alento aos estudiosos da citricultura. Em decorrência da longa tramitação que a lei vem tendo – ainda retornará para ser votada pela Câmara, onde foi formulada –, os principais estudos da citricultura envolvendo biotecnologia permanecem parados. O pesquisador Marcos Antonio Machado, do Instituto Agronômico de Campinas (IAC), Centro de Citricultura, coordenador do Projeto Genoma Citros, afirma que o estudo por ele conduzido já rendeu “o maior banco de informações sobre citros do mundo”, mas aguarda a aprovação da matéria no Congresso Nacional para ter continuidade. “Temos ainda que avaliar, em campo, as populações de híbridos que geramos, e que hoje são mais de 700”, ele comenta.

O Projeto Genoma Citros foi o único, na área de ciências agrícolas, escolhido pelo Programa Institutos do Milênio do Ministério da Ciência e Tecnologia, na triagem feita em 2001. Com investimento de R\$ 4,4 milhões, mapeou mais de 240 mil seqüências de genes de citros, objetivando localizar os responsáveis pela resistência a doenças. “Estamos interessados em manipular esses genes que, muitas vezes, são pouco expressos em uma determinada espécie; essa é a grande plataforma do projeto”, afirma Machado. Daqui adiante, o projeto concentrará atenções em cinco doenças dos cítricos brasileiros: tristeza, leprose, CVC, gomose e cancro cítrico.

EDERALDO JOSÉ CHAVEGATO/USPESALO



Pomar de citros em produção. São Carlos, SP, 2003

Também paralisada devido à tramitação da Lei de Biossegurança, a pesquisa do Instituto Agronômico do Paraná (Iapar) já produziu uma planta transgênica até quatro vezes mais resistente ao cancro crítico que uma espécie normal. “Mas não podemos testá-la em condições de campo, enquanto a legislação não for aprovada. Estamos parados, aguardando para testar a planta na vida real”, comenta Luiz Gonzaga Esteves Vieira, coordenador do estudo, que envolveu a introdução de um gene de inseto resistente ao cancro cítrico. Não é o único do Iapar em citricultura: o instituto também produziu plantas híbridas resistentes à deficiência de água no solo, por meio do porta-enxerto (raiz e pequena parte do colo da planta) de citrumelo. Vieira afirma que o híbrido suportou 25 dias num vaso sem água, ao passo que uma planta tradicional resiste dez dias ou menos. “O surpreendente foi que esse mesmo porta-enxerto se mostrou interessante na resistência à ‘morte súbita’, resultado que não esperávamos, pois o objetivo era fazer uma planta mais resistente ao estresse hídrico”, ele ressalta.

Anualmente, o Brasil gasta milhões de dólares com o combate a pragas e do-

enças que afetam a citricultura. O setor estima que, somente com o tratamento das quatro principais doenças identificadas nos pomares brasileiros (veja p. 101) sejam gastos mais de US\$ 167 milhões anuais. Reduzir o volume desses recursos é uma das principais preocupações das instituições que conduzem projetos de pesquisas biotecnológicas e de apoio técnico à citricultura, como é o caso ainda da ESALQ, Embrapa, Alellyx e Fundecitros. A ESALQ tem avançado na hibridação somática, ou seja, na utilização de porta-enxertos e copas de espécies diferentes; a Embrapa Mandioca e Fruticultura fornece apoio técnico aos agricultores e realiza pesquisas de melhoramento genético clássico; a Alellyx, empresa privada do grupo Votorantim, desenvolve estudos ligados à modificação e ao seqüenciamento genéticos e o Fundecitrus mantém parcerias com a Fapesp e o CNPq, na realização de estudos no combate ao cancro cítrico, CVC, à leprose e morte súbita dos citros. 🍊

O suco é brasileiro, a sede do tamanho do mundo

ARQUIVO FUNDECITRUS

Cerca de 98% de todo o suco de laranja produzido no Brasil, em 2003, foi destinado ao exterior. “Nunca tivemos um mercado interno que sustentasse os negócios no setor e, por isso, temos uma vocação exportadora”, afirma Ademerval Garcia, presidente da Abecitrus e Fundecitrus. O suco de laranja concentrado congelado, SLCC, foi o produto do setor que mais rendeu ao Brasil, no ano passado, responsável por 72% dos US\$ 1,33 bilhão obtidos com a exportação de cítricos e seus derivados. O país é o maior exportador mundial de suco de laranja e a Bélgica o principal comprador, responsável, no ano passado, por 43% do produto enviado ao mercado externo, cerca de 1.136.000 toneladas (USP/Pensa).

O primeiro período relevante para o Brasil no comércio mundial de cítricos abrangeu as décadas de 1910 a 1940, quando a Argentina era o principal importador. A segunda guinada ocorreu nos anos 1960, quando se deu a instalação das indústrias de processamento de suco de laranja no país. “Em 1961, exportamos 1.000 toneladas de suco, e isso foi tudo o que se conseguiu produzir naquele ano.



Ou seja, exportamos absolutamente tudo”, conta Ademerval Garcia. Atualmente, desconsiderando a produção dos EUA – segundo maior produtor mundial, que consome internamente todo o seu suco – o Brasil controla entre 75% e 80% do mercado mundial. “Inserindo os EUA na conta, produzimos um em cada dois copos de suco de laranja consumidos no planeta”, ele afirma.

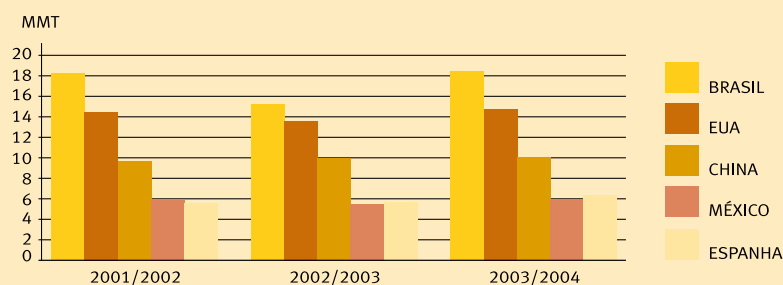
Dados da Secretaria de Comércio Exterior do Ministério das Relações Exteriores mostram que, em relação a julho de 2003, as exportações de suco concentrado de laranja no mês de julho de 2004 apresentaram alta de 38% – resultado bastante animador para o segmento. “Existe um aumento no consumo *per capita* e estamos nos esforçando para que ele se mantenha. O Brasil vem abrindo mercado ‘a cotoveladas’, em

PRINCIPAIS BLOCOS IMPORTADORES DE SUCO DE LARANJA CONCENTRADO BRASILEIRO (em t)

SAFRA	UNIÃO EUROPEIA	NAFTA	ÁSIA	MERCOSUL	OUTROS	TOTAL
2003/2004	969.280	165.796	148.278	2.771	64.162	1.350.287
2002/2003	867.226	231.257	126.151	734	59.493	1.284.861

Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)

OS CINCO MAIORES PRODUTORES MUNDIAIS DE CÍTRICOS



Fonte: United States Department of Agriculture/Foreign Agricultural Service. Disponível em: <www.fas.usda.gov>. Acesso em: set. 2004.

PRINCIPAIS PAÍSES IMPORTADORES DA LARANJA BRASILEIRA, 2003

LARANJAS FRESCAS OU SECAS

Destino	Participação
Holanda	38%
Espanha	33%
Reino Unido	16%

SUCO DE LARANJA CONGELADO


Destino	Participação
Bélgica	43%
Estados Unidos	20%
Holanda	17%

Fonte: Secretaria de Política Agrícola/Mapa

lugares como a Rússia, toda a Europa Oriental e Ásia, especialmente a China”, avalia o presidente da Abecitrus. No Brasil, o Estado de São Paulo, além de ser o maior produtor interno de laranja (79%), é responsável por 95% das exportações de suco processado, produto que, em 2003, ocupou a segunda posição nas exportações paulistas, ficando atrás apenas dos aviões (USP/Pensa).

Com relação às exportações de laranja *in natura*, os números são mais modestos, e a maior parte é consumida no próprio país. Entre 2002 e 2003, apesar de a exportação da laranja *in natura* ter

aumentado 64% em quantidade, apenas 0,6% da produção foi vendida ao exterior (USP/Pensa). A Holanda é o país que mais importa a fruta fresca brasileira (veja Tabela). Como outros segmentos de nossa agropecuária, os citros também enfrentam eventuais problemas no comércio internacional, em geral devidos a questões fitossanitárias, como a que, recentemente, levou a Espanha – segundo maior importador da fruta fresca brasileira – a proibir a entrada de frutos brasileiros e argentinos, alegando infecção por duas pragas: pinta preta e verrugose. “Estamos, agora, fazendo a inspeção logo na casa de embalagens


(*packing house*), e não mais no porto. Com isso, já conseguimos reverter a decisão da Espanha, mas a comunidade da cidade de Valência continua com a retaliação”, observa José Geraldo Baldini, da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Citricultura. Aguarda-se, no momento, por uma posição da União Européia, que enviou missão técnica ao Brasil, em agosto de 2004, para avaliar a situação, e dará um desfecho para o caso. 

Aproveitamento da laranja é integral

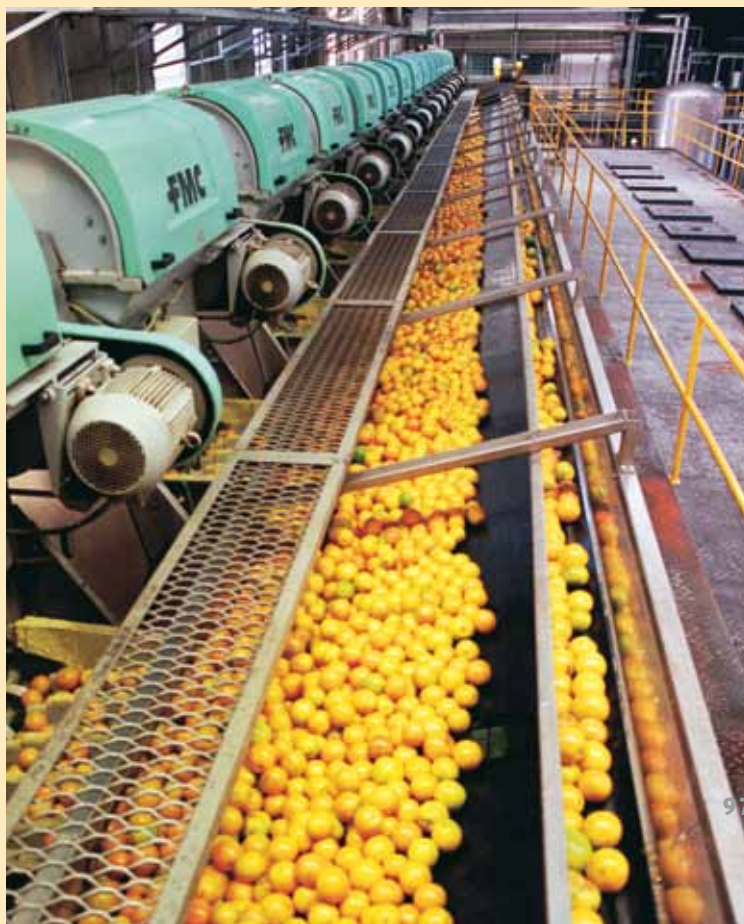
Dados da Associação Brasileira dos Exportadores de Cítricos (Abecitrus) mostram que o rendimento industrial da laranja acontece na seguinte proporção: 49,24% de farelo de polpa cítrica (*pellets*); 44,81% de suco; 2,67% de células congeladas; 1,79% de óleos essenciais; 0,92% de D-limoneno e 0,57% de líquidos aromáticos. O farelo de polpa cítrica pelletizado é obtido através do tratamento de resíduos sólidos e líquidos da laranja, como a casca, as sementes e a polpa. O material, que equivale a 50% do peso de cada fruta, é usado principalmente como complemento para a ração animal, encontrando boa aceitação na alimentação de bovinos de leite e corte. Segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex), a exportação do farelo de polpa cítrica foi de 712.031 t em 2001/2002; 1.011.073 t em 2002/2003 e 875.937 t em 2003/2004. Em termos de faturamento, os *pellets* geraram US\$ 65 milhões em divisas para o Brasil, em 2003 (USP/Pensa).

Os óleos essenciais são substâncias voláteis retiradas da casca das laranjas, para uso nas indústrias alimentícia (para dar sabor a alimentos, como bebidas e sorvetes) e farmacêutica (aromatização de sabonetes, perfumes etc.). A Secex

aponta uma exportação de 20.790 t na safra 2001/2002, 25.898 t na safra 2002/2003 e 19.698 t na safra 2003/2004. Já o D-limoneno é um líquido incolor obtido a partir da destilação do licor cítrico, aplicado como solvente industrial, componente aromático e matéria

prima para a fabricação de compostos químicos, cujas exportações atingiram 30.335 t na safra 2001/2002, 40.864 t na safra 2002/2003 e 34.445 t na safra 2003/2004 (Secex). 

Esteira com frutos destinados a produção de suco concentrado, 1995



Citricultura tornou-se rentável a partir do século 20



LUIZ CARLOS MURAIKAS/FOLHA IMAGEM

O princípio da citricultura no Brasil ocorreu logo no início da colonização portuguesa, entre 1530 e 1540. Porém, a produção era caseira, de pouca relevância econômica para a corte lusitana, sedenta, na época, pelo pau-brasil e, pouco mais tarde, pela cana-de-açúcar. Somente no século 20 é que a atividade começou a se tornar rentável, transformando o país, em menos de cem anos, no maior produtor e exportador mundial de cítricos. “A exploração comercial em larga escala teve início a partir de 1900, com cultivos na região de Limeira, em São Paulo”, informa o engenheiro agrônomo Ari Salibe, pesquisador do Centro de Citricultura de Cordeirópolis-SP, que está escrevendo um livro sobre os primórdios do cultivo de citros no país.

Na primeira década do século 20, os citricultores brasileiros já firmavam as primeiras exportações para a Argentina, e a ESALQ, segundo Salibe, teve um papel fundamental para a consolidação do interesse econômico na citricultura.

“Destaca-se o pioneirismo da ESALQ na pesquisa citrícola, com o ensaio de porta-enxertos, iniciado em 1925. Já na década de 1930, tivemos o auge da exportação de laranjas *in natura*, entre 5 e 6 milhões de caixas”, ele comenta. Ainda no final dos anos 20, foi criado o Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio de Citros Sylvio Moreira – hoje conhecido como Centro de Citricultura, mas na época chamado de Estação Experimental de Limeira. A crise cafeeira de 1929 levou os produtores paulistas a encarar a laranja como opção agrícola. O Estado de São Paulo já concentrava, na época, a maior produção e exportação de citros do país.

A história da citricultura inclui também a luta contra pragas e doenças. O primeiro grande abalo aconteceu no final dos anos 1930, quando os pomares paulistas começaram a ser vitimados pela tristeza dos citros, virose que provoca a definhamento progressivo das árvores. Segundo estimativas, mais de 80% das plantas existentes foram dizimadas. Diversas institui-

ções de pesquisas buscaram uma solução e, segundo Ari Salibe, “o Brasil conseguiu sair da crise com o replantio dos laranjais enxertados em novo porta-enxerto, o chamado limoeiro Cravo”. Um tratamento definitivo contra a tristeza surgiu apenas em 1955, quase ao mesmo tempo em que surgia em nossos pomares a bactéria do cancro cítrico, trazida, possivelmente, por mudas clandestinas vindas do Japão. Até hoje o combate da doença consome, anualmente, somas consideráveis.

Quase ao mesmo tempo em que a tristeza dos citros atingia os pomares paulistas, o mundo mergulhava no sombrio período da 2ª Guerra Mundial (1939/1945), que derrubou de forma drástica as importações europeias da fruta brasileira. Foram necessários ainda alguns anos, após o término do conflito, para que o mercado europeu retomasse seu poder de compra. Assim, em ritmo lento, as exportações brasileiras de cítricos foram se acelerando no decorrer dos anos 1950, até atingir o *boom* verificado no início dos anos 1960, período em que se deu a industrialização do setor. Contribuiu para isso uma intempérie que atingiu a citricultura norte-americana, em 1962: “Uma terrível geada dizimou parte da citricultura da Flórida, principal concorrente da brasileira. No ano seguinte, 1963, entramos na nova era da produção e exportação de suco concentrado congelado”, relata Salibe. A pioneira Citrosuco Paulista, criada em 1961, foi a primeira empresa brasileira a colocar o suco industrializado no comércio exterior.

O problema do cancro cítrico permanecia, porém, levando o Ministério da Agricultura a lançar, na década de 1970, a Campanha Nacional de Erradicação do Cancro Cítrico. Por sua vez, a citricultura

paulista criou, em 1977, o Fundo Paulista de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), com o objetivo de dar suporte aos estudos e pesquisas de combate a pragas e doenças. Nos anos 1980, outro evento natural ajudou a citricultura do Brasil. “Em 1980, o vulcão Santa Helena, no Estado de Washington-EUA, entrou em erupção e jogou milhões de toneladas de cinza na estratosfera. Acredita-se que isso tenha sido a causa de uma seqüência de geadas que atingiram a Flórida no decorrer dessa década, reduzindo a citricultura de lá à metade. Em consequência, a atividade explodiu

em São Paulo e o Brasil se consolidou na posição de maior produtor mundial de citros e sucos cítricos”, detalha Salibe. Os números comprovam a guinada: entre 1971 e 1989, enquanto a produção mundial de citros cresceu 60%, a safra nacional aumentou 160%. Naquela década, o Brasil firmou contato com os EUA, a Europa e a Ásia, ainda hoje nossos principais importadores.

Em menos de um século, o Brasil se firmou como maior produtor e exportador de cítricos do mundo. O país terá agora que enfrentar outra grande dificuldade

fitossanitária: o *greening*, doença de origem asiática devastadora que atingiu os pomares paulistas este ano. A ameaça não pode ser desconsiderada, mas, a favor dos citricultores, desenvolveu-se no país, em todos esses anos, uma estrutura de suporte que dispõe de instrumental técnico e intelectual habilitado a vencer mais essa etapa de uma história feita de desafios. 🍊



A TRAJETÓRIA DA LARANJA ATÉ O BRASIL

Séculos IX e XIII, a Europa

Entre esses séculos, os árabes levaram a planta para o Sul da Espanha. Por volta de 1200, Portugal já cultivava a laranja e, nessa mesma época, a Sicília, ilha italiana, também a produzia.

Século XV, a América

A partir do século XV, período das grandes navegações, a fruta foi trazida nos navios, para combater o botulismo, doença que assolava os navegantes. A laranja chegou primeiro à Ilha de Hispaniola (onde hoje se localizam o Haiti e a República Dominicana).

2.500 a.C, origem na Ásia

Como toda planta cítrica, a laranja é originária da Ásia: teria surgido em algum ponto entre a Índia e a China e, provavelmente, já teria sido domesticada pelos chineses, em 2.500 a.C.

Século I, chegada à África

No comércio com a Índia, os romanos levaram as primeiras mudas de laranja para Alexandria, no norte da África, possivelmente no século I. Seu plantio, por séculos, ficou restrito à região.