

FEIJÕES TIPO EXPORTAÇÃO, ESTAMOS PRONTOS PARA EXPORTAR?

MICHAEL THUNG¹, DINO MAGALHÃES SOARES², JOÃO KLUTHCOUSKI³

INTRODUÇÃO: As espécies alimentares que apenas são produzidas, comercializadas e consumidas internamente em um país, em geral, têm poucas chances para expandir a área cultivada e são altamente dependentes de política pública e não de oferta e ou de demanda de mercado. Além disso, geralmente o estoque regulador é insuficiente para estabilizar o preço pago ao produtor e pelos consumidores. Espécies que formam *commodities* como soja, milho, trigo e arroz, as quais são transacionadas no mercado internacional, sempre possuem maior estabilidade de preço, dependendo apenas da cotação internacional. O feijão no Brasil é uma exceção, já que o país não é somente o maior produtor, mas ao mesmo tempo o maior consumidor, ou seja, são cultivados cerca de quatro milhões de hectares obtendo-se uma produção de três milhões de toneladas. A produção dessa leguminosa é quase toda comercializada internamente, havendo muito pouca exportação. Os tipos de grãos de feijões produzidos são principalmente carioca, preto, chumbinho e manteigão, por serem de preferência apenas no mercado interno. Não há demanda desses feijões por países importadores, exceto o de grão graúdo similar ao manteigão (BRS Radiante). Os feijões pretos só são transacionados no continente americano e, nem mesmo a África, tem o hábito de consumir esse tipo. Os objetivos desse trabalho são compilar os requisitos especiais dos feijões tipo exportação, verificar as variedades tipo exportação disponíveis e que podem ser produzidas comercialmente no Brasil.

MATERIAL E MÉTODOS: Foi realizada pesquisa bibliográfica e de campo para aprofundar os conhecimentos da geração, oferta, demanda e comercialização dos diferentes feijões do mercado nacional. Foram selecionadas variedades oriundas do Viveiro Internacional de Doenças do CIAT (Centro Internacional de Agricultura tropical), com sede em Cali, Colômbia, que possuem características de feijões tipo exportação. Estas variedades foram avaliadas para adaptação no ambiente de Cerrado Brasileiro, no período de inverno e com irrigação sob pivô central. A pesquisa de campo teve caráter descritivo e abordagem qualitativa. Foram contactados pesquisadores, extensionistas rurais e privados, produtores e comerciantes rurais de GO, DF, MG, MT e TO e feitos registros pertinentes. Para a demanda e oferta de feijões tipo exportação, foi realizada pesquisa bibliográfica, acessando sites de comercialização internacional de feijão e registro de viagens nacionais e a outros países e também experiências de participantes desta pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Pode-se ter noção do feijão, grão seco, no comércio internacional pela: 1. Forma de negócio; 2. Comercialização; 3. Preferência do consumidor; 4. Demanda e 5. Peculiaridades. **1. Forma de negócio:** a. vendido em grandes quantidades: Pinto, Great Northern, DRK (Dark Red Kidney) para enlatamento e LRK (Light Red Kidney) vendido como grão seco; b. Vendido em pequena escala: Cranberry e Sugar Beans; c. Vendido como produto culinário: Flageolet que é o feijão mais caro no continente Europeu e custa até €4.00 (R\$ 8,90 em 25/7/11) por 250 gramas. Especificamente na Espanha há duas variedades de grande apreciação: Andrecha e Bonafena os quais têm tamanho de grão entre 90 – 100 gramas por 100 sementes e é cultivado exclusivamente na região de Astúrias. Esse feijão tem adaptação específica para essa região e não se encontra em outro lugar, como, por exemplo, nas Américas. **2. Comercialização:** o tipo da embalagem é o saco plástico de 500 g (Dry Pack), enlatado (Canned) e em grãos secos, sendo a maioria vendida na forma de enlatados. Apenas uma pequena quantidade é comercializada nos supermercados na forma de grão seco, em pacotes de 250 até 500 gramas. **3. Preferência do consumidor:** em países desenvolvidos, a

¹ Eng. Agrônomo, Consultor Internacional Feijão, sediado na Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, thung@cpaf.embrapa.br

² Geógrafo, Analista, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, dino@cpaf.embrapa.br

³ Eng. Agrônomo, Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, joak@cpaf.embrapa.br

maioria dos feijões são consumidos na forma semiprontos e enlatado. Em países da América Latina como Colômbia, Equador e em pequena escala no Brasil há oferta de grãos secos e feijão verde comercializado nas feiras livres. Entretanto, em quase todos os países asiáticos esse tipo de grão é preferido e é muito comercializado a exemplo dos feijões como o tipo Nima. Nestes países, a maior demanda é pelo feijão-vagem de grão branco tipo Blue Lake. **4. Demanda:** grande demanda por pequenos feijões como Flageolet; feijões de tamanho médio, como os tipos Sugar, Cranberry e branco (grande). Outra e significativa demanda são por feijões brancos de tamanho médio e pequeno para os países árabes com populações e poder de aquisição crescentes. **5. Peculiaridades:** China e Ásia, em geral, consomem a maioria dos feijões na forma de vagem verde e muito pouco na forma de grão seco. O feijão em grãos secos, do tipo Nima, é consumido em todos os países do Sudeste da Ásia. Um fenômeno desconhecido nesses países é porque todos utilizam sementes da raça Andino e não da raça Mesoamérica, que são mais resistentes a condições adversas. Supõe-se que os antigos navegadores levaram pela primeira vez esse tipo de feijão de raça Andina, com grão grande, para ser consumido e o que sobrava deixaram nos países onde desembarcavam. Myanmar (antiga Birmânia), grande produtor de feijão DRK, produz exclusivamente para exportar para a Índia. Portugal é grande importador e atua principalmente como intermediário, tendo uma rede estabelecida para revenda no Mediterrâneo, cadeia essa construída há centenas de anos. O consumo interno de feijão pelos portugueses é insignificante, pois são apenas oito milhões de habitantes. Na França é consumida a vagem de pencil originária do Quênia. O tipo de feijão mais caro no mercado internacional é o tipo Flageolet, comercializado nos países do Oeste da Europa, como França, Alemanha, Espanha e Países Baixos. As instituições de pesquisa de feijão, tipo exportação, estão localizadas principalmente nos Estados Unidos. University of New York State, Michigan State University, UC Davis, e Idaho são as mais antigas em se tratando de pesquisas em melhoramento. As mais recentes são a Universidade Estadual de Colorado, North Dakota, Nebraska, Purdue Champaign e Washington. No Brasil, o melhoramento do feijão é realizado, quase que exclusivamente, pelo setor público. Nos Estados Unidos, por exemplo, o melhoramento de feijão comum é conduzido por empresas privadas ou por universidades. Entretanto, esses segmentos não lançam novas cultivares, mas vendem as linhagens promissoras, após confirmar as características desejáveis, para empresas particulares e, por conseguinte, recebem os valores na forma de *royalties*. Outra maneira de atuação são as instituições possuírem órgãos específicos para fazer testes em vários locais e terem associação para o melhoramento da espécie e o setor público, nesse caso, dispõe de laboratório para a certificação das sementes. Nas Tabelas 1, 2 e 3 são apresentados os principais tipos de feijões exportáveis e os países importadores:

Tabela 1. Feijões especiais tipo exportação

Tipo de feijões exportáveis	Países importadores
Branco pequeno (menor de 27 g/100 sementes) tipo Navy beans	Inglaterra, Países Mediterrâneos (Mahagrife)
Branco (maior que 40 e menor que 55g/100 sementes ou calibre menor que 250): Tipo Great Northern	Países árabes em torno do mar Mediterrâneo
Branco (grande especial) tipo Alubia: (maior que 55g/100 sementes ou calibre menor que 250).	Espanha e Itália
Cranberry tipo 1 (feijão redondo com cor rosada e listras marrons) (maior que 55g/100 sementes ou calibre menor que 250).	Itália: Borlotti ou Borlotto
Cranberry tipo 2 (classificação inferior ao Cranberry tipo 1)	Turquia: Barbunya; Irã: Chiti ou Talash; Espanha: Pinta de Leon
Sugar bean, semelhante ao Cranberry, mas com forma achatada e alongada	Países Africanos
Dark Red Kidney (maior que 60g/100 sementes ou calibre menor que 180)	Europa, Cuba e Índia fornecido exclusivamente por Myanmar

Fonte: adaptado de Singh (2000); Voysest (2000); Valladolid e Voysest (2006); USDA (2008).

Tabela 2. Feijões tipo culinário

Tipo de feijões	Países importadores
Flageolet de cor verde e tamanho pequeno (menor de 20 g/100 sementes)	França, Alemanha, Países Baixos e países ricos em petróleo.
Branco (maior que 90 até 110 g/100 sementes tipo Andrecha e Bonafena)	Espanha

Fonte: adaptado de Singh (2000); Voysest (2000); Valladolid e Voysest (2006); USDA (2008).

Tabela 3. Feijões especiais, comercializado verde, em grãos secos e em vagem, de consumo local

Tipo de feijões	Países importadores
Feijão branco	
a. Tipo pencil com vagem pequena e redonda	França oriundo do Quênia.
b. Tipo achatado com vagem pequena e flor vermelho	Alemanha, França, Países Baixos e países dos Balcãs
c. Tipo achatado verde grande	China, Alemanha, França etc.
d. Tipo redondo grande	Alemanha
e. Tipo amarelo grande	
Em grãos secos (Feijão verde de grão grande > 35 g/100 sementes tipo Cranberry, Nima ou Calima)	Colômbia, Paraguai, Equador e quase todos os países do Sudoeste da Ásia e África.
Feijão PIPOCA tipo Nuñas	USA oriundo exclusivamente do Peru, e consumo interno aqueles de menor qualidade.

Fonte: adaptado de Singh (2000); Voysest (2000); Valladolid e Voysest (2006); USDA (2008).

Os resultados de ensaios do período de 1999-2008 mostram que, todas as variedades mencionadas Tabela 1, podem ser produzidas no Brasil. O Brasil, atualmente, tem variedades prontas para produção comercial. Há disponibilidade de sementes, em três fazendas, para cultivo de área superior a 600 ha, na safra de inverno, com irrigação sob privo central. As classes comerciais de exportação disponíveis são: tipo Sugar Bean: BRS Executivo e BRS Radiante (África do Sul); Tipo Cranberry; Tipo DRK: BRS Embaixador para enlatamento, sendo necessário manter a cor vinho após o cozimento e não trincar o tegumento. Será mais uma opção para ser melhor difundido. Tipo LRK está em avaliação ainda mesmo ele em grande demanda e tem o maior preço, mais atualmente vendido em pequena quantidade por falta da produção. Com essas cultivares disponíveis o Brasil pode se tornar um importante exportador de feijão: Sugar Bean, BRS Executivo e BRS Radiante (África do Sul), Cranberry, LRK e BRS Embaixador (DRK). Esse DRK pode ser para enlatamento, neste caso, deve manter a cor roxa e não rachar o tegumento após de cocção. Com a ampliação das exportações de feijão pelo Brasil, será possível: **1.** Ampliar a diversidade de cultivares de feijão no Brasil, iniciando o hábito de consumo de feijões diferenciados; **2.** A demanda mundial de feijão está crescendo a exemplo de muitos países emergentes como a China e Índia, que juntos representam 2,5 bilhões de habitantes; **3.** Os agricultores de países como Brasil devem ou precisam diversificar suas explorações para atender melhor a rotação da cultura e o Mercado; **4.** De ponto de vista saúde alimentar, o mercado europeu está buscando por comida sadia; **5.** De ponto de vista de práticas culturais, é mais uma opção para a rotação de culturas; **6.** Do ponto de vista sustentabilidade é mais uma alternativa para se agregar valores; **7.** De ponto de vista econômico, deverão ocorrer menores flutuações nos preços pagos aos produtores e pelos consumidores, haja vista que excedentes serão exportados. Muito tempo foi gasto pelo melhoramento o qual só se preocupou e lançou novas dos feijões tradicionais. Dificilmente uma nova cultivar com grãos do tipo carioca competirá com os tradicionais Carioca comum ou Pérola. Até que uma nova cultivar tradicional lançada realmente seja competitiva, temos que ter urgência em fornecer aos produtores tecnificados uma nova opção de cultivo de feijão. É preciso criar uma novidade no mercado, cujo nicho ainda é pequeno, mas não tem concorrência. A mandioca chips, por exemplo, já conquistou muitos países.

CONCLUSÕES: Os resultados das avaliações realizadas para adaptação em cerrado, na safra de inverno e com irrigação sob pivô central, de feijões tipo exportação, confirmam que o Brasil está pronto para exportar. As variedades comerciais disponíveis são: Branco (grande, médio e pequeno), Dark Red Kidney, Cranberry e Sugar Bean. Uma importante estratégia que está sendo implantada por alguns produtores tecnificados de feijões, tipo exportação, é a produção significativa e continuada para atender aos exigentes contratos de negócios dos países importadores dessa leguminosa. Esses produtores também estão aperfeiçoando suas respectivas práticas culturais e favorecendo a diversidade de feijão no país e da raça Mesoamérica.

REFERÊNCIAS

SINGH, S. P. (Ed.). **Bean research, production & utilization: celebrating 75 years of bean research & development: 50 years of the cooperative dry bean nursery.** Moscow: University of Idaho, 2000. 179 p.

USDA. Department of Agriculture. **United States standards for beans.** Riverdale, 2008. Disponível em: < <http://archive.gipsa.usda.gov/reference-library/standards/Bean-Standards.pdf>>. Acesso em: 29 jul. 2011.

VALLADOLID, A. C. ; VOYSEST, O. V. **Market classes of food grain legumes: catalog for use in marketing pulses in national and international markets.** Chiclyao: Promenestras Tex, 2006. 112 p.

VOYSEST, O. V. **Mejoramiento genético del frijol (*Phaseolus vulgaris* L.): legado de variedades de América Latina 1930 – 1999.** Cali: CIAT, 2000. 195 p. (CIAT. Publicación, 321).