

Estratégia de *marketing* para a maçã brasileira

Gilvan Wosiacki*



MARCELO MIN/FOLHA IMAGEM

Maçã Fuji: suculência agrada consumidores

GILVAN WOSIACKI



Miniaturas de bins com maçãs de cera, cabine telefônica e instalações do Hotel Renar compõem ações de marketing para promoção da fruta em Fraiburgo, SC

A aceitação da maçã brasileira no mercado mais exigente deve-se a dois fatores distintos e de forças opostas, que elevaram o consumo per capita e modificaram o hábito do consumidor. O primeiro corresponde à estratégia de *marketing* lançada pelo pólo produtor de Fraiburgo, SC, que apresentava um novo produto com apelos adequados a um consumidor jovem e ousado, ao qual é agradável a aparência da Gala e a suculência da Fuji – bonita e gostosa. O segundo corresponde à diminuição gradativa dos consumidores que demandavam apenas as procedentes da Argentina e do Chile e desconsideravam as nacionais. Mas o investimento dos setores voltados à pomicultura, com o apoio de associações locais, estaduais e de âmbito nacional, finalmente conduziram ao sucesso da comercialização da maçã nacional.

INSERÇÃO SOCIAL

Com o nível de produção, foi radicalmente modificado o panorama das regiões voltadas ao cultivo da maçã, com um aumento significativo no desenvolvimento sócio-econômico e técnico-científico. Há vários anos a região da pomicultura catarinense está coberta

por um sistema de proteção que utiliza mísseis para evitar queda de granizo nos pomares e as associações de produtores, criadas em níveis local, estadual e nacional, colaboram no sentido de difundir os conhecimentos e benefícios aos seus associados. Com o aumento dos empregos nos pomares comerciais e nas usinas de beneficiamento, há um maior envolvimento da população com o produto agrícola e se desenvolve aos poucos uma cultura local que privilegia a fruta. Os pequenos produtores começam a desenvolver produtos como cascas e fatias desidratadas para fazer chá, suco não clarificado, aguardente e vinagre de maçã, entre outros.

MAÇÃS NACIONAIS

A pomicultura nacional foi implantada com sucesso nas regiões mais elevadas e frias do Sul do Paraná (Palmas), do Centro de Santa Catarina (Fraiburgo, São Joaquim) e na Serra Gaúcha do Rio Grande do Sul (Vacaria). Foi com a junção de esforços políticos, de pesquisadores e de produtores que, na década de 80, surgiu o Programa Nacional de Produção e Abastecimento de Maçã (Pronama) e a pomicultura brasileira foi implantada com os recursos técnicos necessários, tendo passado de

GILVAN WOSIACKI



Maçã nacional e importada disponíveis no mercado brasileiro



GILIAN WOSIACKI

Pomar comercial com condução em cálice

50 mil toneladas em 1973 para 1 milhão de toneladas em 2004, com perspectivas de crescimento e de melhor aproveitamento das maçãs industriais. Respeitadas as flutuações de safras, a tendência é de aumento e ultrapassagem definitiva da marca de 1 milhão toneladas em 2008, sendo a Região Sul do Brasil responsável por 98% desse montante. Essa tendência do crescimento não desconsidera as flutuações de safra, com superproduções, como em 2001 e 2005, e as quebras de produção na safra seguinte (referência e data).

POMARES COMERCIAIS

A área plantada de macieiras no Brasil, em 2005, era de 35.327 hectares; com o aumento de 45,18%, de 1990 a 2005, a produção teve um acréscimo de 140,41%. Esse aumento em produtividade é explicado pela recondução de pomares com porta-enxertos e escolha de locais mais adequados e cultivares mais rentáveis e com maior potencial para a exportação (Mello, 2006). A tendência do uso do sistema adensado também foi um dos fatores que causou um aumento na produtividade, melhorando as condições de colheita manual. Os pomares na região produtora de maçã estão mesclados com as regiões urbanizadas onde moram os empregados de grandes empresas locais

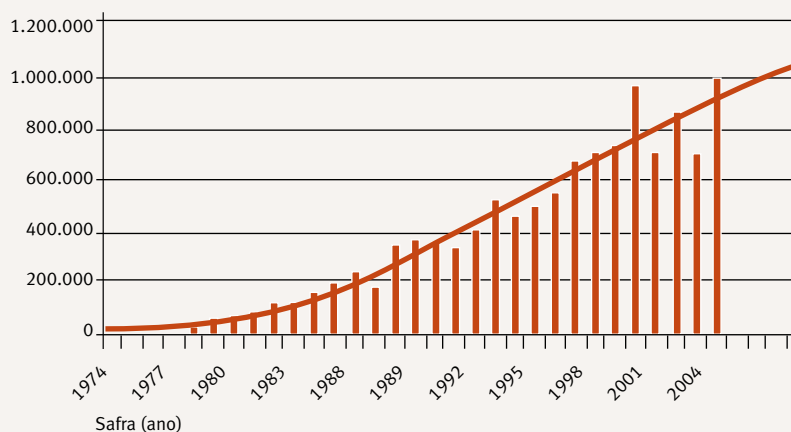
e os nomes das variedades mais importantes são usados para identificar as vilas – Gala, Golden e Fuji, por exemplo. A população que mora nessas vilas pode ser contratada com vínculo empregatício em caráter temporário ou fixo, na dependência da demanda comandada pelo ciclo da fruta: a implantação e condução de novos pomares, o manejo de inverno e a colheita na safra são os verdadeiros motivos de aumento do número de empregos durante o ano agrícola.

VERSO DA MOEDA

A produção atende às necessidades do mercado interno, mas, por se restringir praticamente às variedades Gala e Fuji, a exportação é ainda baixa, principalmente pela falta de opções para uma maior competição com os demais países exportadores, que oferecem uma gama de outros cultivares. Deve-se ressaltar no entanto o trabalho de pesquisa agrônômica de novas variedades, que possam substituir as atuais com vantagens do ponto de vista econômico, englobando rusticidade e produtividade, com menor custo de produção e maior apelo de vendas. São muitas as variedades experimentais com boas perspectivas, boa resistência às doenças de verão, a grande maioria sendo, com poucas exceções, clones da Gala e da Fuji (Wosiacki et al., 2000; 2002).

As características de sua composição físico-química, notadamente os teores de açúcares e de ácido málico, que propiciam a sensação agrídoca da fruta, assim como os de compostos fenólicos, que caracterizam a sensação de adstringência, são os indicadores de qualidade que classificam verdadeiramente as comerciais e as industriais (Wosiacki et al., 2000; 2002). A pesquisa que visa identificar variáveis mais aptas

TABELA 1 | EXPORTAÇÃO BRASILEIRA EM MILHÕES DE DÓLARES






Maçãs nacionais do grupo Gala

à formação de pomares comerciais, substituindo eventual, parcial e gradativamente pomares da Gala e da Fuji, tem um viés interessante: leva à obtenção de variedades que poderiam ser classificadas como industriais pelos seus elevados teores de ácido málico, ou com apelos funcionais fundamentados pela presença de elevados teores de frutose, como é o caso da Condessa e da Sansa (Wosiacki et al., 2005) ou de compostos fenólicos e de antioxidantes. Essas variedades, dependendo de sua qualidade, poderiam constituir a base de implantação de pomares industriais, ou seja, apenas para o processamento da fruta.

A maçã nacional é aceita pela população, que continua tendo um elevado grau de exigência de qualidade, o que faz com que o setor industrial se mantenha atento em relação ao beneficiamento e observe com preocupação o aumento da quantidade das frutas desqualificadas para o comércio varejista. De 1 milhão de toneladas, cerca de 350 mil toneladas estão comprometidas por defeitos que as desclassificam e as tornam aptas apenas para o processamento, desde que expurgadas cerca de 150 mil toneladas de frutas sem qualidade sanitária para qualquer destino. Das 200 mil toneladas de frutas industriais processadas, podem ser ob-

tidas 140 mil toneladas de suco/vinho, com a liberação de 60 mil toneladas de bagaço de maçã que, desidratado, pode servir de matéria-prima para a obtenção de compostos nobres como pectinas, açúcares, fibras alimentares, minerais e ácido málico. 

Gilvan Wosiacki é coordenador do Grupo de Trabalho sobre Maçã e pesquisador sênior da Universidade Estadual de Ponta Grossa (gilvan.wosiacki@pesquisador.cnpq.br). (www.uepg.br/gtm).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- KREUZ, C. L.; BERNARDI, J. História e importância da macieira. In: EMBRAPA. *Manual da cultura da macieira*. Florianópolis: Epagri, 1986. 562 p.
- MELLO, L. M. R. *Produção e mercado brasileiro de maçã*. Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, jun. 2004. (Comunicado Técnico, 50). Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/comunicado/cot050.pdf>>.
- MELLO, L. M. R. *Produção e mercado da maçã brasileira: panorama 2005*. Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, jul. 2006. (Circular Técnica, 64). Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/circular/cir064.pdf>>.
- WOSIACKI, G.; CHIQUETTO, N. C.; KIRSCHNER, K. L. Brazilian apple production. *Fruit Processing*, Schönborn, v. 3, n. 8, p. 277-283, Aug. 1993. Disponível em: <<http://www.pitangui.uepg.br/GTM/Menu/Volume02/artigo14.pdf>>.
- WOSIACKI, G.; NOGUEIRA, A. Apples varieties growing subtropical areas: the situation in Paraná, Brazil. *Fruit Processing*, Schönborn, v. 11, n. 5, p. 177-182, May, 2001. Disponível em: <<http://www.pitangui.uepg.br/GTM/Menu/Volume04/artigo21.pdf>>.
- WOSIACKI, G.; NOGUEIRA, A.; CHIQUETTO, N. C., Brazilian apple production: a few years later. *Fruit Processing*, Schönborn, v. 10, n. 12, p. 472-475, Dec. 2000. Disponível em: <<http://www.pitangui.uepg.br/GTM/Menu/Volume03/artigo20.pdf>>.
- WOSIACKI, G. et al. The apple and its fructose content Cultivar Sansa: a case study. *Publicatio UEPG Ciências Exatas e da Terra. Ciências Agrárias e Engenharias*, Ponta Grossa, v. 11, n. 2, p. 27-39, Aug. 2005. Disponível em: <<http://www.pitangui.uepg.br/GTM/Menu/Volume04/artigo36.pdf>>.
- WOSIACKI, G. et al. Apple varieties growing in subtropical areas: the situation in Santa Catarina, Brazil. *Fruit Processing*, Schönborn, v. 12, n. 1, p. 19-28, Jan., 2002. Disponível em: <<http://www.pitangui.uepg.br/GTM/Menu/Volume04/artigo22.pdf>>.