

Citricultura no ESTADO DE SERGIPE

A PRODUÇÃO CITRÍCOLA SERGIPANA VEM ENFRENTANDO DIFICULDADES PARA MANTER OS PATAMARES DE PRODUÇÃO ALCANÇADOS NAS DÉCADAS ANTERIORES. A BAIXA PRODUTIVIDADE ESTÁ ASSOCIADA, PRINCIPALMENTE, À INCIDÊNCIA DE PROBLEMAS FITOSSANITÁRIOS, COM SIGNIFICATIVOS REFLEXOS NOS CUSTOS DE PRODUÇÃO

A região Nordeste do Brasil responde por aproximadamente 10% da produção nacional de citros, constituindo-se na segunda maior região produtora do país, com 121.498 hectares de área colhida, produzindo

do 1.858.781 milhão de toneladas de frutos, com rendimento médio de 15,3 toneladas/hectare (IBGE, 2014). Os estados da Bahia e de Sergipe se destacam com 90% de toda a área plantada do Nordeste, ou seja, com 68,8 mil e 57,6 mil hectares plantados, respectivamente.

Em nível nacional, Sergipe é considerado o quarto produtor de citros, com uma produção de aproximadamente 840 mil toneladas de frutos, sendo a maior quantidade de laranja, com 822 mil toneladas em 56,3 mil hectares, seguidos de limão (limas ácidas), com 11 mil toneladas em 857 hectares, e tangerinas, com 6,5 mil toneladas em 420 hectares (IBGE, 2014).

A cultura dos citros se destaca como um dos principais produtos agrícolas de Sergipe, ao redor de 3% do PIB, sendo o suco o principal pro-

duto exportado. Os pomares estão concentrados em aproximadamente 11.000 estabelecimentos agropecuários, a maioria de base familiar, localizados predominantemente no sul do estado, na região dos Tabuleiros Costeiros, ocupando uma área de 5,4 mil km², compreendendo os municípios de Arauá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Indiaroba, Itaporanga d' Ajuda, Itabaianinha (principal produtor), Lagarto, Pedrinhas, Riachão do Dantas, Salgado, Tomar do Geru, Umbaúba e Santa Luzia do Itanhy. A área contígua da região norte da Bahia e o polo citrícola do sul de Sergipe constituem, possivelmente, a maior área cultivada de toda a citricultura em área tropical do mundo. Dentre as propriedades citrícolas de Sergipe, mais de 80% possui área inferior a 10 ha, e o vínculo de milhares de pessoas direta e indiretamente com o setor, dimensionando a importância da citricultura.

Apesar da importância no cenário citrícola brasileiro, a produção de citros em Sergipe passa por períodos de dificuldades, atribuídos majoritariamente à saturação de mercado, períodos de seca, produtividade e longevidade dos pomares, que acabam por descapitalizar, principalmente, os pequenos produtores, que perdem poder de investimento em tecnologia de produção. A média de produtividade dos citros na região é próxima das 14 t/ha, contudo encontram-se pomares conduzidos com tecnologias adequadas, sem

F Á B I O F A D E L
& ASSOCIADOS

A gestão jurídica, quando integrada ao processo produtivo, pode gerar estratégias para contencioso e ser um eficaz instrumento para otimizar negócios. A eficiência na gestão requer uma combinação de qualidade técnica, sinergia e talento na equipe.

Conheça nossa empresa.

www.fabiofadel.com.br - fabiofadel@fabiofadel.com.br



São Paulo - Av. São Luís, 86, 20º andar - pabx/fax (11) 3257-1155

irrigação, produzindo entre 35 a 40 toneladas por hectare e com uma vida útil que varia de 12 a 20 anos.

O regime climático da área citrícola de Sergipe caracteriza-se por um período de chuvas entre abril e setembro, e de um período seco entre outubro e março (1.200 mm), apresentando a temperatura média de 24°C e umidade relativa do ar em torno de 80%. Os pomares estão concentrados nos solos dos tabuleiros costeiros, predominando os latossolos amarelos e o argissolos amarelos, caracterizados pela presença de camadas coesas (adensadas), localizadas quase sempre entre 20 e 60 cm de profundidade. E, ainda, em geral, cultivados em solos arenosos, pobres em nutrientes e em matéria orgânica. Um aspecto positivo é a topografia de plana a suavemente ondulada, facilitando tratamentos culturais mecanizados. A altitude média em que os pomares estão implantados fica em torno de 150 metros.

A presença de camadas coesas na subsuperfície do solo, associada ao regime climático característico dessa região, com período seco e com chuvas concentradas, constituem um desafio constante à produção, exigindo práticas de manejo específicas que amenizem os efeitos do movimento da água e ar no solo, com reflexos também no aprofundamento do sistema radicular das plantas. Essas camadas, quando o solo está seco, são extremamente duras, e influenciam diretamente a produtividade dos pomares e a qualidade dos frutos, bem como na redução da vida útil das plantas. Algumas práticas recomendadas para superar essas condições são utilizadas por uma minoria de produtores: porta-enxertos adaptados às condições edafoclimáticas, cobertura verde da linha

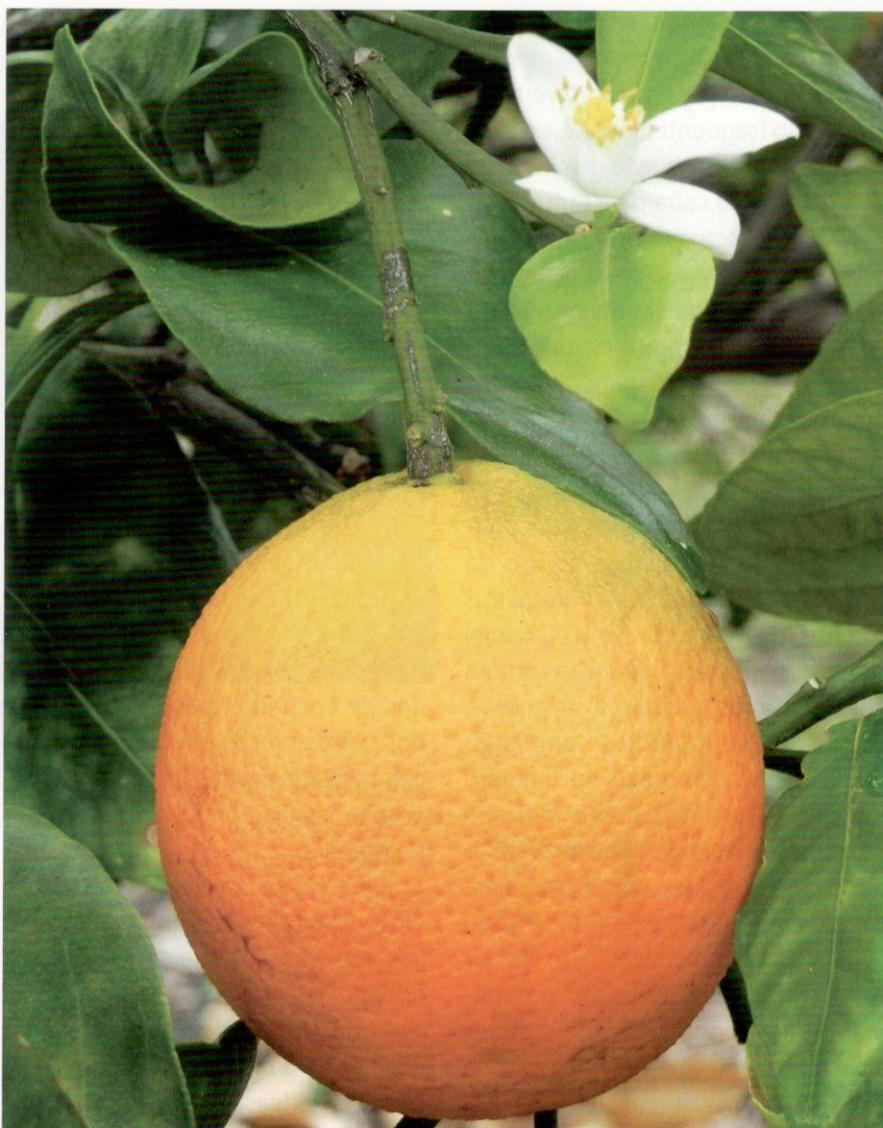


Foto: Carlos Roberto Martins

Fruto de bom aspecto é observado em Sergipe

de plantio durante a estação chuvosa, como estratégia para a melhoria das características da zona de exploração radicular, minimização de práticas de revolvimento do solo, a fim de evitar a perda de água, e uso de coberturas vegetais nas entrelinhas dos pomares. Alguns produtores vêm optando pelo uso de semeadura direta 'plantio direto' de porta-enxertos no local definitivo do pomar como forma de propiciar o melhor desenvolvimento radicular.

A citricultura sergipana sustenta-se, na sua quase totalidade, em

plantios sem irrigação, além da consorciação dos pomares com culturas intercalares de ciclo curto, como feijão, milho, amendoim, mandioca, aipim, fumo, caupi, batata-doce, inhame, abóbora, melancia e fruteiras de ciclo relativamente curto, a exemplo do abacaxi, mamão ou maracujá. Embora essa prática seja tradicional entre os pequenos e médios agricultores produtores, o consorciamento dos pomares com culturas como o milho vem sendo paulatinamente adotado por grandes produtores, sobretudo, do litoral norte do Estado da

Bahia e sul de Sergipe. A consorciação é uma prática indispensável à medida em que o custo de produção vem aumentando frequentemente e a remuneração com a produção de citros oscilando de uma safra para outra.

Outro aspecto importante da citricultura sergipana é a presença de viveiros selecionados (ambientes telados) específicos para a produção de mudas, e até pouco tempo os produtores conseguiam suas mudas pela metade do valor subsidiadas pelo Governo Estadual.

Os pomares sergipanos, com poucas exceções, baseiam-se no uso da combinação de laranjeira Pera (*Citrus sinensis*) e limoeiro Cravo (*C. limonia*) como porta-enxerto, situação comum aos Tabuleiros Costeiros baianos e sergipanos, verificando-se em Sergipe também o emprego do limoeiro Rugoso (*C. jambhiri*), muito utilizado no passado, mas aos poucos substituído pelo limoeiro Cravo. Embora essas combinações tenham alcançado resultados significativos em termos produtivos, a concentração dos pomares sergipanos, quase que exclusivamente, em uma única variedade copa de laranja demonstra uma vul-



Fotos: Carlos Roberto Martins

Porta-enxertos e copas de variedades na E. E. de Umbaúba (SE)

nerabilidade considerável em termos sustentáveis. Adicionalmente, a colheita é concentrada em determinadas épocas, o que ocasiona dificuldades de encontrar mão de obra, além dos baixos preços em função da concentração da produção, refletindo em problemas econômicos na condução do pomar.

Percebe-se um crescimento e uma exigência pelos produtores de novas cultivares copa e porta-enxertos adaptadas às condições edofoclimáticas da região. Algumas variedades copas são promissoras, surgindo como alternativas para a região, como,

por exemplo, as variedades de laranjeira doce, a limeira ácida Tahiti (*C. latifolia Tanaka*), tangerineiras (*C. reticulata Blanco*), tangeleiro Piemonte [*C. clementina* x (*C. reticulata* x *C. sinensis*)]. Para porta-enxertos, vêm sendo incluídos e disponibilizados comercialmente como novas opções a tangerineira Sunki Tropical e os Citrandarins Índio, Riverside e Sandiego. A Estação Experimental de Umbaúba, da Embrapa Tabuleiros Costeiros, tem se destacado nos estudos de novas combinações copa e porta-enxerto de citros, com mais de 300 porta-enxertos sendo pesquisados. Essa pesquisa é uma parceria entre as unidades da Embrapa Tabuleiros Costeiros e a Embrapa Mandioca e Fruticultura.

A citricultura sergipana caracteriza-se, ainda, por apresentar um sistema de cultivo diversificado compondo um arranjo produtivo amplo, composto por produtores de insumos, frutas e subprodutos agroindustriais, beneficiadores de laranjas e comerciantes. Praticamente toda a região Nordeste, com destaque para os estados de Pernambuco, Ceará, Alagoas, Paraíba e Rio Grande do Norte, é abastecida pela laranja produzida na região sul de Sergipe e áreas adjacentes do norte da Bahia. A maioria dos citricultores comercializa suas



Pomar cítrico consorciado com milho nos Tabuleiros Costeiros de Sergipe



Produção de mudas cítricas no sistema protegido

frutas via atravessadores/intermediários (alguns possuem pequenas empresas beneficiadoras), seguidos da indústria de suco e venda direta em mercados e feiras livres. As principais empresas localizam-se na região sul de Sergipe, destacando-se, nos últimos anos, a Maratá e a Tropfruit, localizadas no município de Estância, e a Sumo, baseada em Boquim.

No que se refere à exportação de suco concentrado congelado de laranja, desde 2009 o mercado vinha apresentando uma evolução na comercialização de US\$ 60,7 milhões, em 2009, para US\$ 76,6 milhões, em 2010, US\$ 122,4 milhões, em 2011, e US\$ 149 milhões, em 2012, com exceção de 2013, que apresentou o valor de US\$ 84,5 milhões (MDIC, 2014). O principal destino do suco sergipano é a Holanda, além de outros mercados como Irlanda, Reino Unido, Turquia e Polônia.

Em relação aos problemas fitossanitários que ocorrem nos pomares, no que diz respeito às doenças, destacam-se a CVC (Clorose Variegada dos

Citros), a Estrelinha ou PFC (Podridão Floral), o Declínio, a Gomose, a Mancha Marrom de Alternária, a Mancha Graxa, o Feltro e Tristeza dos Citros. Dentre as principais pragas de importância econômica na região, citam-se o Ácaro-da-Ferrugem, as Cochonilhas Ortézia e Escama-Farina, a Larva Minadora, o Pulgão Preto e Cigarrinhas Vectors da CVC. Em termos de pragas em potencial, o psilídeo é encontrado nos pomares de Sergipe, mas, no entanto, a doença transmitida por esse inseto (Huanglongbing ou HLB) ainda não foi relatada no estado. Adicionalmente, a Mosca Negra foi, recentemente, notificada em algumas cidades sergipanas, e preocupa técnicos e agricultores por sua capacidade de dispersão e potencial de praga.

A produção citrícola sergipana vem enfrentando dificuldades para manter os patamares de produção alcançados nas décadas anteriores. A baixa produtividade está associada, principalmente, à incidência de problemas fitossanitários, com significativos reflexos nos custos de produ-

ção; em nível tecnológico empregado nos pomares, a falta de investimento e a estreita base genética das plantas. Apesar de ser um importante produtor de citros no Brasil, o Estado de Sergipe apresenta considerável déficit tecnológico em todas as etapas da produção, colheita, beneficiamento e transporte, fatores que interferem na vantagem competitiva da comercialização. Há um consenso entre os agentes da cadeia citrícola do estado de que um dos principais desafios da citricultura sergipana é a diversificação de variedades copas e porta-enxertos devido à fragilidade fitotécnica que representa tal concentração. De uma maneira geral, os produtores atribuem o baixo investimento na cultura em função dos preços pagos pela fruta. ■

Referências bibliográficas

EMDAGRO. Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe. <http://www.emdagro.se.gov.br/>. Acesso em 14 de agosto de 2014.

IBGE. Produção Agrícola Municipal. Disponível em: < www.sidra.ibge.gov.br/bda/pesquisa >. Acesso em: 10 agosto. 2014.

MDIC. Ministério do desenvolvimento indústria e comercio exterior. Disponível em <<http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br>> acesso em 22 de agosto, 2014.

RECITROS. Rede Sergipana de pesquisa em Citricultura. III Seminário da Citricultura Sergipana, Boquim-SE, em 2014. Anais do evento. (CD). 2014.



Eng. Agr. Carlos Roberto Martins
Embrapa Clima Temperado

Eng. Agr. Adenir Vieira Teodoro
Eng. Agr. Hélio Wilson L. de Carvalho
Embrapa Tabuleiros Costeiros