



ANO DE OPORTUNIDADE PARA A PÊRA ROCHA?

A actual campanha de pêra Rocha registou uma colheita mais abundante e fruta de boa qualidade, num cenário de queda de produção no resto da Europa. Isto num ano em que o fogo bacteriano teve bastante incidência e em que diminuiu o impacto da estenfiliose.

Carlos Afonso

Em 2021, os membros da Associação Nacional dos Produtores de Pêra Rocha (ANP) colheram 191.000 toneladas (t) deste fruto, um incremento face às 120.000 t que obtiveram em 2020. Uma vez que os associados da ANP representam aproximadamente 89% da produção de pêra em Portugal, a entidade estima, pelo cruzamento de várias informações, que o total nacional de pêra nesta campanha seja em torno de 215.000 t, um acréscimo também em comparação com o volume estimado de cerca de 135.000 t em 2020.

Domingos dos Santos, presidente da Direcção da ANP, fala num «ano bom de produção». Na vertente do volume, «não é uma superprodução, é uma produção normal para o po-

tencial produtivo da região», que resulta da junção de vários factores: alternância da cultura, dois anos seguidos de produções relativamente baixas, condições climáticas favoráveis no período do vingamento, novos pomares a entrar em produção. Quanto à qualidade, é um ano «bom» em relação ao brix – tendo em conta a quantidade de produção –, e em que a pêra Rocha tem «bons calibres» – mas «não muito elevados» – e a pigmentação (ou carepa) é mais marcada.

A estenfiliose, que nos últimos anos tem afectado bastante a fileira, ficou esta campanha remetida a «algumas situações pontuais, isoladas», que prejudicaram alguns produtores, e «não teve uma expressão que influenciasse muito a queda

de produção», refere Domingos dos Santos. Já o fogo bacteriano, após alguns anos com menor impacto, teve agora uma forte incidência, sobretudo em algumas zonas, mas sem impacto significativo no volume total desta campanha. «Nos concelhos mais a Sul da zona de produção, nomeadamente Mafra e Torres Vedras, teve um impacto elevado. Nos outros concelhos ainda não. Agora, o problema do fogo bacteriano não é só a situação do ano, é também o efeito que vai ter nos próximos anos e como vai evoluir: estabilização ou aumento de propagação. Isso é que me preocupa mais.»

Custos de produção subiram quase 30% num ano

Na penúltima semana de Setembro, a campanha comercial da pêra Rocha levava pouco tempo, com as condições climáticas e a presença ainda no mercado de prunóideas ou de melões e melancias a condicionarem ainda as vendas, esperando-se que, como é habitual, com a diminuição da disponibilidade desses produtos, a procura de pêra suba. O facto de haver menos pêra na Europa «é um bom indicador» e o responsável da ANP acredita que pode «deixar-nos alguma margem para não fazermos os disparates que temos andado a fazer», defendendo a importância de se «tentar uma campanha que valorize a pêra, porque a produção está a ficar muito descapitalizada».

«Não podemos permitir desvalorizar a nossa pêra. E temos de começar também a valorizá-la mais, porque senão há muitos produtores que vão virar-se para outras culturas. É também importante que a grande distribuição em Portugal perceba que não há margem, porque tem havido um aumento significativo dos custos de produção: entre 20% e 30%, mas mais próximo dos 30%, no ano de 2021, em comparação com 2020. Na energia, nos combustíveis, na mão-de-obra, em todos os factores de produção – desde o plástico ao cartão. Temos um aumento de custos e não estamos a conseguir reflectir esses custos no valor de venda. Isto é preocupante. Já vimos de situações de baixa rentabilidade e se os produtores não cobrem, pelo menos, o custo de produção, acabam por abandonar a actividade. Não é possível mantermo-nos três anos seguidos a perder dinheiro», indica Domingos dos Santos. Até há dois, três anos, terá havido um incremento significativo da área de pêra Rocha, mas desde então a situação «estabilizou», existindo substituição de pomares mais antigos por novos pomares e também pomares mais velhos que, pela «baixa de rentabilidade, deixam de ser economicamente viáveis e estão abandonados». A Pêra Rocha do Oeste e a Maçã de Alcobaça vão apresentar uma candidatura conjunta a fundos do Plano de Recuperação e Resiliência (ver página 84), numa «lógica de termos mais tecnologia, mais ciência, mais conhecimento, mais saber, novos pomares, pomares feitos de raiz, com potencial para se fazer novos tipos de produção,

eventualmente biológico ou para resíduo zero», explica o responsável da ANP. Uma iniciativa que, apesar das diferenças das culturas, se justifica, por exemplo, pela importância destas e porque a maioria dos intervenientes são comuns às duas fileiras, com o objectivo de «termos aqui no futuro um pomar moderno, um pomar 4.0, um pomar digital, de forma a conseguirmos manter a produção e/ou aumentá-la e podermos ir para os mercados mais exigentes do mundo».

«Produção recorde»

Com cerca de 230 produtores de pêra Rocha e sensivelmente 950 hectares desta cultura, a Cooperativa Agrícola dos Fruticultores do Cadaval (Coopval) contabilizou na actual campanha «uma produção recorde», com 27.000 t, ultrapassando o volume mais alto até à data, verificado há dois anos: 24.600 t. Isto depois de, em 2020, terem sofrido uma «brutal» queda de produção de pêra Rocha, com aproximadamente 45% abaixo do volume do ano anterior.

Para Aristides Sécio, presidente da Direcção da Coopval, o incremento de produção é resultado da alternância, das condições climáticas e da entrada em produção de pomares novos. A fruta, diz, é de «boa qualidade», com predominância de calibre médio – apesar de uma percentagem, com significado, de calibres menores, que estará associada à quantidade de frutos produzidos – e mais intensidade de carepa – algo que não deverá ter impacto negativo a nível comercial.

Uma vez que a sua capacidade frigorífica ronda as 25.000 t, a Coopval – que também produz maçã, ainda que em menor escala do que a pêra – teve de «recorrer ao aluguer de frio no exterior, em outras centrais aqui nas redondezas», sendo que,



«naturalmente, está nos nossos planos fazer um aumento de capacidade frigorífica», assinala Aristides Sécio. A produção poderia ter sido ainda maior se não fosse o fogo bacteriano, com a organização de produtores (OP) a registar um número relevante de pomares afectados pela doença – que muitas vezes leva à destruição da própria árvore. Outra preocupação é a estenfiliose, que este ano não teve muita incidência.

A Coopval sente também «cada vez maior dificuldade em encontrar mão-de-obra para a colheita e sobretudo mão-de-obra de qualidade». Ainda assim, conseguiram reunir número suficiente, com «muitas pessoas que vieram de fora da região para a colheita». O presidente da Direcção da Coopval realça ainda que, «infelizmente», têm muita mão-de-obra que não tem muita «sensibilidade» para os cuidados a ter na colheita da fruta e que há pessoas que, por estarem a receber apoios sociais, face à perspectiva de receberem praticamente a mesma coisa na colheita, acham que «mais vale não fazer nada».

Nesta fase, «como é costume, a comercialização é muito lenta» e a procura de pêra só deverá subir a partir de meados de Outubro. «Do ponto de vista comercial, como exportamos 80%, 85% da nossa produção, o ano está a arrancar bem relativamente à exportação, até porque, pelo facto de haver uma queda significativa de produção de pêras em toda a Europa, antevê-se que possa haver procura. Neste momento, estamos a sentir que o arranque da comercialização, em termos de exportação, está a ficar normal, como é costume. Por isso, perspectivamos um ano razoável», afirma Aristides Sécio.

Quanto à área, o responsável da OP estima que possa haver

um incremento dos pomares de maçã e que se possa «diminuir a diferença tão substancial que existe da produção de maçã à produção de pêra» na Coopval. Porém, reconhece que, «no nosso universo, a pêra tem uma presença muito forte» e que, como o concelho do Cadaval tem «condições edafoclimáticas muito propícias para a produção da pêra Rocha, concerteza que esse há-de continuar a ser o nosso principal produto».

O problema «difícil» da mão-de-obra

Na Frutus – Estação Fruteira do Montejunto, a colheita de pêra, em volume, foi «muitíssimo boa», com fruta de «todos os calibres: grandes e pequenos». Ao nível das características externas, a pêra «está atraente como sempre, não tem defeitos maiores e, portanto, está boa», enquanto as características gustativas compõem um «ano médio». «O ano passado foi um ano soberbo em termos de qualidade da fruta, era extremamente boa. Este ano, não só a pêra Rocha como todas as outras frutas, são abundantes, são boas, mas não é um ano *vintage*. Mas é um bom ano em termos de sabor», comenta Armando Torres Paulo, director.

A colheita, que começou uma semana antes relativamente a 2020, foi marcada por falta de mão-de-obra, uma situação «difícil», que acabou por se compor, a custo, graças a trabalhadores estrangeiros que conseguiram «ir captando a outras regiões». Na perspectiva de Armando Torres Paulo, este problema resultou «da inépcia governamental e dos danos que os *media* causaram na nossa agricultura», na sequência da situação que ocorreu em Odemira, pois apenas se mostrou





«UM CAMINHO A PERCORRER»

Para Domingos dos Santos, «neste momento, na nossa região, da forma como os pomares estão, é praticamente impossível fazer pomares de pêra no modo biológico». «Está-se a caminhar», há experiências em curso, «casos isolados», mas para que o biológico possa ser o futuro, são necessárias «outras ferramentas científicas, que nos possam ajudar a fazer um pomar biológico», afirma. «Até porque o mercado está muito mais exigente noutros níveis de sustentabilidade, nomeadamente a tendência para a limitação do uso de produtos fitofarmacêuticos, caminhar para o resíduo zero. Não é no biológico que está a grande preocupação do mercado», destaca o responsável da ANP. Na Coopval, «alguns produtores estão a iniciar algum trabalho» nesta vertente. Aristides Sécio alerta que «a produção biológica é muito diminuta em relação àquilo que é a procura do mercado» e que, por ser de menor quantidade, é comercializada «com preços que nem sempre estão ao alcance de todas as bolsas». Ainda assim, diz, «será um caminho a percorrer». João Alves classifica a produção biológica como «um grande desafio que se coloca aos produtores desta região». «O Oeste é uma região com uma intensificação cultural muito forte. Mas há produtores do nosso grupo que estão a dedicar bastante atenção a esse pormenor, nomeadamente a nível das maçãs. Já há produtores interessados em entrar por esse caminho. E acreditamos que dentro de poucos anos já temos também nessa área uma palavra a dizer. Há essa preocupação e há uma tentativa de encontrar conhecimento e técnica para podermos pensar seriamente em avançar por aí. Vamos ver. Está tudo numa fase ainda muito inicial. Mas esse é o futuro, não há dúvida.»

«as coisas más», se «afugentaram para fora do País as pessoas que trabalham» e «muitos portugueses que não estavam a trabalhar também não vinham, porque estavam a receber o apoio do Estado».

Sublinhando que «temos a sorte de ter um ano ligeiramente acima da média de produção, uma fruta boa e bonita e de, na Europa, ser um ano de baixa produção», o director da Frutus menciona que «cabe agora às direcções comerciais das empresas fazerem o que é fácil, que é vender num ano em que toda a gente quer comprar e em que toda a gente está disposta a pagar mais, porque não há fruta vinda dos outros lados». Assim, acredita que «as coisas vão correr muito bem para os nossos empresários» e que «vamos conseguir vender esta quantidade de fruta a preços razoáveis, pelo que os fruticultores e os empresários agrícolas irão ter um ano bom, o que é óptimo para termos futuro, porque poderão ganhar algum dinheiro para reinvestir».

Quanto à estenfilose e ao fogo bacteriano, destaca a importância de «encontrar soluções para as doenças». Ambas «são doenças de difícil combate e este tem de ser feito por técnicas culturais, não é um combate feito à base de fungicidas ou de herbicidas ou de outros químicos».

Colheita «generosa»

No grupo CPF/Lusopêra, a colheita decorreu «dentro do expectável», nas palavras de João Alves, director: foi «generosa, com qualidade, com Brix, com aromas». A fruta apresenta «um nível de carepa um bocadinho mais elevado, mas isso não lhe retira qualidade, absolutamente».

Se em 2020 o grupo teve «cerca de 50% de quebra face a um ano regular», o aumento de produção verificado em 2021 traduziu-se numa produção «normal», segundo João Alves. O fogo bacteriano foi o principal problema fitossanitário, que teve «um impacto significativo» e que «está a deixar-nos





preocupados e apreensivos quanto ao futuro», constituindo «um grande desafio para os nossos produtores». O grupo também sentiu dificuldades com a mão-de-obra, que «é um problema já há alguns anos» e que «a cada ano tem-se vindo a agravar um pouco».

O director do grupo CPF/Lusopêra salienta que os mercados internacionais estão «estranhos», talvez devido a alterações no consumo e à falta de confiança do consumidor, motivadas pelo contexto da pandemia, mas talvez também pelo período de temperaturas muito altas que se vive actualmente. Há a expectativa de que o mês de Outubro proporcione uma subida do consumo e que, «até porque a Europa tem um bocadinho menos de produção de pêras, consigamos fazer valer a qualidade da nossa fruta nesta campanha e procurar valorizá-la bem».

«Pode ser um ano histórico»

A colheita de pêra Rocha da Frutalvor forneceu «bastante mais volume do que o ano passado» e «mais 25% do que as nossas expectativas e previsões iniciais», relata Carla Simões, gerente. Ao contrário da maioria dos anos, «o São Pedro, este ano, ajudou» e «as condições edafoclimáticas permitiram que os pomares dessem quase o seu potencial máximo».

Carla Simões descreve um ano bom em termos de colheita, com «uma qualidade igualmente boa e com algumas questões que, não sendo de qualidade, há que habituar o mercado a isso, como é o caso de ter um bocadinho de carepa a mais». Os calibres e os brix são médios.

Se no ano passado havia «graves problemas de heterogeneidade, mesmo dentro dos lotes», ao nível da dureza ou da cor, por exemplo, tanto na pêra como na maçã, este ano, nas duas culturas, os lotes são homogêneos – também porque foram colhidos a tempo –, o que «permite trabalhar com outro à vontade», aponta a gerente da Frutalvor. Ao nível fitossanitário, «pontualmente», um ou outro produtor identificou alguma evidência de fogo bacteriano, e no caso da estenfiliose, apesar de «aqui e ali» se identificar alguma, «não é um ano grave».

A propósito do fogo bacteriano, Carla Simões realça que a

fraca incidência da doença nos pomares dos produtores da Frutalvor se deve aos «excelentes técnicos de campo» e a um «grupo de produtores que ouve e que trabalha em conjunto com os técnicos». «Não fechámos os olhos ao fogo bacteriano ao longo destes últimos anos. Andamos atentos. E transmitimos aos nossos agricultores que é preciso andar atento. É preciso passar pelo pomar e olhar. Tem custos, porque é preciso estar muito mais atento, é preciso muito mais passagens pelo pomar. Mas controlando a tempo, desinfectando, cortando logo as pernas que se identificam, é um problema com algum controlo. Deixando-o propagar, não há como. As pessoas têm tido muitas atitudes preventivas e, se calhar, o resultado é não termos problemas muito graves», refere, chamando a atenção para «a maior fonte de problemas»: os pomares abandonados na região Oeste.

Na colheita, a mão-de-obra foi «uma dificuldade grande». «Não faço ideia para onde é que foram os portugueses, se existe crise e tanta gente no desemprego. Não há mão-de-obra, é muito difícil. Sempre primámos pela mão-de-obra na região, no concelho. Se há, é para essa que vamos. Mas não existe. O ano passado já não houve, este ano muito menos», testemunha a gerente da OP.

Outro problema reside nos custos que estão «todos a disparar», com, «quase ao mês, as tabelas de todos os nossos consumíveis a alterarem-se», da energia aos transportes, incluindo os materiais de embalagem, além dos custos adicionais relativos à covid. Em Agosto último, Carla Simões contabilizou um aumento médio de custos, do campo à central, de 20% em relação a Agosto de 2020. «Isto parece pouco, mas é brutal. O supermercado não está a absorver isso. O cliente não consegue absorver isso. O paradigma é complicado. Num ano em que há mais fruta, tendencialmente o preço baixa, mas depois temos custos a aumentar inversamente, de uma forma muito maior. É uma conta difícil. E acho que o sector ainda não percebeu isso. Não percebeu que, se vender ao mesmo preço de venda do ano passado, vai pagar certamente menos ao produtor, bastante menos. E para o produtor é a mesma coisa: tem de pagar mais mão-de-obra, pesticidas, energia... Acho que a pandemia não vai justificar tudo isto. Não pode. Mas a verdade é que os combustíveis, os transportes, os materiais de embalagem estão mais caros.»

A campanha comercial está agora a começar e, com as frutas de Verão ainda muito activas no mercado, está «incipiente»: «Não é um momento de *stress*, é momento de ir aos poucos. Estamos ainda no Verão». A gerente da Frutalvor coloca em foco outra dificuldade: «um Brasil economicamente virado do avesso, que é um forte mercado para a pêra Rocha». «Mas depois temos uma Europa que, provavelmente, a saber trabalhar bem e em conjunto, terá potencial. Vamos ver se tem o potencial inverso à falta do Brasil, mais mercado. Que é o bocado que temos a mais de pêras.» Para Carla Simões, este «pode ser um ano histórico», porque, «no caso da pêra Rocha, tem tudo para correr muito bem», ainda que, como comenta em tom de brincadeira, haja «uma forte probabilidade para a asneira». ●