

## UVA COM QUALIDADE: UMA EXIGÊNCIA DE MERCADO

Mohammad Menhazuddin Choudhury  
Pesquisador da Embrapa Semi-Árido

A uva é uma das frutas mais consumidas no mundo. Há séculos o seu cultivo já existe e encontra-se distribuído por todos os continentes. Em 1997 o volume mundial produzido alcançou aproximadamente 58,5 milhões de toneladas, porém o Brasil participou somente com 1,4% deste volume.

Embora a uva possua inúmeras formas de aproveitamento, graças a uma gama de derivados, a produção nacional de uva está voltada basicamente para dois tipos de mercados: vinho/suco e uva de mesa, com 409.296 e 329.672 toneladas, respectivamente. O consumo de uvas de mesa é um dos principais responsáveis pela maior parte da sustentação econômica deste agronegócio.

O cenário nacional e internacional do comércio de uvas de mesa apresenta aspectos muito positivos para quem tem principalmente produto com boa qualidade mercadológica (qualidade orientada para os mercados consumidores). Um deles é que há um grande espaço potencial a ser ocupado, pois só em 1999 o Brasil importou 24.615 toneladas de uvas frescas e secas. Outro aspecto favorável aos viticultores é que, em todo o mundo, devido às vantagens que a ciência vem atribuindo ao consumo de frutas, consideradas alimento saudável, sem colesterol, gordura, sal e com altas concentrações de vitaminas, fibras e sais minerais, o consumo da uva está crescendo significativamente.

No Brasil, as regiões Sudeste e Nordeste res-

ponderam juntas em 1999 por quase 87% do volume total de uvas de mesa produzido. Porém o Vale do São Francisco é considerado o maior pólo produtor e exportador de uvas de mesa do país. Conforme dados do Cadastro Frutícola da CODEVASF, em 1998 o Vale possuía 4.573 hectares cultivados com essa cultura, onde 772 propriedades, geralmente pequenas e médias, responderam por essa produção. Quanto a

área cultivada com uva por tipos, cerca de 90% é de uvas de mesa com semente, 2% com uvas de mesa sem semente, 4% de uvas para vinho e 4% de uvas para porta enxerto. Dentre as uvas de mesa com semente destaca-se a variedade Itália (58%).

No Vale do São Francisco, as condições edafoclimáticas da região (especial-

mente a baixa umidade relativa do ar durante a estação seca prolongada) favorecem o cultivo de variedades de uvas de mesa e a sua colheita em qualquer época do ano, além de reduzir o aparecimento de doenças nos parreiras. Estas são vantagens que a natureza presenteou a esta região. Por isso é que cerca de 80% das uvas de mesa exportadas pelo Brasil são colhidas nesta região.

Apesar de grande produtor e exportador de uvas, as projeções dos especialistas indicam que esta região, caso não mude suas estratégias de produção e comercialização, sofrerá bastante com as novas exigências dos mercados. Atualmente o comércio mundial de uvas de mesa é demandado por 85% de





uvas sem sementes, restando apenas 15% para uvas com sementes. Por outro lado, devido a falta de tecnologias adequadas e/ou variedades com alta produtividade o Vale do São Francisco apresenta baixa porcentagem de área cultivada com uvas sem sementes. Sendo assim, resta aos viticultores de uvas com semente aumentar a competitividade do seu produto para garantir a sustentabilidade do seu agronegócio nesta estreita fatia de mercado. Priorizar a qualidade da uva é imprescindível, pois é um requisito essencial para garantir que esta fruta brasileira possa competir no exigente mercado frutícola internacional. Os viticultores precisam aprender a corresponder às exigências de qualidade impostas pelos grandes mercados cujos consumidores apreciam a boa aparência do produto, a coloração atraente, tamanho e peso uniformes, sabor agradável, ausência de defeitos e de resíduos de agrotóxicos, bem como uvas produzidas ecologicamente corretas. Desta forma, os viticultores precisam se dar conta da importância de se obter um padrão de qualidade. O mercado de uvas de mesa geralmente usa cinco classificações para avaliar o fruto

de acordo com a qualidade, são elas em ordem decrescente de valor: Extra AA (1ª Classe), Extra A (2ª Classe), Extra (3ª Classe), Especial (4ª Classe) e Especial Fraca (5ª Classe). Os preços também seguem a essa ordem. No mercado internacional comercializa-se apenas as uvas de 1ª e 2ª Classes. No mercado nacional, especialmente na região Sudeste, participa apenas as uvas de 1ª, 2ª e 3ª Classes. As uvas de 4ª e 5ª Classes são aceitas somente nas regiões Norte e Nordeste devido ao baixo poder aquisitivo da maioria da população.

Com vista nesta problemática de qualidade de uvas de mesa, o Laboratório de Qualidade Mercadológica de Frutas Tropicais da Embrapa Semi-Árido realizou várias pesquisas e elaborou duas tabelas (Tabelas 1 e 2) que poderão auxiliar os viticultores da região do Vale do São Francisco na classificação de uvas de mesa.

A EMBRAPA Semi-Árido lançará em breve, vários manuais de frutas tropicais e entre eles o de uvas de mesa que muito contribuirá para auxiliar e informar aos viticultores e demais interessados sobre as novas exigências de mercado e tecnologias disponíveis para a garantia de uma boa qualidade das uvas de mesa.

**Tabela 1.** Critérios usados pelas empresas de comercialização para classificação de uvas quanto a cor característica das variedades rosadas e pretas produzidas no Submédio São Francisco.

Classe	Coloração	% Coloração de bagas
Extra AA	Vermelha ou preta intensa	90-100
Extra A	Vermelha ou preta intensa	70-100
Extra	Vermelha ou preta natural	50-100
Especial	Vermelha misturada com verde ou preta misturada com verde	30-100

Fonte: Adaptada de Choudhury (2000).

**Tabela 2.** Classificação de uva de mesa variedade Itália, para a região do Vale do São Francisco. 1ª Aproximação.

Classificação	Peso do cacho	Tamanho do cacho (cm)	Aparência/ Defeitos <sup>1</sup>	Bagas Ø (mm)	SST (°Brix)	SST / ATT
<b>EXTRA AA – 1ª Classe</b>	≥ 400	≥ 20	1,0 - 1,2	≥ 24,1	≥ 15,0	≥ 25,0
<b>EXTRA A – 2ª Classe</b>	≥ 300	≥ 18	> 1,2 - 2,0	22,1-24,0	≥ 15,0	≥ 22,0
<b>EXTRA – 3ª Classe</b>	≥ 250	≥ 15	> 2,0 - 3,0	20,1-22,0	≥ 15,0	≥ 20,0
<b>ESPECIAL - 4ª Classe</b>	≥ 200	≥ 12	> 3,0 - 4,0	18,0-20,0	≥ 15,0	≥ 19,0
<b>ESPECIAL FRACA – 5ª Classe</b>	≥ 150	≥ 10	> 3,5 - 5,0	18,0-20,0	≥ 15,0	≥ 18,0

<sup>1</sup>Tabela de mensurações para Aparência / Defeitos relacionados à Qualidade Mercadológica

1 = Totalmente perfeita, mantendo as características da variedade de uva de mesa – 1ª CLASSE;

2 = Não totalmente perfeita, com variações percentuais de defeitos ≥ 0,1 e ≤ 3,0 %, mas não afetando a aparência da qualidade mercadológica -2ª CLASSE;

3 = Levemente defeituosa, com variações percentuais de defeitos ≥ 3,1 e ≤ 10,0 % - 3ª CLASSE;

4 = Moderadamente defeituosa, com variações percentuais de defeitos ≥ 10,1 e ≤ 25,0 % - 4ª CLASSE;

5 = Defeituosa, com variações percentuais de ≥ 25,1 - 5ª CLASSE; não aceitável nos principais mercados-alvo.

Fonte: Adaptada de Choudhury (2000).