

PRODUÇÃO DE PÊSSEGOS DE MESA E PARA INDÚSTRIA NO BRASIL

Geni Satiko Sato¹

1 - INTRODUÇÃO

No final de setembro de 2000, as empresas produtoras (processadoras) de pêssego em calda, através do Sindicato da Indústria de Doces e Conservas Alimentícias, de Pelotas (RS), conseguiram que o governo, via decreto, aumentasse a alíquota de importação de pêssego em calda da Grécia de 23% para 55%. Foi aberto um processo *antidumping* contra os exportadores gregos, alegando-se que o preço praticado por eles no Brasil não cobre o custo de produção.

Os argentinos, produtores de pêssego de Mendonza, também reclamam da concorrência desleal. Os pêssegos em calda gregos têm subsídios de US\$150 milhões anuais da União Européia para financiar políticas de preços sustentáveis, barreiras à importação e subsídios à exportação, o que reduz os custos de produção em 60%².

A produção nacional de pêssego em 1998 foi de 112 mil toneladas, o Estado do Rio Grande do Sul respondeu por 55% (62 mil toneladas) do total e o Estado de São Paulo, segundo maior produtor, por 17% (18 mil toneladas). Em São Paulo produz-se principalmente pêssego de mesa, e no Rio Grande do Sul, a produção destina-se quase que totalmente à indústria de conservas, para elaboração de pêssegos em calda (Tabela 1).

TABELA 1 - Produção de Pêssego, Brasil, Rio Grande do Sul e São Paulo, 1996-99 (em t)

País/Estado	1996	1997	1998	1999
Brasil	82.861	102.625	112.038	105.039
Rio Grande do Sul	44.732	60.582	62.398	56.227
São Paulo	15.750	16.492	18.133	16.867

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

¹Engenheira de Alimentos, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola.

²LONGO, M. Pêssego grego ameaça mercado. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, 26 nov. 2000. p. 115.

2 - OBJETIVO

O objetivo deste artigo é analisar a possibilidade da exploração das culturas de pêssego de mesa e para indústria no Brasil pelos pequenos produtores e talvez até de se atingir auto-suficiência para consumo interno.

3 - PRODUÇÃO DE PÊSSEGO PARA INDÚSTRIA

A produção mundial de pêssego em calda em 1999/00 foi de 1,24 milhão de toneladas. Os principais produtores mundiais de pêssego enlatado são: Grécia (420 mil toneladas), Estados Unidos (362 mil toneladas), Espanha (174 mil toneladas), África do Sul (82 mil toneladas) e Argentina (69 mil toneladas) (Tabela 2).

TABELA 2 - Produção Mundial e Principais Países Produtores de Pêssego em Calda, 1996/97 a 1999/00 (em t)

País	1996/97	1997/98	1998/99	1999/00 ¹
Grécia	378.485	176.000	267.000	420.000
Estados Unidos	368.238	375.791	361.298	362.669
Espanha	143.500	191.000	170.000	174.000
África do Sul	95.937	77.793	88.016	82.307
Argentina	55.000	52.500	65.850	69.800
Mundial	1.175.540	989.359	1.091.914	1.242.616

¹Previsão.

Fonte: ANUÁRIO DA AGRICULTURA BRASILEIRA: AGRIANUAL 2001. São Paulo: FNP & Consultoria, 2001.

O Brasil não produz a quantidade de pêssego suficiente para o consumo interno, seja para a indústria ou para o consumo *in natura*. Em 1999 foram importadas 16.887 toneladas de pêssego em calda, totalizando um valor de US\$12,8 milhões FOB (Tabela 3). Cerca de 73% dos pêssegos em calda foram importados da Grécia, cujo preço é mais competitivo que o nacional. De

acordo com os importadores, mesmo com a alíquota de 55% os pêssegos gregos custariam R\$1,53/kg, enquanto o nacional, R\$1,60/kg.

TABELA 3 - Importação Brasileira de Pêssego em Calda, 1999

País	US\$1.000/FOB	t	US\$/kg
Grécia	8.260,0	12.327,0	0,67
Argentina	4.375,0	4.339,0	1,00
Chile	82,9	99,4	0,83
Espanha	70,1	63,2	1,11
Outros	-	-	-
Total	12.837,0	16.887,0	0,76

Fonte: Elaborada pela autora com dados do ANUÁRIO DA AGRICULTURA BRASILEIRA: AGRIANUAL 2001. São Paulo: FNP & Consultoria, 2001.

O Rio Grande do Sul produz cerca de 60 mil toneladas de pêssego para a indústria anualmente. Essa produção está concentrada na região sul do Estado (municípios de Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul, Piratini, Morro Redondo, Arroio Grande, Capão do Leão e outros de menor importância). A colheita inicia-se em fins de novembro e termina em fevereiro. O processamento ocorre na forma de compota (em calda), massa (pessugada), cristalizada, pêssego seco e suco de pêssego. Anualmente são processadas 70 milhões de latas (cerca de 35.000 toneladas) pela indústria regional.

Devido à alta perecibilidade, fragilidade no transporte e manuseio e sazonalidade, o pêssego tem sido tradicionalmente processado na forma de conserva de fruta em calda, cujo valor agregado é superior ao da fruta fresca.

O custo de produção da fruta em calda depende dos custos da matéria-prima (fruta e açúcar), embalagem (latas ou vidros) e processamento industrial (mão-de-obra, máquinas, energia, etc.). A eficiência produtiva dependerá primeiramente da escala de produção e dos custos de insumos. As principais variedades plantadas no Rio Grande do Sul são: Precocinho, Diamante, Esmeralda, Granada, Jade, Maciel, Eldorado, BR2, Chimarrita, Marli, Chiripá, Maciel, Eldorado, Jade, Leonense, Cerrito, Coral e Riograndense. A época de plantio é de junho a julho, e a de colheita, de novembro até final de fevereiro.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o valor da

produção por hectare no Estado do Rio Grande do Sul é de US\$7.875,00, gerando de três a seis empregos diretos. São apontados como principais pontos fracos o controle fitossanitário insuficiente de *Fusicoccum amygdalis*, falta de linhas de crédito especial e ausência de *marketing*. Diferentemente da maçã, o pêssego é, tradicionalmente, uma cultura familiar, praticada por cerca de 600 pequenos produtores. Recentemente a EMBRAPA implantou um projeto de produção integrada³, com o objetivo de obter uma fruta mais saudável e de qualidade, com custos bem menores.

4 - PRODUÇÃO DE PÊSSEGO DE MESA

A produção no Estado de São Paulo expandiu-se a partir dos anos setentas, com a introdução, pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), de cultivares com reduzida exigência em frio. As principais regiões produtoras de pêssego de mesa estão localizadas nos Escritórios de Desenvolvimento Rural (EDRs) de Bragança Paulista, Itapeva, Avaré e Campinas. Em 2000, a região de Itapeva apresentou produção ligeiramente maior que a das outras duas regiões (3,0 milhões de caixas de 3,5kg ou 10.729 toneladas). Em termos de expansão de área plantada, Itapeva e Avaré apresentam maiores números, 67 e 20,5 hectares, respectivamente. A produção de pêssego de mesa foi de 40,2 mil toneladas e para a indústria, somente de 580,9 toneladas, apresentando produtividade de 20,9 e 4,6 toneladas por hectare, respectivamente (Tabela 4).

5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em 1999 o Brasil importou 3.039 toneladas de pêssegos frescos, num valor de US\$2,4 milhões, sendo 89% provenientes do Chile, Espanha e Argentina. A questão que se levanta é se o Brasil continuará comprador de pêssegos externos ou terá condições de se tornar auto-suficiente em

³A produção integrada surgiu na Europa, visando ao manejo integrado de pragas e doenças. Diferentemente da produção orgânica, tem como princípio a viabilidade econômica. Não proíbe o uso de adubos, defensivos, herbicidas e outras formas de intervenção, mas prevê um controle severo na sua utilização e manejo (MARINO, S. Pêssego colhe sua primeira safra. *Revista Frutas & Legumes*, São Paulo, v. 1, n. 5, p. 13, jul./ago. 2000).

TABELA 4 - Produção e Área da Cultura de Pêssego para Mesa, Principais Escritórios de Desenvolvimento Rural, Estado de São Paulo, 2000

EDR	Produção (t)	Área (ha)	Produtividade (t/ha)	Pés novos (n.)	Área nova (ha)
Bragança Paulista	8.266	370,6	22,3	1.000	2,3
Itapeva	10.729	471,8	22,7	29.500	67,0
Avaré	7.093	388,5	18,3	9.000	20,5
Campinas	5.834	262,3	22,2	7.500	17,0
Total do Estado	40.192	1.914,8	20,9	70.090	159,3

Fonte: Instituto de Economia Agrícola e Coordenadoria de Assistência Técnica Integral.

uma cultura de clima temperado, aproveitando nichos de climas existentes na Região Sul do País e em algumas regiões do Estado de São Paulo. Deve-se lembrar que o País já foi importador de maçãs e hoje exporta essa fruta, após várias tentativas de adaptações de variedades, gerenciando economias de escala e introduzindo tecnologias modernas, tanto na produção como na comercialização. Para o pêssego, o modelo de modernização para a auto-suficiência prova-

velmente difere do da maçã, pois a cultura é conduzida por pequenos produtores e em pequenos módulos. Por outro lado, o crescimento da demanda industrial dessa produção necessita também de apoio institucional para competir com produtos que entram no País com custos subsidiados. Somente com o crescimento integrado da produção agrícola e da agroindústria, o País poderá tornar-se, no futuro, auto-suficiente e exportador de pêssegos em calda.