três casos: extinção dos maços com menos de 20 cigarros,[4] restrição do uso de máquinas de venda automática de cigarros e extinção da distribuição de brindes (a não ser em lugares onde seja proibido o acesso a menores de 18 anos).

Ao que tudo indica, o final desta contenda ainda se encontra distante. Isto porque, no nível jurídico, as propostas da FDA poderão vir a ser alteradas pelas cortes norte-americanas, o que explica por que o governo do país vem mantendo abertos os canais de conversação com as empresas que desejem apresentar propostas de restrições voluntárias à propaganda de cigarros. De fato, o meio jurídico dos EUA sabe que, até o final de 1996, o Congresso não deverá rejeitar as determinações da FDA nem aprovar nova legislação antitabagista. Ademais, poderão se passar de dois a três anos antes que a deliberação sobre o assunto se inicie por parte da Suprema Corte, prazo durante o qual também se prevê que o cumprimento das determinações da FDA seja prejudicado por recursos apelativos impetrados basicamente pela indústria cigarreira.

IRENE RAGUENET TROCCOLI

[4] Devido ao seu preço mais em conta do que o dos maços de 20 cigarros, crê-se que tenham maior apelo junto aos fumantes mais jovens. Além do mais, a sensibilidade dos jovens ao preço dos cigarros foi comprovada através de estudos econométricos realizados por pesquisadores do Instituto Nacional do Câncer dos EUA, da Universidade de Illinois e da Escola de Saúde Pública da Universidade de Harvard, que mostravam que um aumento de 10% no preço dos cigarros diminuiria em pelo menos 10% o consumo junto aos adolescentes, enquanto junto à população adulta a queda seria de 4%.

TOMATE INDUSTRIAL

Chile — um exemplo de eficiência

A proximidade da entrada do Chile no acordo de área de livre comércio com os demais países do Mercosul suscita mais uma vez preocupações com a produção interna de tomate. O Chile possui vantagens comparativas e a indústria brasileira tem importado polpa desse país sistematicamente, em detrimento da produção interna.

As necessidades industriais da cadeia agroindustrial do tomate no Brasil giram em torno de 1 milhão de toneladas anuais, enquanto a oferta oriunda das lavouras brasileiras oscila em torno de 850 mil toneladas em média. Este déficit anual é suprido com importações de polpa para reprocessamento, de onde será posteriormente obtido o produto final.

O grau de vinculação do setor primário ao industrial nesta integração é tão acentuado que o primeiro tem o seu comportamento praticamente dependente das estratégias industriais. O desvio do tomate industrial para o mercado *in natura* é uma forma de fugir dessa *camisa-de-força*. As limitações a tal procedimento vão desde a inadequação das variedades e do próprio sistema cultural às exigências do mercado consumidor (a lavoura é rasteira, muitas vezes os frutos tocam o chão) até o alto risco do próprio mercado, pois uma situação de sobreoferta no mercado *in natura* é sempre desastrosa no tocante a preços, devido à alta perecibilidade dos frutos.

Nos últimos anos, importar polpa do Chile passou a ser muito mais vantajoso para as indústrias do que adquirir a produção brasileira, o que limitou a expansão desta. Apesar disso, novas fronteiras de produção foram surgindo (cerrado goiano e mineiro, e ainda oeste da Bahia), ao passo que algumas regiões tradicionais entraram em decadência (São Paulo e eixo agroindustrial Petrolina—Juazeiro no vale do Rio São Francisco). Estes movimentos refletem o direcionamento da indústria para áreas ecológica e geograficamente mais favoráveis, evitando as áreas de doenças na lavoura, como aconteceu no submédio São Francisco, ou selecionando as áreas que de fato propiciem estabilidade e qualidade na oferta (vitais para o processador) e com maior possibilidade de determinação de preços da matéria-prima. Quanto maior é o leque de possibilidades do produtor em termos de mercado para outras culturas, maior é o seu poder de barganha nas negociações de preços com a indústria. Os preços do tomate rasteiro são previamente fixados em acordos formais com a indústria. Mas as dificuldades para estabelecê-los são por vezes intransponíveis, e em muitos casos não ocorre acordo.

Importações: a melhor saída para as indústrias?

Importar a polpa já processada (pronta para o segundo processamento, pelo qual se obtém o produto final, ou seja, extrato, molho refogado, *catchup* ou purê) significa eliminar toda uma etapa da cadeia de processamento e com ela suas desvantagens. Normalmente, a indústria indica as variedades a serem plantadas, em função de suas exigências industriais de coloração, Brix e acidez, assim como estabelece contratos formais de fornecimento com os produtores rurais. Tem muitas vezes que se preocupar com o transporte do produto até a fábrica, receber o tomate *in natura* e esmagá-lo até a obtenção do primeiro processado, equivalente à polpa importada. Ou seja, a indústria, como em quase todas as integrações agroindustriais, não se envolve na produção agrícola, não assumindo portanto os seus riscos. Entretanto tem de acompanhá-la de muito perto, garantindo o seu próprio abastecimento na quantidade e qualidade desejadas. Administrar o inevitável conflito de preços também é uma tarefa desagradável. Por que fazê-lo quando se pode comprar polpa do exterior a preços competitivos?

Preços da polpa importada são competitivos

Brasil — preço médio FOB da polpa de tomate importada 1991 a 1996

Ano	Preço médio (US$/t)
1991	840,00
1992	1.100,00
1993	990,00
1994	1.010,00
1995	860,00
1996*	900,00

Fonte: Secex.
* De janeiro a julho de 1996.

A formalização de acordos comerciais com o Chile na década de 90 facilitou ainda mais as aquisições externas da indústria. Uma crise na produção agrícola em 1991 levou o governo a isentar de tarifa as importações no âmbito da Aladi para cotas de até 10 mil toneladas de polpa, procedimento que vigorou até o ano seguinte. Posteriormente, passou a vigorar o Acordo de Alcance Parcial, da Aladi, que também conferia um tratamento tarifário diferenciado para o produto, reduzindo a sua taxação total. Esse acordo concedia uma margem preferencial de 70% sobre o total importado que fica isenta de alíquota, passando a antiga TAB — tarifa aduaneira do Brasil — a incidir sobre os 30% restantes, o que conferia, no final, uma tarifa média muito reduzida sobre as importações — e sem restrição de cota. A antiga TAB, que variava entre 20 e 30%, foi substituída pela TEC (tarifa externa comum), atualmente fixada em 14%.

Na realidade, o acordo efetuado recentemente com o Chile não mudará muito a situação, a não ser pela redução na tarifa de exportação. Por ser um produto considerado sensível (a Argentina, por exemplo, tem 100% de isenção e grande interesse em mandar polpa para o Brasil), foram novamente estabelecidas cotas, crescentes até 2004, mantendo-se a margem preferencial de 70%. Assim, a partir de 1º de outubro de 1996, para uma cota inicial de 35 mil toneladas de polpa, 70% estarão isentos de alíquota, ficando os 30% restantes taxados pela TEC de 14%, o que resulta num imposto de importação final de 4,2%. A cada ano seguinte, a cota se ampliará, passando a crescer 3 mil toneladas por ano, até atingir 53 mil toneladas em 2004. Para importações acima da cota, vigora o anexo 2 do acordo, referente a produtos sensíveis: a margem preferencial para isenção de alíquota passa a ser de 30%.

O custo da polpa chilena é considerado pelas indústrias muito competitivo em comparação com a similar brasileira; caso contrário, elas não estariam efetuando as importações. Esta última informação é pouco acessível, por se tratar de estratégia industrial dificilmente divulgada. A Etti (Etti Produtos Alimentícios Ltda.), contudo, informou que o seu custo de produção de polpa, incluindo gastos com tambores e sacos assépticos, está atualmente em torno de US$750/t. O preço médio da polpa chilena nos anos 90 flutuou razoavelmente acima desse patamar (em torno de US$980/t na média do período 1991-96, segundo o Secex). Diante desse dado, deve-se levar em conta que um preço apenas não compõe todo um comportamento industrial. Além disso, a polpa chilena é sabidamente superior à brasileira no que se refere às características que determinam o rendimento industrial (Brix, coloração, ph, presença de fungos etc.).

As importações chilenas tornaram-se também muito importantes em termos de participação no total importado pelo Brasil (ver tabela 2).

O agroindustrial chileno: um exemplo de eficiência

É interessante conhecer um pouco da cadeia do tomate industrial no Chile, até mesmo pelo fato de que o Brasil ser importador e o Chile exportador parece paradoxal, tendo em vista a diferença no que diz respeito às respectivas extensões territoriais.

O tomate é a hortaliça mais importante cultivada no Chile, tanto em superfície como em volume de produção. Na temporada 1994/95, foram cultivados em todo o país cerca de 23 mil hectares, sendo 12 mil dedicados ao tomate industrial. Numa área relativamente menor que a do Brasil, o Chile obtém uma produção praticamente equivalente à nossa. Nesse período, a produção chilena de tomate rasteiro alcançou 795 mil toneladas, enquanto o Brasil colhe em anos normais cerca de 850 mil, ocupando uma área em torno de 18 mil hectares. Assim, evidenciam-se as diferenças de produtividade: enquanto a média brasileira está em torno de 47t/ha, a chilena alcança 66,2t/ha.

Chile terá posição confortável como fornecedor

Brasil — polpa de tomate — importação total e
Chile — participação percentual no total

Período	Chile		Brasil		Participação percentual das exportações chilenas no total Brasil em	
	Quantidade (mil t)	Valor (mil US$)	Quantidade (mil t)	Valor (mil US$)	Quantidade	Valor
1991	10,33	8,44	17,55	14,76	59	57
1992	32,05	35,41	32,57	35,94	98	98
1993	18,84	19,57	31,68	31,57	59	62
1994	6,52	7,61	30,06	30,57	22	25
1995	29,28	25,39	31,82	27,65	92	92
1996*	14,11	12,99	17,14	15,54	83	83

Fonte: Secex.
* De janeiro a julho de 1996.

O Chile abastece o Brasil com polpa nos meses iniciais de cada ano, sobretudo no mês de fevereiro, que é justamente o período da entressafra brasileira. Nossa colheita se inicia em julho e se estende até novembro de cada ano. O plantio no Chile se inicia em setembro/dezembro e a colheita se dá de janeiro até abril.

Em vários aspectos o Chile é um país ideal para a atividade agroprocessadora do tomate. O clima onde é cultivado o tomate é seco, com baixa umidade relativa do ar (o que diminui sensivelmente a incidência de fungos e bactérias); a competição com países vizinhos é relativamente pequena e o fortalecimento das ligações comerciais com a América do Norte capacitaram a indústria a crescimento tal que o país emergiu como o maior exportador de polpa na América do Sul.

A produção agrícola está localizada na parte central do país, no vale de extensão longitudinal localizado entre os Andes e o litoral do Pacífico. As condições ecológicas para a lavoura no Chile não poderiam ser melhores: a região do vale central tem um verão seco aliado a um bom suprimento de água oriundo das neves dos Andes. Além disso, a acentuada variação térmica diária (dias quentes e noites frias), durante a fase vegetativa da lavoura, permite a obtenção de um fruto acentuadamente vermelho. A cor vermelha do tomate é oriunda de um pigmento chamado licopeno. Cientistas anunciaram que o licopeno é uma substância inibidora de câncer gástrico e de próstata. O Japão, que compra a pasta chilena para reprocessar, já está fazendo o *marketing* para seus produtos finais com ênfase na maior quantidade de licopeno do tomate que utiliza. Além disso, quanto maior é o teor de licopeno, maior o rendimento industrial.

A exemplo do que ocorre no Brasil, a maioria dos produtores rurais estabelece contratos formais com a indústria para o fornecimento da matéria-prima. As áreas ocupadas com o tomate industrial alcançam em média de 4 a 5ha/produtor, com um máximo de 20ha. Alguns analistas consideram que a produtividade das lavouras e a qualidade dos frutos chilenos são comparáveis aos resultados alcançados na Califórnia, notável centro produtor. Segundo a Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), órgão vinculado ao Ministério da Agricultura do Chile, cerca de 3 mil agricultores estão envolvidos na produção do tomate industrial, que se cultiva em regiões próximas às plantas processadoras. A tecnologia é avançada, caracterizada pelo uso de híbridos (a utilização de sementes híbridas é extremamente eficaz para aumentar a produtividade da lavoura). Produtores mais eficientes chegam a alcançar 100t/ha. A indústria chilena se especializou na exportação. Existem cerca de 10 grandes companhias, e em média apenas 15% da produção são destinados ao

Brasil e Japão são os principais compradores

Chile — polpa de tomate — perfil das exportações por destino —1995

País	Toneladas
EUA	6,764
Brasil	45,753
Japão	13,770
Itália	9,718
Venezuela	5,767
Argentina	4,881
Guatemala	2,976
Colômbia	2,548
Suíça	2,310
Honduras	1,919
Equador	1,879
Outros	8,348
Total	106,633

Fonte: *Tomato News.*

Empresas, localidades e capacidade de processamento de matéria-prima

Empresa	Localidade	Capacidade
1 - Frutos do Vale	Petrolina (PE)	Polpa conc.: 1.200 t/dia
		Cubeteados: 140 t/dia
2 - Palmeron	Juazeiro (BA)	Polpa conc.: 200 t/dia
	Belo Jardim (PE)	Polpa conc.: 360 t/dia
		Cubeteados: 80 t/dia
3 - Agriter Ind. e Com. de Alim. Ltda.	Cristalina (GO)	Polpa conc.: 500 t/dia
4 - Missioneira Agroindustrial	Unaí (MG)	Polpa conc.: 140 t/dia
5 - MS Alimentos	Itapaci (GO)	Polpa conc.: 600 t/dia
6 - Ind. Alim. Carlos de Brito — Peixe	Pesqueira (PE)	Polpa conc.: 600 t/dia
	Taquaritinga (SP)	Polpa conc.: 420 t/dia
		Cubeteados: 140 t/dia
7 - Conservas Hero S.A.	São Carlos (SP)	Polpa conc.: 640 t/dia
	Janaúba (MG)	Polpa conc.: 200 t/dia
8 - Sofruta Ind. Alimentos Ltda.	José Bonifácio (SP)	Polpa conc.: 500 t/dia
9 - Rieger Agropecuária	Barreiras (BA)	Polpa conc.: 600 t/dia
10 - Agroluza	Ibiapina (CE)	Polpa conc.: 420 t/dia
11 - Centrofruta S.A.	Uberlândia (MG)	Polpa conc.: 300 t/dia
		Cubos cong.: 120 t/dia
12 - Arisco Produtos Alimentícios	Goiânia (GO)	Polpa conc.: 1.200 t/dia
		Cubeteados: 140 t/dia
13 - Paoletti	Araçatuba	Polpa conc.: 1.500 t/dia
		Cubeteados: 140 t/dia
	Petrolina (PE)	Polpa conc.: 920 t/dia
14 - Costa Pinto Ind. Alimentos Ltda.	Petrolina (PE)	Polpa conc.: 920 t/dia
15 - Karambi Alimentos Ltda.	Itacarambi (MG)	Polpa conc.: 140 t/dia
16 - Cica	Monte Alto (SP)	Polpa conc.: 875 t/dia
		Cubeteados: 240 t/dia
	Patos de Minas (MG)	Polpa conc.: 950 t/dia
		Cubeteados: 280 t/dia
	Juazeiro (BA)	Polpa conc.: 1.200 t/dia
		Cubeteados: 195 t/dia
Total		Polpa conc.: 14.385 t/dia
		Cubeteados: 1.495 t/dia
		Cubos cong.: 120 t/dia

Fonte: Nuevo, Paulo Augusto Sacomani. Aspectos da cadeia agroindustrial do tomate no Brasil. *Informações Econômicas*. São Paulo, *24* (2), fev. 1994.

mercado interno. Em função da elevada especialização, em diferentes mercados internacionais as tecnologias disponíveis nas plantas industriais são de última geração. Todas as indústrias possuem *asseptic filling* (processo de preenchimento dos vasilhames do produto final totalmente asséptico).

O país se encontra entre os 10 principais comercializadores de polpa de tomate no mundo.[1]

Entretanto, o setor agroindustrial chileno como um todo também tem enfrentado dificuldades. Os agricultores, em função da alta qualidade de seu produto e das boas condições de rentabilidade que apresentam alguns cultivos alternativos, têm exigido preços maiores à indústria. Para a próxima temporada 1996/97, está haven-

[1] Vale registrar aqui a recente aquisição pela Unilever do Consórcio Agroindustrial de Malloa S.A., a maior indústria alimentar do Chile e segunda maior processadora de tomate no país. Com isto, a Unilever faz sua terceira aquisição na América do Sul, após adquirir a Cica Brasil e a Argentina. Com estas aquisições, a Unilever fortalece notavelmente sua posição no mercado de alimentos na América do Sul.

do dificuldades de contratação da área programada pela indústria. Outro sério fator de limitação é o elevado custo da mão-de-obra, que vem ameaçando a competitividade da polpa no comércio internacional. Para isso, o Chile está se empenhando na mudança tecnológica que permitirá substituir a colheita manual pela mecânica.

Como a produção agrícola brasileira é afetada pela concorrência externa

Considerando a média das importações totais brasileiras de polpa no período 1993-95 (31 mil toneladas) e convertendo-a para o equivalente em tomate *in natura* (conversão 8:1, ou seja, oito partes de tomate *in natura* para produzir uma parte de polpa), conclui-se que nesse período uma quantidade equivalente a 250 mil toneladas anuais de tomate rasteiro deixou de ser produzida no Brasil. Para se ter uma idéia, tal quantidade equivale a um pouco mais que a safra total de Pernambuco, segunda região produtora do país. O Brasil, já tradicional importador de produtos básicos como o arroz e o feijão, consolida-se também como importador de uma matéria-prima que, a exemplo daqueles produtos, certamente poderia ser obtida aqui mesmo.

A única possibilidade de reação do produtor brasileiro diante da concorrência externa seria redução de custos e aumento de produtividade, o que não é fácil devido às atuais condições brasileiras de produção agrícola, sobretudo no tocante a juros, estrutura tributária, custo de insumos e mão-de-obra.

Segundo uma agroindústria do setor, apenas os produtores que alcançarem no mínimo 65t/ha terão condições de sobreviver, estimando-se um custo de produção de 40t/ha. Segundo a mesma empresa, a maioria dos produtores nacionais alcança produtividade em torno de 45t/ha. Já no Chile, o custo de um hectare de tomate está em torno de 45t/ha, mas em contrapartida seus índices de produtividade alcançam 65t/ha.

As indústrias poderão enfrentar escassez de polpa no primeiro semestre de 1997

De acordo com a publicação *Hortinews*, a redução do plantio brasileiro na safra 1996 (em andamento) e a hipótese de escassez de polpa no Chile e no México poderão trazer dificuldades ao abastecimento das indústrias no primeiro semestre de 1997.

A tabela 5 relaciona os principais estados produtores de tomate industrial no país. Pernambuco e Goiás foram os estados que registraram as maiores retrações na área de plantio, 17,2 e 15,4%, em relação a 1995. O único estado a apresentar expansão, Minas Gerais, enfrenta problemas com a requeima, séria doença do tomateiro que pode inviabilizar toda uma produção.

Tomate industrial — produção apenas convencional

Brasil — prognóstico da safra 1996

Estado	Hectares	Em mil toneladas
Pernambuco	5.592,0	210,4
Bahia	2.700,0	91,8
São Paulo	5.280,0	280,0
Minas Gerais	1.970,0	118,2
Goiás	2.650,0	145,6
Total	18.192,0	846,0

Fonte: *Hortinews*.

Apesar de queda na área total de Pernambuco, dois fatos importantes devem ser destacados: o retorno ao plantio de tomate na Fazenda Catalunha, que isoladamente plantou 600ha, e o Projeto Brígida, em Orocó, que implantou 900ha de tomate industrial.

A safra brasileira está se encerrando. As indústrias terão de importar polpa chilena no início de 1997, caso a produção seja insuficiente. Segundo a Odepa, são esperadas boas produções de tomate industrial nos EUA em 1996, inclusive com possibilidade de safra recorde, o que poderia pressionar para baixo os preços da polpa no final de 1996 e início de 1997. Entretanto, há rumores de que o Chile estaria visando principalmente ao mercado japonês (o Japão é o principal parceiro comercial do Chile), o que obrigaria as indústrias brasileiras a procurar a polpa no México ou nos EUA. Segundo a *Hortinews*, mantidas as condições atuais da produção brasileira, serão necessários volumes superiores a 60 mil toneladas de polpa para equilibrar oferta e demanda na próxima temporada. Note-se que este número é notavelmente maior do que o tradicionalmente importado (ver tabela 2) e fornecido pelas próprias empresas. Uma explicação para isso é que o aumento no consumo de produtos de tomate, decorrente da estabilização econômica, aumentou muito as necessidades industriais de matéria-prima, que saíram do tradicional patamar de 1 milhão de toneladas para 1,3 milhão de toneladas/ano.

ELIANA CONDE BARROSO LEITE VIGLIO

Nota — De 18 a 21 de novembro, realiza-se a I Conferência Internacional sobre o Tomate para o Processamento, organizada pela Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária (IPA), e pela American Society for Horticultural Science (ASHS), com o apoio da Mediterranean International Association of the Processing Tomato (Amitom), e da California Tomato Growers Association (CTGA).

De 21 a 22 do mesmo mês, realiza-se o I Simpósio Internacional sobre Doenças Tropicais do Tomate, organizado pela IPA com o apoio da International Society for Horticultural Science (ISHS) e da ASHS. Ambos os eventos terão lugar no Mar Hotel, em Recife, Pernambuco.