A TRAJETÓRIA DAS EXPORTAÇÕES DE LARANJA DO BRASIL

Luana Roque Rodrigues [1], Edson Aparecida de Araújo Querido Oliveira [2]

1-Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FCSA – Universidade do Vale do Paraíba.
Av. Shishima Hifumi 2911 – Urbanova, 12244-000 – São José dos Campos, SP.
e-mail[1]: luana.roque@ig.com.br
2-Instituto de Pesquisas& Desenvolvimento – IP&D – Universidade do Vale do Paraíba.
Av. Shishima Hifumi 2911 – Urbanova, 12244-000 – São José dos Campos, SP.
e-mail[2]: edsonaaqo@universiabrasil.net

Palavras-chave: Brasil, China, Política Comercial, Incentivo à Exportação.
Área do Conhecimento: IV Ciências Sociais Aplicadas

Resumo: Este estudo pretende analisar as exportações brasileiras de laranja desde o início do cultivo no país até 2003, apontando as perspectivas futuras. Destaca-se ainda a abertura comercial na década de 1970, mediante a especialização da economia nacional e à inserção competitiva do país nos fluxos dos negócios, bem como a produção nacional e a exportação da década de 1980, quando o Brasil tornou-se o maior produtor do fruto cítrico do mundo, uma posição assegurada até hoje. Apenas, o estado de São Paulo produz 70% do total de laranja do Brasil, um volume que supera a casa dos 400 milhões de caixa.

INTRODUÇÃO

O Brasil conta com um complexo agro-industrial desde 1893. Porém, só veio a exportar laranja em 1920 ao mercado argentino. Além da laranja novas variedades frutíferas foram plantadas no Brasil na época do Império Português. Entre elas: macadâmia, kiwi, acerola, manga, pêssego e abacate.

O cultivo da laranja começou no Brasil como forma alternativa mediante a crise da cana-de-açúcar e do café. Atualmente, o país é o líder mundial do mercado cítrico desde a produção até a exportação, seguido por Estados Unidos da América (EUA), México, China e África do Sul.

O artigo tem o objetivo de avaliar os números de exportação de laranja do Brasil durante o período de 1980 a 2003. Além de apontar os pontos críticos durante a história da citricultura no país.

A pesquisa foi realizada por meio de livros e artigos de jornais e revistas. Os *sites* de órgãos governamentais foram utilizados para o levantamento de dados estatísticos precisos.

HISTÓRICO DO COMÉRCIO DE LARANJA

Um dos frutos mais cultivados e estudados pelo mundo é a laranja. Nativa da Ásia seguiu para o norte da África e de lá para o sul da Europa – Idade Média -, de onde saiu às Américas por volta de 1500. Nesta trajetória ganhou novos sabores e formatos conforme os nutrientes da terra e o clima do país (DIERBERGER, 2004).

Pesquisas comprovam que experimentos para o aprimoramento desse fruto cítrico começaram no século XIX na Europa, mediante disseminação das teorias de Mendel e Darwin. Antes do século XX, os EUA lideravam os esforços técnicos na área. Atualmente, os pomares mais produtivos, resultantes de uma citricultura estruturada, estão nas regiões de clima tropical e subtropical, destacando-se o Brasil, EUA, México, China e África do Sul.

Quase meio século depois da sua presumível domesticação a laranja tem seu maior volume de produção nas Américas. A principais regiões produtoras do mundo estão concentradas no centro-oeste paulista, no Brasil, e na Flórida, nos EUA Unidos.

Numa obra (HASSE, 1987), relata que na década de 1980 o Brasil tornou-se o maior produtor mundial com mais de um milhão de hectares de frutos cítricos plantados. A maior parte da produção brasileira destina-se à indústria do suco, concentrada no estado de São Paulo, responsável por 70% das laranjas e 98% do suco de produção nacional.

A partir de 1530 o governo colonial português decidiu efetivamente colonizar as terras brasileiras, repartindo o território da colônia entre uma dezena de seus homens de confiança, que tinham que povoar e produzir açúcar em áreas chamadas de capitanias. Com a chegada de novos habitantes apareceram as primeiras árvores frutíferas e é a partir daí, 1530/40, que os estudiosos costumam situar o princípio da citricultura no Brasil.

As estatísticas retratam que no início da colonização brasileira houve excelente adaptação climática das árvores cítricas por suas costas. O resultado foi tão positivo que os solos brasileiros produziram uma variedade particular, reconhecida internacionalmente, a laranja Bahia ou baiana – de umbigo – que teria surgido por volta de 1800.

CITRICULTURA BRASILEIRA

A citricultura do Brasil foi alavancada pela laranja Bahia. Apesar de um cultivo lente as mudas passaram a ser disputadas pelo país e continuam sendo espalhadas aos poucos, numa escala considerável.

Em 1873, aproveitando os serviços diplomáticos norte-americanos instalados no Brasil, os técnicos em citricultura de Riverside, na Califórnia, receberam três mudas da laranja Bahia. Delas foram produzidas novas mudas que, posteriormente, espalharam-se pelos EUA e outras partes do mundo com o nome de *Washington Navel* (RADIOBRÁS, 2004).

Com a independência e proclamação do Brasil, mediante várias mudanças radicais a economia nacional também mudou. O trabalho escravo foi trocado pela mão-de-obra imigrante. A cana de açúcar caiu e a cafeicultura cresceu.

O café chegou ao interior do Estado de São Paulo e trouxe consigo a laranja como um cultivo suplementar – consumo interno das fazendas. Apenas no século XX a citricultura começou a ser encarada como "opção agrícola". Em São Paulo, como subsídio aos agricultores, mudas foram distribuídas mudas pelo governo estadual. Mais tarde, com a crise do café, o cultivo de frutos cítricos ganhou maior destaque.

EXPORTAÇÕES DE LARANJA

A cultura da laranja não era considerada na época um grande negócio, mas havia uma vaga possibilidade de exportação. Depois de alguns ensaios, em 1910 foram firmadas as primeiras exportações para a Argentina. O cultivo e a exportação do fruto cítrico passou a ser um negócio que não apenas dava *status* como era rentável.

Praticamente, a exportação e a produção brasileira ficou atrelada aos EUA após da década de 1950. Apesar de popular a laranja seu cultivo metodológico era pouco conhecido. Em contrapartida, a exportação acontecia regulamente, porém não havia controle da produção total – entre área cultivada ou produtiva (MRE, 2003).

De forma gradativa o Brasil começou a importar juntos tecnologias e técnicos de outros países para realizar um projeto em parceria com escolas e institutos que surgiam no país. A idéia era ter procedimentos e normas próprias nacionais.

Com a derrocada das lavouras de café, depois de 17 anos da primeira exportação de laranja, o Brasil esboçou sua classificação para a exportação de cítricos em geral. Assim, na década de 1930, a laranja passou a fazer parte oficialmente de um movimento de diversificação da pauta de exportação brasileira. Em 1939 tornou-se um dos dez produtos mais importantes na exportação do país.

Após a Segunda Guerra Mundial, os principais mercados importadores cortaram seus pedidos. Desesperados os produtores rapidamente articularam para colocar a produção no mercado interno. Em meio à crise, a citricultura brasileira tentou produz suco e óleo de laranja como salvação da lavoura.

Com a queda nas exportações para a Europa, a citricultura do Brasil quase foi destruída, não somente pela falta de mercado, mas também pela presença de doenças devido ao abandono dos pomares. Uma doença desconhecida, a "tristeza" foi propagada definhando progressivamente. Derivada de um vírus, a doença chegou a destruir cerca de 80% das plantações cítricas do Brasil (DIERBERGER, 1987).Muitos pomares tiveram que ser eliminados e replantados. Só em 1955 que os pesquisadores encontraram a solução definitiva.

As exportações de laranja se reergueram ao fim da Segunda Guerra Mundial. Surgia a febre cítrica pelo interior paulista. De acordo com o Ministério da Agricultura, o Brasil tinha na época 50 milhões de árvores cítricas, das quais 16 milhões estavam no Estado de São Paulo. No entanto, uma nova febre cítrica, agora mais discreta, começava a se espalhar pelo interior paulista. Não apenas produtores, mas comerciantes e exportadores, voltaram a apostar na laranja. Segundo dados do Ministério da Agricultura, o Brasil teria na época 50 milhões de árvores cítricas, das quais 16 milhões estavam em São Paulo.

Mal saía de uma crise, os produtores de laranja no país deparavam-se com um novo problema, a bactéria *Xanthomonas citri* , agente do cancro cítrico - originário da Ásia causa lesões nos frutos, nas folhas e nos ramos. A bactéria entrou no Brasil por meio de mudas trazidas clandestinamente do Japão (RADIOBRÁS, 2004).

O Ministério da Agricultura declarou guerra contra o cancro cítrico criando a Campanha Nacional de Erradicação da praga. Em São Paulo o setor citrícola fundou em 1977 o Fundo Paulista de Defesa da Citricultura (Fundecitrus). O trabalho do órgão foi definitivo no combate a doença. Até hoje o Fundecitrus trabalha na preservação do maior parque citrícola do mundo.

INDUSTRIALIZAÇÃO DA LARANJA

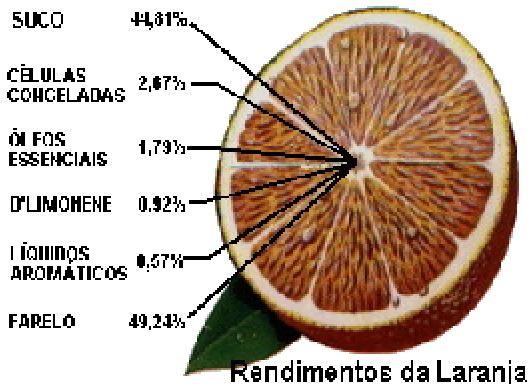
A primeira fábrica de suco concentrado e congelado implantada no Brasil, em 1950 foi praticamente um clone dos moldes norte-americanos. Dez anos depois a indústria de brasileira de suco e outros subprodutos da laranja ganhava impulso, mediante a forte geada que destruiu grande parte da citricultura dos EUA (CNI, 2004).

A recuperação norte-americana foi muito lenta, por outro lado o Brasil tornávasse um pólo alternativo na produção de suco de laranja. Pequenas fábricas experimentais foram criadas no interior paulista. Entre 1961 e 1962 foram registradas algumas exportações, porém a indústria brasileira de cítricos volta a exportação nasceu mesmo em 1963, quando exportou mais de cinco mil toneladas de suco, ou seja, pouco mais de dois milhões de dólares.

Impulsionado pelo crescimento das exportações e pelo desenvolvimento da indústria citrícola, o Brasil conquistou o primeiro lugar no *ranking* mundial. Posição assegurada até hoje, sendo o estado de São Paulo responsável por 70% da produção nacional, com um volume acima de 400 milhões de caixas (MDIC/SECEX, 2004). O setor industrial de laranja emprega diretamente cerca de 400 mil pessoas no Brasil. Sustenta economicamente 204 municípios paulistas e outros do Triângulo Mineiro, gerando divisas da ordem de US$ 1,5 bilhões por ano, responde pela metade do suco de laranja produzido no mundo e por 80% do suco concentrado que transita pelo mercado internacional.

Apesar do suco de laranja concentrado e congelado ser o principal produto da laranja, as indústrias produzem ainda uma série de outros subprodutos: óleos essenciais, d'*limonene* , terpenos e farelo de polpa cítrica. Esses subprodutos possuem diferentes aplicações no mercado interno e externo, que incluem alimentação animal, fabricação de produtos químicos e solventes, aplicação em indústrias de tintas, cosméticos entre outros (Figura 1).

FIGURA 1 Rendimento da laranja



Fonte: Hasse, 1987

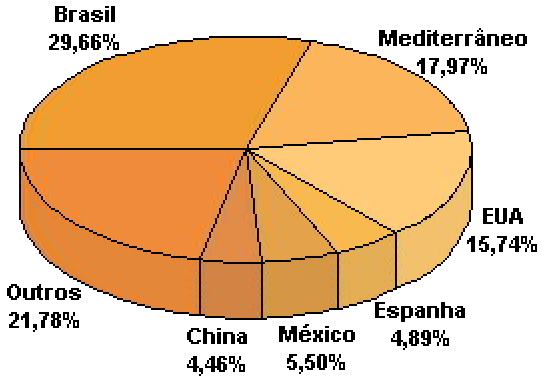
DESEMPENHO NAS EXPORTAÇÕES

Atualmente, o Brasil pode se gabar e falar que tem mercado excedente de laranja. Em outras palavras, há excesso de oferta de laranja no mercado brasileiro para a produção de suco e o consumo de fruta *in natura* em relação aos seus níveis médios históricos de utilização. Este desempenho pode ser resultado de uma grande safra brasileira e a baixa da demanda por suco de laranja nos mercados da América do Norte e Europa (HASSE, 1987).

Nos EUA, o maior mercado consumidor e o segundo produtor de suco do fruto cítrico do mundo, há uma redução no consumo *per capita* de 10,5% no último triênio, tendo em vista que a população aumentou 2,5% no mesmo período.

De acordo com (FAO, 2004), a safra média de produção de laranja mundial na década de 1980 foi de 38,6 milhões de toneladas, sendo que o Brasil deteve 27,27% do total produzido. Em segundo lugar do *ranking* aparecia o Mediterrâneo com 23,40%. Observa-se no Gráfico 1 que entre 1998 e 1999, o Brasil foi responsável por 29,66% do total de 1,314 bilhão de caixas de laranja.

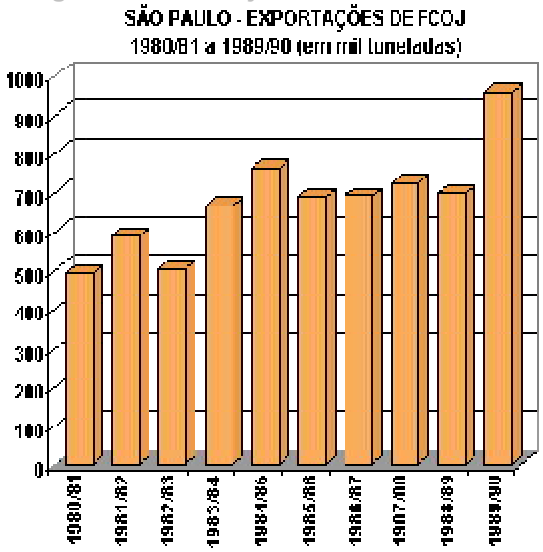
GRÁFICO 1 Safra mundial de laranja – 1998 e1999



Fonte: FAO, 2004

A indústria de suco e congelado de laranja fixou-se no mercado internacional. Entre as décadas de 1980 e 1990 a exportação de cítricos do Brasil teve um crescimento de quase 94%, partindo de 491,4 toneladas para 953,3 toneladas (CACEX, 2004). Passou por uma queda de 1984 para 1985, voltando a subir no ano seguinte, (GRÁFICO 2).

GRÁFICO 2 Exportação de suco e congelado de laranja – 1980 a 1990



Fonte: CACEX, 2004

As exportações de suco de laranja, concentrado e congelado conquistaram a confiança e o gosto de alguns grupos econômicos, como União Européia, *North American Free Trade Agreement* (NAFTA) e Acordo Comercial Asiático (APEC).

Entre as safras de 1990 e 2003, as exportações extrato e congelado, (TABELA 1).

TABELA 1 Exportação de suco de laranja, concentrado e congelado – 1990 a 2003

ANO SAFRA	UE/Mil	NAFTA	ÁSIA	OUTROS	TOTAL
1990/91	402.000	303.000	68.000	12.000	786.000
1991/92	500.000	341.000	90.000	21.000	952.000
1992/93	608.000	325.000	84.000	29.000	1.045.000
1993/94	544.000	364.000	102.000	25.000	1.034.000
1994/95	631.000	216.000	146.000	31.000	1.024.000
1995/96	709.000	190.000	98.000	33.000	1.031.000
1996/97	789.000	193.000	125.000	30.000	1.138.000
1997/98	867.000	204.000	108.000	38.000	1.217.000
1998/99	756.000	210.000	93.000	37.000	1.096.000
1999/00	725.438	252.938	113.303	39.913	1.131.592
2000/01	845.781	264.674	99.176	24.643	1.234.274
2001/02	748.471	131.096	124.525	51.174	1.055.266
2002/03	662.996	231.206	126.150	56.904	1.077.256

Fonte: ABICITRUS/SECEX, 2004

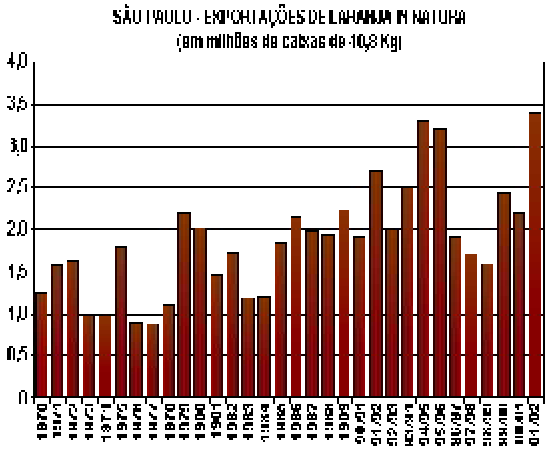
O mercado internacional também aprecia o fruto *in natura* .

O estado de São Paulo, que detém a maior área produtora de laranja do país.

Nas exportações paulistas realizadas entre as décadas de 1970 e 2002, observa-se que, a venda é realizada por caixas de 40,8 Kg, tem grande oscilação durante o período estudo, como um elevador que sobe e desce.

Ao analisar o Gráfico 3, percebe-se que em 2002 foi registrado um aumento de 2,4% em comparação ao ano anterior, ou seja, 1,2 milhões de caixa de laranja a mais.

GRÁFICO 3 Exportação da laranja *in natura* – 1990 a 2002



Fonte: IEA/SECEX, 2004

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que o fenômeno gangorra do mercado interno brasileiro para laranja *in natura* demonstra a fragilidade de um setor que pode ser melhor organizado, fortalecido e, claro menos oscilante.

Parece que as indústrias processadoras devem agir agressivamente com a fim de assegurar o suprimento.

Em termos de laranja excedente o país até tem planos para escoar a produção. Os esforços não estão sendo medidos, a Associação Brasileira de Citrus (Abecitrus) promoveu as campanhas como: “Beba Laranja” e “Laranja Brasil!”. Mesmo assim, os citricultores precisam criar suas próprias estratégias de comercialização conforme sua produção. Segundo a Abecitrus, a safra de 2003 não teve excesso de laranja.

De modo geral, acredita-se numa expansão de mercado internacional da laranja brasileira e seus subprodutos, uma vez que novas técnicas e investimentos estão sendo implantados na produção cítrica do país, visando uma melhor aceitação no exterior. Mesmo com a oscilação, a exportação de laranja é rentável aos produtores brasileiros.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Citricultura. In: **ASCISE**. Disponível em: http://www.prossiga.br/ascise/asp. Acesso

em: 01 jun. 2004.

Confederação Nacional das Indústrias. Disponível em: < http://www.cni.gov.br>Acesso em: 03 jan. 2004.

Exportação de laranja: In: **Radiobrá**s. Disponível em: http://www.radiobras.gov.br/ct/materia. Acesso em 04 jun. 2004.

HASSE, Geraldo. **A laranja no Brasil**. São Paulo: Duprat & Iobe, 1987.

História. In: **Dierberger Óleos Essenciais**. Disponível em: http://www.dierberg.com.br/pimpel2htm. Acesso em: 27 mai. 2004.

Ministério das Relações Exteriores. Disponível em: < www.mre.gov.br>. Acesso em: 13 jan. 2004.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria de Comércio Exterior. Disponível em: < http://www.mdic.gov.br>. Acesso em: 22 mar. 2004.