

## Produção e Mercado Brasileiro de Maçã

**Loiva Maria Ribeiro de Mello<sup>1</sup>**

A maçã é a fruta de clima temperado mais importante comercializada como fruta fresca tanto no contexto internacional quanto no brasileiro. O cultivo da macieira é recente no Brasil e se estabeleceu por meio de grandes empresas atraídas por incentivos de políticas públicas. As empresas instalaram pomares e montaram toda a infra-estrutura de câmaras frigoríficas, transporte a frio e estrutura de comercialização.

A produção brasileira de maçã está concentrada na Região Sul, que é responsável por 98% da produção nacional. Em 1974, a produção brasileira de maçã era de apenas 1.528 toneladas, passando a 48.715 toneladas em 1980 e, no início da década de 90 já eram produzidas 330 mil toneladas, evoluindo para mais de 800 mil toneladas no ano 2000. Na safra 2002/2003 foram produzidas

842.256 t de maçã sendo 475.095 t provenientes do Estado de Santa Catarina e 375.095 t do Rio Grande do Sul (Fig. 1).

A área plantada no Brasil, em 1972 era insignificante (931 ha), passando a 18.941 ha em 1980 e para 31.701 ha em 2003 (Fig. 2).

A maior parte da produção provém de três cultivares: Gala, Fuji e Golden Delicious. A cultivar Gala é a primeira a ser colhida, em fevereiro, representando 46% da produção total; a Fuji, cuja colheita se dá em abril, é a mais resistente para frigoconservação, participando com 45% da produção e a Golden Delicious, colhida em março, representa 6% da produção total, sendo os 3% restantes compostos por outras cultivares.

<sup>1</sup> Economista, M.Sc., Pesquisadora, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: loiva@cnpuv.embrapa.br

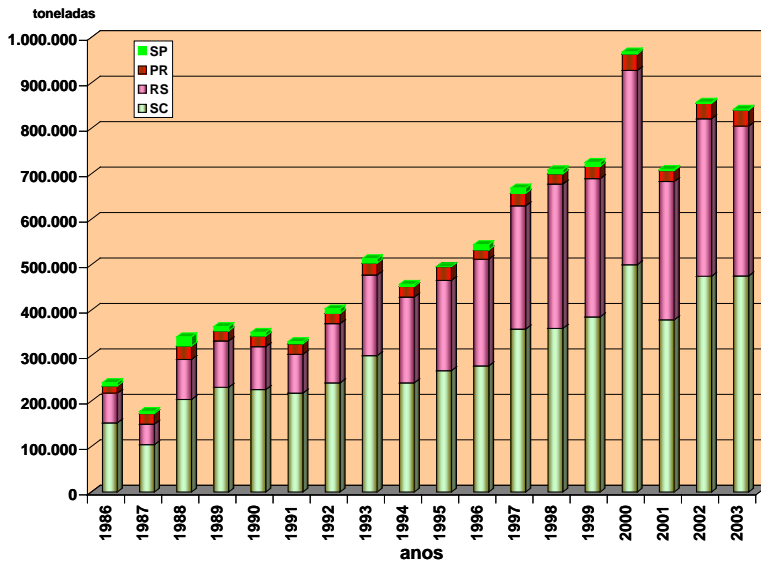


Fig. 1. Produção nacional de maçã.

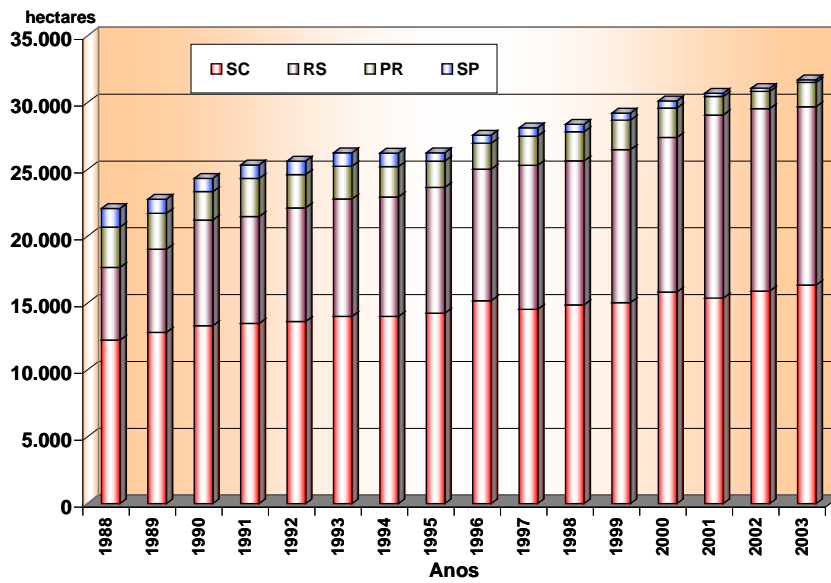


Fig. 2. Área plantada de pomares de macieira – Brasil.

Cerca de 80% do total de maçã produzida é destinada ao consumo in natura, comercializada especialmente via Ceasas, Ceagesp e grandes supermercados. A maçã destinada à agroindústria é de qualidade inferior e, normalmente não apresenta qualidade para ser comercializada para o mercado da fruta in natura.

A maior parte da produção de maçã provém de grandes empresas, que cultivam extensas áreas, com avançado nível de integração vertical nas estruturas de classificação, de câmaras frias e de comercialização. A capacidade de armazenamento é 511.525 t, ou seja, cerca de 75% da produção nacional. Desta capacidade, 44% possui tecnologia convencional e 56% em atmosfera controlada.

Parte dos pequenos e médios produtores associa-se às grandes empresas atuando sob contrato, beneficiando-se da infra-estrutura dessas empresas, e parte está se organizando em associações para competir diretamente no mercado.

Os preços nacionais e internacionais da maçã têm decrescido devido ao aumento de produtividade. Esses preços variam de acordo com o volume produzido, época de comercialização, qualidade e variedades. Em 2003, a maçã foi comercializada no Ceagesp a um preço médio de 35,01 reais a caixa

de 18 kg, 15%, superior à média do ano anterior.

Até a década de 70, o Brasil importava praticamente toda a maçã consumida. O aumento da produção da fruta permitiu ao Brasil substituir gradativamente as importações na década de 80 e início da década de 90. Em 2003, a fatia de mercado da maçã importada no mercado interno ficou em torno de 5%. Vale destacar ainda que, em 2003, o Brasil teve um saldo positivo no comércio internacional de maçã de U\$22.069.944, portanto, passou de um país tradicional importador de maçã para exportador. A maçã brasileira, por ser uma fruta de sabor diferenciado daquela importada, mudou os hábitos do consumidor brasileiro, resultando no aumento do consumo, que se situa em 4,6 kg per capita. O consumo ainda é baixo comparado ao da Áustria (32,8 kg), Turquia (71,7 kg) e Bélgica (28,7 kg). Os países do Mercosul também apresentam consumo mais elevado onde a Argentina consome 11,1 kg e o Chile 6,5 kg per capita.

Atualmente, com a implementação da Produção Integrada de Maçã, o Brasil atingiu um novo patamar de produção com foco na melhoria da qualidade, na segurança alimentar e na preservação ambiental, atendendo as exigências de um consumidor mais consciente.

O programa de Produção Integrada de Maçã (PIM), que foi o pioneiro neste tipo de abordagem no Brasil, começou a ser elaborado em 1996, pela Embrapa Uva e Vinho, diante da constatação da crescente exigência dos mercados consumidores por produtos mais "limpos" e por sistemas de produção menos agressivos ao ambiente. Na safra 2001/2002, foi encerrada a fase de pesquisas por diversas instituições, quando, além de

desenvolvido e ajustado, o Sistema de Produção Integrada de Maçã foi validado. Na safra 2002/2003 foi implantado o sistema de certificação com adesão espontânea junto às entidades certificadoras. Atualmente, os pequenos produtores, estão se organizando em associações ou cooperativas para também terem acesso à certificação.

**Comunicado  
Técnico, 50**

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**  
Rua Livramento, 515 – C. Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS  
**Fone:** (0xx)54 455-8000  
**Fax:** (0xx)54 451-2792  
[http:// www.cnpuv.embrapa.br](http://www.cnpuv.embrapa.br)

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



1ª edição (2004): Online

**Comitê de  
Publicações**

**Presidente:** *Gilmar Barcelos Kuhn*  
**Secretário-Executivo:** *Nêmora G. Turchet*  
**Membros:** *Francisco Mandelli e Gildo Almeida da Silva*

**Expediente**

**Revisão do texto:** *Gildo Almeida da Silva*  
**Tratamento das ilustrações:** *Loiva Maria R. de Mello*  
Editoração eletrônica: *Daiane Sganzerla*