



Laranjas do Algarve fora do calibre fazem sucesso no estrangeiro

IDÁLIO REVEZ 01/02/2016 - 07:52

Tangerinas e clementinas miúdas não há quem as queira – quem fica a ganhar é o Banco Alimentar, que já recebeu 40 toneladas. E comprar laranjas à beira da EN 125 revela-se um perigo por causa dos produtos fitossanitários. A apanha de Inverno decorre nos pomares algarvios.



Da Cooperativa de Citricultores do Algarve saem 120 toneladas de citrinos por dia, das quais cerca de 35% para exportação MIGUEL MADEIRA

Como é que se distingue a laranja do Algarve das espanholas da Andaluzia? À primeira vista, lavadas e engraxadas, todas parecem iguais, saídas da mesma “fábrica”. A diferença está na diversidade de sabores e tamanhos. Nos campos algarvios, a apanha de

Inverno vai a meio. Colhe-se fruta com menos açúcar do que Verão, mas também com menos produtos fitossanitários. O problema é escoar os exemplares miudinhos, que muitas vezes são até mais doces do que os de maior calibre. Mas se os nacionais são esquisitos, os estrangeiros recebem-nas de cestos abertos. É porque há outros factores mais importantes do que a aparência.

Por causa desta rejeição, a Cooperativa de Citricultores do Algarve (Cacial) já ofereceu 40 toneladas de clementinas ao Banco Alimentar. “Preferimos dar do que mandar para a indústria por um preço que não dá para pagar sequer a apanha”, diz o presidente da Cacial, Martins Oliveira, acrescentando que o mercado externo está a ser “muito interessante” para variedades e tamanhos que, em Portugal, têm pouca aceitação.

Cada país com os seus hábitos, embora o poder de compra também não seja indiferente às escolhas dos consumidores. A Suíça, por exemplo, prefere a laranja “gordinha”, a atirar para um tamanho acima da média. Já os italianos, antes de meterem o dente na fruta, querem ter a certeza de que é mesmo fresca, o calibre não é a primeira preocupação: “Exigem que a laranja [grande ou pequena] lá chegue com folha.” Martins Oliveira explica a exigência: “A folha murcha é sinal de que fruta foi apanhada há mais de três dias, não tem a frescura da fruta acabada de colher.” Por isso, o bom preço só é conseguido com uma eficaz rede de distribuição. E, nesse aspecto, adianta o director-geral da Cacial, Horácio Ferreira, “os espanhóis têm vantagem, porque estão mais próximos dos mercados centrais da Europa”. Mas, quando chega à qualidade, sublinha, “o Algarve bate a concorrência”.

"Laranja mecânica"

Desta cooperativa, criada há mais de 50 anos, estão a sair 120 toneladas de citrinos por dia, das quais cerca de 35% se destinam à exportação para países como a Suíça, Itália, França, entre outros. A sede da Cacial, à entrada de Faro, vista de fora aparenta ser apenas um conjunto de armazéns. Porém, lá dentro, tudo funciona como uma linha de montagem de uma “fábrica”, onde a fruta é separada, lavada, encerada e embalada. Os antigos métodos

manuais de selecção e tratamento deram lugar à “laranja mecânica”, inserida em caixas à medida da vontade do cliente, por ordem do computador.

A dificuldade em escoar a fruta miúda é, antes de mais, económica. Segundo Martins Oliveira, as clementinas são pagas pela indústria a um cêntimo/quilo, quando a apanha custa nove cêntimos. “Preferimos oferecer ao banco alimentar – vamos entregar 40 toneladas. O ano passado demos 160 toneladas.” Mas a laranja com um calibre acima da média também não é bem aceite pelo mercado nacional, ao contrário que se passa noutros países, com maior poder de compra. “Com três laranjas das que vão para a Suíça faz-se um quilo, que custa três euros ao consumidor”, explica.

Os citrinos do Algarve beneficiam de uma fama que vem de longe, sublinhada recentemente pelo selo Indicação Geográfica Protegida (IGP). Porém, à “boleia” da IGP, há quem troque as voltas às normas legais. Alguns produtores, denuncia a cooperativa, vendem laranjas à margem das regras impostas pela segurança alimentar. “Já estive sujeito a termo de identidade e residência”, diz Martins Oliveira, referindo-se a um caso em que foi constituído arguido, na qualidade de presidente do conselho de administração da Cacial, porque alegadamente a sua empresa teria vendido laranjas nas quais foram aplicados produtos fitossanitários proibidos. Um amostras recolhidas num supermercado em Coimbra, recorda, detectaram laranjas impróprias para consumo, porque lhes tinha sido aplicado um produto químico, retirado do mercado havia mais de um ano. “Provou-se que não saiu daqui [Cacial] essa fruta”, sublinha. O código de barras inscrito nas caixas foi a ferramenta que o ajudou a ser ilibado da acusação. Esse código é uma vantagem: “Permite saber donde veio a fruta, qual o pomar que a produziu, o dia em que foi colhida e até que produtos fitossanitários lhe foram aplicados.”

Mas há um outro mercado não regulado feito à beira da Estrada Nacional (EN 125), onde nem todos os vendedores são produtores: “Costumo dizer aos meus amigos: 'Depois de Abril, não comprem laranjas na EN 125'”, conta Martins Oliveira. E justifica-se: “Quando chega o calor, aumenta a intensidade na aplicação dos

produtos de combate à mosca e são conhecidos casos em que não são respeitados os intervalos de segurança.” Quando é violada essa regra, adverte, “podem surgir problemas de saúde pública”. Por causa de situações semelhantes, acrescenta, “as autoridades espanholas acabaram com os vendedores de morangos junto à estrada do lá do rio Guadiana”. Horácio Ferreira concretiza as suspeitas: “Com frequência temos sócios a queixarem-se de que lhes roubam fruta que não está em condições para consumo.” E que acaba no mercado.

José Martins, um agricultor de 77 anos, vende directamente o que produz numa banca na EN 125, em Patã, perto de Boliqueime. “Quem pára para comprar conhece-me de há muitos anos”, diz. No espaço de cerca de 200 metros encontram-se mais quatro comerciantes de laranja. “Há quem esteja aqui a vender, mas não se sabe donde vêm as laranjas”, enfatiza, defendendo que “devia haver mais controlo por parte das autoridades”. O preço varia entre os dois e os três euros, para um saco de três quilos. “Se não tivesse nascido dentro da agricultura, tinha já abandonado as terras”, observa. Cultiva um pomar com três hectares – uma dimensão reduzida para competir no preço. “Menos de cinco hectares é só para perder dinheiro”, diz Martins Oliveira, lembrando que o negócio tem de ganhar escala.

Ainda em Patã, com uma banca improvisada, Liubov (ucraniana, há um ano e nove meses em Portugal) anuncia, num cartaz de papelão, “laranja do Algarve” a preço de combate – seis quilos, quatro euros. “Trabalhei nas limpezas, fiquei desempregada, agora pagam-me 15 euros por dia para vender laranjas.” Sobre a qualidade diz: “Sim, são boas, muito boas –quer provar?”

À falta de melhor para atestar a qualidade, o administrador da Cacial deixa um conselho que o seu avô defendia quando apanhava figos: “Se tiverem bicho, vivo, podes comer, é porque é bom.”

Praga assusta produtores de citrinos no Algarve

Os citricultores algarvios entraram em estado de alerta com um nova doença “trioza” – uma praga que ataca os pomares, podendo levar ao seu extermínio. No passado mês de Dezembro foi detectada uma planta infectada na zona de Silves. A análise efectuada pelo Ministério da Agricultura deu “positiva” e, a seguir,

como medida preventiva, todas as árvores existentes na propriedade, com cerca de 1,5 hectares, foram arrancadas e queimadas. Aparentemente, o problema ficou circunscrito. Na semana passada, a Universidade do Algarve, Ualg, convidou Joseph Bové – um cientista na área – para dar uma conferência sobre a trajetória desta doença, conhecida na China há mais de um século, mas também com forte incidência no Brasil e Califórnia (EUA). “Falso alarme, provavelmente”, concluiu o investigador da Universidade de Bordéus, adiantando, porém, que o mosquito que propaga a doença foi detectado na Galiza e no Norte de Portugal (junto ao rio Minho).

Quando há uma coisa destas, afirmou ao PÚBLICO o professor da Ualg Amílcar Duarte, “é melhor tocar o alarme e ser falso do que não tocar o alarme e ser verdadeiro”. Salvaguardando que não vê razão para alarmismos, considera, no entanto, que o assunto “merece toda a atenção, do ponto de vista técnico”, para que a bactéria (HLB) não se propague, colocando em causa um dos principais sectores da agricultura regional. Nesse sentido, recomenda “especial atenção na compra de plantas”, lembrando que só devem ser adquiridas em viveiros certificados.

COMENTÁRIOS



João Vergalho

09:42

Matam a produção dos pequenos produtores de fruta como já mataram dezenas de atividades dos pequenos agricultores: cereais, leguminosas, hortaliças, leite, carne, queijo e tantas outras pequenas produções com a obrigatoriedade de condições absurdas. Mataram a pequena agricultura e as pessoas ficaram mais pobres. O suposto rigor na aplicação dos produtos fitofarmacêuticos, que apenas serve para o estado meter dinheiro ao bolso é mais uma maneira de exterminar os pequenos produtores. Não se pode vender à beira da estrada, que maneira absurda de empobrecer os que ainda são mais pobres. Contrariamente, continuam a circular contentores de mercadoria a granel importada que ninguém controla e o que lá vem misturado? Só se sabe que as autoridades até se desviam para os deixarem passar.



jcffaustino3

11:10

Pois é Sr. João, quem matou os pequenos produtores algarvios, e não só, ... A máfia castelhana tomou conta dos circuitos de venda internacional e, por exemplo, a Inglaterra é invadida com a laranja de Andaluzia, comercializada com a marca Algarve. Já encontrei, na zona do Sotavento, imigrantes de Leste a venderem essa laranja marca Algarve, cujo sabor nada tem de algarvia. São os tais camiões carregados de citrinos sem se saber de onde vêm. É necessário denunciar aos políticos o que aquela máfia anda a fazer com aquilo que é nosso.