

# Noz-pecã de olho na China

Produtores querem ampliar mercados e miram o gigante asiático, onde a fruta é consumida sobretudo nas comemorações do ano novo do calendário local

**M**aior produtor brasileiro de noz-pecã, o Rio Grande do Sul trabalha para abrir novos mercados para a fruta. O objetivo do momento é a autorização da exportação para a China, que hoje se abastece no México e nos Estados Unidos. “Como o consumo da noz-pecã ocorre tradicionalmente no ano novo chinês (que em 2020 será no dia 25 de janeiro) e considerando a nossa época de produção, diferente dos nossos maiores concorrentes, temos condições de entregar um produto mais fresco”, observa o vice-presidente do Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), Demian Segatto.

As exportações já realizadas até o momento foram destinadas ao México, que por sua vez abastece outros mercados. Por isso, o IBPecan trabalha para eliminar os intermediários e vender diretamente aos países importadores.

Boa parte dos pomares existentes no Rio Grande do Sul foi implantada a partir de 2010, o que significa que estão entrando em produção comercial. Consequentemente, a produção gaúcha deve aumentar nos próximos anos. Os dois principais polos do cultivo no Estado estão nos municípios de Cachoeira do Sul, na região Central, e Anta Gorda, no Vale do Taquari.

A colheita da noz-pecã se inicia em abril. Na casca, a fruta tem uma vida de prateleira de até um ano. Descascada, o período diminui para seis meses. Por isso, alternativas para aumentar o tempo de disponibilidade do produto estão no radar do instituto, em parceria com a Universidade Federal de Santa Maria, Embrapa e Emater.

Ao mesmo tempo em que mira o mercado externo, a pecanicultura nacional concorre com a importação da noz chilena. Conforme Segatto, a fruta brasileira é mais rica em ômega 3 e ômega 6, o que lhe garante um sabor diferenciado. Em contrapartida, esses óleos acabam acelerando o processo de rancificação, o que faz com que a concorrente chilena tenha uma vida de prateleira maior. Por outro lado, o segmento vê a possibilidade de venda do produto não apenas *in natura*, mas também como óleo.

**Colheita ocorre de fevereiro a abril no Rio Grande do Sul, quando a fruta está em entressafra na Europa**



**Boa parte dos pomares gaúchos foi plantada depois de 2010, em polos como Cachoeira do Sul e Anta Gorda**

Segundo o responsável pelo setor comercial do IBPecan, Eduardo Basso, o Rio Grande do Sul cultiva cerca de 10 mil hectares, mas conta com potencial para multiplicar a área por dez. “Seriam 10 milhões de árvores que neutralizariam a produção de gás carbônico de 5% da população brasileira”, calcula. A esti-

mativa é de que o volume atenderia metade do consumo nacional, mas para que o setor seja lucrativo o mercado internacional é visto como estratégico. “Com as variedades que temos podemos pensar em exportar cerca de 50% da nossa produção com casca a preços bem lucrativos”, acredita Basso.



EDUARDO SEIDL / CP MEMÓRIA

## MAÇÃ APOSTA NA UE E NA COLÔMBIA

Principal fruta gaúcha destinada ao mercado externo, a maçã enfrentou queda de produção na safra 2019 justamente na variedade Gala, a mais apreciada pelo europeu, devido a problemas na floração. As exportações ocorrem principalmente no primeiro semestre do ano, que coincide com o período de entressafra dos grandes produtores daquele continente, como Espanha, Itália e França. As expectativas do segmento são positivas com relação ao acordo entre Mercosul e União Europeia (UE), que prevê a desgravação, em dez anos, da alíquota de 10% para exportar àquele bloco.

De modo a ampliar as exportações, uma das principais preocupações da Agapomi é garantir a cobertura dos pomares gaúchos, para a evitar perdas por granizo. “O europeu que vai importar quer fechar negócio em novembro e dezembro. Qual a garantia que você tem, se o pomar está descoberto?”, questiona o presidente da Agapomi, José Sozo. A colheita no Rio Grande do Sul ocorre en-

tre fevereiro e abril. Conforme o dirigente, há linhas de financiamento para aquisição de telas antigranizo, porém os recursos estão contingenciados. “Precisamos de mais recursos. Vamos lidar com a comunidade europeia, que é cheia de subsídios”, argumenta.

Embora Vacaria, na região de maior produção, conte com um aeroporto, Sozo observa que o custo inviabilizaria o transporte aéreo da maçã. Por isso, as exportações seguem sendo feitas por navios, que partem principalmente de Rio Grande. As viagens até Roterdã, na Holanda, levam em média 17 dias. Os contêineres de 40 pés (equivalente a uma carreta) precisam ter a temperatura controlada para garantir a conservação da fruta. Além da Europa, que é o maior mercado para a fruta, a Agapomi também busca o mercado colombiano. “A ministra (da Agricultura, Tereza Cristina) disse que as negociações estão bem adiantadas para eliminar as exigências (do país sul-americano)”, revela Sozo.