A origem da "salada de frutas" catarinense:

UM ESTUDO DA PROCEDÊNCIA E DA SAZONALIDADE NA CEASA/SC – UNIDADE SÃO JOSÉ



PUBLICAÇÃO DO IFSC

A origem da "salada de frutas" catarinense:

UM ESTUDO DA PROCEDÊNCIA E
DA SAZONALIDADE NA CEASA/SC –
UNIDADE SÃO JOSÉ



VENDA PROIBIDA

LIVRO COM FINALIDADE EDUCATIVA, NÃO COMERCIAL.
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

ORGANIZADORES:

Liz Cristina Camargo Ribas (IFSC)

Durval Júnior Vargas Vieira

AUTORES:

Durval Júnior Vargas Vieira

André Martins de Medeiros (CEASA/SC)

Liz Cristina Camargo Ribas (IFSC)

Fernando Goulart Rocha (IFSC)

Marcelo Martin Ferigato

Amanda Andrade Lentz

REVISÃO:

Salete Valer (IFSC)

CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE / IFSC

A origem da "salada de frutas" catarinense:

UM ESTUDO DA PROCEDÊNCIA E DA SAZONALIDADE NA CEASA/SC – UNIDADE SÃO JOSÉ

Florianópolis,SC

2021

INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO IFSC

Rua 14 de Julho, 150, Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina

CEP: 88075-010

Telefone: (48) 3877-8400

https://www.ifsc.edu.br/web/campus-florianopolis-continente

PRODUÇÃO GRÁFICA, ILUSTRAÇÕES E DIAGRAMAÇÃO:

Amanda Andrade Lentz

Catalogação na fonte pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC

O69 A origem da “salada de frutas” catarinense: um estudo da procedência e sazonalidade na CEASA/SC – unidade São José [recurso eletrônico] / Organizadores: Liz Cristina Camargo Ribas, Durval Júnior Vargas Vieira. - Florianópolis: Publicação do IFSC, 2021.

99 p. : il.

ISBN 978-65-996422-2-7.

1. Frutas – Santa Catarina. I. Ribas, Liz Cristina Camargo. II.Vieira, Durval Júnior Vargas.

CDD 634.098164

Elaborada pela Bibliotecária Renata Ivone Garcia – CRB-14/1417

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO **6**

INTRODUÇÃO **8**

CAPÍTULO 1 – As Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina (CEASA/SC) e a comercialização de frutas **15**

CAPÍTULO 2 – Síntese da fruticultura catarinense **22**

CAPÍTULO 3 – A "salada de frutas catarinense": o estudo de caso **28**

CAPÍTULO 4 – Abacaxi **31**

CAPÍTULO 5 – Banana **38**

CAPÍTULO 6 – Laranja **46**

CAPÍTULO 7 – Maçã **53**

CAPÍTULO 8 – Mamão **62**

CAPÍTULO 9 – Manga **68**

CAPÍTULO 10 – Morango **74**

CAPÍTULO 11 – Uva **80**

CAPÍTULO 12 – Biodiversidade brasileira de frutas na CEASA/SC **89**

REFERÊNCIAS **96**



Foto: Marcelo Ferigato

APRESENTAÇÃO

Este livro surge como desdobramento de um trabalho de conclusão de curso. De início, a problemática desse trabalho estava focada na construção de cardápios socioambientalmente responsáveis em Santa Catarina, a partir de insumos regionais e sazonais. Entretanto, essa tarefa tornou-se de difícil execução, em função da ausência de referências sobre o assunto, especialmente no que tange à sazonalidade das culturas em território catarinense.

Atualmente, pode-se encontrar com facilidade tabelas de sazonalidade organizadas por grandes centros de distribuição de alimentos do país, as quais são elaboradas com base no fornecimento de insumos em escala nacional. Entretanto, essas publicações carecem de dados regionais de sazonalidade, dificultando a elaboração de cardápios sazonais locais com embasamento técnico, o que permitiria cadeias curtas de comercialização, favorecendo à sustentabilidade e à construção de uma identidade regional de insumos.

Nesse contexto, surgiram os seguintes questionamentos que motivaram a pesquisa e a atual publicação: de onde está vindo o alimento da mesa do catarinense? Quais os alimentos que são fornecidos pelo próprio Estado e qual a sua sazonalidade regional? Apenas com uma resposta a essas perguntas se poderia pensar em estratégias de ação para reduzir cadeias longas de comercialização, com fomento da produção local e substituição de insumos em prol de cardápios mais regionais e sazonais possíveis.

Em função dos "braços e pernas" que tínhamos disponíveis, o estudo restringiu-se à análise da procedência e sazonalidade de fornecimento de oito frutas popularmente conhecidas e comercializadas em volume na Unidade São José da CEASA/SC: abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, morango e uva. O conjunto das frutas selecionadas para o estudo foi denominado metaforicamente de "salada de frutas catarinense", por normalmente compor essa preparação tão conhecida.

O levantamento foi conduzido na Unidade São José da CEASA/SC, por ser a maior distribuidora catarinense de frutas, legumes e verduras (FLV).

Por essa razão, o trabalho ateve-se à análise da origem e sazonalidade de fornecimento das frutas, e não exatamente à análise da sazonalidade da colheita no campo, já que esse estudo seria mais longo, complexo e disperso. Por outro lado, a CEASA/SC, com seu sistema informatizado de registro dos alimentos comercializados por meio de notas fiscais com rastreabilidade de procedência, forneceu subsídios para a sistematização, compilação e análise de dados.

As informações geradas apresentam frutas em que o Estado é praticamente autossuficiente em termos de abastecimento (como banana, maçã e morango), em detrimento a frutas cuja dependência de outras regiões do país é evidente. Enfatiza-se, nesse sentido, que o aumento do autoabastecimento estadual de FLV é uma das metas da própria CEASA/SC, a fim de contribuir para a sustentabilidade da cadeia de comercialização.

Observa-se que o comércio é uma atividade muito dinâmica e mutável, influenciada pela oferta, demanda e até modismos. Com certeza esta publicação não retratará uma situação futura, mas se constitui em um retrato parcial, no tempo e no espaço, da comercialização e da influência no abastecimento catarinense de grandes centros tradicionais de produção de cada fruta no país.

Espera-se que esta publicação oriente medidas públicas e comerciais para estimular, cada vez mais, a produção e o consumo de alimentos regionais e sazonais.

Liz Cristina C. Ribas



Foto: Marcelo Ferigato

Introdução

INTRODUÇÃO

O fomento da produção e do consumo de alimentos sazonais e regionais, com base em cadeias curtas de comercialização, pode ser considerado uma medida de desenvolvimento regional e de promoção da sustentabilidade. Sustentabilidade é um conceito oriundo de discussões políticas em escala mundial, que atrela desenvolvimento econômico a critérios socioambientais, objetivando à manutenção dos recursos naturais ao longo do tempo, bem como melhoria da qualidade de vida das pessoas.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a sustentabilidade na alimentação é abordada em pelo menos dois aspectos nos chamados "cardápios sustentáveis", quando se opta por: a) alimentos que promovam a saúde e o bem-estar das pessoas; b) insumos que promovam a preservação dos recursos naturais, por meio da adoção de práticas e valores que se estendem desde a produção até a mesa do consumidor[1].

Um dos aspectos da sustentabilidade em cardápios é a sazonalidade. Sazonal é um adjetivo que se refere ao que é temporário, ou seja, que é típico de determinada estação ou época[2]. A grande maioria dos alimentos apresenta um período em que as condições climáticas favorecem a sua produção, com maior produtividade, qualidade, menores custos e investimentos em insumos, proporcionando menor impacto ambiental e melhor preço final para a consumidor. Mesmo que os recursos tecnológicos atuais permitam superar as tendências sazonais, não há como desprezar impactos econômicos e ambientais a fim de garantir sua oferta perene ao longo do ano[3]. Enfatiza-se que produzir, comercializar e consumir alimentos sazonais e regionais reduz custos de produção e transporte, proporcionando um menor preço ao consumidor, o que favorece o acesso ao alimento e a segurança alimentar para a população local.

Encontrar informações de produtos agrícolas sazonais como frutas, conforme a região, é um grande desafio neste "país-continente" que é o Brasil. Poucas são as publicações que apontam tais informações, pois as mesmas não podem ser facilmente generalizadas, quando se tem uma variação climática considerável. O que se encontra com frequência são tabelas formuladas por grandes centros de distribuição (CEASA, CEAGESP etc.), as quais são baseadas normalmente na produção brasileira como um todo, e não propriamente na produção daquela cultura em uma região específica. Dessa forma, verifica-se a necessidade de um levantamento da sazonalidade alimentar por regiões brasileiras, em escala estadual ou mesmo de forma

mais ampla – associada às grandes regiões do país. Essas informações são de extrema importância para que cadeias de comercialização e cardápios regionais se tornem mais responsáveis socioambientalmente, valorizando produtos locais, reduzindo custos de transporte e promovendo o desenvolvimento regional.

Além dos alimentos regionais, a utilização da biodiversidade brasileira, produzida de forma sustentável, pode auxiliar a Gastronomia a se tornar mais autêntica, baseada em uma identidade biológica do território. O estímulo da produção de espécies nativas para consumo, dentro de seus biomas e/ou ecossistemas específicos de ocorrência, favorece ainda a conservação de tais ambientes. Segundo Carlos Petrini, fundador do Movimento Slow Food, "a biodiversidade é a maior segurança da qual a humanidade dispõe"[4].

Dentre os alimentos diretamente ligados a esses conceitos e definições, estão as frutas, legumes e verduras (FLV). Para se falar de FLV é preciso considerar as informações dos grandes centros de distribuição instituídos no Brasil principalmente a partir da década de 1970: as Centrais de Abastecimento (CEASA)[5].

> CEASA é a sigla e denominação popular das centrais de abastecimento, que são empresas estatais ou de capital misto, destinadas a promover, desenvolver, regular, dinamizar e organizar a comercialização de produtos da hortifruticultura a nível de atacado e em uma região[6].

Em 2011, essas Centrais comercializaram, juntas, 18 milhões de toneladas de FLV – um total de 21 bilhões de dólares[7]. Especificamente na CEASA/SC – Unidade São José, em 2016, foram comercializadas 354 mil toneladas de FLV, com destaque para hortaliças (54,6%) e frutas (43,1%). Desse total, 44% foi proveniente do próprio Estado[8], evidenciando que outras cadeias de produção regionais poderiam ser estruturadas.

Nesse contexto, a publicação apresenta nos próximos capítulos a origem ou procedência das principais frutas comercializadas na Unidade São José da CEASA/SC (abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, morango e uva), integrantes do que se intitulou "salada de frutas catarinense". Ademais, foi levantada a sazonalidade de fornecimento de cada fruta por produtores do próprio Estado, baseando-se em dados mensais de comercialização ao longo de cinco anos (2012-2016). Dados sobre a diversidade de frutas com cotação de preço e a representatividade de frutas da biodiversidade brasileira nesse montante também podem ser visualizados nas últimas páginas.

A seleção das frutas analisadas considerou sua popularidade de consumo e comercialização em Santa Catarina. Além disso, foram considerados dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com base na distribuição percentual de frutas produzidas no Brasil em 2004, em que se destacam a laranja (44%), a banana (15%), o abacaxi (7%), o mamão (4%) e a uva (3%)[9].

Observa-se que os dados levantados não discriminam variedades ou espécies diferentes da mesma fruta, sendo dessa forma a origem e a sazonalidade analisadas para as categorias genéricas (ex.: "abacaxi"). Sabe-se, porém, que variações de sazonalidade podem ocorrer em função de diferentes cultivares da mesma fruta, e essa foi uma das lacunas do estudo. Entretanto, essa generalização foi efetuada em função da base de dados[1] disponível para análise, a qual também não faz tais discriminações.

Tanto a análise de volume como de procedência das frutas selecionadas foram realizadas com base em notas fiscais de entrada na CEASA/SC – Unidade São José, a partir de relatórios gerados pelo sistema informatizado de controle estatístico próprio da Unidade[10] – ver exemplo na tabela (1). Analisou-se mensalmente, durante o ano de 2016, o volume de entrada das referidas frutas, por Estado de origem, com base nas notas fiscais registradas no sistema.

Para a análise da sazonalidade de autofornecimento catarinense das frutas selecionadas, por sua vez, realizou-se levantamento de volume de entrada de cada uma delas com base nos relatórios gerados pelo sistema estatístico. Analisou-se a entrada mensal de cada fruta proveniente de municípios catarinenses entre os anos de 2012 e 2016. Como a análise da sazonalidade foi realizada para um contexto anual, considerou-se cada ano de análise como unidade amostral.

Para avaliação da representatividade da biodiversidade de frutas brasileiras na CEASA/SC – Unidade São José, analisou-se o total de frutas com cotação de preço em 2017 na Unidade[10], discriminando as frutas de origem brasileira (nativas) com base na literatura. A partir daí, calculou-se o percentual de frutas nativas em relação à listagem de frutas como um todo. Enfatiza-se que o percentual não foi relacionado ao montante comercializado, mas ao número de frutas listadas (diversidade).

No quadro (1) é possível visualizar uma síntese dos dados levantados no estudo.

Tabela 1 – Modelo de relatório gerado pelo Sistema Informatizado CEASA/SC – SJ (Relatório 12 – Produto por Origem)

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL DA GRANDE FLORIANÓPOLIS
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA S/A - CEASA/SC
UNIDADE: SÃO JOSÉ

12 - PRODUTO POR ORIGEM - período de 01/01/2016 até 31/01/2016

Produto: UVA

Estado MG				
Município		**Volume (kg)**	**Preço Médio (kg)**	**Valor**
SAO GONSALO DO SAPUCAI		28.070,00	5,07	142.221,33
	Totais do Estado	28.070,00		142.221,33
Estado PR				
Município		**Volume (kg)**	**Preço Médio (kg)**	**Valor**
MARIALVA		164.200,00	4,63	760.943,33
URAI		1.010,00	4,73	4.780,67
	Totais do Estado	165.210,00		765.724,00
Estado RS				
Município		**Volume (kg)**	**Preço Médio (kg)**	**Valor**
ALTO FELIZ		26.000,00	4,38	113.966,67
ANTONIO PRADO		5.900,00	4,47	26.386,67
CAXIAS DO SUL		18.200,00	3,68	66.986,67
FARROUPILHA		117.220,00	4,00	469.042,67
FLORES DA CUNHA		15.710,00	3,65	57.371,67
NOVA PADUA		5.960,00	3,72	22.166,67
VALE REAL		7.350,00	5,07	37.240,00
	Totais do Estado	196.340,00		793.161,00
Estado SC				
Município		**Volume (kg)**	**Preço Médio (kg)**	**Valor**
COCAL DO SUL		38.820,00	4,39	170.468,67
ICARA		120,00	5,07	608,00
LAGES		3.000,00	3,94	11.823,33
ORLEANS		13.280,00	3,60	47.747,67
PEDRAS GRANDES		18.690,00	3,81	71.191,00
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ		400,00	4,17	1.666,67
TREZE DE MAIO		3.500,00	3,63	12.716,67
URUBICI		400,00	4,30	1.720,00
URUSSANGA		15.870,00	5,07	80.408,00
VIDEIRA		810,00	4,17	3.375,00
	Totais do Estado	94.890,00		401.725,00
Estado SP				
Município		**Volume (kg)**	**Preço Médio (kg)**	**Valor**
CAPAO BONITO		5.600,00	5,02	28.120,00
INDAIATUBA		4.500,00	5,07	22.800,00
LOUVEIRA		5.000,00	5,07	25.333,33
PIEDADE		500,00	5,00	2.500,00
PILAR DO SUL		58.820,00	4,57	268.664,00
SAO MIGUEL ARCANJO		201.530,00	4,58	923.331,33
SAO PAULO		12.907,00	11,05	142.560,67
	Totais do Estado	288.857,00		1.413.309,33
	Totais do Produto	773.367,00		3.516.140,67
Totais Gerais		773.367,00		3.516.140,67

Fonte: CEASA/SC (2017)[10].

Quadro 1 – Síntese da procedência e da sazonalidade de autofornecimento catarinense de oito frutas comercializadas na CEASA/SC – SJ

Fruta	Principais Fornecedores (2016)	Sazonalidade de autofornecimento*	Volume total comercializado na CEASA/SC – SJ em 2016
ABACAXI 	1° PB: 50,2% 2° PA: 27,8% 3° RJ: 8,4% **8° SC: 1,6%**	VERÃO	6.526 t
BANANA 	**1° SC: 77,7%** 2° SP: 12,9% 3° PR: 3,9%	ANUAL, MAIS FORTE NO VERÃO	10.761 t
LARANJA 	1° SP: 77,6% 2° PR: 17,8% **3° SC: 2,0%**	ANUAL, COM FOCO NO FINAL DO OUTONO ATÉ O INÍCIO DA PRIMAVERA	24.807 t
MAÇÃ 	**1° SC: 73,8%** 2° RS: 14,7% 3° SP: 8,1%	ANUAL, COM ALTA DE JULHO A NOVEMBRO**	11.183 t
MAMÃO 	1° BA: 63,6% 2° ES: 19,5% 3° MG: 12,0% **9° SC: 0,06%**	VERÃO	20.287 t
MANGA 	1° SP: 44,7% 2° BA: 28,7% 3° PE: 8,0% **5° SC: 6,7%**	VERÃO	10.437 t
MORANGO 	**1° SC: 71,6%** 2° MG: 18,8% 3° RS: 8,6%	ANUAL, COM BAIXA NO INVERNO E ALTA NA PRIMAVERA	3.019 t

UVA 	1° SP: 44,9% 2° PR: 25,1% 3° RS: 15,1% 5° SC: 4,8%	VERÃO	3.810 t

*sazonalidade de fornecimento de frutas provenientes de SC para a CEASA/SC – Unidade São José, com base em cinco anos de análise (2012-2016) , a partir da análise de notas fiscais de entrada no sistema informatizado da Unidade.

**apesar da sazonalidade da maçã no campo ser do final do verão até meados do outono.

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 1

AS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (CEASA/SC) E A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS

CAPÍTULO 1 – AS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (CEASA/SC) E A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS

Até os anos de 1930, o problema do abastecimento de alimentos no Brasil estava associado à predominância das grandes monoculturas de exportação, atrelada ao crescimento das metrópoles nacionais, o que prejudicou o fornecimento ao mercado consumidor interno em franca expansão. A escassez de alimentos, aliada à falta de pontos estruturados para comercialização, levou a um cenário de aumento nos preços com a presença de atravessadores e especuladores[12].


Foto: Marcelo Ferigato

Na década de 1950, o mercado de hortigranjeiros no Brasil era disperso, fragmentado e desorganizado, realizado principalmente em feiras ao ar livre. Foi nesse contexto que surgiram as primeiras discussões sobre a formação de um sistema brasileiro de abastecimento. Segundo publicação da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB)[5], existiam em todo Brasil, no final da década de 1960, duas experiências de regularização desse mercado: a de Recife, de iniciativa da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), e a de São Paulo, de iniciativa do governo paulista, conhecida atualmente como Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP).

No início da década de 1970, o Governo Federal criou o Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento (SINAC) com a gestão do sistema delegada à Companhia Brasileira de Alimentos (COPAL). Os principais

objetivos do SINAC eram reduzir custos de comercialização e organização, inibir a flutuação da oferta e pensar soluções no intuito de contribuir para o processo de transformação do produto agrícola em alimento para a população urbana[5].

A partir desses propósitos, foram criadas 21 Centrais de Abastecimento S/A (CEASA) no país, no formato de empresas de economia mista, da União, estados e municípios onde se localizavam as sedes. As primeiras CEASA foram criadas em 1972, como Brasília (DF), Fortaleza (CE), Recife (PE) e Rio de Janeiro (RJ), sendo as demais criadas especialmente até 1979[5].

Em 1988, diante da crise gerencial e financeira do sistema, o Governo Federal cedeu o controle para estados e municípios, deixando de ser o elo entre as diferentes CEASA, fragmentando o sistema coeso em diversas unidades autônomas[5].

1.1 CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA – CEASA/SC

A CEASA/SC foi fundada em 29 de setembro de 1976 e inaugurada após dois anos, em 18 de agosto de 1978. Atualmente (2020), é constituída por três Unidades Regionais: a de São José, a de Blumenau e a de Tubarão, destacando-se a primeira em volume de comercialização[11]. Há ainda a Unidade de Joinville, que foi municipalizada e está em processo de retorno ao controle do Estado.

Ao longo dos anos, a CEASA/SC tornou-se responsável por disponibilizar infraestrutura para que agricultores, comerciantes, cooperativas e empresas do agronegócio realizem operações comerciais no atacado, em particular de produtos hortigranjeiros provenientes principalmente da agricultura familiar catarinense. Nesse sentido, entre seus objetivos, estão: ser o elo entre o produtor e o consumidor por meio da comercialização atacadista e varejista de alimentos; informar o comportamento do mercado atacadista do setor e fornecer subsídios para auxiliar os produtores na tomada de decisões do que e quando plantar. A médio prazo, uma de suas metas é a de contribuir para que mais de 50% dos produtos comercializados sejam provenientes do Estado[11], fomentando a economia regional e a agricultura familiar.

1.1.1 CEASA/SC – Unidade São José

A Unidade São José da CEASA/SC está situada no bairro Barreiros (São José/SC), às margens da BR-101, conforme figura (1). Em 2020 a Unidade contava com aproximadamente trinta empregados, dois diretores, além de contratados da Associação dos Usuários Permanentes da CEASA/SC (AUPC).

Figura 1 - Entrada da Unidade São José da CEASA/SC



Fonte: Acervo dos autores (2020).

O Estado controla 98,1% das ações da Empresa, com participação do Município de São José (1%) e de associações de municípios da Grande Florianópolis[8]. Atualmente (2020), a comercialização efetiva na Unidade São José ocorre às segundas, das 7h às 13h, bem como de terças a sextas-feiras a partir das 8h, apesar de a entrada de produtores e compradores poder ser anterior a esse horário[13]. Na Unidade, circulam diariamente cerca de quatro mil veículos e entre quatro a cinco mil pessoas, promovendo aproximadamente dois mil empregos diretos[8].

Quanto à organização do espaço interno, há na Unidade São José 132 boxes cedidos a 165 permissionários ativos – empresas, que por licitação, têm o direito de comercializarem seus produtos, conforme figura (2). Os comerciantes nesses espaços são conhecidos como "boxistas".

Figura 2 - Boxes de comercialização na Unidade São José da CEASA/SC



Fonte: Acervo dos autores (2020).

No local, existe também a "Feira do Produtor", que funciona na "Pedra" – como é conhecido o Pavilhão do Produtor, conforme figura (3).

Figura 3 - Pavilhão do Produtor na CEASA/SC – SJ, conhecido como "Pedra", onde apenas produtores catarinenses da agricultura familiar são autorizados a comercializar



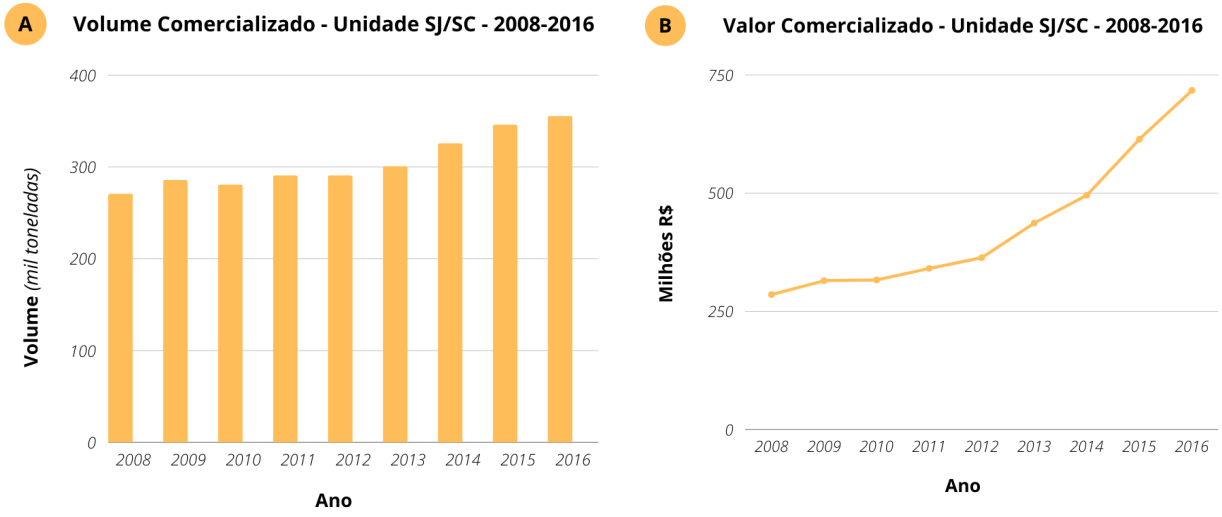
Fonte: Acervo dos autores (2020).

A Pedra possui 283 espaços, que podem ser utilizados exclusivamente por produtores catarinenses, com prioridade para a agricultura familiar. Há aproximadamente mil produtores cadastrados para esse espaço, todos de Santa Catarina, com uma média diária de 280 deles expondo seus produtos. Em regra, os boxistas pagam mensalmente por metro quadrado utilizado. Contudo, a fim de promover os pequenos produtores, na "Feira do Produtor" paga-se pelo volume comercializado[8].

1.1.2 Produtos comercializados pela CEASA/SC (Unidade São José): o contexto das frutas

Existe uma variedade de 230 produtos com cotação de preço na Unidade São José. Apenas de frutas, legumes e verduras (FLV) são aproximadamente 1500 t/dia, sendo que, em 2016, o total ultrapassou 354 mil toneladas. No gráfico (1), é possível visualizar a evolução do valor e do volume comercializados na Unidade de 2008 a 2016[8]. Ressalta-se que a Unidade também comercializa em menor escala "atípicos alimentícios" como bolachas, doces, bebidas, produtos lácteos, além de ovos e carnes.

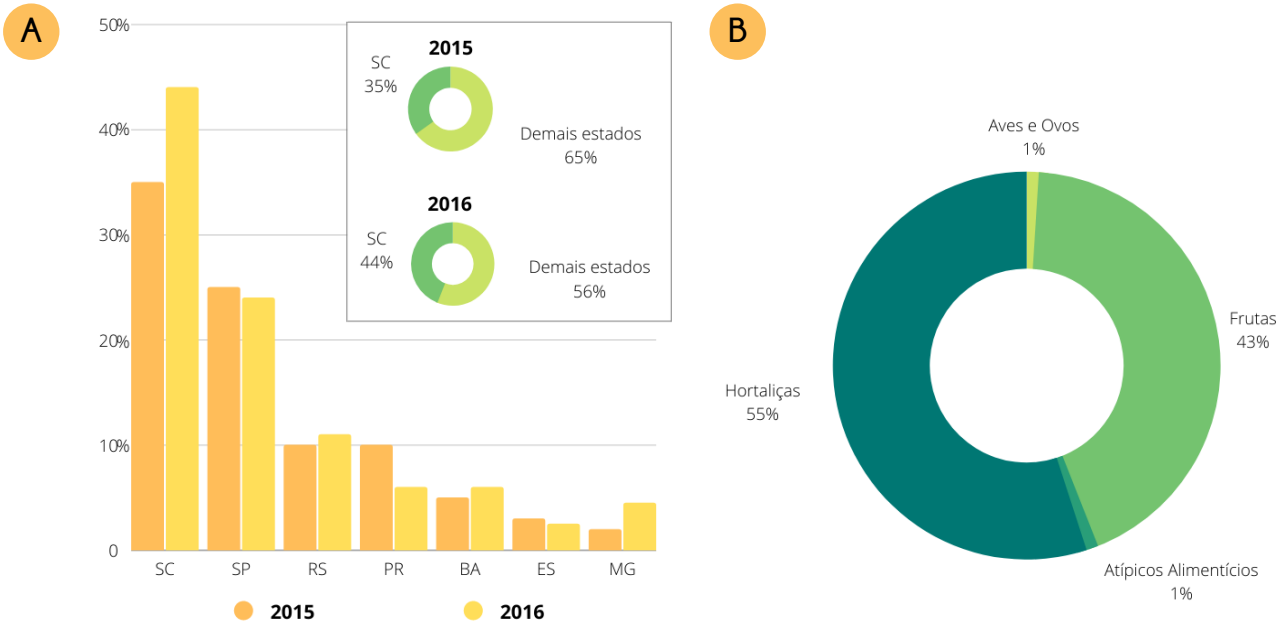
Gráfico 1 - Evolução de volume **(A)** e do valor **(B)** de frutas, legumes e verduras (FLV) comercializados pela CEASA/SC – SJ, de 2008 a 2016



Fonte: Elaborado a partir de Medeiros e Albanez (2017)[8].

No gráfico (2A), visualiza-se a contribuição geral dos estados brasileiros no fornecimento de FLV para a Unidade São José da CEASA/SC, em 2015 e 2016. Esses dados evidenciam um incremento do abastecimento por produtores de Santa Catarina de 35% para 44%, sendo um indicativo de que as ações e políticas para o incremento do fornecimento regional, com maior autossuficiência, estão caminhando em direção à meta estabelecida[8].

Gráfico 2 - (A) Contribuição dos estados brasileiros no fornecimento de frutas, legumes e verduras (FLV) para a Unidade São José do CEASA/SC, em 2015 E 2016. **(B)** Percentual de cada tipo de produto comercializado pela mesma Unidade, em 2016



Fonte: Elaborado a partir de Medeiros e Albanez (2017)[8].

Dentre os produtos comercializados pela Unidade São José em 2016 destacam-se as hortaliças (55%) e as frutas (43%) – gráfico (2B). Já entre os 50 produtos com maior volume comercializado em 2016, encontram-se 23 frutas, sendo que 15 delas representaram 40% de todo o volume comercializado, na seguinte ordem de contribuição: **laranja** (3°), **mamão** (4°), melancia (6°), **maçã** (7°), **manga** (8°), **banana** (9°), tangerina (12°), **abacaxi** (14°), limão (15°), melão (20°), **uva** (26°), abacate (27°), **morango** (28°), pêssego (31°) e nêspera (33°)[10].


Foto: Marcelo Ferigato



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 2

SÍNTESE DA FRUTICULTURA CATARINENSE

CAPÍTULO 2 – SÍNTESE DA FRUTICULTURA CATARINENSE

Para analisar a comercialização de frutas em Santa Catarina, bem como a procedência de fornecimento e o autoabastecimento, faz-se necessário compreender, em linhas gerais, a fruticultura regional.

Segundo o Centro de Socioeconomia de Planejamento Agrícola (CEPA), vinculado à Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), com base em dados publicados pelo IBGE sobre a safra 2016/2017, a fruticultura catarinense envolve cerca de 14 mil produtores em mais de 57 mil hectares de área colhida, revertendo-se em mais de 1,6 milhão de toneladas de frutas produzidas e R$ 1,42 bilhão em valor bruto de produção[14]. As principais frutas cultivadas em território catarinense podem ser visualizadas no quadro (2), bem como informações de produção.

Quadro 2 – Descrição das principais frutas cultivadas em Santa Catarina, referente à safra 2016/17

Fruta	Número Produtores (unid.)	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Principais regiões produtoras (SC)	Principais cidades produtoras (SC)
BANANAS **Caturra e Prata**	3.296	29.321	739. 996	**1°** Litoral Norte - **80%** **2ª** Litoral Sul	Corupá Luiz Alves Jacinto Machado Massaranduba Jaraguá do Sul
MAÇÃS **Fugi, Gala e Precoces**	2.605	15.702	637.536	**1°** Planalto Sul **2ª** Alto Vale do Rio do Peixe	São Joaquim Fraiburgo Bom Jardim da Serra Monte Carlo
UVAS **Comum, Vinífera e De mesa**	2.326	3.257	45.683	**1°** Alto Vale do Rio do Peixe	Tangará Caçador Videira Pinheiro Preto São Joaquim
Frutas de caroço **Ameixa, Pêssego, Nectarina**	1.183	2.465	40.642	**AMEIXA** **1°** Alto Vale do Rio do Peixe **2°** Planalto Sul **PÊSSEGO/NECTARINA** Alto Vale do Rio do Peixe	**AMEIXA** Fraiburgo Tangará Videira Urubici **PÊSSEGO/ NECTARINA** Fraiburgo Videira Tangará Pinheiro Preto

MARACUJÁ	1.016	2.276	47.621 	**1°** Litoral Sul	São João do Sul Sombrio Araranguá Santa Rosa do Sul
MELANCIA	504	1.508	39.981	**1°** Litoral Sul **2°** Oeste Catarinense **3°** Alto Vale do Itajaí	Jaguaruna Caxambu do Sul Agronômica Planalto Alegre
CITROS Laranja Tangerina Limão	1.521 933 563 25	1.816 1.222 578 17	27.835 20.525 7.168 142	**LARANJA** **1°** Meio Oeste - **29%** **2°** Extremo Oeste - **25%** **3°** Oeste Catarinense **20%**	**LARANJA** Xaxim São Carlos Chapecó Peritiba Ipumirim Concórdia Palmitos
PERA	91	405	6.183	**1°** Planalto Sul **2°** Planalto Norte	Bom Retiro São Joaquim Itaiópolis
MORANGO	704	213	6.803	Região Metropolitana **34%**	Rancho Queimado Águas Mornas
CAQUI	164	179	3.112	–*	–*
QUIVI	60	119	1.405	–*	–*
PITAIA	119	62	840	–*	–*
FIGO	109	42	230	–*	–*
AMORA	77	22	137	–*	–*
ABACAXI	17	8	124	–*	–*
GOIABA-SERRANA	19	12	92	–*	–*
MIRTILO	28	28	77	–*	–*
NOZ PECÃ	90	109	41	–*	–*
FISALES	9	1	4	–*	–*

*dados não sistematizados

Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14] e INFOAGRO/SC (2020)[15].

Conforme o quadro (2) e dados do CEPA/EPAGRI referentes à safra catarinense 2016/17, duas frutas merecem destaque: a banana, representando 43% do montante produzido, bem como a maçã (40%). Em seguida, aparecem a uva, os frutos de caroço (ameixa, pêssego e nectarina), o maracujá e a melancia – cada um representando 3% do montante, enquanto que os *Citrus* (laranja, limão e tangerina) computam 2%[14].

Em termos de área colhida de frutas destacam-se as seguintes regiões fruticultoras catarinenses[14]:

- **1°** Litoral Norte Catarinense (36,3% do total)[2]
- **2°** Planalto Sul Catarinense (22,6%)
- **3°** Litoral Sul Catarinense (19,6%)
- **4°** Alto Vale do Rio do Peixe (10,7%)

Por outro lado, as demais regiões apresentam um percentual de área colhida de frutas menos expressivo[14]:

- **5°** Meio Oeste Catarinense (3,7%)
- **6°** Planalto Norte Catarinense (1,7%)
- **7°** Oeste Catarinense (1,6%)
- **8°** Extremo Oeste Catarinense (1,5%)
- **9°** Região Metropolitana (1,4%)
- **10°** Alto Vale do Itajaí (0,9%)

As regiões descritas constituem as Unidades de Gestão Territorial (UGT) da EPAGRI, sendo que essa divisão territorial agrupa municípios próximos com similaridades em termos de aptidão agrícola. Na figura (4) é possível identificar essas regiões do Estado, sendo que informações complementares – municípios integrantes e principais culturas – podem ser visualizadas no quadro (3).

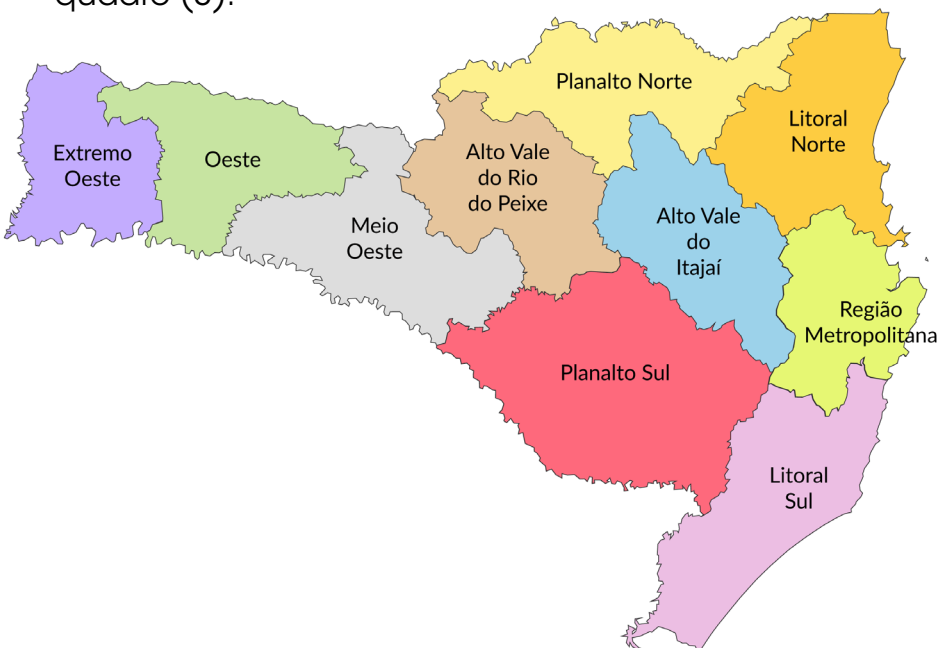


Figura 4 – Regiões catarinenses utilizadas para análise da fruticultura estadual, com base nas Unidades de Gestão Técnicas (UGTs) da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI)

Fonte: Elaborada a partir de INFOAGRO/SC (2020) [15].

2 Porcentagem da área colhida de frutas da região em relação ao montante estadual (SC).

Quadro 3 – Regiões produtoras catarinenses e principais frutas produzidas

Região Produtora	Municípios	Principais frutas na economia* (Safra 2016/17)
OESTE CATARINENSE	Abelardo Luz, Águas Frias, Bom Jesus, Campo Erê, Caxambu do Sul, Chapecó, Cordilheira Alta, Coronel Freitas, Coronel Martins, Entre Rios, Faxinal do Guedes, Formosa do Sul, Galvão, Guatambu, Ipuaçu, Irati, Jardinópolis, Jupiá, Lageado Grande, Marema, Nova Erechim, Nova Itaberaba, Novo Horizonte, Ouro Verde, Passos Maia, Planalto Alegre, Ponte Serrada, Quilombo, Santiago do Sul, São Bernardino, São Domingos, São Lourenço do Oeste, Serra Alta, Sul Brasil, União do Oeste, Vargeão, Xanxerê e Xaxim.	Melancia (50%)* Laranja (19%) Uvas (18%)
MEIO OESTE CATARINENSE	Abdon Batista, Água Doce, Alto Bela Vista, Arabutã, Arvoredo, Brunópolis, Campos Novos, Capinzal, Celso Ramos, Concórdia, Catanduvas, Erval Velho, Herval d'Oeste, Ibiam, Ibicaré, Ipira, Ipumirim, Irani, Itá, Jaborá, Joaçaba, Lacerdópolis, Lindóia do Sul, Luzerna, Monte Carlo, Ouro, Paial, Peritiba, Piratuba, Pres. Castelo Branco, Seara, Treze Tílias, Vargem, Vargem Bonita, Xavantina, Zórtea.	Maçãs (76%) Uvas (11%) Laranja (5%)
PLANALTO SUL CATARINENSE	Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Celso Ramos, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema	Maçãs (92%) Ameixa (2%) Pera (2%) Uvas (2%)
PLANALTO NORTE CATARINENSE	Bela Vista do Toldo, Campo Alegre, Canoinhas, Irineópolis, Itaiópolis, Mafra, Major Vieira, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, São Bento do Sul.	Bananas (48%) Maçãs (17%) Pera (18%) Tangerina (6%)
ALTO VALE DO ITAJAÍ	Agrolândia, Agronômica, Apiúna, Atalanta, Aurora, Braço do Trombudo, Chapadão do Lageado, Dona Emma, Ibirama, Imbuia, José Boiteux, Ituporanga, Laurentino, Leoberto Leal, Lontras, Mirim Doce, Petrolândia, Pouso Redondo, Presidente Getúlio, Presidente Nereu, Rio do Campo, Rio do Oeste, Rio do Sul, Salete, Taió, Trombudo Central, Vidal Ramos, Vitor Meireles, Santa Terezinha, Witmarsum.	Melancia (50%) Uvas (21%) Tangerina (10%) Pêssego/nectarina (8%)
LITORAL NORTE CATARINENSE	Araquari, Ascurra, Balneário Barra do Sul, Balneário Camboriú, Balneário Piçarras, Barra Velha, Bombinhas, Benedito Novo, Blumenau, Camboriú, Corupá, Doutor Pedrinho, Garuva, Gaspar, Guaramirim, Ilhota, Indaial, Itajaí, Itapema, Itapoá, Jaraguá do Sul, Joinville, Luiz Alves, Massaranduba, Navegantes, Penha, Pomerode, Porto Belo, Rio dos Cedros, Rodeio, São Francisco do Sul, São João do Itaperiú, Schroeder, Timbó.	Bananas (95%) Maracujá (2%) Tangerina (a região produz 5% da fruta no estado).

REGIÃO METROPOLITANA	Águas Mornas, Angelina, Anitápolis, Antônio Carlos, Biguaçu, Botuverá, Brusque, Canelinha, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Guabiruba, Major Gercino, Nova Trento, São João Batista, Palhoça, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio, São José, São Pedro de Alcântara, Tijucas.	Bananas (44%) Morango (29%) Tangerina (11%) Maracujá (10%)
LITORAL SUL CATARINENSE	Araranguá, Armazém, Balneário Arroio Silva, Balneário Gaivota, Balneário Rincão, Braço do Norte, Capivari de Baixo, Cocal do Sul, Criciúma, Ermo, Forquilhinha, Garopaba, Grão Pará, Gravatal, Içara, Imaruí, Imbituba, Lauro Müller, Jacinto Machado, Jaguaruna, Laguna, Maracajá, Meleiro, Morro da Fumaça, Morro Grande, Nova Veneza, Orleans, Passo de Torres, Paulo Lopes, Pedras Grandes, Pescaria Brava, Praia Grande, Rio Fortuna, Santa Rosa do Sul, Sangão, Santa Rosa de Lima, São João do Sul, São Ludgero, São Martinho, Siderópolis, Sombrio, Timbé do Sul, Treviso, Treze da Maio, Tubarão, Turvo, Urussanga.	Bananas (72%) Maracujá (15%) Uvas (3%) Melancia (3%)
EXTREMO OESTE CATARINENSE	Águas de Chapecó, Anchieta, Bandeirante, Barra Bonita, Belmonte, Bom Jesus do Oeste, Caibi, Cunha Porã, Cunhataí, Descanso, Dionísio Cerqueira, Flor do Sertão, Guaraciaba, Guarujá do Sul, Iporã do Oeste, Iraceminha, Itapiranga, Maravilha, Modelo, Mondaí, Palma Sola, Palmito, Paraíso, Pinhalzinho, Princesa, Riqueza, Romelândia, Saltinho, Santa Helena, Santa Terezinha do Progresso, São Carlos, São João do Oeste, São José do Cedro, São Miguel da Boa Vista, São Miguel do Oeste, Saudades, Tigrinhos, Tunápolis.	Uvas (50%) Laranja (19%) Melancia (14%) Pêssego/Nectarina (5%)
ALTO VALE DO RIO DO PEIXE	Arroio Trinta, Caçador, Calmon, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lebon Régis, Macieira, Matos Costa, Pinheiro Preto, Ponte Alta do Norte, Rio das Antas, Salto Veloso, Santa Cecília, São Cristóvão do Sul, Tangará, Timbó Grande, Videira.	Maçã (49%) Uvas (23%) Pêssego/Nectarina (12%) Ameixa (11%)

*Com base no valor bruto de produção (VBP), ou seja, no valor monetário. Porcentagens se referem à representatividade de cada fruta no VBP geral da fruticultura na região.

Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14].

Ao se considerar as oito frutas selecionadas para o estudo, observa-se que apenas a banana, a maçã e a uva apresentam relevância econômica e volume de produção em âmbito estadual, enquanto que o morango e a laranja são expressivos para algumas regiões do Estado. Já a escala de produção de abacaxi é muito reduzida, e frutas como mamão e manga não possuem produção expressiva.



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 3

A "SALADA DE FRUTAS CATARINENSE": O ESTUDO DE CASO

CAPÍTULO 3 – A "SALADA DE FRUTAS CATARINENSE": O ESTUDO DE CASO

Durante o ano de 2017, um estudo foi conduzido na Unidade São José das Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina (CEASA/SC – SJ) objetivando à identificação da origem ou a procedência das principais frutas comercializadas: abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, morango e uva. Esse conjunto de frutas foi metaforicamente intitulado "salada de frutas catarinense", em função da diversidade, popularidade, bem como por integrar normalmente a referida preparação.

O estudo também teve como objetivo analisar a sazonalidade de fornecimento das frutas selecionadas por produtores do próprio Estado (autofornecimento), utilizando para isso dados estatísticos do sistema informatizado da própria CEASA/SC, que disponibiliza registros de procedência com base em notas fiscais de entrada de mercadorias. Para o estudo foram sistematizadas informações de cinco anos consecutivos – de 2012 a 2016, com a identificação da sazonalidade de autofornecimento de cada fruta, o que pode ser um reflexo da sazonalidade no campo.

O levantamento foi conduzido na Unidade São José da CEASA/SC, por ser a maior distribuidora de frutas no Estado de Santa Catarina. Enfatiza-se que o trabalho se ateve à análise da origem e sazonalidade de fornecimento das frutas, e não exatamente à análise da sazonalidade da colheita no campo, já que esse estudo seria mais longo, complexo e disperso.

Em linhas gerais, como será visualizado nos próximos capítulos, o estudo identificou a banana, a maçã e o morango como frutas com cadeias regionais de produção consolidadas, refletindo dados da produção no campo, uma vez que o Estado é responsável pelo abastecimento de mais de 70% dessas frutas. Por outro lado, frutas como abacaxi, mamão e manga são praticamente dependentes de outros estados brasileiros. A uva, apesar de integrar cadeias regionais tradicionais, apresenta seu fornecimento sustentado por outros estados.

Em relação à sazonalidade, o fornecimento catarinense de banana e maçã ocorre o ano todo, com baixas em alguns meses. A laranja, com menor volume de comercialização interno, apresentou padrão similar, provavelmente em função das variedades cultivadas, apesar da safra de *Citrus* ser mais intensa a partir do final do outono. O morango catarinense, por sua vez, abasteceu a Unidade praticamente o ano todo, com evidente redução durante o inverno, abrindo margem para a entrada de mercadoria de outros

estados, especialmente de Minas Gerais. Abacaxi, uva, mamão e manga, quando registrado fornecimento interno, apresentaram entradas restritas ao período do verão, sendo interessante considerar essa sazonalidade em cardápios sustentáveis que possam utilizar essas frutas em Santa Catarina. Enfatiza-se que levantamentos complementares sobre a sazonalidade no campo catarinense devem ser conduzidos e sistematizados a fim de se ter uma melhor compreensão da sua influência ou convergência com a sazonalidade de comercialização, bem como para nortear, de forma mais consistente, a proposição de cardápios sazonais.

O estudo também analisou a diversidade de frutas com cotação de preço na Unidade da CEASA pesquisada, bem como a representatividade de frutas brasileiras nesse conjunto. As informações geradas podem orientar estratégias para incremento da diversidade alimentar com foco em espécies nativas, colaborando com a segurança alimentar regional e a identidade dos ecossistemas locais.

Salienta-se, nesse sentido, que a utilização de insumos regionais e sazonais auxilia na estruturação de cadeias de consumo sustentáveis, com a valorização e o fortalecimento da produção local, especialmente oriunda da agricultura familiar – segmento que coloca mais de 70% do alimento na mesa do catarinense. A utilização de produtos regionais favorece preços mais acessíveis, em função da redução de custos com transporte. A adoção de produtos integrantes da biodiversidade brasileira, por sua vez, estimula a manutenção da identidade biológica do território, bem como pode se constituir num diferencial para a gastronomia regional.



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 4
ABACAXI

CAPÍTULO 4 – ABACAXI



"Sempre trabalhamos com abacaxi[3]: trabalho com revenda. O abacaxi é a nossa vida, é minha casa, a casa do meu pai, é o colégio do meu filho. Foi passando de geração. Do meu pai passou para mim, para o meu irmão, e se Deus quiser vai passar para o meu filho. É a história da família."

Boxista na CEASA/SC, 2020

4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Originário de regiões tropicais da América do Sul, incluindo o Brasil, o abacaxi ou ananás é o fruto de bromeliáceas de diferentes espécies do gênero *Ananas*. A espécie *Ananas comosus* (L.) Merr é a espécie mais conhecida, cultivada amplamente no país e em todas as regiões tropicais do mundo. Dentre os cinco principais cultivares para a espécie no Brasil, o mais popular é o Pérola[16].

No mundo, foram produzidas em 2014 aproximadamente 25,5 milhões de toneladas, sendo a Costa Rica o maior produtor (11%), seguida do Brasil e das Filipinas – ambos com aproximadamente 10% do volume total. Em termos continentais, a Ásia é o maior produtor (43,9%), seguida da América (37,5%) e da África (18,1%)[17].

Em 2016, o Brasil produziu aproximadamente 1,8 milhão de toneladas de abacaxi, com as regiões Norte (34,3%) e Nordeste (32,3%) liderando a produção. O Pará apresentou a maior produção (22,9%), seguido pela Paraíba (15,8%) e Minas Gerais (14,0%). Santa Catarina ocupou a antepenúltima posição (0,01%), à frente apenas do Distrito Federal e do Piauí[17].

Nesse contexto, verifica-se que a produção de abacaxi é ainda pouco expressiva na fruticultura catarinense. Conforme dados do CEPA/EPAGRI referentes à safra de 2016/17[14], foram computados 17 produtores de abacaxi no Estado, com uma área colhida de apenas 8 hectares e uma

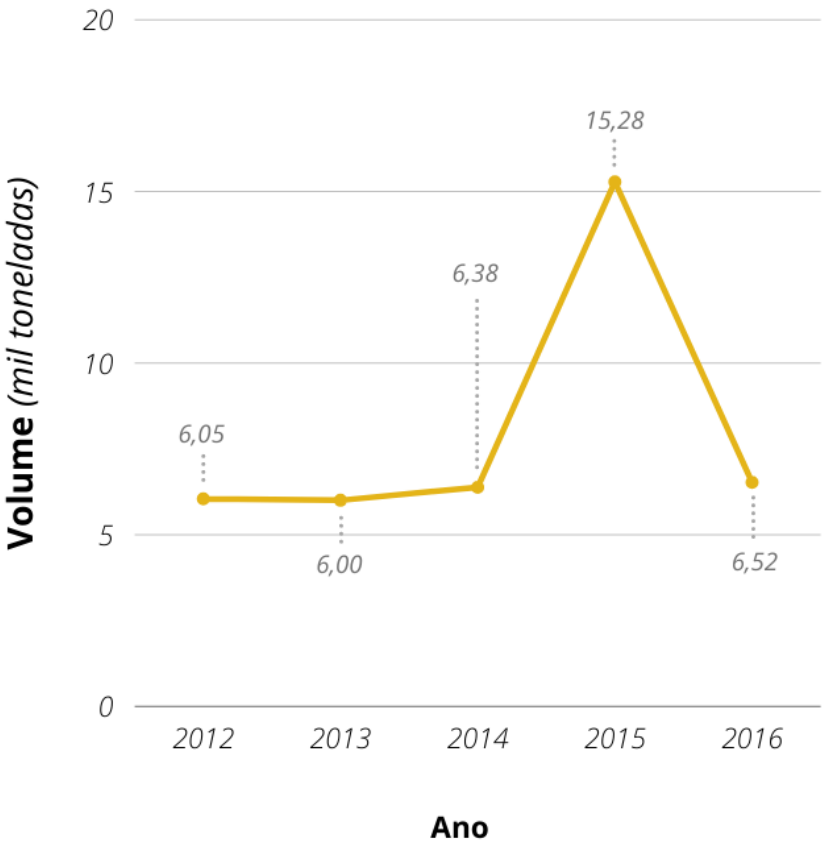
3 23 anos na CEASA/SC – Unidade de São José.

produção anual de 124 toneladas. Dentre as áreas produtivas encontra-se o município de Jaguaruna. Vale lembrar que a cultura do abacaxi depende do calor para seu desenvolvimento, o que se torna um empecilho em algumas estações do ano no sul do país.

4.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

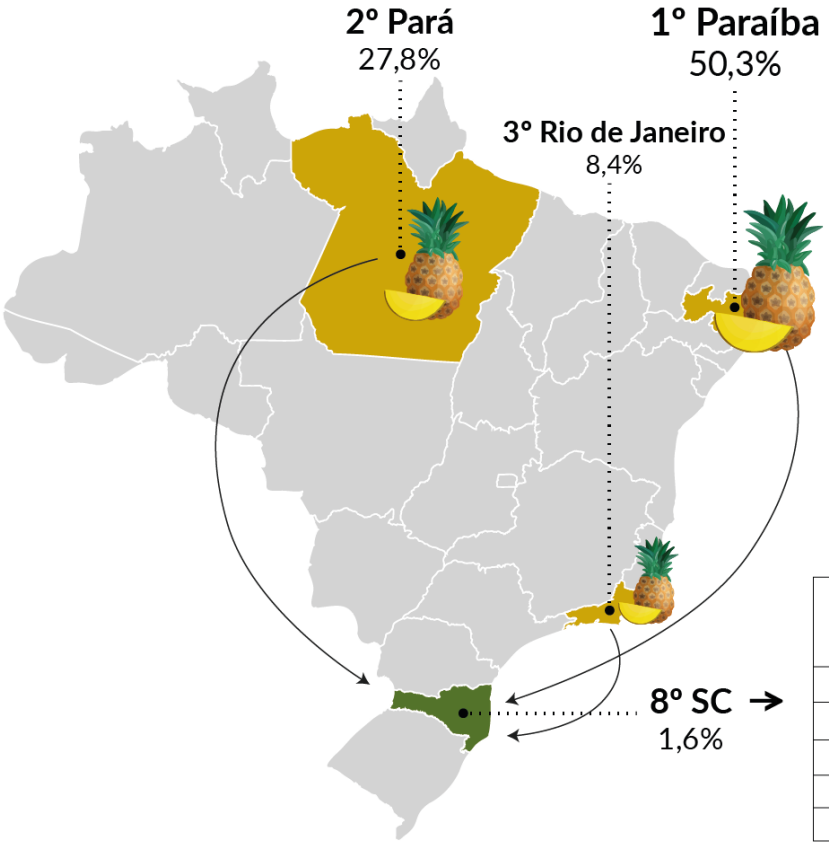
O volume de abacaxi comercializado na Unidade São José da CEASA/SC gira em torno de 6 mil toneladas anuais, com destaque para 2015, cuja quantidade ultrapassou as 15 mil toneladas, conforme pode ser visualizado no gráfico (3).

Gráfico 3 - Variação do volume comercializado de abacaxi na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

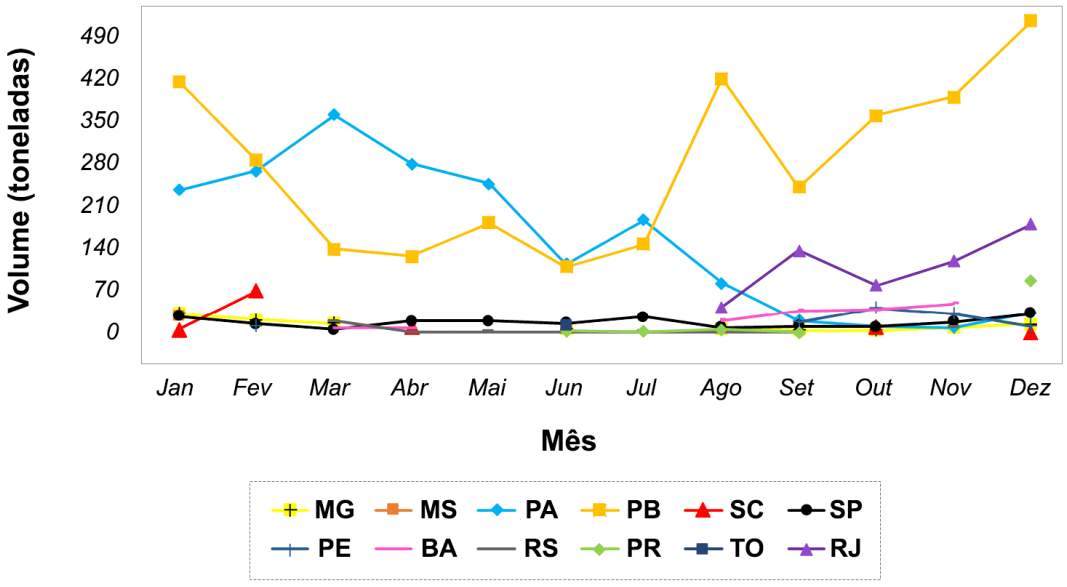
Figura 5 - Principais estados fornecedores de abacaxi na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)



ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	1,2%
2013	0,4%
2014	0,0%
2015	0,2%
2016	1,6%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Gráfico 4 - Variação mensal do volume comercializado de abacaxi (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].


Foto: Marcelo Ferigato

Observa-se na figura (5) que, em 2016, cerca 98,5% do abacaxi comercializado na Unidade São José da CEASA/SC foi proveniente de outros estados. Ainda na figura (5) e no gráfico (4), observa-se que os estados da Paraíba (50,1%) e Pará (27,8%) foram os maiores fornecedores em (2016), seguidos pelo Rio de Janeiro – com fornecimento na primavera e verão, quando houve redução no fornecimento pelos outros estados. Ressalta-se que a produção catarinense de abacaxi é pouco expressiva, e que alguns registros encontrados podem estar relacionados à regularização de notas fiscais em território catarinense, uma vez que o Sul do país apresenta clima subtropical, pouco favorável ao cultivo da fruta.

> *"O abacaxi está vindo da Paraíba, mas também vem do Pará ou do Rio de Janeiro. Nessa época vem da Paraíba* [outubro de 2020]. *Tem no ano todo, mas vem de regiões diferentes. O problema é a demanda do Natal e Ano Novo: a produção não atende à demanda. É a fruta do verão. Às vezes falta abacaxi. No inverno se consome muito menos."*
>
> **Boxista na CEASA/SC, 2020**

Na figura (6), observa-se abacaxis sendo comercializados juntamente com etiqueta com identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

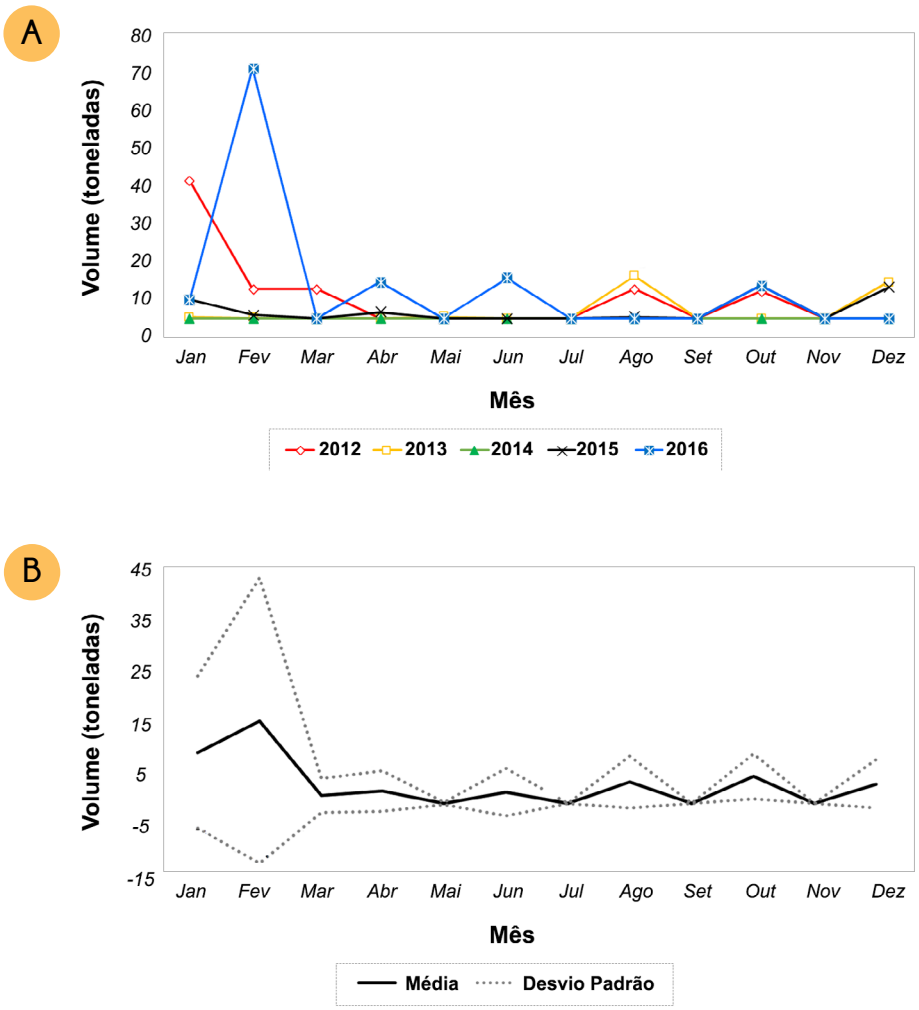
Figura 6 - Abacaxi sendo comercializado na Unidade São José da CEASA/SC: foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas, possibilitando rastreabilidade



Fonte: Acervo dos autores (2021).

Em termos de sazonalidade, observa-se nos gráficos (5A) e (5B) que o fornecimento proveniente do próprio Estado (2012-2016), mesmo pequeno[10], ocorre no verão, com algumas pequenas disjunções em outros meses.

Gráfico 5 - (A) Variação mensal do volume comercializado (t) de abacaxi na CEASA/SC – SJ, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Em termos gerais, constata-se que a sazonalidade de autofornecimento de abacaxi por produtores de Santa Catarina é restrita ao verão, por ser uma cultura que necessita de temperaturas elevadas. Dessa forma, condições climáticas regionais estão restringindo a produção da fruta. Pesquisas de variedades ou cultivares adaptados, incluindo intervenção tecnológica, podem auxiliar no incremento da produção estadual de abacaxi. Enfatiza-se que, no sul do país, o ciclo da planta pode levar mais de dois anos, enquanto que em estados de clima tropical é em torno de um ano e meio – uma desvantagem significativa. Para superar esse quadro, o Estado poderia

focar no cultivo orgânico de abacaxi, com base na agricultura familiar, proporcionando o abastecimento de um nicho de mercado específico, não entrando na competição comercial direta com grandes centros produtores, como Paraíba e Pará.

O consumo do abacaxi deve ser incentivado por ser uma fruta da biodiversidade brasileira, estimulando cadeias de produção com identidade nacional. Contudo, em termos de sustentabilidade, cardápios sazonais na Região Sul do país devem empregar a fruta de forma mais expressiva durante o verão.


Foto: Marcelo Ferigato

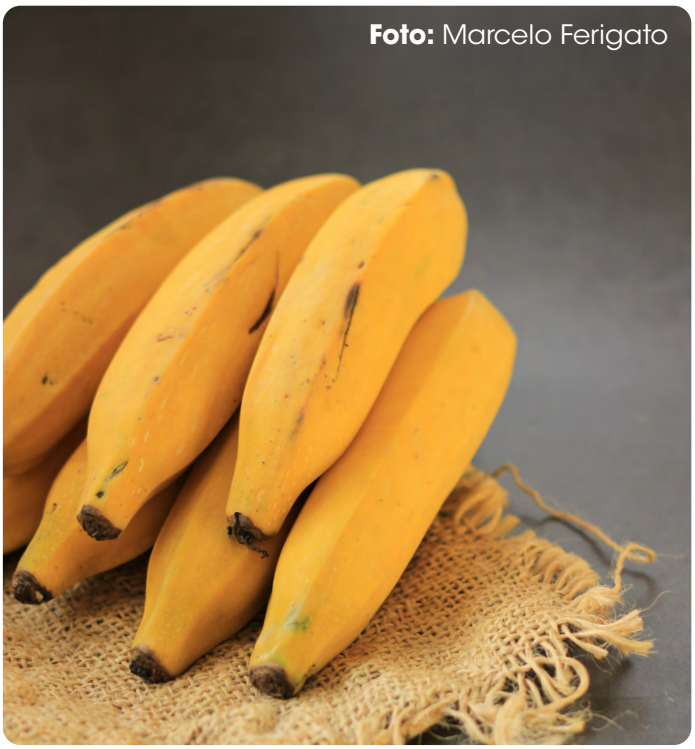

Foto: Marcelo Ferigato



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 5
BANANA

CAPÍTULO 5 – BANANA


Foto: Marcelo Ferigato

"A banana representa os meus estudos e, em termos econômicos, tudo o que eu tenho!"

"Essa empresa é do meu pai, e meu pai trabalha com banana há 30 anos. Ele veio de Curitiba para a inauguração da CEASA em 1979. Só revendo a banana. A produção de Santa Catarina é grande, e de excelente qualidade. A maior parte de banana que vendo é de Santa Catarina. Em algum momento o pai trabalhou com manga, limão, melancia, mas a banana exige muita atenção e ficou só nela."

Boxista na CEASA/SC, 2020

5.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A bananeira é denominação genérica para diversas espécies do gênero *Musa*, oriundas do Sudeste Asiático[16], sendo normalmente cultivados híbridos, com destaque para *Musa X paradisiaca* L. Alguns autores destacam nove cultivares comerciais no Brasil, com ênfase no grupo Cavendish (que inclui a Nanica ou Caturra), Prata, Maçã e Ouro[20]. Outros descrevem cerca de 21 diferentes cultivares, mas alguns não tão populares[16]. Apesar de não ser nativa do Brasil, o cultivo da bananeira se disseminou ao longo dos anos, de tal forma que nos dias atuais se destaca como a fruta mais consumida *in natura* no país[20].

Em 2014, segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção mundial de banana foi de 114 milhões de toneladas. O maior produtor foi a Índia (26%), seguido pela China (10,3%) e Filipinas (7,8%). O Brasil ocupa o quarto lugar nesse ranking, com 6,1% da produção global[17].

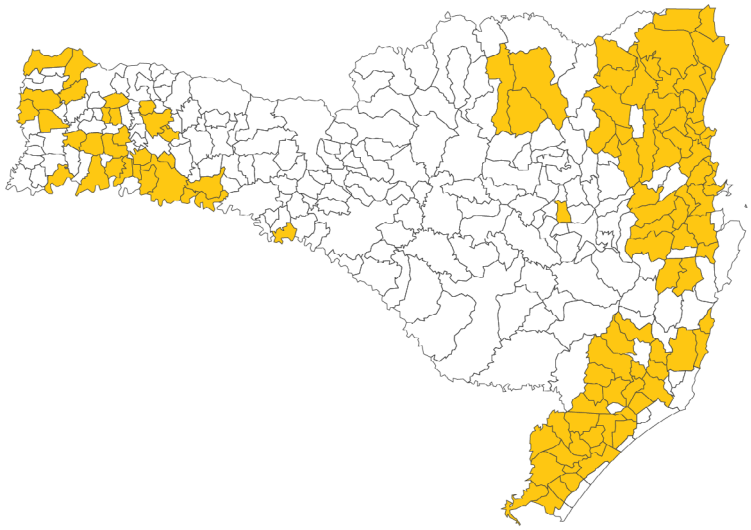
Em termos nacionais, conforme dados do IBGE sobre a produção agrícola publicados em 2016, a produção brasileira foi de aproximadamente 6,8 milhões de cachos. Os estados com maiores produções foram São Paulo (16,1%) e Bahia (16,0%), seguidos de Minas Gerais (11,4%). Santa Catarina,

por sua vez, ocupa o quarto lugar, contribuindo com 10,7% da produção nacional[18].

A cultura da banana é encontrada em praticamente todos os municípios brasileiros, mesmo em pequena escala, o que se deve à elevada perecibilidade da fruta para grandes transportes e em função da relativa facilidade de cultivo. Provavelmente em função dessas diversas cadeias locais de produção e distribuição seu giro em grandes centros de distribuição pode ser semelhante ou até inferior a outras frutas menos populares, apesar de ser uma das frutas campeãs de consumo nacional.

Em Santa Catarina, a bananicultura é expressiva, com produção mais elevada nos meses mais quentes. Segundo dados do CEPA/EPAGRI referentes à safra 2016/17, o Estado apresenta cerca de 3,3 mil produtores da fruta, com uma área colhida de 29 mil hectares e uma produção total de 740 mil toneladas. O Litoral Norte do Estado concentra 80% da produção estadual, seguida pelo Litoral Sul (17%)[14]. A concentração da produção de bananas nessas regiões pode ser visualizada na figura (7).

Figura 7 - Mapa com destaque dos principais municípios produtores de bananas (caturra e prata) em Santa Catarina



Fonte: Elaborado pelos autores a partir de INFOAGRO/SC (2020)[15]

Em termos de volume produzido e extensão de área plantada, destaca-se o município e Corupá, seguido por Luiz Alves, Jacinto Machado, Massaranduba, Jaraguá do Sul, São João do Itaperiú, Santa Rosa do Sul, Guaruva, Barra Velha e Criciúma[15].

Em se tratando de banana-caturra, o maior produtor catarinense é o município de Corupá, seguido por Luís Alves, Massaranduba e Jaraguá do Sul. Destaca-se que Corupá e Luís Alves são responsáveis por aproximadamente 50% da produção desse tipo de banana no Estado. Já para a banana prata,

o maior produtor é Jacinto Machado – com 43% do total produzido no Estado, seguido por Santa Rosa do Sul, Criciúma e Corupá[15].

Mesmo que algumas áreas não sejam grandes produtoras em volume, a fruta apresenta importância econômica para muitas delas, como apresentado no quadro (4).

Quadro 4 – Importância da bananicultura para diferentes regiões catarinenses, com foco nas áreas mais produtivas ou de representatividade na econômica local

Região Produtora	Importância Econômica	Produtores & Produção (Safra 2016/17)
LITORAL NORTE	• Região responsável por 80% da produção estadual de bananas. • Banana movimenta 96% da economia** de frutas produzidas na região. • Comercialização da fruta por associações e cooperativas de expressão regional e nacional.	**Produtores:** 2187 **Produção:** 597 mil toneladas *Banana-caturra* (*Cavendish*): 93% dessa produção **Municípios com produção destaque:** Corupá, Luiz Alves, Maçaranduba, Jaraguá do Sul
LITORAL SUL	• Região responsável por 17% da produção estadual de bananas. • Banana movimenta 72% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 900 **Produção:** 124 mil toneladas *Banana-prata:* 60% dessa produção **Municípios com produção destaque:** Jacinto Machado, seguido de Santa Rosa do Sul e Siderópolis.
PLANALTO NORTE	• Banana movimenta 48% da economia** de frutas produzidas na região. • Região responsável por 1,8% da produção estadual de bananas.	**Produção:** 13,4 mil toneladas *Banana-caturra:* 79% dessa produção **Município com produção destaque:** São Bento do Sul.
REGIÃO METROPOLITANA	• Banana movimenta 44% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 50 **Produção:** 5 mil toneladas *Banana-prata:* 63% dessa produção **Municípios com produção destaque:** Antônio Carlos, seguido de Nova Trento e Águas Mornas.

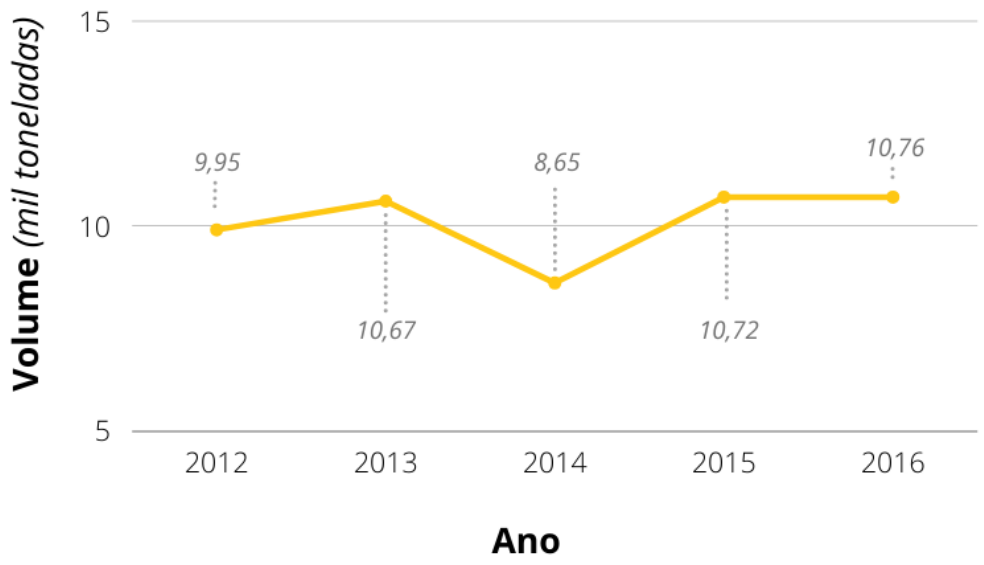
*Regiões com base nas Unidades de Gestão Técnica (UGT) definidas pela EPAGRI.
**com base no valor bruto de produção da cultura (VBP), em termos monetários

Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14].

5.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O volume de banana comercializado nos últimos cinco anos na CEASA/SC – Unidade São José pode ser verificado no gráfico (6).

Gráfico 6 - Variação do volume comercializado de banana na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016

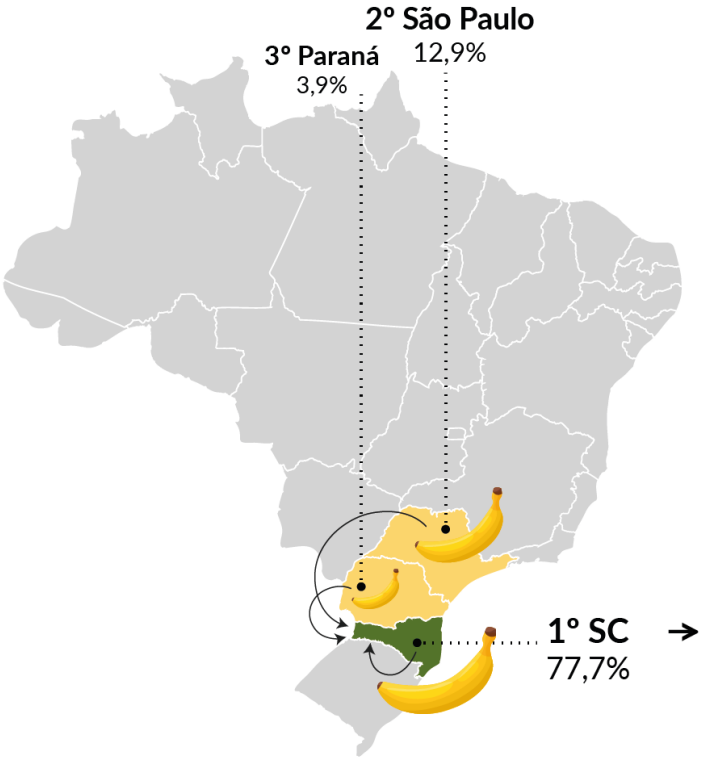


Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19], e CEASA/SC (2017)[10].

Observa-se um crescimento de 8% no período (2012-2016), com uma média anual de 10 mil toneladas de banana, e uma queda considerável de 20% em 2014. Comparativamente, nesse mesmo período a população de Santa Catarina cresceu 9%, sendo que para as três principais cidades da Região Metropolitana de Florianópolis esse incremento foi 10%[21]. Dessa forma, conforme os dados levantados, não houve incremento relativo da demanda da fruta (consumo *per capita*), considerando apenas a comercialização na Unidade São José.

Na figura (8), observa-se a quantidade de banana proveniente de produtores catarinenses comercializada na Unidade durante os cinco anos analisados. Destaca-se um crescimento no autofornecimento pelo próprio Estado em mais de 20%, chegando a quase 78% em 2016. Isso evidencia que Santa Catarina é praticamente autossuficiente no abastecimento de banana, ratificando seu posto de quarto produtor nacional da fruta[18]. Trata-se assim de uma fruta com relevância socioeconômica, pois sustenta cadeias de produção regionais.

Figura 8 - Principais estados fornecedores de banana na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)

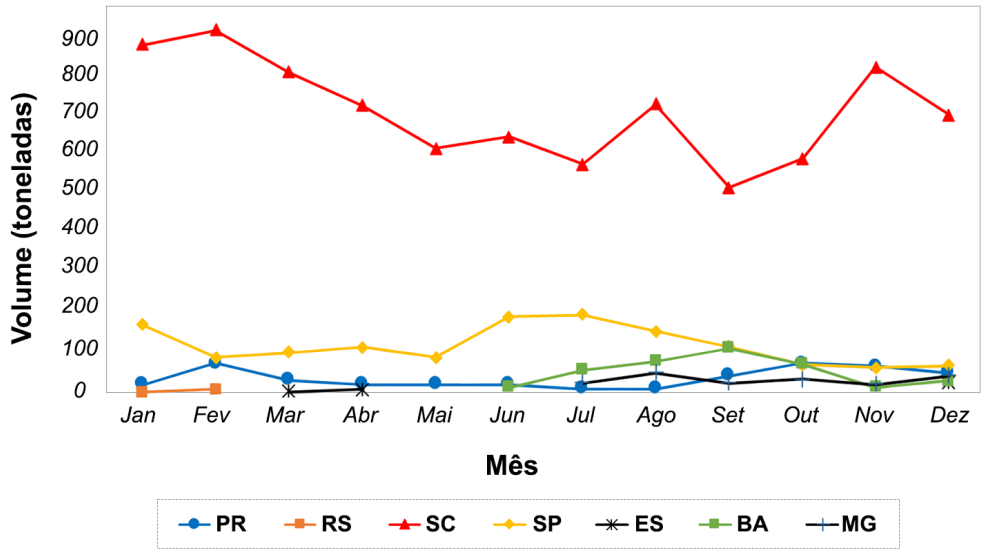


ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	57,1%
2013	64,6%
2014	71,7%
2015	78,7%
2016	77,7%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Ainda com base na figura 8 e no gráfico 7, observa-se um potencial de crescimento no fornecimento catarinense de pelo menos 15%, baseado no volume importado especialmente de São Paulo – o principal produtor nacional da fruta[18].

Gráfico 7 - Variação mensal do volume comercializado de banana (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Na figura (9), observa-se bananas sendo comercializadas juntamente com etiqueta de identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

Figura 9 - Bananas sendo comercializadas na Unidade São José da CEASA/SC, com foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas



Fonte: Acervo dos autores (2020).

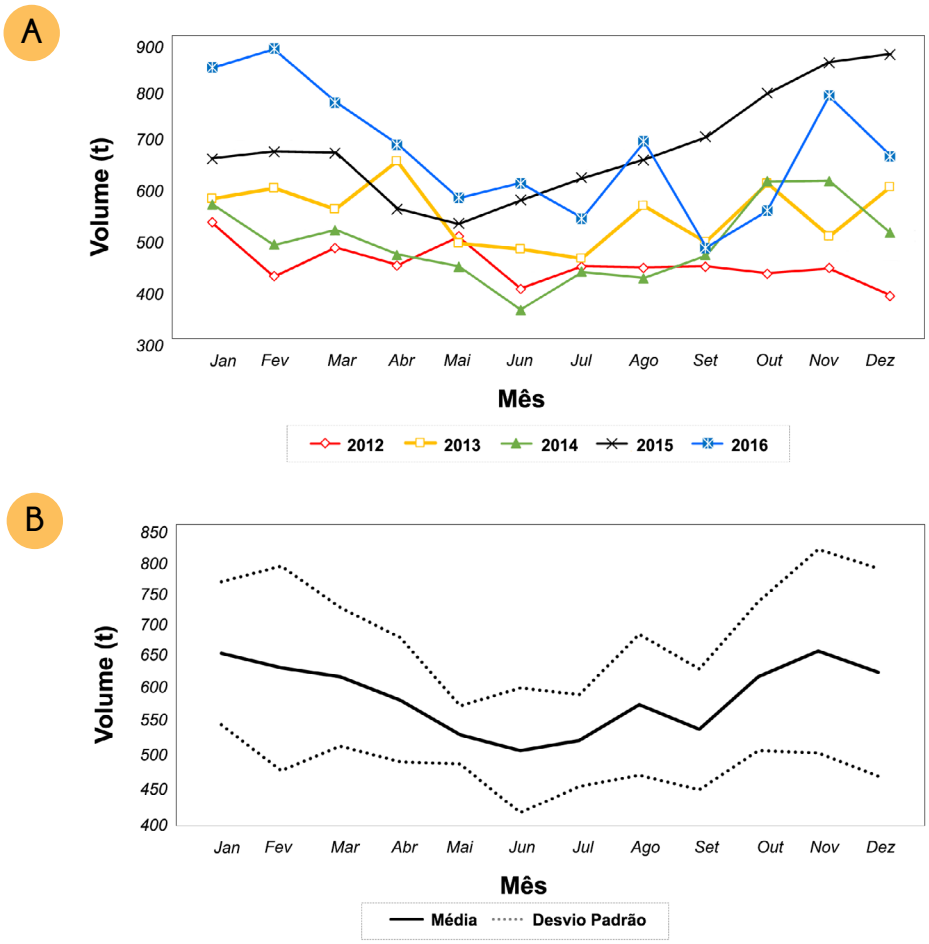
> *"Nos últimos anos aumentou muito a concorrência e fez a gente se virar nos trinta. A grande dificuldade é o custo alto da logística: onera muito! Quanto à sazonalidade, na primavera é o boom da produção da banana. Em outros períodos, no inverno, a qualidade cai bastante, tem que buscar mais longe e fica mais caro."*
>
> **Boxista na CEASA/SC, 2020**

Em termos de sazonalidade em Santa Catarina, é possível observar no gráfico (8) que há fornecimento por produtores de bananas do próprio Estado durante o ano todo, mas com um decréscimo durante o inverno e um maior incremento durante o verão. Esse retrato de comercialização é reflexo da produção do campo, que é superior nos meses mais quentes.



Foto: Marcelo Ferigato

Gráfico 8 - (A) Variação mensal do volume comercializado de banana (t) na CEASA/SC – SJ, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Dessa forma, considerando a sazonalidade analisada, a banana é uma fruta que pode estar presente o ano inteiro na mesa da população e no cardápio de restaurantes catarinenses. Apesar de não ser uma fruta nativa brasileira, é uma fruta muito popular, consolidada na alimentação, cujo consumo fortalece as cadeias de produção locais.





Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 6
LARANJA

CAPÍTULO 6 – LARANJA



Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui no CEASA desde os meus 12 anos. [...] *Trabalho há 30 anos aqui* [...]. *Eu era magrinho, dormia no cantinho, colocava um fardinho de farinha* [...]. *A laranja comecei a vender tem uns 8 anos – antes trabalhava com banana e aipim.* [...]. *Eu vendo bem porque as pessoas me conhecem bem aqui dentro. Brigo bastante pelo produto, trabalho com os mesmos produtores há 20 anos."*

Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020

6.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A laranjeira, *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, é uma árvore asiática introduzida no Brasil durante a colonização. Seu fruto, muito popular, amadurece do verão ao inverno – dependendo da variedade ou cultivar. É uma das frutas mais cultivadas em pomares domésticos, consumida principalmente *in natura* ou na forma de suco – sendo muito comum o industrializado. Dentre quase 50 principais cultivares de laranja apontados na literatura para o Brasil, o cultivar "Pera" é o mais comum[16].

Em 2014, foram produzidas no mundo aproximadamente 70,8 milhões de toneladas de laranja[22]. O Brasil lidera o ranking dos maiores produtores, com 23% do volume mundial, seguido pela China (11%) e pela Índia (10,3%). Os Estados Unidos apresentam a quarta maior produção, com 8,7% do total[17].

Em 2016, aproximadamente 17 milhões de toneladas de laranja foram produzidas no Brasil. Naquele ano, São Paulo liderou a produção nacional, contribuindo com 74,5% do total, seguido pela Bahia (6,5%) e Minas Gerais (5,6%). Santa Catarina ocupou o décimo lugar, produzindo apenas 0,28% da laranja brasileira[18]. Na figura (10) é possível verificar as principais regiões produtoras catarinenses.

Figura 10 - Regiões com maior produção de laranja no Estado de Santa Catarina: foco no Oeste e na safra 2016/17



Fonte: Elaborado pelos autores a partir de informações de CEPA/EPAGRI[14].

Como se observa no mapa, apesar de Santa Catarina não ser um grande produtor nacional da fruta, para algumas regiões do Estado a laranja tem importância econômica, em particular para o oeste catarinense – ver também quadro (5).

Quadro 5 – Importância da citricultura, com enfoque em laranjas, para diferentes regiões catarinenses com destaque em áreas produtivas ou na econômica

Região de Santa Catarina	Importância Econômica	Produção (Safra 2016/17)
MEIO OESTE	•1ª região produtora da fruta no Estado (apesar da área de plantio ter diminuído nos últimos anos), responsável por 29,4% da produção estadual. •Laranja movimenta 11% da economia* de frutas produzidas na região.	**Produção:** 6 mil toneladas **Municípios com produção destaque:** Peritiba, Ipumirim, Concórdia, Ipira.
EXTREMO OESTE	•2ª maior região produtora da fruta no Estado, responsável por 25% da produção estadual. •Laranja movimenta 19% da economia* de frutas produzidas na região.	**Produção:** 5 mil toneladas **Municípios com produção destaque:** São Carlos e Palmitos – municípios com 36% da produção na região.
OESTE CATARINENSE	•Região responsável por 19,5% da produção estadual da fruta. •Laranja movimenta 19% da economia* de frutas produzidas na região.	**Produção:** 4 mil toneladas **Municípios com produção destaque:** Xaxim, Chapecó e Coronel Freitas – municípios com 74% da produção na região.

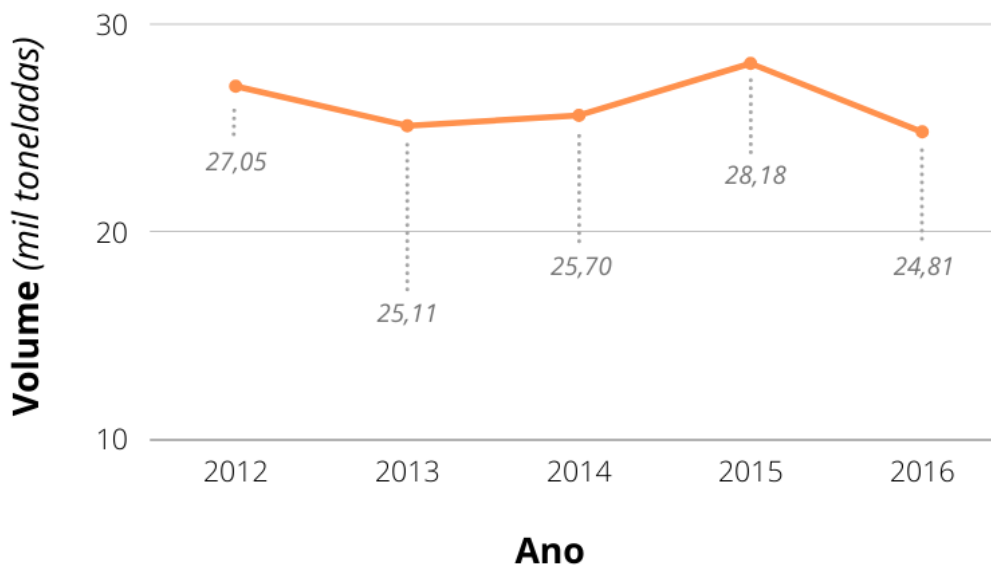
*com base no valor bruto de produção da cultura (VBP), em termos monetários
Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14].

Segundo dados do CEPA/EPAGRI referentes à safra 2016/17, são ao todo 933 produtores de laranja em Santa Catarina, com uma área colhida de 1,2 mil hectares e uma produção de 20,5 mil toneladas da fruta[14]. Observa-se que esse volume é muito inferior à produção estadual de bananas e maçãs, por exemplo, apesar de ser uma fruta de grande popularidade na mesa do catarinense.

6.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

A CEASA/SC – SJ comercializou em média 26 mil toneladas de laranja anuais entre 2012 e 2016 – gráfico (9).

Gráfico 9 - Variação do volume comercializado de laranja na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



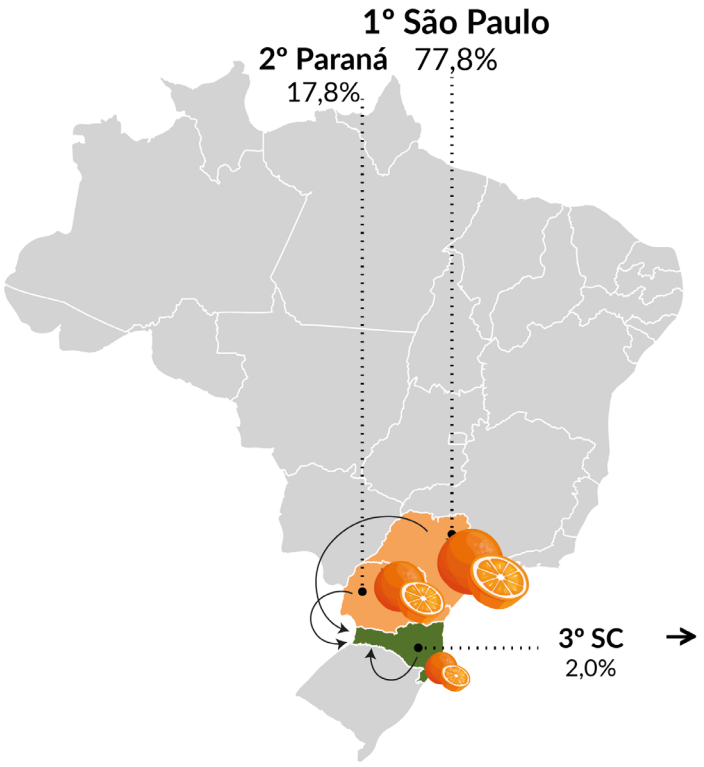
Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

Conforme apresentado no gráfico, mesmo com o crescimento de 10% na população da Grande Florianópolis[21], houve uma redução de 3 mil toneladas do volume comercializado entre 2012 e 2016.

Em 2016, 94% do volume comercializado da fruta na Unidade São José da CEASA/SC foi importado de outros estados, principalmente de São Paulo – maior produtor de laranja do país, sendo responsável por 75% da produção nacional[18].

A figura (11) revela a contribuição dos principais estados fornecedores de laranja para Santa Catarina.

Figura 11 - Principais estados fornecedores de laranja na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)



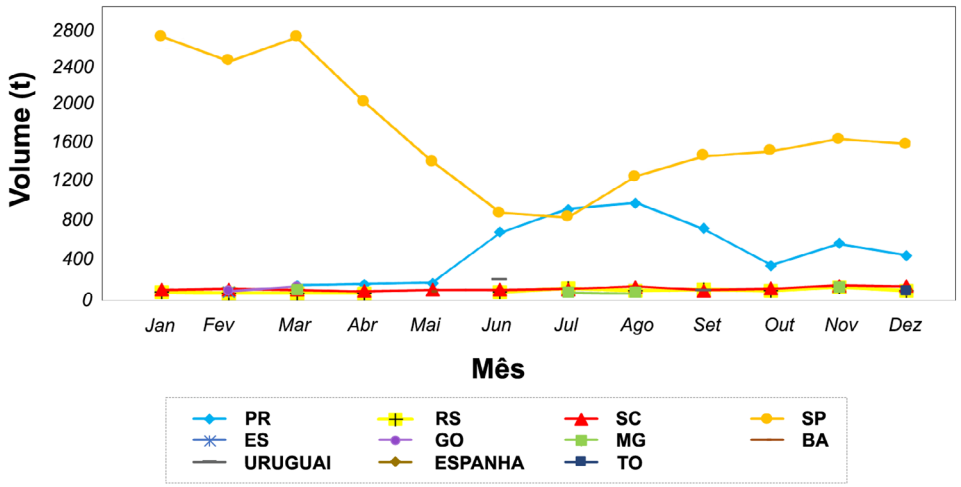
ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	0,5%
2013	2,8%
2014	1,9%
2015	2,7%
2016	2,0%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Observa-se que Santa Catarina contribuiu, em 2016, com 2% da quantidade comercializada, ocupando a terceira posição em volume de fornecimento, superado pelo Paraná (18%) e São Paulo (78%).

Ainda durante o ano de 2016, o fornecimento de laranja pelo próprio Estado aconteceu durante o ano todo, apesar de pouco expressivo, como apresentado no gráfico (10).

Gráfico 10 - Variação mensal do volume comercializado de laranja (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Destaca-se como maior fornecedor da fruta o Estado de São Paulo, com redução do fornecimento no inverno e ao mesmo tempo incremento do fornecimento paranaense. Destaca-se ainda a importação do Uruguai de aproximadamente 0,6% do total, no mesmo ano.

Na figura (12), observa-se laranjas sendo comercializadas juntamente com etiqueta com identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade de frutas e produtores. Com base no sistema informatizado da CEASA/SC, cerca de 48% do volume fornecido por Santa Catarina à Unidade veio do município de Itajaí (aproximadamente 240 toneladas)[10].

Figura 12 - Laranjas sendo comercializadas na CEASA/SC – SJ, com foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas autofornecimento (2012 a 2016)



Fonte: Acervo dos autores (2020).

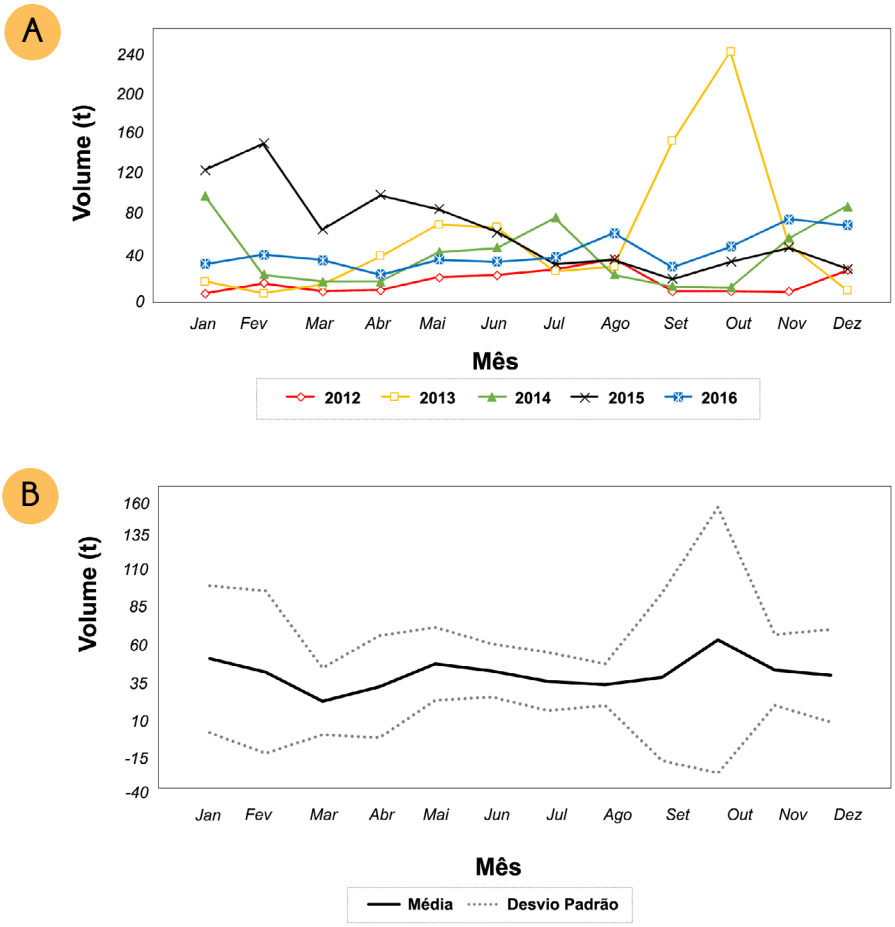
> *"Tenho uma produção pequena de laranja, mas revendo também. As frutas que compro vêm de Santa Catarina mesmo: Tijucas. A laranja é produzida até outubro: já está acabando"*
>
> **Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020**



Foto: Marcelo Ferigato

Em relação à sazonalidade, observa-se no gráfico (11) um autofornecimento catarinense de laranja durante o ano todo, com pequena tendência de redução no final do verão e início de outono, e leve incremento no inverno e início da primavera. Em termos comparativos, considerando os cultivares mais comuns, no Rio Grande do Sul a safra da laranja-lima acontece de abril a junho, a safra da "Bahia" entre junho e julho, e da "Pera" de outubro a dezembro[23]. Dessa forma, mais de um cultivar da fruta podem estar contribuindo na produção catarinense, proporcionando uma produção em todos os meses.

Gráfico 11 - (A) Variação mensal do volume comercializado de laranja (t) na CEASA/SC – SJ, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

A laranja é uma fruta com grande aceitação nacional e internacional, sendo assim importante sua presença em cardápios de estabelecimentos de um modo geral. Entretanto, recomenda-se seu emprego em Santa Catarina especialmente no final do outono até início da primavera, quando a sazonalidade de alguns cultivares é mais evidente na Região Sul, apesar de existirem variedades da fruta com frutificações em outros meses.

Por fim, verifica-se em Santa Catarina um elevado consumo de laranja, mas reduzida produção. Entretanto, recomendar o incremento da produção catarinense, apesar de parecer positivo, pode ser insustentável em termos econômicos – especialmente quando os estados concorrentes apresentam uma produção muito elevada, responsável por ditar as regras de mercado. O futuro da laranja catarinense pode estar atrelado ao aproveitamento de outras espécies de *Citrus* ou de outras variedades de laranja, com a oferta de um produto diferenciado. Outro nicho de mercado pode ser a produção orgânica da fruta, com demanda crescente.



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 7
MAÇÃ

CAPÍTULO 7 – MAÇÃ



Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui no CEASA tem seis anos e meio. Sou produtor de maçã e produzo em São Joaquim (SC), na região serrana. Trabalho com a maçã tem mais de 25 anos [...]. *A maçã é o meu sustento! Eu vivo exclusivamente da produção da maçã."*

Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020

7.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Originária da Ásia, a maçã – *Malus X domestica* Borkh – se constitui num híbrido complexo, envolvendo o cruzamento entre várias espécies. São cinco os cultivares mais comuns no Brasil, sendo Gala e Fuji os mais conhecidos[16].

Em 2012, a maçã ocupava o terceiro lugar na produção mundial de frutas, atrás apenas da banana e da melancia[24]. Em 2011, a China produziu quase a metade das maçãs do mundo (44%), seguida pelos Estados Unidos (6%). No referido ano, o Brasil produziu entre 1,4% e 1,7% do total[25].

A produção brasileira de maçã em 2016 foi de aproximadamente 1 milhão de toneladas. A Região Sul do país foi responsável por 99% dessa produção, seguida pelo Sudeste (com apenas 0,98%). Enfatiza-se que a área de produção de maçã mostra-se restrita ao Sul, com característica climática apropriada à cultura. Santa Catarina lidera a produção nacional, com 50,1% da produção em 2016, seguido pelo Rio Grande do Sul (46,3%) e pelo Paraná (2,6%)[18].

Nesse contexto, a maleicultura desempenha um papel importante na economia catarinense, principalmente pelo cultivo das maçãs dos cultivares Fuji e Gala, e em menor escala das maçãs conhecidas como "Precoces" (clones de Gala)[14][15]. Em relação à safra de 2016/17, são ao todo 2605

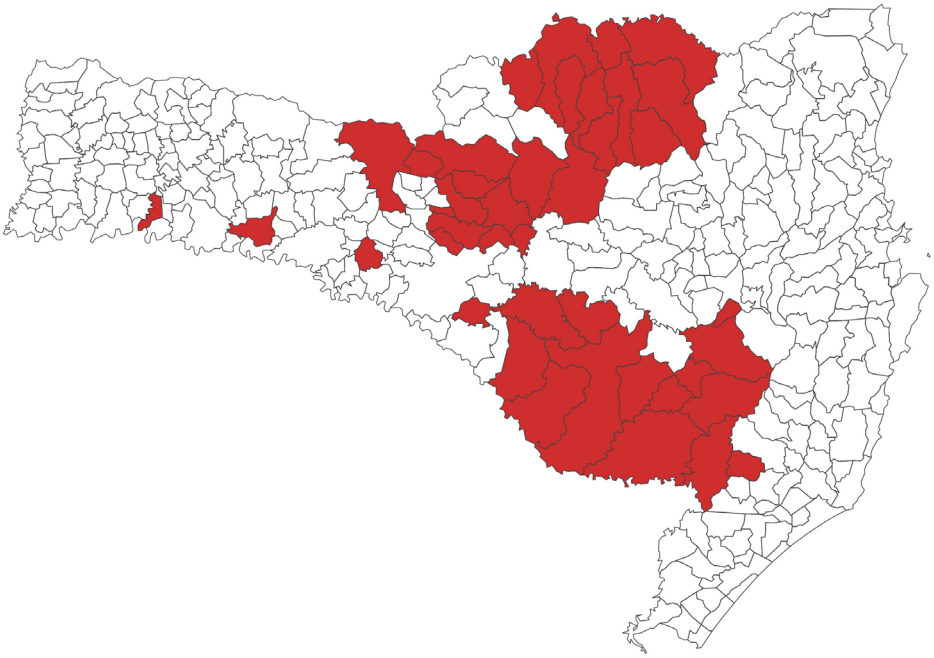
produtores, 15,7 mil hectares de área colhida e mais de 637,5 mil toneladas colhidas em território catarinense[14]. O município de São Joaquim se destaca na produção, seguido por Fraiburgo, Bom Jardim da Serra, Monte Carlo, Bom Retiro, Urubici e Urupema – municípios esses com áreas plantadas de maçã inferiores em mais de cinco vezes a área do primeiro[15].


Foto: Marcelo Ferigato

Ainda referente à safra 2016/17 em Santa Catarina, constata-se que a produção de maçãs Gala (332,7 mil toneladas) é levemente superior à produção de maçãs Fuji (291,3 mil toneladas), enquanto que a produção de maçãs "Precoces" é bem inferior (13,6 mil toneladas)[14].

Na figura (13) e no quadro (6) é possível visualizar os principais municípios catarinenses e as principais regiões produtoras de maçã, com foco no Planalto Sul e no Alto Vale do Rio do Peixe.

Figura 13 - Mapa com destaque dos principais municípios produtores de maçã (Fuji, Gala e "Precoce") em Santa Catarina



Fonte: Elaborado a partir de INFOAGRO/SC (2020)[15].

Quadro 6 – Importância da maleicultura para diferentes regiões catarinenses, com foco nas áreas mais produtivas ou de representatividade na econômica local

Região de Santa Catarina *	Importância econômica	Principais frutas na economia* (Safra 2016/17)
PLANALTO SUL	• Maior área de maçã cultivada no Estado. • Maçã movimenta 93% da economia** fruticultora na região	**Produtores:** 2384 **Produção:** 488 mil toneladas *Fuji:* 51% / *Gala:* 49% **Município com produção destaque:** São Joaquim – com 69% da produção na região
ALTO VALE DO RIO DO PEIXE	• Região responsável por 16% da produção estadual de maçãs. • Maçã movimenta 49% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 156 **Produção:** 97,6 mil toneladas *Gala:* 68% / *Fuji:* 28% **Município com produção destaque:** Fraiburgo – com 57% da produção na região
MEIO OESTE	• Cultura de grande importância regional. • Maçã movimenta 76% da economia** de frutas produzidas na região. • Região responsável por 1,8% da produção estadual de maçãs.	**Produtores:** 16 **Produção:** 48,4 mil toneladas *Gala:* 56% / *Fuji:* 33% **Municípios com produção destaque:** Monte Carlo e Água Doce – com 99% da produção na região.
PLANALTO NORTE	• Maçã movimenta 17% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 40 **Produção:** 3,5 mil toneladas *Maior parte de maçãs precoces (clones de Gala)* **Municípios com produção destaque:** Monte Carlo e Água Doce – com 99% da produção na região.

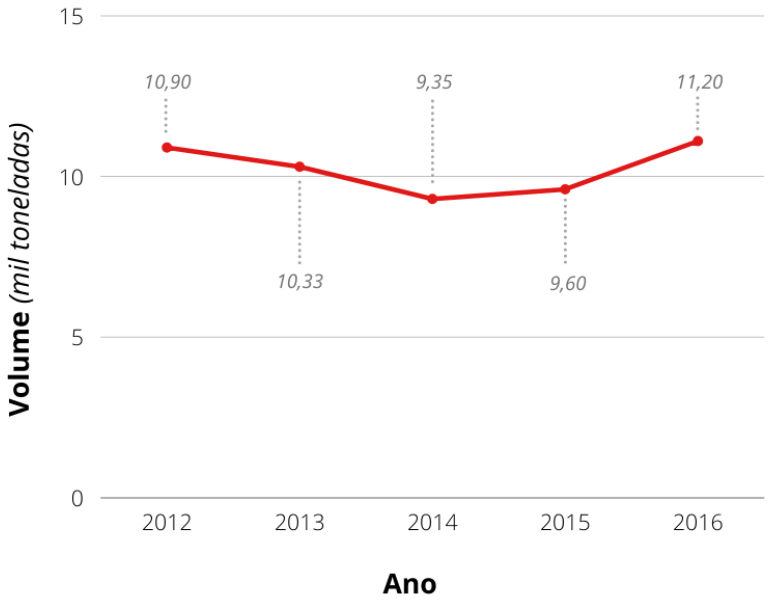
* Regiões com base nas Unidades de Gestão Técnica (UGT) definidas pela EPAGRI.
** com base no valor bruto de produção da cultura (VBP), em termos monetários.

Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14].

7.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O volume de maçã comercializado nos últimos cinco anos na Unidade São José das CEASA/SC é expressivo, conforme apresentado no gráfico (12).

Gráfico 12 - Variação do volume comercializado de maçã na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016

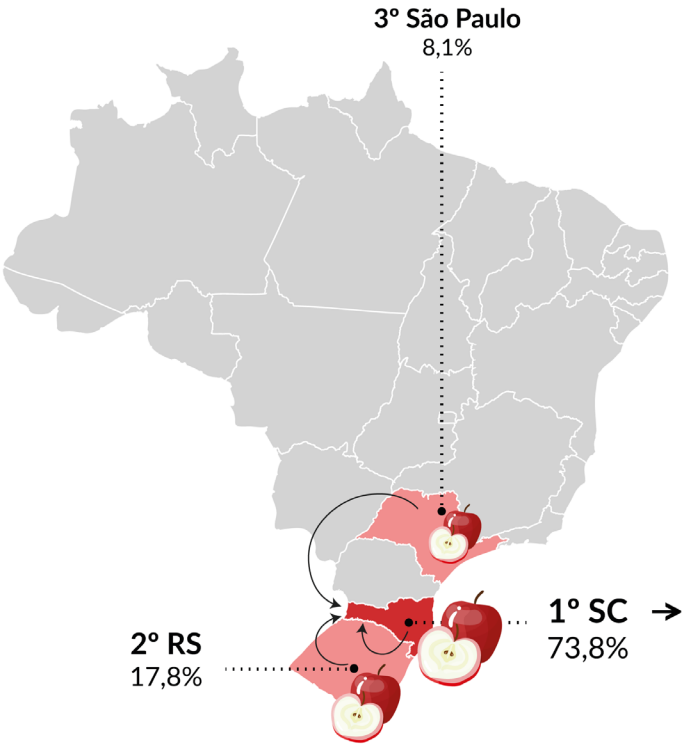


Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e de CEASA/SC (2017)[10].

Como se observa, a média anual de fornecimento foi de 10 mil toneladas – volume semelhante ao da banana. No mesmo período, a população do Estado aumentou 9%, enquanto que nas três cidades da Região Metropolitana de Florianópolis esse incremento foi de 10%[21], o que não refletiu em aumento da demanda pela fruta. Verifica-se, entretanto, um decréscimo nos anos de 2014 e 2015, que pode ter ocorrido por problemas de produção (cultivo) em Santa Catarina, ou por estratégias de gerenciamento de estoque com objetivo de controle de preços, uma vez que a maçã é uma fruta que permite estocagem por longo período.

Na figura 14, observa-se que, assim como para a banana, Santa Catarina é praticamente autossuficiente em termos de abastecimento de maçã, suprindo seu comércio interno em aproximadamente 70% nos últimos anos.

Figura 14 - Principais estados fornecedores de maçã na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)



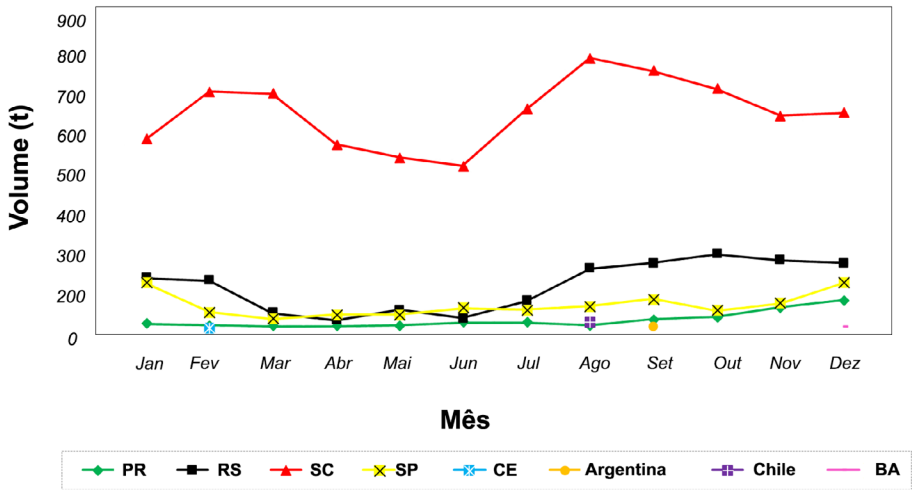
ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	71%
2013	67,5%
2014	72,1%
2015	76,8%
2016	73,8%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Destaca-se que, em 2016, esse valor chegou a quase 74%. Essa constatação corrobora com os dados de produção nacionais, em que o Estado é o maior produtor, seguido pelo Rio Grande do Sul[18].

Aparentemente, como maior produtor nacional de maçãs[18], Santa Catarina teria volume suficiente para suprir todo de seu abastecimento, o que não é verificado (aproximadamente 23% é proveniente de RS e SP) – ver gráfico (13) e figura (15).

Gráfico 13 - Variação mensal do volume comercializado de maçã (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Figura 15 - Maçãs importadas sendo comercializadas na Grande Florianópolis (SC), em dezembro de 2020



Fonte: Acervo dos autores (2020).

A importação de maçãs em Santa Catarina, em detrimento à elevada produção regional, provavelmente ocorre de forma mais expressiva no período fora das safras catarinenses, tanto para suprir a demanda de comercialização, como por questões mercadológicas – como a oferta de outras variedades ou cultivares da fruta, os quais não são produzidos regionalmente. Enfatiza-se que muitas maçãs provenientes de São Paulo são importadas (Argentina, França, etc.), comercializadas especialmente a partir da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP).

Na figura (16), observa-se maçãs sendo comercializadas juntamente com etiqueta de identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

Figura 16 - Maçãs sendo comercializadas na Unidade São José da CEASA/SC, com foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas



Fonte: Acervo dos autores (2020).

Com o intuito de fortalecer cadeias de produção regionais e sua sustentabilidade, o consumo da maçã deve ser incentivado no território catarinense, pois reflete em benefícios socioeconômicos e ambientais. Destaca-se ainda a presença de uma associação e três cooperativas no cultivo da fruta em Santa Catarina[26].

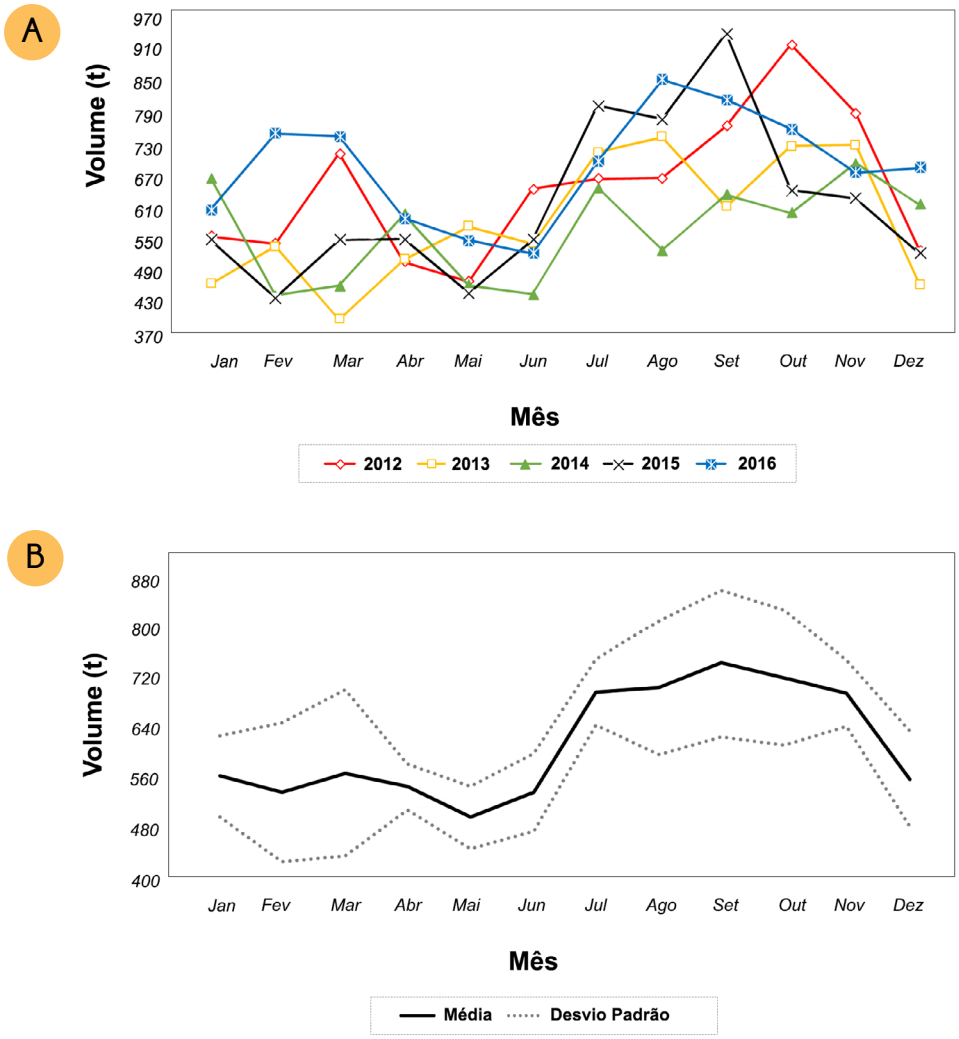
> *"O período maior de oferta é entre metade de fevereiro a meados de julho, a partir daí fica na mão de armazenadores e o preço consequentemente vai subir. No primeiro semestre o preço da maçã é mais barato; depois fica mais caro."*
>
> **Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020**



Foto: Marcelo Ferigato

Em relação à sazonalidade, com base nos dados de autofornecimento da maçã nos últimos cinco anos pelo próprio Estado para a Unidade São José da CEASA/SC, observa-se no gráfico (14) uma pequena elevação da comercialização no final do verão e início do outono (março), período que coincide com a safra da maçã "Gala" (fevereiro e março). Entretanto, o maior pico de comercialização é constatado entre o final do inverno e meados da primavera, período após a safra da maçã "Fuji", que ocorre entre março e abril. Provavelmente questões relacionadas à estocagem da fruta e ao seu valor de mercado estão influenciando essa dinâmica de comercialização, que aparece acentuada fora do período de safra.

Gráfico 14 - (A) Variação mensal do volume comercializado de maçã (t) na CEASA/SC – Unidade São José, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

De qualquer forma, a maçã é uma fruta com possibilidade de armazenamento por um certo período de tempo, em ambiente com condições controladas, possibilitando seu fornecimento durante grande parte do ano – o que vai depender também da demanda de comercialização. Isso pode ser verificado com o pico de comercialização da fruta no final do inverno e na primavera – período fora da safra.

Todavia, conforme apresentado nos gráficos (13) e (14), constata-se uma diminuição do fornecimento pelo Estado em meados de outono até início de inverno. Apesar de não ser uma fruta nativa brasileira, a maçã apresenta identidade de produção em Santa Catarina, configurando-se como um alimento regional que deve ser valorizado. Com base na sazonalidade das safras catarinenses, a fruta deveria estar presente no cardápio catarinense especialmente do final do verão até meados do outono.



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 8
MAMÃO

CAPÍTULO 8 – MAMÃO


Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui na CEASA está fazendo 30 anos. Eu só revendo o mamão: compro direto do produtor. Eu tenho parcerias na roça. Compro do norte do Espírito Santo, sul da Bahia, oeste da Bahia e norte de Minas. Trabalho há 30 anos com o mamão."

"O mamão faz parte de minha vida [...]. E os filhos estão seguindo o mesmo ramo: todos trabalhando com o mamão!"

Boxista na CEASA/SC, 2020

8.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Nativo da América Central, o mamoeiro ou *Carica papaya* L. é uma espécie tropical conhecida e cultivada em todo o mundo. Seus frutos, que chegam normalmente a três quilos, são consumidos frequentemente *in natura*. Os cultivares mais comuns dessa fruta no Brasil são o Formosa e o Papaya[16].


Foto: Marcelo Ferigato

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção mundial de mamão em 2014 foi de aproximadamente 12,7 milhões de toneladas. O maior produtor da fruta foi a Índia (45%), responsável por quase metade do mamão consumido no mundo, seguido pelo Brasil (13%) e por países como Nigéria, Indonésia e México (7% cada)[17].

Em 2016, o Brasil produziu aproximadamente 1,4 milhão de toneladas de mamão, sendo o Nordeste a principal região produtora (71%) e a Bahia (53%), o Espírito Santo (18%) e o Ceará (8%) os principais estados. A fruta

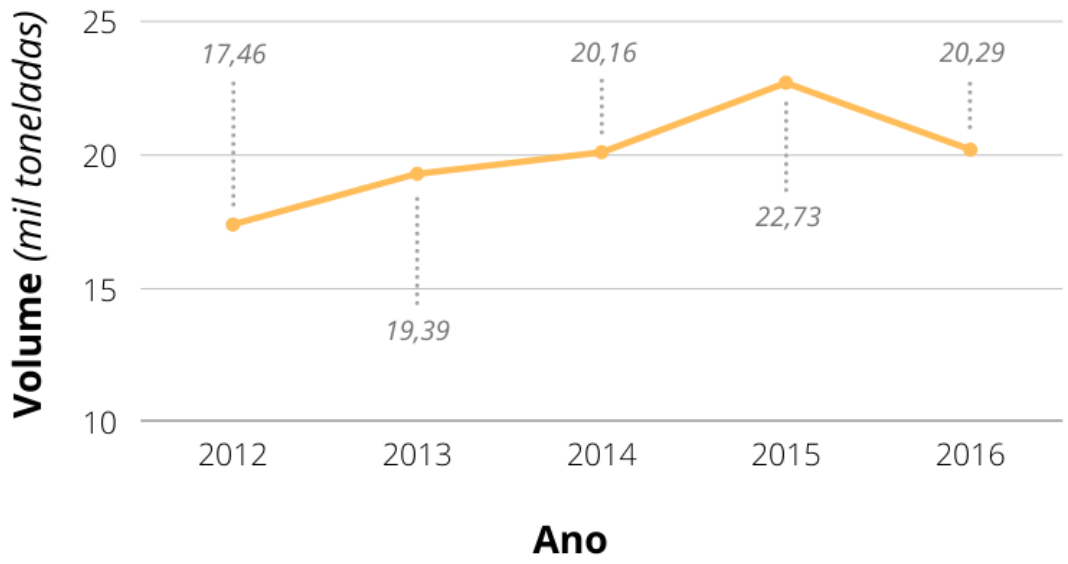
aparentemente possui restrição climática de produção, pois na Região Sul, de clima subtropical, a produção em 2016 representou apenas 0,2% da produção nacional[18].

Conforme as principais instituições catarinenses ligadas à agricultura, não há registro de produção em escala comercial de mamão em Santa Catarina, apesar de ser uma fruta cultivada nos quintais de diversas residências, bem como em alguns sítios com pequenas produções – especialmente na região litorânea.

8.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O mamão é uma fruta com um dos maiores volumes de comercialização na CEASA/SC – SJ, conforme gráfico (15), sendo superado apenas pela laranja (dentre as oito frutas analisadas). Esse montante é inclusive superior ao volume comercializado de banana ou maçã – frutas comuns na mesa catarinense.

Gráfico 15 - Variação do volume comercializado de mamão na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

O elevado volume de mamão comercializado na Unidade São José da CEASA/SC justifica-se por ser uma fruta com alta perecibilidade e dependência do fornecimento externo, o que torna a logística de transporte e distribuição essenciais, concentrando grande parte da comercialização em centros de distribuição estratégicos.

"O mamão tem o ano inteiro, porque o clima de onde vem é favorável."

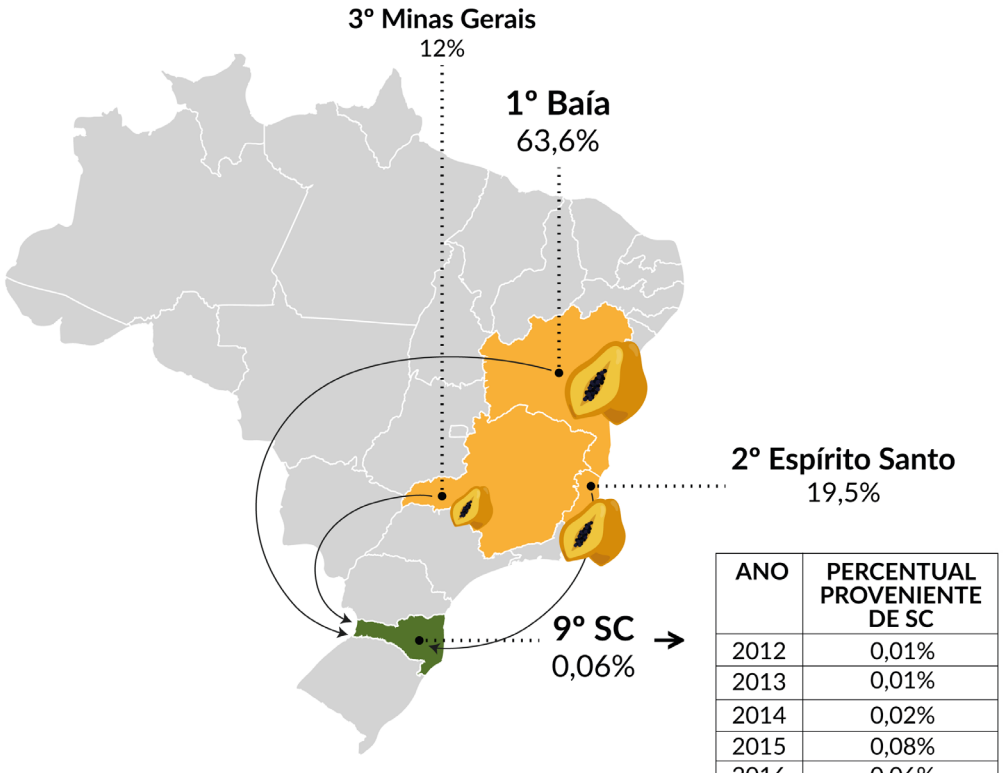
"A dificuldade do mercado é a concorrência desleal. Faz parte do jogo. Tem épocas que a oferta fica mais apertada (inverno). O nosso consumidor é bem exigente. Consome o ano todo."

Boxista na CEASA/SC, 2020



Em 2016, o maior fornecedor da CEASA/SC – SJ foi a Bahia (63,6%), como apresentado na figura (17).

Figura 17 - Principais estados fornecedores de mamão na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)

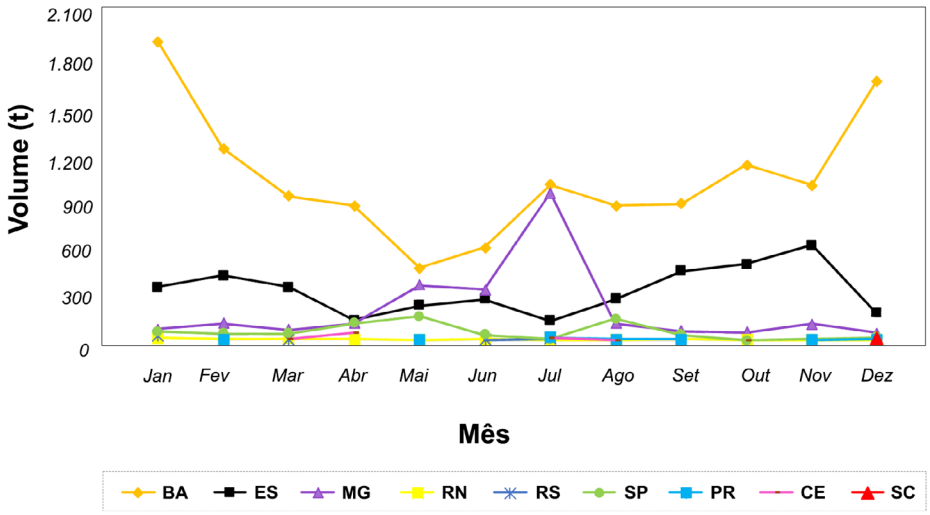


ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	0,01%
2013	0,01%
2014	0,02%
2015	0,08%
2016	0,06%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

É possível verificar que, ao longo dos últimos cinco anos, o autofornecimento catarinense da fruta é inexpressivo, dificilmente alcançando 0,1%. Por outro lado, é possível encontrar o cultivo de mamão nos quintais de algumas residências, sendo que os frutos verdes são integrantes da cozinha tradicional do litoral catarinense[27].

Gráfico 16 - Variação mensal do volume comercializado de mamão (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



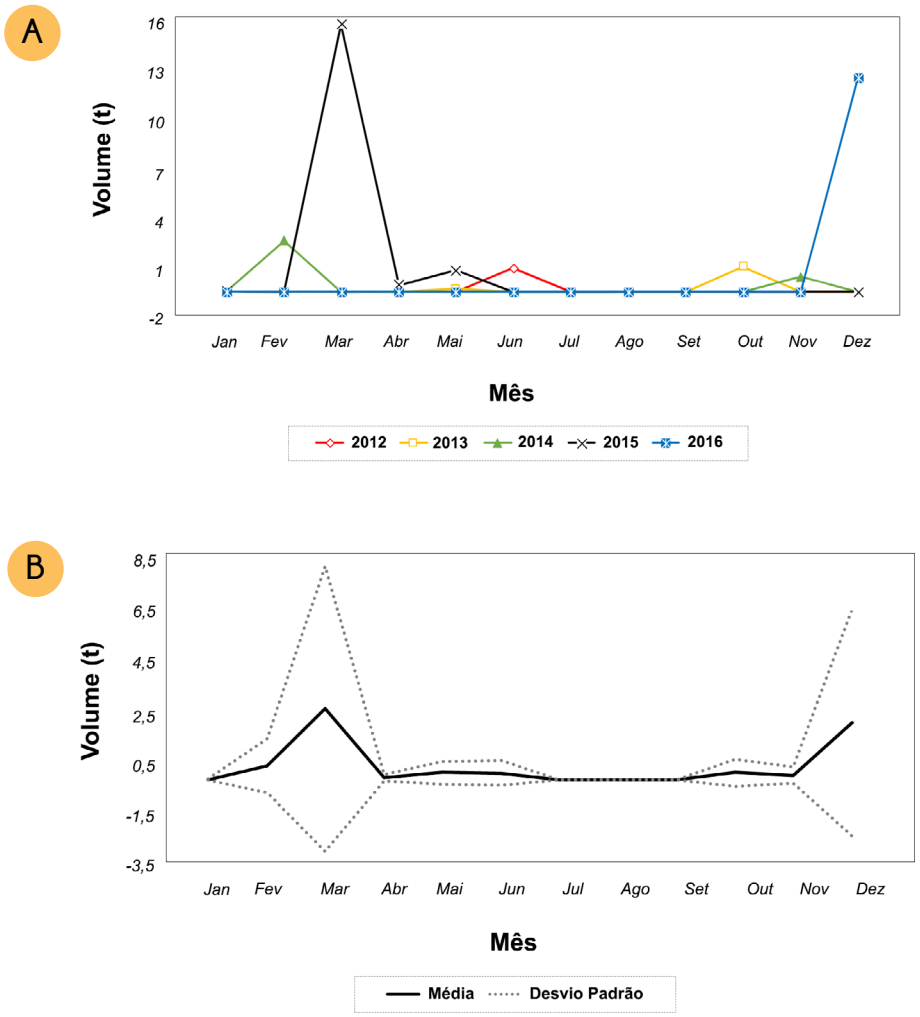
Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Depois da Bahia, o mamão comercializado na Unidade São José em 2016 procedeu principalmente do Espírito Santo e Minas Gerais – ver gráfico (16). No inverno, a Bahia diminuiu seu fornecimento, enquanto o Espírito Santo forneceu quantidade semelhante durante o ano, com leve queda em julho, voltando a subir na primavera. Apesar de Santa Catarina figurar em último lugar na produção nacional de mamão (2016)[18], algumas quantidades foram comercializadas na Unidade São José da CEASA/SC: 15 toneladas oriundas do município de Jacinto Machado, na Região Sul do Estado em 2015, e 12 toneladas em Porto Belo, no Vale do Itajaí, em 2016[10]. Como esses dados são baseados na procedência registrada em notas fiscais (as quais normalmente devem indicar o local de origem), há possibilidade dessa produção ter sido externa, mas computada como local em função da regularização fiscal em território catarinense (hoje já não tanto verificado em função do e-Origem[4]).

Em relação à sazonalidade, mesmo com poucos registros, o fornecimento do mamão pelo Estado concentra-se no verão, conforme apontado pelo gráfico (17).

4 Estabelecido pela Portaria Conjunta SES/SAR 459/2016, fornece a rastreabilidade de produtos vegetais, *in natura* e minimamente processados – produzidos em Santa Catarina, possibilitando o consumidor identificar a origem dos alimentos (onde foram produzidos), bem como o produtor.

Gráfico 17 - (A) Variação mensal do volume comercializado de mamão (t) na CEASA/SC – Unidade São José, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Destaca-se que o mamão é uma fruta nativa da América Central e bastante difundida nas regiões tropicais, sendo o Brasil o segundo maior produtor mundial[17]. No contexto da Região Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), com base nos dados levantados, cardápios com foco na sazonalidade devem priorizar a utilização da fruta durante o verão.


Foto: Marcelo Ferigato



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 9
MANGA

CAPÍTULO 9 – MANGA



Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui dentro do CEASA faz 13 anos e com a manga faz cinco anos, sendo proprietário. Sou revendedor de manga. A manga é o meu carro chefe na empresa: representa 70% da minha venda."

"A dificuldade é a oferta. Muita gente trabalha com preço abaixo do mercado e acaba dificultando a margem de lucro. A manga de São Paulo sofre muito com a escassez de chuva, prejudicando a qualidade e ocorrendo um descarte na roça, e consequentemente aumenta o preço: aí todo mundo vai para a Bahia e o custo é mais alto; o frete é mais caro."

Boxista na CEASA/SC, 2020

9.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A mangueira (*Mangifera indica* L.) é uma árvore frondosa que pode chegar a quarenta metros de altura. Nativa da Índia e Myanmar, foi introduzida no Brasil ainda no século XVI. O fruto amadurece durante todo o verão, apresentando polpa suculenta e, em alguns casos, fibrosa. A fruta é geralmente consumida *in natura*, podendo ser encontrada também em produtos industrializados. É uma das frutas mais plantadas nas regiões tropicais do Brasil, com cerca de 70 cultivares diferentes no país[16].

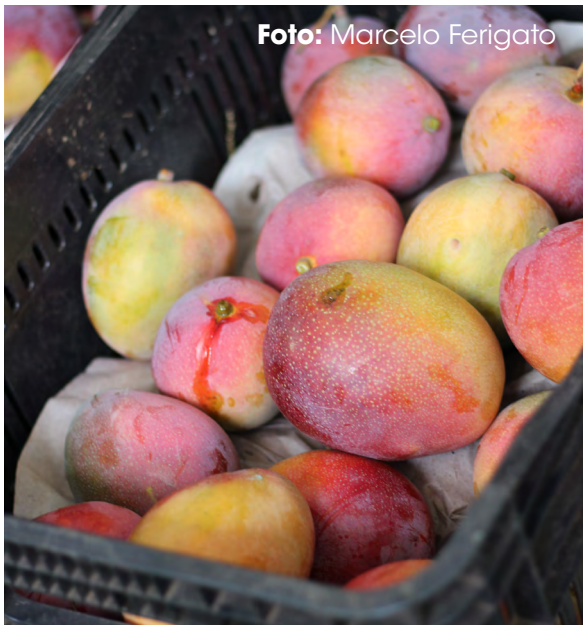


Foto: Marcelo Ferigato

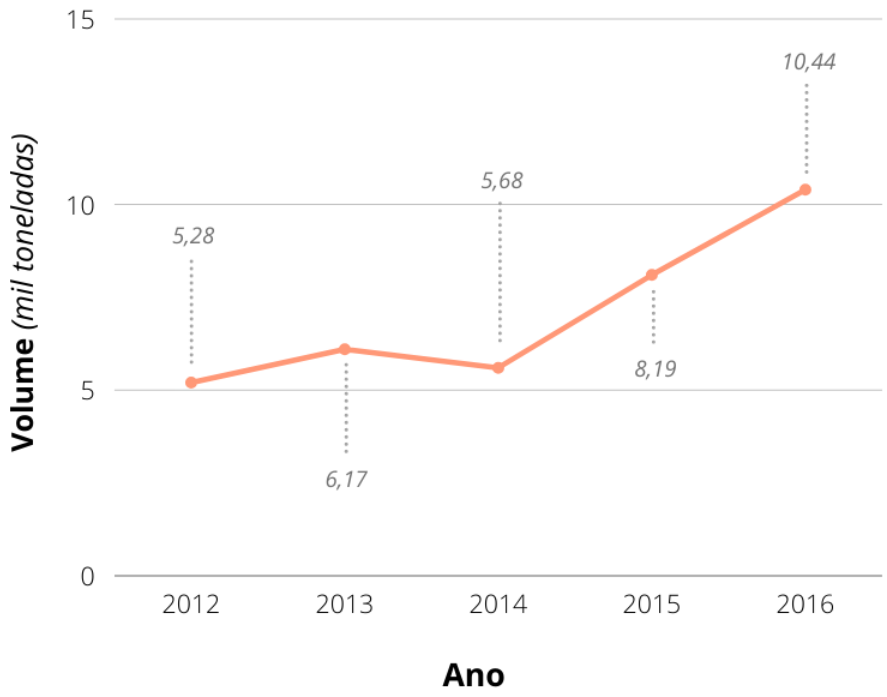
Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção mundial de manga em 2014 foi deaproximadamente 45 milhões de toneladas. A Índia é a maior produtora mundial da fruta (40%), seguida pela China (10%) e Tailândia (7%). O Brasil ocupa a sétima posição, contribuindo com 2,6% da produção global[17].

Em 2016, o Brasil produziu aproximadamente 1 milhão de toneladas da fruta, sendo o Nordeste a maior região produtora (71%). A Bahia é o principal Estado produtor (35%), seguido de Pernambuco (23%) e São Paulo (18%)[18]. Já em Santa Catarina, não há registro de produção de manga em escala comercial.

9.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O volume comercializado de manga na Unidade de São José da CEASA/SC, de 2012 a 2016, pode ser observado no gráfico (18). Destaca-se que a quantidade quase dobrou no período, chegando a mais de 10 mil toneladas em 2016.

Gráfico 18 - Variação do volume comercializado de manga na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



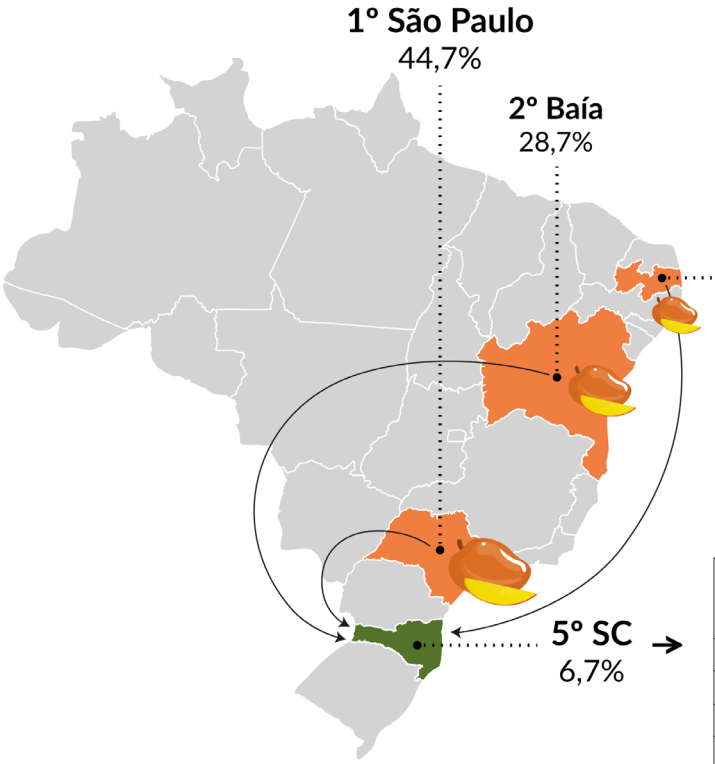
Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

Observa-se na figura (18) um crescimento na quantidade de manga proveniente do próprio Estado, de 0,3% em 2012 para 6,7% em 2016. Como não se tem registro de produção comercial de manga em Santa Catarina até o momento, e como o sistema de rastreabilidade ainda não estava implantado no período de análise, é possível que esses dados sejam provenientes de regularização de notas fiscais, bem como notas



de transferência – transposição de mercadoria da matriz para a empresa (boxe) na CEASA. De fato, observa-se na Unidade São José que mais de 90% da manga é proveniente de outras regiões do país.

Figura 18 - Principais estados fornecedores de manga na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)



ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	0,3%
2013	1,3%
2014	1,1%
2015	4,7%
2016	6,7%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

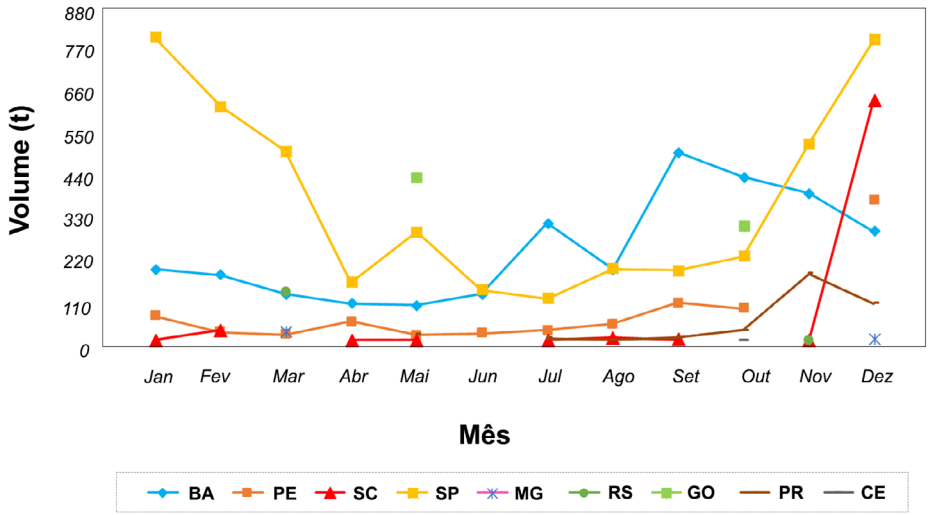
"Uma parte do ano vem de São Paulo e outra parte vem da Bahia. A Bahia geralmente produz o ano todo, mas quando começa no Estado de São Paulo, a demanda é maior e o preço é menor. No verão o pessoal recorre mais ao Estado de São Paulo."

Boxista na CEASA/SC, 2020

Em 2016, conforme a figura (18), São Paulo (terceiro produtor nacional da fruta) foi o principal fornecedor de manga na Unidade São José da CEASA/SC, com 44,7% do total, seguido da Bahia – maior produtor brasileiro (2016). Corroborando com essas origens, destaca-se que as Regiões Nordeste e Sudeste são as maiores produtoras da fruta no país[18].

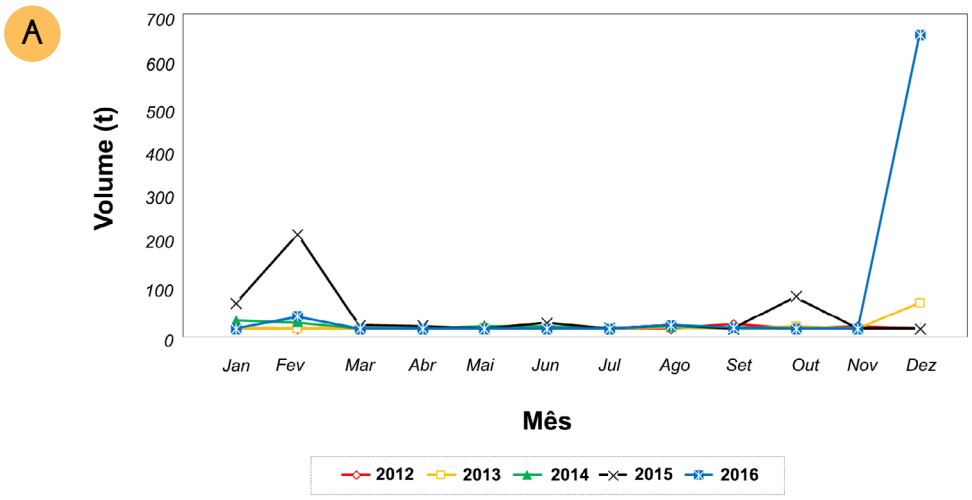
No gráfico (19), observa-se a variação do fornecimento de manga para a Unidade São José conforme a origem, durante o ano de 2016.

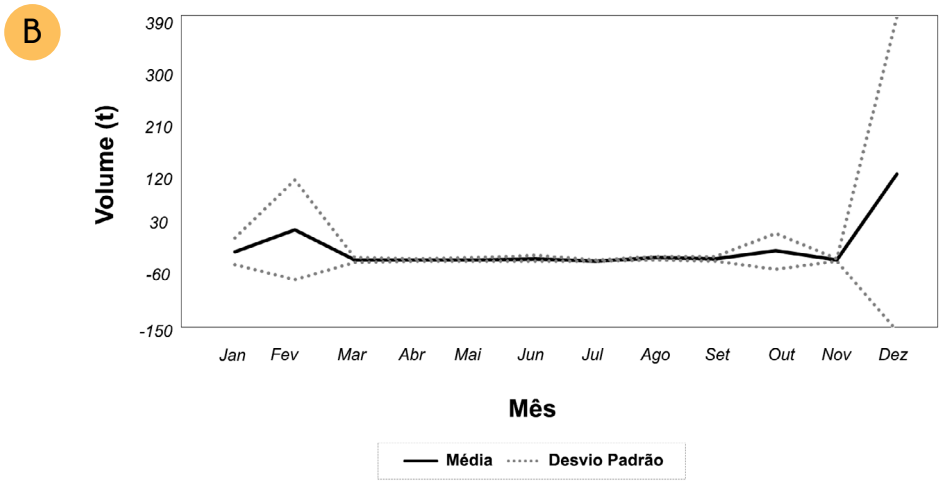
Gráfico 19 - Variação mensal do volume comercializado de manga (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Gráfico 20 - (A) Variação mensal do volume comercializado de manga (t) na CEASA/SC – Unidade São José, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período;





Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Em relação à sazonalidade de autofornecimento, observa-se no gráfico (20) que não há fornecimento de manga por Santa Catarina durante o ano, com alguns registros apenas no verão. Como o Estado não cultiva a fruta em escala comercial, esse registro pode ser devido à regularização de mercadoria externa no território, como já mencionado. Com o atual sistema de rastreabilidade (eOrigem) implantado especialmente a partir de 2017, espera-se que esses equívocos não se repitam.

Na figura (19) observa-se mangas sendo comercializadas juntamente com etiqueta com identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

Figura 19 - Mangas sendo comercializadas na CEASA/SC– SJ: foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas



Fonte: Acervo dos autores (2020).

A utilização da manga em cardápios catarinenses pautados na sazonalidade deveria ficar restrita ao período de safra da fruta, preferencialmente verão. Por se tratar de uma fruta exótica e sem cadeia de produção regional estruturada em Santa Catarina, sugere-se rever sua utilização, sendo oportuno avaliar alternativas de substituição com foco em frutas regionais ou mesmo representativas da biodiversidade brasileira.



Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 10
MORANGO

CAPÍTULO 10 – MORANGO



Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui no CEASA faz uns 12 anos. A maioria do morango é produção minha, quando não tem eu compro de fora. Trabalho com morango faz 20 anos! Compro o morango, quando precisa em Santa Catarina, mas às vezes vem de Minas."

"O morango é o nosso sustento, a nossa vida: sem o morango eu não vivo! E assim, como eu digo prá ela (minha mulher): se for para eu plantar outra cultura, eu não planto mais. Porque eu já plantei de tudo: couve, tomate, cebola... Tudo que você pode imaginar! E desde que comecei a plantar morango eu parei tudo e fiquei só aí. O dia que o morango não der mais, eu vou parar e vou trabalhar fora. Eu não me vejo fazendo o que eu fazia antes."

"Venho com o carro pequeno, coloco 500 caixas dentro. Se eu plantar outra coisa preciso de um caminhão grande. O que mantém é o morango: a área de plantio é pequena."

"A dificuldade no plantio do morango é a concorrência: o atravessador vem com um preço muito barato."

Comerciante de agricultura familiar na CEASA/SC, 2020

10.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

O morango configura-se num híbrido – *Fragaria X ananassa* (Weston) Duchesne – resultante do cruzamento ocorrido entre o morango chileno e o americano, no século XVIII. A fruta é amplamente cultivada no Brasil, com escala comercial de produção iniciada na década de 1960. Os frutos dos nove cultivares mais comuns no país são bastante parecidos, consumidos geralmente *in natura*, mas também processados[16].

No mundo, a China domina o mercado, com quase três milhões de toneladas produzidas em 2013. Os Estados Unidos vêm em segundo, produzindo a metade desse volume. O México aparece em terceiro, com menos de 400 mil toneladas[28].


Foto: Marcelo Ferigato

No Brasil, estima-se uma produção de morango pouco maior do que 100 mil toneladas. Os principais produtores são Minas Gerais, Rio Grande do Sul, São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina e Distrito Federal[29].

Segundo dados do CEPA/EPAGRI, referentes à safra de 2016/17, são ao todo 704 produtores, 212,7 hectares e 6,8 mil toneladas de morango produzidas em território catarinense. A Região Metropolitana da Grande Florianópolis concentra 34% da produção estadual, com destaque para os municípios de Rancho Queimado e Águas Mornas[14].

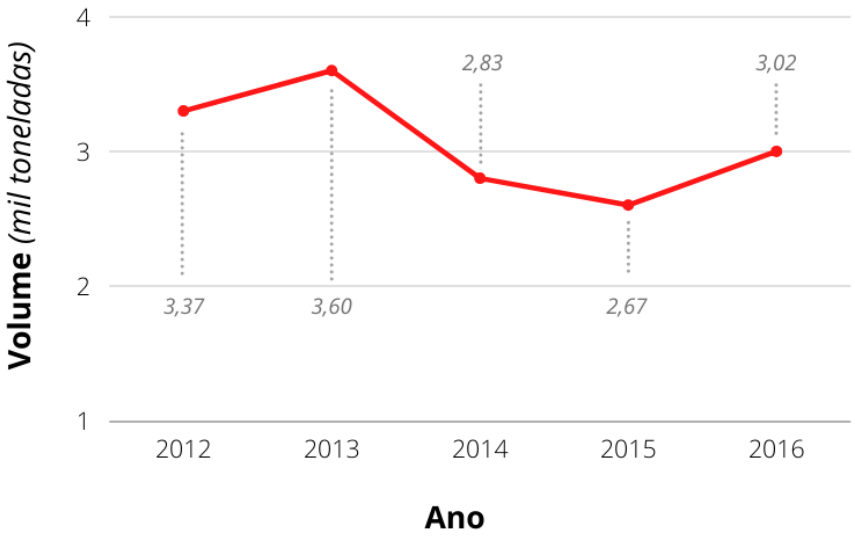
10.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O volume de morango comercializado na Unidade São José da CEASA/SC gira em torno de três mil toneladas anuais, conforme apresentado no gráfico (21). Entretanto, verifica-se uma queda de 20% entre os anos de 2014 e 2015, assim como constatado para a maçã. Como o Estado é o maior fornecedor de ambas as frutas, as quedas podem estar atreladas tanto a condições climáticas adversas, como a questões de mercado.


Foto: Marcelo Ferigato

Na figura (20), é possível observar que Santa Catarina forneceu em média 70% do volume de morango comercializado na Unidade, importando aproximadamente 19% de Minas Gerais – maior produtor nacional[30]. Isso demonstra que o cultivo catarinense do morango apresenta relevância socioeconômica, com cadeias regionais estruturadas. Dentre os municípios catarinenses com destaque no fornecimento à CEASA/SC, em 2016, encontra-se Águas Mornas (39%) e Rancho Queimado (38%), seguidos por Angelina (16%)[10].

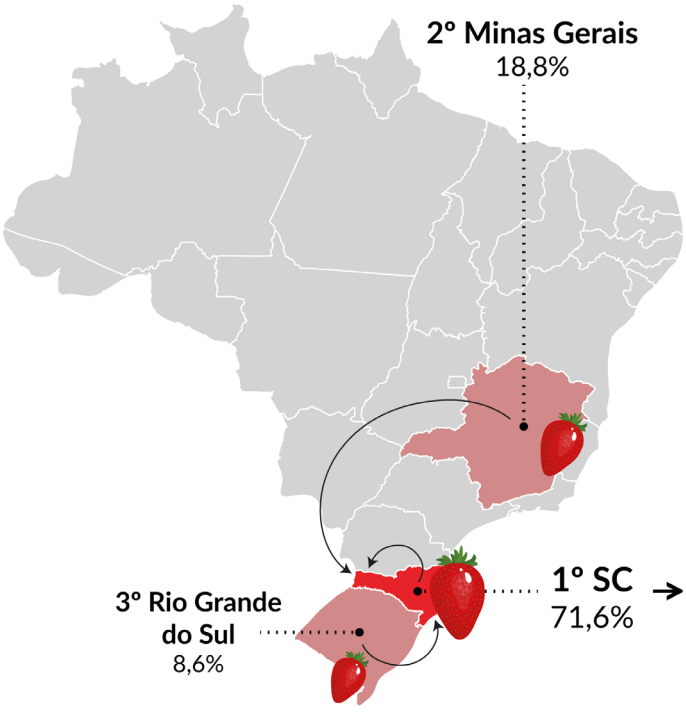
Gráfico 21 - Variação do volume comercializado de morango na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

Tanto na figura (20) como no gráfico (22), observa-se os principais fornecedores de morango da Unidade São José (2016). Verifica-se que existe uma margem de mais de 26% para crescimento da produção catarinense, a julgar pelo volume importado de Minas Gerais e do Rio Grande do Sul.

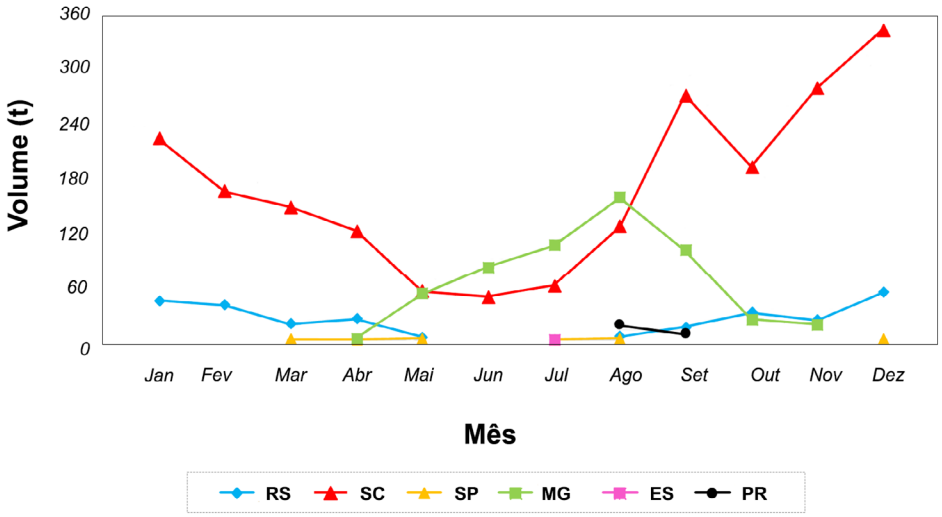
Figura 14 - Principais estados fornecedores de morango na CEASA/SC-SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)



ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	71,4%
2013	72,4%
2014	70,2%
2015	67,9%
2016	71,6%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Gráfico 22 - Variação mensal do volume comercializado de morango (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

O volume fornecido por Minas Gerais é maior nos meses de baixo fornecimento catarinense (inverno), indicando que podem ocorrer restrições da produção que impedem a autossuficiência de morango durante o ano todo. O desenvolvimento e a seleção de variedades resistentes a essas condições restritivas pode tornar o Estado autossuficiente em morango. Enfatiza-se que a safra do morango em Santa Catarina começa na primavera e se estende por todo o verão[31].

Na figura (21) observa-se morangos sendo comercializados juntamente com etiqueta com identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

Figura 21 - Caixas de morango sendo comercializadas na CEASA/SC – SJ: foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas



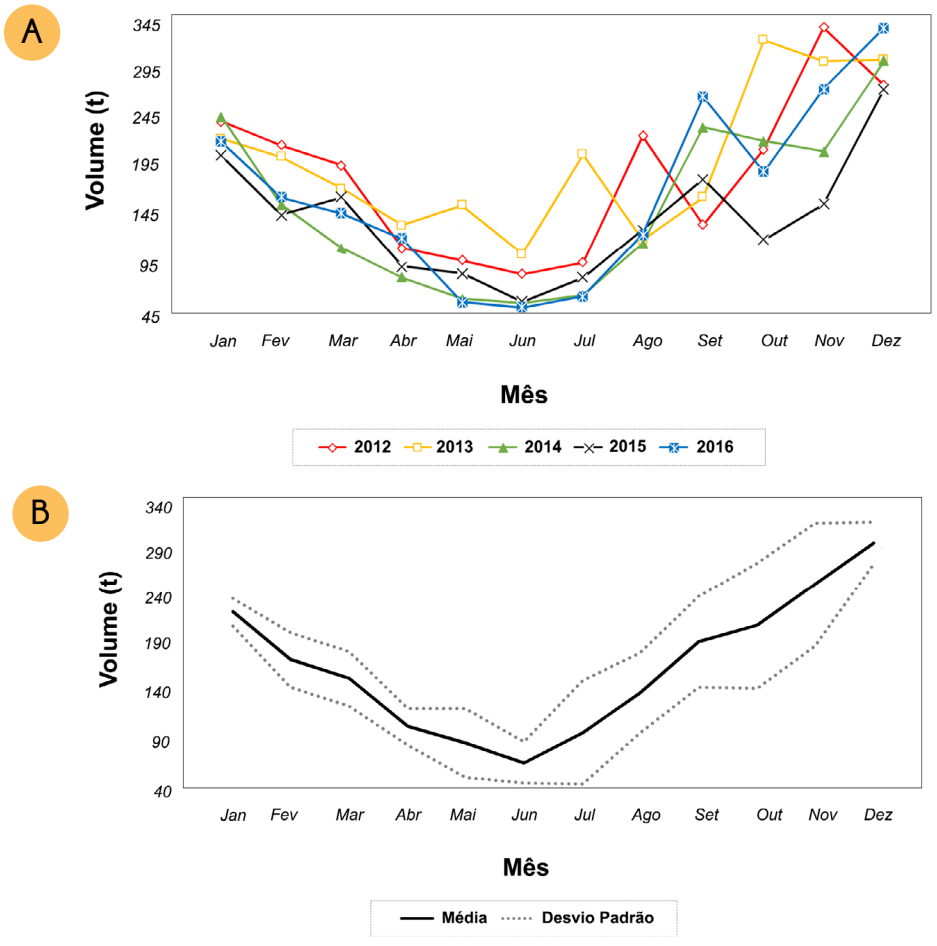
Fonte: Acervo dos autores (2020).

"O morango tem mais de novembro a março. Em outras épocas tem, mas é pouco. Nunca fica sem! Aí a produção cai pela metade, uns 60%"

Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020

Em relação à sazonalidade, observa-se no gráfico (23) que existe autofornecimento catarinense de morango durante o ano inteiro, com queda nos meses de inverno, aumentando até o início do verão.

Gráfico 23 - (A) Variação mensal do volume comercializado de morango (t) na CEASA/SC – Unidade São José, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

O morango, apesar de não ser integrante da biodiversidade brasileira, é uma fruta regional que deve estar presente no cardápio catarinense, especialmente na Grande Florianópolis – região que concentra grandes municípios produtores. Em cardápios pautados na sustentabilidade, sua presença deve predominar de novembro a março. É uma fruta muito apreciada, consumida normalmente *in natura*, mas também na forma de compota ou geleia, tendo amplo uso na confeitaria e na coquetelaria.

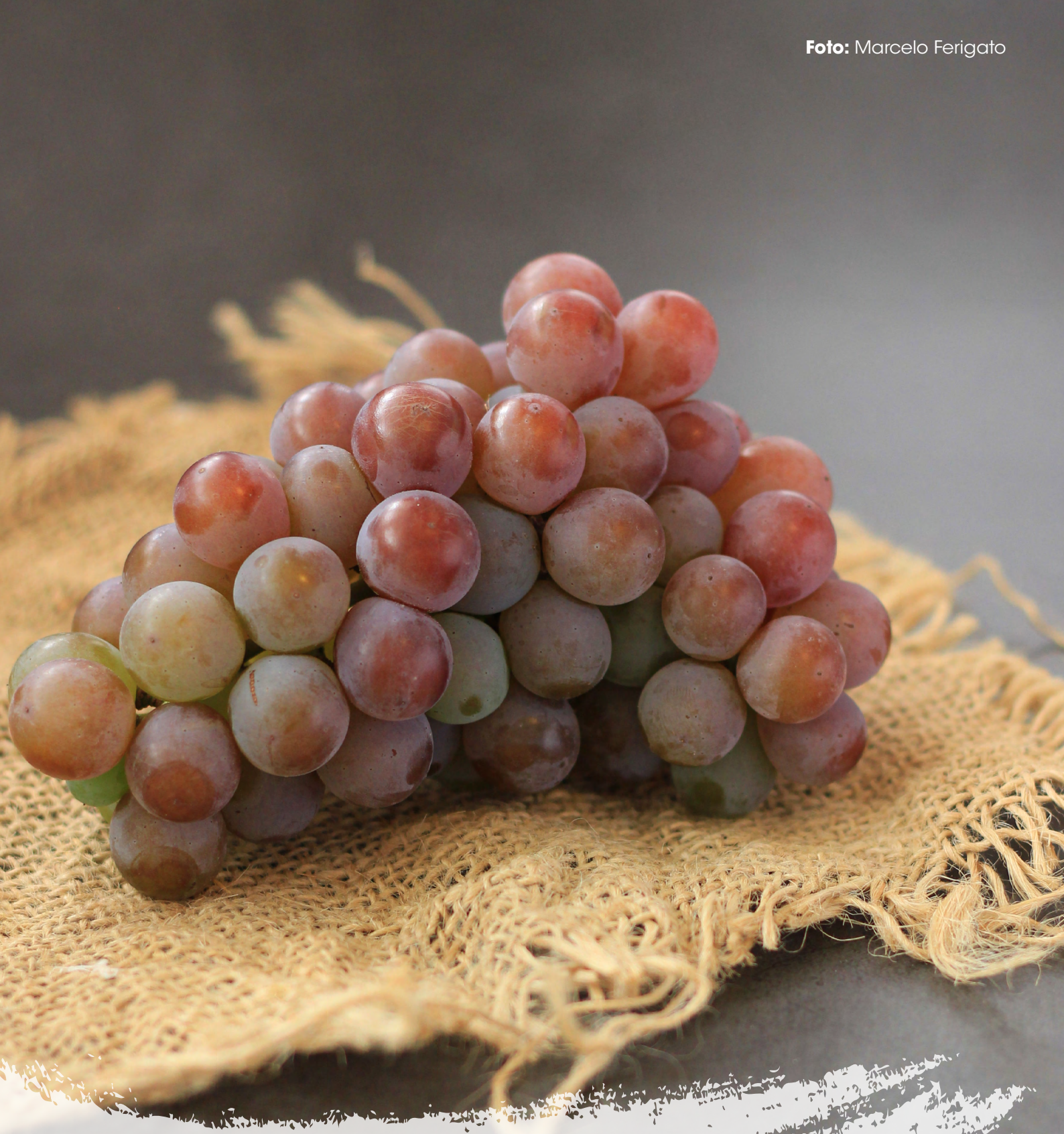


Foto: Marcelo Ferigato

Capítulo 11
UVA

CAPÍTULO 11 – UVA


Foto: Marcelo Ferigato

"Eu trabalho aqui no CEASA faz 28 anos. Sou produtor e revendedor de uva. Produzo em Pedras Grandes (SC). Trabalho com a uva desde guri novo. Depois que vieram os enxertos, facilitou a produção e aumentou a vida útil do parreiral. Representa o meio de vida de toda a região. Quando preciso comprar, acabo comprando na região mesmo."

Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020

11.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A uva, fruto de diferentes espécies e híbridos do gênero *Vitis* – plantas popularmente conhecidas por videiras, é a quinta fruta mais produzida em volume no mundo[24]. Dentre as espécies, *Vitis labrusca* L., de origem americana, é muito usada como fruta de mesa. No Brasil, essa espécie apresenta nove cultivares mais comuns, destacando-se a Niágara[16]. Outra espécie de uva de cultivo nacional que merece destaque é a "uva-europeia" ou *Vitis vinifera* L., nativa da Ásia Central, que como o próprio nome científico descreve, é utilizada na fabricação de vinho. Observa-se que há diferentes cultivares tanto para *V. labrusca* como para *V. vinifera*. Existe ainda a uva híbrida, gerada de cruzamento espontâneo ou deliberado entre as americanas e europeias[16].

A China é o maior produtor mundial da fruta (12 milhões de toneladas em 2013), seguida pela Itália (8 milhões), Estados Unidos (7,8 milhões) e Espanha (7,4 milhões). O Brasil ocupou a 13° posição, com 1,5 milhões de toneladas[28].

Em 2016, o Brasil produziu 990 mil toneladas de uva[18]. As regiões com maior cultivo da fruta no país são o Sul e o Sudeste, e mais recentemente o Vale do Rio São Francisco, no Nordeste[16]. Os três estados com maior produção em 2016 foram o Rio Grande do Sul (42,0%), Pernambuco (24,7%) e São Paulo (14,3%).

Santa Catarina apareceu em sexto, contribuindo com apenas 3,4% da produção nacional[18]. Pode-se dizer que a viticultura catarinense está focada

em três "tipos" de uva: comum (americanas e híbridas), vinífera (sendo considerada a espécie *Vitis vinifera*) e de mesa (uvas "duras" europeias)[14]. Conforme dados do CEPA/EPAGRI para a safra 2016/17, são ao todo 2326 produtores no Estado, com uma área colhida de 3,3 mil hectares e uma produção em torno de 45,7 mil toneladas[14].

A viticultura é uma atividade econômica presente e com importância para diversas regiões catarinenses – como pode ser visto na figura (22) e no quadro (7).

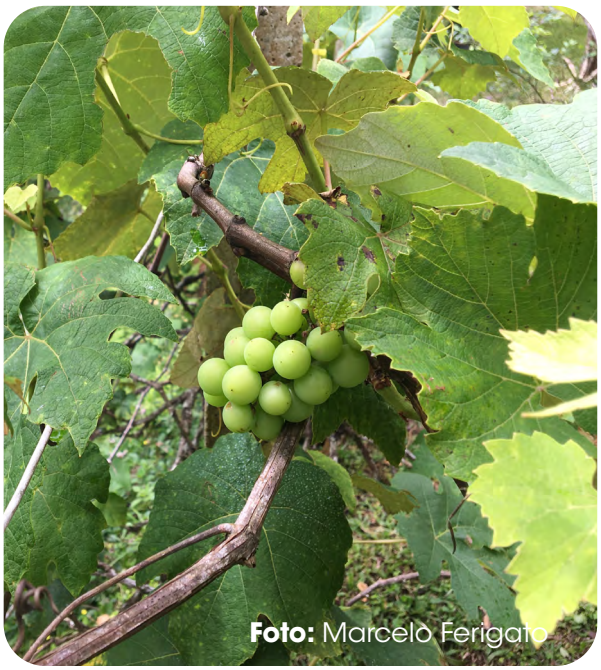
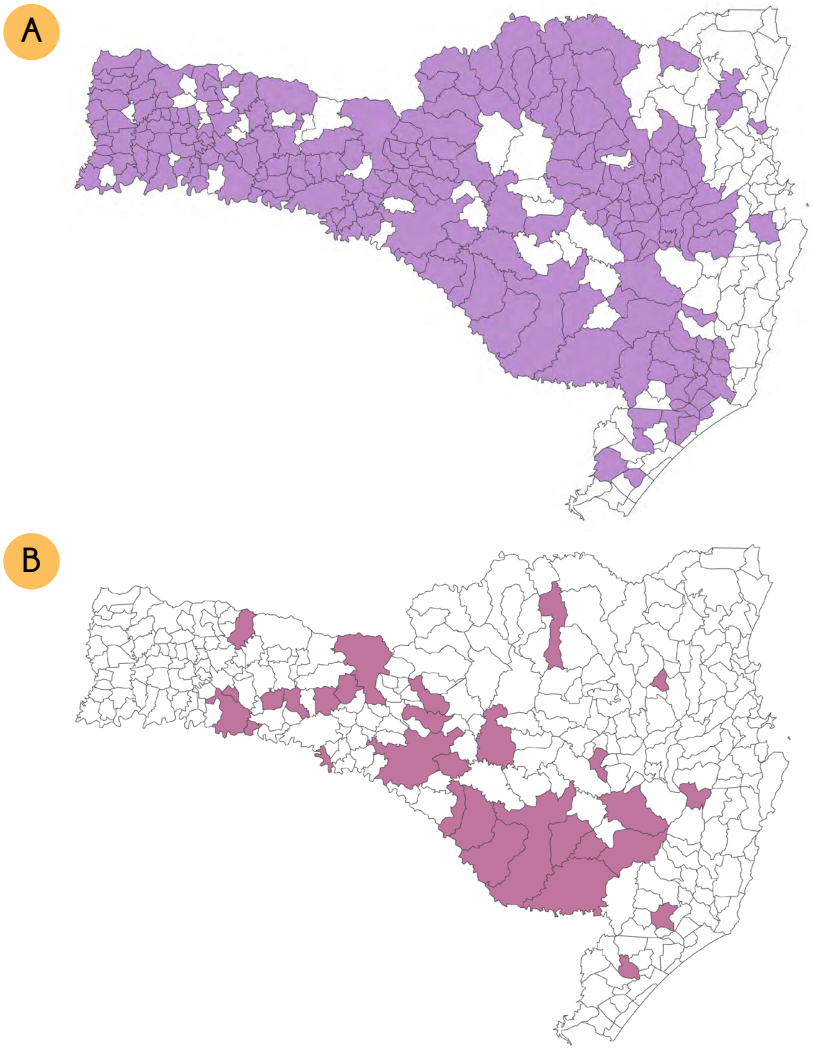


Figura 22 - (A) Localização dos principais municípios catarinenses produtores de uva (comum e de mesa); **(B)** localização dos principais municípios produtores apenas de uva vinífera



Fonte: Elaborado pelos autores a partir de INFOAGRO/SC (2020)[15].

Quadro 7 – Importância da viticultura para diferentes regiões catarinenses com foco nas áreas mais produtivas ou de representatividade na economia local

Região de Santa Catarina *	Importância econômica	Principais frutas na economia* (Safra 2016/17)
ALTO VALE DO RIO DO PEIXE	• Uva movimenta 23% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 741 **Produção:** 29,3 mil toneladas **Município com produção destaque:** Tangará e Videira – responsáveis por 58% da produção regional.
EXTREMO OESTE	• Uva movimenta 50% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 296 **Produção:** 3.276 toneladas *Uvas americanas e híbridas* **Município com produção destaque:** Iraceminha e Cunha Porã – responsáveis por 41% da produção na região.
LITORAL SUL	• Uva movimenta 3% da economia** fruticultora na região.	**Produtores:** 175 **Produção:** 3.034 toneladas *Especialmente uva comum (americanas e híbridas)* **Municípios com produção destaque:** Pedras Grandes – com 53% da produção na região.
MEIO OESTE	• Uva movimenta 18% da economia** de frutas produzidas na região – 2ª fruta de maior importância econômica.	**Produtores:** um pouco mais de 40 **Produção:** 2.765 toneladas *Uva comum* **Municípios com produção destaque:** Ibiam e Celso Ramos.
OESTE CATARINENSE	• Uva movimenta 18% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 427 **Produção:** 1.446 toneladas *Especialmente uva comum (americanas e híbridas)* **Municípios com produção destaque:** Chapecó, Quilombo, Ipuaçu, Cordilheira Alta – 54% da produção na região.
ALTO VALE DO ITAJAÍ	• Uva movimenta 21% da economia** de frutas produzidas na região.	**Produtores:** 154 **Produção:** 897 toneladas *Uvas americanas e híbridas* **Município com produção destaque:** Rio do Sul

* Regiões com base nas Unidades de Gestão Técnica (UGT) definidas pela EPAGRI.
** com base no valor bruto de produção da cultura (VBP), em termos monetários.

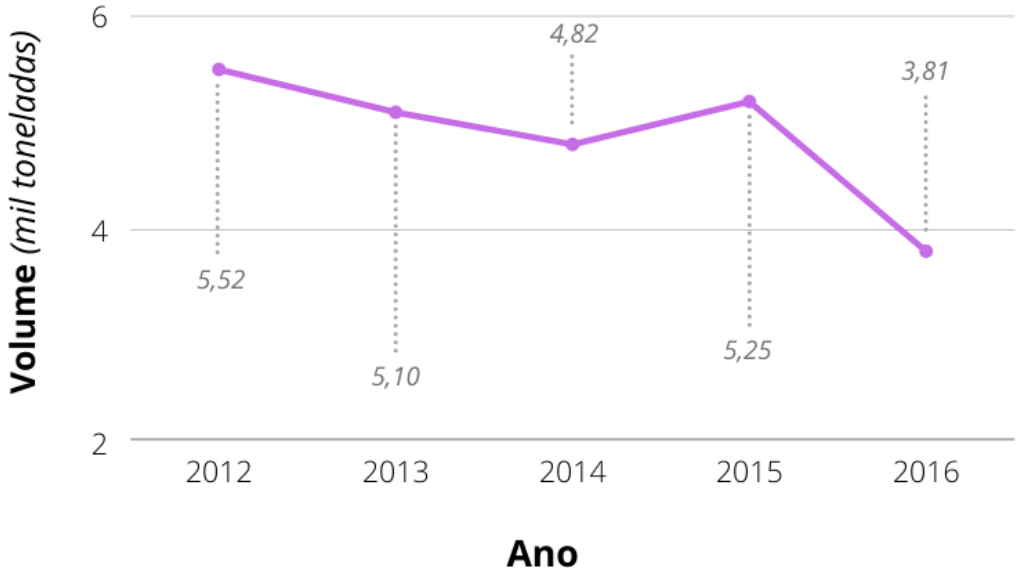
Fonte: Elaborado a partir de CEPA/EPAGRI (2019)[14].

Em termos de área de cultivo da fruta como um todo, destaca-se o município de Tangará, seguido por Caçador, Videira, Pinheiro Preto, São Joaquim e Pedras Grandes. Em relação à uva vinífera, o Planalto Sul catarinense se destaca, com mais da metade da uva vinífera catarinense sendo produzida no município de São Joaquim, seguido por Água Doce, Bom Retiro e Tangará[15].

11.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO, PROCEDÊNCIA E SAZONALIDADE DE AUTOFORNECIMENTO

O gráfico (24) apresenta o volume de uva comercializado na CEASA/SC – SJ nos últimos cinco anos (2012 - 2016). A quantidade se manteve praticamente constante no período, por volta de cinco mil toneladas anuais, recuando significativamente em 2016 para pouco menos de 4 mil toneladas.

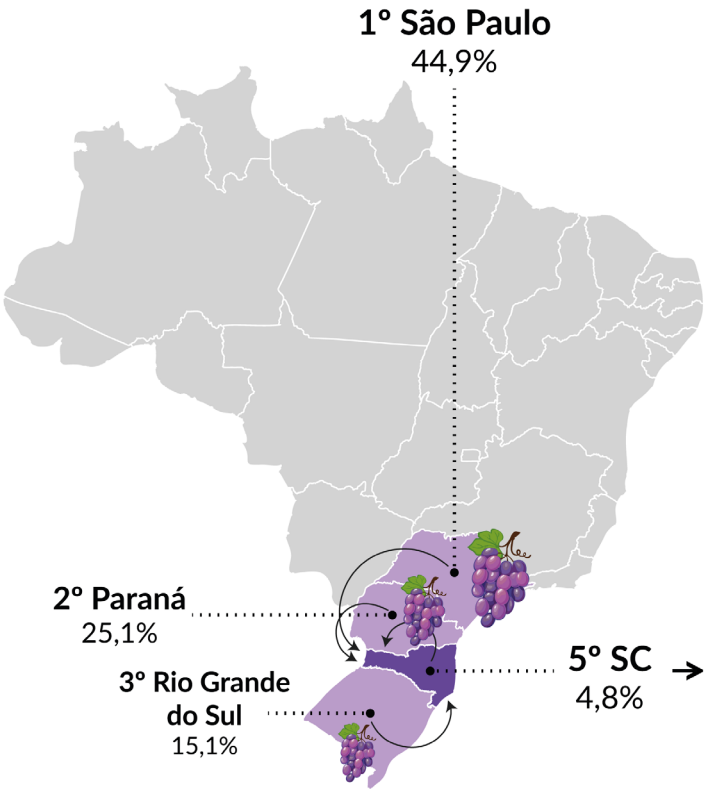
Gráfico 24 - Variação do volume comercializado de uva na CEASA/SC – SJ, de 2012 a 2016



Fonte: Elaborado a partir de Vieira (2017)[19] e CEASA/SC (2017)[10].

Na figura (23), observa-se que o percentual de uva proveniente de SC comercializado na Unidade sofreu pouca variação no período: 4,7% em 2012 e 4,8% em 2016. Dessa forma, mais de 95% da uva comercializada é proveniente de outros estados, apesar de Santa Catarina apresentar condições climáticas favoráveis para o cultivo da fruta.

Figura 23 - Principais estados fornecedores de uva na CEASA/SC – SJ (2016), bem como variação do percentual do volume proveniente de Santa Catarina – autofornecimento (2012 a 2016)

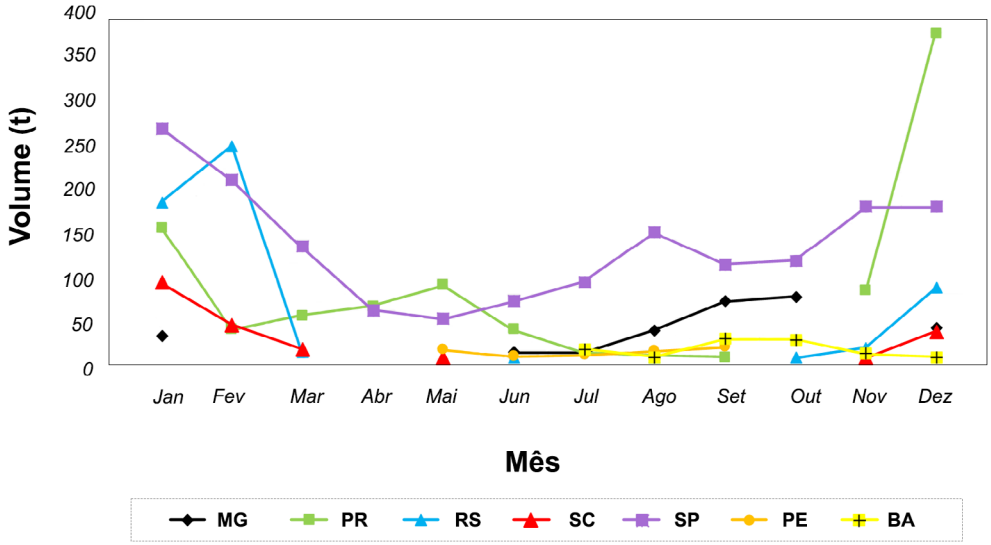


ANO	PERCENTUAL PROVENIENTE DE SC
2012	4,7%
2013	4%
2014	4,2%
2015	5,1%
2016	4,8%

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de CEASA/SC (2017)[10].

A figura (23) destaca ainda os maiores fornecedores de uva para a Unidade São José da CEASA/SC, em 2016: São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul. A variação mensal da contribuição de cada Estado pode ser visualizada no gráfico (25).

Gráfico 25 - Variação mensal do volume comercializado de uva (t) na CEASA/SC – SJ, em 2016, de acordo com o Estado brasileiro de origem



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Destaca-se no gráfico (25) que São Paulo, terceiro produtor nacional[18], forneceu uva durante o ano inteiro (2016) para CEASA/SC. Rio Grande do Sul, maior produtor nacional[18], forneceu uvas principalmente durante o verão.

Na figura (24), observa-se uvas sendo comercializadas juntamente com etiqueta com identificação de sua origem ou procedência, possibilitando rastreabilidade das frutas e identificação dos produtores.

Figura 24 - Uvas sendo comercializadas na Unidade São José da CEASA/SC: foco na etiqueta de identificação de origem ou procedência das frutas



Fonte: Acervo dos autores (2020).

"Tem mais uva em janeiro, fevereiro e março. Fora dessa região consigo uva do RS, SP e em MG."

"A dificuldade da uva é que quando começa a colher sai tudo de uma vez só, fica difícil a comercialização, por motivo de baixar o preço. A durabilidade é baixa."

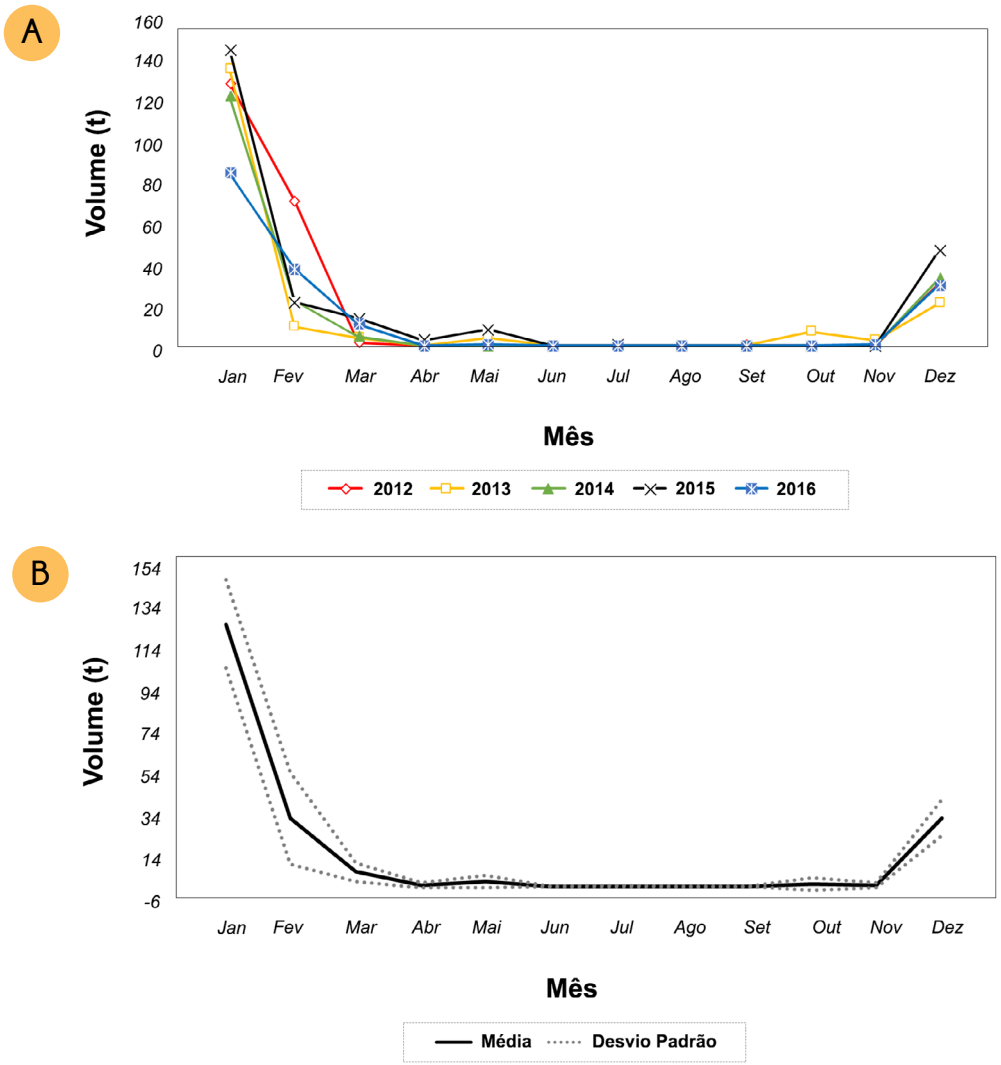
Comerciante da agricultura familiar na CEASA/SC, 2020



Foto: Marcelo Ferigato

Em relação à sazonalidade do autofornecimento de uvas pelo Estado, verifica-se no gráfico (26) que ela fica restrita ao verão (período da safra da fruta no Sul do país), iniciando em dezembro – figura (25) – e com pico nos dois primeiros meses do ano, sendo praticamente inexistente durante o restante do ano.

Gráfico 26 - (A) Variação mensal do volume comercializado de uva (t) na CEASA/SC –SJ, proveniente de Santa Catarina (2012 a 2016); **(B)** médias mensais e desvio padrão no período



Fonte: Vieira (2017)[19], a partir de CEASA/SC (2017)[10].

Figura 25 - Uvas sendo comercializadas na Grande Florianópolis (SC), em dezembro de 2020



Fonte: Acervo dos autores (2020).

Nesse contexto, mesmo não sendo uma fruta brasileira e com pouca representatividade no volume comercializado na CEASA/SC, os estabelecimentos que prezam pela sustentabilidade de cardápios devem fomentar o emprego da uva especialmente no verão, devido sua sazonalidade pontual nesse período no Sul do país. Além disso, trata-se de uma fruta com diversas cadeias de produção no Estado, especialmente mantida pela agricultura familiar. Dados de procedência da uva comercializada na Unidade São José, em 2016, demonstraram que houve contribuição de diversas regiões catarinenses no fornecimento[10]. Destacam-se como fornecedores os municípios de Joaçaba (41%) e Chapecó (18%), seguidos de Tubarão (8%). Os demais 33% estão divididos entre outros 14 municípios catarinenses fornecedores[10]. Observa-se que na lista não aparecem municípios da Serra Catarinense com fornecimento expressivo, corroborando com a informação de que as uvas viníferas não são comercializadas através da CEASA/SC.



Foto: Marcelo Ferigato



Foto: Liz Ribas

Grumixama (*Eugenia brasiliensis* Lam.) – fruta nativa da Mata Atlântica.

Capítulo 12

BIODIVERSIDADE BRASILEIRA DE FRUTAS NA CEASA/SC

CAPÍTULO 12 – BIODIVERSIDADE BRASILEIRA DE FRUTAS NA CEASA/SC

12.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Conceitualmente, o termo biodiversidade foi adotado durante a década de 1980, definindo variações em todos os níveis de organização dos seres vivos. Normalmente se retrata a biodiversidade em termos de número de espécies, mas esse conceito vai além, incluindo a diversidade a nível genético. Segundo a Convenção sobre a Diversidade Biológica (CDB)[32], em seu Art.2, a biodiversidade pode ser definida como:

> variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas" (n.p.).

Figura 26 - Feijoa ou goiaba-serrana (*Acca sellowiana*) – fruta nativa da Serra Catarinense



Fonte: Acervo dos autores (2020).

Em termos mundiais, é estimada a existência de 5 a 30 milhões de espécies, das quais, até o momento, somente 1,4 milhão foi catalogado[33]. Alguns autores apresentam uma estimativa média em torno de 13 milhões[34].

Figura 27 - Jabuticabas sendo comercializadas no Centro de Florianópolis (SC)



Fonte: Acervo dos autores (2020).

Essa grande diversidade biológica não está distribuída de forma homogênea no mundo, sendo mais concentrada nas regiões tropicais. Em função disso, surge o conceito de "países megadiversos": 17 países que possuem concentrados em seus territórios cerca de 70% da riqueza biológica do mundo[35].Dentre esses países encontra-se o Brasil, considerado o mais megadiverso do mundo, especialmente no que tange ao número de espécies vegetais. Isso se deve a suas dimensões continentais, com diferentes zonas bioclimáticas ou biomas com características ecológicas específicas[36].

Figura 28 - Cambucá (*Plinia edulis*) – fruta nativa da Mata Atlântica



Fonte: Acervo dos autores (2020).

Conforme *The State of the World's Plants Report* – 2016, há cerca de 391 mil espécies de plantas vasculares[5] identificadas globalmente[37]. Estima-se que, dentre essas, 75 mil plantas sejam comestíveis[33], mas apenas 5,5 mil foram utilizadas por humanos ao longo da história para a alimentação[37, 38].

Atualmente, apenas 30 espécies são utilizadas em escala para consumo humano[39], e apenas 12 dessas plantas (somadas a cinco espécies de animais) fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo. Três delas – arroz, milho e trigo – fornecem 50% das calorias consumidas globalmente[40].

Em relação ao Brasil, dentre as quatro espécies cultivadas mais importantes para o homem (arroz, batata, milho e trigo), nenhuma é originária

5 Plantas que apresentam vasos para condução de seiva.

do país, e dentre os 15 cultivos mais importantes consumidos globalmente, apenas a mandioca e o amendoim são nativos do seu território. Embora contenha a maior diversidade biológica do planeta, a dieta do brasileiro é altamente simplificada e dependente de recursos genéticos externos[41].

Figura 29 - Araçá-vermelho (*Psidium cattleianum* var. *purpureum* Mattos) fruta da Mata Atlântica do Sul e Sudeste



Fonte: Acervo dos autores (2019).

Como mencionado, apesar do Brasil apresentar uma megadiversidade, com diversos recursos alimentares autóctones ou nativos, a alimentação do brasileiro é ainda pautada em poucas espécies ditas exóticas, originárias de outros territórios. Isso traz à tona a necessidade de que haja desenvolvimento e estímulo a pesquisas e ações em prol de um maior e melhor aproveitamento da biodiversidade brasileira. Para além disso, pode-se afirmar que o valor da biodiversidade é incalculável, sendo que o Brasil apresenta não apenas privilégios, mas grandes responsabilidades frente a tal condição[42].

Especificamente em relação às frutas utilizadas na alimentação, o cenário não é diferente. Poucas frutas nativas brasileiras apresentam escala de produção e consumo, como o abacaxi, o caju e o maracujá. Por outro lado, frutas como ameixa, banana, laranja, limão, maçã, mamão, manga, melancia, melão comum, morango, pera e uva foram introduzidas em território nacional, oriundas de outros países.

Figura 30 - Cubio (*Solanum sessiliflorum* Dunal) – fruta nativa da Amazônia



Fonte: Acervo dos autores (2019).

A ideia de superioridade dessas espécies exóticas consolidadas no comércio mundial levou a população de diversos países em desenvolvimento, como o Brasil, a desvalorizarem o emprego de espécies locais. Ainda nesse sentido é interessante enfatizar que a maioria da biodiversidade

mundial está concentrada nas áreas de clima tropical, região em que países considerados "em desenvolvimento" se concentram e cuja economia baseia-se na produção primária.

Por outro lado, a diversificação do uso de espécies na alimentação, especialmente aquelas que ocorrem naturalmente ou de forma subespontânea em um território, pode levar a população a construir uma identidade alimentar, valorizar a cultura associada, bem como fortalecer e fomentar as cadeias de produção locais. Em termos ambientais, o uso de espécies nativas auxilia na manutenção da identidade ecológica do território.

Nas figuras (26), (27), (28), (29) e (30) são apresentados exemplos de frutas nativas brasileiras com potencial alimentício e comercial.

12.2 FRUTAS NATIVAS NA CEASA/SC

Na listagem de produtos com cotação de preço da Unidade São José da CEASA/SC, verificou-se, em 2017, cerca de 52 itens entre espécies e variedades de frutas[11]. Desconsiderando-se as variedades das mesmas espécies (como diferentes cultivares de banana, laranja, maçã, caqui, etc.), pode-se inferir, de forma mais ampla, a cotação de aproximadamente 35 diferentes espécies de frutas.

Desta forma, de um total aproximado de 35 frutas com cotação de preço, apenas 8 (23%) são integrantes da biodiversidade brasileira – ver quadro (8). Acredita-se que tal cenário está muito aquém do potencial de uso da biodiversidade de frutas, tanto mundial como brasileira. Conforme alguns autores, há cerca de 580 frutas nativas brasileiras com potencial comercial (entre espécies e variedades), bem como um total superior a 1080 frutas em território nacional – considerando espécies nativas e exóticas[16].

Observa-se no quadro (8) que algumas frutas da biodiversidade

Quadro 8 – Frutas com cotação de preço no CEASA – Unidade São José, em 2017: frutas em negrito são representativas da biodiversidade brasileira

Frutas
1. Abacate
2. Abacaxi Pérola
3. Abacaxi Ananas
4. Acerola
5. Ameixa

6. Amora
7. Banana Caturra
8. Banana Maçã
9. Banana Branca
10. Cacau
11. Caju
12. Caqui Café
13. Caqui Comum
14. Carambola
15. Coco
16. Figo
17. Goiaba
18. Jaboticaba
19. Jaca
20. Laranja Bahia
21. Laranja Lima
22. Laranja Pera
23. Lima da Pérsia
24. Limão Thaity
25. Limão Comum
26. Maçã Gala
27. Maçã Gold
28. Maçã Fuji
29. Maçã Outras
30. Maçã Vermelha
31. Mamão Formosa
32. Mamão Hawai/Papaia
33. Manga Rosa
34. Maracujá Azedo
35. Melancia Comum
36. Melancia Kodama
37. Melão Amarelo
38. Morango
39. Nectarina
40. Nêspera
41. Pera
42. Pêssego
43. Pinha (algumas espécies nativas)
44. Romã
45. Tangerina Comum
46. Tangerina Murgot
47. Tangerina Ponkan
48. Uva Niágara

49. Uva Itália
50. Uva Rubi
51. Kiwi
52. Pitaia

Fonte: CEASA/SC (2017)[11].

brasileira e regional chegam à CEASA/SC – SJ, tais como o abacaxi, cacau, caju, goiaba, jabuticaba, maracujá e "pinha". Sabe-se que outras frutas brasileiras até chegam na Unidade, mas em volumes tão reduzidos que não integram as estatísticas de "cotação de preço", como acontece com a goiaba-serrana e o butiá.

Nessa direção, verifica-se a necessidade, tanto nacional como estadual, de políticas públicas e de outras estratégias para estimular a produção e o consumo de frutas nativas brasileiras.



Foto: Liz Ribas

Referências

[1] MOTA, E. B. F. *et al.* Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. **HOLOS**, Ano 33, v. 4, p. 381-397, 2017. Disponível em: http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/5428 . Acesso em: 18 nov. 2020.

[2] HOUAISS. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa.** Versão 1.0. Editora Objetiva, 2009.

[3] FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP). **Produção de alimentos, sazonalidade e sustentabilidade, há lugar para tudo?** 2013. Disponível em: https://metacolher.wordpress.com/2013/05/17/producao-de-alimentos-sazonalidade-e-sustentabilidade-ha-lugar-para-tudo/. Acesso em: 18 nov. 2017.

[4] SLOW FOOD. **A Arca do Gosto no Brasil:** alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: VOX Gráfica, 2017.

[5] COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (MAPA/CONAB). **Manual I:** breve história do sistema de Ceasas no Brasil (1960 a 2007). Brasília (DF): CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento, 2008.

[6] CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DO CEARÁ (CEASA/CE). **Perguntas frequentes:** o que é a CEASA? Disponível em: https://www.ceasa-ce.com.br/acesso-a-informacao/perguntas-frequentes. Acesso em: 18 nov. 2020.

[7] ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTAIS DE ABASTECIMENTO (ABRACEN). **Plano Nacional de Abastecimento:** sob a ótica das Centrais de Abastecimento do Brasil. Recife (PE), 2011. Disponível em: http://files.CEASA-ce.com.br/documentos/pna.pdf . Acesso em: 14 nov. 2017.

[8] MEDEIROS, A. M.; ALBANEZ, S. S. **Apresentação do CEASA/SC – 2017.** Apresentação técnica, CEASA/SC – Unidade São José, 2017.

[9] VILELA, P. S. *et al.* **Análise da oferta e da demanda de frutas selecionadas no Brasil para o decênio 2006/2015.** Belo Horizonte: FAEMG, 2006. Disponível em: https://pt.scribd.com/document/344718721/Analise-da-oferta-demanda-de-frutas-pdf. Acesso em: 10 nov. 2017.

[10] CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (CEASA/SC). **Relatórios estatísticos:** produto por origem – 2012 a 2016. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Regional da Grande Florianópolis (CEASA/SC – Unidade São José), 2017.

[11] CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (CEASA/SC). **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A.** Disponível em: http://www.ceasa.sc.gov.br/. Acesso em: 10 nov. 2017.

[12] BELIK, W.; SILVA, J. G.; TAKAGI, M. Políticas de combate à fome no Brasil. **São Paulo em Perspectiva,** v. 15, n. 4, p. 119-129, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000400013&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 15 nov. 2017.

[13] CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (CEASA/SC). **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A.** Disponível em: http://www.ceasa.sc.gov.br/. Acesso em: 18 nov. 2020.

[14] GOULART JÚNIOR, R. *et al.* **Relatório de projeto LF 2016/17 fruticultura catarinense:** produção e valor regional. Florianópolis: CEPA/EPAGRI, 2019 (Relatório). Disponível em: http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/Fruticultura/safra_16_17/Relatorio_Projeto_LF_2016-17.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

[15] INFOAGRO/SC. **Produção vegetal.** Sistema Integrado de Informações Agropecuárias da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina. Disponível em: https://infoagro.sc.gov.br/index.php/safra/producao-vegetal. Acesso em: 10 nov. 2020.

[16] LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil:** nativas e exóticas (de consumo in natura). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

[17] EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Base de dados da EMBRAPA:** mandioca e fruticultura. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_arquivos.htm. Acesso em: nov. 2017.

[18] INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção agrícola municipal 2016** (PAM 2016). 2016. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas. Acesso em: nov. 2017.

[19] VIEIRA, D. J. V. **Análise da procedência e da sazonalidade da "salada de frutas" catarinense:** um estudo de caso na Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC (Unidade São José). 2017. 43 f. Trabalho de Conclusão (Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis (SC), 2017.

[20] SEBRAE. **Banana:** relatório completo. Estudos de mercado SEBRAE/ESPM 2008. Série Mercado, 2008. Disponível em: http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8E2336FF6093AD96832574DC0045023C/$File/NT0003904A.pdf . Acesso em: 12 nov. 2017.

[21] INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Estimativas populacionais para os municípios e para as Unidades da Federação brasileiros.** 2016. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao.html. Acesso em: nov. 2017.

[22] FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **FAOSTAT:** base estatística da FAO. 2017. Disponível em: http://www.fao.org/faostat/en/#data/QV. Acesso em: 10 nov. 2017.

[23] INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ICTA/UFRGS). **A feira.** Porto Alegre: UFRGS [2017]. Disponível em http://www.ufrgs.br/afeira/materias-primas/frutas/morango/clima-e-epoca-de-plantio. Acesso em: 12 nov. 2017.

[24] SECRETARIA DO ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO DO PARANÁ (SEAB/PR). **Fruticultura.** Curitiba (PR): Departamento de Economia Rural (DERAL/SEAB), 2015. Disponível em http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2014_15.pdf. Acesso em: nov. 2017.

[25] CENTRO DE SOCIOECONOMIA E PLANEJAMENTO AGRÍCOLA / EPAGRI (CEPA/EPAGRI). **Maçã** – produção e mercado mundial. Florianópolis, 2011. Disponível em: http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/Informativos/Maca/Maca_sintese_2011.pdf. Acesso em: 10 nov. 2017.

[26] ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE MAÇÃ (ABPM). **Portal Maçã Brasileira.** [2017]. Disponível em http://www.abpm.org.br. Acesso em: 12 nov. 2017.

[27] MULLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico:** identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Florianópolis, SC, 2012. 288p.

[28] FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Countries by commodity:** rankings. 2013. Disponível em http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity. Acesso em: 12 nov. 2017.

[29] REISSER, C. *et al.* Panorama do cultivo de morangos no Brasil. **Revista Campo & Negócios**, p. 58-59, dezembro de 2014. Disponível em: http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/116016/1/CampoNegocio-DEZ-2014-Panorama.pdf. Acesso em: 10 nov. 2017.

[30] BETEMPS, D. L. *et al.* Situação e Perspectivas da Fruticultura de Clima Temperado no Brasil. **Rev. Bras. Frutic.**, v. especial, p.109-120, 2011. Disponível em http://wp.ufpel.edu.br/fruticultura/files/2011/10/pag109_120-Palestra097-11.pdf. Acesso em: 9 nov. 2017.

[31] OLIVEIRA, A. Morango mudou a vida de centenas de famílias de Rancho Queimado. **Notícias do Dia**, 2013. Disponível em https://ndonline.com.br/florianopolis/noticias/doce-colheita. Acesso em: 14 nov. 2017.

[32] ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção sobre a diversidade Biológica.** Rio de Janeiro: CNUMA, 1992.

[33] WILSON, E. O. **A situação atual da diversidade biológica.** *In:* WILSON, E. O. (org.). Biodiversidade. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. p. 3-24.

[34] SEVEGNANI, L.; SCHROEDER, E. (org). **Biodiversidade catarinense:** características, potencialidades, ameaças. Blumenau (SC): Edifurb, 2013. Disponível em: http://www.bc.furb.br/docs/CG/2013/353256_1_1.pdf. Acesso em: 7 abr. 2019.

[35] MITTERMEIER, R.A.; GIL, P.R.; MITTERMEIER, C.G. **Megadiversidad:** los países biológicamente más ricos del mundo. 1 ed. México: Cementos Mexicanos, 1997.

[36] MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA/BRASIL). **Biodiversidade.** Disponível em: http://www.mma.gov.br/biodiversidade. Acesso em: 10 ago. 2018.

[37] ROYAL BOTANIC GARDENS – KEW (RBG KEW). **The State of the World's Plants Report – 2016.** Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: https://stateoftheworldsplants.org/2016/. Acesso em: 5 set. 2018.

[38] BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION (BFN). **Biodiversidade para a alimentação e nutrição:** benefícios para a agricultura, saúde e modo de vida. [s. n.], 2020. Curso online. Disponível em: http://www.b4fn.org/pt/curso-online#Home. Acesso em: 12 dez. 2020.

[39] JÚNIOR MAGALHÃES, A. M.; OLIVEIRA, A. C. Arroz. *In:* BARBIERI, R. L.; STUMPH, E. R. T. (ed.). **Origem e evolução de plantas cultivadas.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p.185-208.

[40] FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge:** a training manual. Roma: FAO, 2005. Disponível em: http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage. Acesso em: 23 set. 2018.

[41] LEITE, L. L.; CORADIN, L. Introdução. *In:* CORADIN, L. *et al.* (ed.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial:** plantas para o futuro - Região Sul. Brasília, DF: MMA, 2011. p.17-24.

[42] MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA/BRASIL). **Biodiversidade brasileira.** [ca. 2018]. Disponível em: http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira. Acesso em: ago. 2018.

Bastidores









A origem da "salada de frutas" catarinense:

UM ESTUDO DA PROCEDÊNCIA E DA SAZONALIDADE NA CEASA/SC – UNIDADE SÃO JOSÉ

PUBLICAÇÃO DO IFSC