

Mudas de qualidade

Podem ser obtidas com viveiristas indicados pela Embrapa.

'BRS Tarocco do Pampa': Laranjeira sanguínea para o Rio Grande do Sul



Composio e impresso: Embrapa Clima Temperado
Design: Juliane Nachtigall | Junho 2013 | Tiragem: 400

Realização



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 392 - km 78 - CEP 96010-971 - Pelotas, RS - Cx. Postal 403
Fone (53) 3275-8100 - Fax (53) 3275-8221
www.cpact.embrapa.br
sac@cpact.embrapa.br

Roberto Pedroso de Oliveira
Walkyria Bueno Scivittaro
Luis Antônio Suita de Castro
João Luiz Duarte Schuch
Fabiana Carret Timm

PESQUISA AGROPECUÁRIA
INOVAÇÃO • QUALIDADE DE VIDA



Origem

'BRS Tarocco do Pampa' [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck] é uma cultivar de laranjeira do grupo Sanguínea, selecionada para as condições climáticas do Rio Grande do Sul, provavelmente derivada de mutação espontânea de gema da 'Tarocco del Francofonte' (Itália).

Características morfológicas

- ✓ Planta: moderadamente vigorosa, de formato esferoide e porte médio; não apresenta alternância de produção.
- ✓ Ramos: pequenos espinhos somente nos ramos vigorosos.
- ✓ Folhas: forma oval-elíptica com ápice pontiagudo; pecíolos longos.
- ✓ Flores: grandes, com média quantidade de grãos de pólen.
- ✓ Frutos: tamanho médio (diâmetro de 70 mm e peso médio de 200 g);

Formato ovalado, com pescoço ligeiramente pronunciado; casca ligeiramente rugosa, com espessura média (4,2 mm) e coloração laranja-intenso contendo áreas avermelhadas; medianamente fáceis de descascar; polpa vermelha, com grande quantidade de suco (52%); suco aromático e avermelhado, com teor médio de açúcares e de acidez; sem sementes; e resistentes ao transporte.

Qualidade dos frutos e mercado

Os frutos apresentam excelente qualidade para consumo in natura, apresentando teor de vitamina C bem superior às laranjas de polpa laranja (até 80 mg por 100 g de fruto), endocarpo vermelho e ausência de sementes.

A coloração vermelha da polpa, da casca e do suco é proporcionada pelo pigmento antocianina, cuja intensidade é diretamente proporcional às amplitudes térmicas diárias durante o período de maturação dos frutos. Portanto, a intensidade da coloração vermelha varia em função das condições ambientais.

Época de produção

A maturação dos frutos é de meia-estação. No Rio Grande do Sul, a colheita é realizada em julho, podendo ser antecipada ou retardada em função das temperaturas médias da região.

Limitações da cultivar

A cultivar apresenta tendência de produção de fruto de tamanho pequeno a médio; é sensível ao frio e ao *creasing* (desordem fisiológica no albedo que faz com que a casca se aprofunde em porções da superfície do fruto); e os frutos são pouco resistentes a ventos fortes.

Porta-enxerto

Os citrangeiros 'Troyer' e 'Carrizo' e o citrumeleiro 'Swingle' são recomendados para a produção de frutos de alta qualidade. Não se recomenda o uso do Trifoliata como porta-enxerto.

Espaçamento para plantio

Em função do porte médio das plantas, recomenda-se espaçamento de 6 m x 3 m, com densidade média de 555 plantas por hectare, desconsiderando-se as áreas ocupadas por quebra-ventos. Em solos muito argilosos, pode-se utilizar espaçamento menor.

Manejo das plantas

Requer nutrição equilibrada para minimizar o *creasing*. Os frutos maduros não devem ser mantidos na planta, pois há queda e perda de qualidade.

Produtividade

É uma cultivar produtiva. Dependendo das condições de cultivo, a produção anual atinge 30 toneladas por hectare.

Borbulhas

Podem ser obtidas no Escritório de Capão do Leão (RS) da Embrapa Produtos e Mercado, telefone (53) 3275 9199.