

Polpa de tomate importada da China é mais barata que a feita no Brasil

Geografia

Enviado por: _clsocascki@seed.pr.gov.br

Postado em:09/04/2013

Por Fabiano Maisonave e Tatiana Freitas A escassez do tomate -o novo vilão da inflação- não afeta só a salada brasileira. A indústria de molhos recorre cada vez mais ao tomate processado chinês para atender ao mercado interno. Nos dois primeiros meses deste ano, as importações totais de tomates inteiros ou em pedaços (preparados ou conservados) subiram 232% em relação ao mesmo período de 2012, para US\$ 13,8 milhões. A China é o grande fornecedor do país, respondendo por 42% das compras neste ano -o equivalente a US\$ 5,8 milhões. Em dois meses, o valor se aproxima do total importado do país asiático em 2012, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento. Segundo João Paulo Deleo, pesquisador do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), as importações crescem porque o nível dos estoques de polpa de tomate no Brasil estão baixos, após um ano de quebra de safra no Brasil, na China e nos EUA -os principais fornecedores do produto, ao lado do Chile e da Itália. Ele destaca, porém, que as importações não têm relação com a forte alta do tomate de mesa, que é vendido nas feiras e nos supermercados. Para produzir molhos de tomate e ketchups, cujo consumo cresce a uma taxa anual de 16% no Brasil, segundo estimativas do mercado, a indústria compra uma outra variedade -de cultivo rasteiro, adocicada, de formato alongado e com pouca semente. Concentrado em Goiás, que se tornou um polo das indústrias do setor, o tomate industrial começa a ser colhido em junho, segundo Leonardo Machado, da Faeg (Federação de Agricultura de Goiás). Ao que tudo indica, a produção pode até crescer. Enquanto neste ano a área cultivada com tomate de mesa na safra de verão caiu 17%, houve pequeno aumento da área com tomate rasteiro, segundo Deleo, do Cepea. Tomate no deserto Na China, o tomate é plantado na semidesértica área em volta da cidade de Urumqi, em Xinjiang, no noroeste do país. Por causa do clima extremamente frio, a colheita só é feita durante um período de cerca de 70 dias. Por outro lado, as temperaturas baixas facilitam a estocagem. Sozinha, Xinjiang é a terceira maior produtora mundial de tomate, atrás apenas dos EUA e da Itália. A região registra uma produção anual média de 500 mil toneladas de derivados do produto, feita por 137 unidades de processamento, segundo o Ministério do Comércio chinês. Uma das principais importadoras é a Atlântica Foods, de São Paulo, que começou a trazer polpa de tomate há quatro anos. Nesse período, já levou polpa de tomate para países como a Argentina, o Chile e a Colômbia, além do Brasil. O empresário Vlamir Breternitz, da Atlântica, que visitou Xinjiang, disse que a colheita é quase totalmente mecanizada e que os fornecedores escolhidos cumprem requisitos internacionais e exportam para outros países. Responsável pela comercialização, sua filha Lissandra explica que, hoje, consegue vender a polpa de tomate chinesa numa fábrica de Goiás a um preço 20% menor do que o concorrente local. "Outra vantagem é que o padrão de qualidade chinês é alto e não varia tanto", diz. Os clientes estão principalmente em Goiás, mas também em São Paulo e no Nordeste. O percentual de polpa de tomate chinês nessas fábricas varia de pouco menos de 10% a até 70% do total. Esta notícia foi publicada em 09/04/2013 no site www1.folha.uol.com.br. As informações contidas são de responsabilidade do autor.