

**O IMPACTO DO SUCO DE LARANJA NA ECONOMIA PAULISTA: uma análise atual*****THE IMPACT OF ORANGE JUICE ON THE SÃO PAULO ECONOMY: a current analysis***

Anna Julia Goularte Pereira - annajulia.vanessa@hotmail.com  
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga - Taquaritinga - São Paulo - Brasil

Edemar Ferrarezi Junior - edemar.junior@fatectq.edu.br  
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga - Taquaritinga - São Paulo - Brasil

DOI: 10.31510/inf.v21i2.2078

Data de submissão: 26/09/2024

Data do aceite: 23/11/2024

Data da publicação: 20/12/2024

**RESUMO**

O agronegócio da laranja paulista é uma das atividades agrícolas com maior importância, sendo que 70% da produção vai para as agroindústrias para virar sucos (concentrado e fresco) e ser comercializado para o mundo todo. Assim como as demais culturas presentes no Brasil e estado, a laranja conta com um clima favorável, terras férteis e tecnologias para um plantio eficiente que vem evoluindo ao longo dos anos. O objetivo do trabalho é contextualizar sobre o agronegócio do suco de laranja no Estado de São Paulo, por meio de fatores chave como: os aspectos históricos dessas plantas, as variedades cultivadas, sua cadeia produtiva e sua importância econômica e projeções. Tendo como resultado uma cadeia produtiva que leva em conta as demandas de mercado interno e externo, tendo como principal elo as agroindústrias. Já sua importância econômica está embasada em produtividade de 35,2 toneladas/hectare em São Paulo, 3 milhões de toneladas de sucos exportados, empregando mais de 200.000 pessoas, aquisição de materiais de trabalho, seguro de vida e arrecadação de US\$189 milhões, com um PIB de US\$6,5 bilhões e uma exportação de US\$ bilhões em exportação por ano. Como considerações finais, o objetivo foi alcançado, pois foi apresentado ao longo do trabalho a cadeia produtiva do suco de laranja e sua importância econômica, de acordo com o que foi proposto.

**Palavras-chave:** Agronegócio. Citricultura. Comercialização. Produção Agrícola.

**ABSTRACT**

The agribusiness of São Paulo oranges is one of the most important agricultural activities, with 70% of the production going to the agroindustries to become juices (concentrated and fresh) and be marketed to the whole world. Like the other crops present in Brazil and the state, oranges have a favorable climate, fertile land and technologies for efficient planting that has been evolving over the years. The objective of this work is to contextualize the orange juice agribusiness in the State of São Paulo, through key factors such as: the historical aspects of these plants, the varieties cultivated, their production chain and their economic importance and projections. Resulting in a production chain that takes into account the demands of the domestic

and foreign markets, with agro-industries as the main link. Its economic importance is based on productivity of 35.2 tons/hectare in São Paulo, 3 million tons of juices exported, employing more than 200,000 people, acquisition of work materials, life insurance and collection of US\$ 189 million, with a GDP of US\$ 6.5 billion and an export of US\$ billion in exports per year. As final considerations, the objective was achieved, as the orange juice production chain and its economic importance were presented throughout the work, according to what was proposed.

**Keywords:** Agribusiness. Citrus Production. Commercialization. Agricultural Production.

## 1. INTRODUÇÃO

De acordo com Vignoli, Priano e Ferrarezi Junior (2022), o Brasil se destaca como referência mundial na produção de suco de laranja, com especial ênfase no estado de São Paulo. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), das 16 milhões de toneladas de laranja produzidas no país, aproximadamente 70% são destinadas às agroindústrias de suco. Isso posiciona o Brasil como o principal produtor e exportador global de suco de laranja, tanto concentrado quanto congelado, atendendo à preferência de mercados internacionais por sucos processados em vez de laranjas *in natura*.

De acordo com Andrade e Almeida (2020), os fatores que contribuem para o sucesso do agronegócio da laranja incluem o clima favorável e as terras férteis, que são ideais para a produção de matérias-primas. Além disso, aspectos como o manejo eficiente, a industrialização e a exportação desempenham papéis cruciais. Esses fatores combinados garantem que o suco de laranja brasileiro seja competitivo e de alta qualidade no mercado internacional.

Neves *et al.* (2014) definem o agronegócio brasileiro oferta 53% da produção mundial de suco de laranja. Essa é uma cadeia produtiva muito importante para o mercado interno e externo. O consumo da fruta e seus derivados é comum entre clientes de todas as idades e uma ótima opção para a manutenção e saúde alimentar internacional.

O objetivo deste trabalho é contextualizar sobre o agronegócio do suco de laranja no estado de São Paulo, apresentar aspectos sobre a cultura, as variedades cultivadas, como é sua cadeia produtiva e sua importância econômica e projeções.

A justificativa deste trabalho ocorre pelo desempenho econômico que o suco de laranja tem desde seu ápice e em função das agroindústrias e uma cadeia produtiva eficiente, sendo um tema economicamente fundamental e academicamente indispensável.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo Alves (2015), as árvores de laranjeira são plantas mais conhecidas mundialmente, tendo sua origem sudeste asiático na região central da China. Com mais de 4.000 anos, as plantas de cítricos são conhecidas por diversos nomes que remetem suas espécies e gêneros. A laranjeira, ou como é conhecida cientificamente a *citrussinensis*, é uma fruta largamente conhecida, plantada e consumida.

Conforme Mazochi e Okada (2021), essas plantas asiáticas foram levadas para a Europa durante o período chamado como cruzadas e posteriormente vieram para o continente latino-americano para o Brasil pelos portugueses por volta do século XVI.

### 2.1. Surgimento e evolução do suco de laranja no Brasil

De acordo com Feitosa e Gasparatto (2020), no Brasil, a laranja é consumida principalmente in natura. Em contraste, na Europa e nos Estados Unidos, a laranja é amplamente utilizada na forma de sucos (frescos ou concentrados), como base para refrigerantes de frutas, além de ser empregada na produção de óleos e no aproveitamento do bagaço para geração de energia ou alimentação animal.

As agroindústrias de suco de laranjas nacionais surgiram na década de 1960, impulsionadas pelo significativo potencial citrícola do país. Atualmente, cerca de 74% da produção nacional de laranja e suco está concentrada no estado de São Paulo, que conta com usinas em mais de 20 municípios. Aproximadamente 95% de toda a produção é destinada à exportação, com grande quantidade indo para a Europa. A estrutura econômica de São Paulo garante várias vantagens, que vão de uma oferta e demandas robustas, clima bom para o cultivo, grandes indústrias, infraestrutura logística (caminhões e navios). O Brasil lidera o mercado global de suco de laranja, produzindo 60% dos copos consumidos no mundo, uma posição sem igual em outras *commodities* (Feitosa e Gasparotto, 2020).

O Brasil se destaca por sua prosperidade e biodiversidade, garantindo oportunidades significativas no cenário global. No contexto de avanços tecnológicos, o trabalho anteriormente realizado manualmente agora é otimizado, com maior eficiência e em menos tempo. Inovações genéticas permitiram o cultivo de plantas em condições climáticas variadas, favorecem o Brasil como um dos principais produtores agrícolas do planeta. Entre suas principais culturas, a laranja é notável, com o país liderando o ranking global de exportação. O estado de São Paulo, responde por mais de 28,8% da produção mundial e domina 81,5% do comércio mundial de sucos. Essa

produtividade colabora com a geração de empregos, geração de renda, formação de divisas e na movimentação de uma cadeia produtiva e melhorias em pacotes tecnológicos agrícolas (Andrade e Almeida, 2020).

De acordo com o Portal Coopercitrus (2019), a laranja é cultivada em todo o Brasil, com destaque para o cinturão citrícola que se estende do Paraná até Sergipe, incluindo São Paulo, Minas Gerais e Bahia. O Estado de São Paulo lidera a produção de laranjas, com uma produção 12 vezes superior à do segundo maior produtor, Minas Gerais. A laranja destinada ao abastecimento das agroindústrias de suco é o terceiro produto agropecuário mais importante do estado, superado apenas pela cana-de-açúcar e pela carne bovina, conforme estudos do Instituto de Economia Agrícola (IEA).

## 2.2. Os tipos de laranjas cultivadas no Brasil

Segundo Mazochi e Okada (2021), uma diversidade nas variedades de laranjas cultivadas é fundamental para a colheita ao longo do ano. Ela ajuda a minimizar a concentração de oferta em períodos específicos, permitindo negociar a produção quando os preços estão mais altos e proporcionando à indústria um tempo maior para processar as laranjas para sucos. Além disso, a diversidade contribui para a prevenção de pragas e doenças, otimizando o controle dessas adversidades e reduzir os impactos de condições climáticas adversas que possam surgir.

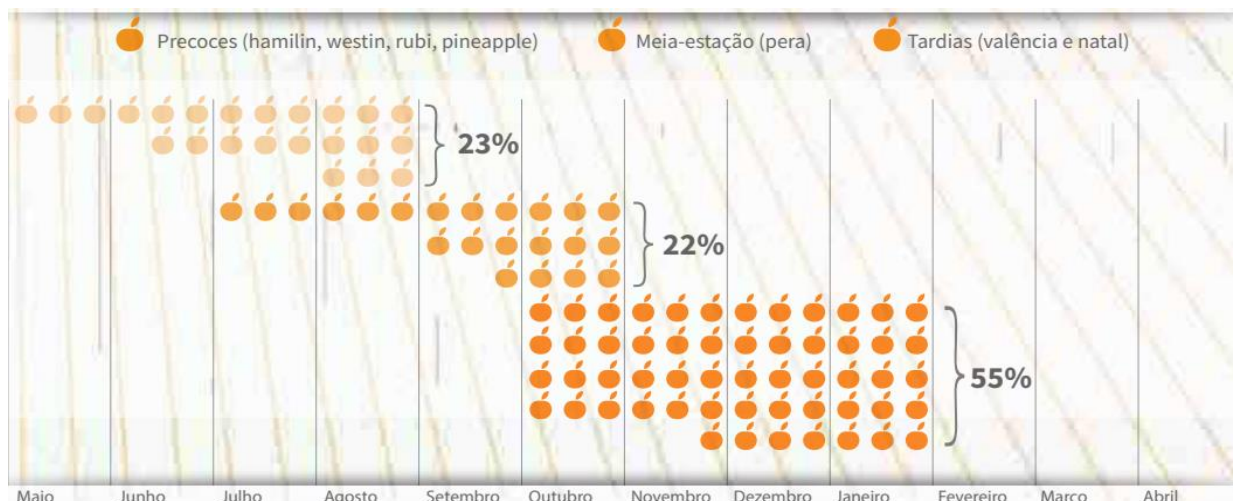
No Brasil, as laranjas são categorizadas em três grupos principais com base no período de colheita: precoces, meia-estação e tardias. Cada um possui variedades específicas com características distintas que atendem a diferentes demandas do mercado (Neves *et al.*, 2007).

Da seguinte forma:

- Categoria precoce que corresponde por frutos que são colhidos no início do período de safra que vai de maio até final de agosto. As principais espécies são disponíveis são: Hamilin, Westin, Rubi e a Pineapple. Representando cerca de 23% da produção total.
- Já a categoria meia-estação: é composta pelos frutos que são colhidos no meio da temporada que tem seu início em meados de julho, mas aumenta em setembro e finda no final de novembro. Tendo como espécie principal a laranja pera que compõe 22% da produção.
- A categoria de laranjas tardias tem seu início em outubro, com pico entre dezembro e janeiro. As espécies são valência e natal, a principal e mais volumosa quantidade é de 55%.

Assim apresentasse o esquema do período de colheita por variedade e seu percentual na produção total estimado. (Figura 1).

**Figura 1:** Período de colheita, levando em conta a variedade e o percentual da produção



Fonte: CitrusBR (2019, p. 8).

Essas plantas se adaptam as regiões que têm variações térmicas, mas em caso de temperaturas maiores que 40°C ou abaixo de 13°C, podem reduzir a qualidade da produção devido à diminuição na fotossíntese. A qualidade do solo também é fundamental para a produtividade; solos úmidos e profundos com pH entre 5,0 e 6,5 são recomendados, enquanto solos arenosos com baixa absorção de água ou terrenos propensos a encharcamento não são. O clima no estado de São Paulo, auxilia o rendimento das laranjeiras, colaborando com o crescimento inicial dos frutos (MAZOCHI e OKADA, 2021).

### 3. METODOLOGIA

O presente estudo ocorreu embasado numa pesquisa de cunho bibliográfico, que segundo Tako e Kameo (2023), consiste no uso de fontes de natureza bibliográficas ou materiais publicados como livros, periódicos, artigos, dissertações, teses, pesquisas ou sites especializados. As palavras-chaves pesquisadas foram: citricultura, história da laranja, mercado de suco de laranja e agronegócio da laranja.

A coleta de dados ocorreu entre julho e setembro de 2022, em livros, artigos e publicações científicas e sites que abordaram o tema proposto. Os materiais utilizados têm um período de publicação de no máximo 10 (dez) anos, no idioma português.

### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme Vidal (2024), a maioria das laranjas produzidas nacional e globalmente são destinadas para as agroindústrias para o processamento. Segundo o Portal CitrusBr (2024), a safra de laranja 2023/2024 formada pelo cinturão citrícola teve um total de 307,22 milhões de

caixas, cujo peso é 40,8 kg/caixa, ficando dentro das previsões. Esse período teve uma redução de 2,22% em relação ao ano anterior.

Na visão de Romano *et al* (2023), o Brasil está passando por um crescimento econômico e industrial, puxado pelo momento e oportunidades de comercializar o suco de laranja no mercado internacional. Sendo essa uma cadeia produtiva muito importante para o agronegócio nacional, gerando divisas, empregos, investimentos e desenvolvimento.

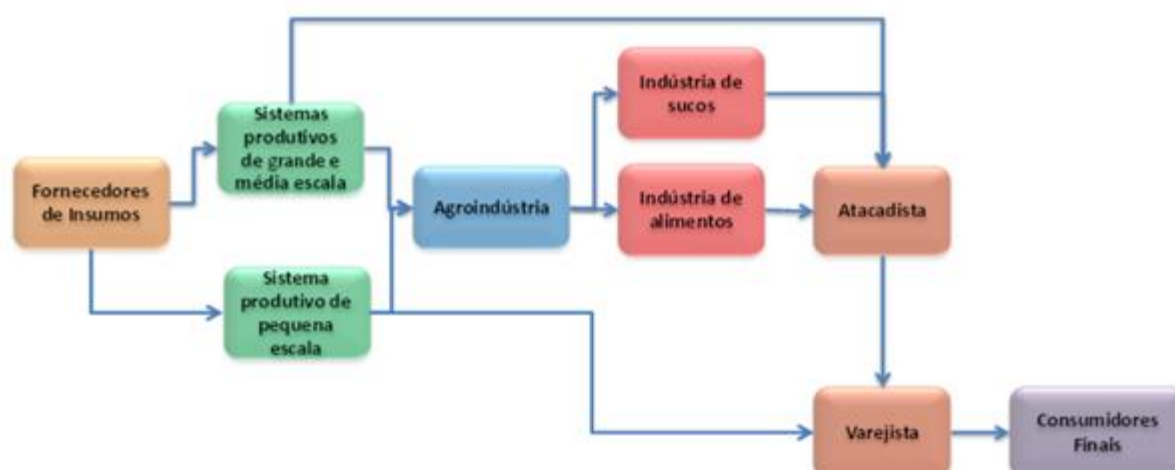
#### **4.1. Cadeia produtiva da laranja no Brasil**

No Brasil sua cadeia produtiva de laranjas para atender o mercado interno e externo é composta da seguinte forma (Osório *et al.*, 2017):

- Insumos e implementos agrícolas: formado por empresas e profissionais que atuam na comercialização e recomendação de agroquímicos, defensivos, mudas, tratores e tecnologias aplicadas no campo. Existe também a presença de instituições de pesquisa, crédito e financiamento agrícola, associações e cooperativas.
- As empresas rurais, formadas por áreas voltadas ao plantio das culturas que podem ser de sistema produtivo integrado ou não junto as agroindústrias processadoras.
- As agroindústrias são empresas que adotam tecnologias para o processamento das frutas para obter sucos, óleos e a na geração de energia ou rações animais.
- As empresas especializadas em distribuição, compostas por grupos que comercializam os produtos no mercado nacional e global.
- E por fim, o consumidor final.

O modelo simplificado de itens que formam uma cadeia produtiva, por meio de um complexo agroindustrial de produtores de laranjas, levando em conta os elos mencionados. (Figura 2).

**Figura 2:** Complexo Agroindustrial de Laranjas.



Fonte: Osorio et al., (2017, p. 49).

Medina (2022) aponta que num ambiente tido como institucional é composto por regras, normas e políticas que ditam como as agroindústrias devem atuar. Por meio de agências reguladoras e a criação de acordos estratégicos entre diferentes atores (governos, Ongs. e empresas) que têm por finalidade desenvolver um ambiente economicamente sustentável.

Já no que tange a um ambiente organizacional é composto por um conjunto de aspectos internos da empresa formado por: pessoas, processos qualificações, aquisição e uso de tecnologias e ajustes as demandas propostas pelo mercado (Medina, 2022).

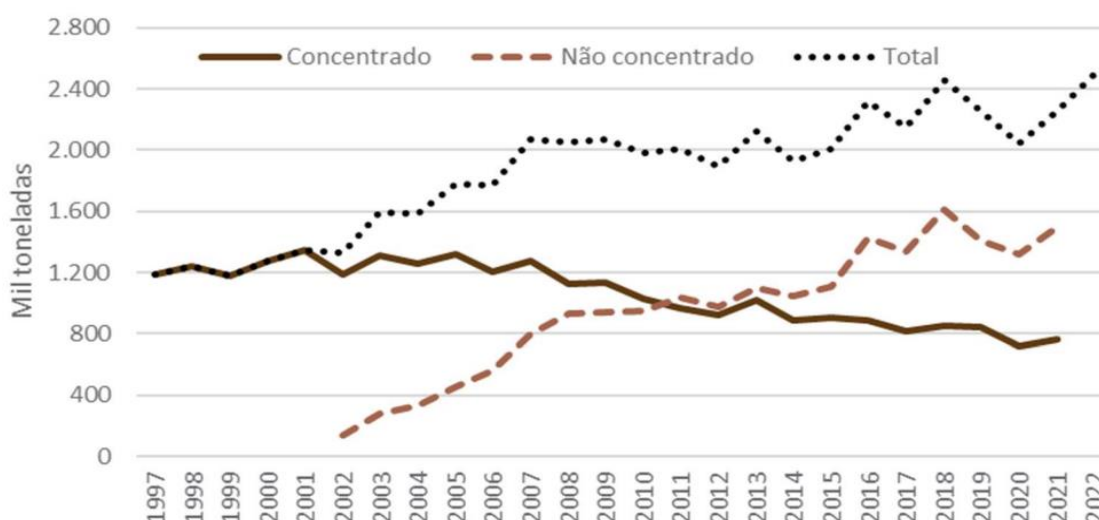
#### 4.2. Importância econômica da cadeia produtiva da laranja

Conforme o MAPA (2023), nos próximos 10 (dez) anos a citricultura deve ter um crescimento de 0,5%, levando em conta as reduções em áreas agricultadas, que diminuíram muito na última década, mas a produtividade nas lavouras aumentou e é estimada em 35,2 toneladas/hectare em São Paulo, já nos demais lugares é de 28,9 tonelada/hectare.

Já as exportações do suco de laranja são estimadas em 2,5 milhões devem chegar em 3 milhões, mesmo num cenário pós pandemia e como alterações nos hábitos de consumo podem ser fatores limitantes para um aumento.

O Gráfico 1 apresenta dados históricos das exportações de suco de laranja levando em conta o ano de 1997 até 2022, por meio de milhões de toneladas de suco comercializado no mercado internacional.

**Gráfico 1:** Exportação de suco de laranja no intervalo de 1997 até 2022.



Fonte: MAPA (2022, p. 54).

Conforme a CitrusBR (2019), o agronegócio brasileiro oferece dois produtos processados da laranja, sendo eles: o suco concentrado, congelado (FCOJ) e o suco não concentrado (NFC). O concentrado é comercializado desde 1960, já o não concentrado, teve seu início na safra de 2000/2001. Em São Paulo, esses sucos têm uma notoriedade ocupando o terceiro lugar (11,96% do PIB agropecuário paulista), atrás do primeiro que é a cadeia da cana de açúcar (30% do PIB agropecuário paulista), seguido do segundo que são as carnes (12,98% agropecuário paulista).

Estimasse que essa cadeia produtiva gere de forma direta e indireta cerca de 200.000 empregos, com salário 16% maior que o salário-mínimo praticado no país, compra de equipamentos de proteção individual - EPIs, seguro de vida e apoio sindicais, com 60% de horas extras. Em 2019 foram arrecadados US\$189 milhões nesta cadeia produtiva, obteve um PIB de US\$6,5 bilhões com mais de 200 empregos e cerca de US\$ 2 bilhões em exportação/ano (CitrusBR, 2019).

Para o MAPA (2022), a demanda mundial levando em conta as nações que mais consomem suco de laranja são: União Europeia, Estados Unidos, Reino Unido e a China. E estimasse um crescimento anual de 1,9% para as exportações de suco de laranja. Atualmente o suco de laranja brasileiro é consumido em mais de 100 países.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se que o agronegócio do suco de laranja é um segmento muito importante sob o ponto de vista econômico, pois adaptou-se, evoluiu e hoje compõe o ranking entre os três produtos com maior participação para o PIB de São Paulo e contribuir para o PIB brasileiro.



Graças a uma cadeia produtiva, variedades e uma agroindústria de ponta que atua com eficiência operacional, com custos competitivos e um sistema logístico eficiente garantindo a qualidade e exigências do mercado internacional.

Conclui-se que objetivo foi alcançado, afinal, foi apresentado no transcorrer do trabalho na sessão resultados e discussão, levando em conta a observação desta cadeia produtiva e de sua importância econômica, vindo de encontro com o que foi previamente idealizado.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Marcos. Rafael. **A contabilidade de custos como ferramenta para apoio nas atividades citrícolas: mensurando o desempenho produtivo**. 2015. 73 f. Monografia (Tecnólogo em Agronegócios) – Faculdade de Tecnologia. Taquaritinga – SP, 2015.

ANDRADE, Vinicius José Simplício; ALMEIDA, Marcela Midori Yada de. **Desperdício da laranja na cadeia produtiva**. Revista Interface Tecnológica, [S. l.], v. 17, n. 1, p. 401–408, 2020. DOI: 10.31510/infa.v17i1.770. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/770>. Acesso em: 4 set. 2024.

BRASIL. MAPA. **Projeções do agronegócio: Brasil 2022/23 a 2032/33 Projeções de Longo Prazo**. Brasília, 2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/producao-de-graos-brasileira-devera-chegar-a-390-milhoes-de-toneladas-nos-proximos-dez-anos/ProjeesdoAgronegocio20232033.pdf>>. Acesso: 15 set. 2024.

CitrusBR. **A cadeia do suco de laranja brasileiro position paper: Safra 2018/2019**. São Paulo, 2019. Disponível em: <[https://citrusbr.com/wp-content/uploads/2021/03/Position-Paper\\_2019.pdf](https://citrusbr.com/wp-content/uploads/2021/03/Position-Paper_2019.pdf)>. Acesso: 18 set. 2024.

FEITOZA, Fernando Samuel; GASPAROTTO, Angelita Moutin Segoria. **Um estudo sobre a produção nacional de suco de laranja concentrado**. Revista Interface Tecnológica, [S. l.], v. 17, n. 1, p. 625–634, 2020. DOI: 10.31510/infa.v17i1.768. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/768>. Acesso em: 24 set. 2024.

MAZOCHI, Guilherme Gabriel de; OKADA, Roberto Hirochi. **Complexo agroindustrial de produção e fabricação do suco concentrado de laranja**. Revista Interface Tecnológica, [S. l.], v. 18, n. 1, p. 437–449, 2021. DOI: 10.31510/infa.v18i1.1100. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/1100>. Acesso em: 4 set. 2024.

MEDINA, Gabriel. **O futuro do agronegócio brasileiro diante das dinâmicas internacionais**. Goiânia: Kelps, 2022. 102 p.

NEVES, Marcos Fava; LOPES, Frederico Fonseca; TROMBIN, Vinicius Gustavo; AMARO, Antônio Ambrósio; NEVES, Evaristo Marzabal; JANK, Marcos Sawaya. **O Retrato da Citricultura Brasileira**. 1. ed. São Paulo: Markestrat, 2014. 138 p.

NEVES, Marcos Fava; TROMBIN, Vinicius Gustavo; MILAN, Patrícia; LOPES, Frederico Cressoni; KALAKI, Rafael. **Caminhos para a Citricultura: Uma Agenda para a Manter a Liderança Mundial**. São Paulo: Editora Atlas S.A. 2007.

OSORIO, Raissa Macedo Lacerda; LIMA, Suzana Maria Valle Lima; SANT'ANNA, Rafael Lavrador; CASTRO, Antônio Maria Gomes de. **Demandas tecnológicas da cadeia produtiva de laranja no brasil**. LAJBM. v. 8, n. 2, p. 40-66, jul-dez/2017.

Portal CitrusBr. **Safra de laranja 2023/24 totalizou 307,22 milhões de caixas**. CitrusBr. 10 abr. 2024. Disponível em: <<https://citrusbr.com/noticias/safra-de-laranja-2023-24-totalizou-30722-milhoes-de-caixas/>>. Acesso: 15 set. 2024.

Portal Coopercitrus. **Interior de são paulo produz quase 80% da laranja brasileira**. 24 janeiro 2019. Disponível em: <<https://valtra.coopercitrus.com.br/noticias-locais/interior-de-sao-paulo-produz-quase-80-da-laranja-brasileira/>>. Acesso em: 07 set. 2024.

ROMANO, Vinícius Henrique; GOUVÊA, Miriam Tvrzká; FILHO, Jorge Luiz Paixão. **Resíduos da indústria de suco de laranja: funcionamento interno e propostas de melhoria do processo**. 20º Congresso Nacional de Meio Ambiente. Poços de Caldas. 19 a 22 de setembro de 2023.

SILVA, Junior Lopes. **Cadeia produtiva da laranja: da colheita à mesa**. 2022. 44 f. Monografia (Bacharelado em Agronomia) - FACULDADE DE ENSINO SUPERIOR E FORMAÇÃO-FAEF, Garça - SP, 2022.

TAKO, Karine Vaccaro; KAMEO, Simone Yuriko. **Metodologia da pesquisa científica**: dos conceitos teóricos à construção do projeto de pesquisa. Campina Grande: Edita Amplla, 2023. 70 p.

VIDAL, M. F. **Citricultura (Laranja)**. Caderno Serial ETENE. Ano 9. nº 328. Março de 2024. Banco do Nordeste. Disponível em: <[https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/1946/1/2024\\_CDS\\_328.pdf](https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/1946/1/2024_CDS_328.pdf)>. Acesso em: 15 set. 2024.

VIGNOLI, Carlos Gabriel; PRIANO, Leticia Priscila Bispo dos Santos.; FERRAREZI JUNIOR, Edemar. **Produção de suco de laranja in natura**. Revista Interface Tecnológica, [S. l.], v. 19, n. 2, p. 524–535, 2022. DOI: 10.31510/infa.v19i2.1425. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/1425>. Acesso em: 4 set. 2024.