

Frutas cítricas importadas no mercado de Salvador, Bahia

Ygor da Silva Coelho*

Dois fatos históricos associam o Estado da Bahia à citricultura brasileira e mundial: o registro das primeiras introduções de citros no Brasil, realizadas pelos portugueses, logo após o descobrimento, e o forte vínculo da Bahia com a citricultura mundial, em virtude da cidade de Salvador ser o centro de origem da laranja 'Bahia', considerada, sob o ponto de vista econômico, uma das mais importantes variedades comerciais de citros.

Embora permaneça ocupando uma posição de relativo destaque no contexto nacional, a citricultura baiana ressurte-se de ações inovadoras capazes de posicioná-la na relação dos agronegócios considerados mais avançados e competitivos. No momento, a Bahia ocupa posição de segundo produtor de citros do País, com uma área plantada de 50 mil hectares e uma produção estimada em 865 mil toneladas por ano. A baixa produtividade, em torno de 17 toneladas por hectare, é um reflexo do baixo nível tecnológico empregado e da falta de organização dos produtores e dos demais segmentos da cadeia produtiva de citros.

Os aspectos positivos e facilidades que, teoricamente, constituem vantagens comparativas, tais como extensão territorial,

solos adequados, clima e disponibilidade de tecnologias, não têm sido suficientes para dinamizar o setor e estimular a obtenção de altas safras. Além da questão da produtividade, que é apenas a metade da alcançada no Estado de São Paulo, a má qualidade dos frutos representa uma crescente ameaça, em função da exigência dos consumidores e da competição que se acirra a cada ano entre as regiões e países produtores.

Nos últimos anos, tem se observado na cidade de Salvador um abastecimento contínuo com frutos cítricos provenientes de diversos países da América do Sul, Europa e Estados Unidos.

Embora possa parecer uma incoerência, pois a oferta de frutos produzidos no próprio Estado é constante, a importação evidencia a

existência de um nicho no mercado baiano que demanda frutos de alta qualidade.

Este artigo analisa as questões relacionadas com consumo de frutas cítricas importadas pelo mercado de Salvador, terceira maior cidade do Brasil, visando somar informações que possibilitem substituir as importações e suprir a demanda dos consumidores, de elevado poder aquisitivo, com frutos produzidos internamente no Estado da Bahia.

Aspectos econômicos das variedades importadas

As principais cultivares importadas e comercializadas nos supermercados de Salvador são a laranja 'Valência' e 'Navelina', tangerinas 'Clementina', tangor 'Ortanique', limão 'Eureka' e *grapefruits* ou pomelos dos tipos 'Marsh Seedless' e 'Star Ruby', este de polpa avermelhada.



Foto: Ygor da Silva Coelho

*Engenheiro Agrônomo, MSc, Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas-BA; e-mail: ygor@cnpmf.embrapa.br

- **Laranja 'Navelina'**
(*Citrus sinensis*)

É uma cultivar de laranja de umbigo ou *navel*, sem sementes, com cor intensa e características próximas da 'Bahia', que internacionalmente é conhecida como 'Washington' navel. Trata-se de uma das mais exploradas variedades e, juntamente com a 'Newhall' navel, representa a base da citricultura espanhola, onde as laranjas de um modo geral respondem por 54% da produção (Adriaensens, 1999). Os frutos dessas cultivares, em função da semelhança, são comercializados como 'Navelina' e destinam-se unicamente para o mercado de frutas para sobremesa ou consumo *in natura*. Ambos apresentam um tamanho menor do que a laranja 'Bahia' e amadurecem ligeiramente mais cedo (Figura 1). Além da Espanha, outros países demonstram interesse em seu cultivo, a exemplo da África do Sul, onde a 'Navelina' responde por cerca de 20% da área plantada com laranjas de umbigo (Saunt, 1990).

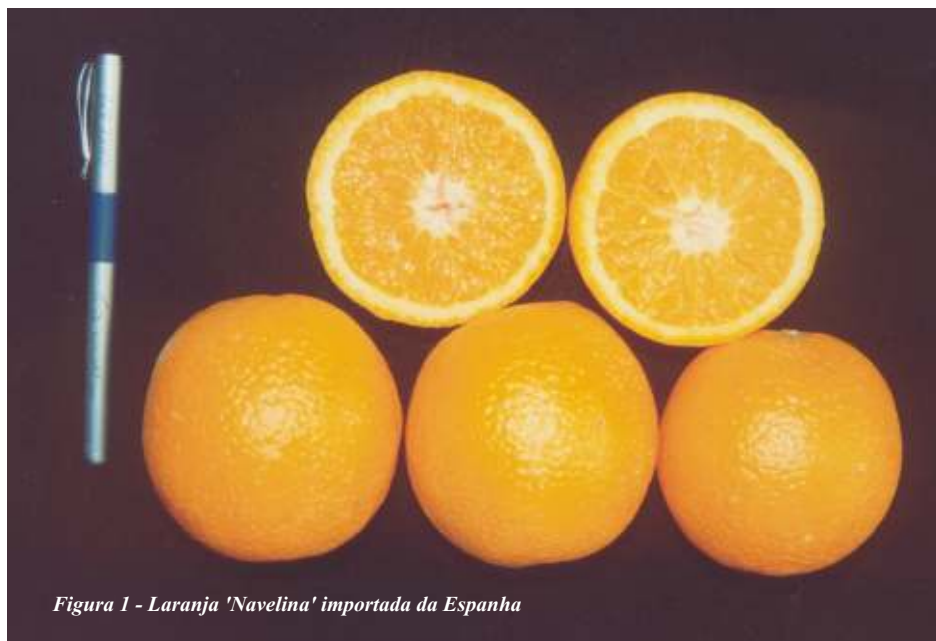


Figura 1 - Laranja 'Navelina' importada da Espanha

- **Laranja 'Valência'**
(*Citrus sinensis*)

Provavelmente, é a mais importante dentre todas as variedades de laranja existentes no mundo. De maturação tardia, apreciada pelo seu elevado teor

de suco, excelente sabor, aparência e coloração atraentes, é a cultivar mais utilizada em países como Estados Unidos, Argentina, Austrália, Uruguai, África do Sul, Marrocos e Israel. O fato de conservar-se muito bem em câmaras frigoríficas facilita o processo de exportação (Figueiredo, 1999).

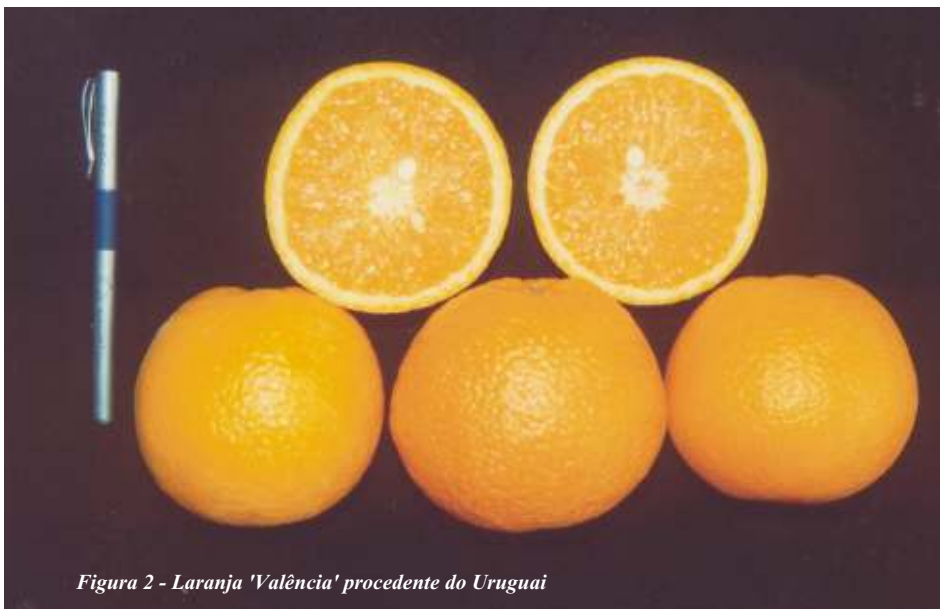


Figura 2 - Laranja 'Valência' procedente do Uruguai

é pouca utilizada na Região Nordeste do Brasil, onde a preferência é por frutos mais adocicados e menos ácidos. Sob o ponto de vista industrial, representa um dos suportes da agroindústria em todo o mundo, tendo em vista a excelente qualidade do suco para processamento, armazenamento e transporte (Figura 2).

Tangerinas Clementina (*Citrus clementina*)

Na Espanha, o cultivo de tangerinas representa cerca de 33% de toda citricultura do País. Embora o consumo de algumas variedades de tangerinas esteja declinando, ou estabilizado, as Clementinas constituem uma exceção e a tendência é de crescimento da demanda e da área cultivada. Atualmente, a Espanha produz por ano cerca de 1,4 milhão de toneladas de tangerinas, sendo 1 milhão de toneladas de Clementinas e responde por 67% das tangerinas comercializadas no mercado internacional. Marrocos é segundo País produtor da variedade, contudo as exportações não são dirigidas ao Brasil.

São diversas as variedades de Clementina, sendo a mais popular a 'Clementina de Nules'. De um modo geral, os frutos apresentam uma coloração alaranjada intensa e excelente qualidade, em função da ausência de sementes, aroma agradável, alto

conteúdo de suco e teores de açúcares e acidez bem equilibrados. A facilidade para descascar manualmente é outro ponto positivo da variedade. Dada a sua maior adaptabilidade a condições climáticas com temperaturas mais amenas, a exploração das tangerinas Clementinas está mais restrita às regiões de clima subtropical, onde a qualidade dos frutos se mostra em sua plenitude (Figura 3).

• Limões (*Citrus limon*)

Fazem parte desse grupo os limões no Brasil denominados de verdadeiros, cujas variedades mais conhecidas são 'Eureka', 'Gênova', 'Lisboa' e 'Siciliano'. Por conta das características bastante parecidas, esses frutos são muitas vezes comercializados como limões 'Siciliano' ou 'Eureka'.

Embora possam vegetar sob diferentes condições climáticas, a melhor

facilmente em resposta a estímulos externos, permitindo várias colheitas durante o ano.

Entre os países produtores, a Argentina lidera o ranking com 1.170 mil toneladas, vindo em seguida a Espanha e os Estados Unidos. Os demais países onde a produção merece destaque são Itália, Turquia, Grécia e África do Sul.

Outros dois aspectos dos limões verdadeiros estimulam o cultivo. Em primeiro lugar, a possibilidade de manutenção dos frutos maduros na árvore por longo período, sem perda da qualidade e, além disso, a resposta favorável ao armazenamento após a colheita. Esta última característica facilita a comercialização, tendo em vista a viabilidade de conservação por diversos meses, sob temperatura e umidade controladas.

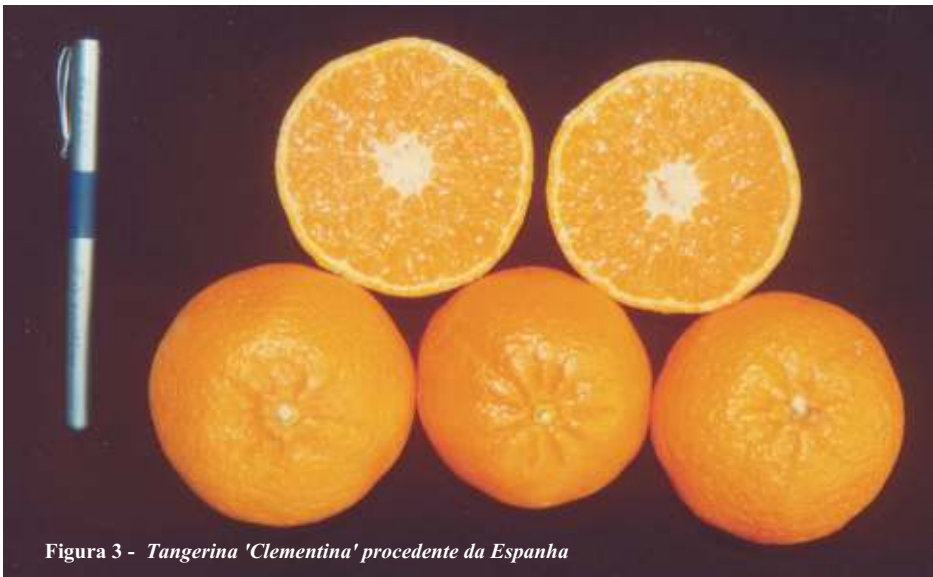


Figura 3 - Tangerina 'Clementina' procedente da Espanha

• Tangor 'Ortanique'

Trata-se de um híbrido natural descoberto na Jamaica, resultante da combinação de laranja e tangerina. A denominação Ortanique vem da junção dos termos, **orange**, **tangerine** e **unique**. Apesar da origem tropical, seu cultivo se expandiu nas regiões subtropicais, onde os frutos desenvolvem melhor coloração na casca e suco. Com características marcantes das tangerinas, os frutos apresentam um pequeno umbigo, alto teor de suco, sabor típico e adocicado, porém a casca é relativamente difícil de remover. O comércio internacional é facilitado pelo fato dos frutos conservarem-se bem em condições controladas, sem perda do seu paladar. As suas árvores são vigorosas e altamente produtivas. Na atualidade, além da Jamaica, com diferentes nomes o tangor 'Ortanique' é cultivado em Honduras, Israel, África do Sul e Austrália.

adaptabilidade dos limoeiros aos climas mais amenos tem motivado a expansão do seu cultivo nas regiões subtropicais. As árvores são vigorosas e possuem a característica de florescer

• Grapefruits (*Citrus paradisi*)

Denominados em português como pomelos, os grapefruits recebem diferentes denominações no mundo citrícola. O cultivo de pomelos é uma atividade de grande importância econômica, apesar dos problemas de mercado que perdura por vários anos. A produção mundial alcança hoje cerca de 4,9 milhões de toneladas/ano, sendo os

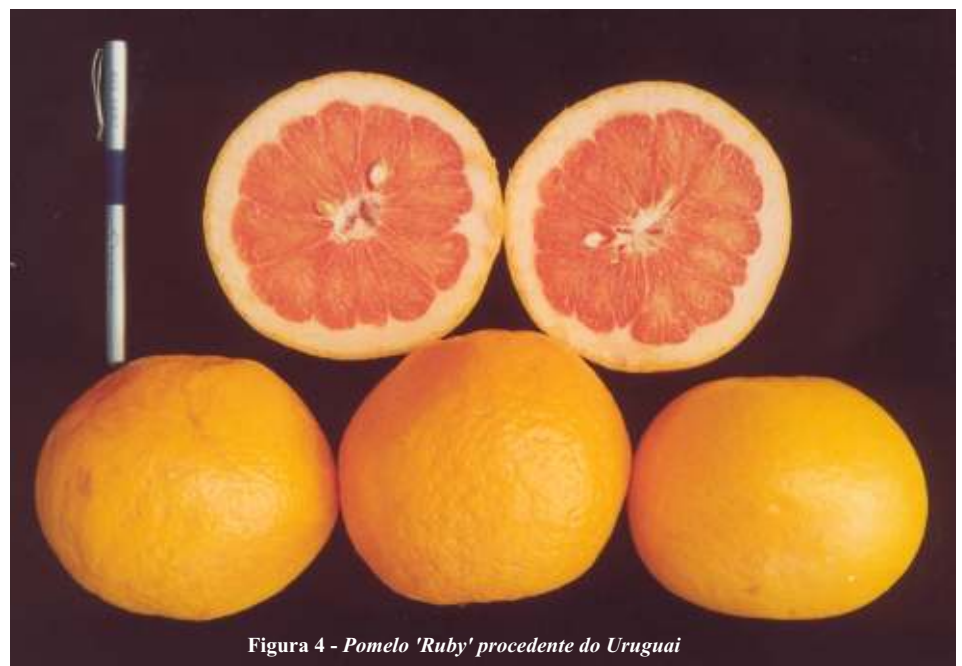


Figura 4 - Pomelo 'Ruby' procedente do Uruguai

Estados Unidos o maior produtor com 2,3 milhões, o que corresponde a 47% do total. Além de maior produtor, os EUA são também os maiores exportadores de pomelos frescos, respondendo por 51,8% do comércio internacional. China, Cuba, Israel, Argentina, México e África do Sul são os demais países produtores. No Brasil, apesar das condições climáticas favoráveis e da alta qualidade do fruto, o interesse dos produtores no seu cultivo é baixo, sendo a produção estimada em apenas 65 mil toneladas, volume bem abaixo dos países acima citados.

O fruto apresenta teor de acidez considerado elevado para os hábitos brasileiros e um sabor doce e amargo que imprime característica peculiar ao suco. Duas variedades de pomelos são introduzidas e comercializadas no Estado da Bahia: o 'Marsh seedless' e o 'Ruby'. O 'Marsh' é o pomelo mundialmente mais conhecido, seus frutos são de tamanho grande, acima de 250g, polpa clara e número reduzido de sementes, daí a sua denominação. O 'Ruby' possui polpa avermelhada, devido à presença do pigmento licopeno, fato que exerce grande atratividade sobre o consumidor, tanto pela beleza interna do fruto como pela cor da casca. A área plantada com pomelos pigmentados vem crescendo sistematicamente, devendo firmar-se como as principais variedades nos próximos anos. Um outro aspecto que tem estimulado o plantio e o consumo de pomelos está relacionado com informações médicas de que o seu uso favorece o controle do colesterol (Figura 4).

Origem dos frutos, quantidades importadas e preços

• Países de origem

As frutas cítricas introduzidas no mercado de Salvador são, em sua maioria, originárias do Uruguai, Espanha, Argentina, Estados Unidos e Chile. Destes países, o Uruguai é o maior fornecedor, com remessa de pratica-

mente todas as espécies e variedades de citros encontradas no mercado: limão 'Eureka', tangor 'Ortanique' tangerina 'Clementina', pomelos 'Marsh Seedless' e 'Star Ruby', laranjas 'Valência' e 'Bahia' ou 'Washington Navel'.

A Espanha, apesar da distância até o Brasil, é o segundo maior fornecedor. Contando com fatores climáticos favoráveis e uma bem montada logística de apoio às exportações, o País desenvolveu sólida tradição como produtor e exportador de frutos de alta qualidade, conquistando mercado em vários continentes. A tangerina 'Clementina' e o tangor 'Ortanique' são os itens em que a Espanha se tornou mais competitiva, sendo responsável por cerca de 65% das exportações de tangerinas do mundo. O limão 'Eureka' figura em terceiro lugar dentre os frutos vindos da Espanha.

A Argentina participa do mercado com maior volume de limão 'Eureka', que também chega à Bahia vindo da Itália e dos Estados Unidos. Há referências ainda à presença de laranja 'Seleta' norte americana e pomelos provenientes do Chile.

• Quantidades comercializadas

Segundo informações obtidas de importadores da Central de Abastecimento (CEASA), as laranjas doces ('Valência', 'Navelina', 'Bahia' e 'Seleta') lideram as importações com um volume anual de 120 mil quilos. A tangerina 'Clementina' com 60 mil quilos vem em segundo lugar, seguido dos pomelos com 22,5 mil quilos. O limão 'Eureka', apesar da oferta constante durante todo o ano e da disponibilidade em todos os pontos de comercialização, teve um volume comercializado de 12 mil quilos, considerado baixo, quando comparado com os outros frutos cítricos. Exerce competição direta com o 'Eureka' o suco de limão também importado, que é comercializado em

pequenos e atrativos recipientes plásticos com formato, cor e tamanho que imita o fruto. O tangor 'Ortanique' tem oferta mais esporádica e é, às vezes, comercializado como tangerina, dificultando a quantificação exata do volume importado.

• Preços praticados no mercado de Salvador

Os frutos recebem preços altamente diferenciados em nível de atacado e varejo. Na CEASA, onde se localizam os atacadistas e importadores, as caixas contendo 15kg de frutos eram comercializados em fevereiro de 2002 por preços variando entre R\$ 32,00 e R\$ 55,00 sendo a menor cotação a da laranja e a maior a dos pomelos. Dependendo do ciclo de safra nos países exportadores e a disponibilidade do produto nacional no mercado, observa-se uma oscilação significativa nos preços ao longo do ano, com variações que alcançam níveis acima de 100%, como é o caso dos limões (Tabela 1).

No varejo, os frutos são comercializados por quilo e sofrem uma majoração elevada. No mês de fevereiro de 2002, as tangerinas eram comercializadas por preços médios em torno de R\$ 9,60/kg, a laranja R\$ 5,20 e os limões R\$ 6,50. Os pomelos, cujos valores sempre são mais altos, tinham uma cotação no varejo variando de R\$ 11,90 até R\$ 23,80/kg (Tabela 2). A título comparativo, a Tabela 3 traz os preços dos frutos produzidos no Estado da Bahia na mesma data em que foram coletados os valores relativos aos frutos importados. A diferença significativa que se observa é explicada basicamente pela diferença na qualidade, sobretudo na aparência e apresentação dos frutos importados.

Tabela 1
Variação anual, no atacado, dos preços dos frutos importados (R\$/kg) Salvador - BA, 2001/02

Fruto	Mínimo	Máximo	%
Tangerina 'Clementina'	1,86	3,00	61
Laranjas	1,20	2,13	77
Pomelos	2,53	3,66	44
Limão 'Eureka'	1,66	3,66	120

Fonte: CEASA

Tabela 2
Preços, no varejo, dos frutos cítricos importados Salvador - BA, fevereiro de 2002

Fruto	Valor (R\$/kg)
Tangerina 'Clementina'	9,62
Laranjas	5,19
Limão 'Eureka'	6,70
Pomelos	11,90 – 23,80

Fonte: CEASA

Tabela 3
Preços no atacado e varejo dos frutos nacionais Salvador - BA, fevereiro de 2002

Fruto	Atacado	Varejo (R\$/kg)
Tangerina	0,56	2,77
Laranja 'Pera'	0,30	0,69
Limão 'Tahiti'	0,20	1,04

Fonte: CEASA

Há que se destacar, em primeiro lugar, que as laranjas e tangerinas produzidas nas condições subtropicais, onde a temperatura média é mais baixa, apresentam uma coloração mais intensa, resultante de uma maior concentração de antocianinas, pigmentos responsáveis pela tonalidade alaranjada. Nas áreas tropicais, onde as temperaturas são mais altas, os frutos produzidos possuem uma cor externa menos atrativa, em função da presença de clorofila na casca e menor concentração do pigmento antocianina. Além dessa questão diretamente relacionada com o clima, os frutos produzidos no Estado da Bahia, de um modo geral, são comercializados de forma inadequada, vendidos a granel ou em sacos que não realçam a qualidade do produto. Caixas padronizadas, de papelão, são utilizadas apenas para a lima ácida 'Tahiti', quando destinada ao mercado europeu. O transporte da fruta de forma inadequada ocasiona danos que implicam em redução na durabilidade e vida de pra-

Tabela 4
Características físicas e químicas dos frutos importados disponíveis no mercado de Salvador (BA), 2002

Fruto	Peso (g)	Suco	SST* (%)	Acidez (%)	SST/Ac** (%)
Laranja 'Valencia'	241	43	9,0	0,63	14,28
Laranja 'Navelina'	157	42	10,1	0,87	11,61
Tangerina 'Clementina'	169	44	9,6	0,94	10,21
Pomelo	287	48	8,9	1,48	6,01

*SST = Sólidos Solúveis Totais ** Relação SST/acidez

Fonte: Embrapa Mandioca e Fruticultura

teleira dos frutos produzidos localmente.

A Tabela 4 apresenta os resultados das análises laboratoriais relativas à qualidade dos frutos. Apesar da aparência externa atrativa e dos teores altamente satisfatórios de açúcares (brix) e acidez, os frutos importados muitas vezes apresentam um sabor ligeiramente alterado, em função do longo período de armazenamento até a sua comercialização final. Sabendo-se que a qualidade interna dos nossos frutos, em alguns casos, se equipara ou suplanta os importados, admite-se que a melhoria da aparência externa e da cor da casca poderia resultar em melhores preços e na conquista da faixa de mercado que hoje consome os frutos vindos de outros países.

Conclusão

Diante do exposto pode-se afirmar que:

- Não obstante os preços baixos e a elevada oferta de frutos cítricos produzidos na Bahia, visto que o Estado possui uma área cultivada de 50 mil hectares e uma produção estimada em 865 mil toneladas/ano, a extraordinária aparência dos frutos importados vem conquistando uma parcela do mercado baiano, representada pelos consumidores de elevado poder aquisitivo. Esta abertura do mercado, que tende a crescer com a implantação de novos complexos turísticos, sinaliza a existência de um nicho que pode ser suprido com a fruta produzida localmente, na medida em que os produtores baianos se

conscientizem em relação à necessidade de produzir frutos de melhor qualidade.

- A competição entre as regiões produtoras do mundo é cada vez mais forte, fato que recomenda a implantação de programas de governo, visando estimular o desenvolvimento de uma consciência em torno da qualidade total nos pomares do Estado. A falta de embalagens específicas para citros, o transporte dos frutos de modo inadequado e colheitas mal executadas são alguns entre os vários fatores que comprometem a qualidade final do produto.
- Como o Estado dispõe de diversos microclimas de altitude, com temperaturas mais brandas, deve ser analisada a possibilidade de estimular o plantio nestas áreas, no sentido de produzir frutos com melhor apresentação para concorrer com algumas das espécies importadas.
- Embora a aparência externa seja extremamente atrativa, muitos dos frutos importados apresentam um sabor ligeiramente alterado, que denota o longo tempo de armazenamento até a sua comercialização final. Sabendo-se que a qualidade interna dos nossos frutos, em alguns casos, se equipara ou suplanta os importados, admite-se que a simples melhoria da aparência externa e da cor da casca poderia assegurar a conquista da faixa de mercado que hoje consome os frutos vindos de outros países.

REFERÊNCIAS

ADRIAENSENS Z, S. Variedades de mandarinas y naranjas cultivadas en España. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE FRUTICULTURA, 1., 1999. *Proceedings...* Botucatu, SP: FAPESP, 1999. p.47-78.

AGRIANUAL 2002. São Paulo: FNP Consultoria & Comércio, 2002. 427p.

FIGUEIREDO, J. O. Cultivares de laranjeiras no Brasil. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE FRUTICULTURA, 1., 1999. *Proceedings...* Botucatu, SP: FAPESP, 1999. p.87-108.

SAUNT, J. *Citrus varieties of the world*. Norwich, England: Sinclair, 1990. 126p.