



**Grupo temático
MERCADOS**

v. 15, n. 6, junho 2020

Impacto da Pandemia na Cultura da Melancia

No Brasil, a fruticultura e a olericultura são atividades econômicas geradoras de riqueza e distribuidoras de renda. O país é o terceiro maior produtor mundial de frutas. A produção, em 2019, foi estimada em 41 milhões de toneladas, dos quais 3% a 5% foram exportados. A fruticultura responde por 6 milhões de empregos diretos, o que equivale a 27% dos empregos gerados pela agricultura nacional, ocupando uma área em torno de 2,4 milhões de hectares¹.

Em 2019, a fruticultura brasileira cresceu 16% em volume nas exportações de frutas. Destaque para a exportação de manga, com aumento de 30%, melão com 27%, uva com 19% e limão com 10%. A melancia (38% em relação ao ano de 2018), banana e abacate apresentaram também crescimento considerável no volume exportado. A melancia é uma das principais frutas em volume de produção mundial e encontra-se entre os dez produtos hortifrutícolas mais exportados (valor de US\$43.891.165)².

É o sexto produto mais comercializado na CEAGESP. Em 2018 foram comercializadas 114 mil toneladas da fruta³. A produção total brasileira correspondeu a 2 milhões de toneladas, sendo os principais estados produtores: Rio Grande do Norte (17,4%), Rio Grande do Sul (12,6%) e São Paulo (12,5%)⁴.

China, Irã, Turquia e Brasil são os maiores produtores mundiais, correspondendo a 75% da produção mundial. A produção mundial total equivale a 118 milhões de toneladas. Os principais países importadores são Estados Unidos, Alemanha, Canadá, China e França, que acumularam em 2018 mais de 50% das importações mundiais. Em relação aos países exportadores, a Espanha está na primeira colocação, seguida por Irã, México, Itália e Estados Unidos⁵.

No Brasil, as principais regiões produtoras de melancia são o Nordeste e o Sul, que contribuem, respectivamente, com 35% e 18% do total da produção nacional. A região Sudeste responde por 14% da produção nacional. A produção do Estado de São Paulo representa 87% da produção da região Sudeste⁶.

Na região de Marília, aproximadamente 90 Unidades de Produção Agrícola (UPAs) cultivam melancia, em um total estimado de 2 mil hectares. Os principais municípios são: Oscar Bressane, Echaporã, Lutécia, Ocaçu, Marília e Pompéia⁷.

Em 2018, a produção no Estado de São Paulo foi de aproximadamente 281 mil toneladas, em uma área plantada de 10.133 hectares, resultando em uma produtividade média de 27 toneladas por hectare. O custo de produção foi estimado em R\$330,00 por tonelada. O preço médio de venda, em 2019, foi de R\$500,00 por tonelada⁸.

Na figura 1 encontra-se a série de preços da melancia (em R\$/kg) da CEAGESP, período 2015 a 2019.

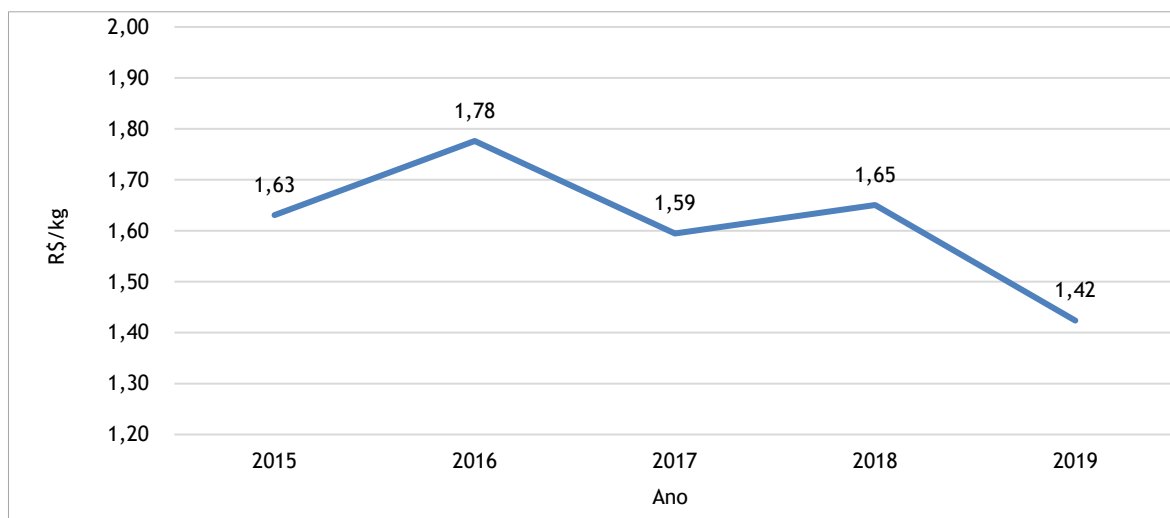


Figura 1 - Preços de Melancia, Estado de São Paulo, 2015 a 2019.

Fonte: COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO. Guia CEAGESP - Melancia. São Paulo: CEAGESP, 2020. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/guia-ceagesp/melancia>. Acesso em: 30 abr. 2020.

No Brasil, as variedades mais cultivadas são de origem americana (pérola, crimson sweet e jubilee) e japonesa. No entanto, a representatividade dos híbridos vem aumentando nos últimos anos em função da alta produtividade.

A melancia atinge o ponto de colheita entre 28 e 45 dias após a fecundação das flores femininas ou hermafroditas, dependendo do cultivar e das condições climáticas. Normalmente, esse período corresponde a 65-75 dias após o plantio⁹.

Na região de Marília, o período de colheita ocorre nos meses de fevereiro e março (safrinha), e setembro e novembro (safra normal). A colheita é manual. A área média do cultivo corresponde a até 5 hectares (95% das propriedades). Utiliza-se de 1 a 3 pessoas por hectare, considerando todas as operações¹⁰.

No país, não existe classificação oficial que atende os diferentes mercados e tipos de cultivares. Há grande variação de tamanho e formato de melancia. Normalmente, os frutos são classificados, com base no peso como segue: graúda (acima de 12 kg), média (entre 10 kg e 12 kg), miúda (entre 7 kg e 10 kg)¹¹.

A pós-colheita envolve a seleção de frutos e classificação quanto ao tamanho e peso. Nos frutos para exportação, há ainda o acondicionamento em caixas de papelão e armazenagem em câmaras frias. As frutas grandes (acima de 12 kg) são para o mercado interno (97% da produção) e as pequenas para os mercados diferenciados (consumo individual ou exportação). Como grande parte da produção é consumida domesticamente, o setor contribui para a segurança alimentar dos brasileiros pela disponibilização de alimentos seguros e saudáveis.

Convém frisar que o risco de perdas pós-colheita é alto e elas podem ser provocadas por danos físicos, utilização de embalagem inadequada, condições das estradas, não utilização da refrigeração, toque excessivo por partes dos consumidores e exposição inadequada do produto. Salienta-se que, mesmo sob condições ótimas de armazenamento, a melancia apresenta vida útil pós-colheita relativamente curta. Deve ser consumida até 2 a 3 semanas após a colheita¹².

Ressalta-se que, apesar de o Brasil ser um dos principais produtores agrícolas do mundo, os agricultores enfrentam o desafio de trabalhar em um cenário, muitas vezes, adverso. O clima tropical é propício para o desenvolvimento de insetos, fungos, plantas invasoras e outras pragas que prejudicam a lavoura. Por isso, o uso da tecnologia é primordial.

EFEITOS DA COVID-19 NA CULTURA DA MELANCIA

No campo e nas *packing houses*, as operações continuaram normalmente seguindo as recomendações do Ministério da Saúde, tais como: impedimento de aglomerações, redução da quantidade de trabalhadores, afastamento de profissionais com idade de risco e incentivo a higienização constante das mãos e do local de trabalho a fim de evitar a disseminação do vírus.

No entanto, o maior problema registrado na cultura refere-se à demanda reduzida, tanto no varejo (diante da recomendação de isolamento social) quanto no atacado (entrepósitos de abastecimento). Sem grande movimentação nas vendas no comércio, compradores reduziram os pedidos na lavoura.

As cotações da melancia recuaram no mês de abril em todo o país devido à prorrogação da quarentena, o que minimizou a demanda pela fruta em São Paulo, um dos principais polos consumidores. A média dos preços mensais de venda da melancia graúda (acima de 12 kg) recebidos pelo produtor corresponderam a R\$0,42/kg na Bahia, R\$0,43/kg em São Paulo e R\$0,45/kg no Rio Grande do Sul, quedas de, respectivamente, 15%, 30% e 18% em comparação ao mês de março/2020¹³.

Vale ressaltar que, para facilitar o escoamento da produção, os fruticultores negociaram a safra com preços inferiores ao esperado para a época, mesmo com a baixa oferta do período, fato este que deveria dar sustentação às cotações.

Destaca-se que a produção do Estado de São Paulo foi inferior às outras praças ofertantes devido às chuvas elevadas em fevereiro, que causaram focos de bactéria nas lavouras, comprometendo a qualidade da fruta. Em Marília, as chuvas acumularam 276,2 mm em fevereiro¹⁴, ocasionando aumento no número de pulverizações para controlar doenças, ações estas que interferiram no custo de produção regional.

No mercado internacional, as vendas de frutas foram consideradas positivas. As exportações de frutas continuam ocorrendo dentro da normalidade¹⁵. A preocupação, contudo, volta-se ao fluxo logístico, tendo em vista que muitos países estão em quarentena e a entrada de mercadoria pode ser comprometida pelo fechamento de fronteiras.

¹CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL. Balanço 2019 e perspectivas 2020. Brasília: CNA, 2020. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/paginas-especiais/balanco-2019-e-perspectivas-2020>. Acesso em: 1 maio 2020.

²MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **AGROSTAT - Estatísticas de comércio exterior do agronegócio brasileiro**. Brasília: MAPA, 2020. Disponível em: <http://indicadores.agricultura.gov.br/index.htm>. Acesso em: 3 maio 2020.

³COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO. **Guia CEAGESP - Melancia**. São Paulo: CEAGESP, 2020. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/guia-ceagesp/melancia>. Acesso em: 30 abr. 2020.

⁴Op. cit. nota 2.

⁵FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **FAOSTAT**. Roma: FAO, 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/21/visualize>. Acesso em: abr. 2020.

⁶Op. cit. nota 2.

⁷COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL. **Levantamento Censitário das Unidades de Produção Agropecuária do Estado de São Paulo**. São Paulo: CDRS, 2017. Disponível em: <http://www.cdrs.sp.gov.br/projetolupa>. Acesso em: 2 maio 2020.

⁸AGRIANUAL. **Anuário da agricultura brasileira**. São Paulo: Agra FNP Pesquisas, 2019. 448p.

⁹FERRARI, G. N. et al. **A cultura da melancia**. Piracicaba: ESALQ - Divisão de Biblioteca, 2013. 62 p. (Série Produtor Rural, n. 54).

¹⁰Op. cit. nota 7.

¹¹Op. cit. nota 9.

¹²FURLANETO, F. P. B., BERTANI, R.M.A. Melancia - do Brasil para o mundo. **Revista Campo & Negócios - Hortifruti**. Uberlândia, v. 8, n. 4, p. 13-15, 2015.

¹³AGROLINK. **Cotações**. Brasil, 2020. Disponível em: <https://www.agrolink.com.br/cotacoes/outras/hortifruti>. Acesso em: 5 maio 2020.

¹⁴INSTITUTO NACIONAL DE METEOROLOGIA. **Mapas de balanço hídrico por período -valor acumulado**. Brasília: INMET, 2020. Disponível em: <http://sisdagro.inmet.gov.br/sisdagro/app/monitoramento>. Acesso em: 29 abr. 2020.

¹⁵ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES EXPORTADORES DE FRUTAS E DERIVADOS. **Dados estatísticos**. Brasília: ABRAFRUTAS, 2020. Disponível em: <https://abrafrutas.org/dados-estatisticos>. Acesso em: 4 maio 2020.

Palavras-chave: fruticultura, coronavírus, comercialização, atacado/varejo, Estado de São Paulo.

Fernanda de Paiva Badiz Furlaneto
Pesquisadora da APTA
fernandafurlaneto@apta.sp.gov.br

Anelisa de Aquino Vidal Lacerda Soares
Pesquisadora da APTA
vidal@apta.sp.gov.br

Marli Dias Mascarenhas Oliveira
Pesquisadora do IEA
marli@iea.sp.gov.br

Liberado para publicação em: 15/06/2020