

# Cresce a produção de citros no DF

**A expansão** é favorecida pela demanda, de 40 mil t/ano. De 95 para 96, a produção brasiliense cresceu 12,1%

MARISTELA FRANCO

Nos últimos quatro anos a produção de citros no Distrito Federal vem crescendo regularmente, devido à dimensão respeitável do mercado brasiliense. Segundo Marcelo Mencarini Lima, gerente de Fruticultura da Emater/DF, em 1996 havia 1.527 ha plantados com citros na região, contra os 1.389 ha de 95. Neste período a produção passou de 10.890 toneladas para 12.209 t, um aumento de 12,1%.

O consumo local, só de laranja, é de aproximadamente 40 mil toneladas/ano, considerando os volumes vendidos na Ceasa/DF e outros mercados. Demanda suficiente para estimular qualquer produtor, diz Mencarini.

Ele acha que ainda é muito cedo para se falar na formação de um polo citrícola no DF e Entorno, mas confirma a existência, na região, de pelo menos cinco projetos com área superior a 200 ha e a instalação de uma indústria esmagadora de laranja, no Núcleo Rural de Rio Preto.

A laranja é o carro-chefe dessa expansão, pois tem mercado mais elástico. Quando o preço cai, o consumo aumenta, ao contrário do que acontece com o limão, cuja demanda é mais ou menos fixa. Inclusive, a produção desse fruto tem caído (ver tabela), embora garanta autosu-

ficiência ao DF, a exemplo do que acontece com a tangerina.

Marcelo Mencarini lembra que o Centro-Oeste tem grande potencial para a citricultura, apesar das condições edafoclimáticas menos favoráveis em comparação a São Paulo. Destaca algumas iniciativas como a de Roberto Balestra, em Goiás, e um projeto para o Tocantins, de 1 milhão de pés. Isso significa área citrícola 233% superior à do Distrito Federal, que soma 300 mil pés, ou o equivalente a 1,3% do polo paulista, estimado em 130 milhões de pés.

## Tecnologia

Segundo Marcelo, produzir no cerrado, contudo, exige bom nível tecnológico, pois o custo de produção é mais caro e os riscos de se colher frutos de baixa qualidade são maiores. O padrão de laranja local ainda é inferior ao de São Paulo, em tamanho, pois o citricultor não domina plenamente as técnicas de produção e não toma os devidos cuidados para obter o máximo das plantas, fazendo adubações regulares, controle fitossanitário ou irrigação.

Mas, nem por isso a fruta produzida em Brasília deixa de ser competitiva, pois sua principal concorrente tem que enfrentar até 900 km de estrada para chegar à mesa do consumidor, pagando fretes caros (R\$ 50 por tonelada) e perdendo qualidade, devido a choques e excesso de pressão nas embalagens.

Mencarini diz que o citricultor brasileiro precisa explorar essas desvantagens do concorrente a seu favor e investir mais em tecnologia para superar entraves à produção, como a má



**A laranja** é o carro-chefe na expansão dos projetos de citricultura na região do Distrito Federal

distribuição de chuvas, alta incidência de ácaros e baixa fertilidade do solo.

Ele lembra que o citricultor deve saber identificar certos nichos de mercado altamente promissores, como a laranja lima, uma fruta de mesa indicada especialmente para alimentação de crianças e que alcança preços atrativos.

"O importante é conduzir a cultura com eficiência, do contrário, o prejuízo é certo. No Combinado Agrourbano do Gama, por exemplo, os assentados formaram juntos 200 ha de laranja e, após 10 anos, apenas 40 continuam em produção. A maioria dos pomares foi erradi-

cada por falta de cuidado", explica o técnico da Emater/DF.

## Venda direta

Criatividade também é fundamental, ressalta Mencarini, citando o caso do produtor Hermes Matchinski, do Núcleo Rural de Taquara, que tem 400 ha plantados com laranja e vende toda a produção diretamente ao consumidor, na rodovia em frente à sua propriedade.

Outra alternativa é montar uma pequena agroindústria para engarrafamento do suco, vendendo o produto em pontos públicos de maior movimento, como já fazem alguns intermediários que dominam o comér-

cio de laranja em Brasília.

O produtor, garante Mencarini, só tem dificuldades de comercialização quando seu produto é de baixa qualidade. "Fazendo consórcio com outras culturas, aumentando a quantidade de palha no solo, escolhendo variedades certas e, principalmente, controlando pragas e doenças, a colheita será farta e de alto padrão. O bicho minador dos citros, que acabou de chegar ao DF, não constitui ainda desestímulo, pois pode ser combatido junto com o ácaro", aconselha Mencarini, frisando que a matéria orgânica é a chave da produtividade no cerrado.

## Produção de citros no DF

