



Produção de Laranja: agronegócio em perigo

Em 31 de março de 2014, o Tribunal Regional do Trabalho da 15ª Região (Campinas-SP) manteve a sentença da Vara do Trabalho de Matão (SP), que condenou empresas produtoras de suco de laranja a somente receberem e processarem laranjas plantadas, cultivadas e colhidas por empregados por elas contratados.

A principal e mais grave consequência da decisão¹, caso confirmada no Tribunal Superior do Trabalho, é que os citricultores independentes que fornecem laranja para indústrias somente poderão vender-lhes se estas contratarem os empregados para trabalhar nas propriedades desses agricultores, desde o plantio das árvores até a colheita.

Ao fazer uma breve revisão histórica da produção de laranja² em São Paulo, particularmente quanto ao comércio e venda da fruta, é possível caracterizar dois grandes períodos, lembrando que, em cada um deles, o deslocamento da produção e, principalmente, das condições de colheita e transporte tiveram importância fundamental na opção pelo sistema adotado no momento de venda da fruta e até mesmo nas decisões de plantar (ou não) o pomar, seja no tamanho, seja nas variedades escolhidas pelos produtores.

Mais restritamente, esses períodos podem ser definidos em: a) até 1962, para suprimento do mercado consumidor nacional e de exportação de fruta fresca e b) a partir de 1963, quando da instalação da primeira fábrica de suco concentrado congelado de laranja em Araraquara (Suconasa, atual Cutrale Citrus), embora já existissem pequenas fábricas para produção de suco conservado e para pectina cítrica.

Cabe ressaltar que a abundância de laranja existente em São Paulo, com pomares formados e em plena produção, propiciou a rápida implantação da indústria cítrica e que seu extraordinário crescimento (atualmente quase 80% da produção de laranja é processada) ocorreu com participação importante do Governo, que ajudou a estruturar o mercado em que a atuação do setor privado pôde ser potencializada, ao contrário do que aconteceu com a cafeicultura (IBC), com a cultura da cana (IAA) e sem administração de preços da laranja, como acontece com outras matérias-primas agropecuárias (preços mínimos para grãos).

- Mercado Atacadista

Muitos atacadistas de frutas frescas, que em significativa proporção são também produtores de citros (laranja, tangerinas e limão), têm optado por encerrarem temporariamente suas atividades comerciais, preferindo vender suas produções para as fábricas de sucos que lhes garantem uma remuneração segura, ao invés de participarem em um mercado no qual diariamente são tomadores de preço e os custos de fretes, mão de obra e aluguel no Entrepósito Terminal do Jaguaré (ETJ) CEAGESP são crescentes, além de serem obrigados a dar prazos de pagamento a seus compradores. Ademais, algumas redes de supermercados instalaram *packing-houses* (barracão de embalagem) próprios.

Ao mesmo tempo, outros atacadistas têm, gradualmente, se afastado dos citricultores, passando a adquirir fruta já colhida pelas fábricas, o que lhes permite comprar na medida da necessidade (romaneio e variedades) e de acordo com a evolução do mercado, sem ter que investir grandes recursos na aquisição de pomares e sem preocupação com turmas de colheita (ou empreiteiros). Ademais, há que contar com pessoas de confiança e/ou da família para gerirem com eficiência seus negócios (nos pomares, no barracão e nas vendas). Por vezes, podem até trocar com as fábricas fruta refugo da seleção de tamanho e aparência (10% a 15%) por frutas de primeira ofertadas por elas, como forma de pagamento (compensação).

Registra-se a fraca presença do sistema associativo na citricultura paulista, seja por cooperativas, consórcios, seja por *pools* de produtores no fornecimento da matéria-prima no processamento industrial (mesmo em *toll-processing*), a despeito de algumas experiências com relativo sucesso em certos momentos durante os últimos 50 anos.

- Plantio, Cultivo e Variedades

O desenvolvimento da citricultura paulista foi resultante de investimentos públicos e privados em fatores cruciais, como geração de conhecimentos científicos e difusão de tecnologia na produção agrícola.

Ao longo de toda a história, os citricultores foram sempre livres para plantar (escolhendo espécies e variedades), cultivar e colher, bem como para vender. Jamais foram proibidos de, a seu exclusivo critério, fazerem eles mesmos a colheita e venderem para qualquer comprador.

A cultura de citros exige dedicação e gestão de custos (incluindo mão de obra). Os espaços para improvisações se tornam cada vez menores. Não há como fugir da lei da oferta e da demanda.

Tratando-se de plantas perenes, deve-se pensar no longo prazo, ampliando conhecimentos das variáveis para permanecer no negócio, incorporando capital intelectual

de todos os agentes da cadeia produtiva. Assim, o custo de manter a produtividade, particularmente no controle de pragas e moléstias que podem evoluir rapidamente, exige aprimoramentos contínuos no cultivo. A qualificação dos produtores será o instrumento para se aproveitar as oportunidades de desenvolvimento e, nesse sentido, não se pode omitir o Fundo de Defesa da Citricultura (FUNDECITRUS).

As diferenças culturais, históricas e climatológicas demandarão que, no planejamento das ações fitossanitárias, leve-se em consideração as variações regionais, independentemente do tamanho dos pomares e quer se trate de pessoas físicas ou jurídicas. As inspeções devem ser constantes e, assim que detectados os agentes vetores (insetos, vírus e bactérias), o controle deve ser realizado com uso de máquinas, produtos e mão de obra competente.

O plantio de diferentes variedades é também uma forma de manejar o controle de doenças, reduzir os impactos de adversidades climáticas e adotar tratos de cultivo planejados. O aprimoramento de variedades vem sendo feito com técnicas tradicionais de pesquisa - Centro de Citricultura Silvio Moreira (CCSM), Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro (EECB), Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) - e a difusão aos produtores pelo Governo, por meio da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) e de consultorias privadas.

A diversificação de variedades nos pomares é importante, pois permite: programar a colheita ao longo do ano, evitando concentração da oferta em poucos meses; ao citricultor vender em épocas de preços mais elevados; à indústria ampliar o período de processamento (cerca de 200 dias/safra); e ao consumidor ter fruta durante o ano inteiro.

Atualmente, estimam-se os pomares em São Paulo com 55% de árvores de variedades tardias (Natal e Valencia), 23% com precoces (Hamlin, Westin, Pineapple e Rubi) e 22% com variedades de meia estação (Pera e Pera Rio). As variedades tardias têm sido preferidas pelos citricultores em função da produtividade e de ter boa aceitação no mercado de fruta fresca, fazendo com que consigam melhores cotações.

Para os setores que tradicionalmente operam no mercado externo, a manutenção de rigorosos padrões de qualidade exigidos internacionalmente é vital para a permanência na atividade, sempre como consequência da disponibilidade das matérias-primas utilizadas³. As características físico-químicas das frutas cítricas recebem influência direta de variáveis como: condições de clima, solo, variedades, tratos culturais e, em particular, das diferentes floradas numa mesma árvore em determinada safra. Portanto, a indústria necessita e adota um sistema de programação, de forma a otimizar a colheita para controle da qualidade.

Embora o suco de laranja seja considerado uma *commodity* (características homogêneas) existem diversas variáveis a partir das quais se determinam diferentes qualidades de suco: concentração, brix, acidez, ratio, *blends*, cor, defeitos, etc. O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) adota pontuação de valores a diversas variáveis, resultando em atributos de qualidade, a exemplo de “Orange Juice - Grade A 94”. Do mesmo modo, a União Europeia exige o respeito à legislação local e a conformidade com o Codex Alimentarius, uma coletânea de normas aceitas mundialmente acerca da produção de alimentos e segurança alimentar.

- Colheita

Em junho de 1997, em reunião realizada na Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA), entre representantes dos vários segmentos da cadeia produtiva de citros no Estado de São Paulo, um dos pontos que mereceu atenção foi a responsabilidade pela colheita da laranja que, a partir de 1996, deixou de ser exclusivamente da indústria produtora de suco concentrado, como resultado de ajuste de alteração de conduta nas relações comerciais com os produtores no âmbito do Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE).

Como agora trata-se de uma questão que ganhou destaque pelo fato de que em nenhuma região citrícola de importância comercial a colheita deva ser feita obrigatoriamente por compradores de fruta, a menos que em condições especiais conste explicitamente no contrato particular de compra e venda da produção, em determinada safra.

Esse tema da colheita tem produzido, ao longo dos últimos 30 anos, inúmeros estudos e artigos técnicos, abordando diversos aspectos de ordem econômica, social e legal. Várias questões poderiam ser levantadas: trata-se de uma prática tecnicamente imutável ao longo do tempo? Quais suas consequências na estrutura do setor produtivo? No caso de colheita da fruta fresca para mercado interno e para exportação a situação é diferenciada? A eficiência por homem-dia evoluiu com treinamento de recursos humanos e gerenciamento operacional?

Outra diferente abordagem também poderá contribuir para ampliar o debate sobre suprimentos de matéria-prima para agroindústrias - qual a situação em outros setores do agronegócio brasileiro e em outros países grandes produtores?

Estima-se que, em São Paulo, na etapa de carregamento de laranja nos pomares, o auxílio de equipamentos vem aumentando, tendo sua viabilidade econômica melhorado diretamente a situação geral da operação. Na Flórida (EUA), o alto custo da mão de obra proporcionou o pioneirismo nas pesquisas voltadas a essa atividade. O objetivo do projeto foi aumentar a produtividade dos colhedores e reduzir a quantidade de traba-

lhadores requeridos para colher laranja, tanto para consumo de fruta fresca como para processamento.

No Brasil, no entanto, pouco se tem realizado no que diz respeito ao profissional colhedor (pessoa física), com treinamentos, orientações e busca de excelência na atividade. Talvez essa seja a chave para se alcançar custos menores, pois, com colhedores mais bem preparados, haverá menos necessidade de mão de obra por turma ou turmas mais eficientes e eficazes em termos de produtividade, menos faltas e atestados médicos.

Em trabalho conduzido pelo departamento de colheita da Montecitrus, percebeu-se que existe um padrão na forma de trabalho pelos colhedores que, executado corretamente, leva a maior (+44%) produtividade. Analisadas quatro safras, os resultados demonstraram que há variação de rendimento do colhedor devido não somente a fatores como produtividade das plantas, condições gerais do pomar, altura das árvores e frutas por caixa (tamanho dos frutos). Aspectos de gestão das equipes de colheita (turmas) também interferem nos resultados e mostram a importância de treinamentos e investimentos em equipamentos de segurança e orientações.

Na região citrícola de São Paulo e do Triângulo Mineiro, assim como acontece nas principais regiões produtoras de citros no mundo (Flórida, Califórnia, Espanha, Itália), as atividades de plantio dos pomares, cultivo, colheita e transporte até o ponto de compra (uma fábrica de suco ou um *packing-house*) são de responsabilidade dos produtores agrícolas, como acontece com outras frutas cultivadas no Brasil⁴ e no mundo (maçã, uva manga, goiaba, abacaxi) e outras *commodities*.

No Brasil, ao longo das safras, são admitidos trabalhadores temporários, normalmente desligados ao final do período. Nenhuma outra cultura absorve tamanha quantidade de trabalhadores temporários por hectare como a citricultura, que mostra sua importância na geração de empregos, sendo que na colheita não há distinção entre homens e mulheres para contratação, com restrição que sejam maiores de 18 anos de idade.

A segurança e a saúde no trabalho são garantidas aos trabalhadores pela legislação brasileira - Norma Reguladora 31 (NR 31) - que estabelece a necessidade de o empregador rural oferecer adequadas condições de trabalho, higiene e conforto⁵. Nesse sentido, uma série de itens devem ser contemplados, como: uso de roupas adequadas; boné e chapéu, para evitar queimaduras de sol; calçados, para proteger-se do mato e insetos; disponibilidade de banheiros e abrigos contra a chuva, bem como a suspensão da colheita em casos de temporais.

Por sua vez, o FUNDECITRUS recomenda que os citricultores, principalmente médios e grandes, possuam e disponibilizem materiais de colheita próprios (escadas, sacos-

las, caixas vazias) para evitar a disseminação de cancro cítrico e outras doenças nos pomares.

Diante desse cenário, configura-se que a colheita da produção necessária para atender cada fábrica obrigava as empresas a manterem um departamento de colheita que se mostrava muito oneroso e que parecia ter um desvio de foco e/ou objetivo, que é o de produzir suco e não de colher laranja, exceto aquela de produção própria e dependendo do contrato em pomar arrendado.

A categoria de trabalho empreiteiro consolidou-se com o desenvolvimento do capitalismo no campo, que acelerou a mecanização, alterando a estrutura de absorção de mão de obra nas diversas operações de produção e as leis governamentais⁶. No entanto, ainda que sejam vistos por certas pessoas como burladores das leis trabalhistas, os empreiteiros são indivíduos fundamentais para o bom desempenho integrado do negócio agrícola, particularmente de médios e pequenos produtores modernos.

Deve-se, ainda, consignar que os empreiteiros quase sempre foram estigmatizados e receberam denominações depreciativas por parte daqueles que requerem seus trabalhos e em inúmeros estudos e pesquisas acadêmicas que se dedicaram ao setor rural.

Contudo, há que se levar em conta que, por constituírem uma categoria de trabalho devidamente regulamentado, as mudanças que ocorrem no agronegócio também os afetam. Traçar o perfil atual do empreiteiro passa a ser o primeiro quesito para que novos estudos sejam desenvolvidos com mais profundidade, já que atuam como pessoas jurídicas e com especializações.

Mudanças na organização agroindustrial e introdução de novas tecnologias na produção agrícola têm levado à constituição de trabalho mais restrito, competitivo e seletivo. O desenvolvimento técnico-científico tem afetado a dimensão, a gestão e a forma de utilização da mão de obra ocupada, associada a novas políticas de recursos humanos, aos treinamentos e às motivações, que envolvem critérios salariais, benefícios e processos de decisão participativos.

Há décadas que o campo tem deixado de ser o principal local de moradia, com o deslocamento das pessoas para as áreas urbanas, mas ainda necessita de muitos braços em diferentes épocas do ano.

- Considerações Finais

A implantação de fábricas de suco concentrado congelado de laranja no Brasil seguiu diretrizes bastante diferentes da maioria das indústrias alimentícias no País, pois desde o início foram exigidas modernas instalações e abundância de matéria-prima, como ocorria em São Paulo, com pomares de citros formados e em plena produção, na

primeira metade da década de 1960, de forma a serem obtidos produtos da mais alta qualidade a custos inferiores aos competidores mundiais⁷.

Dentre as justificativas apresentadas pela Vara do Trabalho de Matão, pôde-se depreender a preocupação pelo poder de mercado exercido pelas indústrias processadoras, que estariam depreciando os preços pagos aos produtores pela laranja entregue na porta das fábricas, em vista da assimetria de forças existentes.

No entanto, os citricultores podem ser prejudicados, pois, por se tratar de cultura perene, a migração para outra exploração agrícola exigirá grandes esforços financeiros, tecnológicos e mudanças na infraestrutura produtiva de plantio e cultivo. Contudo, não haverá nenhuma garantia que os direitos trabalhistas dos operários passarão a ser plenamente respeitados em novas atividades. É interessante notar, também, que haverá necessidade de mais treinamentos para a mão de obra.

A indústria, de outra parte, se quiser retomar o volume de produção de suco, terá que plantar e/ou arrendar, cultivar e colher novos pomares, com evidente verticalização total da citricultura, um enorme paradoxo, justamente o que se tem procurado combater ou evitar.

O sistema proposto exigiria a criação de uma burocracia fiscalizatória e punitiva quase inviável e, antes mesmo que começasse a vigorar, os resultados seriam a fuga de plantios e destruição de uma riqueza que levou menos de 50 anos para acontecer. Seriam ainda mais graves os empregos perdidos e ameaçados pela paralisação dos investimentos em pomares e fábricas, numa economia democrática e de livre mercado.

Outrossim, significaria mais um retalho a ser acrescentado à complexa política agrícola e do agronegócio, aumentando o custo das transações ou, até mesmo, trazendo maior desarmonia no setor citrícola. Para sustentar e consolidar os avanços desejados, será preciso implantar políticas favoráveis aos investidores privados, preferindo-se um processo claro e aberto de diálogo, cujos resultados possam representar e atender aos interesses conjuntos do setor e de cada segmento.

Ao se analisar as cadeias produtivas agroindustriais observa-se que, uma vez colhidos, praticamente todos os produtos agrícolas devem ser ofertados ao mercado, obedecendo a especificações explicitadas em contratos de compra e venda entre as partes e comumente de livre adesão. Nesses casos, os produtores podem agregar valores de forma, de tempo e, geralmente, de lugar, na medida em que selecionam e entregam seus produtos em locais e condições pré-estabelecidas.

Finalmente, deve-se compreender que o comércio de laranja ou, de outra matéria-prima, é de caráter da iniciativa privada e entre particulares - empresa e produtor -

ou seja, assunto eminentemente de interesse de cada um deles, cabendo ao Estado exercer sua função fiscalizatória sobre o cumprimento da legislação pertinente.

Concluindo, o desenvolvimento da citricultura e do agronegócio brasileiro dependerá de políticas de pesquisas, de treinamento e de produção e comercialização de forma integrada, sempre com respeito aos direitos trabalhistas dos empregados de cada segmento, como realmente convém a uma agroindústria poderosa.

¹Processo TRT n. 000012-88 2010.5.150081 RO.

²AMARO, A. A. Mudanças na citricultura paulista. *Informações Econômicas*, São Paulo, v. 27, n. 9, set. 1997.

³DI GIORGIO, F. *A emblemática crise na citricultura*. 1. ed. São Paulo: Setembro Holambra, 2014.

⁴GARCIA, A. E. B. *Mudança tecnológica e competitividade na indústria brasileira de doces e conservas de frutas*. 1996. 232 p. Tese (Doutorado) - Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1996.

⁵BRASIL. Portaria n. 86, de 3 de março de 2005. Aprova a norma regulamentadora de segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura. *Diário Oficial da União*, Brasília, 4 mar. 2005.

⁶BAPTISTELLA, C. da S. L.; PINO, F. A.; FRANCISCO, V. L. F. dos S. O empregado na indústria cítrica paulista. *Informações Econômicas*, São Paulo, v. 29, n. 3, mar. 1999.

⁷STERGER, E. Trinta anos de desenvolvimento em processamento de citros: história, estado da arte e visão geral. *Revista Laranja*, Cordeirópolis, v. 2, n. 11, 1990.

Palavras-chave: laranja, agronegócio, cultivo, colheita.

Antonio Ambrósio Amaro
Pesquisador Científico Aposentado do IEA
amaro.pingo@gmail.com

Liberado para publicação em: 15/07/2014