
ESPECIAL CITRICULTURA

**EM BUSCA DE
UMA AGENDA POSITIVA**

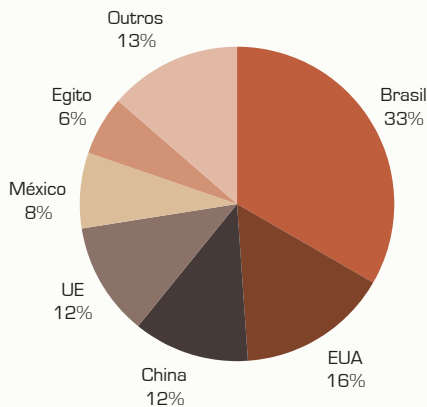


SUCO DE LARANJA BRASILEIRO: LIDERANÇA E TECNOLOGIA

Em função do clima, das condições hidrográficas e de solos privilegiados, o Brasil é o maior produtor de laranja do mundo. Com cerca de um terço da produção mundial, o País também é o maior exportador de suco de laranja concentrado congelado do mundo. Ao redor de 80% do suco exportado no planeta saem do Brasil.

Os principais mercados consumidores em 2008 foram a Europa (71%), os Estados Unidos (17%) e o Japão (3%). Ironicamente, o consumo brasileiro de suco concentrado é de apenas 2% da sua produção, que é utilizada principalmente como matéria-prima para refrigerante. Com paladar mais exigente, o brasileiro consome suco de laranja espremido na hora, não pasteurizado, com sabor muito diferente daquele homogeneizado da indústria, sendo criterioso na escolha da variedade de fruta. Em 2008, o Brasil exportou cerca de US\$ 2 bilhões no complexo laranja, que inclui a fruta, o suco concentrado, o suco refrigerado, o óleo de laranja, essências aromáticas e farelo da polpa cítrica.

Maiores produtores de laranja do mundo (até julho de 2009)



Fonte: USDA, 2009

No Brasil, a primeira fábrica de suco de laranja foi montada durante a Segunda Guerra Mundial (1939/1945), para o fornecimento no mercado interno. De modo a evitar o desperdício da fruta, o governo do estado de São Paulo montou a fábrica, mas o empreendimento fracassou devido à falta de mercado consumidor. A recuperação das exportações de laranja com o pós-guerra, que tanto animou os citricultores, era insuficiente para absorver toda a fruta disponível a cada safra.

Como o mercado interno era pouco desenvolvido, a ideia de industrialização do excedente ganhou adeptos. Em 1959, instalou-se a primeira fábrica de suco concentrado no Brasil, a Companhia Mineira de Bebidas. Em 1961, a Citrosuco Paulista

exportou para os Estados Unidos as primeiras mil toneladas de suco concentrado.

Efetivamente, o grande impulso para o desenvolvimento da indústria cítrica brasileira foi a geadada que atingiu os pomares da Flórida, em 1962. O sinistro destruiu 13 milhões de árvores adultas. Esse evento se tornou o marco referencial para a indústria brasileira. Os norte-americanos não tinham matéria-prima para abastecer o seu mercado interno e os mercados europeus. O Brasil acelerou o desenvolvimento da indústria de processamento de laranja e trabalhou intensivamente para preencher a lacuna. No início da década de sessenta, ocorreram as primeiras exportações nacionais de suco concentrado, porém em caráter experimental. A indústria de suco voltada para a exportação nasceu mesmo em 1963.

A partir de 1966, as vendas se firmaram e a indústria cítrica brasileira entrou numa fase de franca expansão. Até a temporada 1970/71, a indústria ocupou brechas no mercado internacional e aproveitou os benefícios concedidos pela legislação brasileira para promover as exportações. Para a cadeia produtiva da citricultura, esse período foi de aprendizado, amadurecimento e estruturação. Com o passar do tempo, a indústria brasileira superou os países concorrentes mais avançados em relação aos padrões tecnológicos. Na década de oitenta, o Brasil se consolidou como o maior produtor mundial de laranja, superando os Estados Unidos.

Desde então, o país sustenta a liderança e se fixou como o primeiro no *ranking* da produção de suco de laranja. À medida que a indústria se firmou como protagonista de peso na pauta das exportações do país, os embarques de laranja *in natura* entraram em redução.

Em 1981, as exportações anuais brasileiras de suco de laranja concentrado ultrapassavam 600 mil toneladas. Para os citricultores, entregar a fruta para a indústria se tornou uma opção mais segura.

Nos dias atuais a produção brasileira está concentrada em São Paulo. É uma das atividades econômicas principais de mais de 300 municípios paulistas e pelo menos 15 mineiros, onde a maior parte da produção destina-se à indústria do suco concentrado e congelado. Há também os subprodutos com valor comercial obtidos durante o processamento, como os óleos essenciais, líquidos aromáticos e o farelo de polpa cítrica.

A atividade econômica emprega cerca de 400 mil pessoas e gera divisas significativas à balança comercial. Desde o início da década de noventa, o Brasil exporta entre 1,1 e 1,2 milhões de toneladas de suco de laranja. O complexo cítrico é uma realidade regional no agronegócio paulista, já que 85% da produção e mais de 90% da capacidade de esmagamento estão no estado.

O suco brasileiro é considerado de ótima qualidade. As exportações para os EUA são submetidas a uma rigorosa inspeção pelo Departamento de Agricultura (USDA). Existe um critério rigoroso de classificação de análise da cor, sabor, ratio e defeitos. O suco brasileiro possui alto *score* e é classificado como *US grade A*, sendo

muitas vezes utilizado em misturas com outros sucos de qualidade inferior (*blended*).

As maiores empresas do setor são a Cutrale, a multinacional Louis Dreyfus Commodities, a Citrosuco – Grupo Fischer, e a Citrovita, que pertence ao Grupo Votorantim. Como os Estados Unidos, maior consumidor mundial, se dedicam a abastecer o seu mercado interno, o Brasil transformou-se no maior exportador mundial de suco de laranja. Não há nenhum outro produto industrializado em que a presença do País seja tão marcante. Esse crescimento teve uma base tecnológica permanente, nas técnicas de plantio e de defesa sanitária, no processamento e na logística de transporte.

Para transportar exclusivamente suco de laranja, o Brasil dispõe de uma frota diferenciada de navios graneleiros. Cada um deles tem capacidade de carga de até mil caminhões, que são vistos na descida da serra de São Paulo, em direção a Santos e ao Guarujá. Trata-se de uma operação de grande escala, que exige tecnologia de ponta, altos investimentos e principalmente, grandes volumes de produto a ser exportado.

Nos últimos anos, o custo de industrialização do suco brasileiro vem apresentando crescimento, devido às pressões nos valores da colheita e do transporte. Dentre as laranjas produzidas no Brasil, as espécies pera e valência são as mais indicadas para a produção de suco, por apresentarem maiores rendimentos e qualidade superior. A hamelin também é utilizada, como espécie mais precoce.

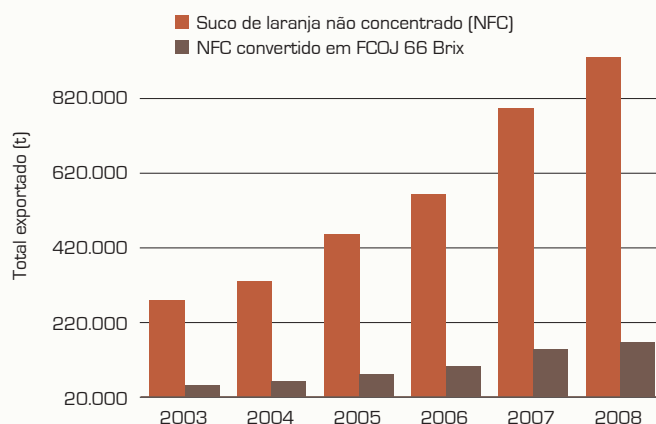
Apesar de possuir predominância produtiva, tecnológica e competitiva na atividade econômica, os desafios do setor exportador de sucos cítricos no Brasil não são pequenos. Desde 2001, o consumo mundial de suco caiu 17%. Nos Estados Unidos e na Europa Ocidental, a queda foi de, respectivamente, 29% e 10%.

Na verdade, a concorrência com outros sucos, refrigerantes, isotônicos e águas aromatizadas, fica cada vez mais acirrada e abala o mercado de suco de laranja. Além disso, os hábitos de consumo mundial mudam e as exigências por produtos mais

próximos do natural, principalmente na Europa, forçam as empresas brasileiras a desenvolver tecnologias e logísticas para comercialização de suco NFC (*not from concentrate*). Trata-se de modalidade de suco natural pasteurizado, transportado com a própria água, com uma ocupação de seis vezes mais volume em relação ao suco concentrado, o que implica aumento significativo dos custos de exportação.

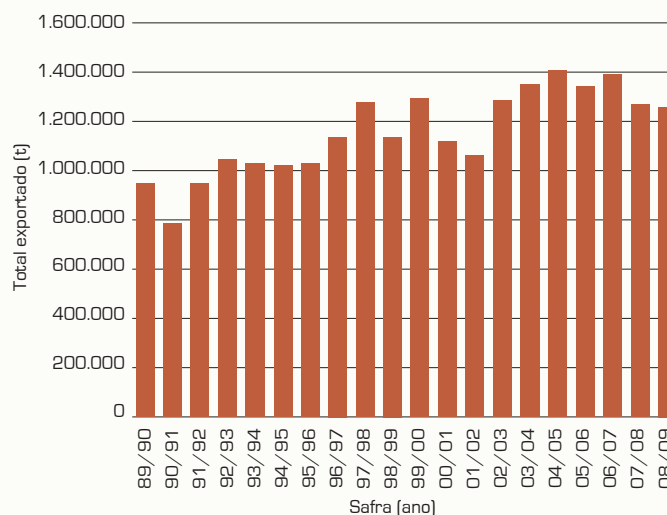
Desde 2003, quando começou a ser exportado, o NFC tornou-se o produto mais valorizado no mercado internacional. Ainda assim, é necessário grande esforço do setor para retomar o consumo mundial de suco de laranja, assim como reduzir custos de produção, para ter acesso a outros mercados com renda média inferior aos países desenvolvidos.

Exportações Brasileiras de suco de laranja não concentrado



Fonte: Secex

Exportações Brasileiras de suco de laranja (em FCOJ equivalente)



Fonte: Secex

Nota: FCOJ [Suco de laranja concentrado e congelado] equivalente = FCOJ + suco não concentrado convertido em FCOJ a 66 Brix. O Brasil passou a exportar suco não concentrado a partir de 2003



QUADRO CONJUNTURA LÓGICA DE FUNCIONAMENTO

A conjuntura vigente na cadeia produtiva da citricultura é de uma aguda instabilidade. O ciclo de produção passa por um momento de excesso de oferta e queda da demanda. A compreensão das razões da crise é estratégica para entender a formação do preço do suco de laranja e, por consequência, da fruta adquirida pela indústria.

É importante registrar que o processo de concentração da citricultura é uma realidade. Apesar de a produção crescer, há uma redução na área e na quantidade das unidades produtivas.

Estado de São Paulo: números da citricultura

| Safra | UPAs | Área (hectare) | Área média UPA (ha) | Produção em caixas de 40,8 quilos |
|---------|--------|----------------|---------------------|-----------------------------------|
| 1995-96 | 35.883 | 865.801 | 24,1 | 346.897.253 |
| 2007-08 | 20.720 | 741.316 | 35,8 | 354.699.847 * |

Fonte: Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo

UPAs – unidades produtivas agrícolas,

* Estimativa do IEA/Secretaria de Ag. São Paulo. A estimativa da indústria é cerca de 10% inferior

No que se refere às propriedades fornecedoras para a indústria, também se verifica uma concentração em seu número no suprimento de fruta.

Estado de São Paulo: distribuição de produtores e árvores na citricultura

| Árvores | 2001 | | 2006 | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|-----------|
| | % Produtores | % Árvores | % Produtores | % Árvores |
| Mais de 400 mil | 0,20 | 13,30 | 0,40 | 25,50 |
| 200 a 399 mil | 0,30 | 10,10 | 0,50 | 6,00 |
| 100 a 199 mil | 1,10 | 12,70 | 1,30 | 11,70 |
| 50 a 99 mil | 2,60 | 14,90 | 2,80 | 13,90 |
| 30 a 49 mil | 3,50 | 11,30 | 3,50 | 9,30 |
| 10 a 29 mil | 14,90 | 20,00 | 15,20 | 17,60 |
| Menos de 10 mil | 77,50 | 17,90 | 76,30 | 16,10 |
| Total | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |

Fonte: estimativa feita a partir de entrevistas realizadas por Pensa e Icone. Compreende apenas cinturão citrícola do estado de São Paulo e exclui a produção própria das indústrias.

A perspectiva do produtor

Da laranja produzida no Brasil:

- 30% são vendidos no mercado interno de fruta fresca, no valor atual de R\$ 9,50 a caixa, incluídos colheita e frete (Fonte: Cepea/Esalq-USP 20/Agosto/09);
- 70% são vendidos para a indústria, de acordo com a estrutura de fornecimento:
- 30% de pomares próprios ou contratados pelas agroindústrias;

- 50% dos produtores com contratos plurianuais, de três anos e meio a dez anos de fornecimento, com preços de caixa fixos, mais prêmio em caso de variação positiva do preço internacional. A maioria desses contratos foi assinada entre 2005 e 2007, quando a laranja estava no pico de seu preço por caixa.
- 20% dos produtores no mercado *spot*, sujeitos à variação de preços do suco e da laranja que ocorre de uma safra para outra.

Em cenários de preços de suco elevados, como após o furacão Wilma, em 2005, com severa quebra na oferta de laranja na Flórida, os produtores, que vendem no mercado *spot*, conseguem preços substancialmente superiores aos vigentes nos contratos de longo prazo (que não levam em conta esses eventos climáticos extremos). Em 2006 e 2007, esses produtores chegaram a vender laranja a preços acima dos pagos pelos contratos plurianuais. De outro lado, com preços de suco baixos como os atuais, os produtores que vendem no mercado *spot* podem ser sujeitados a vender sua fruta por preços substancialmente inferiores aos dos contratos de longo prazo. Hoje, eles vendem a preços abaixo dos contratos plurianuais.

Assim, o vendedor de frutas (ou de qualquer outra *commodity* agrícola) no mercado *spot* corre o risco de flutuação dos preços da laranja, podendo ganhar ou perder. Entre eles, os produtores menos eficientes são especialmente atingidos pela crise.

Um pomar eficiente, com árvores na faixa de 7 a 10 anos na região sudoeste de São Paulo, produz pelo menos 1.200 caixas por hectare. Um pomar com 20 anos de idade na região norte do estado, sem irrigação, produz menos de 400 caixas por hectare. Assim, o pomar menos produtivo é três vezes menos eficiente que o produtivo, com custos de produção proporcionalmente maiores por caixa.

Em resumo, dada a atual taxa de câmbio, a crise corrente atinge a todos os citricultores. Entretanto, impacta mais duramente os 20% dos produtores que entregam para a indústria e decidiram apostar no mercado *spot* e, entre estes, os menos eficientes. Além do citricultor, a crise afeta também, de modo extremamente perverso, a indústria de suco com contratos de compra de laranja a preços contratados no período de alta do suco, entre 2006 e 2007, que realiza imenso prejuízo para honrar os contratos.

Os remédios e consequências da crise

Quando há excesso de oferta e estoques, de qualquer *commodity* agrícola, o remédio usualmente utilizado nos Estados Unidos e na Europa é o subsídio agrícola sob a forma de financiamentos a juros baixos e de aquisição de estoques pelo governo (pode-se citar, no Brasil, o caso da cultura do café).

Qualquer ação que leve ao aumento da demanda de laranja ou de suco industrializado, certamente amenizará a crise atual. Na falta de qualquer benefício dessa natureza, um mercado “ofertado” acaba sendo naturalmente ajustado pela saída de al-

guns dos seus agentes, que migram para outras atividades. Isso termina por regular a oferta do produto, com o restabelecimento da normalidade dos preços respectivos. Nessa perspectiva, é natural esperar que parte dos produtores menos eficientes deixem a citricultura, e os mais profissionalizados e eficientes não só permaneçam como cresçam ainda mais. Como visto anteriormente, a concentração no setor citrícola é uma realidade.

Em sua esfera de atuação, a indústria deve se mobilizar para o desenvolvimento de ações nacionais e internacionais, que provoquem a recuperação do mercado de consumo de suco de laranja no Brasil e no mundo, uma das soluções que viabilizam todos os interesses da cadeia. O caminho da promoção comercial e adoção de uma campanha de comunicação integrada e mundial que apresente todos os benefícios que o suco de laranja traz para a saúde e para o bem-estar são a melhor saída para reverter o quadro de queda de consumo do produto e aumentar as exportações brasileiras. No *front* nacional é preciso trabalhar pelo aumento do consumo de frutas e de suco, como também apoiar projetos de interesse público para consumo de sucos nas escolas ou projetos de apoio ao citricultor em períodos de baixa no mercado.

COMO DEFINIR O SUCO DE LARANJA

Antonio Carlos Gonçalves*

O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

O suco de laranja é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída obtida da laranja madura e sã, por processamento tecnológico, submetida a tratamento para assegurar a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não pode conter substâncias estranhas à fruta, excetuadas as previstas na legislação específica. É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

O suco pode conter açúcares na quantidade máxima de 10% do peso, calculado em gramas de açúcar por 100 gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação “adoçado”.



O suco de laranja ainda pode ser apresentado ao consumidor em três formas distintas:

- **Integral:** sem adição de açúcares e na sua concentração natural.
- **Concentrado:** parcialmente desidratado, do qual foi removida parte da água natural.
- **Reconstituído:** a partir do suco concentrado, com adição de água. Deve atender aos mesmos parâmetros de qualidade do suco integral.

Quando se trata de néctares e refrescos é outra modalidade de suco. Apesar de muitos consumidores imaginarem como um suco especial, feito de uma laranja doce, o néctar de laranja é basicamente uma laranjada, pois na sua composição há o suco de laranja e açúcar. Uma bebida com uma participação de suco de laranja acima de 30% pode ser chamada de néctar de laranja. O mesmo acaba acontecendo com o refresco de laranja, que em sua composição é muito parecido com o néctar. O termo néctar é apreciado no Brasil e muito utilizado.

Nos últimos anos, com o aumento na oferta de néctar de laranja, a Europa diminuiu a importação de suco, especialmente do Brasil. Lá, a forte diferenciação entre os sucos visa a dar maior proteção ao consumidor. Um refresco ou um drinque de laranja poderá conter os mesmos 30% de suco. Mas, para ter o nome néctar, é necessário que a bebida contenha, no mínimo, 50% de suco de laranja.

Também é possível encontrar no Brasil os preparados líquidos, bebidas concentradas, seja para refresco pronto ou néctar de laranja. Nos supermercados é mais comum encontrar o néctar de laranja pronto para beber e o preparado líquido para refresco de laranja, a ser reconstituído pelo consumidor.

A lei brasileira exige que refrigerantes de laranja devam conter no mínimo 10% de suco de laranja, com adição de dióxido de carbono para constituir uma bebida gaseificada, e a informação deve constar do rótulo. Para os néctares e refrescos, mesmo que gaseificados, não há essa obrigatoriedade. Além dessas modalidades, há os sucos desidratados e os mistos.

bém ser congelado, com extensão da vida útil e a manutenção da qualidade. Nessa condição, deverá ser envasado em embalagens de aço e mantido a temperaturas inferiores a -15° C. Além disso, para o uso, o suco terá de ser descongelado, uma fase trabalhosa e que pode gerar crescimento microbiológico.

Na produção do suco concentrado de laranja acrescenta-se a operação de concentração e adição de aromas, procurando compensar os perdidos ou removidos durante a concentração. O suco de laranja, concentrado a 66 graus brix (concentração de sólidos solúveis diluídos no suco) a partir do suco integral cujo brix encontra-se entre 10 e 12 graus é mantido armazenado a granel a -10° C ou congelado em tambores, a -15° C ou até menos.

A conservação do suco é feita apenas pela baixa temperatura. O suco de laranja preservado é uma forma de estender a vida de prateleira do produto. O técnica mais utilizada para garantir uma vida longa é a embalagem correta.

* Gerente de Qualidade da Louis Dreyfus Commodities.

FUNDECITRUS: UM EXEMPLO A SER SEGUIDO

Lourival Carmo Monaco*

O Fundo de Defesa da Citricultura é um dos raros exemplos nas cadeias produtivas do setor, pois há muitos anos desenvolve mecanismos para promover a defesa fitossanitária em sentido amplo e, particularmente, para dar apoio às ações do governo em sua política fitossanitária.

Criado por produtores em 1977, o Fundecitrus deu novo ritmo às ações de combate às muitas pragas e doenças que colocavam em risco a competitividade e a rentabilidade dessa importante cultura para São Paulo. É evidente que o cancro cítrico, doença quarentenária, mereceu especial atenção dos técnicos e produtores responsáveis pela manutenção dessa cultura que gera mais de 400 mil empregos.

Não existem estudos detalhados sobre o custo de todo o trabalho de defesa fitossanitária em citros. No entanto, um levantamento preliminar feito pelo Fundecitrus indica que o trabalho com defesa fitossanitária e doenças que afetam a produção da laranja em São Paulo requer investimentos de cerca de US\$ 500 milhões por ano. O número destaca a ameaça que o desconhecimento das técnicas existentes representa no combate às pragas e doenças em citros. O efeito será desastroso para a competitividade de nossa citricultura.

Anualmente, os investimentos feitos na inspeção e na erradicação ultrapassam os R\$ 25 milhões. Nos últimos anos, o Fun-

Neste caso, há um limite para adição de açúcar: é uma forma de proteger o consumidor em relação à presença de açúcar não natural do suco de laranja. A porcentagem é alta, mas só é permitida se adicionada em um suco de laranja de alta acidez, do contrário resulta em uma bebida muito doce.

Quando se avalia a qualidade, é necessário considerar o suco 100%, ou seja, o integral ou reconstituído. O processo utilizado deve manter as características físico-químicas e organolépticas da laranja, até o momento do consumo. Aspectos como concentração de sólidos solúveis, acidez, cor, estabilidade física e microbiologia são importantes.

O processamento do suco consiste na extração, filtração e pasteurização. Mantido estocado todo o tempo a uma temperatura próxima a zero grau, o suco assim produzido pode tam-

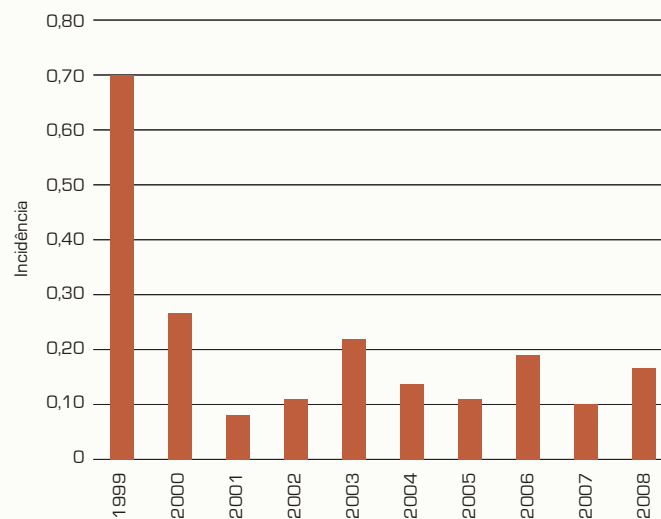


Estado de São Paulo: incidência de greening por região (%)

| Região | Talhões | | Plantas | |
|----------|---------|-------|---------|------|
| | 2008 | 2009 | 2008 | 2009 |
| Central | 27,61 | 33,1 | 1,12 | 1,36 |
| Norte | 2,8 | 3,67 | 0,04 | 0,04 |
| Noroeste | 0,68 | 0,1 | 0,01 | 0 |
| Oeste | 3,85 | 9,99 | 0,01 | 0,06 |
| Sul | 24,73 | 35,93 | 0,55 | 1,23 |
| Total | 18,57 | 24,02 | 0,58 | 0,87 |

Fonte: Fundecitrus

Incidência de Cancro Cítrico no Estado de São Paulo e sul do Triângulo Mineiro, apontada em Levantamentos Amostrais (porcentagem de talhões infectados pela doença)



Fonte: Fundecitrus

decitrus investiu mais de US\$ 154 milhões e os resultados têm se mostrado positivos.

É importante ressaltar o papel sem precedente no caso das doenças quarentenárias. A função do Fundecitrus é cooperar com a execução da política fitossanitária estabelecida pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, executora estadual da política de sanidade agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Reconhecido internacionalmente, o trabalho de erradicação do cancro cítrico merece destaque especial. Anualmente, desde 1999, é realizado um levantamento amostral em todo o parque citrícola do estado, com colaboração do Fundecitrus e da Unesp de Jaboticabal para determinar a incidência da doença nas diferentes regiões de São Paulo.

A média da incidência da doença, em 2008, foi de 0,17% de talhões infestados, o que mostra que mais de 99,8% estão livres da doença. Esse resultado foi possível com a metodologia de erradicação adotada até junho de 2009, mantendo a sanidade dos pomares e a competitividade da citricultura.

Para que se tenha ideia da dimensão dos trabalhos do Fundecitrus, a instituição, junto com a Secretaria da Agricultura e Abastecimento, erradicou, de 1999 até maio de 2009, mais de 4,9 milhões de plantas com cancro cítrico, sendo que quase 395 mil se encontravam na região oeste (veja o gráfico).

É interessante ressaltar o retorno dos investimentos nos programas de combate ao cancro cítrico. Segundo a tese de doutorado da engenheira agrônoma Margarida Figueiredo, mestre e doutora em Economia Aplicada pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), R\$ 2 bilhões teria sido o valor líquido que a citricultura paulista teria deixado de produzir em 35 anos se não houvesse adotado o método de erradicação de plantas contaminadas pelo cancro. O sistema agroindus-



trial citrícola movimentada R\$ 9 bilhões por ano, de acordo com a publicação *Caminhos para a Citricultura*, de 2007.

Outra doença quarentenária que pode levar à perda de competitividade de nossa citricultura é o *greening* ou HLB, pior doença de citros do mundo. O agente causal, *Candidatus liberibacter spp.*, apresenta uma dinâmica que demanda grande empenho para seu manejo. O Fundecitrus compreendeu a grandeza da ameaça, disponibilizando recursos e equipes para atender às necessidades do setor produtivo. Em outubro de 2004, foi realizado o primeiro levantamento amostral da doença. No estudo, foram detectados 3,4% de talhões com a presença de HLB, todos nas regiões centro e sul do estado. Na época, essas regiões apresentaram, em média, 8,6% e 2,0% de talhões infestados, respectivamente. O município de maior incidência foi Araraquara, com 20,3% de pomares infestados e, ao menos, uma planta sintomática.

Um terceiro levantamento foi realizado em abril de 2008, porém dessa vez apenas foi estimado o número de plantas com sintomas de HLB. Na análise, foi possível verificar que a doença aumentou de forma acelerada e já estava presente em todas as regiões citrícolas do estado. A porcentagem de pomares infestados aumentou para 18,6% e constatou-se 0,58% de plantas sintomáticas (aproximadamente 1,15 milhão de plantas).

O último levantamento foi realizado em abril de 2009. Da mesma forma, como observado nos anos anteriores, novos pomares, plantas e regiões passaram a apresentar a doença. Nesse levantamento, foram detectados 24% dos pomares com, ao menos, uma planta sintomática e 0,9% de plantas doentes (aproximadamente 1,9 milhão de plantas), como mostra a tabela abaixo.

Para completar os trabalhos de fitossanidade, o Fundecitrus vem atuando de forma proativa em programas de resistência genética a pragas e doenças (particularmente ao *greening*). A existência de variedades resistentes ou, pelo menos, tolerantes às doenças significa uma economia considerável nos custos de produção. É evidente que esses resultados ficaram com os produtores, particularmente com os pequenos e médios.

Recentemente, o Fundecitrus vem se dedicando à educação fitossanitária. É preciso contar com pessoas altamente qualificadas e com a compreensão do significado econômico e social da fitossanidade para execução das atividades. Estamos preparando profissionais em todos os níveis, desde treinamento dos trabalhadores e proprietários, técnicos agrícolas, universitários e mestrado especializado em fitossanidade.

O conjunto dos eventos realizados pelo Fundecitrus de agosto de 2008 a julho de 2009 atingiu aproximadamente 23 mil pessoas.



Foram 925 eventos, entre dias de campo, palestras, treinamentos, reciclagens, reuniões com produtores, prefeitos e autoridades, sempre com o objetivo de conscientizar todos os agentes da cadeia citrícola, principalmente os citricultores, sobre o correto manejo das doenças de citros – em especial do *greening*. As visitas a citricultores somaram mais de 15 mil encontros no período.

O futuro da citricultura está subordinado à aplicação de técnicas e estratégias para uma política fitossanitária eficiente e efetiva. No futuro, essa qualidade será importante para atender às exigências do mercado.

*Presidente da Fundecitrus – www.fundecitrus.com.br.

AGENDA POSITIVA

João Sampaio*

Na maioria das vezes, em momentos de crise, é difícil enxergar opções ou soluções para os problemas, insistimos sempre no mesmo caminho. A citricultura vive uma crise de preços, mercado e doenças, sem precedentes, e tenta a mesma saída de outras ocasiões.

O conjunto de fatores causadores da crise vai da queda consistente no consumo de suco de laranja nos últimos anos no mercado internacional, retração da demanda geral no mundo depois da crise econômica iniciada no segundo semestre do ano passado, os altos custos de manejo ao citricultor, provocados por doenças como o *greening* (principal praga) e de outras doenças como cancro e amarelinho até a falta de transparência nas relações dos agentes econômicos do setor.

No meio desse turbilhão, quem sofre mais é o elo mais fraco da cadeia produtiva, o produtor. E o nosso citricultor padece e não enxerga saída. O estado de São Paulo abriga o maior parque citrícola do País com quase 200 milhões de árvores, responsável por 97% das exportações de suco de laranja. O setor é o terceiro item na pauta das exportações do agronegócio paulista e também a terceira cultura em valor da produção agropecuária das propriedades. São cerca de 10 mil citricultores – já foram muito mais – que dependem da atividade para tocar a vida. Com números impressionantes, não preciso explicitar outros dados estatísticos para demonstrar a importância da citricultura para São Paulo.

O citricultor sempre foi considerado a classe média rural da produção paulista. Por essas credenciais, o setor absorve nossa atenção e tem sido desde o meu primeiro dia como secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo fonte de preocupação. Tomamos algumas medidas e iniciamos ações. São elas:

SEGURO RURAL – Na subvenção do seguro rural, a laranja está entre as culturas atendidas pelo Projeto Estadual de Subvenção do Feap (Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista), da secretaria. A subvenção de 50% destinada à cobertura de perdas da produção citrícola, por intempérie climática, atinge todos os produtores com o pagamento máximo de até R\$ 24 mil por produtor. Nesse caso em que o governo de São Paulo foi pioneiro ao subvencionar o prêmio, o produtor de citros pode ter acesso ao benefício de receber subvenção igual a 75% do valor do prêmio, bastando para isso aderir à subvenção federal do seguro (50%) e o governo de São Paulo paga a outra metade, ficando o citricultor somente responsável pelos outros 25%.

Outra novidade é a subvenção do prêmio do seguro da sanidade do pomar citrícola, destinada garantia patrimonial das árvores, quando atacado por *greening* e cancro cítrico. Com isso busca-se, para os produtores de citros comprometidos com as boas práticas sanitárias e produtivas, mecanismo de gerenciamento do risco de perdas em função de eventos agrônômicos de cunho fitossanitário. O Feap vai subvencionar 100% do valor do prêmio nessa modalidade. Estamos finalizando a medida e pretendemos colocá-la em prática ainda no segundo semestre.

CRÉDITO PARA INVESTIMENTO – Temos linhas de financiamento para os citricultores com taxa de juros de até 3% ao ano e prazos de pagamento de até sete anos. A primeira delas é uma ação estrutural para melhoria da qualidade sanitária na renovação de pomares. O Feap financia a produção de mudas cítricas em ambiente protegido, financiando a construção de viveiros telados com área mínima de 715 metros quadrados e de sementeiras de 100 metros quadrados, equipamentos de irrigação por gotejamento e material para a produção de mudas. O teto da linha é de R\$ 100 mil por citricultor.

O Feap também oferece crédito para a renovação de pomares e/ou diversificação da produção pelo projeto de fruticultura, cujo financiamento destina-se à implantação ou renovação de pomares de frutas tropicais, subtropicais e temperadas. Financia todos os itens necessários para instalação e/ou manutenção do pomar, sendo um crédito de R\$ 100 mil por tomador nas mesmas condições de pagamento das outras linhas.

RENEGOCIAÇÃO DE DÍVIDAS – Encaminhamos aos bancos oficiais pedidos de refinanciamento das dívidas dos citricultores e tenho feito um contato permanente com os demais agentes financeiros e também com os ministros da Agricultura e Fazenda.

COMBATE ÀS DOENÇAS – A secretaria executa uma série de ações para o combate ao *greening*, que é a principal doença de citros em todo o mundo e responsável pela erradicação de quase 2 milhões de árvores somente no semestre passado. Desde o surgimento em São Paulo, em março de 2004, a doença tem caminhado rapidamente e causado estrago. Ela exige inspeção, fiscalização e erradicação pelo produtor para manter o bom manejo sanitário do pomar. A secretaria ofe-

rece todo o apoio dos nossos técnicos da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA), os engenheiros agrônomos admitidos no último concurso e que foram treinados para atuar no combate à doença.

A participação do produtor é crucial. A exigência de apresentação de relatórios de inspeção e erradicação semestralmente, como prevista na Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, e a nossa fiscalização sobre os procedimentos, é uma parte do trabalho; a outra é a efetiva participação do citricultor. A exigência – e a obrigatoriedade – de combate à doença tem que partir do próprio produtor, no cuidado do seu pomar. Com inspeções feitas regularmente na propriedade é possível controlar a doença. Fizemos uma maciça campanha de mídia em 2008 com o objetivo de conscientizar o citricultor sobre o seu papel no combate à doença e trabalhamos nesse sentido com a realização de seminários regionais voltados principalmente para o esclarecimento sobre a legislação, identificação e o controle da doença.

NÚMEROS DA SAFRA – a construção da transparência no setor passa pela democratização e veracidade das informações. Por ser o suco de laranja uma *commodity* de exportação, com preços formados por cotações internacionais do mercado e também das bolsas de *commodities*, os números que envolvem a produção do fruto e os seus custos de produção têm sido motivo de polêmica e disputa no mercado. A Secretaria de Agricultura tem trabalhado para dar a maior transparência com parcerias e convênios com o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) e o levantamento conjunto com a Conab. A criação de um parâmetro para nortear preços e negociações entre os vários elos da produção passa pelo acesso a essas informações.

Novos caminhos para citricultura

Ao participar de um evento de citricultores no interior paulista, ouvi muitas reclamações sobre a remuneração do produtor, a falta de transparência no setor e todos os outros problemas que os afetam e imaginei que, quando todos têm somente um olhar

para o problema, certamente haverá uma outra saída que ninguém ainda percebeu.

O setor produtivo tem que procurar outras saídas para aumentar o consumo de suco de laranja e mais utilizações para a fruta na indústria alimentícia. O foco na exportação provou-se insuficiente para atender a cadeia produtiva, assim como a dependência da indústria processadora para a absorção completa da produção. A verticalização do setor com quatro grandes indústrias processadoras provoca dependência e afunila as possibilidades de escoamento da laranja. Assim como a indústria não deve depender somente de mercados externos, competindo hoje em dia com outros tipos de sucos.

Nosso mercado interno de suco de laranja é praticamente inexistente. Hoje, se qualquer cidadão entrar numa padaria de uma capital brasileira e pedir um suco de laranja pronto para beber, ele vai pagar cerca de R\$ 3,00 por um copo. O citricultor paulista, aquele sem contrato de fornecimento com a indústria, recebe, atualmente, R\$ 6,00 pela caixa de laranja de 40,8 kg. A disparidade no mercado tem que acabar, e a única forma de conseguir isso será fortalecendo o consumo interno.

Também acredito que o interesse em ampliar o uso de laranja, suco, néctar ou qualquer subproduto na indústria alimentícia tem que ser fomentado. As instituições de pesquisa e a indústria de alimentos devem persistir nesse caminho.

Em São Paulo, estamos articulando o incentivo ao consumo pela inclusão da laranja e do suco na merenda escolar. São quase 300 municípios citrícolas de um universo de 645. Numa avaliação rápida da área técnica da Secretaria de Agricultura, é possível estabelecer o consumo de 36 milhões de caixas, ou seja, quase 10% da produção paulista.

A procura por sustentabilidade econômica do setor passa por um esforço conjunto da sua cadeia produtiva e precisamos que o olhar seja menos contemplativo, menos reflexivo e mais propositivo sobre a citricultura que queremos.

* Produtor rural e secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.



Plantação

Uma produção moderna garante uma laranja de ótima qualidade que segue para as fábricas de suco

Processamento

Nas fábricas, as frutas são processadas por uma máquina chamada extrator, originando o suco e os subprodutos

Armazenamento

Depois de processado, o suco vai para os *tank farms*, onde aguarda o transporte para seu destino

Transporte

Embarcações próprias para o transporte de suco levam o produto do Brasil a várias partes do mundo

Blending

No país importador, o suco é estocado e adaptado às características locais

Consumo

Finalmente, o suco de laranja chega ao consumidor de países da América, da Europa e da Ásia