

**Implantação e Manutenção de um Pomar de Citros**





## Apresentação

O gênero *Citrus* abrange várias espécies que produzem frutos de grande mérito pelo valor alimentar, sabor especial e riqueza em óleos essenciais. Dentre as espécies de maior valor comercial cultivadas no País, destacam-se as laranjas doces, os limões, as tangerinas, as limas, os pomelos, as cidras e as laranjas azedas ou amargas. Também são cultivados alguns híbridos, como é o caso dos tangelos (tangerina x pomelo) e dos tangores (tangerina x laranja doce).

As espécies do gênero *Citrus* são todas nativas das regiões tropicais e subtropicais da Ásia e do arquipélago Malaio, de onde foram disseminadas para outras regiões do globo terrestre. No Brasil, a introdução de citros foi efetuada por volta de 1549 no Estado da Bahia, e daí para diversas partes do País que apresentavam condições edafoclimáticas apropriadas para seu cultivo.



## Exigências Adafoclimáticas

Os citros vegetam e produzem satisfatoriamente em condições ecológicas variadas. Assim, são encontrados desde o Pará e Amazonas, em plena região equatorial, a até o Rio Grande do Sul, em áreas de clima temperado.

**Temperatura:** Deve ser evitada a instalação de pomares em áreas sujeitas a freqüentes geadas. Temperaturas variando de 22°C a 27°C são suficientes para que os citros apresentem bom comportamento.

**Água:** o volume de água necessário para obtenção de bons índices de produtividade deve ser de 1.200 mm isto é, 12.000 m<sup>3</sup> de água por hectare.

**Ventos:** vento forte é fator que influencia no desenvolvimento dos citros. Em regiões sujeitas a ventos fortes é aconselhável o uso de quebra-ventos.

**Solo:** os mais indicados são os areno-argilosos, com pH em torno de 6,5, profundos, permeáveis para melhor desenvolvimento do sistema radicular da planta que pode alcançar 8 a 10 m de extensão e de 5 a 6 m de profundidade.



## Recomendações Técnicas

**Porta-enxerto:** por influenciar no vigor, na frutificação, na composição mineral das folhas, na tolerância a pragas e doenças e na qualidade dos frutos, o porta-enxerto deve demonstrar tolerância a viroses e resistência à ferrugem. Deve ser evitado o uso indiscriminado de um único porta-enxerto, a fim de evitar doenças específicas deste material. Nas condições do Pará, podem ser utilizados os limoeiros Volkameriano e o Rugoso da Flórida.

**Variabilidade:** a escolha dependerá de fatores como adaptabilidade da cultivar, a região e a preferência do consumidor. A adaptabilidade pode ser determinada através de observações experimentais. Exemplo: a tangerineira mexerica é exigente em calor e

umidade, devendo ser cultivada preferentemente em regiões litorâneas. As laranjeiras Valência e Natal se adaptam melhor em áreas de temperaturas mais elevadas. Quando se visa ao mercado interno, deve-se escolher variedades precoces e/ou tardias. Para exportação, as frutas necessitam apresentar coloração laranja intensa e atender a padrões exigidos pelos importadores. A seguir, são relacionadas algumas variedades mais convenientes para formação de três tipos de pomares.

Variedade	Consumo doméstico	Consumo interno	Consumo externo
Laranjas	Lima, Seleta, Bahia, Pêra, Rubi, Natal	Lima, Baianinha, Pêra, Seleta, Natal	Hamlin, Baianinha, Natal, Valência, Pêra
Tangerinas	Mexerica, Cravo, Ponkan, Murcote	Mexerica, Cravo Ponkan, Murcote	Mexerica
Limões e/ou Limas ácidas	Eureca, Galego, Tahiti	Galego, Tahiti	Eureca
Limas	Pérsia, Dourada.	-X-X-X-X-X-X-X-X-	-X-X-X-X-X-X-X-X-
Pomelos	Marsh seedless	-X-X-X-X-X-X-X-X-	Marsh seedless, Redblush seedless

Fonte: Ribeiro, S.I. (1989).

**Localização:** pomares que tenham objetivos comerciais têm que estar próximos dos centros consumidores ou de estradas, portos, ferrovias, dentre outros.

**Preparo do solo:** o terreno deve ser roçado, destocado, arado profundamente e gradeado para incorporar a matéria orgânica existente na superfície, devendo ser efetuado no verão. Em solos ácidos, é recomendado efetuar a calagem, incorporando-se calcário dolomítico, com base na análise do solo.

**Espaçamento:** definido em função da variedade, do porta-enxerto, da fertilidade do solo e do manejo a ser dado no pomar. Poderão ser utilizados os seguintes espaçamentos: Laranjeiras, 6m x 5m; Limoeiros, 7m x 7m; Tangerineiras 5m x 7m; Limeiras 6m x 7m e Pomeleiros 8m x 8m.

**Coveamento:** é recomendado abrir covas medindo 0,60 x 0,60 x 0,60m. Pode ser efetuado manual ou mecanicamente.

**Plantio:** esta prática varia em função do clima, irrigação e método de transplântio, isto é, se as mudas do tipo raiz nua ou em torrão. No geral, o plantio deve ser efetuado em pleno período chuvoso, principalmente quando são utilizadas mudas do tipo raiz nua. A operação inicia-se com a abertura de um orifício no centro da cova, de tamanho suficiente para conter o sistema radicular da muda. Em seguida mistura-se à terra de superfície, 10 litros de esterco bovino e 250g de superfosfato triplo ou 500g de superfosfato simples, jogando-se na cova. A muda deve ser colocada de modo que o colo fique acima do nível do solo (5cm). Deve-se comprimir a terra ao redor da muda para permitir boa fixação das raízes. Finalmente deve ser efetuada uma rega com aproximadamente 20 litros de água.

**Poda de formação:** as brotações no caule da muda ou do porta-enxerto devem ser eliminadas, visando dar conformação às plantas.

**Adubação:** após 30 a 40 dias do plantio, aplicar 50g de uréia e 30g de cloreto de potássio. A dose de nitrogênio deverá ser repetida a cada três meses no decorrer do ano. As adubações de manutenção devem ser efetuadas, em função da análise do solo, de folhas e produção do pomar. Deficiências de micronutrientes podem ocorrer no pomar. Para corrigi-las deverão ser efetuadas pulverizações foliares, dada à facilidade da operação e rapidez na correção.

**Produtividade e Colheita:** um pomar adulto pode ser considerado bastante produtivo, quando em suas safras são obtidas por volta de 5kg de frutos por metro quadrado de área do pomar. A colheita é feita manualmente, podendo ser por torção, onde o colhedor torce e puxa o fruto em sua direção ou com tesoura, onde o pedúnculo é cortado próximo à fruta.

**Comercialização:** este procedimento pode ser efetuado através de unidade ou caixa (método mais usual); por consignação (produtor entrega a safra a firmas que vendem e recebem comissão) e por arrendamento (venda adiantada da safra por vários anos). O preço deve ser estabelecido de acordo com o mercado varejista ou atacadista.



### **Elaboração**

Sydney Itauran Ribeiro



### **Foto**

Sydney Itauran Ribeiro



### **Composição Gráfica**

Euclides P. dos Santos Filho

Tiragem: 1.000 exemplares  
Belém, Novembro -2001



#### **Amazônia Oriental**

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento  
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,  
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4550  
CEP 66095-100, e-mail: [cpatu@cpatu.embrapa.br](mailto:cpatu@cpatu.embrapa.br)

#### **Patrocínio**



**ALBRAS**  
ALUMÍNIO BRASILEIRO S.A.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Trabalhando em todo o Brasil