

SITUAÇÃO DAS FRUTAS NA SAFRA 1962/63

Eng.º Agr.º ANTONIO AMBROSIO AMARO

PRODUÇÃO

As estatísticas existentes acêrca da produção de várias frutas cultivadas no Estado de São Paulo são ainda bastante escassas. A Secção de Previsão de Safras da Divisão de Economia Rural sòmente levanta e publica os dados referentes à produção de laranja, banana, uva e abacaxi, dados êsses obtidos através da rêde de Agrônomo Regionais da Divisão de Fomento Agrícola.

Um dos óbices com que conta a Secção de Previsão para avaliar a produção de algumas frutas é a falta de padronização das embalagens. De se notar que as várias regiões produtoras usam caixas de diferentes tamanhos para seus produtos, o que não sendo especificado nas

informações dificulta e altera o resultado final dos cálculos.

É preocupação daquela Secção, em futuro próximo, efetuar os levantamentos separando a produção conforme seu destino ou seja: indústria e consumo "in natura". Essa medida virá sem dúvida melhorar a qualidade das estimativas efetuadas.

Entretanto, fizemos uma tentativa para obter uma estimativa consultando os dados disponíveis e conseguindo algumas informações nas zonas produtoras e junto ao comércio especializado. Subjectivamente pode-se estimar a produção das frutas de clima temperado na safra do ano agrícola 1962/63 nas seguintes quantidades:

Pêra	382 000	cxs. de 25 kg
Maçã	283 000	cxs. de 25 kg
Caquí	783 000	cxs. de 25 kg
Abacate	82 000	cxs. de 24 kg
Figo	1 180 000	engrad. de 6 kg
Pêssego	5 069	ton.
Uva	100 000	ton.

Destas frutas, os melhores dados existentes são os que referem à uva, figo e pêsego e

só delas trataremos no presente trabalho.

PÊSEGO

A safra de pêsego de 1962/63 é prevista em 5 059 toneladas, das quais 2 451 seriam destinadas à indústria, conforme informações dos produtores por ocasião dos estudos para assinatura do convênio, e as restantes 2 618 seriam destinadas ao consumo.

A colheita de pêsego em São Paulo, é feita desde fins de outubro até começo de março, com um pico máximo em dezembro. Dentro desse período, deve-se destacar o do pêsego para indústria, cuja colheita decorre nos meses de dezembro e janeiro.

Para os pêsegos de mesa, a maior parte da colheita decorre nos meses de novembro e dezembro, variando conforme a zona e a variedade. Esta sazonalidade constitui um bom fator de aumento de renda para os produtores, pois chegando a fruta ao mercado antes e durante as festas alcança sempre bons preços.

O pêsego se sobressai como uma das frutas mais interessantes comercialmente, proporcionando uma razoável remuneração aos produtores. Pode-se mesmo classificá-la como uma

fruta de luxo, se atentarmos para o relativamente pequeno suprimento à população e consequentemente seu alto preço médio no varejo (ao redor de Cr\$ 25,00 a unidade).

Na safra de 1962/63, os preços médios, no atacado, para caixas grandes de madeira e pequenas de papelão foram, respectivamente, de Cr\$ 480,00 e Cr\$ 400,00, conforme informações obtidas junto ao comércio atacadista e cooperativas.

O preço máximo é alcançado por ocasião das festas (Natal e Ano Bom) quando é maior a procura. No presente ano agrícola, por estarem atrasadas as safras de uva e figo, seus competidores, o fenômeno mais se acentuou, pois o público consumidor foi obrigado a voltar suas vistas quase que exclusivamente para o pêsego.

Com base nesses fatos, alguns produtores tiveram seus lucros aumentados, colocando certa quantidade de caixas em câmaras frigoríficas, onde o pêsego se conserva em boas condições até por 4 semanas quando colhido de vez e manuseado com cuidado, e retirando-as nos dias de vésperas das festas.

PÊSEGO PARA INDÚSTRIA

A fixação de preços de pêsegos para indústria vem há já alguns anos, sendo obtido por entendimentos entre os lavradores e industriais, tendo cabido a FARESP promover anualmente

a assinatura de um convênio. Isso vem acontecendo desde a safra 1956/57, com exceção dos anos 60/61 e 61/62.

Para a safra 1962/63, após várias reuniões entre os grupos

interessados, foi acertada a assinatura de um convênio que, além de estipular os preços mínimos a vigorar, acertava uma série de medidas, tais como a forma de pagamento (30-60.-90

dias após o término da safra de cada produtor) e a classificação ou "gramagem" do produto.

Assim, foram fixados os seguintes preços mínimos a serem pagos aos produtores:

Tipo A — fruto com mais de 140 gr —	Cr\$ 150,00/kg
B — fruto com mais de 100 gr —	130,00 "
C — fruto com mais de 60 gr —	100,00 "
pintado (para A e B) —	100,00 "
miúdo —	60,00 "
comum e maduro —	30,00 "

Esses preços referem-se ao produto limpo na porta do sítio, livre de frete e impôsto.

No entanto, várias fábricas estavam pagando, em dezembro, preços acima daqueles mínimos fixados em convênio, ou sejam Cr\$ 190,00, 170,00 e 120,00 o quilo. Já os preços do convênio satisfaziam plenamente aos produtores, como foi sentido durante todo o período de estudos para a assinatura.

Por outro lado, segundo informações dos industriais, a manutenção de situação semelhante na próxima safra, quando já deverá entrar em vigor parte das reduções de tarifas alfandegárias concedidas pela Associação Latino Americana de Livre Comércio (ALALC),

poderá causar uma situação de incerteza para os produtores, pois uma lata de pêssego em calda de procedência argentina, posta em São Paulo, deverá ficar num preço menor que ao do produto similar aqui industrializado.

De acôrdo com informações do comércio atacadista de São Paulo, as fábricas estavam abrindo, em média, o seguinte preço para a lata de pêssego em calda de 1 quilo, em janeiro: Cr\$ 340,00 pôsto São Paulo. Dêsse modo, uma lata viria a custar no varêjo perto de Cr\$ 450,00, restringindo assim o consumo a uma área mais abastada, colocando-se possivelmente como um produto de semi-luxo.

FIGO

A previsão de safra de figo para 1962/63 é de 1 180 000 engradados. Essa produção é destinada ao : 1.º) suprimento da cidade de São Paulo — 2.º) suprimento da cidade do Rio de Janeiro — 3.º) matéria prima para as indústrias de conservas e doces — 4.º) suprimento das cidades do interior do Estado.

Dêsses destinos o menos im-

portante atualmente é o relativo ao suprimento das cidades do interior, que deverão receber uma parcela da ordem de 1% apenas, ou seja, um suprimento de 11 800 engradados na presente safra. Esta cota poderá ser um pouco aumentada, computando-se algumas parcelas que seguem para o interior sem passar pelos barracões situados

na cidade, o que nos impede de fazer um julgamento mais próximo de quanto representam. Julga-se não serem muitos engradados, pois êsses casos resumem-se em visitas esporádicas feita em camionetes, diretamente aos sítios produtores.

Os motivos principais dessa pequena venda de figos para as cidades do interior parecem ser: perecibilidade do produto e falta de hábito de consumo pelas populações das cidades afastadas da zona produtora, o que tem impedido a criação de uma rede efetiva de distribuição do produto. Embora constitua atualmente a parcela menos valiosa do mercado consumidor, o Interior apresenta potencialidades que recomenda estudo cuidadoso, tendo em vista a ampliação do consumo.

A safra de figo, em São Paulo, tem duração aproximada de 180 dias, indo desde novembro até princípios de maio. Sua força máxima ocorre nos meses de janeiro e fevereiro.

FIGO PARA INDÚSTRIA

Ao contrário do que acontece com o pêssego, não existem variedades plantadas especificamente visando a industrialização. Assim, a parte destinada à indústria é constituída de: figo verde, figo rami (entre verde e maduro), figo para massa e inchado.

Dêsse modo, a parcela que vai para a indústria depende muito das condições climáticas tanto na zona produtora, como na consumidora. Na presente safra, devido às constantes chuvas na época da colheita, está

Êste ano, porém, devido ao frio que persistiu na zona produtora até o fim de outubro, houve considerável atraso na safra, o que acarretou menores embarques na época das festas e um acúmulo para os meses de janeiro e fevereiro.

Deve-se salientar que êste fato é de extrema importância econômica para os produtores, pois significará uma renda líquida menor. Como é sabido, a renda para os produtores de figo é tanto maior quanto maior número de engradados consegue êle embarcar no mês de dezembro, época de melhores preços.

Conforme informações obtidas nos meios atacadistas da Capital, o preço médio por engradado na safra 1962/63 pode ser estimado em Cr\$ 330,00, enquanto que no varejo pode-se estimar em Cr\$ 445,00.

Como foi dito, admitimos que êste ano os produtores obtiveram uma renda real menor que na safra passada, devido ao atraso da mesma.

sendo maior que a média dos anos anteriores, o envio de frutas para as fábricas. Para isso também contribuíram os preços baixos que por alguns dias vigoraram no mercado de São Paulo, ocasionados pelas chuvas abundantes e decorrentes inundações, pois não compensava aos produtores a entrega de suas mercadorias diretamente ao consumo.

Os preços pagos pelas fábricas na safra de 1962/63 foram em média os seguintes: Cr\$ 250,00 o engradado de rami que

é preferencialmente procurado pelas fábricas para a confecção de figos em calda, e Cr\$ 16,00 o quilo de figo para massa.

Deve-se observar que a figada tem menor procura que produtos competitivos, obrigando a

fabricação das chamadas latas de mistura, do tipo 4 em 1. Esse fator, além de outros como tecnologia mais difícil, entrada de outros produtos nas linhas de produção na mesma época, etc. limitam a procura de figo pelas indústrias.

UVA

Segundo dados da previsão de safras da Secretaria da Agricultura, a safra de 1962/63 é estimada em 100 mil toneladas. Dessa quantidade, pode-se estimar para mesa aproximadamente 60%, ou sejam cerca de 60 000 toneladas. Os restantes 40%, ou sejam 40 mil toneladas irão alimentar a indústria vinícola.

A uva apresenta uma sazonalidade bem marcante; sua safra tem duração de 3 meses, indo de dezembro até fevereiro com um pico bem acentuado em janeiro.

Como o figo, é bastante perecível, não se podendo esperar para colhê-lo, principalmente quando após alguns dias de chuva sobrevêm dias quentes, o que faz com que amadureça

grande quantidade e os grãos comecem a rachar, inchados que estão devido à água.

Este ano, como para o figo, houve atraso de quase um mês na colheita, devido às condições climáticas na zona produtora. Dêsse modo, acumularam-se os embarques em janeiro, constituindo-se num fator de baixa dos preços e menor renda para os produtores.

As principais praças consumidoras são São Paulo e Rio de Janeiro.

No atacado, em São Paulo, o preço médio de uma caixa com 8 quilos, da variedade Niagara (Branca ou Rosada) esteve ao redor de Cr\$ 500,00, enquanto no varejo pode-se estimar em Cr\$ 700,00 a caixa.

UVA PARA INDÚSTRIA

As principais regiões produtoras de vinho no Estado de São Paulo são Jundiaí e São Roque que produziram em 1961/62 10 milhões e 8 milhões de litros de vinho respectivamente. Para 1962/63, a safra de vinho esperada em São Roque é de 12 milhões de litros, devendo a produção do Estado atingir de 20 a 22 milhões de litros.

Os preços pagos aos produto-

res na região de Jundiaí estiveram ao redor de Cr\$ 40,00 por quilo de uva para vinho posta na cantina, como é tradição.

Houve também uma procura de uva para vinho, com oferecimento de preços melhores, na zona de Jarinú, por parte dos cantineiros de Andradas (sul de Minas), onde as colheitas foram bastante prejudicadas por oídio.