

A embalagem de manga

Um exemplo de desrespeito ao mercado interno.

A boa embalagem é um instrumento de proteção, movimentação, movimentação eficiente e de exposição do produto.

A boa embalagem de frutas e hortaliças deve ainda suportar o peso do produto e das outras embalagens da pilha, não permitindo a compressão do produto por outra embalagem, deve permitir a troca de calor com o ambiente e a renovação do ar e servir como um "mini outdoor" do produto, que atraia o consumidor, restrinja o manuseio e atenda às exigências do Código de Defesa do Consumidor, de identificação do responsável pelo produto e a sua origem.

Falar é fácil.

As questões práticas, operacionais, precisam ser respondidas.

- Como escolher uma boa embalagem?
- Qual é a melhor embalagem para manga?
 - Aberta ou fechada?
 - Uma camada ou duas camadas?
 - Que medida?
 - Que peso?
 - Que tipo? Normal, tampa e fundo parcial, tampa e fundo total, envoltório, bandeja?
 - Que matéria prima? Papelão ondulado, cartão, madeira, plástico?
 - Retornável ou descartável?

O primeiro passo é entender as características da manga, para garantir a sua melhor conservação.

A manga é uma fruta de alta taxa de respiração (grande produção de calor), grande produção de etileno e alta sensibilidade ao etileno.

As condições recomendadas de transporte e armazenagem são temperatura de 13°C e 85 a 90% UR, para uma armazenagem de 7 dias, para garantir o melhor sabor.

É gritante a diferença de tratamento da manga para exportação e da manga para mercado interno: embalagem, aparência, unitização de carga, tratamento pós-colheita. Afinal, a manga brasileira precisa concorrer com a manga de outros países exportadores!

- Afinal qual é a importância da exportação para a manga brasileira?
- Qual é a % da produção da manga brasileira que é exportada?

- Qual é o período do ano que a manga brasileira consegue competir no mercado internacional?
- Qual é a diferença de valor da manga na exportação com uma manga de boa qualidade no mercado interno?
- Qual é o consumo de manga per capita dos brasileiros?
- O que está acontecendo com a oferta de manga no mercado interno?
- Porque a manga para o mercado interno é tão maltratada?

É só olhar a caixa que domina o mercado interno de manga e enxergar o descaso.

Não tem estrutura de suporte de empilhamento. Numa pilha de caixas, a fruta suporta o peso das caixas superiores. Isto significa que numa pilha de 10 caixas, a manga da 1ª. camada está suportando um peso da fruta de 9 caixas, que estão empilhadas sobre ela.

É só observar uma pilha de caixas.

Só mesmo a manga colhida verde, antes do ponto, dura, consegue agüentar.

É uma caixa com tampa, superada no mundo todo. É preciso montar a tampa e o fundo. A parte chamativa e com o rótulo, que identifica o responsável e a classificação é a tampa, que é rapidamente descartada na exposição. Gasta muito papelão e é pouco resistente.

E pasmem, é uma verdadeira estufa, chega a cozinhar o fruto. Ou melhor é um processo de auto-coção. A alta intensidade de respiração da manga, aliada aos aumentos sucessivos de concentração de etileno aumenta a respiração e a produção de calor. Resultado: mangas com temperatura interna de 85°C, chegando ao mercado de São Paulo, já completamente cozidas.

E não é por falta de opção de outra embalagem.

É sempre bom lembrar, que a manga, antes da colheita, é servida por um sistema natural de refrigeração. O ar rouba calor da sua superfície, a água perdida pela transpiração na forma de vapor d'água é suprida pela absorção de água das raízes. Da colheita para frente, ela depende de um sistema externo de retirada do calor.

Qual é a embalagem ideal para a manga?

- Aberta – adequada para exposição, facilita a perda de calor, evita o acúmulo de etileno, evita o manuseio.
- Protege o produto – estrutura de suporte, uma só camada de fruta.
- Bonita, chamativa
- Obedece às exigências legais: rotulagem, embalagem, saúde humana.

- Barata: comparando-se o custo por quilo do fruto com outras embalagens.
- Unidade de peso que atende a grande maioria dos compradores
- Permite unitização de carga.
- É de fácil obtenção.

Respondendo algumas perguntas sobre manga:

1. Afinal qual é a importância da exportação para a manga brasileira?

O Brasil produz só 2,15% da produção mundial de manga, mas é o 2º maior exportador, muito depois do México, que exporta 2 milhões de toneladas. A Índia que produz dez milhões de toneladas é responsável por 43,4% da produção mundial. O maior volume de exportação de manga brasileira aconteceu em 2003, quando o Brasil exportou 133.330 toneladas de manga, 5,46 vezes mais que em 1.996.

A área atual de produção de manga é 68.107 hectares. Em 1990 a área era 45.454 hectares. Houve um crescimento de 50% da área de 1.990 a 2.003. O maior crescimento aconteceu na região Nordeste, que passou de 17.122 para 35.186 hectares: a área dobrou. Em 2.003, dos 35.000 ha do Nordeste, 17.000 em produção, 10.000 em início de produção e 8.000 ha ainda não começaram a produzir. Só está chegando ao mercado a produção de metade da área de plantio.

2. Qual é a % da produção da manga brasileira que é exportada?

Se considerarmos uma produtividade (baixa) de 20 toneladas por hectare, só 9,79% da área total plantada é suficiente para produzir todo o volume exportado.

3. Qual é o período do ano que a manga brasileira consegue competir no mercado internacional?

A manga brasileira entra numa janela de mercado, no fim da safra do México, início da safra do Equador, plena safra de Israel e de Porto Rico. A briga está cada vez maior principalmente com a entrada dos países africanos. A variedade Tommy Atkins, pouco apreciada pelos consumidores, constitui 90% do volume exportado pelo Brasil, por sua alta produtividade e tolerância às doenças.

4. Qual é a diferença de valor da manga na exportação com uma manga de boa qualidade no mercado interno?

Exportar tem um custo alto, o valor por quilo vem diminuindo ano a ano. O preço por quilo, caiu de US\$ 1,19 por quilo para US\$ 0,55, ou seja o preço por quilo de 2.003 foi metade do preço de 1.996. O mercado interno também está difícil, mas valoriza o sabor. A diferença de valor entre a manga Haden e a Tommy Atkins, na cotação de preço da CEAGESP mostra que a Haden vale o dobro da Tommy Atkins em meses de grande oferta do ano.

O valor do sabor - preço por kg (do atacado para o varejo) em R\$ nos meses de maior oferta em 2.003 no ETSP

Variedade/mês	Haden	Tommy Atkins	% Haden/Tommy Atkins
Janeiro	0,90	0,46	195,65
Fevereiro	1,81	0,73	247,95
Novembro	0,89	0,49	181,63
Dezembro	1,21	0,68	177,94
Média	1,20	0,59	
US\$	0,45	0,22	

5. Qual é o consumo de manga per capita dos brasileiros?

Segundo a POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) do IBGE o consumo pro pessoa por ano foi de 887 gramas em 1.987 para 1.258 gramas em 1.996, um aumento de 42% no consumo per capita. Não conseguimos os dados de consumo de manga da POF de 2.002.

6. O que está acontecendo com a oferta de manga no mercado interno?

Se considerarmos o ETSP como representativo do mercado interno, teremos alguns números assustadores:

- o O volume de oferta aumentou de 54 mil toneladas em 1.996 para 96 mil toneladas em 2.003: um aumento de 78%.
- o A participação da manga Tommy Atkins no volume total de oferta passou de 37% em 1.996 para 67% em 2.003.

7. Porque a manga para o mercado interno é tão maltratada?

Se tomarmos o valor FOB da exportação de mangas no Brasil, aproximadamente 74 milhões de dólares e dividirmos pelo número de habitantes do Brasil, teremos o valor de US\$ 0,41, que transformado em reais nos dá R\$ 1,11. Isto é, se cada brasileiro gastar mais

R\$1,11 por ano no consumo de manga, temos o valor total da exportação de manga brasileira.

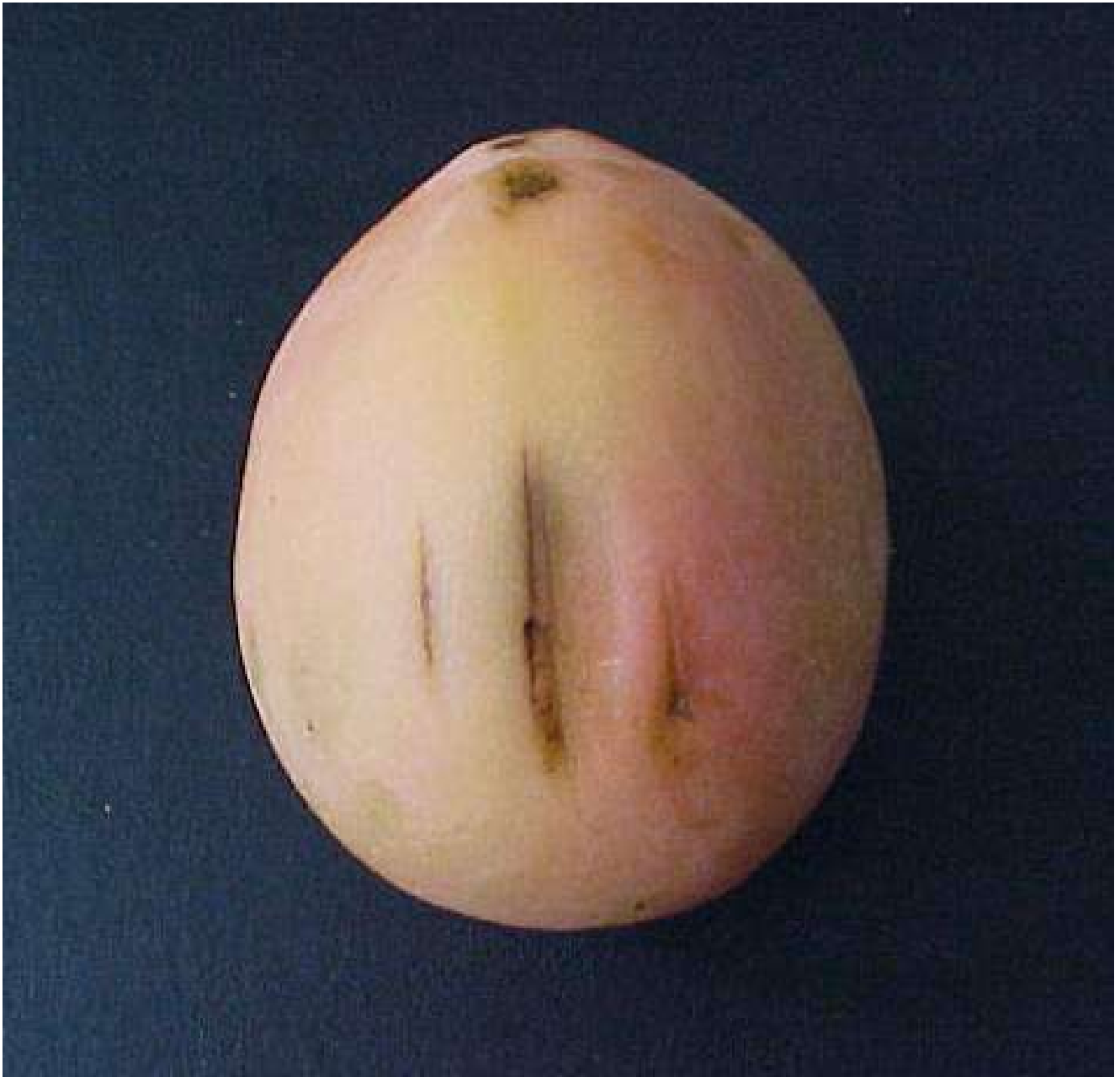
Não dá mesmo para entender o desprezo dos produtores de manga pelo mercado interno, principalmente daqueles produtores que já exportam.

Aqui estão alguns exemplos do que acontece com a manga na embalagem trapezoidal.

“A boa embalagem de frutas e hortaliças deve suportar o peso do produto e das outras embalagens da pilha, não permitindo a compressão do produto por outra embalagem.”



"A boa embalagem é um instrumento de proteção do produto."



“A boa embalagem de frutas e hortaliças deve permitir a troca de calor com o ambiente e a renovação do ar .”

“A manga é uma fruta de alta taxa de respiração (grande produção de calor), grande produção de etileno e alta sensibilidade ao etileno.”

