

INFORME RURAL ETENE

ANO 1, Nº 03 – MAR/2007

CENÁRIO PARA A AGROINDÚSTRIA BRASILEIRA DE FRUTAS¹

José Ailton Nogueira dos Santos
Engenheiro Agrônomo, Especialista em Planejamento Rural Integrado
e em Administração Rural e Consultor Externo
Maria Simone de Castro Pereira Brainer
Engenheira Agrônoma, Mestre em Economia Rural e Pesquisadora do ETENE
Fone: (85) 3299-3416
Fax: (85) 3299-3474
msimonecb@bnb.gov.br

Em todos os estados brasileiros encontram-se agroindústrias de frutas, principalmente nas proximidades das áreas de maior capacidade de produção dessas matérias-primas, porém com maior concentração no Sul e Sudeste do País. Em número, predominam as micro e pequenas empresas. No entanto, existe uma situação de oligopólio, em que um pequeno número de grandes agroindústrias detém o controle da tecnologia e da maior parcela do mercado. Com relação à comercialização, em geral, as micro e pequenas agroindústrias estão restritas ao mercado local ou regional, enquanto algumas médias e grandes empresas têm abrangência nacional e internacional.

Independente do tamanho ou localização, existe grande potencial de mercado para as agroindústrias de processamento de frutas instaladas no Brasil que, segundo Fracaro (2006)², é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com cerca de 33 milhões de toneladas por ano, destacando-se também como grande produtor de sucos concentrados de frutas tropicais.

A favor da sustentabilidade da produção brasileira de sucos de frutas, está a indicação de crescimento da demanda mundial em virtude da ampliação da expectativa de vida e da preocupação com a ingestão de alimentos mais saudáveis. Para se ter idéia, no período de 1994/1997, o mercado brasileiro de sucos prontos cresceu 128%. Este desempenho deve-se, em grande parte, à integração da agroindústria primária com a de transformação. Daí, a importância da polpa nas agroindústrias de transformação secundária, em função de ser matéria-prima para produção de sucos diluídos, produtos prontos para beber e doces.

O suco de laranja concentrado é o carro-chefe do processamento de frutas brasileiras, bem como de sua exportação. Este produto tem superado todos os demais sucos na pauta das exportações brasileiras desde a década de

¹ A agroindústria de alimentos tem importância estratégica para o Nordeste que, apesar de se destacar como grande produtor de frutas tropicais, é submetido a constantes dificuldades de mercado, o qual não consegue absorver toda a produção na forma *in natura*. Em vista disso, o BNB-ETENE tomou a decisão de desenvolver um estudo (que está em fase preliminar) com o objetivo de identificar e caracterizar as principais agroindústrias de frutas e hortaliças no Nordeste, procurando obter melhor entendimento de suas relações com os demais segmentos da cadeia e diagnosticar suas principais dificuldades. Neste texto, o enfoque é o mercado nacional e a análise está direcionada para as linhas de produção de polpas, sucos de laranja, maracujá, abacaxi, uva, caju e coco, bem como amêndoas de caju e cacau.

² FRACARO, A. A. Produção de suco e polpa de maracujá. TODA FRUTA. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra>>. Edição: 8/7/04. Acesso em: 06 nov. 2006.

1980. Tal crescimento contou com uma base tecnológica permanente, superando os principais países concorrentes (Estados Unidos, Israel e México)³.

Atualmente, as quatro maiores agroindústrias brasileiras de suco de laranja estão instaladas em São Paulo e respondem por 89,6% das exportações do País, conforme informações coletadas por Figueiredo Neto et al (2006)⁴. Segundo Vieira (2006)⁵ essas agroindústrias processam 70% do total de laranja produzida no cinturão citrícola paulista provenientes de quase dez mil produtores.

Apesar de o Brasil dominar a tecnologia, a produção e o mercado de suco de laranja concentrado, não conta com marcas próprias nos países importadores, por ser mero fornecedor de matérias-primas. O engarrafamento do suco ocorre no exterior, onde as empresas responsáveis investem fortemente em publicidade e distribuição. Já o esforço de ampliação de mercado para o produto, realizado pelas empresas distribuidoras e varejistas no exterior, conta com a parceria de agroindústrias fornecedoras do Brasil⁶.

No Nordeste, os estados da Bahia e Sergipe, produzem e exportam suco de laranja. Sergipe destaca-se por ser o principal exportador deste suco na Região. Atualmente o Estado exporta, além desse suco, o de abacaxi e maracujá. Os países importadores são Holanda, Bélgica e Estados Unidos, sendo o primeiro, responsável por 80% do total⁷.

Em termos de Brasil, o suco de maracujá também é destaque na pauta de exportações, ocupando a segunda colocação no ranking de sucos. No triênio 2003/2005 todas as regiões brasileiras (exceção do Centro-Oeste) exportaram suco de maracujá concentrado. O Nordeste evoluiu suas vendas nesse período, com 117% de incremento e o Norte, com 7%.

Ainda sobre a produção nordestina, cabe destacar que a Cooperativa de Colonização de Pindorama, no estado de Alagoas, foi pioneira na produção de suco de maracujá, tendo ao longo dos últimos quarenta anos, trabalhado a diversificação de sua produção. Atualmente, processa maracujá, acerola, abacaxi, uva, caju, manga, goiaba e derivados de coco (leite e doce), todos com marca própria. Esta Cooperativa atua junto aos mercados brasileiros do Nordeste e Sudeste, por meio de grandes redes de supermercado.

O suco de abacaxi é outro alimento importante na pauta de exportações brasileiras, tendo crescido em torno de 280% entre 2001 e 2005. Os Países Baixos foram os principais compradores durante esse período, tendo importado cerca de 68% do volume total em 2005. No Nordeste, os estados da Paraíba e Sergipe são os destaques na exportação do suco de abacaxi.

No que diz respeito ao suco de uva, as exportações brasileiras totalizaram US\$ 10,7 milhões em 2005, o que representa um saldo positivo com relação às importações do mesmo ano (US\$ 900 mil). Os maiores importadores

³ HASSE, G. A Laranja no Brasil. São Paulo. 1987. Edição de Duprat & Iobe Propaganda. Disponível em: <http://www.abecitrus.com.br/industria_br.html>. Acesso em 01 mar. 2007.

⁴ FIGUEIREDO NETO, L. F.; RODRIGUES, F. da S.; BENINI, E. G.; SABES, J. J. S. O agronegócio do suco de laranja concentrado congelado (SLCC) do Paraná. UFMS. Campo Grande (MS). CD Sober. 2006.

⁵ VIEIRA, A. C.; PAULILLO, L. F.; ALMEIDA, L. M. Coordenação e Custos de Transação nos Canais de Comercialização Citrícola no Brasil. UFSCAR. São Carlos (SP). CD Sober. 2006.

⁶ FAVERET FILHO, P.; LIMA, E. T., DE PAULA, S. R. L. Exportações de sucos e polpas. Acesso em 10/11/06, Disponível em: <<http://www.bndes.gov.br/conhecimento/setorial>>. Acesso em 06 nov. 2006.

⁷ SANTOS, J. A. N. dos; SANTOS, M. A. dos. Análise Setorial – Principais Frutícolas na Área de Atuação do BNB. Jan. 2004. Disponível em: <<http://d001www06/cenetene/projconjecon/doc>>.

deste produto são Japão e Estados Unidos⁸. No Nordeste, em que pese sua potencialidade, as agroindústrias de sucos prontos para beber, importam suco concentrado de uva do sul do País, a fim de transformá-lo em suco diluído ou pronto para beber.

O consumo interno de suco de uvas tem crescido nos últimos anos. No período de 2000-2005, o aumento foi de cerca de 64%⁹, principalmente em virtude da propaganda sobre suas propriedades medicinais (contém propriedades tais como: inibição da oxidação do LDL, inibição da carcinogênese *in vivo* etc)¹⁰.

Com relação à água de coco, no momento, o Nordeste (com destaque para o estado de Alagoas) figura como o único produtor e exportador brasileiro. O processamento da água de coco surgiu para solucionar a inviabilidade do transporte do coco verde dos tradicionais produtores nordestinos (Ceará, Paraíba e Pernambuco) para os principais centros consumidores, anulando a vantagem comparativa dos produtores emergentes do Centro-Oeste e Sudeste do Brasil, com relação ao fruto.

Convém destacar, o cenário favorável para o crescimento da demanda pela água de coco, seja no mercado interno ou externo. Os principais mercados internos encontram-se nas regiões Sul e Sudeste do País, enquanto que no mercado externo, os principais importadores são a Argentina, o Uruguai e o Paraguai, para os quais se destinam cerca de 7% da produção anual brasileira (500 milhões de litros)¹¹.

Relativamente aos derivados do cacau (amêndoa, manteiga, licor, torta e pó), a Bahia figura como o maior produtor e exportador brasileiro, com vendas externas evoluindo de 24 mil toneladas (em 2001) para 39 mil toneladas (em 2005)¹². Nos últimos dez anos, observou-se um declínio no volume das exportações da amêndoa, acompanhado de um incremento das exportações de produtos mais elaborados (manteiga, licor e pó). A exportação de manteiga, gorduras e óleo de cacau resultou no ingresso médio de US\$ 96,7 mil no período de 2001/2005, sendo que somente nos dois últimos anos as receitas superaram essa média.

Hoje, o Brasil tornou-se importador da amêndoa de cacau, em virtude do aumento do consumo interno de seus derivados, bem como da queda da produção nacional causada pelo surgimento da doença denominada vassoura-de-bruxa. O volume das importações brasileiras de cacau variou de um mínimo de 11,9 milhões de toneladas em 1998 para um máximo de 75,3 milhões de toneladas em 1999¹³.

A amêndoa da castanha de caju, que tem no Brasil o seu terceiro maior exportador mundial, é um produto que possui demanda externa em expansão. Toda a produção de amêndoa brasileira é originária do Nordeste, tendo como maior exportador o estado do Ceará, onde a matéria-prima ocupa o segundo lugar em sua pauta de

⁸ INSTITUTO FNP. *Agrianual 2006 – Anuário da Agricultura Brasileira*. São Paulo (SP). 2006.

⁹ MELLO, L. M. R. e. *Produção e Comercialização de Uvas e Vinhos – Panorama 2005*. Disponível em: <www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2005-producao.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2007.

¹⁰ HOFFMANN, A.; CAMARGO, U. A.; MAIA, J. D. G. *Sistema de Produção de Uvas Rústicas para Processamento em Regiões Tropicais do Brasil – Produção e Mercado*. Sistema de Produção, 9; ISSN 1678-8761 Versão Eletrônica. Dez./2005. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasRusticasParaProcessamento/mercado>> Acesso em: 06 mar. 2007.

¹¹ MAZENOTTI, P. *Água de coco do Brasil começa a ganhar o mundo*. 17/03/2004. Disponível em: <<http://www.radiobras.gov.br/materia.phtml>>. Acesso em: 12 mar. 2007

¹² INSTITUTO FNP. *Agrianual 2006 – Anuário da Agricultura Brasileira*. São Paulo (SP). 2006.

¹³ LIMA, E. L.; MENDES, F. T. *Simulação da Viabilidade Industrial do Processamento de Amêndoas de Cacau em Pequena Escala: O Caso da Cacaucultura de Medicilândia no Estado do Pará*. CEPLAC. Belém (PA). CD Sober. 2006.

exportações¹⁴. Entre os anos de 1992 e 2004, observou-se um crescimento em torno de 25% nas exportações do produto, passando de 38 milhões de toneladas para 47,4 milhões toneladas¹⁵. No entanto, essa exportação é concentrada em poucos países, principalmente Estados Unidos, com uma tendência de crescimento de importação por parte dos chineses.

Importante observar que o processamento do pedúnculo do caju não é mais exclusivo dos tradicionais produtores nordestinos de caju. Atualmente, diversas empresas localizadas em outros estados do Nordeste, do Sudeste e Norte do País, estão produzindo e exportando (ainda em pequena escala) polpas, sucos e cajuína, a partir do processamento do pedúnculo. Com exemplo, pode-se citar a Brasfrut (Frutos do Brasil Ltda), em Feira de Santana (BA), a Brassuco (Indústria de Produtos Alimentícios Ltda), em Itu (SP), Pontal Fruit Ltda, em Linhares (ES), Realimentos (Reengenharia Alimentos Indústria e Comércio Ltda), em Santarém (PA), Dafruta (Indústria e Comércio S.A), em Recife (PE), Global Sucos, localizada em Matão (SP) e Parmalat Brasil, no município de Itamonte (MG)¹⁶.

Para consulta aos demais números do [Informe Rural ETENE](#), clicar sobre o título desejado pressionando CTRL:

Ano 1 N°1 Jan 2007 – Cadeia produtiva da soja ensaia recuperação em 2007:

http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=146

Ano 1 N°2 Fev 2007 – Mercado de carne bovina (1) – cenário mundial:

http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=147

¹⁴ GAZZOLA, J.; GAZZOLA, R.; COELHO, C. H. M.; WANDER, A. E.; CABRAL, J. E. de O. A amêndoa da castanha de caju: composição e importância dos ácidos graxos – produção e comércio mundiais. UFSC. Florianópolis (SC). CD Sober. 2006.

¹⁵ PINHEIRO, J. C. V.; AGUIAR, J. V.; PIRES, F. O. Uma Visão Panorâmica sobre a Castanha-de-Caju *in natura* e Processada nos Principais Estados Produtores. UFC. Fortaleza (CE). CD Sober. 2006.

¹⁶ Vortal Cadeia Produtiva do Caju. Fábricas – pedúnculo. Disponível em <http://www5.prossiga.br/Caju/asp/SaidaCat.asp?cod=90&id=port>. Acesso em 23.03.2007.