Citricultura atual

REVISTA DO GRUPO DE CONSULTORES EM CITROS

GCONCI

ANO XVII - Nº 101 - AGOSTO DE 2014 - PREÇO R$ 7,00

VOCÊ SABE QUAL TIPO DE SUCO DE LARANJA ESTÁ CONSUMINDO?

CONHEÇA OS TRÊS PRINCIPAIS TIPOS

ÁGUA X IRRIGAÇÃO: COMO A ESCASSEZ DESTE BEM PRECIOSO ESTÁ AFETANDO O NEGÓCIO CITRÍCOLA

UMA LEITURA DA CONDENAÇÃO DE PROCESSADORES DE SUCO CÍTRICO APÓS AÇÃO CIVIL PÚBLICA

Editorial

Foto:
Depto. Técnico - GCONCI/ Fotolia

Caros leitores,

Nesta edição, continuamos a tratar sobre a importância em se beber suco de laranja, e por isso convido a todos a ler a matéria que compara os diversos tipos de bebidas à base de laranja: algumas não são sucos e entenda as diferenças – que são muitas. Veja que o produto natural e ou mais próximo do natural é sempre o melhor para a saúde.

A água como elemento fundamental da vida fica mais evidenciada nos momentos de escassez como os desta safra. Com os índices pluviométricos bem abaixo das médias históricas para o Estado de São Paulo, a escassez refletiu diretamente na disponibilidade da água no solo e nos rios, com níveis baixíssimos impedindo muitos produtores de utilizarem as suas irrigações.

O fator clima virá para corroborar com o volume de caixas de laranja a ser produzidas na safra atual, influenciando diretamente no tamanho e peso dos frutos, bem como em sua fixação nas árvores. Temos visto muitos pomares murchos logo pela manhã, o que indica um alto índice de estresse das plantas. E esta situação piora muito em plantas sintomáticas de HLB.

Essa edição também traz um raio X da citricultura de Minas Gerais; conheçam as variedades e os números do negócio desse importante estado, o quanto está crescendo e os desafios a enfrentar.

A procura por frutas de boa qualidade (no mercado interno) está aumentando, e os preços tendem a melhorar para este semestre, a indústria está comprando com valores entre R$ 8,00 a R$ 10,00/cx mais participação (que será paga em 2016), valores baixos diante dos custos atuais de produção e da expectativa dos produtores.

Estamos com todos os fundamentos altistas para o valor do suco de laranja subir: baixa safra nos Estados Unidos e no Brasil, baixa dos estoques, baixa quantidade de pomares novos, crescimento das economias norte-americana e europeia e mais fábricas processadoras. Esperamos, agora, que estes fundamentos se transformem em preço para o produtor.

Tenham uma excelente leitura.

José Eduardo M. Teófilo
Presidente do GCONCI

Índice

4. *Inicia o processamento da safra 2014/2015*

6. *Custos administrativos exercem maior impacto sobre pequenas propriedades*

8. *Uma leitura sobre a condenação das quatro processadoras de suco cítrico*

10. *Qual tipo de suco de laranja você está consumindo?*

13. *Água x irrigação*

16. *Ações do GCONCI*

18. *A citricultura em Minas Gerais*

Expediente

GCONCI – Diretoria Executiva
José Eduardo M. Teófilo (Presidente), Hamilton F. de Carvalho Rocha (Secretário), Wilson Roberto Chignolli (Tesoureiro) e Francisco Pierri Neto (Relações Públicas)

Conselho Editorial
Mauro Fagotti (Coordenador), Cliciane R. Dalfré, Giovane Barroti, Hamilton F. de Carvalho Rocha, José Eduardo M. Teófilo e Keli Cristina Minatel

Membros
Amauri Tadeu Peratelli, Antônio Celso Sanches, Camilo Lázaro Medina, Eduardo Antonio Lucato, Ernesto Luiz P. de Almeida, Francisco Pierri Neto, Gilberto Tozatti, Giovane Barroti, Hamilton F. de Carvalho Rocha, José Eduardo M. Teófilo, Marco Valério Ribeiro, Maurício Lemos M. da Silva, Mauro Fagotti, Oscar Augusto Simonetti, Paulo Eduardo B. Paiva, Reinaldo Donizeti Corte, Sidney Marcos Rosa e Wilson Roberto Chignolli

Endereço
Rua Santos Dumont, nº 307 Centro, Cordeirópolis/SP - Brasil
CEP 13490-000 – Caixa Postal 39
Fone/Fax 19 3546-1715
www.gconci.com.br – falecom@gconci.com.br

Jornalista responsável: Deborah Peleias – Mtb 15.212/SP

Edição e projeto gráfico: Cambacica – Gestão em Comunicação e Design

Impressão: Gráfica Mundo www.graficamundo.com.br

Tiragem: 6 mil exemplares – Periodicidade Bimestral

A revista *Citricultura Atual* pertence ao GCONCI – Grupo de Consultores em Citros. Os artigos assinados são de responsabilidade de seus autores. A reprodução de matérias publicadas por esta revista é permitida desde que citada a fonte.

Linha Citros, resultado com economia!

Abamectin Nortox

Cipermetrina 250 EC Nortox

Dimetoato 500 EC Nortox

Imidacloprid Nortox

Glifosato Nortox 480 BR

DIURON Nortox 500 SC

CUPROQUART NTX
Fertilizante foliar diferenciado com Hidróxido de Cobre mais adstringente especial, com alto poder fungistático e bacteriostático.

NITROFIX NTX
Fonte de N, com alto poder de adesividade, melhor retenção e absorção da calda sobre a folha, proporcionando uma cobertura uniforme por toda a planta.

PROTAC NTX
Manganês, enxofre e zinco com alto poder para equalizar caldas.

ADVERTÊNCIAS: Proteção à saúde humana, animal e meio ambiente. * Mantenha afastadas das áreas de aplicação: crianças, animais domésticos e pessoas desprotegidas. Não coma, não beba e não fume durante o manuseio do produto. Use Equipamentos de Proteção Individual (EPI's). Evite contaminação ambiental, preserve a natureza. Primeiros socorros e demais informações, vide o rótulo, a bula e a receita. Não desentupa bicos, orifícios ou válvulas com a boca. As embalagens vazias deverão ser enxaguadas três vezes e a calda resultante acrescentada à preparação a ser pulverizada (tríplice lavagem). Não utilize equipamentos de aplicação com vazamentos. Não lave as embalagens ou equipamentos em lagos, fontes, rios e demais corpos d'água. Aplique somente as doses recomendadas. Periculosidade ambiental e demais informações, vide o rótulo, a bula, e a receita. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. **Restrições de uso, Estaduais, no Distrito Federal e Municipais: VIDE BULA.**

Inicia o **processamento** da SAFRA 2014/2015

PREÇOS ESTÃO ACIMA DE 2013/2014, MAS AQUÉM DO ESPERADO E ABAIXO DO PREÇO MÍNIMO DO GOVERNO FEDERAL

A safra 2014/2015 de laranja paulista se iniciou oficialmente em julho, mas o processamento das laranjas da temporada (principalmente as precoces) já tem sido realizado desde junho. A expectativa inicial de produtores era que os preços fossem altos, dado o atual cenário de oferta limitada de laranja e a previsão de redução nos estoques das indústrias. Contudo, a temporada começou com volume de suco ainda considerado confortável pelas processadoras – segundo estimativa divulgada em julho pela CitrusBR (Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos), o volume de suco estocado em 30 de junho de 2014 era de aproximadamente 534 mil toneladas, 30,3% menos do que no mesmo período de 2013 –, o que limitou avanços significativos nos valores.

A expectativa de produtores é que, nos dois primeiros meses do semestre, as aquisições e, principalmente, a moagem sejam intensificadas. Isso porque, na segunda quinzena de julho, todas as unidades já estavam em operação. As três maiores empresas do setor – Cutrale, Louis Dreyfus e Citrosuco/Citrovita – devem operar nesta temporada com dez plantas processadoras distribuídas nas principais regiões de produção do Estado de São Paulo.

Além dessas dez unidades, que devem esmagar de 90 a 95% do total previsto para processar nesta safra, há um aumento da presença de plantas de micro e pequeno portes (abaixo de 5 milhões de caixas) nos últimos três anos. Este cenário é visto como positivo para os produtores, uma vez que aumenta as opções de venda da fruta, apesar das mesmas, na maioria, ainda não terem condições de oferecer preços melhores do que as grandes processadoras de suco. As pequenas indústrias, muitas vezes, oferecem contratos de mais de uma safra, ou até mesmo melhores condições de pagamento, sendo bastante atrativas para produtores independentes que desejam melhor controle do fluxo de caixa.

Até a segunda quinzena de julho, a moagem das frutas do grupo das precoces foi priorizada, pois já estavam em estágio de maturação avançado. Os valores oferecidos para estas variedades estavam em torno de R$ 8,00/cx de 40,8 kg, colhida e posta na indústria – em casos de contratos de maiores volumes, pode haver um adicional de participação no preço de venda do suco de laranja, a ser recebido em fevereiro de 2016.

Já para as laranjas de meia-estação e tardias, apenas algumas pequenas indústrias receberam as variedades, a valores entre R$ 8,00 e R$ 10,00/cx. As grandes processadoras, contudo, fizeram negociações destas frutas, apesar de praticamente não terem recebido a Pera até o final de julho. Os valores das negociações envolvendo laranjas de meia-estação e tardias nas grandes processadoras ficaram a R$ 10,00/cx – também podendo contar com adicional de participação, dependendo do volume negociado.

De fato, os preços oferecidos até então são superiores aos verificados na temporada 2013/2014, porém ainda são considerados pouco remuneradores por produtores, já que nem mesmo cobrem os custos de produção. Desta forma, o desânimo com a cultura permanece, principalmente por parte de produtores independentes, que já vêm de outras safras de baixa remuneração. Vale lembrar, contudo, que pode haver alterações de valores conforme o andamento da safra.

Um fator que deve melhorar um pouco a remuneração da temporada é a ocorrência de leilões de Pepro (Prêmio Equalizador Pago ao Produtor Rural) em 2014/2015. Foram disponibilizados pelo Governo Federal para a citricultura R$ 50 milhões, e em julho, duas operações ocorreram completando o preço mínimo vigente na safra, de R$ 11,45/cx – o valor do complemento variou conforme o valor recebido por cada citricultor.

Os leilões são favoráveis, principalmente, àqueles que comercializaram as frutas do grupo das precoces com as processadoras. Com o preço de venda à indústria em torno de R$ 8,00/cx, produtores arrematarem um valor adicional de R$ 3,45/cx. Contudo, cada produtor pode participar com apenas 10 mil caixas (somando todas as operações da safra), volume considerado bastante baixo.

Desta forma, mesmo com o auxílio governamental, produtores consideram necessária uma melhor remuneração por parte das indústrias, porque citricultores independentes vêm de várias safras de baixa remuneração, cenário que dificultou a manutenção dos investimentos e, inclusive, dos tratos culturais. Muitos têm acumulado dívidas ao longo das safras, o que motiva a redução da área com a laranja, e até mesmo a saída da cultura.

Há expectativa de que os preços possam se recuperar apenas ao final da safra 2014/2015, principalmente no mercado de mesa, já que o cenário é de oferta apertada de laranja (agravado pela seca do primeiro semestre deste ano, o menor nível de tratos culturais e o aumento da incidência do HLB). A seca, contudo, pode beneficiar as indústrias paulistas no caso da fabricação de suco concentrado, visto que o menor índice de chuvas costuma aumentar o rendimento das laranjas devido à maior concentração de sólidos solúveis. Assim, é possível que os valores pagos pelas indústrias reajam mais expressivamente apenas a partir de 2015/2016, quando os estoques de suco devem reduzir para cerca de 364 mil toneladas, segundo a CitrusBR – cenário que deve motivar uma postura compradora das indústrias paulistas.

Eng. Agr. Margarete Boteon
Pesquisadora Cepea/Esalq – USP

Fernanda Geraldini
Larissa Gui Pagliuca
Analistas de Mercado
Cepea/Esalq – USP

Custos administrativos exercem maior impacto sobre pequenas propriedades

EXISTEM CUSTOS NECESSÁRIOS PARA O BOM FUNCIONAMENTO DE UMA PROPRIEDADE RURAL QUE SÃO COMUNS E VARIAM MUITO POUCO PARA QUEM POSSUI 50, 100 OU 200 HECTARES PLANTADOS; PORÉM, QUANDO DISTRIBUÍMOS ESTES CUSTOS PROPORCIONALMENTE À PRODUÇÃO OU À ÁREA PLANTADA, QUANTO MAIOR A PROPRIEDADE, MENOR É O IMPACTO DELES SOBRE O RESULTADO FINAL

Para que tenhamos uma propriedade bem controlada e dentro da legalidade fiscal e trabalhista precisamos de estrutura administrativa que pode variar de acordo com características, culturas ou áreas plantadas, porém quando entendemos estas demandas notamos que, para se administrar uma área pequena, teremos de montar uma estrutura que, por menor e mais enxuta que seja, será capaz de suportar áreas maiores e, então, quando distribuímos esses custos proporcionalmente à área plantada ou à produção gerada, entendemos que quanto maior a propriedade, menor é o impacto desses sobre os custos totais.

Para ilustrar este ponto de vista, vamos analisar duas situações hipotéticas, onde o produtor A, com 50 hectares plantados de laranja, será capaz de produzir uma média de 50.000 caixas de laranja, com produtividade média de 1.000 caixas por hectare, com aproximadamente 600 plantas por hectare, em um espaçamento médio de 6,5 x 2,5 m. Neste mesmo formato produtivo, para simplificar a comparação, podemos imaginar um produtor B com 200 hectares plantados, produzindo, então, 200.000 caixas de laranja. A estrutura administrativa necessária e indispensável para suportar as duas situações não é muito diferente, ou seja, as despesas que envolvem contador ou serviço terceirizado de contabilidade, fiscal, escritório para pagamentos e recebimentos, segurança no trabalho, energia elétrica, telefonia fixa e móvel, computadores, combustível de automóveis, controle operacional, realização de aquisições, distribuição de materiais e outros, custará aproximadamente R$ 12.000,00 ao mês. Geralmente, em propriedades pequenas é o próprio produtor que realiza muitas dessas operações, e acaba por realizar atividades que em propriedades maiores são delegadas aos funcionários responsáveis; porém, não é por esse motivo que o custo desses serviços não deva integrar os custos inerentes ao negócio.

Então, o produtor A, com gastos mensais de R$ 12.000,00 para 50 hectares plantados, terá um acréscimo em seu custo por hectare de R$ 240,00 ao mês com essas despesas. Se ele produzir 50.000 caixas, ao ano o acréscimo com as despesas chegará à R$ 2,88 por caixa.

Já para o produtor B, a manutenção de sua propriedade demandará valores muito próximos aos custos da estrutura utilizada pelo produtor A, e podemos considerar custos até 30% superiores; então, as suas despesas serão de R$ 15.600,00 ao mês para administrar os 200 hectares, ou R$ 78,00 por hectare ao mês, produzindo as 200.000 caixas. Ao final da safra haverá um acréscimo médio de R$ 0,94 por caixa.

Consideramos como teto da meta orçamentária anual o gasto de US$ 3.000,00 por hectare, ou aproximadamente R$ 6.600,00 por hectare/ano; assim, no produtor A o impacto das despesas indiretas no custo do hectare anual seria de 43,6%; já o produtor B teria um impacto menor, de 14,2%. Esta amostra foi elaborada com dados da citricultura, mas outras culturas também apresentam situações bem semelhantes.

Assim, quanto menor a propriedade, maiores são os impactos dos custos de suporte e administração ao negócio sobre o resultado final, mas esses sempre devem ser considerados e aplicados, pois qualquer empreendimento visa, acima de tudo, o lucro, resultado financeiro que remunere o capital investido.

Adm. de Empresas
Luciano Piteli
Consultor Farm Assistência Técnica
luciano@farmatac.com.br

Tel. 17 3323 8393
e-mail: allplant@allplant.com.br • www.allplant.com.br

ALLPLANT
agricultura do futuro

Uma leitura sobre **a condenação das quatro processadoras de suco cítrico**

DECISÃO DE AÇÃO CIVIL PÚBLICA É AVALIADA POR ADVOGADO ESPECIALIZADO NO MERCADO DE CÍTRICOS

O assunto sobre a condenação das quatro famosas processadoras de suco cítrico atuantes no território brasileiro tem provocado interpretações que causam preocupações e expectativas nos produtores rurais, pois, segundo alguns textos publicados, as indústrias acenam para o fim da relação comercial e início de uma era arrendatária para poderem adquirir os frutos que processam. É o que se entende do artigo de junho deste ano da revista *CITRUSBR*, pois neste artigo específico (página 19) esta seria a inteligência da sentença (juiz de primeiro grau) e confirmação do acórdão (decisão colegiada do TRT) no julgamento da Ação Civil Pública, proposta pelo Ministério Público do Trabalho (MPT) perante a Vara Trabalhista de Matão.

A seguir, minha leitura sobre o assunto:

1. A ação foi proposta para proteger os trabalhadores rurais em virtude da problemática na contratação desta classe laboral, evitando uma precarização na relação de emprego. O entendimento foi o de que a causa primária da situação estava na forma de contratação desenvolvida pelas quatro processadoras que acabavam por verticalizar sua produção para trás, fazendo da compra e venda uma relação submetida e não comprometida.
2. A sentença entendeu que a finalidade de uma empresa processadora de citros é a comercialização de suco e demais insumos advindos do fruto. Logo, para exercer sua atividade-fim desde o plantio das variedades processadas até a entrega dos frutos, a indústria exercia o controle absoluto sobre os produtores rurais, repassando-lhes as obrigações trabalhistas que seriam de responsabilidade da processadora. Assim, para alcançar o objetivo do Direito do Trabalho (art.3º, § 2º da Lei 5.889, de 8 de junho de 1973 - Lei do Trabalhador Rural), a indústria deveria assumir a responsabilidade da relação de emprego para com todos aqueles que laboram nos pomares dos frutos por ela comprado, desde o plantio.
3. O Tribunal Regional do Trabalho de Campinas (15ª Região) confirmou a sentença quanto à responsabilidade na relação de emprego.

Em termos gerais, foi simples assim.

O caso, portanto, retrata uma sentença e não uma lei. Assim uma sentença tem critérios para a sua execução, mas a que foi prolatada ainda está de forma genérica, pois é certa por um lado, mas condicional por outro. O juiz não detalhou a forma de aplicação, mas deixou uma obrigação condicionada e, em minha interpretação, a aplicação da pena imposta será considerada caso a caso, de acordo com as condições que forem trazidas para o juiz, em sede de execução de sentença.

Minha conclusão parece simplista, mas não é. Se sucede que a decisão não analisou, em sua fase de conhecimento, as peculiaridades da cultura citrícola e, de forma generalista, declarou a responsabilidade da indústria até mesmo para com os empregados que cuidaram do plantio, no caso da muda.

Aparentemente, talvez por não interessar aos autos, a decisão judicial não analisou os fatores intrínsecos da cultura agrícola em comento, pois, pela ementa do acórdão, há nítido desconhecimento de como se é feito o plantio no solo citricultor, haja vista que se remete o plantio à semente no solo e, se seguisse esta lógica, a sentença alcançaria o pé da cadeia citrícola, isto é, até os funcionários de viveiros de citros (comerciais) seriam da responsabilidade da indústria, uma vez que entenderam ambas as decisões (primeira e segunda instâncias) que a responsabilidade vai desde a formação da variedade do fruto, sem saber que essa se inicia em um viveiro.

É de se levar em conta que os operadores do direito pátrio não estão afeitos às minúcias da citricultura e, assim sendo, julgou-se de uma forma mais abrangente e genérica para, na execução da sentença, ser analisado caso a caso, pois, repita-se, a sentença surtirá seus efeitos somente quando for executada. A execução é um procedimento que respeita o princípio do contraditório e da ampla defesa.

Na decisão, não foi analisada ou considerada a existência de um complexo sistema que segue desde a clonagem nucelar até o surgimento dos primeiros frutos. Não se fez aprofundamento para entender que a escolha das espécies plantadas no Brasil e/ou o alto custo de manejo da citricultura se dão por várias interferências naturais, e não somente pelas imposições de uma e outra indústria processadora de citros.

No Brasil, os pomares nasceram antes da indústria e, coincidentemente, a maioria das variedades produzidas nas árvores plantadas para o mercado *in natura* também serve ao processamento do suco e, por óbvio, a seus subprodutos.

Há mais fatores científicos na escolha das variedades do que uma suposta exigência à transformação realizada pelo sistema industrial, a exemplo das condições edafoclimáticas – como a seca, floradas, nutrição e fitossanitárias (doenças, pragas, decisão na relação copa x porta-enxerto) –, entre outros fatores que decidem pela variedade no parque citrícola brasileiro. Decidir errado, na citricultura, pode trazer uma perda de todo o investimento e, atualmente, se o produtor não cuida de sua produção, ele mata a produção do vizinho, principalmente devido ao HLB (Greening). O produtor rural tem direito de produzir variedades processadas pela indústria, como outras para o mercado interno (esta última tem evitado a falência de muitos citricultores), na sua propriedade, servindo a mão de obra para manejo e tratos culturais a ambas (mercado e indústria). Interferir nesse processo seria ferir o direito à propriedade e o poder de direção do empregador, até mesmo o pequeno produtor que usa mão de obra familiar. Na maioria dos casos, a sentença alcançará apenas a mão de obra na colheita para a indústria, o que agiu de forma justa e perfeita o Poder Judiciário e a iniciativa do MPT.

Os pontos que analiso, evidentemente, não foram previstos na prolatação da sentença. O que o juiz analisou foi a existência, provada, da verticalização (para trás) que a indústria vem realizando em sua produção há décadas. O fato gerador para a decisão foi a relação de submissão, que se distingue, a meu juízo, da relação de comprometimento.

Se a indústria quer submissão, que pague a conta. Esta é a inteligência contida nos autos.

O MTP, único com capacidade postulatória para executar a sentença, analisará todas as hipóteses de inadimplemento, pois, se um fato não se aplicar no contexto dos autos, não haverá a execução da multa diária, prevista em 1 milhão de reais. O processo não tem intenção, pelo que dele se extrai, de promover uma revolução nas relações comerciais.

Em resumo, não há razões para o terror alardeado por alguns, porque o direito contido na sentença (caso seja confirmada no Tribunal Superior) será aplicado com as observâncias no limite e na eficácia da coisa julgada. A sentença atirou na problemática da mão de obra e pode acertar na problemática do abuso do poder econômico.

Fábio A. Fadel
Advogado especializado em Direito Processual e em Direito Empresarial
Sócio do Escritório Fábio Fadel & Associados

Qual tipo de SUCO DE LARANJA você ESTÁ CONSUMINDO?

CONHEÇA OS TRÊS PRINCIPAIS TIPOS DE BEBIDA À BASE DE LARANJA, OS NUTRIENTES DE CADA UM E FAÇA A ESCOLHA CORRETA

Segundo a Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos, o Brasil é o maior produtor de laranjas no mundo, com aproximadamente 25% da produção mundial, estimada em 47.010 mil toneladas. Somos responsáveis por 85% da exportação mundial de suco de laranja, o que significa, na prática, que a maioria do suco de laranja tomado em todo o mundo é feito no Brasil.

Mas atenção! Os sucos de laranja encontrados no mercado podem passar muito longe do suco natural feito em casa. Isso ocorre porque existem outras bebidas de frutas que não são consideradas suco, e, no entanto, acabam sendo levadas para casa como tal. As três principais bebidas e suas definições (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009), que encontramos no supermercado estão listados a seguir:

Suco integral é a denominação exclusiva do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural (não diluído). É proibida a adição de aromas e de corantes artificiais. Ele pode ser adicionado de açúcar, mas deve constar a designação 'adoçado'.

Néctar é obtido da diluição em água adicionado de açúcares. Muitos produtos em caixinha no supermercado são néctares e podem ser facilmente confundidos com sucos, caso o consumidor não faça a leitura correta do rótulo.

Refresco é obtido da diluição em água com ou sem a adição de açúcares. São os famosos 'sucos em pó'.

Confira, a seguir, a comparação do suco natural com esses três tipos de bebidas industrializadas disponíveis no mercado.

Suco de laranja caseiro: apresenta mais vitamina C do que todas as outras versões, pois está presente naturalmente na fruta. Além disso, apresenta fibras, ao contrário das outras bebidas.

Suco de laranja integral Do Bem®: observe que, em relação aos outros dois produtos industrializados, ele é o único que tem a vitamina C. Alguns refrescos possuem vitaminas e minerais, mas são adicionados ao produto, não estando na sua forma natural. As fibras constam como 'zero' nas informações nutricionais e, então, questionamos a empresa, a qual respondeu que as fibras estão em torno de 0,9 g na porção. É uma pena que não apareçam na rotulagem nutricional, pois

1 copo (200 ml)	Suco Caseiro	Suco Industrializado	Néctar	Refresco
Calorias	82 Kcal	84 Kcal	107 Kcal	21 Kcal
Carboidratos	19 g	21 g	25 g	4,6 g
Sódio	0 mg	0 mg	8,6 mg	8 mg
Vitamina C	88 mg	72 mg	0 mg	6,8 mg
Fibras	2 g	0 g	0 g	0 g

Fonte: Rótulos dos produtos e Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, 2011.

Tabela. Comparação entre as informações nutricionais de um suco caseiro, suco integral industrializado, néctar e refresco em pó de laranja

somente valores inferiores a 0,5 g podem ser considerados com 'zero' na embalagem, conforme a legislação (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003).

Néctar de laranja Del Valle®: possui mais calorias do que as outras bebidas, pois é adicionado de açúcar e há menos laranja na sua composição, já que é diluído em água.

Refresco em pó Tang® laranja: apresenta menor quantidade de calorias e de fibras alimentares porque o refresco contém apenas 1% de polpa desidratada de laranja e, como a quantidade em pó necessária para fazer um copo de 200 ml é pequena, essa bebida acaba contendo poucas calorias. Mas, como nem tudo na vida são calorias, a troca de um suco por um refresco não compensa.

Agora que já analisamos as informações nutricionais, saiba mais sobre os ingredientes de cada uma dessas bebidas:

Suco de laranja caseiro: feito apenas do sumo da laranja, sem aditivos e sem açúcar. Se for feito na hora e não coarmos os gominhos, melhor ainda! Para quem deseja diminuir as calorias dessa bebida, uma alternativa é diluir em água.

Suco de laranja integral Do Bem®: apesar de ser feito somente do sumo da fruta, perde um pouco pelo processo de industrialização, principalmente, em relação às fibras. De qualquer forma, é a opção que mais se aproxima da versão caseira. Para quem quiser economizar uns minutos e diminuir a pilha de louças para lavar, essa opção ganha pela praticidade do produto pronto.

Néctar de laranja Del Valle®: é diluído em água e acrescido de açúcar. Só pelo fato de você não controlar essa diluição em água e a quantidade de açúcar adicionada, não é uma opção muito interessante. Além disso, é acrescido de aditivos alimentares.

Refresco em pó Tang® laranja: o primeiro ingrediente a ser listado sempre será o que se encontra em maior quantidade no produto. Neste caso, o primeiro ingrediente é o açúcar! Isso significa que a laranja passou longe desse refresco, como já vimos, e apresenta somente 1% de polpa desidratada da fruta. Já pensou sobre os 99% restantes? É só olhar a lista de ingredientes que encontrará a resposta: são antiumectante, regulador de acidez, quatro tipos de adoçantes, corantes, espessantes, acidulante e espumante. Essa superlista de aditivos alimentares tem mais valor para o fabricante do que para o consumidor, pois os aditivos alimentares não possuem a função de nutrir.

INGREDIENTES

Suco Caseiro

Suco de laranja integral.

Suco Industrializado

Suco de laranja integral.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Néctar

Água, açúcar, suco concentrado de laranja, aroma natural, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Refresco

Açúcar, maltodextrina, polpa de laranka desidratada, fibra alimentar vegeral, ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aniumectante fosfato tricálcio, regulador de acidez citrato de potássio, aroma sintético idêntico ao natural; espessantes: gomas guar, xantana e arábica; edulcorantes artificiais: aspartame (25 mg/100 ml), acesulfame de potássio (3,7 mg/100 ml) e sacarina sódica (1,8 mh/100 ml); corantes naturais: beta-caroteno e antocianina, corante inorgânico dióxido de titânico, espumante extrato de quilaia e corante caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Fenilcetonúricos: CONTÉM FENILALANINA. Não fermentado. Não alcoólico.

Figura 1. Ingredientes de um suco caseiro, suco integral industrializado, néctar e refresco em pó de laranja

Assim, é claro que o suco feito na hora é o mais saudável, mas como sabemos que nem sempre é prático fazer o suco na hora, elegemos os principais aspectos que devemos observar ao escolhermos uma bebida industrializada:

1. **É em pó ou é líquido?** Prefira sempre a versão líquida à em pó, pois a possibilidade de encontrar muitos aditivos alimentares na versão em pó é enorme.
2. **Qual tipo de bebida é?** Se não encontrar os dizeres 'suco' ou 'néctar' na embalagem, corra para a lista de ingredientes. Prefira aquele com a menor quantidade de aditivos possível e, de preferência, sem a adição de açúcar.
3. **Procure as fibras na tabela nutricional**. Quanto mais, melhor!
4. **Polpas congeladas e sucos concentrados** são boas opções para os horários de emergência, mas procure os que não vêm adoçados e os que contenham poucos aditivos. Não se iluda com as fotos de 'frutas' na embalagem, pois podem ter outros ingredientes além delas.

Entretanto, é importante ressaltar que existem diferenças entre tomar o suco de laranja e de comer a fruta. A primeira é que para fazer o suco são necessárias mais frutas; portanto, um copo se torna mais calórico. Em segundo lugar, a laranja ao ser mastigada tem o benefício de possuir mais fibras, as quais melhoram o funcionamento do nosso intestino e dão maior sensação de saciedade. No entanto, o importante é saber que a laranja pode ser consumida de várias formas e deve fazer parte do seu dia a dia, respeitando as necessidades e a individualidade de cada pessoa. Você sabia que quando consumimos a laranja junto com a feijoada a vitamina C presente na laranja aumenta a biodisponibilidade (absorção) do ferro do feijão? Esse é um exemplo de como tornar a nossa refeição mais nutritiva.

As frutas são ricas em vitaminas, minerais e fibras e devem estar presentes diariamente nas refeições, pois contribuem para a proteção à saúde e para a diminuição do risco de ocorrência de várias doenças. Segundo o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (2008), devemos consumir três porções de frutas ao dia, mas essa não é a realidade da população. O consumo é inferior a essa quantidade, sendo até inexistente na rotina de algumas pessoas. Sendo assim, o suco de laranja pode ser uma alternativa para iniciar o consumo de frutas.

O suco de laranja é rico, principalmente, em vitamina C. Um copo de 200 mL de suco de laranja da terra contém aproximadamente 88 mg dessa vitamina. A recomendação diária para mulheres adultas e idosas é de 75 mg, e para homens, 90 mg). Além disso, possui 290 mg do mineral potássio, cuja recomendação é de 4,7 g diários para mulheres e homens (INSTITUTE OF MEDICINE, Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes. Washington DC: National Academy Press, 2005). Infelizmente, a informação de vitaminas e minerais é considerada opcional na rotulagem nutricional e, geralmente, não é encontrada nos rótulos das bebidas industrializadas.

A vitamina C tem grande potencial antioxidante e é utilizada no funcionamento de diversas enzimas do nosso organismo, sendo algumas responsáveis pela síntese de colágeno, geração de energia pelas nossas células, na síntese de noradrenalina, dentre outros metabolismos. (COZZOLINO, S. M. F. (Org.). Biodisponibilidade dos nutrientes. 1. ed. Barueri: Manole, 2005. 878 p).

O potássio é um mineral importante no sangue e ajuda no funcionamento adequado dos músculos e do coração. Sendo assim, o excesso ou a falta de potássio no sangue podem ser perigosos. Pessoas com insuficiência renal crônica devem se cuidar, pois a necessidade desse nutriente depende do estágio da doença e de se estar sob medicamentos que alterem os níveis de potássio no sangue (Fonte: Nutrição e Insuficiência Renal Crônica – National Kidney Foundation. Disponível em: http://www.kidney.org/atoz/pdf/international/portuguese/11-50-1205_KAI_PatBro_NutritionAndCKD_3-5_Pharmanet_Portuguese_Nov08_LR.pdf) acesso em 30.06.2014).

Vale a pena investir no suco de laranja, seja ele natural ou uma versão integral sem aditivos alimentares. Ele tem vitaminas e minerais e, dentro de um contexto de uma alimentação saudável, pode ajudar na prevenção de doenças, aumentando a imunidade do nosso organismo. Com três a quatro laranjas, se faz um copo de suco. Deixe o espremedor à vista na cozinha e em poucos minutos você terá um suco natural feito em casa. Ele sempre sairá ganhando (e a sua saúde também).

Nutricionista Samantha Peixoto
Cofundadora do site www.fechandoziper.com

ÁGUA x IRRIGAÇÃO

Foto: Danilo J. F. Luchiari

A ÁGUA É O SEGUNDO PRINCIPAL INSUMO DA AGRICULTURA, SÓ PERDENDO PARA A LUZ SOLAR. QUANDO APLICADA CORRETAMENTE E COMBINADA ÀS DEMAIS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO GARANTE ALTAS PRODUTIVIDADES

Quando falamos de água para a irrigação, primeiramente devemos pensar na melhor maneira de usá-la, porque a irrigação é responsável pelo maior consumo de água doce do mundo – em torno de 70%.

O consumo da água pela planta é determinado por meio das necessidades fisiológicas para as diferentes culturas e é representado pelo balanço hídrico.

O balanço hídrico demonstra a necessidade de água para uma determinada cultura e mostra se as chuvas no período foram suficientes para supri-la ou não, quantificando o excedente ou a necessidade da reposição pela irrigação, sempre relacionada às inter-relações de água, solo, planta e atmosfera. No caso de déficit, este interfere diretamente no potencial produtivo, reduzindo a safra.

Uma vez constatada a quebra de produção na safra por falta d'água devido aos baixos índices pluviométricos, esta é quantificada e comparada com as safras passadas mais produtivas. A diferença deixada de produzir na safra é o 'prejuízo potencial' que o produtor teve e serve como parâmetro para ajudar no estudo de viabilidade econômica e emprego do sistema de irrigação. Este conceito é o mais usado para estimar a viabilidade da irrigação por meio da análise financeira simples e direta de redução do potencial produtivo.

Outro conceito econômico usado para avaliar a viabilidade da irrigação é referente ao 'fator de seguro', que funciona como garantia das safras e mantém as altas produtividades. Este conceito é muito usado na Flórida (Estados Unidos), onde as condições

climáticas são muito favoráveis para a citricultura e o balanço hídrico anual apresenta médias de precipitações ideais para atender à demanda hídrica teórica dos citros, não justificando o emprego da irrigação. Condições similares às precipitações da região centro e sul do Estado de São Paulo. Apesar do clima da Flórida e das regiões centro sul de São Paulo ser 'ideal' para a produção dos citros, ocorrem, em alguns períodos específicos durante o ciclo anual da cultura, pequenas estiagens no período da quebra da dormência fisiológica e veranicos ocasionais nos períodos chuvosos, que interferem e reduzem a produtividade da safra. Por isso, os bancos que financiam os citricultores têm a opinião consolidada da obrigatoriedade do emprego da irrigação, e só aprovam os projetos de financiamento e liberam os recursos para os citricultores se for implantado o sistema de irrigação. Esse conceito considera o princípio de que durante a vida útil do pomar existem anos em que a irrigação não vai surtir efeito na produtividade da safra, mas em outros vai garantir a produtividade potencial máxima; esses diferenciais viabilizam o emprego da irrigação, garantem sua amortização, reduzem o risco da cultura e, principalmente, aumentam a garantia de amortização dos empréstimos bancários.

Devido à alta viabilidade técnica e econômica, a irrigação está sendo cada vez mais usada nas regiões de clima tropical como ferramenta para a garantia das altas produtividades.

Esta explicação justifica o aumento das áreas irrigadas nos pomares para a indústria em nosso parque citrícola. No início da década de 1990, eram irrigados em torno de 5 mil hectares e, hoje, são irrigados mais de 135 mil hectares, e não são irrigados mais hectares porque estamos enfrentando grave escassez da disponibilidade hídrica dos mananciais superficiais da região produtora de citros, fato que impede o Departamento de Águas e Energia Elétrica do Estado de São Paulo – DAEE a emitir novas outorgas de captação superficial, a não ser nos pontos de captação junto aos grandes rios e que, ainda, apresentam alguma disponibilidade hídrica para captação.

A necessidade de água para a irrigação dos citros se repete de forma similar para as demais culturas, sendo o problema não somente da citricultura, mais, sim, de todo o setor agropecuário brasileiro.

A água é fundamental para a garantia da produtividade agrícola e como não temos mais água superficial disponível para a irrigação, a alternativa que nos resta é o armazenamento nas propriedades. Este conceito de engenharia é o mais adotado no mundo e também é tecnicamente recomendado pelo DAEE.

Só existem duas maneiras de se aumentar as vazões nos mananciais superficiais: uma é aumentar a largura nas faixas das APP's (no entorno das nascentes, córregos e rios) e a outra é construir reservatórios.

A maneira correta seria primeiramente aumentar a largura das APP's, e para que isso não impactasse na área de cultivo, a mesma deveria ser inclusa dentro da área da reserva legal. Esta compensação foi prevista no Novo Código Florestal, e a APP passou a integrar, em alguns casos, a reserva legal, mas a largura da faixa das APP's ao invés de aumentar foi reduzida e não foi adotada nenhuma outra medida para proporcionar o aumento da disponibilidade hídrica, proteção e preservação da flora e fauna nacionais; ao contrário, a redução das faixas de APP visa diminuir ainda mais as vazões dos mananciais hídricos superficiais, prejudicar a fauna e a flora.

O Brasil é um dos países mais ricos em disponibilidade de água doce superficial do mundo e hoje temos falta d'água para a irrigação na região citrícola de São Paulo, Minas Gerais e Paraná. É um enorme contrassenso termos água doce em abundância no período das chuvas, falta d'água no período das secas e não podermos armazenar água para a irrigação devido a uma legislação ambiental restritiva, que limita o desenvolvimento sustentável da agricultura nacional sem justificativa

Foto: Danilo J. F. Luchiari

Barramento: a melhor alternativa de armazenamento de água

e embasamento técnico consistente que subsidiaram a nova lei.

O Novo Código Florestal foi aprovado também sem contemplar a construção dos reservatórios para armazenamento de água para a irrigação e que atenda à necessidade real das propriedades rurais. A restrição da construção dos reservatórios se dá por meio da proibição da intervenção nas faixas das APP's tanto para a execução dos barramentos como para a ocupação das áreas de APP's por inundação. A intervenção legal nas APP's só é possível de forma a partir dos 'dispositivos legais indiretos', como, por exemplo, a intervenção de baixo impacto, interesse social, ou uso de até 5% do total das APP's da propriedade. Estas possibilidades permitem a construção de pequenos reservatórios e que não atendem às necessidades plenas da irrigação, situação totalmente restritiva e de contribuição insignificante para a agricultura irrigada, prejudicando o maior segmento da economia nacional, limitando o nosso desenvolvimento econômico e reduzindo a nossa competitividade internacional.

A falta da inclusão na lei da construção dos reservatórios voltados para a irrigação é um dos maiores crimes econômicos que nossos legisladores aplicaram para a agricultura nacional.

Em 2012, foi elaborada uma proposta técnica-legal visando incluir a construção dos reservatórios para o armazenamento de água para a irrigação, e foi enviada para o Governo e vários parlamentares que participaram da elaboração do Novo Código Florestal.

Esta proposta teve apoio de todo o segmento agrícola, mas infelizmente não foi incluída na lei. Não se sabe por que, mas a irrigação não foi contemplada no Novo Código Florestal. Para se ter uma ideia, a palavra irrigação foi excluída de seu vocabulário e não aparece escrita uma única vez em toda a sua redação. Este detalhe comprova a total falta de comprometimento, desinteresse do Governo e de nossos representantes com o desenvolvimento agrícola do país e evidencia a total falta de apoio à irrigação.

Foto: Danilo J. F. Luchiari

Os barramentos conseguem regularizar as vazões dos mananciais

O principal benefício da construção dos reservatórios é de aumentar a produtividade por área sem a necessidade de desmatamento e abertura de novas fronteiras agrícolas, reduzindo o desmatamento e possibilitando o aumento das safras nos estados que não possuem mais novas áreas para a expansão em seu território.

A irrigação possibilita o incremento de produtividade que pode chegar a mais de 40%. Hoje, no mundo, aproximadamente 18% da área cultivada é irrigada, sendo responsável por 44% da produção agrícola mundial, e no Brasil a área irrigada é de apenas 11%, muito abaixo da média mundial.

Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), a fruticultura e horticultura irrigada são duas das práticas agrícolas mais rentáveis do planeta e que melhor empregam a mão de obra com o menor custo de geração de emprego quando comparadas com o comércio e a indústria; para cada hectare irrigado é gerado um emprego direto com custo de implantação de apenas U$ 10.000,00, sendo um excelente fator de desenvolvimento econômico e social.

A água doce é um recurso natural limitado e fundamental para o desenvolvimento da humanidade, apresenta escassez em todo o planeta e com previsão de intensificação desta para as próximas décadas.

Apesar de todas estas informações serem de pleno conhecimento do Governo brasileiro e de seus integrantes, por que o Governo não tem apoiado integralmente a irrigação no Brasil e por que não são adotadas as medidas necessárias para o desenvolvimento da agricultura nacional com sustentabilidade ambiental?

Eng. Agr. Danilo J. F. Luchiari
Mestre em Recursos Hídricos e Saneamento Básico
Membro do GTACC

Ações do **GCONCI**

Participações dos consultores no segundo trimestre de 2014

ABRIL

No início de abril, os consultores Gilberto Tozatti e Giovane Barroti, ambos do GCONCI, lideraram uma missão técnica com citricultores à região noroeste paulista e Mato Grosso do Sul. O objetivo foi a troca de experiências entre os citricultores visitantes, e mostrar as características da região na produção de frutas de mercado.

29. Foi realizado um treinamento na Fazenda Santo Antônio, em Aguaí (SP), intitulado Minuto no Campo sobre Acarit, com a primeira turma de citricultores. Organizado pelo representante da ADAMA Patric C. Missel, contou com a participação do consultor Eduardo A. Lucato.

MAIO

7. Durante o VI ENTECOM, realizado em Indaiatuba (SP), evento anual da BASF S.A. para produtores e técnicos, o GCONCI foi representado pelos consultores Oscar Augusto Simonetti e Gilberto Tozatti, ambos palestrantes no evento.

16. O consultor Amauri A. Peratelli esteve representando o GCONCI e prestigiando o lançamento do livro *História da Citricultura de Bebedouro*, de autoria Prof. Luiz Carlos Donadio, que é um dos integrantes do Hall da Fama da Citricultura Brasileira. O livro aborda os pioneiros da citricultura em Bebedouro e faz uma abordagem econômica sobre o tema a partir dos anos 1930 até os dias de hoje. O evento ocorreu na Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro.

14. Foi realizado um treinamento, na Fazenda Santo Antônio, em Aguaí (SP), o Minuto no Campo sobre Acarit, da segunda turma de citricultores. Organizado pelo representante da ADAMA Patric C. Missel, contou com a participação do consultor Eduardo A. Lucato.

20. Ocorreu o *workshop* regional Innovation Day´s Cana e Citrus, da BASF, no Hotel Vitória, em Indaiatuba (SP), e contou com a participação dos consultores Reinaldo D. Corte e Oscar A. Simonetti

22. O GCONCI organizou o 1º Workshop sobre Cancro Cítrico e contou com participantes dos diversos elos da cadeia produtiva. O evento atendeu a uma solicitação de produtores tendo em vista o aumento significativo do número de talhões infectados com Cancro Cítrico em São Paulo, salientando a importância da enfermidade. Contou com a presença de palestrantes e pesquisadores do Estado de São Paulo e de outros com maior experiência da doença. Foi realizado, no Carlton Plaza, em Limeira (SP), com o patrocínio da Allplant, Bayer e Syngenta.

23. Foi realizada uma palestra com o tema Alternativas Fitossanitárias para Citros no bairro São João de Limeira (SP), ministrada pelo representante da ADAMA Patric C. Missel e contou com a participação do consultor Eduardo A. Lucato.

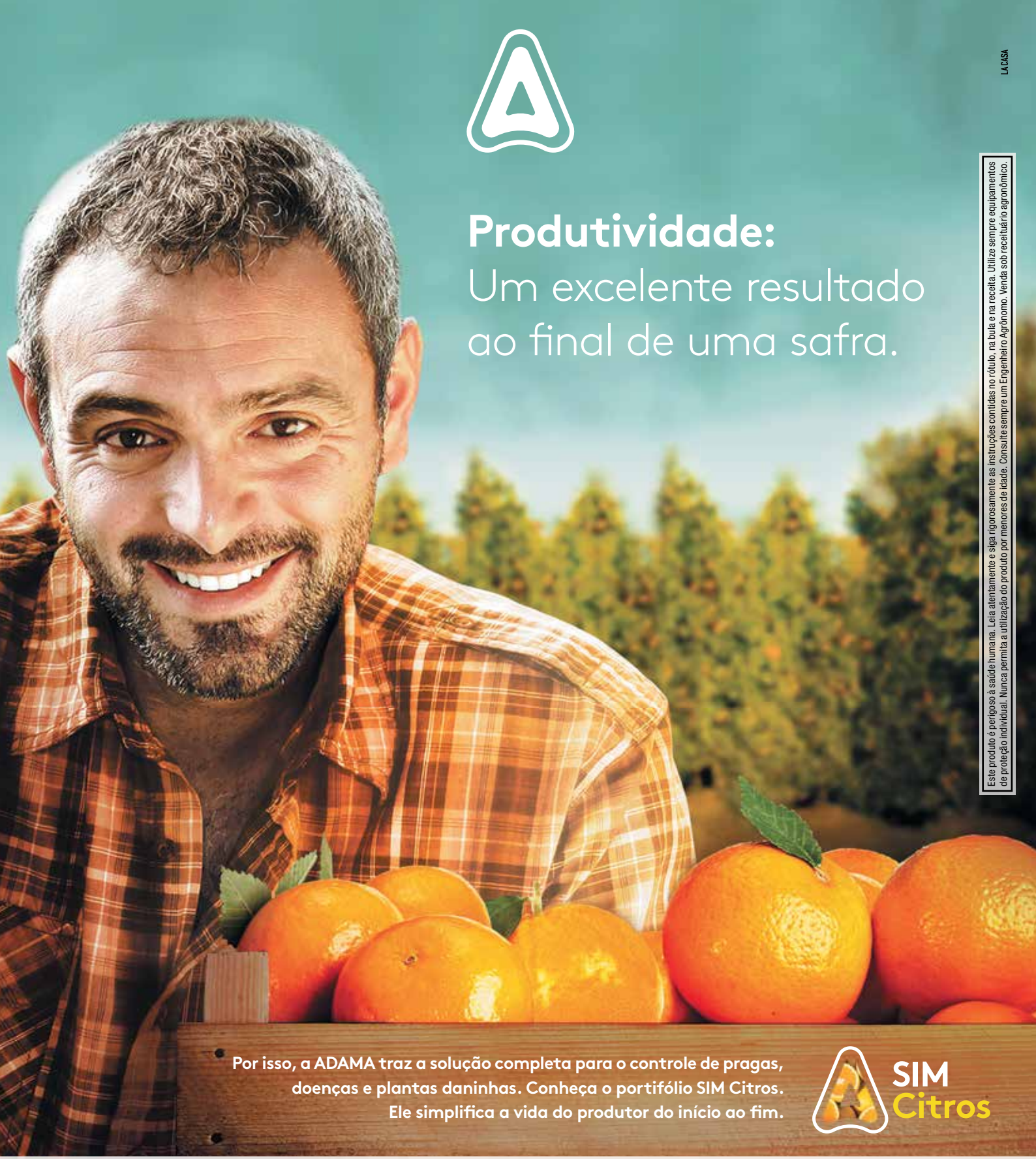
JUNHO

16. Ocorreu o *workshop* regional Innovation Day´s Cana e Citrus da BASF, no Hotel Vitória, em Indaiatuba (SP), com a participação dos consultores Hamilton Ferreira da Carvalho Rocha e Amauri Tadeu Peratelli.

26. Uma reunião realizada no Carlton Plaza, em Limeira (SP), contou com a presença da equipe do CEPEA, liderada pela Eng. Agr. Margarete Boteon, que abordou o projeto de custos de produção de citros.

26. Realização de reunião com a equipe da ADAMA no Carlton Plaza, em Limeira (SP). Houve abordagem do portfólio da empresa e *feedback* dos consultores.

27. Apresentação do portfólio pela equipe da empresa Nortox, com explanação sobre o GCONCI e sobre o momento setorial da citricultura. A reunião ocorreu no Carlton Plaza, em Limeira (SP).


LA CASA
Produtividade:
Um excelente resultado
ao final de uma safra.
Este produto é perigoso à saúde humana. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agronômico.
Por isso, a ADAMA traz a solução completa para o controle de pragas, doenças e plantas daninhas. Conheça o portifólio SIM Citros. Ele simplifica a vida do produtor do início ao fim.
SIM Citros
Kohinor® 200 EC | Pyrinex® 480 EC | Herburon WG® | Acarit™ EC | Trop®
ADAMA

A citricultura em MINAS GERAIS

DENTRE AS CARACTERÍSTICAS NAS DIVERSAS REGIÕES DO ESTADO, DESTACAM-SE O AUMENTO EM ÁREA PLANTADA, PRODUÇÃO E PRODUTIVIDADE DE TODAS AS FRUTAS CÍTRICAS CULTIVADAS, EVIDENCIANDO A EVOLUÇÃO DO SETOR NOS ÚLTIMOS ANOS

A citricultura em Minas Gerais tem sido favorecida pela diversidade climática do Estado que possui ainda uma das maiores bacias hidrográficas do país, solos adaptáveis ao cultivo, malha rodoviária bem distribuída e, principalmente, localização que facilita a comercialização dos frutos. Atualmente, é o segundo maior produtor nacional de tangerina, terceiro maior produtor de lima ácida Tahiti e o quarto maior produtor de laranja, com participação relativa na produção brasileira de 16,82%; 6,81 e 5,76% nas respectivas frutas. Embora não tenha a expressividade de algumas culturas tradicionais, como o café e a soja, a expansão da citricultura no estado tem sido evidente, assim como sua participação no agronegócio mineiro. Os dados comparativos de cinco anos apresentados na tabela mostram o aumento em área plantada, produção e produtividade de todas as frutas cítricas cultivadas, evidenciando a evolução do setor.

A distribuição da citricultura nas diferentes regiões de Minas Gerais e os principais municípios produtores são apresentados na figura 1A. No Triangulo Mineiro, é considerada uma extensão da citricultura paulista, onde predominam plantios de laranjeira das cultivares Pera, Natal, Valência e Hamlin e os aproximados 8 milhões de plantas ocupam cerca de 22 mil hectares. Os municípios de Frutal, Comendador Gomes e Prata se destacam como principais produtores, respondendo por aproximadamente 665 mil toneladas, ou 75% da produção mineira de laranja. No norte de Minas estão os maiores plantios da lima ácida Tahiti, popularmente conhecida como limão Tahiti, especificamente nos municípios de Janaúba, Nova Porteirinha, Jaíba e Matias Cardoso, onde estão concentradas quase a totalidade dos 4,0 mil ha do estado. O clima semiárido dessa região, aliado ao manejo da irrigação, tem possibilitado a produção extemporânea dos frutos, com colheita escalonada ao longo do ano. Atualmente, esses municípios são responsáveis pelo expressivo crescimento da produção mineira de Tahiti, cuja expansão atingiu índices na ordem de 45% nos últimos anos. Na produção de tangerineira predomina-se plantio da cultivar Ponkan nos municípios de Belo Vale, Campanha, Brumadinho e Cambuquira, nas regiões central e sul do estado. Nestes locais, a produção tem sido favorecida pelas condições climáticas, especificamente a amplitude térmica no período de maturação dos frutos, o que tem proporcionado boa coloração

ANOS	LARANJA			
	PRODUÇÃO (MIL/TON)	ÁREA (MIL/HA)	PRODUTIVIDADE (KG/HA)	
			MINEIRA	NACIONAL
2008	583,9	31,0	18,85	22,15
2009	750,0	30,5	24,55	22,38
2010	816,9	33,1	24,68	23,34
2011	824,0	33,0	24,99	24,24
2012	864,2	36,6	23,62	24,68

ANOS	LIMA ÁCIDA TAHITI			
	PRODUÇÃO (MIL/TON)	ÁREA (MIL/HA)	PRODUTIVIDADE (KG/HA)	
			MINEIRA	NACIONAL
2008	48,1	2,9	16,47	21,97
2009	51,2	3,0	17,12	21,93
2010	52,8	3,1	17,11	23,86
2011	76,7	4,0	19,13	23,83
2012	88,32	4,21	20,93	23,84

e balanço açúcar/acidez, importantes aspectos de qualidade exigidos pelos consumidores que apreciam tangerina. Esta cultivar se destaca em produtividade e faz com que Minas supere os demais Estados brasileiros neste parâmetro, apresentando, inclusive, média superior à nacional.

Outro aspecto importante da citricultura mineira é que esta apresenta características de produção distintas nas regiões do Estado. No Triângulo Mineiro, devido à influência do Estado de São Paulo e à proximidade das indústrias de suco, a citricultura lá se estabeleceu com o perfil empresarial, onde são usadas tecnologias de ponta em toda a cadeia produtiva. Nas demais regiões, a citricultura está em pequenas e médias propriedades, em alguns casos enquadrando-se na agricultura familiar, onde a utilização das técnicas de manejo recomendadas para a cultura depende do trabalho de transferência e difusão de tecnologia de instituições, em sua maioria governamentais.

A comercialização das frutas cítricas produzidas também é variável em função da região. As laranjas produzidas no Triângulo Mineiro têm como destino principal as indústrias de processamento do Estado de São Paulo, que absorvem 85% dos aproximados 10 milhões de caixas produzidas. Entretanto, houve um aumento na participação dos municípios do Triângulo Mineiro no volume de frutas cítricas comercializadas nas unidades das Centrais de Abastecimento de Minas Gerais – CEASA, cujos dados compilados das unidades Contagem, Barbacena, Uberlândia, Caratinga, Juiz de Fora e Governador Valadares são apresentados na figura 1B. Este fato, possivelmente, está relacionado à recente crise do setor citrícola, que resultou em um estoque de frutos que não foram absorvidos pela indústria paulista. Ressalta-se o aumento da participação do município de Monte Alegre de Minas, conhecido pela tradição no cultivo de abacaxi, mas que tem apresentado aumento significativo no volume comercializado nos últimos anos. A participação dos municípios produtores de Tahiti no norte de Minas também é expressiva nas CEASA Minas (ver figura 1B), mas essa região tem se destacado ainda na exportação dos frutos produzidos e, atualmente, lidera a venda externa de frutas *in natura* e derivados em Minas Gerais. Recentemente, com o apoio de várias instituições, as adequações na cadeia produtiva possibilitaram que alguns citricultores da referida região conquistassem a certificação Global GAP, ampliando o horizonte de comercialização na Europa. A comercialização da tangerineira Ponkan também não se restringe somente a Minas Gerais, e o município de Belo Vale se destaca como fornecedor de grande parte do montante dessa fruta consumido no Brasil, exportando, inclusive, para estados do nordeste brasileiro. Embora os municípios aqui destacados como principais produtores de frutas cítricas tenham expressiva participação no volume comercializado nas CEASAs, a produção mineira ainda não é autossuficiente, sendo necessária a importação de frutos para atender à demanda (ver figura 1B), e, exceto para tangerina, tem o Estado de São Paulo como principal fornecedor.

Minas Gerais se destaca, ainda, como o segundo maior produtor de mudas cítricas do Brasil, com polo de produção localizado em Dona Euzébia, na região da Zona da Mata Mineira. Independente da procedência da muda utilizada nos plantios em Minas Gerais, esta tem como porta-enxerto o limoeiro Cravo, principal utilizado também na citricultura brasileira. Apesar de suas características favoráveis, é importante ressaltar que o risco desse monocultivo torna os plantios vulneráveis ao ataque de novas pragas e doenças, a exemplo da Morte Súbita dos Citros, cujos primeiros relatos ocorreram em Comendador Gomes, município do Triângulo Mineiro.

A diversificação de porta-enxertos e copas é uma das maiores demandas da citricultura mineira para manter seu atual sucesso e garantir a sua expansão. Além desses, o HLB, que teve presença confirmada no estado há quase dez anos; em Monte Santo de Minas é o maior e mais urgente desafio. Atualmente, a doença está presente nos principais

ANOS	TANGERINA PONKAN			
	PRODUÇÃO (MIL/TON)	ÁREA (MIL/HA)	PRODUTIVIDADE (KG/HA)	
			MINEIRA	NACIONAL
2008	132,1	6,5	20,25	20,03
2009	132,8	6,9	19,21	19,96
2010	134,5	6,9	19,55	19,50
2011	169,0	7,6	22,2	18,87
2012	146,65	7,6	22,7	18,51

Tabela. Comparativo de produção, área plantada em diferentes anos no Estado de Minas Gerais, e comparativo das produtividades mineira e nacional de laranja, lima ácida Tahiti e tangerina Ponkan. Fonte: Governo de Minas e IBGE

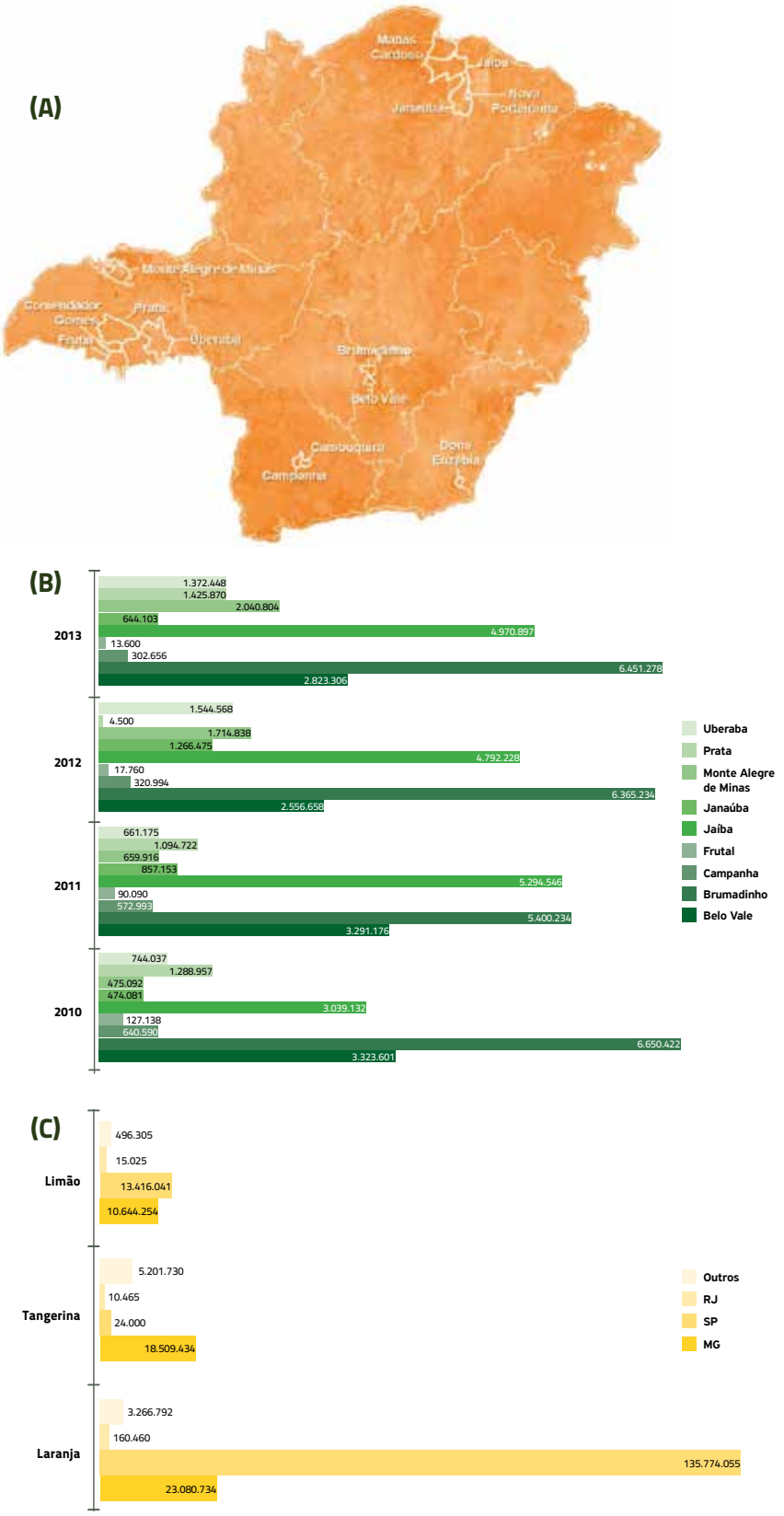


Figura 1. Distribuição dos polos citrícolas no Estado de Minas Gerais (A) Fonte: adaptado de IBGE e Governo de Minas. Participação dos principais municípios mineiros (B) e procedência dos frutos cítricos por estados da federação em 2013 (C) no volume (kg) comercializado nas unidades da CEASA Minas/Fonte: CEASA Minas

municípios produtores do Triângulo, sul e centro do estado, trazendo prejuízos que vão do aumento do custo de produção, para controle do inseto vetor, às perdas irreversíveis de pomares. A citricultura mineira, assim como a nacional, está na expectativa dos resultados de pesquisa que vem sendo conduzidas.

Referências

CEASA MINAS – Centrais de abastecimento de Minas Gerais S.A. Informações de mercado: procedência por produto. Disponível em: http://www.ceasaminas.com.br/ Acesso em 02 de julho de 2014.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento Acompanhamento da Safra Brasileira de Laranja, Safra 2013/14, Terceiro Levantamento São Paulo e Triângulo Mineiro, dezembro de 2013. Disponível em: http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13_12_12_09_53_25_boletim_de_laranja.pdf. Acesso em: 10 mar. 2014.

Governo de Minas. Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento - Perfil da fruticultura 2013 Disponível em: http://www.agricultura.mg.gov.br/images/files/perfil/perfil_fruticultura_2013.pdf Acesso em: 08 agos. 2013

Governo de Minas. Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.mg.gov.br/ Acesso em 30 de mai. 2014.

IBGE - Instituto Brasileiro De Geografia E Estatísticas. Sistema de Recuperação Automática – SIDRA. Disponível em: http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?c=1613&z=t&o=11 Acesso em: 24 jan. 2014.

Ester Alice Ferreira
Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG
Unidade Regional Sul de Minas