



Nilson Komada/LS Tractor

# O gosto está em agregar valor

*O Brasil ampliou as exportações de frutas em 2015, mas as lideranças buscam mesmo é melhorar os preços recebidos em dólar. Internamente, o problema são as perdas de absurdos 30% entre a lavoura e a mesa do consumidor*

Thais d'Avila

O ano de 2015 encerrou com cenário positivo para a fruticultura brasileira. As exportações foram o grande destaque: cresceram mais de 11% em volume exportado e 3,8% em valor. Mesmo assim, o presidente do Instituto Brasileiro de Fruticultura (Ibraf), Moacyr Fernandes, afirma que o desempenho poderia ser melhor. “Nós tivemos uma performance fraca em um ambiente

negocial favorável pelas vantagens cambiais que há muito tempo não se via”, afirma. Mas o problema, segundo ele, tem a ver com a matriz exportadora que possui muitas frutas com valor unitário baixo. “Se compararmos com nossos concorrentes diretos, a média do que nós exportamos em termos de preço Fob não chega a US\$ 1 mil por tonelada. Enquanto nossos concorrentes diretos, todos, têm

uma matriz superior a US\$ 1,3 mil por tonelada porque as frutas deles têm maior valor unitário”. Fernandes lamenta que para faturar o mesmo que o Chile ou a Austrália, o Brasil tem que exportar muito mais produtos.

Em relação às espécies exportadas, não houve surpresas: melão, manga, mamão, maçã e abacate seguem liderando o ranking, que teve como principal

destino a União Europeia. Mas o Brasil registrou algumas novidades como a venda de maçãs para Bangladesh. “Nós conseguimos aumentar os volumes em mercados não tradicionais como países em desenvolvimento. E não conseguimos competir em uma situação interessante nos mercados principais dos países desenvolvidos”, explica Fernandes.

O assessor técnico da Comissão de Fruticultura da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), Eduardo Brandão Costa, afirma que o Brasil busca uma maior inserção nos Estados Unidos, por exemplo, porque os americanos têm um consumo muito alto. “Ainda não entramos mais no país por questões fitossanitárias”, garante Costa, que explica ainda que o Brasil busca também ingressar nos Emirados Árabes Unidos e em outros países da Ásia.

Um truque que as lideranças da fruticultura no País vêm usando para conquistar novos mercados é o açaí. A frutinha é bastante exportada, porém, processada, em forma de polpa. “No Japão é uma febre”, conta Costa. Apesar de ter um processo lento de entrada no mercado, as chamadas superfrutas, como é o caso do açaí e do camu-camu, vêm agradando ao longo dos últimos 15 anos. “Nosso truque é, quando fazemos a promoção de frutas brasileiras em feiras internacionais, levar um ou dois produtores de açaí, pois isso atrai o cliente para o estande. Ele aproveita e já faz negócio com outras frutas também. É uma vitrine para divulgar o potencial e a qualidade das frutas brasileiras”, explica.

**Perdas climáticas e de logística** — Avançando para o primeiro semestre de 2016, os números são assustadores. As perdas por problemas climáticos provocaram sérios prejuízos a produtores de diferentes regiões. Só a produção de maçã teve uma quebra de 40% em relação ao primeiro semestre de 2015 por causa das chuvas, conforme dados da Associação Brasileira dos Produtores de Maçã. Já nas exportações, a queda foi ainda

maior. Conforme dados da Comissão de Fruticultura da CNA, a redução foi de 48% no volume e 54% no valor, na primeira metade de 2016, em relação ao mesmo período de 2015. Já o mamão-papaia sofreu com a falta de água. O Rio Doce, que é a principal fonte de irrigação para as plantações da fruta no Espírito Santo, principal produtor, foi atingido pela tragédia de Mariana/MG, “e por um longo período ficou inviável a captação de água para irrigação”, conta Costa, da CNA.

Já as conhecidas perdas entre a propriedade e a mesa do consumidor, o maior gargalo do setor, são estimadas em torno de 30% de todas as frutas produzidas no Brasil. “A produção da porteira para dentro tem sido tecnificada e melhorada a cada ano. Da porteira para fora está problemática”, afirma Costa. O dirigente lembra que dentro da porteira, alguns problemas como ataques severos de pragas ou efeitos climáticos são os principais causadores de perdas, mas isso não é desleixo do produtor, pois ele tem sido capacitado e vigilante nesse aspecto. O maior problema, no entanto, é a cultura do consumidor, o manejo do atacadista e do varejista e também da logística nacional.

Para contribuir com o controle das perdas, um projeto que está em tramitação no Senado dispõe sobre acondicionamento de frutas, legumes e verduras. O PLC nº 203/2015 tem o apoio de entidades ligadas ao setor, incluindo a CNA. O projeto deverá regulamentar o padrão de caixas, higienização, o que pode e o que não pode ser a granel entre outras medidas. “Com isso virando lei, a gente espera que o consumidor também passe a reduzir o prejuízo em 15% e aumente em 50% o nível de qualidade do produto” espera Costa.

**Pesquisa em várias frentes** — Os pesquisadores atuam com diferentes focos para atender a ampla e diversificada fruticultura brasileira. A Embrapa Mandioca e Fruticultura concluiu em 2015 o primeiro sistema de produção orgânica do País. A fruta que saiu na frente nesse trabalho foi o abacaxi. “Nós consideramos um resultado

bastante conclusivo e as recomendações para a produção orgânica de abacaxi já estão sendo transferidas para o produtor”, explica o pesquisador Domingos Haroldo Reinhardt. O desafio da grande escala na produção sem defensivos é grande. “Na realidade, a produção orgânica não tem limite de tamanho de área. Mas tem algumas dificuldades na parte de adubação – adubos orgânicos em quantidade adequada, de modo que em áreas menores é mais viável de aplicar o sistema”, justifica.

Outra frente de trabalho importante é a que enfrenta o problema da escassez de água. “Precisamos enfrentar a falta de água, que é um problema cada vez maior. E a melhor forma é aumentar a eficiência de uso”, afirma Reinhardt. Segundo ele, a Embrapa está trabalhando para ajustar sistemas de irrigação com a finalidade de diminuir o desperdício. Uma experiência que vem sendo realizada é a irrigação parcial, ou seja, molhar apenas uma parte do sistema radicular de uma planta para ver se isso tem reflexos na produtividade. “Em vários casos observamos que é possível reduzir o volume de água aplicado e manter o rendimento. Isso é interessante, pois mostra que nem sempre é necessário aumentar a produtividade para ser considerado favorável. Nesse caso estamos melhorando a relação, usando menos água para produzir o mesmo”.

Estão também em fase final de validação novos porta-enxertos para citros. A intenção é desenvolver os que determinem maior produtividade e maior qualidade de produção à variedade de copa. “Hoje tem uma série de novos porta-enxertos em desenvolvimento em todo o País. Eles têm determinado redução do porte da planta, o que facilita a colheita, torna a planta mais tolerante à deficiência hídrica, e de quebra aumenta a produtividade e a qualidade da fruta (teor de açúcares). O que é hoje uma exigência cada vez maior da indústria”, descreve “E quem não quer laranjas que produza mais suco com menos quantidade de frutas?”.