



Informativo Centro de Citricultura

Cordeirópolis, Março de 2004 • Número 106

Lima Tahiti é destaque no Centro no mês de março

Cerca de 200 citricultores, entre outros profissionais interessados, participaram do V Dia do Limão Tahiti, realizado no Centro APTA Citros Sylvio Moreira-IAC, em 25 de março. Neste ano, participantes de diversos estados brasileiros – como Bahia, Rio de Janeiro, Rondônia, Minas Gerais e Piauí, além de São Paulo – puderam protagonizar e testemunhar o sucesso do evento, que vem sendo realizado anualmente desde 2000.

Quando foi criado, o Dia do Limão Tahiti tinha como objetivo apresentar os mais recentes conhecimentos técnico-científicos disponíveis sobre essa limeira, conhecer as pessoas relacionadas direta ou indiretamente com sua produção e comercialização, discutir os principais problemas inerentes à cultura e promover fortemente a união entre todos os membros que compunham a chamada cadeia produtiva dessa espécie. Esses propósitos vêm se realizando, principalmente em função de dois motivos: todas as pessoas ligadas ao Tahiti, sempre que solicitadas para colaborar com este Centro, o fizeram prontamente. O segundo ponto a ser mencionado é a formação de uma grande equipe de pesquisadores e técnicos, auxiliada pelo Grupo Gestor da PIF Tahiti SP, que está trabalhando com a cultura no campo e em diversos laboratórios, e deverá, num futuro próximo, apresentar soluções para incrementar a produção e a comercialização desse cultivar.

Esse mesmo trabalho conjunto já originou mais dois frutos, colhidos nesta unidade de pesquisas, em 2003, durante o IV Dia do Limão Tahiti: a fundação da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Limão (ABPEL) e o lançamento do livro Lima ácida Tahiti, que, desde então, tem sido o livro de cabeceira do produtor de Tahiti.

Neste ano, oito palestras abrangeram temas que atenderam às necessidades dos produtores e técnicos. “Todos os assuntos apresentados foram amplamente discutidos pelos presentes, o que enriqueceu ainda mais as conclusões daqui levadas pelos

participantes”, afirma José Orlando de Figueiredo, pesquisador deste Centro e coordenador do evento.

Relações de mercado

A primeira palestra, ministrada por Jean Paul Gayet, consultor internacional, enfocou as relações de mercado entre produtor, *packinghouse*, exportador e mercadista. Foram apresentados dados gerais sobre a cultura de Tahiti no Brasil, onde existem mais de 50.000 ha plantados (33.000 em SP), com uma produção estimada em torno de 950.000 t., mais de 400 *packinghouse* (300 a 350 em SP) que trabalham com citros e cerca de 30 exportadores de limão (20 operando em SP).

Foram discutidos o comportamento e as oscilações dos preços do Tahiti no mercado interno e os volumes das importações européias, que têm sido crescentes desde 1998, apontando ainda as exigências deste mercado, que oferece melhor remuneração, mas exige uma série de requisitos contidos dentro de programas como EUREPGAP ou PIF, com cerca de 15 tópicos a serem cum-

pridos pelo produtor/exportador.

Finalmente, foi enfatizado que um limão de qualidade deve ser verde e cheio de suco. Para tal deve haver um perfeito controle do ponto de colheita. Segundo o palestrante, essa situação somente será possível desde que haja parcerias estreitas entre produtores e *packinghouse*.

Bolsa do limão

Uma estória interessante e inovadora foi apresentada por José Dagoberto De Negri, deste Centro, em que cerca de 20 pequenos produtores do distrito São João do Itaguassu, localizado no município de Urupês, região noroeste de SP, se uniram e encontraram uma maneira de comercializar a safra do Tahiti com melhores preços e agilidade de oferta para o mercado comprador. Trata-se de um mercado informal, onde os negócios são feitos no “pé-da-orelha” e que chega a movimentar diariamente cerca de 3.000 caixas de 27 kg na safra, caindo para 500 a 800 caixas na entressafra, aos preços de R\$ 4,00 a 4,50/cx e R\$ 30,00/cx respectivamente. (Continua na página 3).



José Orlando de Figueiredo, criador e coordenador do Dia do Limão Tahiti

Editorial

O limão na balança

Limões são frutos ácidos que se diferenciam das demais variedades de citros, porque são comumente consumidos associados com outros alimentos. Um exemplo tradicional é o uso do óleo essencial de sua casca no preparo de refrigerantes. É preciso destacar que na língua portuguesa a palavra "limão" é utilizada como referência ao conjunto dos limões verdadeiros, as limas ácidas e outras frutas afins.

Em função de exigências climáticas, os limões verdadeiros, como Eureka e Villafranca, são produzidos em áreas de clima frio, como a Califórnia, a Espanha, a Itália e outros países da bacia do Mediterrâneo, além da Índia e da Argentina. A produção desse tipo de limão no Brasil é ainda restrita, estando mais concentrada nos estados do sul.

As limas ácidas, por outro lado, são plantas muito suscetíveis às baixas temperaturas e, por isso mesmo, cultivadas em áreas de clima tropical. Os principais produtores de limão Tahiti são o México e o Brasil. Vale acrescentar que o Tahiti é um tipo de citros com cultivo quase que restrito aos países das Américas com esse tipo de clima.

A produção mundial de limões e limas ácidas (infelizmente, as estatísticas representam somatórias não esclarecedoras da produção dos dois tipos de citros) está situada entre 9 e 10 milhões de toneladas métricas. Desse total, pouco mais de 70% são comercializados como fruta fresca.

O ritmo de crescimento anual da produção de limões e limas ácidas no decorrer das décadas de 1980 e 1990 foi de 4,4%. Já na década atual, a taxa de expansão é estimada em 1,1%, consideravelmente mais baixa que nas décadas anteriores. Calcula-se um aumento total de apenas 15% nas colheitas, que deverão somar em 2010 algo ao redor de 10,6 milhões de toneladas.

O panorama econômico que se descortina para o limão Tahiti e seus subprodutos nos próximos anos deve ser enfrentado com um programa agressivo por parte do Brasil. Para enfrentar os competidores no mercado mundial, as medidas urgentes incluem: redução do custo de produção, investimento na produtividade e qualidade das frutas, e ações mercadológicas agressivas nos mercados interno e de exportação.

Notas

Visita internacional

Em 3 de março, visitaram o Centro APTA Citros Sylvio Moreira-IAC os pesquisadores da empresa Stepac, de Israel, Yolanta Saks, diretora de Desenvolvimento de Novos Produtos, e Marc Gimenez, especialista em pós-colheita. Os pesquisadores estavam acompanhados de Ivo Tunchel, diretor da Stepac Brasil Ltda.

O Centro de Citros vem desenvolvendo trabalhos de pós-colheita em parceria com a Stepac, por meio de testes de avaliação de eficiência de uma nova embalagem de atmosfera modificada para citros. Os visitantes foram recebidos por Lenice Magali do Nascimento, especialista em pós-colheita deste Centro.

Subcomitê de Pesticidas analisa novas restrições

Em 11 de março, o pesquisador Alexandre Morais do Amaral (Embrapa/CAPTACSM) participou, na sede do Fundecitrus, em Araraquara, da reunião do Subcomitê de Pesticidas, composto por representantes da indústria de suco e da pesquisa. O grupo tem analisado as novas restrições a serem implementadas pela Comunidade Européia (CE) e Japão aos resíduos de pesticidas em produtos de origem agrícola consumidos nessas regiões, o que inclui o suco de laranja. Na ocasião, foram debatidos aspectos técnicos das legislações e suas exigências e discutidos procedimentos a serem adotados na cadeia citrícola brasileira diante desse novo desafio.

Produção integrada de citros

Em 11 de março, foi realizada na sede da Embrapa Tabuleiros Costeiros, em Aracaju (SE), a Reunião Nacional dos Coordenadores de Produção Integrada de Citros (PIC), abrangendo as regiões de São Paulo, Bahia e Sergipe (laranjas) e São Paulo e Piauí (lima ácida Tahiti). O objetivo da reunião foi a consolidação das Normas Técnicas Específicas (NTE) da cultura dos citros e a elaboração da grade de agroquímicos, para serem aprovados pelo MAPA e a seguir disponibilizados aos citricultores.

Após a reunião, foi feito um *tour* técnico nos municípios de Itaporanga, Boquim e Estância, onde foram visitados pomares, borbulheiras, lotes de plantas matrizes e o parque industrial de Sergipe. O Engº Agrº José Dagoberto De Negri, do Comitê Gestor da PIF Lima Ácida SP, representou o Centro de Citros no evento.

Reunião ABPEL

A Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Limão (ABPEL) realizou neste Centro, em 28 de março, a reunião comemorativa de seu primeiro aniversário de fundação. O encontro foi realizado um dia após a realização do V Dia do Limão Tahiti, em iniciativa de seu presidente, Waldyr Promícia, que deseja comemorar anualmente o aniversário da Associação juntamente com o Dia do Limão Tahiti.

O principal assunto discutido foi a necessidade de organização dos produtores e exportadores de Tahiti, principalmente no que se refere à comercialização, interna ou externa, dos frutos.

A ABPEL possui 44 associados, número que pretende ampliar.

Para mais informações contate: joseorlando@centrodecitricultura.br.

Reunião de dirigentes da Secretaria

Com a presença do Secretário Duarte Nogueira, ocorreu em 12 de março, nas instalações da CATI e do ITAL, em Campinas, a reunião dos dirigentes da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, quando foram apresentadas as principais linhas de atuações de suas diferentes unidades, com destaque para as possibilidades de interação e integração. Na ocasião, foram ainda detalhadas as frentes de atuação nos principais programas dos Agronegócios do Estado.

Seminário Científico

O Centro APTA Citros realizou, em 26 de março, o seminário intitulado "Controle alternativo de doenças de plantas", que foi proferido por Wagner Bettiol, do Laboratório de Microbiologia Ambiental da Embrapa. O evento contou com a presença de pesquisadores e estagiários do Centro.

Palestra sobre CAPTACSM na UNESP Rio Claro

O pesquisador Alexandre Morais do Amaral (EMBRAPA/CAPTACSM) proferiu palestra intitulada "Centro APTA Citros Sylvio Moreira: Um Centro de Excelência do CNPq e Vizinho da UNESP Rio Claro" para professores e alunos do curso de Pós-Graduação em Microbiologia Aplicada do Instituto de Biociências da UNESP de Rio Claro, no dia 26 de março. O pesquisador abordou os projetos desenvolvidos no Centro APTA Citros e a oportunidade das instituições promoverem projetos em conjunto.

Matéria de Capa

V Dia do Limão

Destino da safra: mercado e indústria

No pico de safra da lima ácida Tahiti, que ocorre entre janeiro e março, o Brasil enfrenta um problema de excesso de oferta. Segundo Margarete Boteon, do CEPEA/ESALQ, os dados do IEA mostram que São Paulo deverá colher em 2004, cerca de 23,5 milhões de caixas de 40,8 kg de Tahiti, direcionando 89% para o mercado "in natura", 7% para o processamento e 4% para a exportação de fruta fresca.

Cerca de 40% da produção é colhida nesse período e a elevação da oferta faz diminuir os preços interna ou externamente, atingindo um mínimo de R\$ 1,50/cx de 27 kg, enquanto que no segundo semestre o valor de comercialização pode ser até dez vezes maior.

Para tentar escoar os excedentes o Brasil tem direcionado parte da sua produção para o mercado externo, obtendo recordes de exportação com índices de crescimento de cerca de 50% ao ano. Esse alto volume exportado a preços atrativos garantiu a hegemonia do produto brasileiro na Europa, deixando pouco espaço para os demais países exportadores da fruta. Por outro lado, esse aumento tem pressionado negativamente as cotações, refletindo-se também em menores preços no mercado interno. Nos três primeiros meses de 2004, no porto de Rotterdam, as frutas brasileiras de melhor calibre vêm sendo comercializadas a cerca de US\$ 3,00/cx de 4,5 kg, valor 30% inferior ao do mesmo período em 2003. Nosso principal comprador de lima ácida é a União Européia, responsável por 95% do total exportado.

Com relação à indústria, que normalmente processa o refugo do mercado da fruta fresca, os preços pagos também não vêm remunerados positivamente o produtor tendo sido oferecido pela fruta "posto fazenda" de R\$ 3,20 a R\$ 4,50/cx de 40,8 kg.

A possível solução para melhorar a rentabilidade do setor é procurar diversificar os consumidores e reformatar a promoção do Tahiti para os públicos dos mercados interno e externo, abrindo novos mercados como o norte americano e o japonês ou promovendo o uso de suco em refrigerantes, chás e *drinks* à base de bebidas alcoólicas.

Associação entre produtores e exportadores

O palestrante Waldyr Sérgio Promícia, presidente da ABPEL, apresentou os principais objetivos da associação: incentivar o

incremento da produção e industrialização de limão e a melhoria de sua qualidade, em todas as suas fases, através de pesquisas, estudos, levantamentos, seminários e congressos, visando o desenvolvimento de sua comercialização.

Foram discutidas as principais metas da entidade, que se resumem em levar aos associados o que há de mais moderno em qualquer área: produção, industrialização ou comercialização. Para isso, o domínio da informação sobre, por exemplo, colheita, pós-colheita, mercados interno e externo, e legislações, será fundamental para o sucesso de todos.

"A ABPEL almeja também ser o elo entre o produtor, o distribuidor e o consumidor e entende que é muito importante promover o marketing do limão", revelou o presidente da associação. Já existe uma linha de trabalho que contempla a valorização do produto nos mercados, a divulgação das qualidades medicinais do Tahiti e a promoção da união dos produtores e exportadores para trabalhar no mercado internacional.

Controle de pragas e doenças

Segundo Arlindo de Salvo Filho, consultor, a correta aplicação dos defensivos constitui um fator de sucesso no controle das pragas e doenças do Tahiti.

As principais doenças consideradas são as fúngicas e bacterianas, como podridão floral, gomose, rubelose, verrugose, mancha graxa e cancro cítrico. De cada uma delas foram apresentados os sintomas, as condições que favorecem o aparecimento e seu controle. Foi ainda discutida a importância do manejo ecológico do controle fitossanitário. As principais pragas citadas foram os ácaros branco, da ferrugem e purpúreo, e as cochonilhas parlatória, pardinha, escama farinha e, principalente, a *Orthezia praelonga*, que causa sérios problemas ao Tahiti.

Rastreabilidade e certificação

O palestrante Antonio Carlos Lirani, da empresa INTERall, apresentou os conceitos e fundamentos da certificação de produtos agropecuários, tão necessária à modernização do sistema produtivo e gerencial do Tahiti para competir em igualdade nos mercados internacional e nacional. Com definições muito claras, mostrou que rastreabilidade é apenas uma ferramenta da certificação e que isoladamente não tem valor algum. Todavia cita que é tão importante que é considerada sinônimo de credibilidade. Ela nos permite identificar

sistemicamente todos os passos por onde um determinado produto passou, permitindo que sejam cumpridos os protocolos e exigências dos compradores e importadores.

Tahiti no nordeste brasileiro

O nordeste tem boas condições para o cultivo do Tahiti, principalmente porque o clima é bastante adequado, com temperaturas elevadas mas chuvas insuficientes, que são supridas através da irrigação. Os Estados produtores são Bahia, Sergipe, Pernambuco, Ceará, Piauí e Maranhão, em área total de 6.519 ha, com uma produção de 54.448 t. De cada estado produtor, foram mencionados os problemas existentes e as possíveis soluções.

Quanto à exportação, o palestrante Ygor da Silva Coelho, da Embrapa, comentou sobre os países importadores e os entraves existentes para a exportação. Outros assuntos mencionados foram os porta-entertos utilizados, pragas, doenças, produção de mudas, em um interessante panorama dessa importante cultura no Nordeste.

Fertilizantes orgânicos

Foram apresentados inicialmente alguns conceitos importantes sobre resíduos orgânicos, matéria orgânica, húmus e fertilizantes orgânicos e descritas as suas propriedades. A seguir foram apresentados os principais materiais orgânicos para uso na agricultura: restos vegetais, turfas, esterco, resíduos industriais e compostos. O modo de aplicação e as respectivas doses foram discutidos pelo palestrante Jorge de Castro Kiehl, da ESALQ/USP, levando os interessados a participarem amplamente do debate.

Concluiu-se que existe pouca experimentação sobre o assunto e nada ainda foi realizado com o limão Tahiti. O palestrante foi convidado a realizar alguns experimentos em colaboração com o Centro, o que aceitou prontamente.

Visita do MAPA/SP e de representante da Espanha

O delegado regional do MAPA em São Paulo, Francisco S. F. Jardim, e o conselheiro de Agricultura, Pesca e Alimentação da Embaixada da Espanha, Jesus Salas Zapatero, visitaram o Centro APTA Citros, onde, além de conhecerem as instalações, discutiram as atuais exigências da União Européia em termos de certificação fitossanitária.

VII Dia da Tangerina

Em sua sétima edição consecutiva, o Dia da Tangerina será realizado, neste ano, no dia 6 de maio, na sede do Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio de Citros Sylvio Moreira, do Instituto Agrônomo. O evento, destinado a produtores, engenheiros agrônomos, empresários, pesquisadores, professores universitários e demais interessados no cultivo e comercialização da fruta, trará recentes e importantes informações necessárias ao bom desempenho da cultura. Os problemas ligados às questões fitossanitárias serão destaque, com ênfase na prevenção, controle, manejo e custos de produção no caso de infestação por alternaria.

A ortézia constitui um grande desafio para o citricultor e a pinta preta tem trazido sérios problemas na condução do pomar e na hora de comercializar a fruta. “Todos estão convidados a participar dessa interessante discussão que será em prol da qualidade e das boas negociações da tangerina”, informa Rose Mary Pio, pesquisadora do Centro de Citros e coordenadora do evento.

Programação

8:00 Inscrição

8:30 Abertura

Painel I. Coordenador: Marçal Zuppi da Conceição (ANDEF)

09:00 Manejo ecológico de pragas da tangerina com ênfase para ortézia
Santin Gravena (Gravena ManEcol)

09:40 Intervalo

10:00 Novo enfoque da doença pinta preta
Antonio de Góes (Unesp)

10:45 Qualidade e rotulagem: exigências do mercado

David Ferreira (DFSkill) e Anita de Souza Dias Gutierrez (Ceagesp)

11:30 Debate

12:00 Almoço

Painel II. Coordenador: Amauri Tadeu Peratelli (GCONCI)

Seminário: “Alternária: grande desafio da tangerina”

14:00 Uma abordagem nutricional

Edmundo Eugênio Archelós Blasco (Fazenda Raio de Sol)

14:30 Epidemiologia e Controle

Eduardo Feichtenberger (UPD Sorocaba/IB)

15:00 Intervalo

15:30 Custos de produção: antes e depois da alternária

Maurício Lemos Mendes da Silva (FNP/GCONCI)

16:30 Debate

17:00 Encerramento

Registro Histórico (38)

O limão verde

O limão popularmente chamado de Tahiti é uma variedade de citros relativamente nova, cultivada no mundo. Tornou-se conhecido ao redor de 1875, por ocasião do relato de uma planta cultivada nos jardins da Califórnia (EUA), tida como ornamental. Sua origem exata não é bem conhecida, mas acredita-se que já no século 17 ele tenha sido introduzido no Brasil trazido do Mediterrâneo. Há relatos ainda que ele tenha sido introduzido nos EUA entre 1850 e 1880, de sementes de frutas cítricas trazidas por navios mercantes que faziam o comércio entre o Taiti e São Francisco, na Califórnia. Daí derivam, provavelmente, os nomes de “Persian lime” e “Tahiti lime”, como esse limão é conhecido mundialmente. Nos EUA ele é também conhecido como “Bears lime”.

A variedade difundiu-se pela Califórnia, mas não se tornou uma fruta de importância comercial devido a pouca adaptação ao clima frio da região. O Tahiti chegou à Flórida em 1887 e se aclimatou na parte sul da península, onde o clima é mais ameno e as geadas raramente costumam acontecer.

De início, a produção comercial de Tahiti foi muito limitada. Os consumidores estavam acostumados ao limões verdadeiros, tipo Eureka e Villafranca, que chegavam aos mercados como frutas de casca amarela. O Tahiti, um limão de casca verde, tardou em ganhar a preferência dos consumidores americanos. Em 1960 a produção de Tahiti da Flórida havia crescido para 30 mil toneladas métricas, saltando para 100 mil toneladas em 1970.

A partir dos Estados Unidos o Tahiti difundiu-se pelas Américas, com destaque para os cultivos comerciais em Cuba, El Salvador, Guatemala, Honduras, Costa Rica e Martinica. Um produtor de grande importância, além do Brasil, é o México, que se revela um excelente exportador.

O Tahiti é uma fruta tropical que prospera melhor nos climas quentes, úmidos, com dias e noites quentes. Sua coloração verde escura, alto teor de suco e ausência de sementes estão colaborando para o seu sucesso nos mais distintos mercados.



Expediente

Informativo Centro de Citricultura

Editora e jornalista responsável:

Cristina Rappa (MTb 15.213)

Conselho Editorial:

Alexandre Moraes do Amaral

Ary Aparecido Salibe

Dirceu de Mattos Jr.

José Dagoberto De Negri

José Orlando de Figueiredo

Keli Cristina Minatel

Lenice Magali do Nascimento

Marcos Antonio Machado

Maria Luísa P. N. Targon

Vivian Michelle dos Santos Borges

Rod. Anhanguera, km 158

Caixa Postal 04, CEP 13490-970,

Cordeirópolis, SP

Fone/fax: (19) 3546-1399

www.centrodecitricultura.br

Apoio:

