



ERRATA

Na página 2, 3º parágrafo, da versão anterior da Circular Técnica 64 constou o nome “Brookfield®” como sendo uma variedade, quando na verdade esta é uma marca registrada pertencente à empresa Brookfield New Zealand Ltd., e o termo BROOKFIELD® não identifica nenhuma espécie de cultivar de maçã em nenhuma parte do mundo.

O nome correto da cultivar em questão é ‘BAIGENT’, desenvolvida pela empresa Brookfield New Zealand Ltd. e protegida em diversos países, inclusive no Brasil, sob o Certificado de Proteção de Cultivar nº 00310, emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Pedimos escusas por qualquer inconveniente que este equívoco possa ter causado e solicitamos que quaisquer cópias da versão anterior da publicação eventualmente existentes sejam substituídas pela versão atual.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua Livramento, 515 – Caixa Postal 130 – 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Telefone: 54 3455 8000 Fax: 54 3451 2792

<http://www.cnpuv.embrapa.br/>

*Bento Gonçalves, RS
Julho, 2006*

Autor

**Loiva Maria Ribeiro de
Mello**
Embrapa Uva e Vinho,
Caixa Postal 130,
CEP 95700-000
Bento Gonçalves, RS

Produção e mercado da maçã brasileira – Panorama 2005

Introdução

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, perdendo apenas para a China e a Índia, liderando o mercado mundial e o principal exportador mundial.

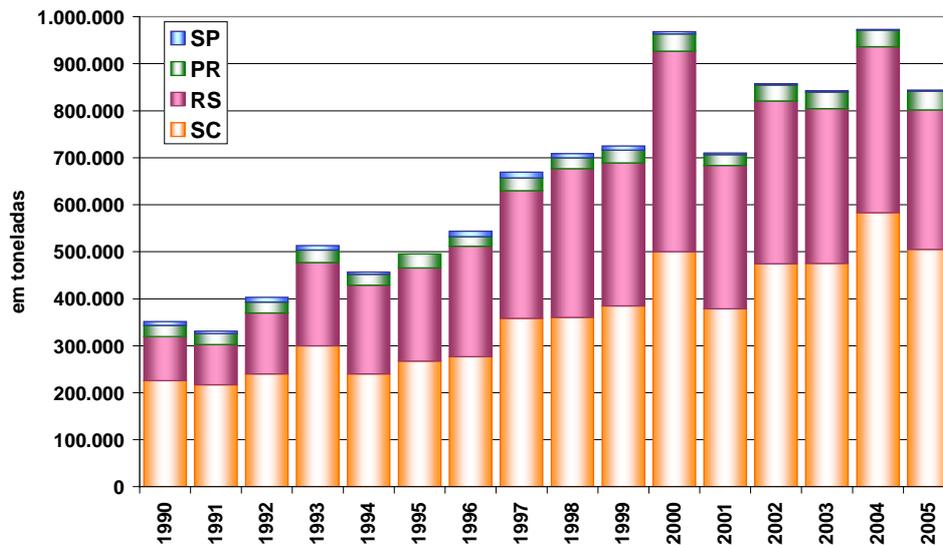
A maçã é uma das frutas mais cultivadas do mundo, com mais de 7.500 espécies e variedades. É cultivada em todos os continentes, com maior concentração na Ásia (60% da área cultivada). Tão antiga quanto a humanidade, é uma das frutas mais completas sob o ponto de vista nutricional. Possui componentes antioxidantes, vitaminas e sais minerais que reduzem riscos de doenças cardiovasculares, retarda o envelhecimento e previne algumas doenças.

O cultivo comercial da macieira no Brasil é recente e se estabeleceu através de grandes empresas atraídas por incentivos de políticas públicas. Em 1969 o Governo Federal incluiu a macieira na Lei de Incentivos Fiscais para Reflorestamento, com o objetivo de diminuir a dependência externa do país. A partir de então o cultivo da macieira despertou interesse de empresários. Grandes empresas instalaram pomares e montaram toda a infra-estrutura de câmaras frigoríficas, transporte a frio e estrutura de comercialização.

Produção Nacional

A produção se concentra na região Sul, que é responsável por 98% da produção nacional. Em 1974 atingia apenas 1,53 mil t, passando a produzir, em 1990, 351 mil t da fruta. No ano 2005 foram produzidas 843.919 t de maçã, sendo 504.994 t provenientes do Estado de Santa Catarina, 296.775 t do Rio Grande do Sul, 40.275 do Paraná e 1.875 de São Paulo (Figura 1). Segundo Aquino e Benites (2004), a produção acima de um milhão de toneladas, afeta o limite de absorção de maçã pelo mercado interno (650 mil t), refletindo negativamente nos preços da fruta, a não ser que seja aumentada a proporção da fruta com qualidade viável para exportação. Cabe destacar, no entanto, que em 2005 o câmbio não foi favorável às exportações e houve uma grande oferta mundial com queda nos preços em dólar, fazendo com que muitas empresas planejassem reduzir sua participação no mercado internacional em 2006.

Figura 1. Produção Brasileira de Maçã- 1990/2005



Fonte:IBGE

A área plantada de macieira no país em 2005 foi de 35.327 ha (Figura 2). Enquanto a área aumentou 45,18% de 1990 a 2005, a produção teve um acréscimo de 140,41%. A melhoria da produtividade se deu através da reconversão de pomares com porta enxertos adequados, escolha de locais mais adequados e cultivares mais rentáveis e com maior potencial para a exportação.

O Estado de Santa Catarina é o maior produtor do país com área plantada de 18.428 ha e produção de 504.994 t, em 2005. O Rio Grande do Sul, segundo maior produtor, possui área de 14.959 ha. Esses Estados são responsáveis por 95% da produção nacional.

A maior parte da produção provém de duas cultivares: Gala e Fuji e suas mutações clonais. A cultivar Gala é a primeira a ser colhida – fevereiro – com 55% da produção total; a Fuji, cuja colheita se dá em abril, é a mais resistente para frigo-conservação, participando com 40% da produção; os 5% restantes são das cultivares, Golden

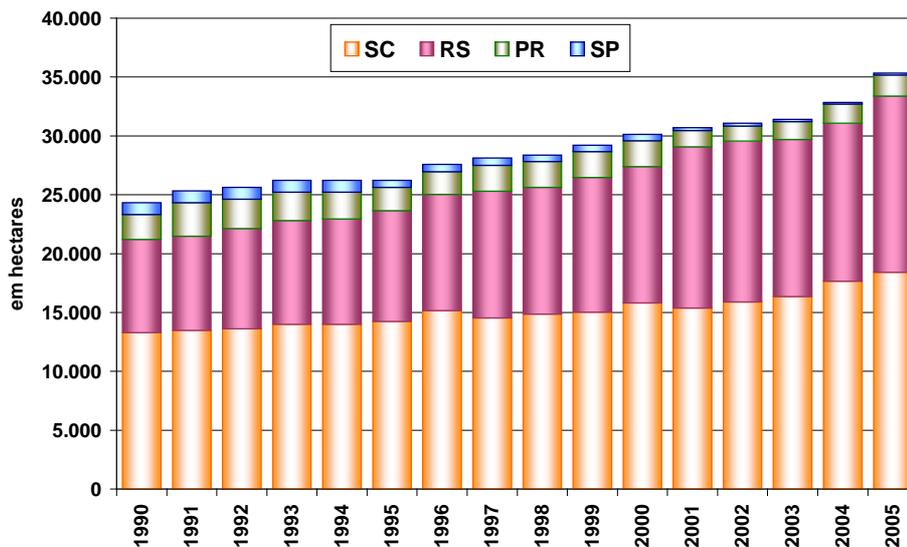
Delicious, Cripps Pink, Baigent¹, Eva, Braeburn, entre outras.

Cerca de 80% do total de maçã produzida é destinada ao consumo in natura, que é comercializada especialmente via Ceasas, Ceagesp e grandes supermercados. A maçã destinada à agroindústria é de qualidade inferior e não apresenta condições de ser comercializada para o mercado da fruta in natura, a não ser quando o mercado da fruta in natura está saturado. Os produtos processados de maçã são: suco concentrado, cidra, vinagre, polpa, chá e doce.

O cultivo da maçã é realizado por mais de 2.300 produtores, no entanto a maior parte da produção de maçã provém de grandes empresas, que cultivam extensas áreas, com avançado nível de integração vertical nas estruturas de classificação, de câmaras frias e de comercialização.

¹ Baigent é uma cultivar protegida pertencente à empresa Brookfield New Zealand Ltd.

Figura 2. Área Plantada de Pomares de Macieira - Brasil - 1990/2005



Fonte: IBGE

A capacidade de armazenamento gira em torno de 615 mil t, equivalente a 70% da produção nacional, o que é adequado. Desta capacidade, 44% possui tecnologia convencional e 56% em atmosfera controlada. A armazenagem de parte da produção é indispensável, pois na época da colheita há um aumento excessivo de oferta da maçã no mercado interno, com queda nos preços, especialmente de fevereiro a abril.

Parte dos pequenos e médios produtores associam-se às grandes empresas atuando sob contrato, beneficiando-se da infra-estrutura dessas empresas, e parte estão organizados em associações ou cooperativas e apresentam infra-estrutura para armazenagem, classificação e embalagem. No entanto, ainda existem pequenos produtores que encontram grandes dificuldades de competitividade e que, por falta de estrutura, vendem a produção de forma individual aos intermediários, diretamente no pomar, a preços bem abaixo do mercado.

O processo de comercialização da maçã brasileira é realizada por produtores, por intermediários e pela agroindústria. É comercializada, principalmente pelas grandes redes de supermercados e pelas centrais de abastecimento, acessíveis basicamente pelas grandes empresas produtoras e/ou classificadoras.

Os preços nacionais e internacionais da maçã têm decrescido em decorrência do aumento de produtividade. Estes preços variam de acordo com o volume produzido, época de comercialização, qualidade e variedades. Em 2004, considerando os nove primeiros meses do ano, a maçã Fuji e Gala foram comercializadas no Ceagesp a um preço médio de R\$ 1,75 ao quilo, 13,15% inferiores ao mesmo período do ano 2003. a preços correntes. Em 2005, o preço médio praticado neste período foi de 2,08, 18,86% superiores ao mesmo período de 2005.

Balanço comercial

Até a década de 70, o Brasil importava praticamente toda a maçã consumida. O aumento da produção da fruta permitiu ao Brasil substituir gradativamente as importações na década de 80 e início da década de 90, tornando-se autosuficiente. O Brasil passou de tradicionalmente importador para exportador, com saldo positivo no comércio internacional de maçã de U\$ 55 milhões em 2004 e U\$ 16 milhões em 2005. Houve, em 2005, importação de 67 mil t de maçã contra 42 mil em 2004. As exportações brasileiras que haviam aumentado em mais de 100% em 2004, em relação ao ano anterior, em 2005 foram reduzidas em 35,09%. Foram exportadas 153 mil t da fruta em 2004, situando-se em 99 mil t em 2005. O aumento das importações e redução das exportações foi motivada pela redução na quantidade produzida no Rio Grande do Sul, decorrente de condições climáticas desfavoráveis, da redução do preço internacional da maçã em dólar e da valorização do real.

Informações complementares

São requisitos obrigatórios para a exportação os aspectos relativos à produção de frutas mais saudáveis, o calibre, a coloração e a rastreabilidade. O uso racional dos agroquímicos é indispensável neste processo.

A maçã brasileira por ser uma fruta de sabor diferenciado daquela importada, mudou os hábitos do consumidor brasileiro, resultando no aumento do consumo, cerca de 5 kg per capita.

A maçã, assim como outras frutas, é sensível à variação de renda. Para muitos brasileiros é ainda considerada uma fruta cara, resultando no consumo ainda baixo (3,5 kg), quando comparado a outros países como da Alemanha (39,6 kg), Áustria (54,5 kg), Portugal (33,4 kg), Eslovênia (44,1 kg) e Países Baixos (35,2 kg), segundo dados da FAO de 2003.

Com a implementação da Produção Integrada de Maçã, o Brasil atingiu um novo patamar de produção com foco na melhoria da qualidade, na segurança alimentar e na conservação ambiental, atendendo às exigências de um consumidor mais consciente.

Bibliografia

AQUINO, F. M. de; BENITEZ, R. M. **Cadeia produtiva de maçã**: produção, armazenamento, industrialização e apoio do BRDE na Região Sul do Brasil. Porto Alegre: [s.n.], 2005. (ES 2004-01)

FAO. **Banco de dados estatísticos**.

Disponível em: <<http://faostat.fao.org>>.

Acesso em: 24 jun. 2006.

Circular Exemplos desta edição podem ser
Técnica, 64 adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho
Rua Livramento, 515 – Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>



1ª edição
1ª impressão (2006): on-line

Comitê de Publicações **Presidente:** *Lucas da Ressurreição Garrido*
Secretária-Executiva: *Sandra de Souza Sebben*
Membros: *Jair Costa Nachtigal, Kátia Midori Hiwatashi, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho*

Expediente **Normatização bibliográfica:** *Kátia Midori Hiwatashi*
Tratamento das ilustrações: *Loiva Maria Ribeiro de Mello*