

# A maçã 'Fuji' da região de São Joaquim tem potencial para uma indicação geográfica?

Mariuccia Schlichting De Martin<sup>1</sup>, José Luiz Petri<sup>2</sup> e Alberto Fontanella Brighenti<sup>3</sup>

A indicação geográfica (IG) é um instrumento que tem por objetivo proteger e valorizar um produto cujas características e reputação estão diretamente relacionadas a sua região de origem. Existem diversos exemplos de IG de sucesso no mundo. No Brasil, alguns dos exemplos mais famosos englobam os vinhos do Vale dos Vinhedos, o queijo da Serra da Canastra e o café do Cerrado Mineiro. Já em outros países do mundo, existem exemplos ainda mais conhecidos, como os vinhos espumantes da região de Champagne, o vinho do Porto, o presunto de Parma e a pera Rocha do Oeste. Esses produtos são conhecidos internacionalmente por apresentarem uma qualidade diferenciada que é determinada por características da região de origem do produto, sejam elas climáticas, geográficas (solo, vegetação) ou humanas (cultivo, tratamento, manufatura).

O termo "indicação geográfica" é firmado quando produtores, comerciantes e consumidores identificam que alguns produtos de determinados lugares apresentam qualidades particulares, atribuíveis à sua origem geográfica, e começam a denominá-los com o nome geográfico que indica sua procedência. Nesse sentido, pode-se afirmar que a maçã de São Joaquim já é conhecida por sua qualidade há bastante tempo.

A região de São Joaquim tem tradição no cultivo da macieira, principalmente devido às condições climáticas favoráveis à cultura. A produção no município ganhou força a

partir da década de 70, com a criação do Projeto de Fruticultura (Profit) e o estabelecimento da colônia japonesa, havendo um aumento crescente desde então. A região de São Joaquim não é apenas a maior produtora nacional de maçãs, mas também a que detém o maior número de pequenos e médios produtores. Atualmente, mais de 2 mil produtores vivem da pomicultura no município, que produz anualmente cerca de 400 mil toneladas da fruta, o que representa mais de 30% da produção nacional. A economia do município depende direta ou indiretamente da cultura da macieira. Aliada ao clima frio e à produção de vinhos finos, a maçã fortalece também o turismo na região, não apenas pela comercialização de frutos e produtos derivados, mas também pela realização de eventos como a Festa Nacional da Maçã. Recentemente, São Joaquim recebeu o título de Capital Nacional da Maçã, quando o presidente da república sancionou a lei nº 13.790, em 3 de janeiro de 2019. Contudo, apesar de já ser reconhecida internacionalmente pela produção de maçãs de qualidade diferenciada, São Joaquim ainda não conta com uma certificação atestando a origem dos frutos. Nesse sentido, a utilização do selo da IG é uma das melhores alternativas para valorizar a qualidade dos frutos produzidos na região.

Existem dois tipos de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Enquanto a IP se refere a um nome geográfico que se tornou

conhecido como centro de produção ou fabricação, a DO já é mais restritiva, pois designa um produto cujas qualidades ou características se devam essencialmente aos fatores humanos ou naturais de uma determinada região. Entre os produtores e consumidores, a maçã joaquinesa é conhecida por apresentar melhor sabor, sobretudo devido à textura mais crocante, bem como melhor aparência, com maior tamanho e com coloração e formato mais atrativos ao mercado consumidor. Contudo, quando nos referimos a um processo de DO para a maçã na região de São Joaquim, é importante comprovar aquilo que já tem sido observado há bastante tempo: que a maçã de São Joaquim apresenta uma qualidade diferenciada.

O cultivo da macieira em São Joaquim tem diversas particularidades no que diz respeito ao aspecto produtivo. Dentre elas, destaca-se o fato de a produção ocorrer predominantemente em pomares pequenos, envolvendo, em sua maioria, a agricultura familiar e pequenos produtores. Além dessa peculiaridade, a região de São Joaquim ainda apresenta outro fator responsável por proporcionar uma qualidade diferenciada aos frutos: o clima. Em comparação às demais regiões produtoras do país, normalmente a região de São Joaquim apresenta temperaturas mais baixas, tanto durante o inverno quanto na pré-colheita dos frutos.

No Brasil, as maçãs 'Gala' e 'Fuji' representam em torno de 60% e 30% ▶

<sup>1</sup> Engenheira-agrônoma, Dra., Pesquisadora da Epagri/Estação Experimental de São Joaquim. Rua João Araújo Lima, 102, ae-mail: mariucciamartin@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, M.Sc., Pesquisador da Epagri/Estação Experimental de Caçador. Rua Abílio Franco, 1500, 89500-000 Caçador, SC, Brasil, e-mail: petri@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Professor do Centro Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Rodovia Admar Gonzaga, 1346, 88034-000 Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: alberto.brighenti@ufsc.br.

da produção, respectivamente. Porém, no município de São Joaquim, ocorre o contrário, sendo que as maçãs do grupo 'Fuji' respondem pela maior parcela da produção. De fato, isso não ocorre por acaso, por ser naturalmente mais exigente em frio hibernal, a 'Fuji' apresenta melhor adaptação em regiões com maior acúmulo de frio durante o inverno. Por outro lado, em regiões com invernos mais amenos, macieiras do cultivar Fuji podem apresentar menor produtividade ou frutos de menor tamanho, cor menos intensa e forma achatada, o que interfere na qualidade. O frio em quantidade e qualidade adequadas ao cultivar é fundamental para promover uma boa brotação, uma boa florada e um crescimento vegetativo equilibrado. Esses fatores, por sua vez, irão determinar não apenas a produtividade, mas diversos aspectos relacionados às características dos frutos.

Para maçãs 'Fuji', dentre os aspectos de qualidade que são favorecidos pelos invernos tipicamente mais frios da região de São Joaquim, podemos destacar o calibre, o formato e a coloração dos frutos. O formato arredondado é o mais desejado e é característico de maçãs 'Fuji'. Contudo, invernos menos rigorosos (menor acúmulo de frio) tendem a ocasionar frutos de menor tamanho, bem como um maior percentual de frutos achatados ou deformados, que são menos atrativos ao mercado consumidor. As temperaturas mais baixas durante o inverno também beneficiam a fisiologia da planta, proporcionando um ciclo mais longo em comparação a regiões mais quentes e favorecendo o crescimento dos frutos. O maior acúmulo de frio hibernal também é benéfico à floração e à morfologia das flores, aspecto esse que também influencia o crescimento e o desenvolvimento dos frutos. Por esse mesmo motivo, o cultivo de maçãs 'Fuji' em condições de inverno mais rigoroso proporciona aos frutos um pedúnculo melhor formado, reduzindo o percentual de maçãs com o pedúnculo curto ou deformado, característica que também valoriza a apa-

rência. Condições de baixo frio hibernal podem ainda aumentar a severidade de "russetting" nos frutos, prejudicando o aspecto visual e consequentemente a classificação.

Além do frio hibernal, as temperaturas pré-colheita da região de São Joaquim também privilegiam um dos atributos mais valorizados pelo mercado da maçã atualmente: a coloração. O prolongamento do ciclo (colheita mais tardia), a amplitude térmica e principalmente as temperaturas noturnas mais frias nas semanas que antecedem a colheita melhoram a coloração vermelha dos frutos. Por promover a síntese de antocianinas, principal pigmento associado à coloração vermelha da casca de maçãs, as baixas temperaturas noturnas na pré-colheita melhoram a intensidade e aumentam o percentual de coloração vermelha dos frutos, principal aspecto que possibilita a classificação dos frutos em categorias mais altas, melhorando o preço de comercialização.

Nos últimos anos, a maçã pingo de mel tem ganhado espaço no mercado nacional. Pesquisas conduzidas em outros países também indicam que maçãs 'Fuji' submetidas a temperaturas mais baixas nas semanas que antecedem a colheita proporcionam o desenvolvimento de pingo de mel nos frutos, o que os torna mais doces. Nesse sentido, as condições climáticas são aliadas da colheita tardia na indução de pingo de mel, caso se deseje esse nicho de mercado específico.

Além dos atributos visuais, a capacidade de armazenamento e o sabor dos frutos, de acordo com o que os produtores da região e segundo o que os comercializadores das frutas descrevem, também é diferenciado na região de São Joaquim. Já para os consumidores, as maçãs joaquinenses são conhecidas por serem mais saborosas, principalmente devido a uma textura mais crocante e suculenta. Além do clima, muitos são os fatores que afetam a qualidade organoléptica de maçãs, como manejo, safra, ponto de colheita, condições de armazenamento, entre outros. Porém,

existem estudos científicos que indicam que as condições climáticas e até mesmo as características de solo da região de São Joaquim podem favorecer processos fisiológicos que resultam em uma composição mineral mais adequada à conservação dos frutos durante a armazenagem. Esses mesmos estudos demonstram ainda que maçãs produzidas em São Joaquim tendem a apresentar, entre outras características, teores de Ca mais elevados e menor relação N/Ca, atributos minerais que estão associados à melhor manutenção da firmeza de polpa durante a armazenagem, bem como à menor suscetibilidade a distúrbios fisiológicos.

Atualmente, o selo da IG já é uma realidade próxima para os produtores de São Joaquim. Ao longo dos últimos anos, a Epagri e o Sebrae têm trabalhado em parceria com o setor produtivo e com diversas instituições para obtenção da DO da maçã 'Fuji' de São Joaquim. Vários trabalhos e reuniões já foram conduzidos, permitindo muitos avanços na pesquisa e na compilação de informações para solicitar o registro da IG no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

O processo da IG para maçã 'Fuji' na região de São Joaquim é uma maneira não apenas de valorizar a qualidade do produto, mas também de protegê-la. Nesse sentido, o selo da IG ajuda a assegurar que esse padrão de qualidade que é reconhecido pelo mercado consumidor seja mantido ao longo dos anos. Para os produtores, a IG caracteriza uma forma de diferenciar seu produto frente ao mercado extremamente competitivo da maçã no Brasil, constituindo uma importante ferramenta para a cadeia produtiva por permitir a agregação de valor e representar um importante mecanismo de competitividade em diferentes nichos de mercado. Para região de São Joaquim, a utilização da denominação de origem irá contribuir para valorização do território e para o desenvolvimento nos âmbitos econômico, social, ambiental, além de favorecer o turismo na região. ■