



Evaristo de Miranda

Engenheiro Agrônomo, tem mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier (França). Com centenas de trabalhos publicados no Brasil e exterior, é autor de 45 livros, incluindo Tons de Verde (português, inglês e chinês). Pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 1980, participou e coordenou mais de 40 projetos de pesquisa e implantou e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Atualmente é chefe geral da Embrapa Territorial, em Campinas, SP.

A laranja ainda lidera a exportação de frutas

- A laranja sozinha, sob a forma de suco, supera em valor todo o resto da exportação in natura da fruticultura brasileira. Mesmo assim, o suco de laranja não está numa posição confortável no mercado nacional e mundial. Ele tem perdido espaço para novas bebidas, como isotônicos e energéticos. E nos sucos, outros sabores têm crescido no mercado, sobretudo misturas de frutas, apesar de um pequeno aumento no consumo, devido a Covid.
- No Brasil, a laranja não é cor de laranja e, sim, verde. Ou amarela. Essa contradição cromática envolve clima e genética. Para chegar à cor laranja viva, tirando para o vermelho e não para o amarelo, como em variedades da Espanha, Marrocos ou Estados Unidos, a fruta precisa de variações de luz e temperaturas raras em climas tropicais.
- Mesmo assim, com suas laranjas verdes e amarelas, o Brasil responde por metade da produção mundial da fruta, seguido pela China e EUA. O país garante mais de 75% do suco comercializado no mundo. Movimentando bilhões de dólares, o suco brasileiro chega amarelinho aos EUA, Europa, Japão, Coreia do Sul e China, lá na Ásia, onde a laranja volta às origens.
- No Brasil, a laranja também chegou com os portugueses na década de 1530. Era um recurso relevante (vitamina C) para evitar o escorbuto nas longas navegações. As primeiras plantações foram feitas em São Vicente, litoral de São Paulo, e também no Nordeste. Hoje, a laranja é cultivada em todo o país. Há uma laranjeira para cada brasileiro: um patrimônio genético de 2.000 tipos de laranjas, tangerinas e limões, e mais de 210 milhões de árvores.
- São Paulo garante 77% da produção nacional, seguido por Minas Gerais (6%), Paraná (5%), Bahia (4%) e Rio Grande do Sul (2%). Em 30 anos, no cinturão citrícola (São Paulo e Triângulo Mineiro), a área plantada recuou 41%, de 631 mil hectares em 1988 para 376 mil em 2019. E a

produção cresceu 80%, graças ao uso de tecnologias, sempre enfrentando sucessivos desafios sanitários.

- Na safra 2021/2022, o Brasil exportou 1,07 milhão de toneladas de suco de laranja, segundo os dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) compilados pela CitrusBR. Um aumento da ordem de 5%, apesar do ano difícil em termos de clima, doenças e mercado. As vendas fecharam com US\$ 1,6 bilhão e cresceram ante a safra anterior. A Europa ainda é o principal destino das exportações brasileiras de suco de laranja (64%), seguida pelos EUA (21%), China (8%,) Japão (3,5%) e outros mercados.

- Cem milhões de laranjas passam por mãos humanas na colheita, todo ano no Brasil. A citricultura gera cerca de 200 mil empregos diretos e indiretos: um posto de trabalho a cada nove hectares. O setor é muito organizado e tecnificado, mas enfrenta sérios conflitos entre os interesses dos produtores e os das indústrias. A oferta de frutas diminui ano a ano. Problemas sanitários e de toda ordem se acumulam nos pomares. São muitos sinais negativos nos céus dos laranjais.