

ASPECTOS DA PRODUÇÃO CITRÍCOLA NA ESPANHA (*)

Eng.º Agr.º Joaquim Manoel Fonseca de Lima

A BASE ECOLÓGICA

A produção cítrica na Espanha, localiza-se no chamado Levante, tendo por centro a Província de Valência, estendendo-se ao Norte desta, pelas de Tarragona e Castellon de la Plana e ao Sul pelas de Alicante, Murcia e Almeria. Observa-se hoje uma tendência para estender a zona citrícola em direção Sul, alcançando a Andaluzia nas províncias de Málaga e Córdoba, sem mencionar o antigo centro de produção de laranja azeda em Sevilha.

A faixa citrícola nas cinco províncias citadas encontra-se entre os paralelos de 37º e 41º de latitude Norte.

Em realidade, cêrca de 70% da produção provém de uma estreita nesga de terra ao longo da costa entre Denia ao Sul e Vinaroz ao Norte.

O clima da região é do chamado tipo mediterrâneo, com uma precipitação anual de 350 a 550 m/m, durante o período de outubro a abril, sendo pois uma região onde chove no inverno. Durante o período de abril a setembro, a precipitação é rara e escassa. Apresentando um clima diferente daquele encontrado na Mezeta, inclui-se também esta região na Espanha Árida, onde a agricultura exige irrigação sistemática.

(*) O presente trabalho constitui a última parte do relatório da viagem realizada no período de maio a julho de 1960 à Espanha e aos mercados consumidores de laranjas na Europa. Ao encerrar este relatório, desejamos expressar nossos melhores agradecimentos ao Senhores Chefes das Secções de Fiscalização e Classificação de Frutas e de Fiscalização de Adubos da Divisão respectiva deste Departamento, Engenheiros Agrónomos Zoroastro Leme e José de Barros Ferráz pela desinteressada contribuição que nos prestaram e bem assim aos Senhores Antonio Coccozza Canale, E. Van Parys e Carl Fischer do nosso comércio exportador de frutas, sem cujo apóio muito mais difícil seria nossa tarefa nos países visitados.

A citricultura localiza-se principalmente na extensa planície vizinha ao mar e apenas poucos metros acima do seu nível, denominada "La Plana", constituída de aluviões mais ou

menos férteis. Nota-se também uma certa tendência para plantar em terrenos mais altos, desde que se consiga água para irrigá-los.

Extrema Subdivisão da Propriedade Citrícola em Algumas Regiões Espanholas

A agricultura da região é diversificada, como se verifica pelo quadro I, dando a distribuição das áreas cultivadas na Província de Castellón de la Plana em 1960. Em certos casos, como na citricultura, observa-se uma grande subdivi-

são da propriedade. No exemplo do quadro, observa-se que há na Província de Castellón, 24.725 hectares ocupados com laranjas que, entretanto, pertencem a 21.226 citricultores diferentes.

QUADRO I

Distribuição das Áreas Cultivadas na Província de Castellón - 1960

	Ha.	%		Ha.	%
Alfarrobeira	38.432	26,1	Trigo	21.435	14,5
Oliveira	29.792	20,2	Hortalijas	5.232	3,5
Laranjeira	24.725	16,8	Batata	3.586	2,4
Videira	8.417	5,7	Arroz	2.150	1,6
Amendoeira	8.128	5,5	Cevada	1.143	0,8
Frutas Diversas ...	1.876	1,3	Cebola	852	0,6
			Tomate	763	0,5
			Outros	876	0,6
Total	147.407 Ha.				

Fonte:..Sindicato Provincial de Frutas Y Productos Hortícolas — Castellón.

Pomares Novos em Grande Número

O grande número de pomares novos que vimos durante nossa visita às Províncias de Castellón, Valência e Alicante, faz pensar que talvez o aumen-

to de 11,1% encontrado para os pomares espanhóis entre 1957 e 1965 e consignado no trabalho da F.A.O. C.C.P./59/13 à página 6, poderá resultar um

pouco maior que aquela projeção.

Os pomares visitados apresentavam bom aspecto vegetativo estando algumas variedades tardias, com pesadas cargas por colhêr, no mês de Maio, quando da nossa visita. Quando deixamos Valência com destino à Inglaterra, havia ainda algumas casas de embalagem em trabalho, apesar de ser já 22 de maio. A fruta era de excelente qualidade, plenamente colorida de alaranjado forte, e praticamente isenta de refugos por manchas.

As casas de embalagem, são muitas delas dotadas de equipamento moderno, havendo mesmo na Província de Valência uma fábrica desses equipamentos ali instalada pela firma norteamericana "Food Machinery". Outras, entretanto,

são antiquadas e bastante inferiores às que se encontram hoje em São Paulo.

A classificação comercial é facilitada pela uniformidade da fruta no fim da estação, quando somente restam para colhêr as variedades tardias Valências e Vernas. Afirmaram-nos que este não é o caso no comêço da estação. O número de variedades em produção, parece-nos ainda exagerado, mesmo levando em conta a extensão do período de exportação que se inicia em novembro-dezembro, com as Tangerinas e Bahias, prosseguindo depois com as variedades chamadas de meia estação, para terminar em maio-junho com as tardias. Nas novas plantações há predominância quase absoluta das variedades tardias ou de meia estação.

A "Tristeza" Pode já estar Presente nos Pomares Espanhóis

Dos problemas fito-sanitários, pareceu-nos que o único que está causando preocupação à citricultura espanhola, é o da "Tristeza", que muito embora não tenha ainda feito a sua aparição oficial naquela região, desperta sérios receios. O clima sêco parece-nos especialmente favorável ao bom estado sanitário dos pomares. Os fitosanitaristas e os técnicos oficiais afirmam que a "Tristeza" ainda não foi constatada

na Espanha, mas alguns setores dos meios privados parecem muito preocupados. O que nos foi dado observar não autoriza qualquer espécie de pronunciamento a êste respeito. Entretanto, referindo-se à reunião do CLAM em outubro corrente, o boletim informativo "Comtel Reuter", opina que havia muita preocupação com os danos causados pela "Tristeza" aos pomares espanhóis.

Os pomares novos e os viveiros por nós visitados deixaram-nos a impressão de que a formação das mudas de citrus

naquele país deixa ainda bastante a desejar, no que diz respeito ao vigor das mudas e aos cuidados na formação da copa.

ALGUMAS OBSERVAÇÕES SÔBRE A ECONOMIA CITRÍCOLA ESPANHOLA

Ao ensejo desta viagem foi nos dado colher junto a produtores e exportadores de frutas cítricas, algumas informações sôbre a economia citrícola espanhola, que embora não resultem de um levantamento regular, poderão dar uma idéia aproximada das condições atuais naquele país, neste setor da produção agrícola.

Os preços das terras próprias para a formação de laranjais são elevadíssimos, quando comparados com os vigentes em São Paulo. As informações que obtivemos permitem situá-los entre 250.000 e 400.000 (*) pesetas por hectare, quando dotados de suprimento de água para irrigação e variáveis segundos os demais elementos que podem entrar na composição de tais preços, como a qualidade das terras, a distância dos centros de beneficiamento ou dos portos, as condições de transporte, etc.

Em Sagunto, visitamos propriedade com aproximadamente 200 hectares, comprados segundo declarações do proprietário a um preço entre 300

e 400 mil pesetas por hectare com água. Nesta propriedade estavam sendo gastos ainda cêrca de 100 mil pesetas por hectare para nivelamento e construção do sistema de irrigação. Os terraços tinham as banquetas tôdas revestidas de muros de pedra assentada com cimento e a área coberta com edificios de serviço era considerável. Já estavam plantados 70 a 80 hectares com frutas cítricas e o trabalho prosseguia em ritmo bastante acelerado. Este investimento pareceu-nos uma aventura, sômente explicável pelos grandes lucros obtidos pelo proprietário na exportação de laranjas, da qual é um dos grandes.

Nos arredores de Valência visitamos também uma pequena propriedade com 2,5 hectares, que tinha sido adquirida pelo seu atual proprietário por cêrca de 830.000 pesetas, contendo 1.000 laranjeiras de 3 anos e água para irrigação na entrada do pomar. Havia empregado alí mais 70.000 pesetas na construção de uma pequena casa com 28 m², de alvena-

(*) 1 Peseta = ± Cr\$ 3,00.

ria de tijolos, coberta de telhas cujo custo estimou em 30.000 pesetas, na dos canais de irrigação necessários, mais ou menos 200 metros lineares, a um preço por metro linear de 100 pesetas e finalmente 20.000 pesetas na compra de um veículo para seu transporte pessoal. Elevou assim o investimento inicial para 900.000 pesetas, estimando que ainda deveria dispendir cêrca de 200.000 pesetas até a formação do pomar. A água para irrigação custava-lhe aproximadamente 40 centavos de peseta por metro cúbico, com vasão de 3.500 litros por minuto. Julga ter que irrigar 6 vêzes ao ano, devendo cada aplicação durar aproximadamente 8 horas, resultando numa aplicação total por ano de uns 5 mil metros cúbicos de água por hectare.

Pensa êste proprietário que as suas 1.000 laranjeiras quando completamente formadas, o que espera se dará com 6-7 anos, deverão produzir umas 5 ou 6 mil arrobas de 12,8 quilos, que calcula vender na estação 1960/61 a umas 50 pesetas por arroba, aos exportadores da região. Êste preço de 50 pesetas por arroba refere-se aos negócios combinados à base de pêso, havendo também muitos negócios feitos "a olho", combinando-se neste caso um preço global pela pro-

dução do pomar ou de partes dêste. Em realidade, os preços correntes em setembro, segundo o "Comtel Reuter" de 30 dêsse mês, eram de 55 a 65 pesetas por arroba das Bahias, preço pago ao produtor pelos exportadores locais, para a safra 1960/61.

As mudas cítricas neste distrito, segundo êste mesmo informante, custam aproximadamente 16 pesetas por unidade, postas no local da plantação. Como já manifestamos, as mudas que tivemos oportunidade de ver na Espanha deixam bastante a desejar quanto ao vigor e à formação.

Deste mesmo informante, soubemos que costumava pagar de 100 a 150 pesetas pelo salário diário de um trabalhador braçal, cuja jornada útil era, na sua opinião, de umas 5 e meia horas; que podia obter os serviços de um homem com um cavalo e um arado ou outro instrumento equivalente por um dispêndio de 200 pesetas, pela mesma jornada de 5 e meia horas.

Informou-nos também que pagava 80 centavos de peseta por quilo de estêrco de galinha, pôsto no pomar.

Com respeito ao custo do beneficiamento desde a colheita até à condição FOB portos fruteiros, obtivemos as seguintes informações: pagando 50 pesetas por arroba de fruta, o

conteúdo de uma caixa padrão (semelhante à nossa) fica em 150 pesetas, pôsto na casa de embalagem. Deduzindo-se um valor de 13 pesetas pelos 6 quilos de descarte médio que se obtém das três arrobas necessárias para uma caixa padrão, fica o valor da fruta esportável em 137 pesetas. Acrescidas 65 pesetas de despesas com o beneficiamento, o carroto, impôstos etc. temos 202,00 pesetas como custo FOB, dos quais o produtor recebeu 150 por caixa ou 50 pesetas por ar-

roba. Nestas condições, o agricultor ali está recebendo cerca de 75% do custo FOB, da fruta que vende aos exportadores. Tôdas estas informações com respeito à economia da indústria cítrica espanhola, devem ser consideradas com as devidas reservas, pois não obstante terem sido fornecidas por pessoas fidedignas, não constituem resultados de um inquérito regular, que não tivemos a oportunidade de fazer naquele país, nos poucos dias em que ali permanecemos.

A Industrialização dos Produtos Cítricos

Ainda na Província de Valência, tivemos oportunidade de visitar uma das instalações para enlatamento de suco de frutas cítricas, nas vizinhanças da cidade de Gandia, das várias que se montaram na Espanha nos últimos anos.

Trata-se de uma fábrica destinada à concentração de suco pelo método convencional por congelação ou Krause. Na preparação dêste concentrado, são consideradas praticamente nulas, as perdas de substâncias nutritivas ou vitaminas. Considera-se que êste concentrado, se preparado devidamente, pode ser conservado em temperaturas abaixo de 0°C por período superior a seis meses, sem alteração apreciável em sua composição ou sabor. A distribuição do produto im-

plica, entretanto, na existência de uma cadeia de transporte e armazenamento em frio, da fábrica ao consumidor.

A fábrica visitada tem capacidade para trabalhar cerca de 300 toneladas de frutas em 10 horas, produzindo suco concentrado, óleo essencial e forragem. Por ocasião de nossa visita, a fábrica estava comprando latas de folha de flandres (não litografadas) com capacidade para 3,2 quilos de concentrado, por um preço unitário de 9,00 pesetas. Consideram como melhores variedades para obtenção de suco concentrado, entre as ácidas e aromáticas, a Comuna, a Cadenera e a Valência; entre as menos ácidas, a Salustiana; entre as que têm o suco pigmentado, a Sanguina,

Favorável a Situação Geográfica e Ecológica da Fruticultura Espanhola

A situação geográfica e ecológica da indústria cítrica espanhola e de um modo geral de toda a sua produção frutícola, é excepcionalmente favorável. A região está situada a curta distância dos melhores mercados europeus para frutas frescas, dessecadas, ou sucos. Assim, Valência está a cerca de três dias de viagem ferroviária de mercados tão distantes como o de Hamburgo ao Norte da Alemanha, ou a 6-7 dias de viagem marítima até Londres.

De Valência aos principais mercados da Europa Continental, as distâncias por ferrovia são as seguintes:

Até	Kms.
Paris	1856
Antuerpia	2.140
Rotterdam	2.411
Zurich	2.515
Hamburgo	2.945
Viena	2.982
Copenhagen	3.510

Da nossa passagem pela região do Levante espanhol, ficou-nos a impressão de que as áreas que poderão ser vantajosamente incorporadas a uma fruticultura altamente qualificada como a da Califórnia, são bastante extensas para permitirem um crescimento conside-

rável da produção. Somente a falta de capitais para realizar projetos de irrigação, a falta de mão de obra mais qualificada e eventual escassez de um ou outro fator de produção como adubos e corretivos ou adequadas fontes de matéria orgânica para o acondicionamento do solo, parecem ter impedido um crescimento maior da produção frutícola. É notável também, a ausência do Poder Público na pesquisa e experimentação agrícola que são realizadas no Levante espanhol.

Um bom exemplo do que poderá ser feito naquele país no sentido de incorporar novas áreas àquelas já cultivadas, nos é proporcionado pelo empreendimento particular de que nos dão notícias os recortes anexos. Trata-se de empresa privada que adquiriu na Província de Alicante, cerca de 500 hectares de terras, sem água, construiu uma adutora de 0,50 m de diâmetro com cerca de treze quilômetros de extensão, capaz de aduzir 200 litros por segundo, elevando-os cerca de 170 metros acima dos poços mais baixos. Reservatórios com 3.000 m³ de capacidade foram construídos, assim como estações elevatórias e muitos quilômetros de canais.

A Produção de Tomates e Melões como fase Preparatória da Formação de Laranjas

Para a cultura de tomates, a Província de Alicante vem disputando às Ilhas Canárias, sua posição de supridora do Reino Unido nos meses de inverno, havendo mesmo quem acredite possível, fornecer tomates àquele mercado em quantidades apreciáveis durante o verão. Este novo desenvolvimento constituiria uma ameaça à produção inglesa, obtida em estufas, sendo a opinião geral que a Espanha deve limitar-se aos fornecimentos de inverno, a fim de evitar medidas do Governo Inglês de proteção dos produtos nacionais.

Acreditam os cultivadores de tomates, que a água de irrigação deve ser mais salina do que a água doce dos poços altos, isto é, situados bem acima do nível do mar, isto para obter fruta firme, bem colorida e resistente. Com este objetivo, a empresa de que estamos nos ocupando, fez abrir poços baixos, de onde tira água com maior salinidade, e poços altos, de onde tira água doce, posteriormente misturados em proporção variável, para uso final na irrigação das plantações de tomates. Indagamos dos trabalhos experimentais que estavam fundamentando aquela prática, sem que obti-

véssemos uma informação satisfatória, parecendo-nos que não havia realmente qualquer pesquisa realizada pelo Poder Público com aquela finalidade.

Assim sendo é razoável esperar surpresas no que diz respeito aos efeitos residuais nas terras onde se está praticando a irrigação nestas condições. O preparo das terras começa em abril-maio com boa estercação, com estêrco animal, trazido de regiões mais ao Norte, e que fica pôsto na fazenda a um preço de 0,20 pesetas por quilo. As sementeiras são feitas a céu aberto, de dez em dez dias a partir de meados de junho. A transplantação começa em julho, para o que se inunda totalmente o campo com dois dias de antecedência. Irriga-se depois, pelo mesmo processo, de 12 em 12 dias. A plantação se faz à razão aproximada de 100 mil plantas por hectare. A produção média é de 3,4 quilos por planta, de que poderão se escolhido 2,5 quilos de fruta exportável. As doenças e pragas se não controla, das, fazem a sua costumeira devastação. As sementes empregadas são, no geral, de variedades inglesa, havendo também algumas de outras procedências. Estima-se o custo de produção de uma cesta de

QUADRO II

Estimativa da Produção Cítrica Espanhola — 1960/61

Ton. Métricas

Províncias	Laranjas Dôces						Total
	Bahias	Blancas	Blanca	Sanguineas	Vernas	Valências	
		(1) s/sementes	(2) Comuns	Ovais			
Valência	213.570	61.020	86.445	315.270	40.680	25.425	742.410
Castellón	86.445	30.510	61.020	91.530	15.255	2.034	286.794
Alicante	10.170	25.452	10.170	35.595	10.170	—	91.530
Murcia	5.085	5.085	7.628	45.765	28.476	—	92.039
Tarragona . . .	5.085	1.017	1.017	1.017	—	—	8.136
Almeria	2.543	25.425	2.543	—	814	—	31.325
Córdoba	—	—	3.560	—	—	—	3.560
Malaga	2.034	7.628	9.153	509	5.085	509	24.918
Sevilha	8.645	3.051	6.102	—	814	203	18.815
Total	333.577	159.161	187.638	489.686	101.294	28.171	1.299.527

(1) Cadeneras, Salustianas, Maceteras, Castellanas e Viciadas.

(2) Comunas, Imperiales, Totaneras, Andaneras e Outras.

Províncias	Pomelos	Satsumas	Clemen- tinas	Tangeri- nas	(3) Limões	Laranja Azeda	
				Comuns			
Valência	2.034	5.085	6.102	27.459	5.085	—	45.765
Castellón	—	5.085	7.119	40.680	1.017	—	53.901
Alicante	2.034	—	—	3.051	10.170	—	15.255
Murcia	—	—	509	2.543	45.765	—	48.817
Tarragona . . .	—	—	—	3.560	—	—	3.560
Almeria	—	—	—	203	—	—	203
Córdoba	—	—	—	—	—	1.526	1.526
Malaga	—	—	—	509	11.696	2.543	14.748
Sevilha	—	203	—	814	1.017	19.832	21.866
Total	4.068	10.373	13.730	78.819	74.750	23.901	205.641
Total Geral . .							1.505.168

(3) Vernas, Verdelli, Primofiore e Reales

Fonte: "Comtel Reuter", 26-9-1960.

6 quilos, em aproximadamente 39,00 pesetas, inclusive colheita e embalagem. O custo do transporte até Londres, é estimado em 3 shillings ingleses, ou cerca de 25,00 pesetas, enquanto que as despesas de comercialização na Inglaterra o são em 1 shilling ou 8,50 pesetas aproximadamente.

A reputação do tomate aliantino na Inglaterra é muito boa, apesar do suprimento desta origem ter começado há apenas alguns anos. Começando com umas 200 toneladas em 1952, 800 em 1953, 5.400 em 1954, chegou a umas 10 mil toneladas em 1955, daí para 20.000 em 1957; a exportação total de tomates desta Província vem disputando com as Ilhas Canárias, a preferência dos mercados europeus durante a estação chamada de inverno.

Além de tomates, que no plano da emprêsa que estamos examinando tomará uns 60 hectares de área plantada, pretende-se cultivar ainda outro tanto com melões, iniciando-se também a plantação defini-

tiva de frutas cítricas, até um total de cerca de 40.000 árvores.

O plano dêste empreendimento vem proporcionando renda desde o primeiro ano em que foi possível dispôr de água, devido à inclusão de culturas como o tomate e o melão, cujo ciclo é de apenas alguns meses. Outra seria a situação, se o plano visasse diretamente a formação de pomares de laranja, cuja renda tarda pelo menos quatro anos para ter início, como verificamos no caso examinado na Província de Castellón de la Plana.

Como acabamos de ver, são reais as possibilidades de uma ampliação da área cultivada com citrus na Espanha. Essa expansão dependerá entretanto, das disponibilidades de capital para o abastecimento de água, sendo provável que enquanto os investimentos continuarem sendo de fonte privada, a expansão terá um desenvolvimento modesto e incapaz de alterar substancialmente o quadro atual da produção.

(*) 1 shillings = ± Cr\$ 25,00.