



# Informativo Centro de Citricultura

Cordeirópolis, Março de 2003 • Número 94

## Lima Tahiti é destaque

O mês de março deste ano ficou marcado no calendário citrícola por uma série de eventos altamente positivos relacionados à cultura da lima ácida Tahiti. O Centro APTA Citros "Sylvio Moreira", do IAC, promoveu, no dia 27, o IV Dia do "limão" Tahiti, quando lançou um livro específico para os interessados nessa cultura. E, no dia 28, foi realizado um fórum de debates para a fundação da Associação Brasileira de Produtores e Exportadores de Limão.

Pela quarta vez consecutiva, o ciclo de palestras programadas para o Dia do Tahiti trouxe, para mais de 200 participantes, novos conhecimentos e discussões sobre uma grade de assuntos que atenderam aos anseios dos produtores e técnicos que participaram do evento. "Esses exemplos oferecem um retrato do momento que o Tahiti atravessa, realçando suas qualidades e valores nos mercados nacional e internacional", afirma José Dagoberto De Negri, pesquisador do Centro.

### Aspectos Econômicos

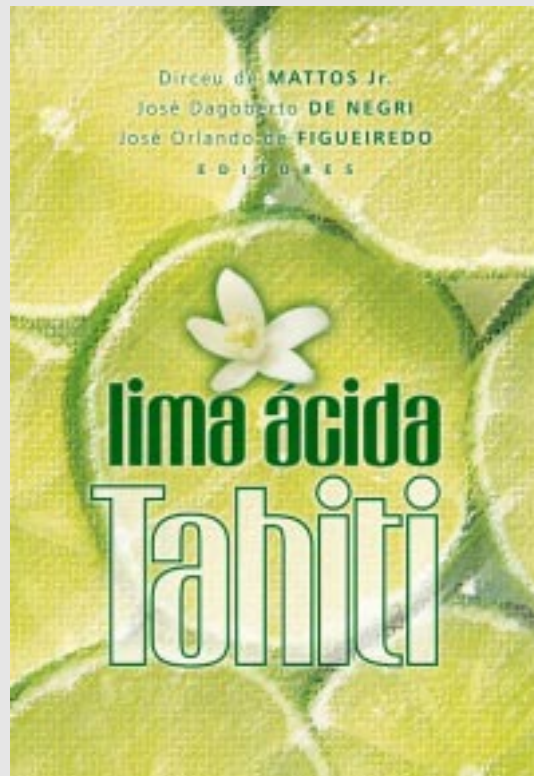
A primeira palestra foi proferida por Margarete Boteon, da ESALQ/USP, que abordou os aspectos econômicos da comercialização do Tahiti, ressaltando que o destino dos frutos é, principalmente, o mercado interno (90%), depois o processamento (7%) e a exportação (3%). Nas nossas condições, o produto é valorizado no segundo semestre, sendo que não se consegue preços atraentes nessa época do ano, mesmo em condições de baixa oferta como está ocorrendo atualmente, face à forte característica de inelasticidade do produto, ou seja, o Tahiti não guarda a mesma proporcionalidade considerando o aumento de consumo em função da baixa dos preços. Já a exportação está crescente, tendo o

Brasil enviado em janeiro-fevereiro, 35% mais Tahiti neste ano em relação à 2002, informou Boteon.

O grande concorrente do Brasil é o México, que, no entanto, entra no mercado em uma "janela" de baixa produção brasileira, que ocorre nos meses de junho a outubro. A

pesquisadora da USP ressaltou que, para manter esse mercado, há necessidade de se produzir frutos de excelente qualidade, preservando o meio ambiente e a saúde humana, demonstrando que estamos na era da segurança alimentar e da rastreabilidade. **(Continua na página 3).**

### Novo Livro



O livro **lima ácida 'Tahiti'** aborda assuntos relevantes para a produção de frutas de qualidade superior e tem o objetivo de informar e despertar novos caminhos para a produção sustentada. Participam dessa obra 16 autores de instituições de pesquisa e extensão, e da iniciativa privada. Realizado pelo Instituto Agrônomo, o livro recebeu importante apoio do setor através das empresas Agromex, Associação dos Produtores Rurais de Urupês, Costa Mello, Frutan e Sítio da Chuva.

A obra está organizada em oito capítulos temáticos: (i) aspectos gerais e distribuição de cultivo, (ii) fisiologia da produção, (iii) copas e porta-enxertos, (iv) implantação do pomar e tratamentos culturais, (v) manejo da fertilidade do solo, (vi) proteção integrada de pragas e (vii) de doenças, e (viii) colheita e beneficiamento. São 162 páginas, com 28 ilustrações e 208 referências bibliográficas.

Informações: Centro APTA Citros "Sylvio Moreira", IAC: fone/fax (19) 3546 1399 ou fernanda@centrodecitricultura.br.

**Desfrute esta idéia!**

### Leia ainda nesta Edição

- . Criada nova associação de produtores de limão. **Página 3.**
- . VI Dia da Tangerina. **Página 4.**

## Editorial

### A importância dos dias temáticos

*Não há dúvida que grandes temas têm mobilizado o setor citrícola ao longo da história. Do mesmo modo é certo que as soluções para esses desafios passaram e passam pela capacidade do setor em se organizar em torno de um tema.*

O ácaro *Brevipalpus phoenicis*, vetor do vírus da leprose, foi constatado pela primeira vez em São Paulo em 1955 e vinte anos depois era uma das principais pragas em toda a região citrícola. Sua importância, as dificuldades no seu controle e as divergências na sistemática de amostragem do ácaro motivaram a realização de reunião na Estação Experimental de Limeira (atualmente Centro APTA Citros), em novembro de 1975, com a palestra "Considerações sobre a leprose dos citros" proferida pelo Eng. Agr. Francisco Toledo Cabral de Vasconcellos. O sucesso da reunião fez com que, um mês depois, fosse realizada outra palestra, com o tema "Panorama da indústrias de suco cítrico em São Paulo" proferida pelo Eng. Pedro Moraes Siqueira, então presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Suco-Abrassucos. Estas duas reuniões foram o embrião das muitas outras realizadas na E.E. Limeira ao longo de mais de 25 anos. A citricultura cresceu e evoluiu e surgiram segmentos com objetivos e problemas específicos que não mais podiam ser abordados em uma ou duas palestras. Surgiram então os dias temáticos sendo o primeiro deles o Dia do Viveirista de Citros, realizado pela primeira vez em 1995. Em seguida foram criados o Dia da Tangerina em 1998, o Dia do Limão em 2000 e o Dia da Laranja em 2001. Esses encontros temáticos vem sendo realizados anualmente e provaram o acerto da decisão de criá-los. Quase 200 participantes se reúnem em cada um deles para ouvir e debater assuntos de suas áreas de interesse, que abordam desde o panorama atual e as perspectivas de cada segmento, o lançamento de novas variedades, a divulgação de modernas práticas culturais até o debate de leis e normas elucidativas ou restritivas a produção ou a comercialização de mudas, frutos e sucos cítricos. Assim no IV Dia do Limão Tahiti realizado pelo Centro APTA Citros em 27 de março, dentre os diversos temas abordados, foi ressaltado pelos participantes a atualidade e relevância daqueles que trataram da Produção Integrada de Frutas (PIF) e especialmente da Produção Integrada da lima ácida Tahiti em São Paulo, programa apoiado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Temas semelhantes de interesse da cultura como um todo serão também abordados no próximo Dia da Tangerina que será realizado no dia 15 de maio também no Centro APTA Citros.

## Notas

### Seminário Científico

Dentro da programação mensal do Centro APTA Citros 'Sylvio Moreira', foi realizado em 20 de março o seminário "A procura emocionante por novos porta-enxertos". O seminário foi coordenado por Jorgino Pompeu Júnior, pesquisador do Centro, que apresentou os resultados dos trabalhos que vem desenvolvendo ao longo de sua carreira e que são muito valiosos para a citricultura.

### Reunião internacional sobre genoma dos citros

O pesquisador Gustavo Astúa-Monge, do Centro APTA Citros 'Sylvio Moreira' - IAC e da Fapesp, participará da reunião do Consórcio Internacional do Genoma de Citros a ser realizada em Valência, na Espanha, de 6 a 11 de abril. A reunião tem como objetivo a estruturação e organização de um programa de cooperação internacional visando o sequenciamento do genoma de citros e o estabelecimento de um programa de troca de informações entre os participantes. O projeto inclui a participação de representantes dos EUA, Espanha, Japão, Austrália, França e Brasil.

### Campanha MSC

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, Antonio Duarte Nogueira Jr., procedeu ao lançamento oficial da Campanha de Varredura da Morte Súbita (MSC) no Estado de São Paulo, no dia 18 de março em São Paulo, e no dia 31 em Bebedouro. A Campanha vem acompanhada de um grande esforço de todo o setor para o efetivo levantamento do tamanho e intensidade dos focos de Morta Súbita. Tais resultados serão ferramentas importantes nas tomadas de decisão dos produtores.

### Participação no "Pan American Plant Disease Conference"

A pesquisadora Juliana Freitas-Astúa (Embrapa/Centro APTA Citros 'Sylvio Moreira') participará da Conferência Pan Americana de Doenças de Plantas, em South Padre Island, TX, EUA, no período de 6 a 11 de abril.

A pesquisadora proferirá duas palestras no Simpósio sobre Doenças de Citros, uma sobre o "Progresso da Pesquisa sobre a Leprose no Brasil: o Desenvolvimento de um Método de Diagnóstico Molecular" e

outra sobre a "Morte Súbita dos Citros: Um Novo Desafio para Fitopatologistas Brasileiros".

Os trabalhos são fruto da colaboração entre pesquisadores do Centro APTA Citros 'Sylvio Moreira' (Eliane C. Locali, Gerd W. Müller, Gustavo Astúa-Monge, Marco A. Takita, Marcos A. Machado, Maria Luísa P. N. Targon e Renata Antonioli), da Embrapa (Alessandra A. de Souza e Juliana Freitas-Astúa) e da ESALQ/USP (Elliot W. Kitajima).

### Safra de laranja pode cair 10% em São Paulo

A safra paulista de laranja deve sofrer quebra de 10% este ano, devendo se situar entre 300 e 320 milhões de caixas de 40,8 quilos, segundo projeções preliminares do mercado. A área cultivada deve registrar ligeira retração, para 658 mil hectares este ano, em relação aos 661 mil hectares do ano passado. Em consequência, é provável que as indústrias processadoras de suco de laranja esmaguem uma quantidade 7% menor este ano, ou seja, entre 250 e 270 milhões de caixas.

O segundo levantamento de estimativa do Instituto de Economia Agrícola (IEA), deve apontar produção inferior às 362 milhões de caixas projetadas no relatório de novembro. Segundo Nelson Martins, coordenador do IEA, os pesquisadores estão concluindo o levantamento, que deverá ser divulgado no início de abril.

Fonte: [www.abecitrus.com.br](http://www.abecitrus.com.br)

### Missão chinesa visita Brasil

O Brasil recebeu este ano visita oficial de uma missão chinesa para conhecer áreas produtoras, indústrias e para implementar a cooperação técnica nas áreas de quarentena animal e vegetal. O grupo, que ficou até o dia 1º de março no Brasil, se reuniu com o secretário-executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, José Amauri Dimarzio, secretário de Defesa Agropecuária, Maçao Tadano, e com o diretor do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal.

Além do interesse por produtos como soja e derivados e carne, a missão visitou a região produtora de citros no Estado de São Paulo, indústrias de suco e o Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus). Segundo o grupo, além das importações de suco de laranja, a China tem interesse em importar outros citros, como a lima ácida. Fonte: [www.abecitrus.com.br](http://www.abecitrus.com.br)

## Matéria de Capa

### Lima Tahiti é destaque

As duas palestras seguintes abordaram exatamente o esforço do governo brasileiro em atender às demandas do mercado importador mundial, especialmente da Comunidade Européia, onde o Tahiti tem boa e crescente aceitação, fruto de uma constante divulgação de suas propriedades, qualidades e usos. O tema tratado foi a Produção Integrada de Frutas (PIF), pelo palestrante José Rozalvo Andrigueto, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A apresentação seguinte versou sobre PIF Tahiti em São Paulo, tendo sido ministrada por Mauro Antonio Luchetti, da CATI de Catanduva.

O objetivo desse programa financiado pelo MAPA, via CNPq, é garantir ao produtor brasileiro a capacitação tecnológica em sistemas integrados de produção, sustentabilidade ambiental e segurança alimentar (por meio da consolidação de padrões de qualidade e competitividade, conforme requisitos internacionais), avanço da capacidade produtiva e gerencial, ampliação dos mercados interno e externo, e expansão da produção e renda do setor frutícola. Isso requer de todo o segmento uma mudança comportamental que prevê alterações profundas, como necessidades de controles absolutos na produção para fins de rastreabilidade e certificação.

### Lançamento do Livro

No final do período da manhã, foi feita uma breve pausa na programação para a cerimônia de apresentação e lançamento do livro Lima Ácida Tahiti, editado por Dirceu de Mattos Júnior, José Dagoberto De Negri e José Orlando de Figueiredo, do Centro APTA Citros-IAC. A publicação visa atender às demandas do setor e concretizar o início de um grande trabalho de cooperação mútua entre pesquisadores, citricultores, empresas, associações de classe e outros, na busca de melhores resultados para o agronegócio do Tahiti como um todo no Brasil.

Após o almoço, outras quatro palestras se seguiram, abordando temas tecnológicos de grande interesse dos produtores, que convivem com problemas e necessidade de soluções. A primeira foi apresentada por Sérgio Roberto Benvenga, da Gravena ManEcol Ltda., que abordou o Manejo Ecológico de Pragas (MEP), desde a conceituação até os exemplos de controle das principais pragas do Tahiti, como ácaro branco e cochonilha ortézia, que muito têm

preocupado os citricultores. Destacando a preocupação com a segurança alimentar e ambiental, o palestrante ilustrou com detalhes e dados científicos, como é possível minimizar os danos decorrentes de um manejo inadequado.

### Irrigação

Sob o tema Manejo de Plantas Daninhas, com ênfase na sustentabilidade dos pomares, o Prof. Robinson A. Pitelli, da Unesp de Jaboticabal, abordou os conceitos de ecossistema, biosistema e agroecossistema para demonstrar a importância do manejo adequado e equilibrado do mato nos reflexos positivos de controle de pragas, manutenção dos inimigos naturais, manejo da fertilidade dos solos, acúmulo de nutrientes, sem deixar de mencionar os aspectos negativos de competição por água, luz e nutrientes com o Tahiti, alelopatia, hospedeiros intermediários de algumas pragas e parasitismo.

Uma das tecnologias mais requisitadas para o cultivo de Tahiti é a irrigação, tema que foi apresentado pelo consultor Danilo José Fanelli Luchiari, mostrando a necessidade dessa técnica, os métodos utilizados, as tendências, desafios e dificuldades em curso, os resultados obtidos, finalizando com a produção de frutos fora de época, que talvez seja o mais importante objetivo dos participantes presentes.

Finalmente, o tema Produção de Mudanças Cítricas em Ambiente Protegido foi abordado por Mário Sérgio Tomazella, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo (Adaes), que apresentou as portarias que regulamentam a produção de mudas de citros no Estado de São Paulo, sejam elas certificadas ou fiscalizadas, além dos dados que demonstram a intenção de se produzir cerca de 10 milhões de mudas em 2002/2003, a existente diversificação de porta-enxertos, e a quantidade de borbulhas que deverão estar disponíveis para esses viveiros. Visando atender solicitação dos produtores presentes ao III Dia do Limão Tahiti, realizado em 2002, o palestrante relatou estar praticamente finalizada a portaria que garantirá a produção de Tahiti Quebra-Galho, em obediência à atual legislação, não havendo portanto problemas de conflito nessa área.

*“Quando você tem uma meta, o que era um obstáculo passa a ser uma etapa de um de seus planos”.*

*(Gerhard Erich Boehme)*

## Criada associação de produtores de limão

Uma nova associação de classe foi fundada no Centro APTA Citros ‘Sylvio Moreira’, em 28 de março: a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Limão, com o objetivo de atender uma antiga pretensão dos interessados, que era a de organizar o setor. Seus objetivos são:

- Assistir seus associados em todos os assuntos de interesse comum;

- Colaborar com órgãos, entidades e empresas públicas ou privadas, no estabelecimento e aprimoramento de estruturas adequadas à exportação de limão;

- Incentivar o incremento da produção e industrialização de limão e melhoria de sua qualidade, em todas as suas fases, através de pesquisas, estudos, levantamentos, seminários e congressos, visando ao desenvolvimento de suas exportações;

- Manter relacionamento e firmar convênios com órgãos, universidades, institutos de pesquisas, agências financiadoras, entidades e empresas públicas ou privadas, nacionais e/ou internacionais, podendo tais convênios ser firmados no país e/ou no exterior, que exerçam atividades relacionadas com a produção, preparação, transporte, armazenamento, comercialização, exportação e promoção do limão, no Brasil e no exterior, em todas as formas, inclusive através de participações em feiras e exposições, com fundos próprios ou de terceiros.

Foi eleita e empossada a primeira diretoria, com gestão prevista para dois anos. Ela foi constituída da seguinte forma:

Presidente: Valdir Promícia (Itacitrus – Itajobi/SP)

Vice-presidente: (José Carlos da Cruz Andrade (Sítio da Chuva – Mogi Mirim/SP)

Secretário: João Carlos Nazareth (Supracitrus Comercial Ltda. – Olímpia/SP)

Tesoureiro: Edmundo Dalla Libera (GSI Exports – Catanduva/SP)

Foi também elaborada a Ata de Fundação e aprovado o Estatuto da ABPEL.

O Centro APTA Citros ‘Sylvio Moreira’, do Instituto Agrônomo (IAC), será representado pelo PqC José Orlando de Figueiredo, todas as vezes em que houver necessidade de assessoramento técnico-científico.

O IAC foi enquadrado na categoria de sócio fundador e em futuro próximo será definida a modalidade em que será colocado: sócio fundador conveniado ou sócio fundador benemérito. “Nosso objetivo é que haja uma mútua e benéfica colaboração entre o Centro APTA Citros ‘Sylvio Moreira’-IAC e a nova Associação”, diz José Orlando.

## VI Dia da Tangerina



O Dia da Tangerina, em sua sexta edição, será realizado no dia 15 de maio, no Centro APTA Citros 'Sylvio Moreira' - IAC e contará com a presença de renomados nomes da nossa citricultura. Temas polêmicos e de grande interesse do setor serão debatidos. Vale a pena conferir.

Veja a programação:

- 8:30h – Abertura  
Coordenador: Arlindo de Salvo Filho (GCONCI)
- 9:00h – Fitorreguladores na melhoria da qualidade.  
Frauzo Ruiz Sanches (Consultor)
- 9:30h – Produtos minimamente processados  
José Fernando Durigan (FCAV-UNESP)
- 10:00h – Intervalo
- 10:20h – Irrigação X Porta-enxerto X Morte Súbita dos Citros  
Jorgino Pompeu Junior (Centro APTA Citros/IAC)  
Jaime Flávio da Fonseca (Irrigaplan)
- 11:10 – A diversidade do mercado de tangerinas  
Antonio Ambrósio Amaro (IEA)
- 11:45 h – Debate
- 12:00h – Almoço  
Coordenador: Maurício Mendes (FNP)
- 13:30h – Equilíbrio nutricional integrado ao manejo de cultivo  
Décio Joaquim (Consultor)
- 14:15h – Intervalo
- 14:45h – Mesa redonda – Problema grave na cultura – *Alternaria*  
Coordenador: Antônio de Goes (FCAV-UNESP)  
Palestrantes: Eduardo Feichtenberg (IB)  
Carlos Ivan Aguilar-Vildoso (Consultor)  
Debatedores: Marcel B. Spósito (Fundecitrus)  
Amauri Peratelli (GCONCI)
- 17:00h – Encerramento

### Citrus e Saúde

#### O valor terapêutico das limas ácidas

As propriedades medicinais das limas ácidas são encontradas em seu suco, especialmente usado na manufatura de ácido cítrico e remédios ou, principalmente, no óleo essencial retirado da casca, por pressão, ou do fruto inteiro, por destilação a vapor. Esse óleo é utilizado para prevenir problemas em virtude das suas propriedades antianêmicas, anti-reumáticas, anti-escleróticas, anti-escorbúticas, anti-sépticas, anti-espasmódicas, antitóxicas, adstringentes, bactericidas, antiflatulentas, cicatrizantes, depurativas, sudoríficas, diuréticas, antifébris, anti-hemorragias, hipotensivas, estimulantes de glóbulos brancos, tônicas e vermífugas.

Como o óleo essencial das limas tem propriedades antivirais e antibacterianas,

o seu uso é excelente para o tratamento de resfriados e sintomas de gripe. Ele é também comumente usado como digestivo e estimulante de apetite, além de ser recomendado para dispepsia (má digestão). Com propósitos aromatizantes, o óleo essencial das limas é utilizado especialmente em águas minerais e bebidas estimulantes à base de suco de limas.

Para uso na perfumaria, existem misturas com bergamota, lavanda, cedro, sálvia, capim-limão e pinus. Esse tipo de substância tem ação fototóxica, razão pela qual recomenda-se evitar exposição à luz solar, quando do uso tópico. No mercado internacional, a cotação média do óleo essencial de lima é em torno de US\$ 40 por quilograma.

Fonte: [www.cedarvale.net](http://www.cedarvale.net)

## Documento Histórico (30)

### Tahiti Primórdios

Acredita-se que a chegada do limão Tahiti ao Brasil se deu na década de 1930, quando borbulhas dessa variedade foram trazidas da Estação Experimental de Riverside, na Califórnia (EUA), e propagadas na Estação Experimental de Limeira, atual Centro APTA Citros "Sylvio Moreira" – IAC. A variedade Tahiti logo chamou a atenção dos citricultores por suas árvores vigorosas, sem espinhos, folhas muito verdes, por produzir várias vezes ao ano e pelos frutos graúdos e sem sementes.

Um levantamento das variedades e porta-enxertos na citricultura foi conduzido nos meses de julho a setembro de 1960. Nessa época, São Paulo possuía um total de 14 milhões de árvores e o levantamento tomou por base 10% desse número, envolvendo as regiões de Limeira, Sorocaba, Araraquara e Bebedouro. Foram encontradas árvores de três variedades de limão: Tahiti 42.330, Eureka 36.029 e Galego 12.699 plantas, enxertadas em sua maioria em limoeiro Cravo, vindo a seguir o porta-enxerto de laranja Caipira. Constataram-se plantas de limão Tahiti com idades variando de um a 20 anos, demonstrando que o interesse pelo cultivo do Tahiti teve seus primórdios já em 1940.



### Expediente

Informativo Centro de Citricultura

**Editora e jornalista responsável:**

Cristina Rappa (MTb 15.213)

**Conselho Editorial:**

Joaquim Teófilo Sobrinho

Marcos Antonio Machado

José Orlando de Figueiredo

Rose Mary Pio

Ary A. Salibe

Dirceu de Mattos Jr.

José Dagoberto De Negri

Keli Cristina Minatel

Elizete A. Peruchi Borgia

Nidelci Festa Franzini

Fernanda Ozelo

Vivian Michelle dos Santos Borges

Rod. Anhanguera, km 158

CP 04, CEP 13490-970, Cordeirópolis, SP

Fone/fax: (19) 3546-1399

[www.centrodecitricultura.br](http://www.centrodecitricultura.br)

**Os grandes eventos citrícolas de 2003 a serem realizados no Centro APTA Citros-IAC**

**Dia da Tangerina: 15 de Maio**

**Semana da Citricultura/Expocitros: 2 a 6 de junho**

**Curso de Citricultura: 7 a 17 de julho - Dia do Viveirista de Citros: 7 de Agosto**

**Dia da Laranja: 9 de Outubro - Dia do Consultor de Citros: 7 de Novembro**