

Citricultura catarinense seus números e suas necessidades

Osvino Leonardo Koller

Logo de início é conveniente esclarecer que os cítricos, ou citros, compreendem as laranjas, as tangerinas, os limões, as limas e as cidras, todos pertencentes a espécies botânicas do gênero *Citrus*. Também fazem parte deste grupo os trifoliatas, pertencentes ao gênero *Poncirus*, e o Xinxim ou Cunquat, pertencente ao gênero *Fortunella*.

Já há vários anos, agricultores e empresários catarinenses vêm tentando implantar pomares comerciais de citros em diferentes regiões do Estado de Santa Catarina e, como regra geral, vinham acumulando insucessos, resultando prejuízos enormes. Os principais motivos destes insucessos eram a baixa qualidade das mudas disponíveis no mercado, portadoras de doenças fúngicas como a gomose, causada por *Phytophthora* sp (Figura 1), e de doenças causadas por vírus, principalmente tristeza, sorose e exocorte. O plantio de variedades não-adequadas e o desconhecimento quase que total das técnicas necessárias para o cultivo comercial também contribuíram muito para a inviabilidade e posterior abandono dos primeiros pomares comerciais de citros em Santa Catarina.

Com a criação da Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária S.A. – Empasc –, em 1975, foi dado início aos primeiros trabalhos de pesquisa com citros em 1976. Novas cultivares de porta-enxertos e de copas foram introduzidas de diversas partes do país e do exterior. Estas novas cultivares vêm sendo testadas em diversos trabalhos, em conjunto com extensionistas e produtores. Novas informações foram geradas e difundidas através de publicações, como, por exemplo, as “Normas técnicas para a

cultura de citros” (1). Vários cursos têm sido ministrados para viveiristas (produtores de mudas) e para técnicos de campo. Plantas matrizes, sementes de porta-enxertos e enxertos das variedades copa mais promissoras têm sido repassados aos viveiristas, os quais diversificaram e melhoraram muito a qualidade das mudas que produzem.

A produção catarinense

O emprego destes avanços, embora normalmente apenas parte da tecnologia disponível tenha sido empregada, aliado a significativos investimentos realizados pela iniciativa privada a partir do final da década de 80, fizeram com que ocorresse um aumento do número de pomares co-

merciais em Santa Catarina, atingindo atualmente a área total aproximada de 10.000ha, dos quais 7.000ha estão implantados no Oeste e em torno de 1.500ha, no Sul do Estado. Merece destaque o fato de aproximadamente 75% dos plantios terem sido feitos no sistema de integração indústria/produtor e atacadista/produtor. A produção de frutos cítricos em Santa Catarina é de aproximadamente 13.000t/ano no Litoral e 55.000t/ano no Oeste, totalizando 68.000t/ano (Tabela 1).

Os citricultores catarinenses são, em sua maioria, pequenos produtores, pouco preparados para desempenhar as diversas etapas abrangidas pela atividade. Por esta razão necessitam do apoio técnico e financeiro de uma cooperativa ou de uma empresa,



Figura 1 – Doença causada por fungos do gênero *Phytophthora*, a gomose, um dos grandes problemas sanitários dos pomares cítricos, é transmitida principalmente através de mudas doentes

Desenvolvimento

fomentando o plantio dos pomares, fornecendo mudas no sistema Troca-troca, prestando assistência técnica e, principalmente, assumindo a responsabilidade pela comercialização. Muitas vezes os citricultores assumem, com a indústria ou com o atacadista, o compromisso de não vender sua produção para terceiros. Os plantios independentes têm sido realizados, na sua maioria, por agricultores mais esclarecidos, que têm conhecimento e condições suficientes para procurar orientação técnica e para comercializar a sua produção diretamente com atacadistas e/ou varejistas, pelo melhor preço.

No Oeste do Estado, a quase totalidade dos citricultores são filiados a cooperativas e cultivam quase que exclusivamente laranjas, uma vez que as cooperativas têm por objetivo viabilizar a produção industrial de suco concentrado, para o que as tangerinas têm menor interesse. Preços nem sempre atrativos e problemas fitossanitários representam os maiores problemas da cultura nesta região. Cultivares de laranja de excelente qualidade, como a Rubi e a Baianinha, tiveram a recomendação para cultivo cancelada devido à alta suscetibilidade ao cancro cítrico, doença séria que vem expandindo a área de ocorrência no Oeste.

No Litoral Sul do Estado as empresas Floresul e Baschiroto Agricultura e Comércio Ltda. lideram os plantios e também atuam no sistema de integração com agricultores, empregando, para tal, recursos próprios. Embora nesta região também predominem os plantios de laranja, já existe uma participação maior de tangerinas.

Nos vales dos Rios Itajaí e Tijucas tem-se plantado, nos últimos anos, diversos pomares comerciais de tangerineiras, principalmente da cultivar Montenegrina, com destaque para os municípios de Santa Terezinha, Apiúna, Luís Alves e Tijucas. As tangerineiras resistem mais ao frio e às doenças como cancro cítrico, CVC e declínio, possuindo bom potencial para expansão da área cultivada (Figura 2).

Origem e destino	Quantidade de Frutas	
	t	%
Origem das frutas	155.400	100,0
Produção do Litoral e Vale do Itajaí	13.000	8,4
Produção do Oeste	55.000	35,4
Importação (SP, PR, RS, Uruguai)	87.400	56,2 ^(A)
Destino das frutas	155.400	100,0
Consumo <i>in natura</i>	113.000	72,7
Industrialização	37.400	24,1
Exportação (RS)	5.000	3,2

(A) A importação representa 77,3% do mercado estadual de frutas para consumo *in natura*.
Fonte: Indústrias e atacadistas de Santa Catarina.



Figura 2 – As tangerineiras possuem boa resistência à clorose variegada dos citros – CVC –, ao cancro cítrico, ao declínio e, quando cultivadas em climas mais frios como os que ocorrem nas altitudes de 300 a 600m, produzem frutos de excelente coloração e qualidade

A industrialização

A primeira indústria de processamento de frutas cítricas em escala significativa existente no Estado pertence à Duas Rodas Industrial Ltda., de Jaraguá do Sul, que há décadas vem extraíndo óleo da casca de tangerinas e de limões. Como produto secundário produz suco concentrado de limão e polpa

desidratada, a qual é exportada para indústrias de pectina e de ração animal. Atualmente esta indústria processa quase que exclusivamente frutos de limão ‘Siciliano’ e tangerina ‘Mexerica’ produzidos na fazenda de sua propriedade, em São João do Itaperiú.

A Cooperativa Central Oeste Catarinense Ltda. – Coopercentral –, situada em Chapecó, possui uma indústria de sucos em Videira, onde

Desenvolvimento

produziu suco concentrado de cítricos até 1999, consumindo uma média anual de 24.000t de frutos. A partir do ano 2000 iniciou o processamento com a nova e moderna fábrica instalada em Pinhalzinho. A Coopercentral e as cooperativas filiadas, com o apoio de prefeituras municipais, são as principais responsáveis pelo fomento e pela grande expansão da citricultura no Oeste do Estado.

Em 1999 iniciaram a industrialização, a Sucos D'Oeste Ltda., em Tunápolis, e a Pinhal Sucos do Brasil S.A., em Pinhalzinho. Também é significativo o volume de laranjas processadas pelas pequenas indústrias de suco natural "pronto para beber" localizadas nas maiores cidades do Estado, principalmente no Litoral, onde no verão o suco é oferecido nas ruas e nas praias.

Na Tabela 1 encontram-se as quantidades de frutas cítricas industrializadas em Santa Catarina. Verifica-se que das 68.000t/ano produzidas em Santa Catarina, o equivalente a 55% (37.400t/ano) é industrializado no Estado, enquanto 5.000t/ano são exportadas para indústrias do Rio Grande do Sul e apenas 25.600t/ano são destinadas ao mercado catarinense de frutos *in natura*.

O consumo de frutas cítricas *in natura*

Os cítricos são as frutas mais

consumidas pela população brasileira, quer como frutas frescas, quer como frutas industrializadas na forma de sucos, geléias, essências, etc. Dados da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo – Ceagesp – relativos aos anos 1990 e 1991 divulgados por Gonçalves & Souza (2) mostraram que para cada 100kg de frutas cítricas eram comercializadas apenas 25,3kg de banana, 13,4kg de maçã e 23,3kg de mamão.

Não é muito diferente em Santa Catarina, conforme dados levantados pelo autor durante 1998, que para tal contou com a colaboração de inúmeros técnicos da Epagri. Para cada 100kg de frutas cítricas comercializadas através dos principais supermercados em Santa Catarina, em 1997 (Tabela 2), foram vendidos 46,3kg de banana, 41,4kg de maçã e 8,7kg de uva.

Levantamento realizado pelo Instituto Cepa/SC em 1987-88 concluiu que as populações de Criciúma e de Joinville consumiam, respectivamente, 14,5 e 20,2kg de frutas cítricas/pessoa/ano. Se considerarmos que Santa Catarina possui uma população pouco superior a 5 milhões de habitantes e admitindo-se um consumo médio de 20kg/pessoa/ano, teríamos um consumo total de frutas cítricas frescas um pouco superior a 100.000t/ano no Estado. Este valor está próximo à quantidade de laranjas beneficiadas pelos atacadistas catarinenses (61.000t) somadas às

importadas já beneficiadas e àquelas comercializadas sem beneficiamento algum, mais tangerinas e limões, totalizando aproximadamente 113.000t/ano como sendo o consumo estadual de frutas cítricas *in natura* (Tabela 3).

A comercialização

No levantamento sobre a comercialização de frutas cítricas em Santa Catarina realizado em 1998, constatou-se a existência de 30 atacadistas estabelecidos com unidades de beneficiamento de frutas cítricas (lavagem, classificação e embalagem). Mudanças significativas ocorreram na comercialização de citros em Santa Catarina desde 1980 (3), conforme consta na Tabela 4.

A localização dos estabelecimentos de beneficiamento de frutas está concentrada em Joinville, Médio Vale e Foz do Itajaí, Grande Florianópolis e Sul do Estado. Apenas três unidades encontram-se no Oeste, onde funcionam com freqüentes interrupções. Das três unidades de beneficiamento do Oeste, duas pertencem a cooperativas (Chapecó e Palmitos) e encontram-se desativadas, enquanto das demais 27, do Litoral, apenas uma pequena pertence a uma cooperativa (Orleans). Constatou-se que os atacadistas independentes são mais agressivos e possuem mais agilidade do que as cooperativas na comercialização de frutas cítricas *in natura*.

Os atacadistas catarinenses compram os frutos cítricos a granel, diretamente dos produtores, importando 63,5% de São Paulo. Apenas 16,5% são adquiridos de produtores catarinenses, sendo os restantes 20% comprados no Paraná e no Rio Grande do Sul. Distribuem os frutos na Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S.A. – Ceasa/SC (Joinville,

Tabela 2 – Quantidade de citros, banana, maçã e uva comercializada pelas principais redes de supermercado de Santa Catarina durante o ano de 1997

Supermercados pesquisados	Número de lojas pesquisadas	Número de cidades pesquisadas	Quantidade de frutas comercializada em 1997 (t)			
			Citros	Banana	Maçã	Uva
Angeloni	10	8	3.026	1.303	619	200
Archer	6	3	567	122	210	100
Myatã	8	1	461	650	1.200	5
Vitória	8	5	1.902	763	667,5	203
Santa Mônica	2	2	577	220	160	30
Outros	6	4	1.215	529	356,5	134
Total	40	16	7.748	3.587	3.213	672
Relação	–	–	100	46,3	41,4	8,7

Fonte: Setor de hortigranjeiros dos supermercados pesquisados.

Desenvolvimento

Blumenau, São José e Tubarão), supermercados, fruteiras, quitandas, sacolões e pequenas indústrias de suco pronto para beber.

Dos 30 atacadistas contatados, apenas 1, de Massaranduba, não prestou informações. Os demais foram muito atenciosos. Somando-se às quantidades informadas pelos 29 atacadistas que responderam ao questionário, chegou-se ao volume de 61.000t/ano em 1997 (Tabela 3). Deste total, apenas 1.000t foram comercializadas pelas três casas de beneficiamento do Oeste. Enquanto isto, os três maiores atacadistas, os quais se encontram estabelecidos um no Sul do Estado, um na Grande Florianópolis e outro na Foz do Itajaí, foram responsáveis pela comercialização de 30.200t/ano, isto é, a metade do total comercializado pelos 29 atacadistas em conjunto.

Além das laranjas beneficiadas pelos atacadistas, volume significativo de frutos continua sendo importado já lavado e embalado em caixas, especialmente pelos municípios situados no Planalto e no Oeste, cifra que se estima ser 12.000t/ano. Uma quantidade significativa de laranjas ainda continua sendo comercializada sem ser beneficiada, cujo volume é estimado em 7.000t/ano (Tabela 3).

Como regra geral, as mexericas e a tangerina Ponkan não são comercializadas pelos estabelecimentos de beneficiamento de Santa Catarina. Por terem casca frágil, não resistem à lavagem e à classificação feitas pelas máquinas das unidades de beneficiamento. Por esta razão, chegam aos varejistas, na sua maioria, por outras vias. As tangerinas representam aproximadamente 20% do total das frutas cítricas comercializadas para consumo *in natura*. O limão 'Tahiti' e o tangor 'Murcott' continuam sendo adquiridos,

na sua maioria, já classificados e embalados no Estado de São Paulo. Deve ser mencionado ainda que, embora em pequena escala, tangerinas e laranjas 'Bahia' também são importadas do Uruguai e são

encontradas em alguns supermercados das principais cidades de Santa Catarina.

Considerando-se que o mercado interno de frutas *in natura* consome em torno de 113.000t/ano (Tabelas

<i>Tabela 3 – Quantidades de laranja, tangerina e limão comercializadas por ano, consumidas como fruta fresca pela população e processadas pelas indústrias de transformação em Santa Catarina</i>	
Destino das frutas cítricas	Consumo anual (t)
Mercado <i>in natura</i> em 1997	
Laranjas	80.000
Beneficiadas pelos atacadistas de Santa Catarina	61.000
Importadas já beneficiadas	12.000
Comercializadas sem beneficiamento algum	7.000
Tangerinas	25.000
Ponkan	12.500
Mexerica e Montenegrina	10.000
Murcott e outras	2.500
Limão	8.000
Industrialização em 1999	
Cooperativa Central Oeste Catarinense Ltda.	24.241
Duas Rodas Industrial Ltda.	4.500
Sucos D'Oeste Ltda.	5.500
Pinhal Sucos do Brasil S/A.	125
Indústrias de suco pronto para beber (não pasteurizado)	3.000
Total aproximado de frutas cítricas consumidas em Santa Catarina por ano	150.366
Fonte: Ceasas, atacadistas, varejistas e indústrias catarinenses.	

<i>Tabela 4 – Mudanças mais importantes verificadas na comercialização de citros entre 1980 e 1997 em Santa Catarina</i>	
Situação em 1980, segundo Koller et al. (1982)	Situação em 1997 (resultado de pesquisa)
Mais de 95% dos frutos cítricos comercializados na Ceasa de São José são importados, na sua maioria, de São Paulo, na sua quase totalidade já beneficiados.	Em torno de 85% dos frutos cítricos comercializados na Ceasa de São José continuam sendo importados, mas a grande maioria vem a granel e é beneficiada em Santa Catarina por atacadistas catarinenses.
Existem apenas duas pequenas casas de beneficiamento de frutos cítricos em Santa Catarina localizadas na Grande Florianópolis.	Trinta casas de beneficiamento encontram-se instaladas em Santa Catarina, localizadas na sua quase totalidade no Litoral e no Médio Vale do Rio Itajaí, as quais beneficiam em torno de 60% dos frutos cítricos consumidos <i>in natura</i> no Estado.
As grandes redes de supermercado se abastecem, com caminhões próprios, na Ceagesp, em São Paulo, onde compram os frutos já beneficiados.	Supermercados, fruteiras, quitandas e sacolões são abastecidos pelos atacadistas catarinenses e, em pequena escala, diretamente por citricultores catarinenses.

1 e 3) e que apenas 25.600t/ano da produção catarinense são destinadas a este mercado no Estado, necessitam ser importadas aproximadamente 87.400t/ano para abastecê-lo. São importadas, portanto, em torno de 77,3% das frutas consumidas pelo mercado *in natura*. Houve, porém, uma evolução em relação a 1989, quando 97,3% das frutas comercializadas na Ceasa de São José tinham por origem São Paulo. Pelas informações dos atacadistas, em 1997 ainda 83,5% das frutas cítricas por eles processadas foram importadas de outros Estados.

O fato de o mercado interno de frutas para consumo *in natura* estar sendo abastecido em mais de 75% com frutas importadas é motivo de preocupação, pois este mercado remunera os produtores com quase o dobro do valor que é pago pelas indústrias de suco concentrado. No entanto, este mercado está predominantemente sendo abastecido por produtores de outros Estados, com frutos de qualidade inferior à dos que são produzidos em Santa Catarina.

Enquanto nos novos plantios comerciais de citros realizados no Estado tem predominado a participação das laranjas, chegando esta predominância a quase 100% nos plantios do Oeste, os consumidores de frutas frescas têm demonstrado clara preferência pelas tangerinas. Nos meses de junho a agosto, na média dos anos 1995-97, a quantidade de tangerinas comercializada através da Ceasa de São José, mesmo a preços bem superiores aos das laranjas, atingiu o mesmo volume de venda das laranjas, fato que se altera nos demais meses do ano, quando há menor produção de tangerinas, caindo a oferta. Outro indicativo que confirma a preferência do consumidor pelas tangerinas está na produção de mudas cítricas fiscalizadas. Enquanto nos anos 70 e 80 a percentagem de mudas de tangerina não ultrapassava 20%, em 1997-98 este nível elevou-se para 41,4%, caindo as laranjas para apenas 50,6% e ficando os demais cítricos (limões, cidras, limas, etc.) com 8%.

Indústria ou mercado *in natura*?

Embora de longa data as indústrias de suco concentrado de laranja venham sendo acusadas de pagar preços bem inferiores aos praticados no mercado de frutas *in natura*, foi graças a elas que a citricultura paulista se transformou na potência que representa na atualidade. Também se deve aos investimentos feitos pela Cooperativa Central Oeste Catarinense Ltda. e sua indústria de suco concentrado a implantação de aproximadamente 7.000ha de pomares cítricos no Oeste de Santa Catarina.

Para que possam ser competitivas, as indústrias não podem pagar o mesmo preço que o mercado *in natura*. No entanto, representam um elo importantíssimo e desempenham papel fundamental para a viabilização econômica da cadeia citrícola. Os mercados de frutas para indústria e para consumo *in natura* se complementam. As indústrias ampliam as opções de venda para os produtores, pois absorvem frutos que seriam descartados no mercado *in natura*, por serem pequenos, excessivamente grandes ou apresentarem mau aspecto visual. As indústrias adquirem maiores quantidades de frutos nas épocas de maior oferta, evitando que os preços caiam a níveis inviáveis para o citricultor. Além disto, as indústrias geram empregos diretos e indiretos, geram divisas com as exportações e recolhem tributos.

Além da possibilidade de expansão da industrialização, uma enorme parcela do mercado de fruta fresca, atualmente suprida pela importação de aproximadamente 87.400t/ano, poderia ser abastecida através do aumento da produção estadual. A quantidade de frutas importadas para suprir o mercado de frutas *in natura* é 134% superior à quantidade de frutas industrializadas em 1999 e 28% superior ao total de frutas produzidas no Estado (68.000t).

O citricultor catarinense precisa e deve melhorar a qualidade de sua produção para que, com maior

facilidade, consiga ingressar no mercado de fruta para consumo *in natura*, segmento muito mais exigente e competitivo do que o mercado de frutas para a indústria. Também é necessário que os pequenos agricultores se organizem em associações. Os atacadistas e os varejistas, para suprir as suas necessidades, não têm nenhum interesse em manter comércio com um número elevado e instável de pequenos fornecedores, além do que exigem qualidade, diversificação de variedades e continuidade de oferta durante todo o ano, coisas que os pequenos produtores não conseguem atender atuando individualmente.

Como resolver os problemas?

Por que a produção estadual de citros é de apenas 68.000t/ano, se existem aproximadamente 10.000ha de pomares comerciais implantados e 1ha de pomar adulto, em boas condições, pode produzir, em média, 30t/ha de frutos por ano? Nestas condições a produção estadual poderia ser de 300.000t/ano, ou seja, quatro vezes maior do que a produção atual.

Existem várias razões para esta baixa produtividade, merecendo destaque:

- Os pomares implantados em Santa Catarina têm, na sua maioria, menos de dez anos de idade e, portanto, ainda não atingiram a plena produção;

- Foram cometidos muitos erros na implantação dos primeiros pomares comerciais, justamente aqueles que agora deveriam estar chegando à plena produção, mas continuam produzindo pouco;

- Com o avanço do cancro cítrico no Oeste do Estado, onde se localiza a maioria dos pomares, cultivares de laranja, como Hamlin, Bahia e Rubi, muito suscetíveis à doença, têm suas produções reduzidas;

- Os preços praticados durante os últimos anos, bem abaixo dos níveis históricos, mais as doenças, desestimularam parcela significativa dos pequenos produtores, inexperientes, levando-os a abandonar seus pomares,

concretizando, conseqüentemente, a perda do investimento por eles realizado quando implantaram os pomares.

Estima-se que 30% dos pomares instalados no Oeste se encontram abandonados. Estes pomares deveriam ser erradicados para que não sirvam como focos de disseminação de doenças e pragas, particularmente, de cancro cítrico. Alguns destes pomares certamente serão substituídos por novos plantios, com mudas de melhor qualidade, com espaçamentos mais adequados, em condições de topografia mais favorável. Uma citricultura economicamente viável não se faz em terrenos de declive acentuado, nem por pequenos produtores isolados ou com mão-de-obra despreparada.

É somente através do conhecimento técnico adequadamente aplicado, resultando em pomares de excelente qualidade, e através da organização da comercialização, que se consegue o tão procurado lucro na fruticultura.

Felizmente já existem, em diferentes pontos do Estado, embora pouquíssimos, alguns pomares produzindo até 50t/ha de frutos (Figura 3).

A necessidade de evoluir constantemente

Como poderá Santa Catarina suprir o mercado interno com produção própria, reduzir as remessas para outros Estados de recursos gastos com importações de citros e gerar mais empregos e bem-estar no meio rural?

Para atingir tal objetivo é necessário aumentar a produção local. Isto se consegue aumentando a área cultivada, elevando a produtividade dos pomares, ou através da combinação destes dois componentes. Se porém os pomares com baixa produtividade são economicamente inviáveis, não será através do simples aumento da área cultivada que se terá uma citricultura forte, viável e competitiva. Há necessidade de elevar-se a produtividade, procurando sempre

produzir pelo menor custo unitário possível, sem abrir mão da qualidade, fator fundamental para que o produto seja aceito pelo mercado consumidor.

“Plantar esperando colher”, quase que apenas isto é o que se tem feito até agora, na maioria dos casos, em Santa Catarina. Mesmo a citricultura paulista, a maior e mais competitiva em nosso país, tem sérios problemas. A atividade cítrica encontra-se em constante evolução tecnológica. Torna-se mais competitivo quem avançar mais rapidamente e aplicar na prática os conhecimentos mais recentes.

Para reduzir os problemas já existentes nos pomares catarinenses, vários cuidados e ações são necessários. Assim como as primeiras informações técnicas e ações desenvolvidas pela pesquisa foram de suma importância para o início da citricultura no Estado, também agora a pesquisa local é de fundamental importância para encontrar soluções que permitam superar os obstáculos

existentes. Não existe, em nenhum local do mundo, citricultura forte e competitiva que não tenha contado, desde o seu início e durante todo o seu desenvolvimento, com uma forte e bem montada estrutura de pesquisa, dando apoio a todos os segmentos da cadeia produtiva. É assim na Flórida, na Califórnia, em São Paulo, na Espanha, no Uruguai, na África do Sul, etc. A pesquisa de resultados necessita ser séria, ininterrupta, sem sofrer abandonos ou mudanças inesperadas de rumo, mantendo sempre parcerias dentro da própria cadeia produtiva.

As mudas representam o alicerce sobre o qual se constrói o edifício de uma fruticultura que pretenda ser rentável e forte. De nada adianta os técnicos e os novos citricultores terem sido adequadamente treinados e aplicarem tudo o que aprenderam num pomar em que as mudas tenham sido de baixa qualidade, o plantio tenha sido feito de forma incorreta ou em local inadequado. Os erros cometidos na base perdurarão e não mais poderão



Figura 3 – Laranjas colhidas com cuidado em pomares catarinenses, lavadas e classificadas por máquinas adequadas, começam a chegar aos consumidores, substituindo gradativamente os frutos importados

Desenvolvimento

ser corrigidos. Na maioria destes casos, onde se tenha cometido graves erros na implantação do pomar, a melhor saída será desfazer o que foi mal feito, isto é, arrancar o pomar implantado e reiniciar tudo novamente.

Quando os técnicos em citricultura do Estado e a Associação Catarinense de Citricultura – Acacitros – propuseram um projeto de parceria para possibilitar a limpeza de vírus das matrizes cítricas do Estado, com instalação de telados à prova de insetos vetores de doenças, e a produção de “plantas matrizes certificadas”, e de “enxertos certificados”, o que viabilizaria a produção de “mudas certificadas” em Santa Catarina, nada mais fizeram do que atender ao objetivo maior, qual seja, “desenvolver

a citricultura catarinense”. Este trabalho precisa ser levado adiante, com responsabilidade, conforme acertado pelos vários parceiros envolvidos.

Se for considerada toda a cadeia citrícola, especialmente os setores de insumos, produção, indústria e comércio, fica fácil entender que o volume total de impostos recolhidos pelos diversos elos da cadeia é significativo. Se, porém, for perguntado quanto é reinvestido em pesquisa e desenvolvimento, a resposta correta é pouco. Está aí outro forte motivo para que todos os segmentos da cadeia citrícola se unam cada vez mais, desenvolvam parcerias e reivindiquem maior atenção.

Literatura citada

01. EPAGRI. *Normas técnicas para a cultura de citros em Santa Catarina*. Florianópolis, 1993. 66p. (Epagri. Sistemas de Produção, 14).
02. GONÇALVES, J.S.; SOUZA, S.A.M. Produção e comercialização de laranja de mesa no Estado de São Paulo. *Laranja*, Cordeirópolis, v.15, n.2, p.35-84, 1994.
03. KOLLER, O.L.; BUBLITZ, E.O.; SILVEIRA, M.M.da; CARDOSO, V.T.M. *Aspectos sócio-econômicos da citricultura em Santa Catarina*. Florianópolis: Empasc, 1982. 120p.

Osvino Leonardo Koller, doutor, Cart. Prof. 6.346-D, Crea-SC, Epagri/Estação Experimental de Ituporanga, C.P. 121, 88400-000 Ituporanga, SC, fone/fax (0XX47) 833-1409, e-mail: osvino@epagri.rct-sc.br. □

Normas para publicação de artigos na revista Agropecuária Catarinense

A revista **Agropecuária Catarinense** aceita, para publicação, artigos técnicos ligados à agropecuária, desde que se enquadrem nas seguintes normas:

1. Os artigos devem ser originais e encaminhados com exclusividade à **Agropecuária Catarinense**.
2. A **linguagem** deve ser fluente, evitando-se expressões científicas e técnicas de difícil compreensão. Recomenda-se adotar um estilo técnico-jornalístico na apresentação da matéria.
3. Quando o autor se utilizar de informações, dados ou depoimentos de outros autores, há necessidade de que estes autores sejam referenciados no final do artigo, fazendo-se amarração no texto através de números, em ordem crescente, colocados entre parênteses logo após a informação que ensejou este fato. Recomenda-se ao autor que utilize no máximo cinco citações.
4. **Tabelas** deverão vir acompanhadas de título objetivo e auto-explicativo, bem como de informações sobre a fonte, quando houver. Recomenda-se limitar o número de dados da tabela, a fim de torná-la de fácil manuseio e compreensão. As tabelas deverão vir numeradas conforme a sua apresen-

tação no texto. Abreviaturas, quando existirem, deverão ser esclarecidas.

5. **Gráficos e figuras** devem ser acompanhados de legendas claras e objetivas e conter todos os elementos que permitam sua artefinalização por desenhistas e sua compreensão pelos leitores. Serão preparados em papel vegetal ou similar, em nanquim, e devem obedecer às proporções do texto impresso. Desse modo a sua largura será de 5,7 centímetros (uma coluna), 12,3 centímetros (duas colunas), ou 18,7 centímetro (três colunas). Legendas claras e objetivas deverão acompanhar os gráficos ou figuras.
6. **Fotografias** em preto e branco devem ser reveladas em papel brilhante liso. Para ilustrações em cores, enviar diapositivos (eslides), acompanhados das respectivas legendas.
7. Artigos técnicos devem ser redigidos em até seis laudas de texto corrido (a lauda é formada por 30 linhas com 70 toques por linha, em espaço dois). Cada artigo deverá vir em duas vias, acompanhado de material visual ilustrativo, como tabelas, fotografias, gráficos ou figuras, num montante de até 25% do tamanho do artigo. Todas as folhas devem vir numeradas, inclusive aquelas que contenham

gráficos ou figuras.

8. O **prazo** para recebimento de artigos, para um determinado número da revista, expira 120 dias antes da data de edição.
9. Os artigos técnicos terão autoria, constituindo portanto matéria assinada. Informações sobre os autores, que devem acompanhar os artigos, são: títulos acadêmicos, instituições de trabalho, número de registro no conselho da classe profissional (Crea, CRMV, etc.) e endereço. Na impressão da revista os nomes dos autores serão colocados logo abaixo do título e as demais informações no final do texto.
10. Todos os artigos serão submetidos à revisão técnica por, pelo menos, dois revisores. Com base no parecer dos revisores, o artigo será ou não aceito para publicação, pelo **Comitê de Publicações**.
11. Dúvidas porventura existentes poderão ser esclarecidas junto à Epagri, que também poderá fornecer apoio para o preparo de desenhos e fotos, quando necessário, bem como na redação.
12. Situações imprevistas serão resolvidas pela equipe de editoração da revista ou pelo **Comitê de Publicações**.