

CULTURA ALTERNATIVA

Frutas de caroço: panorama e tecnologia de produção da cultura da ameixeira

A ameixeira é uma fruteira de clima temperado pertencente à família das Rosáceas e ao gênero *Prunus*. A maioria das variedades cultivadas comercialmente são conhecidas como ameixeiras européias (*P. domestica* L.) ou japonesas (*P. salicina* Lindl.).

A ameixeira européia (Figura 1a) é originária da Ásia menor, sendo um híbrido entre *P. cerasifera* e *P. spinosa* (Okie & Weinberger, 1996). Híbridos desses progenitores foram dispersos, por sementes, desde o Irã e Ásia Menor até a Europa, onde passaram a despertar o interesse para o cultivo. Ela apresenta grande importância em muitos países, onde é usada para a produção de ameixa-passa. As cultivares dessa espécie, entre as quais se destacam 'D'Agen', 'Stanley', 'President' e 'Magnific', são muito exigentes em frio hibernar, havendo poucos locais no Brasil com condições para o seu cultivo.

A ameixeira japonesa (Figura 1b) também é originária da Ásia, mais especificamente da China. Nesse país, e no Japão, existem referências do cultivo há mais de 2.000 anos. No final do século XIX ela foi introduzida nos Estados Unidos, a partir do Japão, quando espécies de *P. salicina* foram cruzadas com espécies americanas de *P. simonii* e *P. americana* com o objetivo de adaptá-las às novas condições e introduzir melhores características organolépticas (Faust & Surányi, 1999). Devido ao grande número de cruzamentos entre espécies, o termo "ameixeira japonesa" é utilizado, na atualidade, para todas as cultivares procedentes desses cruzamentos. Algumas das cultivares mais conhecidas são: 'October Purple', 'Ozark Premier', 'Black Amber', 'Harry Pickstone', 'Reubennel', 'Leticia', 'Fortune', 'Iraiti', 'America', 'Santa Rosa' e 'Pluma 7', entre outras.

Hoje em dia, a ameixeira é uma fruta largamente difundida pelo mundo, sendo cultivada em várias condições climáticas devido às várias espécies existentes e ao resultado de hibridações ocorridas ao longo do desenvolvimento da cultura (Castro, 2005). Em 2008, a produção mundial atingiu 10,34 milhões de toneladas, distribuída por aproximadamente 2,49 milhões de hectares (FAO, 2010). A China é o maior produtor, com volume de produção que significa um pouco mais de 50% do total mundial. Outros países que se destacam na produção são: Estados Unidos, Sérvia, Romênia, Chile, Turquia, Espanha, Itália e Índia (Figura 2).

O Brasil não aparece nos levantamentos estatísticos da FAO para a cultura e o IBGE não faz referência à ameixeira em sua base de dados, o que impede precisar com exatidão a produção e área cultivada. No Rio Grande do Sul, principal produtor brasileiro, a ameixeira ocupa o terceiro lugar entre as rosáceas cultivadas, atrás da macieira e do pessegueiro. Segundo João (2004), a área cultivada é de aproximadamente 1.300 ha e a produtividade inferior a 8,0 t/ha, ou seja, bastante baixa. O cultivo situa-se principalmente nas regiões Sul e Nordeste do estado.

Existem alguns problemas antigos e ainda não superados que dificultam o desenvolvimento da ameixeira no Brasil e, especialmente, no Rio Grande do Sul. Entre outros, pode-se citar os seguintes:

- Falta de cultivares com boa adaptação climática, produtoras de frutas de elevada qualidade e resistente às principais doenças da cultura;
- Incidência de doenças de difícil controle, principalmente escaldadura da folha (*Xyllela fastidiosa*) e bacteriose (*Xanthomonas arboricola* pv. *pruni*);
- Ocorrência de fatores climáticos adversos (geadas tardias, chuvas intensas e nevoeiros), que prejudicam a polinização, reduzem a produtividade e afetam a qualidade das frutas.

Uma das principais consequências da estagnação da cultura no Brasil, devido aos fatores anteriormente relacionados, é a importação de volumes significativos de fruta, tanto fresca como industrializada. As Figuras 3 e 4 representam a importação de ameixa fresca e ameixa seca no

para a diversificação da produção em muitas regiões do Rio Grande do Sul. Ela apresenta boa adaptação às condições de clima e solo, requerendo cuidado especial para os pontos anteriormente referidos. Cabe lembrar, no entanto, que se trata de uma fruta de estação, ou seja, sua produção e consumo são limitados a uma época do ano. Além disso, deve-se dar preferência ao plantio de cultivares que produzem antes do final do ano, época que se consegue os melhores preços, geralmente.

Tabela 1. Época de floração e maturação dos frutos de algumas cultivares de ameixeira. Vacaria, RS.

Cultivares	Floração			Maturação	
	Início	Plena	Final	Início	Final
Amarelinha	06/08-18/08	13/08-28/08	18/08-03/09	20/01-26/01	25/01-30/01
América	09/08-18/08	16/08-26/08	21/08-31/08	06/12-08/12	12/12-14/12
Burbank	30/08-28/09	08/09-05/10	15/09-15/10	28/12-23/01	03/01-25/01
D'Agen	25/08-03/10	30/08-14/10	03/09-19/10	06/01-26/01	10/01-01/02
Leticia	29/08-23/09	03/09-03/10	08/09-06/10	22/01-03/02	27/01-05/02
Metley	17/08-28/08	25/08-06/09	29/08-11/09	26/11-05/12	03/12-09/11
October Purple	04/09-08/09	10/09-05/10	15/09-10/10	03/01-05/01	08/01-12/01
Ozark Premier	08/09-12/09	14/09-05/10	18/09-10/10	18/12-27/12	26/12-03/01
Santa Rita	22/08-18/09	28/08-29/09	02/09-03/10	21/01-27/02	25/01-04/03
Santa Rosa	18/08-18/09	25/08-26/09	30/08-30/09	12/12-18/12	18/12-21/12
Stanley	09/09-17/10	17/09-26/10	20/09-04/11	03/02-27/02	10/02-04/03

O intervalo refere-se às variações observadas durante as safras, ocasionadas pelas condições climáticas de cada ano, especialmente da temperatura.

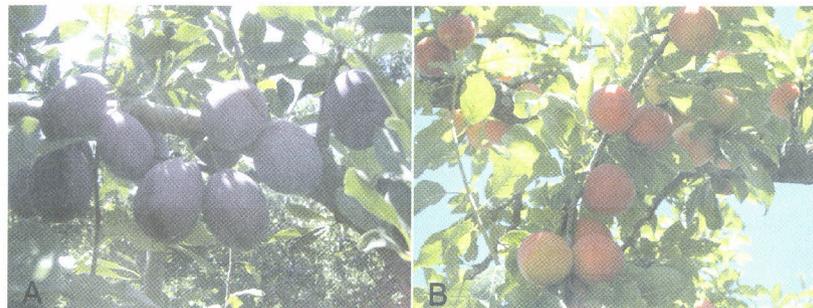


Figura 1 Cultivares de ameixeira: a) européia; b) japonesa.

período 2001 a 2009. Percebe-se, para ambos os produtos, uma tendência de crescimento nas importações, o que demonstra a aceitação por parte do consumidor nacional e a falta de produção doméstica para suprir a demanda do mercado. Os principais fornecedores de ameixa fresca são Espanha, Argentina e Chile e de ameixa seca, Argentina e Chile.

No que se refere à tecnologia de produção, a ameixeira exige alguns cuidados básicos que devem ser adotados para o êxito da atividade:

a) Qualidade da muda: na implantação do pomar a qualidade da muda é de fundamental importância. Por isso, elas devem obedecer os padrões estabelecidos pelas normas regulamentadoras, proceder de viveiros idôneos e registrados junto aos órgãos competentes, apresentar bom vigor, sistema radicular bem desenvolvido e excelente estado fitossanitário.

b) Escolha da cultivar: a cultivar deve apresentar um comportamento fenológico e produtivo compatível com as condições climáticas do local onde será estabelecido o pomar. Cultivares de maturação precoce geralmente alcançam preços mais compensadores em comparação com as de meia-estação e tardias. Sempre se deve dar preferência as que sejam resistentes à escaldadura e à bacteriose, que produzam frutos atrativos (cor, tamanho, ausência de defeitos), de elevada qualidade organoléptica (sabor), resistentes ao manuseio e transporte e com adequada vida de prateleira. Na Tabela 1 são apresentados dados de floração e maturação de algumas cultivares de ameixeira testadas na Estação Experimental de Fruticultura Temperada da Embrapa Uva e Vinho em Vacaria. De um modo geral, são cultivares de média-alta exigência em frio e com período de florescimento tardio, aspecto importante para evitar danos por geadas.

c) Polinização: para obter boa e constante produção, a maioria das cultivares de ameixeira necessita polinizadoras. Para isso, deve-se selecionar cultivares que apresentam período de floração coincidente e pólen compatível com a produtora, que produzam grande quantidade de pólen, tenham florescimento regular e produzam frutos de valor comercial (Carvalho & Raseira, 1989).

d) Controle de pragas: a mosca-das-frutas é praga importante da cultura e quando não controlada devidamente podem ocasionar perdas de produção consideráveis.

e) Controle de doenças: a incidência e severidade das diferentes doenças variam conforme as condições climáticas, localização do pomar, tipo de solo, suscetibilidade varietal e estado nutricional da cultura. Os maiores problemas são a escaldadura, a bacteriose e a podridão parda.

f) Colheita e pós-colheita: a qualidade do produto final depende das condições e práticas adotadas antes, durante e após a colheita. A determinação do ponto de colheita de ameixas está baseada em métodos físicos, químicos, fisiológicos ou combinações entre eles. A colheita deve ser feita de forma escalonada, colhendo-se os frutos com maturação adequada. Durante e após a colheita deve-se manejar a fruta cuidadosamente, pois se trata de uma espécie que se danifica muito facilmente. Devem ser evitados golpes e feridas que, fatalmente, resultarão em podridões e manchas que depreciam a fruta. As embalagens devem estar em conformidade com as normas regulamentadoras. O armazenamento e o transporte devem ser feitos em condições de temperatura e umidade relativa recomendadas para a cultura.

Sob o ponto de vista técnico, a ameixeira pode ser considerada uma boa alternativa

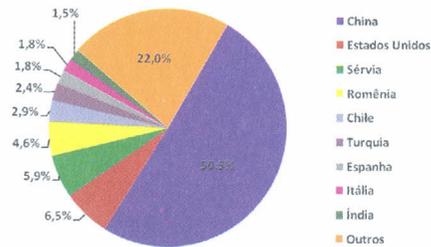


Figura 2 Principais países produtores de ameixa em 2008.

Fonte: FAO (2010).

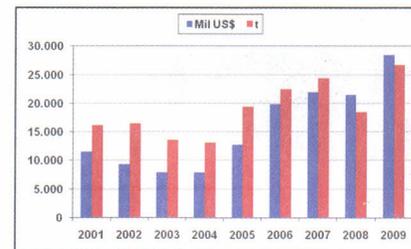


Figura 3 Importação brasileira de ameixa fresca no período 2001 a 2009

Fonte: MDIC (2010)

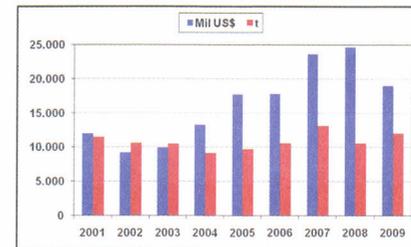


Figura 4 Importação brasileira de ameixa-seca no período 2001 a 2009.

Fonte: MDIC (2010)

JOÃO CAETANO FIORAVANÇO¹
 Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho
GUSTAVO KLAMER DE ALMEIDA²
Fernanda Pelizzari Magrin²
Vagner Martini dos Santos²

Acadêmico do Curso de Agronomia da UCS e Bolsista do CNPq