México — suco de laranja
Balanço de oferta e demanda[1] — 1992 a 1995 (t a 65° Brix)

Ano-safra	Estoque inicial	Produção	Importação	Exportação	Consumo interno	Estoque final
1992	0	14.000	0	7.000	2.000	5.000
1993	5.000	25.000	0	23.000	2.000	5.000
1994	5.000	36.000	0	39.000	2.000	0
1995	0	73.000	0	68.000	2.000	3.000

Fonte: USDA, out. 1995.
[1] Comercialização iniciando-se em 1º de janeiro.

solos pantanosos ou a forte valorização das terras, devido ao potencial turístico.

Ademais, mesmo tendo promovido recentemente maior adensamento no plantio, os citricultores norte-americanos fatalmente esbarrarão no limite técnico desse recurso, além de não conseguirem competir com os custos de produção brasileiros, dado o alto peso do custo da mão-de-obra naquele país.

Outro fato marcante na agenda dos citricultores paulistas diz respeito à movimentação da indústria brasileira no sentido de prover sua própria produção da fruta. Embora não formalmente contabilizado, crê-se que o percentual de pomares próprios oscile entre 15 e 25% do total no estado de São Paulo. Além do mais, a essa tendência se agregam outros acontecimentos igualmente preocupantes, tais como algumas substituições de pomares pelo cultivo da cana-de-açúcar, e que sinalizariam uma alteração importante no perfil mercadológico do complexo citrícola brasileiro.

Por último — mas não menos importante — podem-se mencionar tanto as modificações por parte dos desejos dos consumidores em relação à qualificação do suco em si, como também as prementes necessidades no que diz respeito à diversificação dos mercados adquirentes do produto brasileiro.

No que tange ao primeiro aspecto, já ao início de maio do ano passado, o USDA informou que se estaria alterando o perfil do consumo da bebida naquele país. Isto porque, enquanto as vendas varejistas de 1993/94 deveriam permanecer praticamente idênticas às da temporada passada, previa-se um avanço de 14% nas vendas do produto pasteurizado. Em outras palavras, a participação deste último sobre o total consumido da bebida passaria de 22,6% em 1992/93 para quase 26% em 1993/94.

O segundo aspecto — a necessária diversificação dos mercados compradores — tem sido encarado com especial atenção por parte de todos aqueles que fazem parte do complexo citrícola. Dado que a produção norte-americana do suco deverá expandir-se consideravelmente a curto e médio prazos, e sendo óbvio que não pode haver oferta sem demanda, caso não se aumente solidamente o consumo efetivo da bebida, as cotações da commodity fatalmente refletirão esse descasamento, afetando de modo negativo todo o sistema.[1]

Não é de surpreender, portanto, que desde março de 1993 o suco pasteurizado fabricado pela Tropicana Products Inc. (a maior empresa do ramo nos EUA) esteja sendo vendido na Argentina. De fato, trata-se de iniciativa que se enquadra em uma estratégia de *marketing* considerada vital no presente momento: cativar tanto os consumidores já afetos às bebidas derivadas de frutas — caso da Argentina — como aqueles que apenas recentemente tiveram contato com o bom produto — caso do Japão.

IRENE RAGUENET TROCCOLI

[1] Por outro lado, é bom lembrar que há opiniões mais otimistas em relação à previsível concorrência, encarando-a como fator de expansão da demanda (tendo em vista os preços internacionais do suco, conseqüentemente menores), o que terminaria por gerar outra vez insuficiência da citricultura norte-americana e subseqüentes oportunidades novas para os produtores brasileiros.

PRODUTOS BÁSICOS

Padrões alimentares no Brasil

O poder de compra do salário mínimo em termos de arroz e feijão em 1995 está longe de ser excepcional. A produção desses alimentos tem ainda um enorme espaço para crescer, caso se deseje alcançar um padrão de alimentação minimamente adequado.

É interessante observar que a combinação arroz-feijão, base alimentar da população brasileira, resulta numa rica mistura sob o ponto de vista nutricional. O

feijão é predominantemente uma fonte de proteínas. Possui em média 25% de proteína bruta, o que em termos percentuais o torna praticamente equivalente à carne bovina. O *mix* de aminoácidos presentes em cada um destes alimentos, no entanto, é o que determina o valor biológico[1] de sua proteína, que no caso da carne bovina é bem superior ao do feijão. O valor nutritivo da proteína do feijão, portanto, é baixo, quando utilizado como única fonte protéica.

A combinação da leguminosa com outros alimentos protéicos compõe uma mistura de proteínas mais nutritiva que o feijão sozinho. Neste sentido, é importante notar o efeito complementar das proteínas do arroz e do feijão: o feijão é pobre em aminoácidos sulfurados e rico em lisina, enquanto o arroz é pobre em lisina e relativamente rico em aminoácidos sulfurados. Os dois alimentos combinados numa proporção adequada resultam numa mistura de proteínas de mais alto valor biológico. Certamente essa mistura não é completa, até porque o arroz é predominantemente uma fonte de calorias e não de proteínas. Seriam necessários mais aminoácidos sulfurados, vitamina A e cálcio. Esses aminoácidos seriam fornecidos por carnes, e as vitaminas e sais minerais pelas hortaliças.

Brasileiro come pouco

	Atual	Ideal	Déficit absoluto
Arroz polido	136	241	105
Feijão	46	129	83

Fontes: Anfar, Conab, IBGE.
Nota: Brasil: comparativo entre o consumo diário ideal (padrão FAO) e o consumo *per capita* atual (média dos últimos cinco anos); g/hab./dia.

Carnes e hortaliças, no entanto, são produtos de elevada elasticidade-renda, ou seja, seu consumo é altamente estimulado em condições de aumento de renda real. O padrão de consumo alimentar se alteraria com o desenvolvimento econômico e "à medida que as famílias passam de níveis mais baixos para níveis mais altos de renda, elas adquirem os padrões de consumo das famílias que lá já estão".[2] Nessa graduação, produtos como arroz, feijão e mandioca perdem importância, ganhando ênfase carnes, leite e ovos.

Padrões de consumo: massificação ou individualização?

Vários elementos culturais podem ser arrolados na formação do padrão alimentar brasileiro, fortemente impregnado pelos hábitos de nossos colonizadores e da Europa de um modo geral. A sociedade colonial inferioriza os produtos tipicamente tropicais enquanto valoriza os de clima temperado. O processo de urbanização, concentrando a massa populacional nas grandes cidades, acentua ainda mais os hábitos alimentares distantes das possibilidades de produção locais.[3] Posteriormente, com a modernização do país, a comunicação de massa reforça ainda mais esses hábitos. Na mídia, "a banana, o feijão e a farinha de mandioca aparecem ligados aos pobres, incultos e subdesenvolvidos, enquanto a maçã, o pão branco e os cremes se relacionam aos cultos, ricos e desenvolvidos".[4] A política de abastecimento alimentar que se estabeleceu a partir de meados dos anos 60 também contribuiu para consolidar os hábitos culinários distantes de nossa capacidade produtiva, visto que privilegiou importações de produtos pouco adaptados às condições agroecológicas brasileiras, como é o caso do trigo.

A noção de que houve uma padronização dos hábitos alimentares segundo um modelo europeu e norte-americano nas camadas sociais mais ricas das cidades do Terceiro Mundo começa a ser antagonizada por um movimento internacional de reestruturação do sistema agroalimentar que estaria registrando o surgimento de padrões mais flexíveis na oferta agrícola. Em outras palavras, estaria havendo um esgotamento do modelo *fordista* do pós-guerra, distanciando o consumidor de um padrão massificado e abrindo caminho para uma nova forma de produção com produtos finais cada vez mais diferenciados. Novos valores vão sendo acrescentados às formas cada vez mais pessoais de consumo, crescentemente influenciadas por uma preocupação com o meio ambiente e a saúde.

Essa tendência, no entanto, não estaria totalmente disseminada no Brasil, uma vez que os complexos agroindustriais brasileiros "não perderam ainda a rigidez característica da produção nos moldes *fordistas*".[5] Já existe porém uma divisão entre os padrões massificados e a tendência mundial à flexibilização. Neste sentido, a oferta agrícola no Brasil tem-se adaptado a dois grupos de consumidores: um grande gru-

[1] Valor biológico é uma medida da qualidade nutricional das proteínas contidas nos alimentos.
[2] Homem de Melo, Fernando et alii. A questão da produção e do abastecimento alimentar no Brasil. Um diagnóstico macro com cortes regionais. Org. Maria Nazareth Aguiar. Brasília, Ipea, Iplan, Pnud; Agência Brasileira de Cooperação, 1988.
[3] Produção de alimentos para consumo doméstico no Paraná. Iapar, maio 1994.
[4] Id.
[5] Carmo, Maristela S. do. Reestruturação do sistema agroalimentar no Brasil: a diversificação da demanda e flexibilidade da oferta. Campinas, Unicamp, 1994. Tese de doutoramento.

Consumo *per capita* muito inferior ao recomendado pela FAO

Produtos	Consumo ideal padrão FAO	Consumo médio brasileiro	Déficit alimentar	
			Absoluto	%
Arroz polido	88	50	38	43
Feijão	47	17	30	36

Fontes: Anfar, Conab, IBGE.
Nota: Arroz e feijão: quadro comparativo entre o consumo ideal (recomendado pela FAO) e consumo *per capita* atual (média dos últimos cinco anos); kg/hab./ano.

po que consome alimentos básicos e outro, bem menor, correspondendo às camadas sociais de renda semelhante aos padrões europeus e norte-americanos, que podem consumir produtos diversificados e sofisticados.

Arroz e feijão serão sempre estigmatizados como alimentos de pobres?

Dessas considerações podem-se extrair duas noções importantes, no que se refere ao consumo de produtos básicos como o arroz e o feijão. Uma diz respeito à própria trajetória de sua demanda no Brasil, tradicionalmente rígida em resposta às variações de preço ou renda. Sabe-se que o consumo de cereais e leguminosas está associado a uma dieta extremamente saudável, onde esses alimentos estariam na base de uma pirâmide alimentar cujo topo seria ocupado pelas proteínas de origem animal. Esse importante conhecimento poderá, no futuro, ajudar a criar uma nova imagem do arroz e do feijão, ainda que apresentados de forma diferenciada (arroz integral, feijão orgânico etc.) junto aos consumidores de alta renda.

Outro aspecto importante é que no Brasil sequer se resolveu a questão alimentar do ponto de vista quantitativo, estando o consumo *per capita* desses alimentos em níveis ainda muito baixos, indicando que há muito espaço ainda no mercado interno para assimilar um substancial crescimento de produção.

Consumo e Plano Real

Muito se comentou que a estabilização econômica aqueceu o mercado de alimentos e provocou a expansão do consumo e da produção física. Esta expansão, no entanto, teria sido diferenciada. Há um consenso entre a Abia (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação) e a Abras (Associação Brasileira dos Supermercados) de que houve um deslocamento da demanda de produtos básicos em direção a fontes de proteínas mais "nobres" e produtos de maior valor agregado.

É interessante notar, porém, que o ganho de poder aquisitivo da população não é evidente quando se calculam as quantidades de arroz e feijão que podem ser adquiridas com um salário mínimo. Conforme se pode constatar no gráfico, o poder de compra do salário mínimo em termos desses produtos em 1995 não é um número excepcional. A irregularidade do poder de compra do salário mínimo advém, naturalmente, da maior volatilidade dos preços dos alimentos.

A redução das taxas inflacionárias por si só não foi suficiente para elevar a renda real dos consumidores mensurada pelo salário mínimo. Por outro lado, a fraca evolução dos preços agrícolas nos três principais níveis de comercialização ajudou a sustentar inclusive as baixas taxas de inflação observadas em 1995. Observem-se na tabela abaixo as variações negativas do agregado arroz-feijão no IPC que compõe o IGP-DI da Fundação Getulio Vargas.

Âncora feijão-com-arroz

Meses	Variação mensal (%)	
	1994	1995
Janeiro	44,32	-1,81
Fevereiro	53,25	-3,83
Março	60,89	-0,92
Abril	28,66	-0,29
Maio	28,18	-2,31
Junho	45,15	-0,12
Julho	34,03	0,47
Agosto	-3,2	3,06
Setembro	-3,24	2,14
Outubro	7,49	—
Novembro	0,13	—
Dezembro	-3,71	—

Fonte: Centro de Estatística de Preços/Fundação Getulio Vargas.
Nota: Arroz e feijão: variações de preços do agregado no IPC que compõe o Índice Geral de Preços da Fundação Getulio Vargas, janeiro de 1994 a outubro de 1995.
Obs.: De janeiro a julho de 1994 medido em cruzeiros reais. De agosto de 1994 em diante medido em reais.

Ainda há muito espaço para a produção crescer

Brasil — oferta necessária para atender às recomendações da FAO para alimentação (em mil t)

	Consumo ideal (Kg/hab./ano)	Oferta necessária	Oferta atual[1]	Diferencial	
				Absoluto	%
Arroz (base casca)	125	20.635,4	11.243	9.392,4	45,5
Feijão	47	7.758,9	3.192,4	4.566,5	59

Fontes: Anfar, Conab.

[1] Produção da safra 1994/95, segundo a Conab.

Arroz e feijão: poder de compra do salário mínimo médio anual na cidade de São Paulo

(salário mínimo/preços no varejo)

Ano	Arroz	Feijão
1980	144	66
1981	174	68
1982	152	142
1983	128	73
1984	127	59
1985	121	91
1986	121	80
1987	149	78
1988	136	78
1989	151	72
1990	152	74
1991	108	92
1992	132	89
1993	152	90
1994	112	52
1995	143	74

Fonte: FGV, IEA.

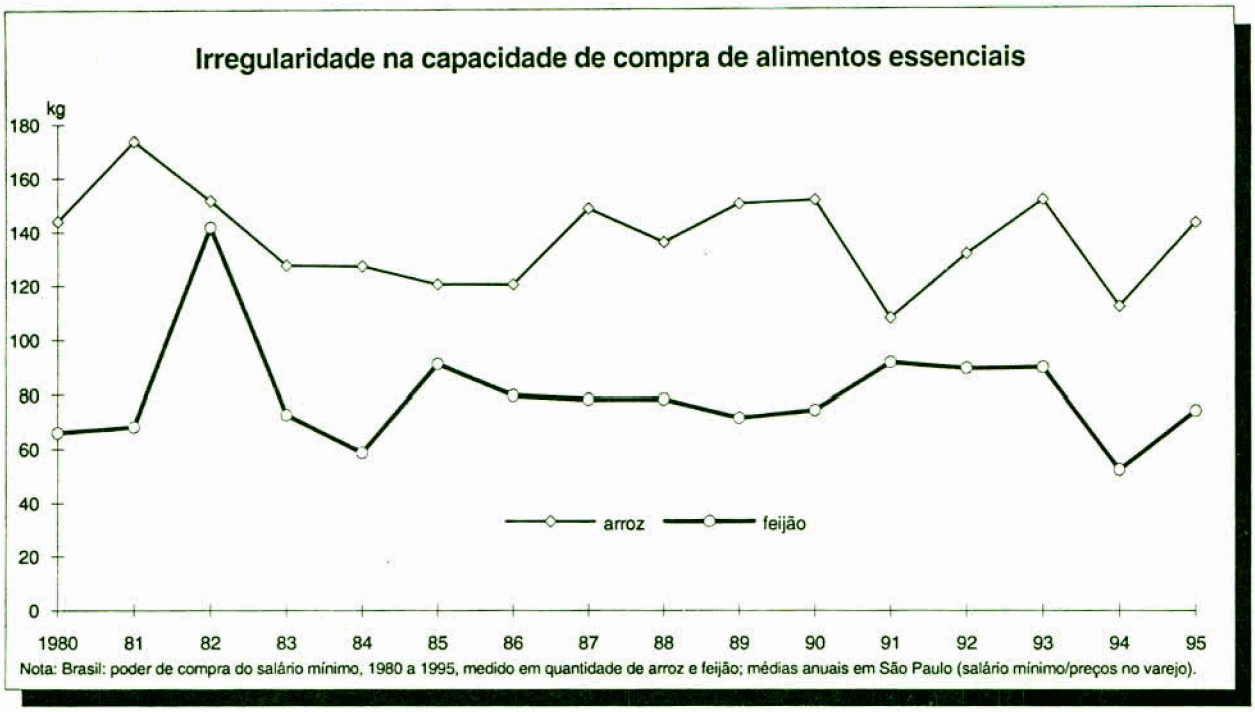
Consumo aquém dos padrões da FAO

A elevada variabilidade entre os números referentes ao poder de compra, no período 1980-1995, limita o estabelecimento de projeções para anos futuros, uma vez que os coeficientes de correlação encontrados indicam reduzido grau de confiabilidade, dificultando o ajustamento da linha de tendência. Isto é um indicativo de que a política macroeconômica está longe de garantir a estabilidade no que tange aos padrões de capacidade de compra de alimentos essenciais.

Levando-se em conta as peculiaridades da dieta tradicional brasileira, a FAO/ONU projetou o consumo ideal para o arroz e o feijão no país. Conforme se pode constatar na tabela, o diferencial entre a quantidade ideal e a quantidade consumida é bastante expressivo. O brasileiro come em média 46g de feijão por dia, quando deveria comer pelo menos 130g. A ingestão diária de arroz, por sua vez, é de 136g, muito distante do nível ideal de 240g

Com base nessas informações, pode-se realizar um exercício onde, *grosso modo*, tem-se a produção agrícola necessária para satisfazer a demanda potencial desses produtos. Para atingir um padrão nutricional ideal, a safra de arroz deveria ser no mínimo de 20,6 milhões de toneladas e a de feijão, 7,7 milhões. Atualmente essas safras estão na ordem de 11,2 milhões e 3,2 milhões de toneladas respectivamente.

Os números são significativos. Para o arroz, quase seria necessário produzir uma outra grande safra, a fim de atender às exigências nutricionais adequadas, e para o feijão, uma nova safra ainda maior do que atual.



Nota: Brasil: poder de compra do salário mínimo, 1980 a 1995, medido em quantidade de arroz e feijão; médias anuais em São Paulo (salário mínimo/preços no varejo).

Não é novidade dizer que há ainda um grande espaço para a produção de alimentos crescer no país. Mostrar isso com números, no entanto, é sempre oportuno, na medida em que mais uma vez se levantam as razões estruturais pelas quais grande parte da população permanece com restrito acesso até mesmo à simplicidade cotidiana do arroz com feijão.

ELIANA CONDE BARROSO LEITE VIGLIO

VINHO

A desastrosa invasão dos importados

Longos anos de aprimoramento da produção vinícola estão sendo jogados fora, pois as importações que vêm inundando o mercado brasileiro são, em grande medida, de produtos adulterados e de qualidade bastante duvidosa.

O Centro Nacional de Pesquisas de Uva e Vinho, da Embrapa, sediado em Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, divulgou há algumas semanas o trabalho intitulado A competitividade da vitivinicultura brasileira, resultado de um esforço conjunto que envolveu o Banrisul, o Sebrae-RS e a Embrapa. Trata-se de um texto bastante esperado, resultado de alguns anos de pesquisa e que constitui mais uma prova do amadurecimento da produção vinícola brasileira. Aliás, corroborando essa afirmativa, um vinho brasileiro acaba de ser laureado com mais uma distinção internacional. O vinho Millésime (selecionado de uma safra excepcional, a de 1991), da Cooperativa Vinícola Aurora, obteve em Londres, em outubro, o terceiro lugar entre os melhores vinhos tintos (Cabernet Sauvignon, no caso) na The 26th International Wine and Spirit Competition.

O processo de melhoramento dos vinhos brasileiros não é recente, pois há muitos anos colhem-se os resultados dos cuidados com a tecnificação das agroindústrias, originariamente adotados para suprir deficiências da produção agrícola e, no âmbito das propriedades rurais, cuidou-se de introduzir novas cepas européias.

Apesar de estar reconhecidamente melhor a cada ano, a viticultura do país vem enfrentando um grave problema, na competição, em seu próprio mercado, de produtos estrangeiros freqüentemente de qualidade inferior. Segundo comentários do subsetor, boa parte dos vinhos que o consumidor brasileiro tem adquirido por preços vantajosos nas gôndolas dos supermercados não só apresentam sérias irregularidades na fabricação, como a adição de açúcar, como não passariam em um teste de comprovação de nacionalidade. Cita-se como exemplo o caso de alguns Liebefraumilch apresentados como alemães, mas que de teutônicos só têm os grafismos de seus rótulos, pois as garrafas seriam preenchidas com vinhos doces búlgaros, turcos e até sul-africanos.