Citricultura atual

REVISTA DO GRUPO DE CONSULTORES EM CITROS

GCONCI

ANO XVI - Nº 96 - OUTUBRO DE 2013 - PREÇO R$ 5,00

A VISÃO DE UM AMERICANO E AS ATUALIDADES DA CITRICULTURA DO BRASIL X A VISÃO DE UM BRASILEIRO E AS ATUALIDADES DA CITRICULTURA DA FLÓRIDA

CUIDADOS NA COLHEITA E PÓS-COLHEITA DA LIMA ÁCIDA TAHITI

DESAFIOS DA CITRICULTURA: MERCADO, CUSTOS AGRÍCOLAS, COLHEITA E FRETE

Caros leitores,

Nesta edição, a matéria de capa traz importantes informações e sugestões para o produtor mitigar os custos de colheita, que aumentam ano a ano, desde a organização das propriedades até o formato das plantas (menor altura).

Também são abordadas importantes informações da Flórida, estado americano, sobre as evoluções dos tratamentos para HLB, novas maneiras de se enxergar o mesmo problema, mas de uma forma positiva, buscando alternativas que possam viabilizar a citricultura. Para uma doença tão complexa, precisamos usar a criatividade e soluções não muito convencionais e um exemplo é o tratamento térmico das plantas. Este é um artigo de leitura obrigatória.

Estamos, ainda, sofrendo com a ressaca da safra passada. Este ano está melhor, mas muito aquém das necessidades dos produtores. Com o HLB, há necessidade de se manter as adubações e a nutrição das plantas para que possam resistir à doença. Vocês lerão que houve uma redução da quantidade de fertilizantes aplicados, e isso implicará diretamente em uma menor produtividade e aumento da intensidade do HLB nas plantas.

Chegamos a outubro, quando as floradas começam a ser definidas e na região sudoeste de São Paulo foi bem uniforme e intensa, com condições climáticas favoráveis. Na região noroeste, devido às chuvas de junho, foi desuniforme e menos intensa em relação à passada; nas demais regiões do estado estão ocorrendo floradas até o momento e de forma irregular, notamos algumas variedades mais prejudicadas como as precoces e alguns pomares de tardias que demoraram a ser colhidos na safra passada.

Estamos otimistas quanto ao final da safra atual e o primeiro semestre de 2014 será com menor oferta de frutas, pressionando os valores para cima. Mantenham-se animados, controlem os custos, cuidem bem dos bons pomares.

Tenham uma excelente leitura.

José Eduardo Teófilo
Presidente do GCONCI

Foto: montagem a partir de imagens de arquivo

Índice

4. *Mercado doméstico mais positivo na temporada 2013/2014*

6. *Cuidados na colheita e na pós-colheita da lima ácida Tahiti*

10. *Atualidades da citricultura na Flórida*

12. *Observações sobre a citricultura brasileira*

16. *Desafios da citricultura: mercado, custos agrícolas, colheita e frete*

18. *Uma visão do mercado global de sucos de laranja*

21. *Citricultura um mercado em transformação*

23. *Um juiz, uma sentença e a real possibilidade de desoneração do citricultor no processo de colheita e transporte*

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, 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

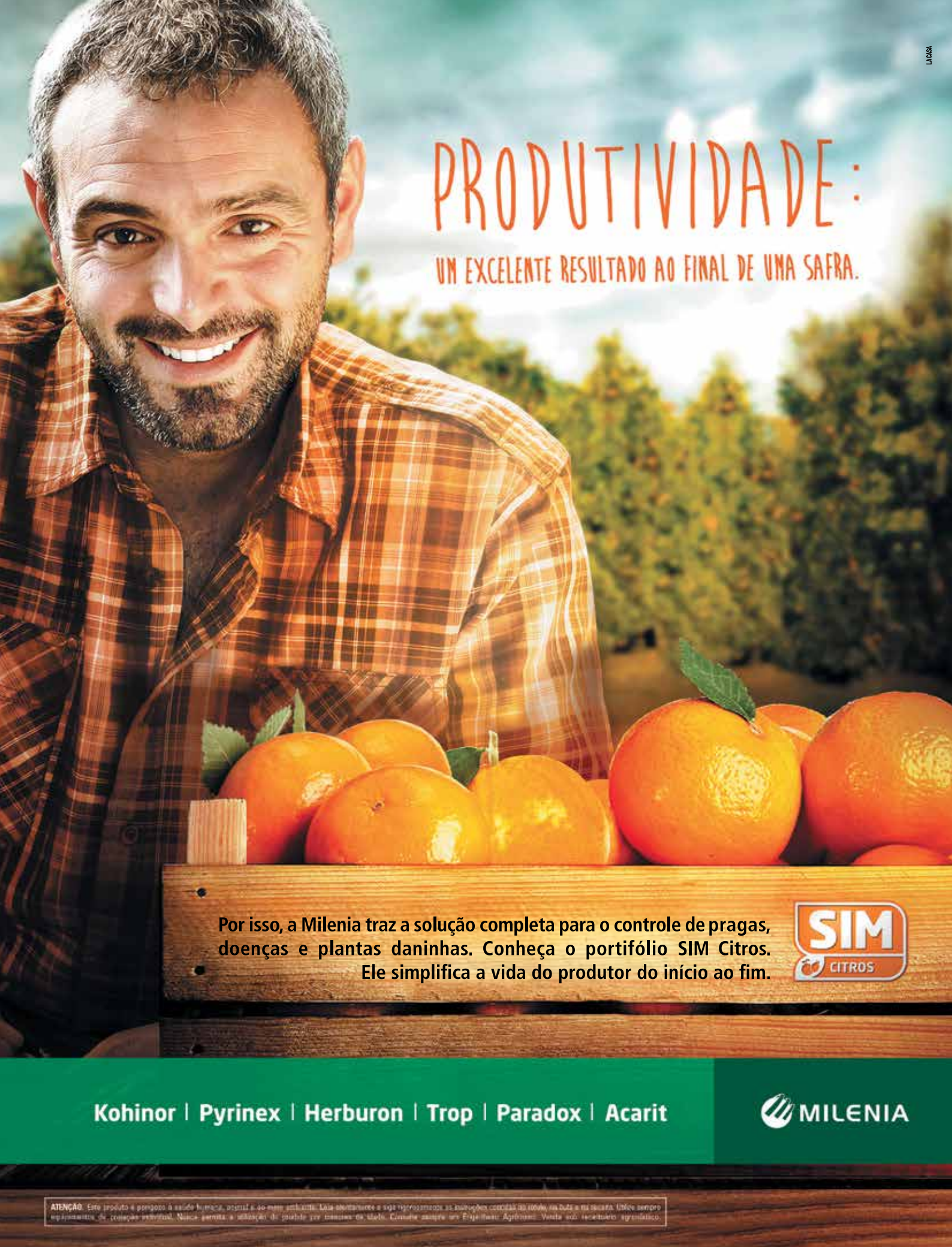
Jornalista responsável: Deborah Peleias – Mtb 15.212/SP
Revisão: Érica Fernandes

Edição e projeto gráfico: Cambacica Projetos Editoriais

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.


LA CASA
PRODUTIVIDADE:
UM EXCELENTE RESULTADO AO FINAL DE UMA SAFRA.
Por isso, a Milenia 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 | Pyrinex | Herburon | Trop | Paradox | Acarit
MILENIA
ATENÇÃO: Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre equipamento de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agronômico.

Mercado doméstico mais positivo na temporada **2013/2014**

APESAR DA REAÇÃO NOS VALORES, ALTA AINDA NÃO COMPENSA OS RECENTES PREJUÍZOS DE PRODUTORES COM A CULTURA

A partir de meados de agosto, as cotações da laranja Pera começaram a subir no mercado *in natura* paulista. Em setembro, a Pera teve média de R$ 9,28/cx de 40,8 kg, na árvore, aumento de 27,1% em relação a agosto. Em comparação com setembro de 2012, o avanço foi de 65,4%. O maior ritmo do processamento das indústrias e a menor disponibilidade de fruta nesta temporada em relação às duas últimas impulsionaram os valores em setembro.

A expectativa é que, com a menor oferta da laranja Pera no mercado doméstico, os preços dessa variedade continuem firmes, como já foi observado nas primeiras semanas de outubro. Quanto ao grupo das tardias, a aposta também é de preços atrativos – pelo menos acima de 2012 –, já que houve quebra de safra e a indústria pode adquirir bons volumes. Contudo, os melhores valores no segmento de mesa devem ser verificados para as frutas de boa qualidade – o comentário é que a disponibilidade destas laranjas esteja reduzida em 2013/2014.

Até agosto, os preços no mercado doméstico foram pressionados pelo pico de safra do grupo de variedades precoces e meia-estação e pela fraca demanda por conta do clima mais frio nos principais centros consumidores. Além disso, indústrias que vinham ofertando fruta própria no mercado *in natura* deixaram de atuar neste segmento em setembro. Segundo produtores consultados pelo Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), o volume disponibilizado por estas empresas era suficiente para limitar um valor mais remunerador nesta temporada.

A recente alta dos preços do mercado doméstico, contudo, não é garantia de rentabilidade positiva aos produtores na safra 2013/2014, visto que os atuais patamares ainda não remuneram o produtor o suficiente para compensar prejuízos recentes. As frutas precoces já foram comercializadas a preços considerados baixos, tanto no segmento de mesa quanto industrial. Para a Pera, entre junho e agosto, uma boa quantidade da variedade já foi comercializada no mercado de mesa, enquanto outras foram entregues ou contratadas com a indústria – em patamares também reduzidos para os produtores que negociaram a fruta somente para essa temporada.

Quanto à venda para indústria, especialmente para o segmento *spot* e de contratos de curto prazo, não houve reação nos preços oferecidos pelas grandes processadoras, mesmo com a alta da laranja Pera no mercado doméstico em setembro. No início de outubro, as grandes processadoras subiram apenas ligeiramente as bases do início da temporada, pagando entre R$ 7,00 e R$ 8,00/caixa de 40,8 kg, posta. As processadoras de menor porte já ofereciam mais pela Pera em setembro, superando, em alguns casos, os valores das grandes empresas.

Neste cenário, vem se confirmando a aposta inicial de produtores consultados pelo Cepea de que a safra 2013/2014 seria mais positiva em relação à anterior, especialmente

quanto à venda no mercado de fruta fresca. No caso da indústria, por enquanto, não há sinais de grande valorização da fruta para os contratos de curto prazo. Os elevados estoques carregados para essa temporada de suco podem manter relativamente baixo o interesse por novas compras, apesar da menor produção em São Paulo nesta temporada.

ESTOQUE DE PASSAGEM RECORDE TRAZ CONFORTO À INDÚSTRIA EM 2013/2014

Em agosto, a CitrusBR (Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos) divulgou estoques de passagem referentes ao final da safra 2012/2013. Porém, os números surpreenderam o mercado, que não esperava que as processadoras brasileiras tivessem em estoque volume tão superior ao registrado ao final de 2011/2012. Segundo a Associação, em junho de 2013 os estoques das processadoras brasileiras eram de 766 mil toneladas de suco em equivalente concentrado. Esse volume é 16% superior aos estoques finais de 2011/2012 e o maior desde o início da divulgação da série, iniciada em 2008.

A surpresa do mercado se baseia nas estimativas de moagem divulgadas pela própria instituição em junho de 2012. Na época, a CitrusBR sinalizou que as indústrias não iriam processar volume superior a 247 milhões de caixas, por conta da quantidade elevada de suco que já estava estocada. Esse cenário justificava os baixos preços oferecidos pelas empresas em 2012/2013. Com a safra paulista abundante, agentes do setor constataram que o volume de frutas comprado pelas indústrias foi muito acima do estimado inicialmente. No entanto, para que se estocasse 766 mil toneladas de suco em junho de 2013, o processamento de laranja foi muito acima do estimado pela CitrusBR no início da safra passada.

A associação, no entanto, não divulgou o volume final de caixas processadas na temporada passada. Sem essa informação e com a ausência de um maior detalhamento a respeito dos estoques, como quanto está disponível nas indústrias no país e lá fora, além do que está em trânsito, fica difícil ter uma melhor avaliação dos motivos que impulsionaram um volume recorde de estoques.

É preciso considerar que, se de fato havia as 766 mil toneladas estocadas, a situação segue confortável para as processadoras em termos de suco, o que poderia limitar uma valorização da fruta no segmento industrial até o final dessa temporada.

Em relação à safra corrente 2013/2014, a estimativa da CitrusBR é que os estoques de passagem em junho de 2014 totalizem 476,6 mil toneladas, com um processamento de 228,35 milhões de caixas de 40,8 kg. Se tal volume de processamento for confirmado, a indústria poderia elevar a demanda pela fruta a partir da temporada 2014/2015.

CONAB ESTIMA SAFRA DO CINTURÃO CITRÍCOLA EM 307 MILHÕES DE CAIXAS

A produção comercial de laranja no Estado de São Paulo e no Triângulo Mineiro na safra 2013/2014 deve totalizar 307,5 milhões de caixas de 40,8 kg, segundo indicou em agosto a Conab (Companhia Nacional de Abastecimento). Esse volume ficou 9,5% abaixo do divulgado em maio pela Companhia. O principal motivo para a queda na produção seria o menor número de plantas considerado pela Conab em São Paulo em relação ao relatório anterior. Na estimativa divulgada em agosto, foram consideradas 170 milhões de árvores em produção e pouco mais de 19 milhões em formação, totalizando 189 milhões de pés – 10% abaixo da primeira estimativa. Esse número é mais condizente com o divulgado pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo (CDA), órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, que estimou em 200,6 milhões o total de plantas no final de 2012 no estado. Vale lembrar que houve erradicações de plantas no cinturão citrícola paulista no início de 2013.

Quanto à produção, houve diminuição do relatório de maio para o mais recente, tanto no Estado de São Paulo quanto na região mineira. A Conab estima que sejam colhidas 296,8 milhões de caixas de 40,8 kg em São Paulo na safra 2013/2014, quantidade 9,5% menor que a divulgada em maio. No Triângulo Mineiro, a redução é de 10,1%, com a produção comercial totalizando 10,7 milhões de caixas. De fato, agentes do setor consultados pelo Cepea consideraram elevada a primeira estimativa da Conab, de 339,73 milhões de caixas. Isso porque, na mesma época, a CitrusBR projetou colheita de 268,35 milhões de caixas no cinturão citrícola.

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

Mayra Monteiro Viana
Fernanda Geraldini
Analistas de Mercado
Cepea/Esalq – USP

Cuidados na colheita e na pós-colheita da lima ácida Tahiti

QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DA LIMA ÁCIDA TAHITI EM FUNÇÃO DOS SISTEMAS DE COLHEITA E DAS ETAPAS DE BENEFICIAMENTO PÓS-COLHEITA

Em 2012, a exportação de lima ácida Tahiti gerou uma receita de 60 milhões de US$ FOB, constituindo uma importante atividade econômica na citricultura brasileira. Entretanto, o Brasil exporta somente 6,6% de sua produção. Tal aspecto deve-se, parcialmente, às perdas provocadas por danos pós-colheita, os quais estão distribuídos ao longo da cadeia de comercialização da fruta, desde a colheita até o consumidor final.

Em estudo conduzido na Esalq-USP, em parceria com a Itacitrus Agroindustrial e Exportadora S/A, foram analisados os efeitos dos sistemas de colheita e das etapas de beneficiamento pós-colheita da lima ácida Tahiti na sua qualidade e conservação. Foram utilizados frutos provenientes de pomares comerciais certificados para exportação e localizados no município de Itajobi (SP). Os frutos foram colhidos em estádio de maturação fisiológica seguindo os padrões de qualidade utilizados para exportação (casca rugosa, de cor verde oliva brilhante, diâmetro da região equatorial entre 47 e 65 mm).

No estudo da colheita foram avaliados quatro sistemas: tesoura (corte do pedúnculo com o auxílio de uma tesoura de colheita), torção (torção do pedúnculo e arranquio para desprender o fruto da planta), cesto (utilização de um cesto de metal que possui o fundo recoberto por espuma, sete garras responsáveis pela retirada do fruto da planta, os quais ficam acoplados ao cesto) e gancho (utilização de um gancho para retirar os frutos das plantas, os quais são derriçados no solo para posterior coleta manual). Após a colheita, os frutos provenientes de cada sistema foram beneficiados separadamente na unidade de beneficiamento da empresa seguindo os padrões exigidos para exportação.

Para a avaliação das etapas de beneficiamento pós-colheita, os frutos foram colhidos por meio do sistema de torção e beneficiados na unidade de beneficiamento da mesma empresa, seguindo os procedimentos usuais exigidos para exportação. Os cinco pontos de coleta estabelecidos para o estudo foram: campo (coleta diretamente na planta, com o auxílio de uma tesoura de colheita), recepção (coleta de frutos na área de recepção da unidade de beneficiamento), repouso (coleta de frutos após passarem pela primeira etapa do beneficiamento seguido de repouso de 12 horas), beneficiamento completo (coleta de frutos após passarem por todas as etapas do beneficiamento pós-colheita padrão exigido para exportação) e centro de comercialização (frutos coletados na Ceagesp após serem beneficiados e acondicionados em caixas de madeira do tipo M e transportados pela empresa até o centro de comercialização). Os frutos foram armazenados a 22ºC±2 e 70º±5 de UR durante 30 dias e analisados quanto às características químicas, físicas e sensoriais.

Foto: Meire Menezes Bassan

Figura 1. Sistemas de colheita avaliados. Colheita com tesoura (A); torção (B); colheita com o cesto (C); colheita com o gancho (D)

Nos sistemas de colheita estudados para lima ácida Tahiti, constatou-se que a falta de cuidados durante a colheita e a utilização de instrumentos inadequados podem causar injúrias físicas que, consequentemente, causam redução da qualidade final do produto. A colheita com o gancho foi a que causou maior redução da coloração verde da casca das limas ácidas Tahiti devido aos danos mecânicos que este sistema de colheita causou nos frutos.

O principal dano mecânico causado pela colheita com o gancho foi o impacto, devido à queda do fruto. Entretanto, em função da ponta de ferro presente neste instrumento, muitos frutos também sofrem cortes e ferimentos superficiais que

ATENÇÃO

PRODUTO PARA USO AGRÍCOLA
VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.
CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO.

Programa **Cheminova** de manejo de pragas em citros

Este time defende seu pomar!

A Cheminova tem uma linha de produtos que contribue para uma citricultura cada vez mais competitiva, proporcionando eficiência no controle e a correta adoção do Manejo Integrado de Pragas.

Nexide®
excelência em **formulação** e **pequena dose** por hectare

Malathion®
1000 EC Cheminova
uma **especialidade** no controle de Psilídeo

Kraft®
36 EC
a **abamectina** com menor dose por hectare

Dimexion®
o dimetoato contra insetos **sugadores**

Warrant®
700 WG
imidacloprido com prolongado **efeito de controle**

Nufos®
o inseticida de dupla ação: **contato e ingestão**

CHEMINOVA
AJUDANDO VOCÊ A CRESCER

afetam a coloração da casca e prejudicam a aparência externa da lima. Observou-se também a aceleração do processo de degradação da clorofila dos frutos submetidos a danos físicos causados pelo impacto na colheita com o gancho e pela manipulação durante o processo de beneficiamento.

Tanto para os experimentos de sistemas de colheita como para o de etapas do beneficiamento pós-colheita, os resultados de perda de massa foram diretamente relacionados com a incidência de danos mecânicos e distúrbios fisiológicos. A colheita com o gancho apresentou maior redução da massa fresca, enquanto o método com a tesoura levou à maior conservação da mesma. Para as etapas do beneficiamento, foi verificada maior perda de massa fresca nos frutos coletados após as etapas do repouso, beneficiamento completo e nas redes de comercialização. As injúrias mecânicas podem danificar os tecidos que evitam a perda de água, a qual é uma das causas principais da perda de qualidade pós-colheita.

A aparência externa dos frutos também foi muito prejudicada em função das injúrias mecânicas, sendo que a colheita com o gancho deixou muitos frutos sem condição de comercialização já no quinto dia após a colheita devido aos sintomas de Podridão Estilar. Na parte interna das limas ácidas Tahiti constatou-se o aparecimento de uma mancha setorial na polpa dos frutos que sofreram a injúria por impacto causando alteração da coloração da polpa e deixando o fruto com aspecto deteriorado. As reações químicas e bioquímicas desencadeadas pelas alterações fisiológicas promovidas pelas injúrias mecânicas podem causar modificações

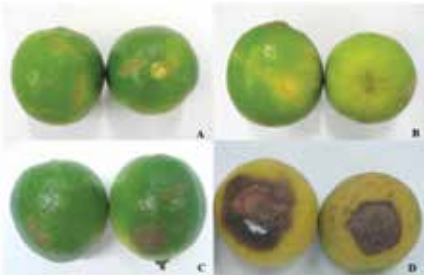


Foto: Meire Menezes Bassan

Figura 2. Injúrias mecânicas e distúrbios fisiológicos causados em limas ácidas Tahiti em função do sistema de colheita. Lesões superficiais na casca causadas pela colheita com o cesto (A); lesões superficiais na casca e Podidrão Estilar causadas pela colheita com o gancho (B); Oleocelose (C); Podridões causadas por fungos (D)

na qualidade sensorial (sabor e aroma) dos frutos. Para a lima ácida Tahiti, foi verificado que as amostras de suco provenientes de frutos injuriados apresentaram redução do aroma característico e acentuação do gosto de fruto sobremaduro.

A falta de cuidados durante a colheita também levou à redução no rendimento econômico. Os dados coletados revelaram que, após o beneficiamento, o sistema de colheita com o gancho promoveu uma redução de 69,10% na quantidade de frutos para exportação. Nesta mesma etapa, o método da tesoura resultou em 46,84% de frutos sem a qualidade exigida para o mercado externo. Portanto, embora os frutos tenham passado pelo mesmo processo de beneficiamento, os prejuízos provenientes do campo para a colheita com o gancho foram irreversíveis, o que reflete na porcentagem de lucro a ser alcançada no momento da comercialização. Dessa forma, constata-se a necessidade de melhorias na tecnologia de colheita das frutas para garantia de comercialização com qualidade.

A análise das etapas de beneficiamento pós-colheita também mostrou que a manipulação dos frutos nos equipamentos utilizados durante esta fase pode ser muito agressiva às limas ácidas Tahiti. Frutos coletados após o período de repouso, embora tenham recebido a aplicação de GA, apresentaram degradação da coloração verde da casca semelhante aos frutos coletados no campo e na recepção da unidade de beneficiamento, os quais não receberam tal aplicação. As coletas realizadas após o beneficiamento completo e nas redes de comercialização apresentaram rendimento menor quando comparadas aos frutos coletados diretamente no campo, principalmente em função da grande quantidade de Oleocelose observada.

Os resultados obtidos neste trabalho podem ser uma evidência de que, embora tratamentos realizados na pós-colheita da lima ácida Tahiti (lavagem, aplicação de GA, fungicida e cera) tenham como objetivo conservar a qualidade da fruta por um período de tempo maior, as injúrias mecânicas que os frutos sofrem durante a colheita impedem que estes procedimentos tenham um resultado eficiente. Portanto, é indispensável que as tecnologias utilizadas durante e após a colheita sejam integradas, para que frutos com alta qualidade possam estar disponíveis para o consumidor e gerar lucros para os envolvidos na cadeia de produção.

Eng. Agr. Meire Menezes Bassan
Mestre em Ciências pela Esalq-USP

Eng. Agr. Francisco de Assis Alves Mourão Filho
Prof. Dr. Departamento de Produção Vegetal Esalq-USP

Eng. Agr. Angelo Pedro Jacomino
Prof. Dr. Departamento de Produção Vegetal Esalq-USP

Quem protege o pomar pelo tronco, não arranca a laranjeira pela raiz.

BAYER

Winner

Vence as pragas pelo tronco.

- Único inseticida com aplicação via tronco, efetivo em períodos secos.
- Mais dias de proteção com menos aplicações.
- Tecnologia da marca que mais entende de citros.
- Nova forma de aplicação com maior rendimento.

Proteção em todas as fases, tranquilidade o ano inteiro.

Converse Bayer 0800 011 5560

Bayer CropScience

www.bayercropscience.com.br

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.

ANDEF

Faça o Manejo Integrado de Pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.
Uso exclusivamente agrícola.

Atualidades da citricultura na Flórida

EM RECENTE VIAGEM À FLÓRIDA, O CONSULTOR GILBERTO TOZATTI RELATA OS AVANÇOS TECNOLÓGICOS E ATUALIDADES DA CITRICULTURA NOS ASPECTOS TÉCNICO E ECONÔMICO

A citricultura da Flórida chegou a produzir em 2004 mais de 240 milhões de caixas, em decorrência da recuperação de seus pomares antes afetados pelas geadas da década de 80, utilizando-se de tecnologia tais como irrigação localizada, adensamento de plantas, porta-enxertos mais adaptados, agricultura de precisão, entre outras. Mas, devido a uma sequência histórica de destrutivos furacões somada à consequente disseminação do Cancro Cítrico, e na tentativa de erradicação da doença, o estado da Flórida perdeu um terço de sua área produtiva de citros, colocando em risco sua sustentabilidade. Não bastasse a ocorrência destes eventos, em 2005 surgiu o HLB, ou Greening, doença devastadora que tomou praticamente todo o estado, sem dar condições de uma rápida reação por parte do setor produtivo em combatê-la de forma eficiente.

De lá para cá, devido à experiência amarga da erradicação de plantas por Cancro Cítrico, os produtores não estavam motivados a erradicar as plantas sintomáticas de HLB, embora não tenham deixado de controlar de forma cada vez mais agressiva o psilídeo – vetor da doença. Da mesma forma que ocorre no Brasil, o número de pulverizações vem aumentando a cada ano, na ânsia de conter o nível de infecção da doença e seu avanço. O uso de inseticida sistêmico é cada vez mais intenso, porém respeitando-se os limites impostos pela legislação local. E o resultado desta técnica tem sido animador, principalmente quando utilizado em replantas. Por sua vez, o sistema de replantas, que consiste em substituir as plantas sintomáticas e conduzi-las com manejo nutricional e controle do vetor, tem dado excelentes resultados em sua condução. Na maior parte das situações, parece valer a pena o replantio, desde que as replantas sejam muito bem conduzidas.

Uma das coisas que mais chama a atenção dos brasileiros que visitam a Flórida é a capacidade de adaptação e atitude que o povo americano demonstra diante dos desafios que surgem na citricultura. Um dos aspectos técnicos que devíamos aplicar no Brasil é o controle regional do vetor. A cada dia que passa, mais produtores adotam este sistema de controle do psilídeo, e menor é a incidência regional da praga que no passado encontrava-se em alta população na Flórida. Mesmo os produtores com atitude de liderança chegam a conduzir seu próprio controle regional, motivando seus vizinhos por meio de comunicação simples, como e-mails e envio de mapas do Google, sem custos, e com resultados animadores.

O sistema radicular da planta é o grande tema do momento. Preservá-lo a todo custo é fundamental para o convívio com o HLB. Mas se houver algum outro fator associado à doença que afete o sistema radicular, como por exemplo *Phytophthora* (Gomose), Nematoide ou Besouros de Raiz, a planta sintomática de HLB apresenta declínio rápido e certo, mesmo com o uso de aportes nutricionais. O uso de nutrientes como fósforo, cálcio e boro visando o sistema radicular tem sido fundamental nos tratamentos nutricionais, principalmente via solo. E o uso de matéria orgânica passou a ser um item importantíssimo na preservação do sistema radicular, seja com o uso de fertilizantes orgânicos ou organominerais, bem como os condicionares de solo. Trabalhos científicos já comprovam esta técnica.

Um tema apresentado na Citrus Expo 2013 que chamou a atenção é o uso da termoterapia como ferramenta para eliminar ou reduzir a

titulação da bactéria do HLB dentro da planta. Com o uso de uma câmara de plástico para promover o aquecimento da planta sintomática, durante um período de, no mínimo, 48 horas a uma temperatura máxima de 40ºC a 42ºC, é possível manter a planta sem a bactéria por dois anos, monitoradas por análises de PCR. Isto abre uma nova perspectiva para manter as plantas sem o efeito da doença por mais tempo, nas condições da Flórida, e pode explicar porque em regiões mais quentes a doença é mais lenta, ou até mesmo porque as plantas se mostram mais saudáveis no período do verão, quando as temperaturas são mais altas. Em uma situação de possível convívio com a doença, esta técnica, a ser melhorada, poderá fazer parte do ferramental que hoje os americanos desenvolveram para o convívio com a doença até o surgimento da nova geração de plantas, as transgênicas.

Por sua vez, a transgenia, ou plantas geneticamente modificadas (OGM), ainda tem um longo percurso a percorrer, segundo os pesquisadores americanos. Embora já existam plantas no campo sendo testadas e com bons resultados, levará muito tempo para que isto se torne uma realidade prática.

Quanto à produção do estado da Flórida, fica evidente o declínio da mesma para os próximos anos. Embora os produtores, em sua maioria, estejam adotando técnicas para o convívio com a doença, o seu avanço é implacável. Na última safra, houve uma redução de 9% devido à queda acentuada de frutas, sem precedentes na história da citricultura da Flórida. A estimativa da USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) anunciava, no início da safra passada, 154 milhões de caixas e, ao final da mesma, a produção encerrou com apenas 133,4 milhões de caixas. Neste ano, a produção deverá ser 6% menor em relação à passada, ou seja, próxima de 125 milhões de caixas. A primeira vegetação pós-florada não foi muito boa e os frutos estavam pequenos e atrasados (visita pessoal em maio de 2013). No entanto, a segunda vegetação de verão foi mais intensa e vigorosa devido à abundância de chuvas, mas não o suficiente para recuperar o prejuízo. Ainda, se considerarmos a possível queda futura de frutos devido ao HLB, como aconteceu na safra passada, e de floradas múltiplas presente, podemos prever uma produção menor que 120 milhões de caixas, simplesmente menos da metade da safra de 2004.

Foto: Gilberto Tozatti

Pomar no estado da Flórida visitado pelos consultores do GCONCI em 2012

Toda esta situação pode ser uma oportunidade comercial para o Brasil a curto prazo, pois força os Estados Unidos a importar mais suco para atender à sua demanda interna, em que pese o consumo americano esteja ainda caindo devido às inúmeras bebidas concorrentes no mercado. A economia americana vem aquecendo, é verdade, mas não será suficiente para aumentar o consumo de suco de laranjas. Isto nos remete à necessidade estratégica de maiores investimentos em nosso mercado interno para o consumo de suco de laranja, pois o crescimento do consumo só é potencial nos países emergentes, como o Brasil. Mas, se por um lado, em termos comerciais, o declínio da citricultura possa ser uma oportunidade para o Brasil a curto prazo, por outro lado o decréscimo da produção americana influenciará negativamente no montante de recursos financeiros destinados à pesquisa do HLB e no marketing do suco de laranja, prejudicando o nosso país de uma forma indireta.

Para o enfrentamento destes desafios, o esforço deve ser conjunto, internamente ou mesmo externamente, com os outros países produtores. Nossos concorrentes não então dentro do agronegócio citrícola e, sim, fora dele.

Eng. Agr. Gilberto Tozatti
GCONCI

O consultor Gilberto Tozatti – GCONCI organizou a 23ª Missão Técnica à Flórida e viajou sob os auspícios da Biofosfatos do Brasil, SaniCitrus – Mudas Cítricas e All Plant.

Observações sobre a citricultura brasileira

CONSULTOR TÉCNICO NORTE-AMERICANO PUBLICA RELATÓRIO COM SUAS IMPRESSÕES SOBRE A PRODUÇÃO CITRÍCOLA NO BRASIL

As estimativas de safra de laranja para o Estado de São Paulo variam entre 230 e 280 milhões de caixas. Isto representa uma redução de, pelo menos, 100 milhões de caixas ou aproximadamente entre 25% e 30% em relação à safra do ano passado. O preço da laranja precoce para entrega *spot*, ou seja, no portão da indústria, foi fixado em US$ 3,00 (R$ 6,00) por caixa, que é um valor muito abaixo do ponto de equilíbrio econômico da cultura. As indústrias que processam a fruta queixam-se de excesso de estoques dos últimos três anos, enquanto os produtores se preocupam em cobrir as despesas devido ao aumento dos custos de mão de obra e de produção. Os custos de colheita aumentaram para quase US$ 2,00 por caixa, em grande parte devido ao plantio cada vez mais distante das indústrias. Os custos para o controle do psilídeo também subiram rapidamente com a nova prática dos produtores de realizar pulverizações semanais com inseticidas.

O consumo mundial de suco de laranja diminuiu um pouco, principalmente devido à estratégia dos comerciantes brasileiros em manter o preço de FCOJ na Europa em US$ 2.100 por tonelada e ao aumento da concorrência de outros sucos de qualidade, como pêssego, uva e maçã. Parece haver um novo interesse na produção de laranjas de melhor qualidade com um *ratio* mínimo de 11,5º e de 13,0º *brix* na colheita. Porém, a grande maioria dos contratos negociados em São Paulo é praticada a um preço fixo por caixa, e não com base no teor de sólidos solúveis. Como resultado, não existe nenhum incentivo verdadeiro para se plantar porta-enxertos que possam melhorar a qualidade, ou variedades, que proporcionem um índice maior de sólidos solúveis, ou mesmo investimentos em fontes de adubos de melhor

Foto: Thomas Stopyra

Thomas Stopyra, ao centro, em visita a um pomar paulista

Foto: Thomas Stopyra

Pomar visitado por Thomas Stopyra, durante visita à citricultura brasileira

qualidade. Esta política tem deixado muitos produtores com grandes quantidades de Hamlin e de outras variedades precoces, que as indústrias se recusam a aceitar devido aos *ratios* baixos e à menor coloração.

Mesmo existindo uma lei no Brasil, a IN-53 datada de 16/10/08, exigindo que os produtores realizem inspeções semestrais e removam árvores infectadas, há muitos rumores sobre a adoção de estratégias de convivência com HLB. Produtores vigilantes na realização de inspeções regulares e remoção de árvores sintomáticas têm tido dificuldades em baixar a taxa de infecção. Houve um aumento drástico no número total de pulverizações para o controle do psilídeo, de 24 há quase dois anos, para 40 atualmente, contando com 36 aplicações convencionais e quatro aéreas. Para executar esta quantidade excessiva de pulverizações, os tratores trafegam de 8 a 9 km/h através do pomar conseguindo uma cobertura medíocre, na melhor das hipóteses. Isto tem resultado em repetidas falhas de aplicação e no aumento da incidência de pragas e doenças.

Uma estimativa divulgada recentemente pelo Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da Esalq-USP, em Piracicaba (SP), cita um número total de árvores cítricas em São Paulo por volta de 200 milhões. No entanto, estimativas não oficiais em 2011 haviam calculado o número de árvores, na maior região produtora de São Paulo e Minas Gerais, em 170 milhões, mais outras 25 milhões de árvores jovens. Atualmente, o número está próximo de 150 milhões provavelmente, devido, em grande parte, ao número de árvores perdidas por HLB e por outras doenças. A produção média baixou significativamente desde o ano passado, e a estimativa deve estar próxima de 1,75 caixa por árvore, que é o resultado do excesso de calor e seca durante o pegamento da fruta, imediatamente após o florescimento em setembro, e da falta de estresse devido às chuvas fora de época ocorridas em junho e julho.

Os produtores brasileiros continuam a plantar grande número de árvores, em condições de sequeiro, sobre três ou quatro diferentes porta-enxertos: Citrumelo Swingle, Tangerina Sunki, Limão Cravo, e de interenxerto de Sunki em Swingle. O interenxerto é usado para contornar a incompatibilidade entre a laranja

de meia-estação Pera Rio e Swingle. Aplicações de Imidacloprid ou Thiamethoxam no tronco da árvore são realizadas durante o primeiro ano, após o plantio e, em seguida, moderadamente. Árvores sintomáticas são rapidamente removidas, e pulverizações contra o psilídeo são realizadas a cada dez a 15 dias. O Ridomil, uma ferramenta valiosa para os produtores da Flórida, não tem registro para citros no Brasil. Os fosfitos de qualidade variável são comuns e os produtores normalmente aplicam estes, na mistura de tanque com produtos nutricionais e com outros pesticidas, causando fitotoxicidade aparente. Este problema geralmente passa despercebido ou não é significativo, até o cobre ser adicionado ao tanque para o controle de Pinta Preta.

Muitos produtores próximos da região de Araraquara (SP), onde os primeiros sintomas de HLB foram identificados e confirmados, desistiram da produção de laranja. Isso pode ser considerado uma vantagem para os grandes produtores, os quais continuam replantando. Existem algumas variedades melhoradas que estão sendo testadas para produtividade, qualidade e resistência às doenças. Infelizmente, nenhuma das cerca de 50 variedades avaliadas pelos pesquisadores demonstraram alguma resistência ao HLB. Os produtores brasileiros continuaram a replantar as quatro variedades mais comuns: Hamlin, Pera, Valência e Natal, bem como algumas variedades de mesa populares localmente, como a Ponkan, Lima (laranja sem acidez) e o híbrido tangor Murcott. O fato de que os processadores não estão dispostos a aceitar grande parte das laranjas precoces resultou em um aumento enorme do total do custo de produção. Na maior parte dos casos, em que o produtor tinha aproximadamente 20% de seu pomar plantado em laranjas Hamlin, e a indústria se recusava a aceitar estas frutas, seus custos por caixa teriam aumentado em 25%, uma vez que ele já havia investido nos cuidados do pomar, e a não colheita do mesmo ainda afetaria a safra do próximo ano. Este tipo de cenário está forçando os bons produtores a optarem por uma cultura alternativa, tais como cana-de-açúcar, amendoim, seringueira ou soja.

Concluindo, seria uma tolice supor que 36 a 40 pulverizações de inseticidas por ano seja uma estratégia sustentável para controlar a disseminação do HLB. A capacidade de algumas empresas brasileiras de citros para realizar inspeções frequentes e arrancar as árvores infectadas, de fato, reduziu significativamente os níveis de inóculo em áreas isoladas. No entanto, o fato de que a doença tem um longo período de latência, e que não existem variedades resistentes, cria dúvidas sobre este modelo de gestão. A alternativa de convivência com o HLB recentemente foi confundida, devido à questão da queda excessiva de folhas e de frutos antes mesmo da colheita. Por isso, é absolutamente crítico resolver a dicotomia óbvia entre as duas escolas de pensamento. Há uma série de questões importantes que permanecem sem resposta: por um lado, as verdades empíricas de reduzir drasticamente o inóculo por meio de inspeções frequentes e remover as árvores infectadas deve ser quantificada e, posteriormente, comparada com a antítese de terapias nutricionais e o controle de psilídeo como ferramentas de gestão viável para a melhoria da fitossanidade. Produtores que querem manter um talhão recém-plantado livre da infecção devem ter um plano cientificamente aprovado sobre o número de inspeções necessárias, e avaliar se vale a pena o replantio ou não. O controle eficaz do psilídeo é, naturalmente, uma parte integrante de qualquer plano de manejo.

Portanto, a criação de uma dialética nova que inclua os elementos apoiados cientificamente de cada uma das duas escolas é imperativa para a sobrevivência das futuras plantações de citros no mundo inteiro. Este plano completo de gestão, ou sistema de produção integrada, incluiria terapias nutricionais avançadas, aplicações de hormônios vegetais bem sincronizadas com o estado fisiológico da planta, fortalecimento do sistema radicular, aplicações antimicrobianas ou de antibióticos, e o uso criterioso de resistência sistêmica adquirida, juntamente com a redução do inóculo por meio de inspeções frequentes e erradicação de árvores sintomáticas nos primeiros dois a três anos. O desafio de desenvolver um novo sistema de produção é garantir que cada um dos tratamentos necessários tenham seus rótulos e tolerâncias respeitados, e que o *timing*, doses e compatibilidades sejam exaustivamente pesquisados. Isso só poderá ser alcançado por meio da cooperação mútua de produtores, pesquisadores e órgãos reguladores.

Este relatório se baseia em dados recolhidos a partir de várias fontes, constituindo opinião pessoal do autor e, portanto, não deve ser usado como base para a compra, venda ou especulação futura ou quaisquer outras decisões de negócios relacionadas com empresas agrícolas ou commodities.

Thomas Stopyra
Consultor Técnico

Eng. Agr. Gilberto Tozatti auxiliou na tradução.

COM O USO DE...

SPRAY AD Master

OU

Dubai

A SUA PULVERIZAÇÃO ESTÁ GARANTIDA

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

ALLPLANT
agricultura do futuro

Desafios da citricultura

mercado, custos agrícolas, colheita e frete

OS DESAFIOS QUE A CITRICULTURA BRASILEIRA ENFRENTA SÃO GRANDES, E ALGUNS SÃO CITADOS DE FORMA SUCINTA NESTE ARTIGO

O maior desafio de todos, em minha opinião, é a queda do consumo mundial de suco de laranja, que caiu de 2,5 milhões de toneladas de FCOJ, a 66º *brix*, para próximo de 2 milhões em dez anos. Esta queda de consumo, bastante acentuada nos Estados Unidos desde 2004, crescente nos últimos anos na Europa e de forma variável em outros destinos, significa uma perda de oportunidade para o Brasil escoar as safras mais volumosas. Estudos e discussões no âmbito do setor têm sido feitos para análise de soluções de mercado. O aumento promissor de exportação e consumo do suco pasteurizado (NFC) na Europa e nos Estados Unidos coloca, no entanto, novos desafios para produtores e para indústria pelas exigências de qualidade da fruta e custos maiores de logística.

Em relação aos preços mundiais do suco de laranja, podemos distinguir três períodos: o primeiro, entre 1982 e 1992, com os preços oscilando entre US$ 1.100 e US$ 2.200 por conta de geadas na Flórida e safras maiores ou menores, quando o aumento ou retração de consumo se fazia pela redução ou aumento de preço do suco, regulando o suprimento e a demanda. Nesse período, os custos agrícolas somados à colheita e ao frete eram baixos e possibilitaram oportunidades de ganhos a produtores e indústrias.

O segundo período, entre 1992 e 2005, foi caracterizado pela ausência de geadas na Flórida, com aumento expressivo de produção de laranjas aqui e lá, quando os preços do suco, em patamares bem mais baixos, entre US$ 700 e US$ 1.500, serviram de estímulo à retomada de consumo, solucionando eventuais problemas de estoques altos em curto período de tempo. Apesar da receita auferida em dólares por caixa de laranja ser menor nesse patamar de preço, a taxa de câmbio ajudava a pagar os aumentos de custos em reais, aumentos decorrentes de doenças como CVC, Cancro Cítrico e de custos de colheita e frete.

O terceiro período, a partir de 2005, com os eventos de furacões e doenças na Flórida, quando a produção norte-americana diminui em 40%, é de alta acentuada nos preços do suco. O consumo nos Estados Unidos também declina quase 30%. O Brasil perde aí a melhor alternativa para colocar sua maior produção no caso de safras grandes, como as que tivemos em 2011 e 2012. Os estoques altos de suco terão reflexo nas próximas safras, em um período maior do que normalmente ocorria no passado.

Agora, para fazer frente aos crescentes custos da cadeia citrícola, sejam industriais, de transporte logístico, custos agrícolas decorrentes de incidência de doenças (insumos, combustíveis, mão de obra), agravados pela valorização cambial da moeda brasileira, se torna imperioso a manutenção de preços altos do suco. Nesse cenário, a consequência é a perda de competitividade do suco brasileiro. Agora dependemos de uma maior desvalorização da moeda, do controle de doenças por meio de medidas fitossanitárias, aumento de produtividade e redução dos custos de colheita, exigindo a manutenção de preços altos do suco, que não aumenta o consumo.

Temos enormes desafios para todos do setor. A citricultura precisa enfrentar esse novo cenário com todas essas dificuldades impostas e com inúmeras situações que não encontram soluções fáceis e levam tempo. Devemos focar nos principais desafios que temos.

Aumentar a produtividade, sair do patamar de 500 a 800 caixas por hectare para o patamar de 1.200 caixas/ha. Nesse movimento, diversos produtores, sentindo a menor demanda de fruta pela indústria, fizeram o adensamento do plantio utilizando uma área agrícola menor e liberando o restante para plantios alternativos de cana-de-açúcar, grãos e outras culturas. Considerando que os custos de manejo e administração de pomares adultos hoje variam de R$ 5.000 a R$ 6.000 por hectare, fica claro que produtividades menores que 800 caixas não apresentam viabilidade econômica. Nos patamares de produtividade acima de 1.000 caixas a viabilidade aumenta, mas não é assegurada, se não combinarmos com outras ações.

Além de recursos para o investimento em plantios novos, temos que procurar áreas com menos incidência de doenças como HLB e Cancro, pois atualmente, áreas infestadas perto de áreas de plantios novos oferecem um risco iminente de perda do investimento no plantio. Diminuir o tamanho e altura das árvores, utilizando porta-enxertos mais apropriados e podas regulares, permitindo que a menor altura das árvores aumente a produtividade de colheita e diminua o risco de acidentes de trabalho na colheita pelo uso de escadas mais altas. Dentro desse plano de investimento em pomares novos é necessária a readequação dos percentuais de variedades plantadas de forma a oferecer à indústria fruta adequada à demanda de suco pasteurizado (NFC).

Buscar uma melhor organização da colheita e frete, cujo custo médio aumentou 300% em 10 anos, tornando-se o maior custo da atividade agrícola. Nesse ponto, de forma a enfrentar a crescente falta de mão de obra rural que migrou para a construção civil e outras atividades urbanas, há necessidade de contratação de mão de obra migrante de outros estados. Para viabilizar a colheita, se faz necessária a integração de produtores em consórcios de mão de obra rural, administrados pelos mesmos de forma profissional e transparente. Este consórcio permite que se organize a logística de entrega da fruta na fábrica, buscando redução de custos de frete e colheita, e melhor utilização da mão de obra ao longo de toda a safra.

Por meio da integração destes processos, temos de buscar a maior eficiência do trabalho rural na citricultura, estendendo para a colheita a modernidade de controle da operação, considerando que a mecanização do processo de colheita é muito difícil de implantar.

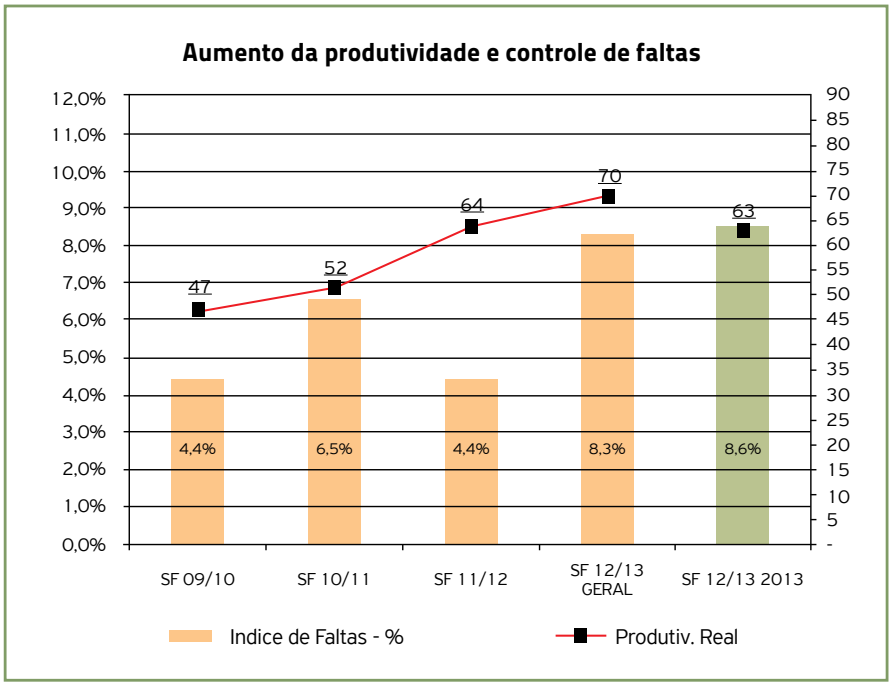
Os pontos principais desse processo de melhoria da eficiência da colheita são:

- Agrupamento de propriedades rurais por sub-região, ocupando a disponibilidade das turmas de colheita regionalmente ao longo de toda a safra;
- Estimativa apurada da produção e projeção da maturação para distribuir a atuação das turmas de colheita de forma mais linear possível;
- Formação de turmas de colheita em municípios mais próximos das fazendas, agilizando o transporte e diminuindo o tempo de trânsito;
- Definição de índices e parâmetros claros de remuneração dos colhedores e encarregados;
- Implantação de carregamento mecanizado, eliminando o trabalho do carregador, adotando o sistema de *big-bags*, guinchos e transbordos;
- Criação de incentivos à assiduidade do colhedor e controle efetivo de presença deste no campo;
- Busca do aumento de produtividade média do colhedor, aplicando princípios de ergonomia e ginástica laboral, reduzindo o número de turmas, aumentando a remuneração individual;
- Política de prevenção de acidentes com uso de equipamentos de proteção adequados, isolamento de áreas com linhas de transmissão de energia.

Como exemplo temos a evolução da produtividade do colhedor em caixas colheita por dia.

A combinação intensiva de todas as ações propiciam reduções de custos, permitindo que custos de colheita e frete fiquem abaixo de 30% do custo total agrícola, assegurando a rentabilidade dos produtores.

Muitas outras iniciativas se fazem necessárias para enfrentar os desafios. Sabemos que as dificuldades podem ser superadas com o maior envolvimento em todos os elos da cadeia citrícola.



Ronaldo Anacleto
Grupo Montecitrus

Uma visão do **mercado global** de sucos de laranja

DENTRE AS RAZÕES DA QUEDA DE CONSUMO TANTO DO SUCO PASTEURIZADO QUANTO DO CONCENTRADO DESTACAM-SE OS PREÇOS PRATICADOS NAS PRATELEIRAS PELO MUNDO AFORA

NFC, MELHOR E MAIS CARO

Depois de anos a fio consumindo sucos diluídos (concentrado), já faz algum tempo que o consumo de suco fresco pasteurizado (NFC) vem substituindo gradativamente o velho e bom concentrado de laranja. No mercado americano, o mais tradicional consumidor de sucos de laranja, as vendas de 'não concentrado' – NFC – têm mostrado ganhos significativos de até 3% anuais.

Os produtos NFC ganharam uma reputação entre os consumidores norte-americanos e europeus como um produto *premium* que vale a pena comprar mesmo a um preço mais elevado. As vendas de NFC subiram, apesar de apresentar um preço médio de US$ 7,26 por galão, ou seja, perto de R$ 4,5/l, contra R$ 3,10/l do suco diluído.

Sucos concentrados são produzidos a partir de frutas de quaisquer variedade (sadias, maduras e aptas, é claro) e misturados para se obter um produto padrão que esteja dentro das rigorosas exigências e especificações internacionais. Por exemplo, pode-se misturar variedades precoces com variedades nobres e tardias em proporções tais que a qualidade de exportação seja mantida.

No caso da produção de NFC, por não permitir misturas, o suco é extraído de frutas com maturação adequada de maneira que sejam mantidos todos os requesitos de qualidade, naturalidade e frescor, daí a exigência das indústrias que produzem NFC no controle absoluto destes fatores. Por estas razões, o NFC deve ser produzido em épocas restritas das safras e estocado ($$) de forma a atender o mercado pelos 12 meses do ano.

É bom lembrar que 1 milhão de caixas produz cerca de 20 mil toneladas de NFC, ou 4 mil toneladas de FCOJ, ou seja, ocupa cinco vezes mais volume na produção, estocagem e logística geral. Hoje, estima-se que algo como 60 milhões de caixas da safra paulista são destinadas à produção de NFC, e é o maior volume transportado principalmente para a Europa, cujo consumo está crescente e consolidado.

FATOR PREÇO

Uma das razões das recentes quedas de consumo, fruto da malfadada crise europeia e americana de anos atrás, foram os preços praticados nas prateleiras pelo mundo afora. Com o FCOJ e/ou NFC mais caros, surgiram as alternativas de produtos mais acessíveis.

Com os sólidos solúveis de laranja mais caros, restou ao engarrafador o apelo de marketing de sucos misturados (*multi-fruits*) onde os sólidos mais baratos de outras frutas são usados para manter o preço final de venda mais razoavel.

Todo mundo sabe que o orçamento de uma família europeia é estável, e qualquer mudança no saldo mensal é bem analisada, portanto, é fácil optar por produtos mais baratos. O efeito é uma maior oferta e concorrência direta de produtos variados e mais baratos. De protagonista, o suco de laranja passa a ser coadjuvante da mistura.

A solução óbvia, além de ações de marketing do produto em si, é a busca de estabilidade de preços de venda tanto do FCOJ como do NFC.

FATOR IMAGEM

Outro fator considerável é o conceito (errado) de que o suco de laranja é altamente calórico, uma grande bobagem que causou e está causando dúvida nos consumidores alarmados com as calorias e com o corpo.

Induzidos por intensivas propagandas, muitos preferem energéticos (uma verdadeira bomba), outros preferem refrigerantes pelo preço, e isso tudo junto contamina o conceito de uso de suco de laranja como alimento funcional.

No fundo, é uma questão de educação alimentar e qualquer informação ou interpretação negativa acarreta em mais trabalho para recuperar a imagem.

MERCADO ATUAL

Ainda fruto da crise europeia de anos atrás, nosso maior mercado, continua titubeante e instável. Como dito, os preços nas prateleiras despertam interesse por outras bebidas interferindo, assim, na demanda de NFC ou FCOJ.

Geralmente, nesta época do ano, o mercado fica atento aos rumos das safras de citros. No começo de

Samarita

sempre um novo potencial.

Nutrifolha

Bio POWER

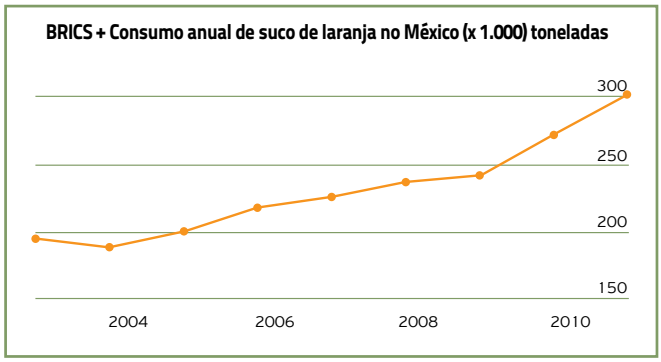
BIO POWER na Cultura de Citros

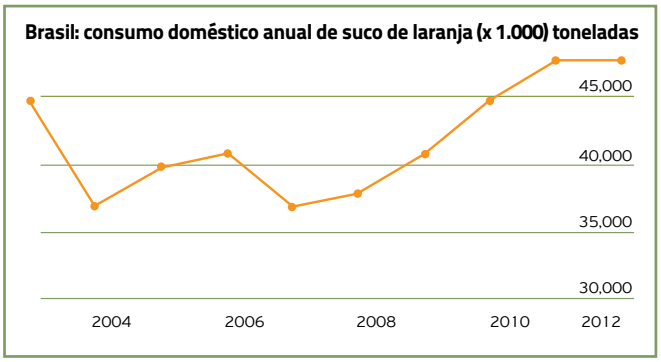
Nutrifolha Bio Power pode ser aplicado em pomares de todas as idades e em diferentes fases de desenvolvimento.

- *Promove melhor absorção de nutrientes;*
- *Maior processo fotossintético;*
- *Aumenta a resistência à situações adversas,*
- *Induz a planta a explorar melhor seu potencial biológico e fisiológico.*

www.samarita.com.br

Tel: (19) 3827-9100 | Fax: (19) 3877-4833





outubro se inicia a Feira de Anuga, na Alemanha, e saem também as estimativas oficiais da safra americana e as interpretações do pegamento da florada da safra paulista. Dentre estas informações, é possivel enxergar algo no horizonte. Há indícios fortes de que está havendo alguma reação econômica na Europa e nos Estados Unidos. Fato tal que, sem dúvidas, é o melhor que todos os fundamentos citados.

Para se ter uma ideia, fala-se de poucas vendas neste momento, e as que são realizadas estão em níveis de preço por volta de US$ 2.200/t FCOJ (posto Europa) e, ainda por cima, existem indústrias menores ofertando abaixo disso, o que pressiona o mercado para baixo.

CONSUMO

Uma saída inteligente para retomar o consumo de anos atrás é olhar atentamente para mercados emergentes, como por exemplo o México e o dito Brics – Brasil, Rússia, Índia, China e Àfrica do Sul – onde há significativo aumento da renda *per capita*.

O gráfico abaixo mostra a posição de consumo atual e fica claro que a curva indica elevação contínua de consumo.

Os números são modestos ainda, mas com crescimento promissor de milhares de milhões de consumidores em potencial, há esperança.

Crescer no mercado fora da Europa e dos EUA, que juntos, hoje, correspondem a cerca de 80% das exportações de suco de laranja do Brasil, pode vir a ser fórmula para proteger a citricultura do país.

Atualmente o 10º maior consumidor mundial de suco de laranja embalado, o Brasil tem aumento do consumo de apenas 15% a partir de 2000. É pouco se comparado com a China, que consome mais do que o dobro do suco no mesmo período, e com a Rússia, que consome 70% a mais, para citar apenas dois países do bloco dos Brics.

Vale lembrar sempre que no Brasil sucos embalados concorrem diretamente com suco de frutas frescas espremidas. Estima-se que cerca de 150 milhões de caixas de frutas frescas são comercializadas pelo país, o que não é pouco! Produções regionais atendem a mercados regionais, e em números consideráveis, fazem do Brasil um dos países que mais consomem citros no mundo.

Recentemente houve regulamentação definitiva, via Ministério da Agricultura, do uso de sucos naturais (laranja e uva) nas formulações de néctares, com 30% de presença de suco natural a partir de agora, até 50% a partir de 2016. Desde que não haja aumento proibitivo de preço no produto final, há potencial de consumo maior de sucos de laranja no país, conforme indicado no gráfico.

TENDÊNCIAS NO MÉDIO E LONGO PRAZO

Há cerca de um bilhão a mais pessoas no mundo do que havia em 2000, e indicadores mostram que a população mundial crescerá neste ritmo por um certo tempo. Com isso, aumentam também os consumidores: estima-se que a cada década entrarão mais de 400 milhões de pessoas com capacidade de compra. Por outro lado, crescem as despesas gerais de produção, materiais e distribuição e, assim, as margens de lucro vão diminuindo.

A cadeia (do rural até a exportação) do suco de laranja está ficando cara e é por aí que as coisas devem mudar.

Temos nossos problemas internos, como compras incertas das safras, custos crescentes, competição das terras por outras culturas, desestímulos de preços etc., mas temos também a certeza de que o negócio voltará a ser rentável brevemente.

Houve uma recuperação nas exportações brasileiras de suco, de 2011 para 2012 e, com clima de consumo otimista, podemos ter mais um degrau vencido na retomada dos volumes que tínhamos no começo dos anos 2000.

Precisamos ter fé e resistência. Depois do *tsunami*, as ondas se acertam e voltam ao lugar.

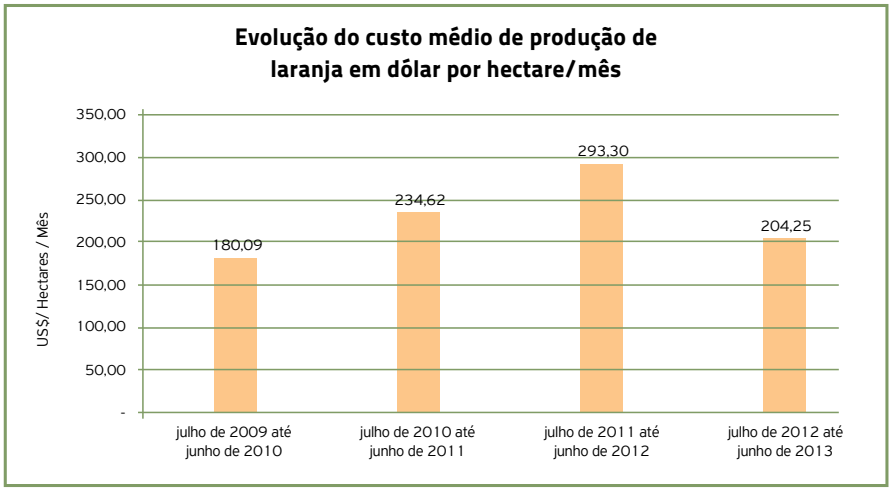
Eng. de Alimentos Paulo Celso Biasioli
CROP Consultoria e Alicitros
pcbiasioli@yahoo.com.br

Citricultura
um mercado em transformação

DADOS APONTAM REDUÇÃO MÉDIA DE 21% NOS CUSTOS DE PRODUÇÃO PARA LARANJAS QUE SERÃO COLHIDAS NA SAFRA 2013/2014. ADUBAÇÃO FOI A ATIVIDADE QUE MAIS PERDEU ESPAÇO

Aplicando a mesma metodologia de cálculo, analisamos os custos envolvidos no processo produtivo de laranjas em diversas propriedades citrícolas espalhadas pelo Brasil, as quais utilizam um mesmo sistema. Neste artigo, apresentaremos uma avaliação evolutiva dos cálculos, ao longo dos últimos três anos/safra. Consideramos os custos de produção realizados entre julho e junho base para serem aplicados às laranjas colhidas no igual período imediatamente posterior. Desta forma, para as laranjas colhidas entre julho de 2013 e junho de 2014, safra 2013/2014, incidirão os custos de produção realizados entre julho de 2012 e junho de 2013. Não consideramos nestas avaliações qualquer custo envolvido na colheita ou transporte das laranjas, e focamos os custos envolvidos no processo produtivo enquanto a fruta estiver no pé.

Com esta metodologia aplicada aos valores apurados, podemos afirmar que as laranjas colhidas para a safra 2013/2014 apresentarão um custo de produção inferior ao da safra anterior, interrompendo, assim, a sequência crescente que registrávamos, tanto em reais como nos valores convertidos em dólares. Os custos para produção de laranjas apurados entre julho de 2010 e junho de 2011 foram de R$ 4.730, ou US$ 2.815 por hectare. Com isso, registramos um aumento na casa de 33%, fazendo com que apurássemos entre julho de 2011 e junho de 2012 um custo médio por hectare de R$ 6.300, ou US$ 3.520. Esta constatação, inclusive, nos levou a rever metas orçamentárias e ajustá-las, pois até então estimávamos um gasto máximo anual de US$ 3.000 por hectare com o cultivo das laranjas, sem considerar o frete e colheita, apenas o custo de produção. Porém, a partir de meados do ano passado, o patamar mensal de custos mudou. Assim, entre julho de 2012 e junho de 2013, apuramos, basicamente nas mesmas propriedades, com a mesma metodologia de aferição, custos de R$ 5.000 ou US$ 2.450 o hectare, representando uma redução média de 21% nos valores em reais e 30% nos valores em dólares, pois entre estes períodos também vimos a moeda estrangeira subir a patamares considerados acima da média esperada e projetada pelo governo brasileiro, ocasionando uma redução maior em dólares. Estes fatos auxiliaram para que os custos médios mensais do hectare para a produção de laranjas voltassem para próximo dos US$ 200, patamar que havia sido ultrapassado no final de 2010.

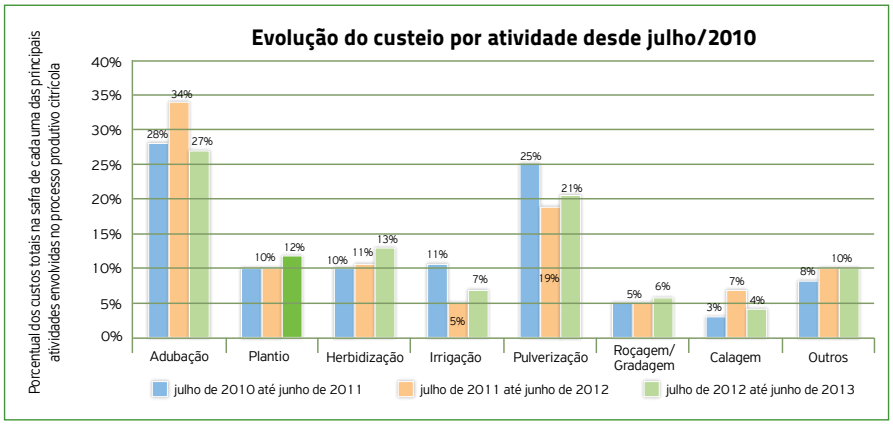


Tentamos entender o que levou a tal redução por meio da análise do Custeio por Atividade, onde notamos algumas variações estratégicas, porém, a redução nos custos e nas ações foi geral. O produtor citrícola reduziu todas as suas operações, assim, poucas atividades refletiram em si as mudanças adotadas. A atividade de adubação estava em ascensão, e sua representatividade dentre todos os custos envolvidos no processo produtivo evoluiu de 28% para 34% do período 1, de julho de 2010 até junho de 2011, para o período 2, de julho de 2011 até junho de 2012, para então reduzir para a casa representativa de 27% dos custos totais no período 3, de julho de 2012 até junho de 2013. Ou seja, a aplicação da adubação foi a atividade que sofreu o maior corte no último período avaliado: foram sete pontos porcentuais a menos do período 2 para o período 3, passando a ter uma representatividade média nos custos totais menor do

que apresentava em 2010. As pulverizações, segunda atividade com maior representatividade no processo produtivo da laranja, também está menor; porém, do período 1 para o período 2 ela sofreu um corte de seis pontos porcentuais e, então, um aumento em dois pontos porcentuais para o período 3, talvez já projetando uma retomada nos cuidados com a lavoura.

Puxadas pelas chuvas dos últimos dois anos e pelo aumento no custo dos herbicidas, notamos que as atividades de roçagem, gradagem e herbidização estão ganhando espaço entre as atividades mais caras a serem executadas dentro do processo produtivo citrícola. A herbidização subiu sua representatividade de 10% para 11% e, finalmente, para 13% no período 3. As atividades de gradagem e roçagem juntas representavam 5% no período 1, mantiveram representatividade de 5% no período 2 e fecharam o período 3 representando 6% dos custos totais envolvidos no processo produtivo da laranja.

Notamos também nestas três safras analisadas a ascensão dos custos com inspeções de pragas e erradicação, porém, o porcentual representativo destas atividades individualmente dentre os custos totais não chegou a 6%, ficando representadas na conta Outros na análise apresentada. Um destaque positivo na evolução de custeio por atividade ficou por conta do plantio, que registrou elevação dentro deste universo amostral, o que pode indicar investimentos planejados antes da crise e mantidos, ou (e quero acreditar nesta segunda hipótese) representa a confiança no setor citrícola, onde dentre estes produtores nota-se que as reformas nos pomares ainda são realizadas e, desta forma, o plantio, que representava 10% no período 1 avaliado, se manteve em 10% no período 2 e saltou para uma representatividade de 12% dos custos totais do período 3, encerrado em junho passado.



Estas seriam boas notícias se fôssemos ingênuos de avaliar apenas números, sem conhecer a qualidade, necessidades fitossanitárias e o próprio desenvolvimento dos pomares. Acontece que, com as dificuldades do setor citrícola, desde junho de 2012 notamos que os produtores estão realizando apenas as atividades fundamentais para a manutenção de seus pomares, por dúvidas quanto ao valor de venda que conseguirá praticar. Diante das incertezas, os produtores seguraram alguns investimentos, reduziram adubações, minimizaram aplicações e, assim, conseguiram reduzir drasticamente seus custos. Foram medidas que, de certa forma, podem realmente colaborar para custos menores em alguns casos, se trouxerem resultados razoáveis e forem mantidas, porém, em sua maioria, podem refletir na redução de produtividade ou mesmo na diminuição da vida útil dos pomares, além de prejudicar a colheita, colaborando em alguns casos para que haja aumento no custo da mesma, ocasionado por falhas em herbidizações, roçagens e desbrotas, ou ainda, pela própria redução na produtividade que reduz a disponibilidade de laranjas para serem colhidas por árvore. De qualquer forma, notamos um início de recuperação, refletida pela retomada dos custos com pulverizações e pela continuidade do plantio/reformas.

O mercado citrícola continua mudando, com exigências cada vez mais fortes pelo uso apenas de insumos agrícolas aprovados e registrados por órgãos competentes. A qualidade do suco produzido com a matéria-prima, a laranja, também por exigências mercadológicas, aumenta gradativamente e, no mercado, a lei da oferta e procura é mandatória, ou seja, haverá demanda por produtos que atendam às especificações dos consumidores – basicamente, suco de qualidade, com sabor agradável, praticidade e livre do uso de produtos proibidos. Algumas mudanças na estratégia de gastos que estamos notando podem ser mantidas, desde que não prejudiquem o futuro da colheita. Para tal, precisam passar por minuciosa avaliação de impacto, mas, fundamentalmente, o produtor precisa entender que o mercado sofre influência direta da qualidade do produto ofertado e qualidade nada mais é do que atender à expectativa do mercado, então, manter os padrões e atender às exigências legais também são passos fundamentais para uma citricultura forte.

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

Um juiz, uma sentença e a real possibilidade de desoneração do citricultor no processo de colheita e transporte

CARO CITRICULTOR, NESTA EDIÇÃO, MEU ARTIGO TRANSCREVE, LITERALMENTE, TRECHO DAS PALAVRAS DA LAVRA DO JUIZ RENATO DA FONSECA JANON, DA VARA DO TRABALHO DE MATÃO (SP)

"A verdade irrefutável é que a indústria do suco de laranja, no Brasil, constituiu um mercado cartelizado e oligopsônio, em que, no máximo, três ou quatro grandes compradores ditam e impõem as suas regras a todos os fornecedores, que não têm o mínimo poder de negociação. Se não aceitarem as regras que lhes são impostas, a fruta apodrecerá no pé e o prejuízo será, única e exclusivamente, do produtor rural. E, no fim dessa cadeia produtiva perversa, quem mais sofre é o trabalhador (a corda sempre rói do lado mais fraco), sobretudo o colhedor de citrus, que vê suas condições de trabalho se degradarem dia após dia, recebendo tratamento aviltante e remuneração ínfima por caixa colhida, sem contar que, muitas vezes, nem mesmo é registrado. Como diz um conhecido ditado africano, 'quando dois elefantes brigam, quem mais sofre é a grama.'"

Daí porque a indústria do suco de laranja não pode repassar para o produtor rural a responsabilidade pela produção e colheita da fruta, o que, ao final, acaba por precarizar as condições de trabalho dos colhedores, pois, ao fazê-lo, as reclamadas se beneficiam duplamente do trabalho alheio sem assumir o risco de sua atividade econômica. Cuida-se, assim, da forma mais selvagem e predatória de capitalismo, aquele em que o detentor do capital aufere o lucro sem assumir o risco e sem prestar a contrapartida social.

Para que fique bem claro e não reste a menor sombra de dúvida: a produção e a colheita da fruta fazem parte da atividade-fim da indústria do suco, que não se limita a comprar 'matéria-prima', como insistem as reclamadas. Detalhes como o grau de maturação e o teor de açúcar são fundamentais para que as empresas consigam elaborar o seu produto final, razão pela qual as reclamadas interferem diretamente na produção dos citrus junto aos fornecedores.

Na prática, a indústria impõe aos produtores rurais toda a responsabilidade social pelo trabalho humano inerente às etapas de plantio, colheita e transporte dos frutos, mas reserva para si a triagem dos pomares e o fluxo de entregas, de modo a atender tão-somente as conveniências da sua linha de produção. Quando adquire as frutas cítricas cultivadas pelos produtores rurais da região e a estes repassa – por força de contrato – a colheita e o transporte, as reclamadas assumem posição privilegiada diante de uma dinâmica empresarial engendrada com o único e inequívoco propósito de lhe tirar das costas a responsabilidade que deriva de sua atividade social. A mudança do sistema 'fruta no pé' para 'fruta posta na indústria' operada na década passada objetivou, apenas, escamotear as responsabilidades dos grupos industriais.

O sistema 'posto fábrica', por meio do qual os produtores seriam responsáveis pela colheita, transporte e entrega das laranjas na indústria, tem como pressupostos que a seleção dos frutos

seja feita por ocasião da entrega dos respectivos pontos de recepção e o pagamento efetuado diretamente ao produtor, como, aliás, consta dos contratos e não ao empreiteiro, nos pomares, inclusive com a presença diária do fiscal e comprador de laranjas, empregado da indústria, que dá ordens de serviço ao empreiteiro sobre o tipo e a quantidade de laranjas, bem como efetua o pagamento diretamente ao empreiteiro, o qual efetiva o repasse aos colhedores, sem qualquer ingerência do produtor. Na verdade, para a consecução do trinômio colheita, seleção dos frutos e transporte, em face da necessidade da demanda na produção de suco, necessariamente, implica a aquisição pela indústria do pomar, inclusive para aferição do 'ponto' de maturação da laranja e, em consequência, deve assumir a indústria o ônus de contratar. (processo 0000121-88.2010.5.15.0081, da Vara do Trabalho de Matão, em ação proposta pelo Ministério Público do Trabalho).

Depois da indefectível narrativa da verdade real, na citricultura, o MM Juiz condenou as quatro conhecidas indústrias na obrigação da responsabilidade trabalhista sobre a colheita e, em valores indenizatórios, assim distribuiu as condenações:

a. Cutrale = R$ 180.000.000,00
b. Louis Dreyfus = R$ 60.500.000,00
c. Citrovita = R$ 66.000.000,00
d. Fischer = R$ 148.500.000,00

As condenadas já interpuseram seus recursos!

O produtor rural, assim, está a poucos anos de uma real possibilidade de desoneração em seu processo de colheita, pois bastará a ele vender os frutos e, às indústrias, toda a responsabilidade de colher e transportar.

Bravo!

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