

Laranja

Ao sabor das exportações

Irene R. Troccoli*

EM NOVEMBRO de 2006, numa iniciativa conjunta do Instituto de Estudos do Comércio e Negociações Internacionais – Ícone, do Programa de Agronegócios da Universidade de São Paulo – Pensa e do Centro de Estudos em Marketing e Estratégias de Organizações – Markestrat, foi produzido o estudo Perspectivas da Cadeia Produtiva da Laranja no Brasil: a Agenda 2015¹.

Seu objetivo era de, a partir de uma análise profunda da citricultura brasileira, indicar uma agenda de trabalho para os dez anos seguintes, em termos de ações privadas e públicas. Para que a cadeia produtiva pudesse ampliar sua liderança e dominação global por meio de sua competitividade, foram considerados seus diferentes segmentos – insumos, produção, indústria processadora, logística e consumo.

Dentre os diversos pontos que o estudo apontou como sendo capazes de abrir oportunidades para essa atividade do agronegócio brasileiro tiveram destaque os acordos bilaterais e as ações diplomáticas voltadas para a:

- Quebra das barreiras comerciais;
- Abertura de oportunidades para o suco de laranja produzido no País.

Apesar de dominar o comércio internacional de suco de laranja, nem por isso o Brasil deixa de sofrer a imposição de pesadas tarifas de importação por parte de seus compradores. O fato incomoda sobremaneira o negócio citrícola, assim como outros setores do agronegócio brasileiro. Mesmo com seu desfecho frustrante, isso justifica o interesse do segmento em acompanhar a retomada das negociações para um acordo comercial global no âmbito da

Rodada Doha da Organização Mundial do Comércio – OMC, em julho último.

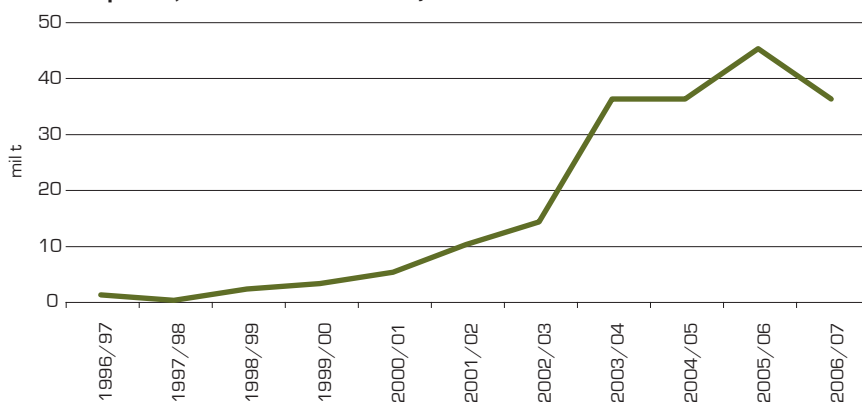
Em que pese a importância das discussões sobre as aplicações de tarifas especificamente por parte da União Européia e dos EUA – que absorveram cerca de 90% das exportações brasileiras de suco de laranja no ano de 2007² – o comportamento de um outro país importador da bebida também tem sido alvo de atenta observação, o da China.

concentrado congelado (SLCC). Todo restante permanece praticamente para o consumo doméstico *in natura*³.

Das cerca de 133,6 milhões de caixas de laranja previstas pelo USDA para a produção chinesa na temporada 2007/08 (novembro-outubro), tão somente 6,6 milhões deverão ser esmagadas. Como isso vai gerar não mais do que 20 mil toneladas de SLCC⁴, o país terá de importar 50 mil toneladas para atender ao consumo doméstico, estimado em 69 mil toneladas, equivalente a um consumo *per capita*/ano de menos de um terço de litro na forma de pronto para beber⁵.

Esse baixíssimo volume encontra raízes nos hábitos chineses de alimentação, pois simplesmente não há tradição do consumo de sucos na China. A população entende como mais saudável a ingestão da fruta fresca. A tendência é mais percebida nas populações mais pobres, com res-

Brasil: exportações de suco de laranja à China



Fontes: Abecitrus (até 2005/06) e USDA (para 2006/07)

A indústria brasileira da bebida está ciente da necessidade de explorar novos mercados mundo afora, de modo a diminuir sua dependência dos clientes europeus e norte-americanos. E, no caso, os chineses se destacam por suas atuais características na produção de laranja e de suco, e pelo potencial do seu mercado interno.

A China ainda não consegue que a transformação da fruta alcance suas necessidades de consumo da bebida, não mais do que 5% da fruta produzida localmente é processada no formato de

trição orçamentária, sem preferência na aquisição de uma embalagem de suco em vez da fruta fresca.

Essa tradição existe até mesmo nas áreas urbanas de maior renda, onde o consumo médio da laranja *in natura* alcança 60 kg *per capita*/ano, de acordo com o órgão estatal chinês responsável pelos levantamentos estatísticos. O USDA confirmou a tendência, com base na pesquisa de consumo de sucos, realizada pela Televisão Central Chinesa, em seis grandes cidades daquele país, que apontou:

- Apenas 35% do total de residências urbanas com consumo de suco na forma integral. O hábito de pouco mais de metade dos consumidores é tomar a bebida após o jantar.
- 58% dos consumidores com preferência pelo suco de laranja em relação aos demais sabores. A maior parte do consumo ainda provém da reconstituição do SLCC importado.

Contudo, a situação está em vias de mudar, e de forma acelerada. A produção de laranja deverá crescer a passos largos nos próximos dez anos. A política governamental é de estimular o crescimento dos pomares. Em 2002, foi iniciado um plano citrícola implementado pelo Ministério da Agricultura local. Não por outro motivo, já entre as temporadas 2005/06 e 2007/08, a produção apresenta um avanço acumulado de quase 23%.

Mesmo assim, a China continuará a depender do suco importado. E, nesse particular, a posição brasileira é destacada: das 57 mil toneladas⁶ de suco de laranja adquiridas pela China na temporada 2006/07, 63% originaram-se do Brasil, com aumento de 81% sobre o volume importado na temporada anterior.

Apesar de o produto brasileiro estar sujeito às tarifas de importação chinesas de 7,5% para o SLCC e de 30% para o suco não congelado com até 20° Brix, a posição da indústria nacional, no que tange a eventuais ações contra esse protecionismo, é de muita cautela. Afinal, a ela não interessa litigar com o gigante consumidor chinês, mas, sim, poder beneficiar-se de bons negócios fechados com ele. ■

China: balanço de oferta e demanda de suco de laranja concentrado congelado (toneladas)

Item	2005/06	2006/07	2007/08(p)
Estoque Inicial	-	8.000,0	10.000,0
Produção	3.000,0	11.000,0	20.000,0
Importações	64.653,0	56.991,0	50.000,0
Oferta total	67.653,0	75.991,0	80.000,0
Exportações	2.168,0	3.302,0	3.600,0
Consumo interno	57.485,0	62.689,0	69.000,0
Estoque final	8.000,0	10.000,0	7.400,0

Em toneladas a 65° Brix - Ano-safra inicia-se em novembro do primeiro ano e termina em outubro do segundo ano
 Fonte: USDA (novembro de 2007)
 (p) Previsão

O estilo chinês de impulsionar a citricultura

O plano citrícola estatal chinês, iniciado em 2002, apresenta características típicas de economias centralizadas. No caso, o governo central provê a orientação macro aos agricultores que desejam trabalhar com citricultura. Já os governos provinciais ou outras instâncias garantem o suporte técnico direto necessário.

Assim, para estimular que o 1,3 milhão de migrantes desalojados pela construção da barragem de Três Gargantas passassem a se dedicar ao plantio de laranjeiras, o governo central criou um fundo específico de recursos. Da mesma forma, empresas produtoras de suco e governos locais têm encorajado os produtores rurais a plantar laranjeiras, oferecendo-lhes sementes gratuitas ou subsidiadas, além de orientação agrônômica.

Outra iniciativa é a parceria entre o governo e as empresas produtoras de suco na construção de vários grandes viveiros de *citrus*, para o fornecimento de mudas subsidiadas aos plantadores de novos pomares, sendo que os agricultores interessados pagam apenas 20% do custo do insumo.

Da produção total de *citrus* na China, cerca de 60% são de tangerina, 30% de laranja e os restantes 10% de pomelos. A participação ainda pequena da laranja explica o fato de as grandes unidades de fabricação do suco, recentemente construídas em três províncias, estarem com 24% da área plantada com *citrus*, mas operando aquém de sua capacidade.

Isso não impede, porém, os chineses de estarem cientes das especificidades do mercado de suco de laranja, tal como o melhor posicionamento do suco não-concentrado no gosto dos consumidores, comparativamente ao concentrado.

Na província de Chongqing (6% da área atualmente plantada com *citrus* no país), por exemplo, foi construída uma unidade para o processamento da bebida, com capacidade de produção anual da ordem de 50 mil t. No entanto, a escassez de matéria-prima fez com que sua produção real na temporada 2006/07 mal chegasse a 6% desse volume. Sua expectativa para a temporada 2007/08, porém, é de triplicar o resultado, chegando a 9 mil t.

E muito mais está por vir. As autoridades governamentais da província de Chongqing e uma empresa norte-americana recentemente assinaram acordo bilateral para a construção de uma nova fábrica de suco não-concentrado. O investimento será da ordem de US\$ 150 milhões. Seu funcionamento deverá começar em 2010, suprimindo o mercado com 150 mil t anuais da bebida. As autoridades governamentais também mostram a intenção de investir o equivalente a US\$ 40,5 milhões no apoio específico à citricultura da província, durante o quinquênio 2008-12.

* Professora de Marketing e Estratégias Empresariais. Mestre em Administração e Desenvolvimento Empresarial

1 Disponível em <http://www.fundacaofia.com>

2 Concentrado e não-concentrado

3 As exportações chinesas de laranja são incipientes, equivalendo a menos de 2% da produção

4 O rendimento médio no processamento, de acordo com o USDA, é de 318 caixas de 40,8 kg para 1 tonelada de suco concentrado congelado

5 À concentração de 11,8° Brix (pronto para beber, ou seja, SSE - *single strength equivalent*), considerando que 1 t 65° Brix = 1.405,88 galões SSE = 5.320,3 litros na forma de pronto para beber.

6 SLCC + não-concentrado, este último convertido para SLCC à razão de 6/1.