

Laranja doce

José Gomes da Silva

Tal como no caso do "arroz amargo", a linguagem singela do agricultor tem utilizado o sabor para qualificar a situação de suas safras.

No caso das laranjas, já se escreveu sobre a "laranja azeda" e hoje, com alegria, estamos estimando que a nossa fruta, ao contrário, tende a se adocicar.

Na verdade, tanto as estatísticas como o interesse dos compradores (com as negaças e a malícia costumeiras, é claro) estão sinalizando um ano do vendedor.

Novas moléstias, geadas, secas, inundações e maus tratos derrubaram a próxima colheita.

Novas indústrias —algumas sustentadas por conglomerados econômicos independentes das tradicionais agroindústrias de suco cítrico— vão disputar a escassa produção.

Há, porém, um fato novo que dá o título a estas notas: a chamada laranja doce ou laranja de mesa.

A contribuição da laranja que não é destinada à produção de suco concentrado congelado (tanto para exportação como para o consumo interno) é o fator mais significativo para animar os citricultores nesta quadra difícil.

Dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) mostram que em 1994 as exportações de laranja "in natura" aumentaram em 56% em peso e 35% em valor, passando de 89,9 mil toneladas para 140,3 mil (cerca de 3,5 milhões de caixas de 40,8 kg).

Este volume representa cerca de 1,25% de uma safra normal de 280 milhões de caixas.

A relevância desses dados não diz respeito à pequena participação no quantitativo geral, mas à tendência de ampliar um mercado de fruta fresca que oferece vasta potencialidade.

Vem agora um outro dado, este sim, pesando nas estatísticas: o consumo interno da chamada laranja de mesa, já que a utilização entre nós do suco concentrado ainda é pouco significativa.

Aqui, os dados que já eram expressivos no passado (de 50 a 58 milhões de caixas ou 20% da produção) mostram também uma tendência ascendente.

Atingiram, no Estado de São Paulo, em 1993, o pico de 65,2 milhões de caixas ou 21,2% da produção.

Tal como no caso do café, o mercado interno, que não tem entrado na tradicional briga de preços, mostra que há aqui mesmo, um vasto e descurado mercado que mostra nítida uma tendência a aumentar.

A tabela acima mostra a participação da laranja doce, desmembrando o seu consumo nas duas faixas mencionadas.

Aqui está também incluída a novidade recente —o suco de laranja natural— seja preparado na hora, seja embalado para levar para casa.

Estimativa elaborada por Maria Lúcia Maia e Antônio Ambrósio Amaro, técnicos do Instituto de Economia Agrícola (IEA), da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, falam em 20,3 milhões de caixas de 40,8 kg como potencial de consumo desses dois novos segmentos.

Esses dados, somados ao consumo interno e à exportação "in natura" representariam, portanto, algo como 29% do total da safra média, conforme dados do Instituto de Economia Agrícola para o Estado de São Paulo.

Se por um lado essas cifras apontam uma saudável participação do mercado interno (que tende a crescer), de outro lado podem colocar a indústria de suco para exportação (já com capacidade ociosa) numa acirrada disputa por matéria-prima com a inevitável elevação de preços pagos ao citricultor.

A laranja de mesa representa, pois, significativa fatia da produção, como se vê.

Oxalá contribua para manter o ânimo do citricultor e ajudar a consolidar uma agroindústria que está na linha de frente da modernidade da nossa agricultura.

José Gomes da Silva é engenheiro agrônomo e ex-presidente do Incra (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária)

Publicado na Folha de S.Paulo | 14/03/1995

<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1995/3/14/agrofolha/12.html>