

## A Competitividade da Cadeia do Morango no Rio Grande do Sul

Suzimary Specht<sup>1</sup>  
Roni Blume<sup>2</sup>

### Resumo

O Rio Grande do Sul é um dos estados mais tradicionais na produção de morangos. No intuito de analisar a trajetória desta cadeia produtiva, tem-se como objetivo a realização de uma análise exploratória utilizando-se dados secundários, para compor um panorama gaúcho da produção de morangos, que expresse os desafios e oportunidades à competitividade desta cadeia agroalimentar. Como resultado observou-se, que a construção deste panorama facilita a observação das oportunidades e gargalos da cadeia do morango no Rio Grande do Sul. Outro aspecto a ser salientado, quanto à competitividade, é que esta vem ocorrendo de forma diferenciada dentro da cadeia produtiva gaúcha de morangos, pois a produção vem apresentando uma tendência de crescimento na Serra Gaúcha, estabilidade no Vale do Caí, e decréscimo na Zona Sul do Estado. E em relação aos demais estados produtores, o Rio Grande do Sul, vem perdendo espaço em termos de volume de produção.

**Palavras-chaves:** Morango, Cadeia Agroalimentar, Competitividade, Rio Grande do Sul.

### ABSTRACT

Rio Grande do Sul is one of the most traditional states in production of strawberries. In order to analyze the trajectory of this chain, it is intended an exploratory analysis using secondary data, to compose a broad view of the state's strawberry production, which express the challenges and opportunities for the competitiveness of the agrifood chain. As a result it was observed that the construction of this scenario facilitates the observation of the opportunities and difficulties in the strawberry chain in Rio Grande do Sul. Another aspect to be noted with regard to competitiveness, is that this is happening differently in the strawberry chain, because the production has been showing a trend of upward in the Serra Gaucha, stability in the Vale do Caí, and a decrease in the south of the state. And relatively to other producing states, Rio Grande do Sul, has been losing ground in terms of production volume.

**Keywords:** Strawberry, Agrifood Chain, Competitiveness, Rio Grande do Sul.

### 1. Introdução

No contexto nacional a produção comercial do morango é realizada em vários estados, sendo o Rio Grande do Sul um dos produtores mais tradicionais. O cultivo no Estado é praticado, em sua maioria, em pequenas explorações familiares, envolvendo bastante mão-

---

<sup>1</sup> Profa. Dra. em Desenvolvimento Rural, UNICRUZ

<sup>2</sup> Prof. Dr. em Agronegócios, UDESSM – UFSM



de-obra, por ser uma cultura que exige um manejo cuidadoso, devido a sua alta perecibilidade e a crescente demanda de boas práticas envolvendo a segurança alimentar.

Segundo os dados sobre os levantamentos das lavouras comerciais no Rio Grande do Sul em 2006, realizados por João e Conte (2007), o cultivo do morango envolvia cerca de 1.289 produtores, em uma área estimada em 680,7 hectares, onde foram produzidos 11.635 toneladas.

Esta cultura é realizada com uma dupla finalidade, o consumo *in natura* e o processamento agroindustrial, sendo que a força produtiva está concentrada em três regiões: (i) no Vale do Caí, onde despontam: Feliz, Bom Princípio e São Sebastião do Caí, além de Alto Feliz, Linha Nova e São José do Hortêncio; (ii) na Serra Gaúcha, onde se destacam: Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Bento Gonçalves e Ipê; e (iii) na região de Pelotas, no sul do Estado, nos municípios de: Pelotas, Turuçu, São Lourenço do Sul e Canguçu.

Em termos de acontecimentos que marcam a trajetória da cultura do morango no Rio Grande do Sul, podem ser apontados alguns importantes eventos: (i) o início do cultivo do morango no município de Feliz - RS, com mudas do cultivar Guaíba e Monte Alegre que vieram da então localidade de Portão – RS em 1956/57, (ii) introdução do cultivar campinas, após a estiagem de 1959, que levou à perda total da plantação inicial, (iii) reportagem na mídia estadual sobre resíduos de agroquímicos nos morangos do município de Feliz, em 1984, o que gerou impactos significativos em toda a cadeia produtiva do Vale do Caí, (iv) realização da 1ª Festa Nacional do Moranguinho, em 1985, no município de Bom Princípio, (v) realização da 1ª FENAMOR - Festa do Morango, Amoras e Chantilly, em 1991, no município de Feliz, (vi) início do Programa da Produção Integrada de Frutas no Brasil, em 1996, posteriormente estendido para o morango, (vii) intensificação do plantio de morangos na região da Serra Gaúcha e diminuição do plantio na Região de Pelotas, tradicional produtora no Estado, em 1999, (viii) formação da Cooperativa de Produtores de Morango Ecológico Ltda – ECOMORANGO (Bom Princípio e Feliz), em 2000, (ix) início de programas visando a produção de morangos hidropônicos e implementação da Produção Integrada de Morangos – PIMo, em 2004, e (x) lançamento das normas técnicas específicas da Produção Integrada de Morango (NTE PIMo), pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, em 2008.

Como se pode verificar pelos eventos descritos, vários acontecimentos e iniciativas vem incidindo significativamente sobre a cultura do morangueiro no Rio Grande do Sul, berço da produção comercial de morango no país, na competitividade da cadeia e na sua estrutura de funcionamento, potencializando diferentes segmentos de mercado. A competitividade tem relação estreita com o entendimento das diferentes dinâmicas referentes à produção, regulação, organização e acesso aos mercados.

Por isso, a fim de analisar a trajetória da cadeia produtiva do morango no Estado, tem-se como objetivo a realização de uma análise exploratória utilizando-se dados secundários, para compor um panorama gaúcho da produção de morangos, que expresse os desafios e oportunidades à competitividade desta cadeia agroalimentar

Para tal segue a seguinte estrutura de desenvolvimento: primeiramente será realizada uma breve revisão sobre competitividade e cadeia produtiva. Após, serão apresentados números referentes à produção e comercialização no Rio Grande do Sul. No terceiro momento, serão destacados os desafios à produção de morangos no estado e seus impactos na cadeia produtiva para a competitividade, através da análise do ambiente interno, elo da produção primária, elo da transformação, da distribuição, varejo e atacado, e do elo do consumidor; e do ambiente externo, no que tange ao papel das instituições e organizações. Após serão encaminhadas as considerações finais.

## **2. Competitividade e Cadeias Agroalimentares: breves considerações**

A globalização vem proporcionando uma maior necessidade de trocas de informações e de capital, bem como a oportunidade de acesso a novos mercados para as cadeias agroalimentares. Esta conjuntura vem pressionando a necessidade de inovação nas cadeias tradicionais, sendo fundamental o uso de novas e diferentes tecnologias para incrementar os fatores de produção visando a manutenção da competitividade. Contudo, a competitividade em um ambiente de crescente complexidade perpassa vantagens comparativas simples, pois os parâmetros que balizam a concorrência estão cada vez mais influenciados por diferentes fatores.

Neste sentido, o entendimento da competitividade segundo Coutinho e Ferraz (1994), tanto entre as nações, indústrias ou cadeias agroalimentares deve buscar a conjugação de várias dimensões, sendo estas as condições sistêmicas de natureza social, que abrangem: (i) o reconhecimento e a legitimação política e social dos objetivos de competitividade, (ii) a

qualidade dos recursos humanos envolvidos nos processos produtivos e na gestão, (iii) a maturidade, o respeito e o mútuo reconhecimento entre capital e trabalho em matéria de negociações trabalhistas, e (iv) o envolvimento amplo e consciente dos consumidores quanto às exigências de qualidade e de conformidade dos produtos para as normas de saúde, meio ambiente e segurança e à padronização técnica envolvida. Para os autores, estas dimensões convergem a um conjunto unificador, com sinergias positivas de cada uma sobre as demais.

Outra visão para o entendimento da competitividade pode ser percebida na proposta da cadeia de valor de Porter (1989). Segundo o autor uma vantagem competitiva só é eficaz para uma organização se esta possibilita transferir valores para seus clientes, além dos custos de fabricação. Assim, todas as atividades desenvolvidas no âmbito de uma cadeia de valor podem gerar diferenciais competitivos assumindo assim uma função estratégica. Contudo, os diferenciais de competitividade para os produtos das empresas têm relação estreita com os mercados para os quais são destinados, sendo que nestes se processa a concorrência.

Neste sentido cabe fazer uma distinção entre concorrência e competitividade, que são termos correlatos, mas com significados diferentes. A concorrência, segundo Azevedo (2000), está relacionada com as características dos mercados, que se traduz na disputa das empresas pela renda limitada dos consumidores ou pelo acesso privilegiado aos insumos, enquanto que a competitividade se relaciona com a capacidade de manutenção de uma empresa de crescer e sobreviver, ou seja, refere-se à capacidade de concorrer em um determinado mercado de forma sustentável. Esta questão da competitividade e concorrência que é amplamente discutida para a análise de empresas industriais, e também tem uma trajetória considerável nas análises das cadeias agroalimentares.

Segundo Zilbersztajn (1994), quando Davis e Goldberg em 1957 lançaram o conceito de *agrobusiness*, passam a levar em consideração a complexidade da produção agrícola e a crescente intensificação e especialização das atividades. No Brasil o conceito de *agrobusiness* se desdobrou em negócio agrícola, complexo agroindustrial e agronegócio. Como o conceito de *agrobusiness* era muito amplo, segundo Castro, Lima e Cristo (2002), foi criado o conceito de cadeia produtiva, como um subsistema dedicado à produção, onde foram incorporados os atores antes e depois da porteira, ou seja, uma cadeia agropecuária seria composta por vários elos conectados por fluxos de capital, materiais e de informação, como as organizações de ensino básico para a produção agrícola ou agroindustrial, as fazendas e agroindústrias, as unidades de comercialização atacadista e varejista e os consumidores finais.

Mas cabe ressaltar que há diferenças importantes que devem ser levadas em consideração quando da análise de cadeias agropecuárias, principalmente na questão da regulação, organização e acesso aos mercados. Em geral as cadeias agronegociais convencionais acessam os mercados de *commodities* de grande escala, onde as relações são impessoais e exclusivamente balizadas pela relação de preço versus qualidade. Porém há importantes cadeias agropecuárias operadas pela agricultura familiar, que segundo Wilkinson (2008), geralmente são de escopo local, com menor escala produtiva, tendo como características a proximidade e a personalização para as relações.

Para estas cadeias agropecuárias a competitividade tem se tornado sinônimo de manutenção da capacidade de sobrevivência, ou seja, uma resistência frente à exclusão e marginalização, bem como pela busca de novos nichos de mercado que em termos de desafio são balizados por parâmetros diferenciados de desempenho. Contudo, segundo Wilkinson (2008), os níveis de exigência para a manutenção da competitividade destas cadeias operadas pela agricultura familiar têm incorporado os padrões ligados às cadeias tradicionais. Neste sentido, o autor resalta a importância da pesquisa, das normas técnicas, da autenticidade, da ação coletiva, da escala, da variedade, da qualidade e da certificação de produtos, como os novos desafios a serem enfrentados para a concorrência em mercados consolidados, e em mercados emergentes como os de nichos relacionados com a agricultura orgânica, programas de alimentação escolar, os de especialidades artesanais, entre outros.

Portanto a competitividade nas cadeias agroalimentares tem uma relação estreita com os segmentos de mercados a serem objetivados, pois nestes se encontram os desafios para a sustentabilidade dos negócios desenvolvidos. Como se pode verificar nestes breves apontamentos, agregar valor ao produto de forma que este seja um diferencial reconhecido para os consumidores, que representam o mercado efetivo, é ponto fundamental para a manutenção da competitividade da cadeia produtiva, sendo meta a ser perseguida por todos os elos que compõem a cadeia produtiva.

### **3. Produção e Comercialização**

Para a análise da cadeia produtiva do morango no Rio Grande do Sul, um aspecto fundamental é o conhecimento de quais são os municípios produtores, para o entendimento da conjuntura em que esta ocorre. Por isso, será apresentada a evolução dos números da

produção no Estado e a respectiva área plantada em três diferentes períodos, na tabela a seguir.

TABELA 1. Os 20 Principais Municípios Produtores de Morango no Rio Grande do Sul, em Diferentes Períodos

Município 1995/1996	Prod. (t)	Área (ha)	Município 2003	Prod. (t)	Área (ha)	Município 2006	Prod. (t)	Área (ha)	Produtores
1.Feliz	2.527	221,9	1.Pelotas	2.310	330	1.Feliz	1.800	50	205
2.Pelotas	2.237	597,3	2.Farroupilha	1.750	30	2. Caxias do Sul	1.470	42	37
3.Bom Princípio	918	62,2	3.Turuçu	1.225	70	3. Farroupilha	1.400	35	60
4.Farroupilha	640	59,2	4. Bom Princípio	1.050	40	4. Bom Princípio	1.240	31	165
5.São Sebastião do Caí	596	46,0	5. Feliz	1.000	30	5. Ipê	1.050	30	6
6.São José do Hortêncio	275	28,5	6. Flores da Cunha	756	18	6. Pelotas	900	30	110
7.Linha Nova	259	23,5	7. Caxias do Sul	480	12	7. Flores da Cunha	640	16	20
8.São Lourenço do Sul	182	73,36	8. São Sebast. do Caí	450	15	8. São Sebast. do Caí	450	15	73
9.São Jorge	109	17,6	9. Ipê	450	10	9. Turuçu	374	17	45
10.Agudo	78	32,2	10. Ijuí	400	20	10. Vacaria	225	7,5	8
11.Restinga Seca	74	18,0	11. São Lourenço do Sul	240	20	10. Ijuí	184,8	8,4	50
12.Bento Gonçalves	71	9,3	12.Capão do Leão	200	10	11. São José do Hortêncio	180	6	17
13.Capitão	64	3,6	13. Morro Redondo	150	10	13. Canguçu	120	12	20
14.Alto Feliz	63	4,9	14. São José do Hortêncio	150	6	14. Antônio Prado	120	6	5
15.Santa Maria	58	15,0	15. Alto Feliz	120	3	15. Capão do Leão	120	6	12
16.Flores da Cunha	57	3,16	16. Agudo	100	5	16. Porto Alegre	100	5	5
17.Caxias do Sul	53	5,81	17. Canguçu	80	10	17. Morro Redondo	80	8	15
18.Muliterno	48	-	18. Independência	60	4	18. Santa Cruz do Sul	72	6	15
19.Erechim	46	3,71	19. Porto Alegre	60	3	19. Cerro Largo	60	3	12
20.Canguçu	42	51,54	20. Crissiumal	25	2	20. Santa Rosa	60	3	16
20 Maiores	8.151	1.213	20 Maiores	11.056	648	20 Maiores	10.646	337	896
Total RS	9.644	1.651	Total RS	11.541	680,7	Total RS	11.636	385	1.289

Fontes: Elaboração da autora. Dados do Censo Agropecuário (1995/1996). Disponível em: <<http://www.sidra.gov.br/bda>>. Acessado em 14 de outubro de 2008; e dados do Levantamento da Fruticultura Comercial do Rio Grande do Sul (2004/2007) de João e Conte (2007), e João (2004).

Pela análise dos números totais apresentados na TABELA 1, verifica-se que ocorreu um crescimento da produção de morango em torno de 17%, observados o primeiro e o último período, isoladamente. Mas o que chama a atenção nos números totais é que este aumento de produção ocorreu com uma redução acentuada de  $\frac{3}{4}$  da área produtiva. Tais números estão

ligados ao incremento da produtividade, que para a década foi ampliado em mais de cinco vezes, passando de 5,8 ton./ha para 30,22 ton./ha em média. Estes dados comprovam o avanço nas técnicas produtivas e inovações tecnológicas.

Ainda em relação aos números totais verifica-se que houve um aumento na participação dos 20 primeiros colocados na produção total. Segundo os dados do Censo Agropecuário, em 1995-96, os 20 primeiros colocados eram responsáveis por 84,5% da produção de morangos no Estado. Em 2003 esta participação aumentou para 95,7%, reduzindo para 91% em 2006. Porém, se a participação dos 20 primeiros tem aumentado na produção total, a expressividade dos cinco primeiros colocados diminuiu ao longo da década, decrescendo de 71% para 63,5% em 2003, atingindo apenas 60% em 2006. Assim, mesmo que a produção tenha se concentrado nos vinte primeiros colocados, novos municípios produtores estão ajudando a descentralizar a produção.

Em termos de hierarquia produtiva, os municípios de Feliz, Pelotas, Farroupilha e Bom Princípio figuram ao longo dos períodos apontados nas primeiras posições, sendo que Feliz lidera o ranking em 1995 e 2006.

Entre os municípios que se destacaram em crescimento produtivo, Caxias do Sul foi o que apresentou a maior ascensão, saindo da 17<sup>a</sup>. colocação em 1995, passando para a 7<sup>a</sup>. em 2003, e chegando à 2<sup>a</sup>. colocação em 2006, aumentando em quase 28 vezes a sua produção total. Outro município que também se destaca é Ipê, que da 9<sup>a</sup>. posição em 2003, atingiu a 5<sup>a</sup>. posição em 2006, além do município de Vacaria, que em 2003 nem figurava no ranking, e em 2006 se encontrava na 10<sup>a</sup>. posição.

Porém, se houve uma escalada ascendente por parte de alguns municípios, outros tiveram um decréscimo produtivo também expressivo, principalmente os da região Sul do estado. É o caso de Pelotas que passou da 1<sup>a</sup>. colocação em 2003 para 6<sup>a</sup>. em 2006, e Turuçu, município da mesma região, que caiu da 3<sup>a</sup>. para a 9<sup>a</sup>. colocação.

Outra questão a ser observada nos números é a produtividade isolada dos municípios. Entre estes se destaca a produção de Farroupilha, que em 2003 atingiu a maior marca do período, 58 ton./ha, sendo que em 2006 continuou entre os mais produtivos com 40 ton/ha, desempenho este também atingido por Bom Princípio e Flores da Cunha. Entre a relação dos 20 primeiros a menor produtividade é apresentada pelos municípios de Canguçu e Morro Redondo com apenas 10 ton./ha.

Relevante também para o último período são os dados sobre a relação do número de produtores por município. Com este dado é possível estabelecer uma relação com área produtiva, produtividade e ainda observar a concentração de terras.

Ao observarmos os números da tabela verifica-se que os produtores que mais concentram terras produtivas com a cultura estão nos municípios de Ipê e Caxias do Sul, e os que menos concentram terras são os produtores de morango de Ijuí, Bom Princípio e Feliz. Cabe destacar que se em Ipê cada produtor detém em média 5 hectares, em Feliz a média é de apenas 0,24 hectares. Tais números refletem na produção, pois em Ipê cada produtor produz um volume quase 20 vezes maior do que em Feliz. Contudo, mesmo sendo díspares em termos de área e volume produtivo, ambos produtores apresentam praticamente a mesma produtividade por hectare em média. Isto tende a indicar que existe uma disseminação de inovações e tecnologias produtivas de forma regular e equânime nas diferentes localidades.

Na TABELA 1, fica evidente que os ganhos produtivos ocorridos ao longo da década, são decorrentes, muito mais do aumento da produtividade, do que pela manutenção das áreas cultivadas. Quanto às regiões produtivas verificou-se que a região Sul, tradicional produtora, vem gradativamente abandonando a produção. A região do Vale do Caí continua com importância acentuada, mas esta vem perdendo espaço para a produção dos municípios da Serra Gaúcha, que já possuem maior volume produtivo, além de um gradativo aumento de participação de novos municípios na composição dos números totais.

Ainda que a produção tenha aumentado nos últimos anos, o desempenho das exportações do Estado acompanharam a tendência de queda ocorrida com as exportações brasileiras para a fruta. No gráfico a seguir estão representadas algumas tendências da balança comercial do Estado, tendências estas bastante próximas da balança comercial brasileira para o morango.

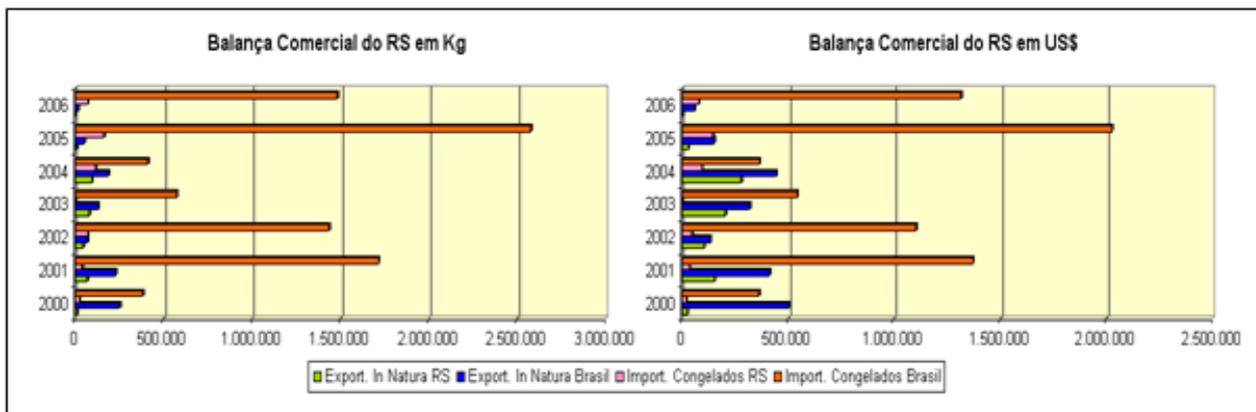


GRÁFICO 1 - Série Histórica de 2000 à 2006 da Balança Comercial do RS em Kg e US\$.

Fonte: Elaboração da autora. Dados do SRI / MAPA a partir da base SECEX / MDIC (2008). Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/agrostat/>>. Acessado em 22 de setembro de 2008.

Como se pode observar no GRÁFICO 1, a queda na exportação gaúcha de morango *in natura* foi bem acentuada após 2004, passando de um volume de 95.942 toneladas para apenas 500 toneladas. Ao longo da série histórica, a importância do Rio Grande do Sul como exportador nacional foi bem mais expressiva nos anos de 2002 e 2003, onde a participação do Estado no total foi de 70% e 60%, respectivamente. Contudo, para os números totais, as exportações gaúchas contribuíram neste período em 34% do total exportado, sendo que em valores (US\$) acumulou 40% da arrecadação total para a fruta *in natura*. Cabe destacar que para o período pesquisado não houve importações de morangos *in natura*, somente de morangos congelados.

Quanto às importações de morangos congelados para o Estado, no GRÁFICO 1 se observa que estas são pouco expressivas frente às importações brasileiras, pois em volume estas representam apenas 6%, e em valor (US\$) somam 6,5% do total para o período.

Ao analisarmos os valores pagos e recebidos, verificamos que a balança comercial foi positiva em US\$ 166 mil dólares, no total do período. Este valor não é maior devido à queda acentuada das exportações, em 2005 e 2006. Estes sim, se calculados isoladamente, acumulam um déficit de US\$ 194 mil dólares. Anteriormente já foi mencionado que parte deste desestímulo com as exportações, principalmente em 2005 e 2006, pode estar relacionada com a valorização da moeda nacional, pois em dezembro de 2003 o dólar fechou o ano valendo R\$ 3,43 e em dezembro de 2007 R\$ 1,78. Contudo, seria necessária uma melhor investigação, para se precisar o real impacto do câmbio e seu peso como inibidor das exportações.

Para complementar o panorama do morango gaúcho é interessante a observação da origem das importações de morangos congelados e os destinos das exportações de morangos *in natura*, pois estes caracterizam os movimentos da balança comercial. No gráfico a seguir, estes movimentos serão representados por países.

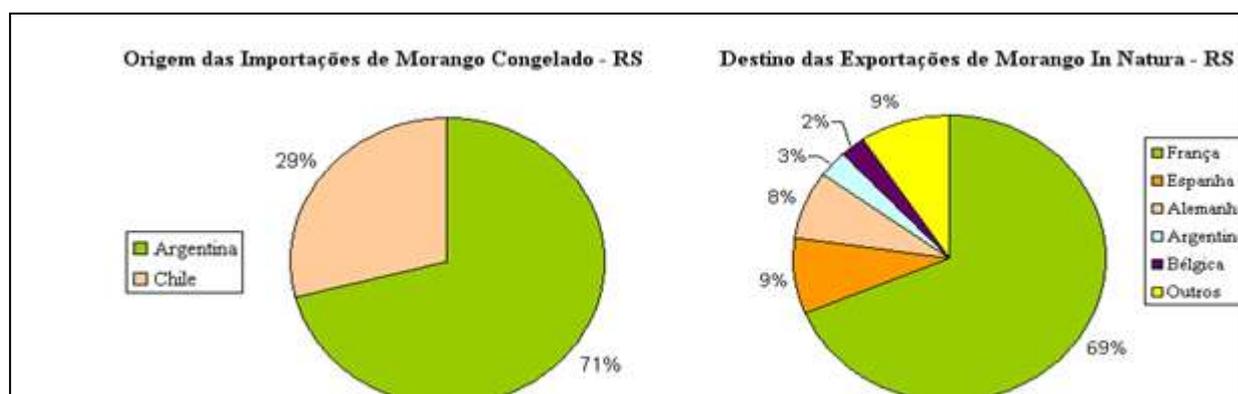


GRÁFICO 2 - Origem das Importações de Morango Congelado - RS e Destino das Exportações de Morango In Natura - RS.

Fonte: Elaboração da autora. Dados do SRI / MAPA a partir da base SECEX / MDIC (2008). Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/agrostat/>>. Acessado em 22 de setembro de 2008.

No GRÁFICO 2 verifica-se que o principal destino das exportações de morango *in natura* vem sendo a Europa, onde a França figura como a principal importadora. Quanto às importações de morango congelado, este é fornecido pelos vizinhos da América Latina, com o predomínio da Argentina. Porém, enquanto que para os congelados apenas figuram dois países, para as exportações figuram outros destinos.

Como se pode observar, as exportações frente ao volume total produzido no Estado são pouco significantes, sendo que a absorção da maior parte da produção é realizada pelo mercado interno. A comercialização do morango gaúcho *in natura*, segundo Sato e Assumpção (2002), segue a seguinte distribuição: 5% para a indústria, 10% para o varejo, 10% para fora do Estado, 35% para as Centrais de Abastecimento (CEASA) e 40% para redes de supermercados.

Para se ter uma idéia da comercialização em CEASAs, na tabela a seguir serão apresentados os dados relativos à comercialização efetuada no mercado atacadista da CEASA de Porto Alegre em 2006, uma importante central de abastecimento que abrange a capital e a região metropolitana de Porto Alegre.

TABELA 2. Os 10 Municípios que mais Comercializaram Morangos em 2006 na CEASA – Porto Alegre.

CEASA	Comercialização Kg	Participação %	Produção Kg.	% do total
1. Feliz	494.828	21,46	1.800.000	2,7,5
2. Caxias do Sul	457.615	19,85	1.470.000	3,1,1
3. Flores da Cunha	424.304	18,40	640.000	6,6,3
4. Farroupilha	301.906	13,09	1.400.000	2,1,5
5. Bom Princípio	182.440	7,91	1.240.000	1,4,7
6. São Sebastião do Cai	162.412	7,04	450.000	3,6
7. Ipê	101.820	4,41	1.050.000	9,6
8. Linha Nova	68.792	2,98	-	-
9. São José do Hortêncio	42.672	1,85	180.000	2,3,7
10. Bento Gonçalves	28.572	1,23	-	-
Total 10 maiores	2.265.361	98,22	-	-
Total CEASA	2.305.713	100	-	-

Fonte: Elaboração da autora. Dados do Relatório Anual da CEASA/RS (2005, 2006 e 2007), e João e Conte (2007).

Segundo informações do setor de estatística da CEASA de Porto Alegre a comercialização é realizada principalmente por produtores. Poucas cargas são destinadas para atacadistas, sendo a mesma efetuada no Galpão do Produtor. Esta comercialização direta realizada por estes produtores representou em 2006, o total de 20% dos morangos *in natura* produzidos no Estado.

Observando os municípios produtores, os 10 maiores representam 98% do total comercializado. Dentre os que acessaram este mercado, o município de Feliz deteve a maior participação com 21,46%, e Flores da Cunha se destacou com 66% do volume do total produzido, sendo destinado à comercialização neste atacado. Este valor é expressivo visto que é um município distante cerca de 140 Km da Capital, e teria como possibilidade de comercialização a CEASA de Caxias do Sul, que é na mesma região.

A busca por diferentes pontos de comercialização para o morango gaúcho não se restringe somente aos atacados regionais. Dependendo das condições de mercado, principalmente aproveitando as questões relacionadas com a sazonalidade em escala nacional, a produção gaúcha tem inserção em outros Estados. No gráfico a seguir pode-se verificar o período de inserção da produção gaúcha na CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Abastecimento Geral de São Paulo), um importante mercado com altos volumes de comercialização.

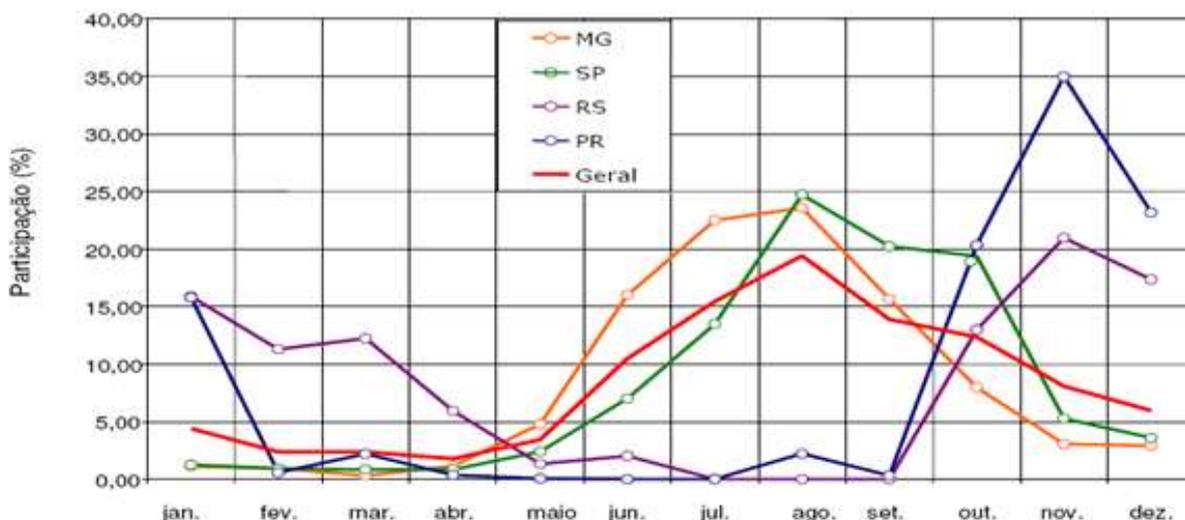


GRÁFICO 3 - Sazonalidade dos Estados na Comercialização de Morango no ETSP da CEAGESP (2006)

Fonte: Rocha Silva (2008).

Observando o GRÁFICO 3 referente a comercialização no mercado da CEAGESP, a produção do RS em 2006 apresenta uma maior participação a partir do mês de setembro, tendo em novembro o seu pico, com mais de 20% do volume comercializado, sendo esta interrompida em maio. Segundo os dados pesquisados por Rocha Silva (2008), os produtores responsáveis por esta comercialização foram os de Caxias do Sul, com 3,91% da comercialização no ano.

Mas para entender o porquê desta busca de novos mercados para a produção gaúcha neste período, é importante entender como a sazonalidade afeta os preços intrarregionais. Para tal, a observação da comercialização realizada no mercado atacadista da Central de Abastecimentos (CEASA), de Porto Alegre, pode fornecer subsídios que corroboram para este entendimento.

No GRÁFICO 4 é possível observar os preços médios mensais praticados no período de 2005 a 2007 e o volume de morangos *in natura* comercializado no período, para comercialização na CEASA de Porto Alegre.

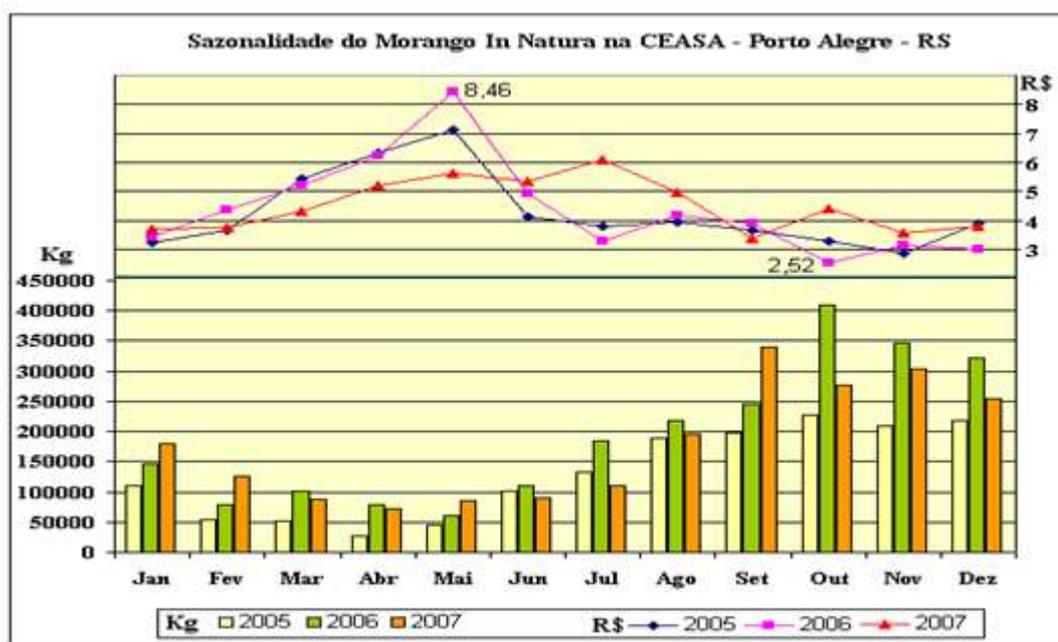


GRÁFICO 4 - Sazonalidade e os preços praticados na CEASA – Porto Alegre

Fonte: Elaboração da autora. Dados do Relatório Anual 2005, 2006 e 2007 - CEASA/RS .

Em linhas gerais, ao observarmos o comportamento do volume da comercialização e os preços praticados, verifica-se que a sazonalidade afeta os preços praticados. Na entressafra, que se inicia em fevereiro e se estende até junho, temos os menores volumes e os maiores

preços, sendo que no período de pico de safra, geralmente nos meses de outubro e novembro, observa-se os menores valores pagos por quilo. Especificamente para o período, a influência da sazonalidade sobre os preços foi menor em 2007, pois a amplitude da variação de preços entre o maior valor (R\$ 6,1) e o menor valor (R\$ 3,39) foi de R\$ 2,71, sendo que a média anual foi de R\$ 4,51. Para os anos de 2006, período de maior amplitude entre os preços, a diferença entre o maior valor (R\$ 8,46) e o menor valor (R\$ 2,52) foi de R\$ 5,94 e a média do período foi R\$ 4,37. Para o ano de 2005 a diferença entre o maior valor (R\$ 7,12) e o menor valor (R\$ 2,87) foi de R\$ 4,25, e a média do período foi R\$ 4,27 (RELATÓRIO ANUAL CEASA/RS 2005, 2006 e 2007).

Ampliando o detalhamento da escala de observação para questão da sazonalidade ainda é possível, observando os números da comercialização de morangos *in natura* na CEASA para o período de 2005 a 2007, observar a sazonalidade regional para o suprimento do atacado. No GRÁFICO 5 observa-se a variação no período, segundo agrupamentos de municípios fornecedores da Serra Gaúcha e Vale do Caí.

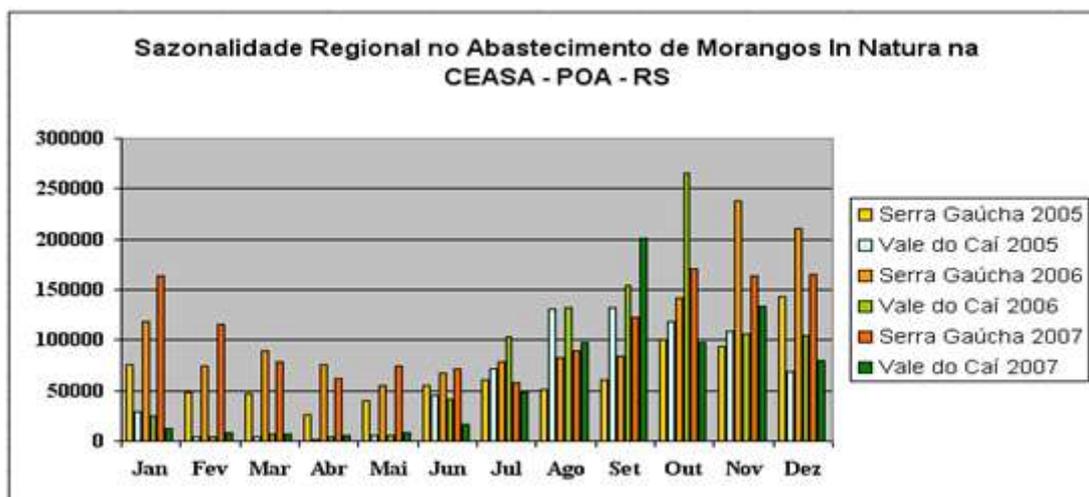


GRÁFICO 5 - Sazonalidade Regional no Abastecimento da CEASA – Porto Alegre.

Fonte: Elaboração da autora. Dados Relatório Anual 2005, 2006 e 2007 - CEASA/RS

Observando os volumes e a procedência dos morangos comercializados para o período destacado, verifica-se que a produção da Serra Gaúcha, em relação à do Vale do Caí, predomina em maior número de meses (oito meses contra quatro), sendo esta responsável pelo abastecimento quase que exclusivo no período de fevereiro a maio. A partir de junho a produção do Vale do Caí passa a ser mais efetiva. Em agosto já supera em volume a Serra

Gaúcha, atingindo seu pico de produção nos meses de setembro e outubro. Contudo, a produção da Serra Gaúcha já acompanha este crescimento, e no mês de outubro, como foi o caso do ano de 2007, reverte a tendência e passa novamente a liderar a comercialização.

Neste sentido observando as figuras que destacam a sazonalidade no abastecimento da CEASA de Porto Alegre, verifica-se que os comportamentos apresentados pelas comercializações são bem sensíveis à curva de oferta e demanda, pela relação volume e preço. Assim, o desafio que se apresenta para os produtores é manter a produção mais constante ao longo do ano, para acumular ganhos maiores, principalmente no período da entressafra. Além disso, assegurar determinada escala produtiva oportunizaria a busca de novos mercados, mais rentáveis neste período, na escala interestadual, como já vem ocorrendo ao verificarmos a entrada de morangos gaúchos na CEAGESP.

Como se pode verificar, as questões produtivas vêm se modificando ao longo dos anos, onde novos municípios começam a se destacar como produtores. Enfim, a demanda está cada vez mais qualificada, e esta vem proporcionando diferentes desafios para a cadeia produtiva do morango gaúcho. Parte destes desafios, que se impõem à competitividade, serão o tema do próximo item.

#### **4. Os Desafios à Produção de Morangos no Rio Grande do Sul e seus Impactos na Cadeia Produtiva para a Competitividade**

A cultura do morangueiro tem como desenvolvimento comercial uma história, no Rio Grande do Sul, de mais de 50 anos. Os desafios para a produção de morango advêm das próprias especificidades da cultura, e estas influenciam todos os elos da cadeia produtiva. Segundo Amaro (2002) a cadeia principal é formada por ações produtivas diretas, sendo estas compostas pelos elos da produção primária, transformação, comercialização e consumidor final, complementadas pela produção de insumos ligados tanto no elo da produção primária, como com a indústria de transformação. Externamente à cadeia central, destacam-se os ambientes organizacionais e institucionais formados por agentes públicos e privados que atuam indiretamente sobre a produção, sendo as suas ações auxiliares ao desempenho produtivo. Como auxiliares à cadeia principal, os agentes externos prestam diferentes tipos de serviços visando regulamentar, fiscalizar e defender os direitos da cadeia produtiva, em seus diferentes elos. Além disso, pode ser creditado ao entorno, a produção da ciência e tecnologia,

bem como a institucionalização dos mecanismos que proporcionam o funcionamento da cadeia no mercado.

Olhando para o recorte da cadeia produtiva e para a literatura que trata das pesquisas empenhadas em entender as dinâmicas agrícolas, econômicas, sociais e ecológicas relacionadas com a cultura do morango, observa-se que o elo da produção primária tende a concentrar o maior número de pesquisas e ensaios, principalmente nas questões agrícolas relacionadas com o cultivo. Contudo, são crescentes, como se pode observar nos anais do IV Simpósio do Morango, realizado em 2008, as pesquisas que passaram a incluir outras questões ligadas ao funcionamento da cadeia produtiva.

Assim, tendo por base as relações que estabelecem o funcionamento da cadeia produtiva do morango, é possível apontar diferentes desafios que influenciam no funcionamento dos diferentes elos, e por serem intrinsecamente ligados e dependentes, acabam afetando o desempenho competitivo da cadeia como um todo.

#### **4. 1 Os Desafios Relacionados com o Elo da Produção Primária**

Os desafios que se desdobram para o elo da produção primária são de diferentes ordens. Porém as questões edafoclimáticas, em muitos dos casos, se constituem em difíceis gargalos que entravam a competitividade da cadeia produtiva, influenciando nas questões econômicas, ambientais e sociais.

Os desafios edafoclimáticos são inerentes a maioria das culturas que são exógenas a uma região. Para o morango as questões edafoclimáticas influenciam na qualidade dos frutos. Em geral, o morango no Rio Grande do Sul adaptou-se bem ao clima subtropical, tendo por predominância para colheita, o período entre junho e novembro. Contudo, o desenvolvimento de mudas mais adaptadas a regiões mais frias como a Serra Gaúcha e Campos de Cima da Serra, e novas tecnologias produtivas (túneis, estufins, estufas, hidroponia, entre outras) têm ampliado o período de produção.

Para tentar minimizar os aspectos edafoclimáticos e aumentar a competitividade da produção tem-se buscado entender melhor a dinâmica vegetativa do morango e sua adaptabilidade a diferentes ambientes. Neste sentido, o desenvolvimento de cultivares mais adaptadas pode resultar em melhores volumes de produção, além da minimização dos efeitos da sazonalidade, como anteriormente analisado nos volumes e preços para a comercialização.

Segundo Wrege *et al.* (2008), a muda representa 24% dos custos totais da cadeia produtiva do morango. Segundo Antunes e Resseir Junior (2007), para o ano de 2006 foram utilizadas no Brasil cerca de 175.000.000 mudas, sendo que deste total, 15% teve como origem Chile e Argentina, 65% foi suprido por viveiristas locais e 20% pelos próprios produtores. Mas para efeito do controle de qualidade das mudas é importante verificar a origem certificada. Segundo Oliveira; Nino e Scivittaro (2005), 80% das mudas com procedência provêm de importação do Chile e Argentina. Este volume certificado é pouco significativo, pois 80% do total de 26.250.000, corresponde a somente 21.000.000 mudas.

A importância de se utilizar mudas com procedência certificada está relacionada com a sanidade e a resistência. Geralmente as mudas certificadas são sadias, o que leva a maiores índices de produtividade, tendendo também à redução do uso de corretivos químicos, podendo até implicar na redução do uso de agroquímicos, além de facilitar o manejo.

Em se tratando do uso sustentável de agroquímicos, torna-se necessário um melhoramento constante das práticas produtivas e um monitoramento e controle das principais pragas e doenças do morangueiro, através do uso do produto certo, na hora certa e na dosagem correta. Neste sentido o monitoramento e controle das principais pragas que atacam os morangueiros é de suma importância para a sanidade da produção.

Além da identificação e medidas de controle, Antonioli (2007) sugere as seguintes práticas para melhorar a eficiência produtiva e o manejo adequado da produção de morangos: i) adoção de medidas preventivas de controle, tendo em vista a necessidade de se evitar a introdução de pragas, de modo especial através das mudas usadas no plantio, ii) identificação de espécies que possuem importância econômica na região, iii) estabelecimento de uma metodologia para o monitoramento das principais pragas, iv) emprego de medidas de controle curativas somente se forem observados níveis de infestação que causem prejuízo a cultura, buscando neste caso produtos de baixo impacto sobre os predadores naturais, e v) caso seja necessário o uso de agroquímicos, a utilização somente dos registrados para a cultura, respeitando o período de carência.

Observando as sugestões da autora sobre o manejo desta cultura, percebe-se a relevância dos esforços dos pesquisadores em ajustar as práticas produtivas para melhorar a eficiência e a sanidade do produto, sendo que estas começam pela produção de mudas de qualidade, que são determinantes para a qualidade da fruta.

Ratificando a importância das mudas de qualidade, a Embrapa Clima Temperado investiu na definição de zoneamento agroclimático para a produção de mudas de morangueiro no Rio Grande do Sul. Para este mapeamento os fatores climáticos foram considerados importantes para a indicação de áreas propícias ao desenvolvimento de mudas com qualidade. Para definir o zoneamento, o acúmulo de horas de frio e a pluviosidade foram os principais fatores analisados.

Em relação às horas de frio foram observadas as regiões que detinham na série histórica o maior acúmulo de horas abaixo de 10°C no período de janeiro a abril, sendo consideradas aptas as regiões com soma igual a 100 horas. Em relação à pluviometria, foi verificada a incidência de chuvas no período de formação das mudas.

Neste zoneamento, segundo Wrege *et al.* (2007) foram definidas seis zonas de aptidão, sendo indicadas adequadas às zonas um a cinco e inadequada a zona seis. Mesmo sendo consideradas adequadas, as zonas um (municípios de São José dos Ausentes, Bom Jesus e Cambará do Sul), dois (Planalto Superior), e três (Planalto Médio), possuem maiores riscos de chuvas (30%) do que as zonas quatro (Serra do Sudeste) e cinco (Sul de Santana do Livramento). Porém as duas primeiras detêm melhores índices de temperatura, com mais de 100 horas de frio (abaixo de 10°C). A inaptidão agroclimática, da zona seis (Vale do Caí), em função de suas temperaturas superiores a 10°C e um índice pluviométrico considerável, representa para os produtores desta região maiores desafios para a produção de mudas de qualidade. Estas adversidades climáticas também levam a maiores custos em sistemas de prevenção fitossanitárias, além de uma maior utilização da força de trabalho, que mobiliza cerca de 26% do custo de produção (MADAIL, 2008).

Além destes desafios relacionados com as questões edafoclimáticas, segundo Moreti (2008), na pré-colheita deve ser observado o manejo correto com o solo e a água evitando tratamentos desnecessários e o desperdício da água na irrigação. Tais aspectos exponenciam o dispêndio da força de trabalho, sendo por isso ressaltado como um dos principais custos na produção. Já na colheita, diferentes cuidados devem ser tomados para se obter uma melhor qualidade do morango. Os cuidados na hora da colheita, segundo Antonioli (2007) deve ocorrer nas seguintes etapas: (i) estágio de maturação: os morangos destinados ao consumo “*in natura*” devem ser colhidos quando já apresentarem 75% da sua superfície com coloração vermelha, (ii) horário da colheita: como o morango é altamente perecível, este deve ser colhido nas primeiras horas da manhã e rapidamente retirado do campo e, (iii) colheita e

acondicionamento: a fim de reduzir o manuseio, recomenda-se que os frutos quando colhidos sejam acondicionados diretamente nas embalagens definitivas.

Como pode ser verificado, diferentes desafios se impõem para o estabelecimento de um primeiro padrão de qualidade. E estes desafios também podem ser verificados nos elos a jusante da cadeia produtiva.

#### **4.2 Os Desafios Relacionados com o Elo da Transformação**

O morango pode receber dois tipos de destinos no pós-colheita, um processamento mínimo ou a transformação agroindustrial. Para o primeiro caso, Moreti (2008) destaca que o processamento mínimo consiste em operações que estão relacionadas com o processo de limpeza, embalagem e fatiamento. Esta operação agrega valor ao produto pelo apelo visual, principalmente para frutas mais homogêneas, e de coloração, sendo estas muito utilizadas como ornamentos em bebidas, tortas e doces. Já a operação de processamento pode ser feita em pequenas agroindústrias familiares gerando emprego e renda.

Para a transformação agroindustrial o morango *in natura* é utilizado como base para a fabricação de polpa congelada, geleias e caldas. No caso da polpa, esta pode ser considerada uma primeira transformação, pois é realizada visando a comercialização com outras indústrias processadoras, como as de bebidas, iogurtes, confeitarias, etc. Já as geleias e caldas são consideradas como uma segunda transformação, sendo estes produtos destinados diretamente ao varejo (AMARO, 2002).

Segundo a pesquisa de Amaro (2002) foi verificado que os principais desafios para as empresas de segunda transformação, na Região de Pelotas, estão relacionados com a questão tecnológica, com a gestão e a implementação de controles de qualidade.

Quanto à tecnologia, os empresários apontaram que os gargalos tecnológicos se relacionam com a obsolescência dos equipamentos do processo produtivo, principalmente na produção de polpa congelada. Na sua maioria, destacam que seriam necessários investimentos para a adequação e modernização das instalações industriais, mas que não possuem recursos para isto.

Quanto à questão da gestão, a autora aponta que mesmo que os empresários não apontem diretamente os problemas, é premente a discussão das estratégias para as empresas, controles de longo prazo e investimentos em marketing. Em geral, as mudanças só ocorrem por demanda externa, em razão do firmamento de uma parceria ou aliança.

Além disso, a autora identificou que as empresas não implementaram um sistema de gestão da qualidade. Apenas estão restritas ao cumprimento das normas de higiene previstas por lei para o funcionamento do empreendimento. Também foi observado que não existe um contrato formal com os fornecedores de morango. As empresas fornecem para alguns parceiros escolhidos insumos, como mudas, adubos e assistência técnica, a fim de garantir o fornecimento da matéria-prima. Contudo, esta relação de fidelidade nem sempre é observada, prevalecendo as leis da oferta e da procura.

### **4.3 Os Desafios Relacionados com o Elo da Distribuição, Varejo e Atacado**

Para a manutenção dos padrões de qualidade para o morango *in natura* torna-se necessária toda uma estrutura logística apurada que envolve embalagens adequadas, e a refrigeração do produto que envolve três momentos: a) antes do transporte, b) no seu ato, e c) pós-transporte, ou seja, das câmaras frias dos produtores para o baú do caminhão transportador, e deste para as câmaras frias e balcões refrigerados dos varejos e atacados.

As embalagens para o morango, em muitas regiões produtoras, são tradicionalmente feitas de cestas de madeira ou taquara. Contudo, segundo Moreti (2008), este sistema que é comum torna-se pouco higiênico, por ser de difícil desinfecção. Nos últimos anos, conforme Antonioli (2007), as embalagens comerciais são cumbucas de plástico (polietileno tereftalato) transparente ou bandejas de isopor expandido recobertos com filme de policloreto de vinila esticado. Nestas embalagens são acondicionados uma a duas fileiras de morangos. As bandejas são colocadas em caixas de papelão que comportam quatro ou seis bandejas. Em suma, estas embalagens proporcionam um acondicionamento mais adequado para o morango, uma fruta que é frágil, evitando assim o esmagamento.

O morango é um produto sensível à temperatura, por isto é importante conservar a fruta em uma temperatura baixa, preferencialmente entre 0°C e 1°, com umidade relativa entre 90 e 95%, iniciando o resfriamento no máximo uma hora após a colheita, para iniciar toda a logística de distribuição sem a perda da qualidade do produto. A importância da refrigeração está relacionada com a manutenção das suas propriedades organolépticas e a redução do desenvolvimento de fungos, nos frutos acondicionados.

Por isso, Moreti (2008) recomenda que para uma logística adequada de distribuição não bastam os trabalhos de pós-colheita serem bem executados, se os caminhões que irão transportar a mercadoria não estiverem adequados para o transporte. Esta adequação passa

principalmente pela refrigeração do baú, que deve manter as condições de temperatura durante o transporte, além de uma estrutura adequada que possibilite a circulação do ar de forma homogênea para toda a carga. Indispensável também é a limpeza do compartimento de cargas, bem como a observação da gestão da entrega, sendo sugerido que as cargas entregues primeiro devem ficar no fim do baú.

Quando a carga chega ao seu destino, é igualmente importante que os balcões de acondicionamento nos atacados e varejos sejam igualmente refrigerados. Tal manutenção da cadeia de frio pode ampliar a durabilidade da fruta, pois esta sem tratamento, pode apresentar perda total em 48 horas pós-colhido. Tomados os devidos cuidados, este período de perecibilidade é aumentando em sete dias, se respeitadas as condições ideais de baixa umidade e temperatura (MORETTI, 2008).

Portanto, embalagens adequadas e condicionamento de temperatura são importantes fatores a serem observados para a qualidade final do morango.

#### **4.4 Os Desafios Relacionados com o Elo do Consumidor**

O elo do consumidor dentro da abordagem de cadeia produtiva é o ponto focal de análise, pois este representa o contato efetivo entre o mercado e este que sustenta toda a cadeia de valor agregada à montante no produto. Assim, todos os esforços para a manutenção da qualidade como forma de agregar valor ao produto, se ratificam pelo reconhecimento do consumidor que é esboçado na efetivação da compra.

Neste sentido é importante para atender parte das necessidades dos consumidores, o investimento na divulgação de informações adequadas sobre o produto, através de campanhas de marketing que exponenciem as propriedades nutricionais e funcionais do morango, bem como esclareçam aspectos importantes sobre as normas que regulam a produção, principalmente as ligadas com as questões sanitárias e o uso correto dos agroquímicos.

Outro ponto a ser trabalhado junto ao consumidor é a diferenciação da variedade da fruta que está sendo comercializada, pois diferentes variedades (oso grande, ventana, camarosa, aromas, dover, caminho real, entre outras) são produzidas e comercializadas, contudo, comumente, estas não são identificadas nas embalagens.

A diferenciação por variedade seria importante, segundo Antunes e Reisser Júnior (2007), pois existem diferenças sensoriais perceptíveis relacionadas com tamanho, cor, sabor

e aroma. Assim a desinformação acaba confundindo o consumidor que não entende como variam estas propriedades de fruta para a fruta, se a princípio todos os morangos são comercializados como iguais.

Atualmente, a diferenciação mais comum para a fruta está relacionada com o tipo do sistema produtivo: convencional ou orgânico. No caso dos orgânicos, em geral é colocado um selo distintivo de certificação nas embalagens que chegam ao consumidor. Porém, mesmo neste sistema não se tem feito um esforço para distinguir os variedades comercializados.

#### **4.5 Os Desafios Relacionados com o Ambiente Externo, a Importância das Instituições e Organizações para o Desempenho da Cadeia Produtiva**

A importância do ambiente organizacional e institucional para a cadeia do morango está relacionada com os agentes públicos e privados que prestam diferentes tipos de serviços visando a coordenação, regulamentação e manutenção da cadeia produtiva. Junto à cadeia produtiva do morango, no Rio Grande do Sul, se destacam como agentes organizacionais locais as EMATERs locais, as prefeituras municipais e os sindicatos dos trabalhadores rurais de alguns municípios.

Na figura das instituições, o trabalho técnico junto à cadeia é realizado pelas instituições de pesquisa e extensão. Nesta salienta-se o trabalho da EMBRAPA de Pelotas, mais especificamente do Centro de Pesquisas Agropecuárias de Clima Temperado-CPACT, que possui um grupo de pesquisadores que a mais de trinta anos vem pesquisando sobre espécies frutíferas com potencial econômico para a região de clima temperado.

O trabalho da EMBRAPA-CPACT está orientado para o desenvolvimento de pesquisas e projetos à geração de conhecimentos sobre o processo produtivo e inovações tecnológicas. As informações técnicas geradas buscam orientar os produtores quanto a novos cultivares, manejo, adubação, controles de saúde sanitária, e estudos das propriedades nutricionais e funcionais do morango. Também vem fazendo um esforço de pesquisa para organizar e introduzir o sistema de Produção Integrada do Morango - PIMo, com o objetivo de adequar o cultivo do morango à produção integrada de frutas no Brasil. Além deste centro, a EMBRAPA de Bento Gonçalves, através do Centro Nacional Pesquisas Uva e Vinho – CNPUV, também está desenvolvendo projetos relacionados com a cadeia do morango, tendo sido lançado por este centro, em 2007, um programa de boas práticas na cultura do morangueiro.

Na extensão tem-se também o importante trabalho da EMATER, através de seus escritórios municipais, que disponibiliza seus técnicos para acompanharem as atividades dos produtores e lhes prestam assessoria técnica. Este trabalho em geral é realizado em conjunto com as secretarias de agricultura dos municípios e sindicatos dos trabalhadores rurais. É também salientado o trabalho de instituições como SEBRAE e SENAR que buscam qualificar os produtores rurais para a melhor gestão das propriedades, bem como qualificar os mesmos para a formação de pequenas agroindústrias rurais. Contudo estas ações são pontuais e pouco efetivas, pois existe a carência de técnicos especializados na cultura em determinadas regiões, como na Serra Gaúcha.

Como se pode observar, existe um entorno organizacional e institucional que busca auxiliar para um bom desempenho da cadeia produtiva. Porém, o que se tem verificado, segundo Amaro (2002), é que as ações de estruturação para o funcionamento da cadeia necessitam de uma articulação conjunta, principalmente para a viabilização de políticas públicas. Outra dificuldade salientada pela autora, observando a situação da cadeia na região de Pelotas, é a falta de uma mediação de concordância em torno das normas de padronização do morango entre os produtores, os sindicatos e as indústrias processadoras. A autora salienta ainda a importância da formação de uma associação de produtores, iniciativa até então mal sucedida na região.

## **5. Conclusão**

A construção deste panorama facilita a observação das oportunidades e gargalos para a competitividade da cadeia do morango no Rio Grande do Sul. Salientados os avanços e desafios que se impõem à esta cadeia produtiva, nos seus diferentes elos, são identificados diferentes entraves que influenciam na performance produtiva e competitiva da cadeia. Cabe destacar também, a existência de entraves estruturais originados nas assimetrias de articulação entre os elos.

Por isso, se a qualidade que influencia na competitividade do produto está relacionada diretamente com a solução destes entraves, tanto isolados como sistêmicos, tornam-se premente ações relacionadas com a gestão da cadeia produtiva, a fim de realizar as mediações necessárias que extrapolam as questões agrícolas que qualificam o fruto e se inter-relacionam com as questões ambientais, organizacionais e sociais da produção.



Outro aspecto a ser salientado, é que a competitividade está ocorrendo de forma diferenciada dentro da cadeia produtiva gaúcha de morangos, pois a produção vem apresentando uma tendência de crescimento na Serra Gaúcha, estabilidade no Vale do Caí, e decréscimo na Zona Sul do Estado. E em relação aos demais estados produtores, o Rio Grande do Sul, vem perdendo espaço em termos de volume de produção.

## 6. Referências Bibliográficas

AGROSTAT - ESTATÍSTICAS DE COMÉRCIO EXTERIOR DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO. **Base de Dados do SRI / MAPA a partir da base SECEX / MDIC**, 2008. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/agrostat/>>. Acessado em: 8 set. 2008.

AMARO, Mirian Cristina. A Cadeia Produtiva Agroindustrial do Morango nos Municípios de Pelotas, Turuçu e São Lourenço. **Dissertação de Mestrado**. Programa de Pós-Graduação em Administração de Empresas. UFRGS, Porto Alegre, 2002.

ANTONIOLLI, Lucimara. **Boas Práticas na Cultura do Morangueiro**. Porto Alegre: SEBRAE, 2007.

ANTUNES, L. C.; REISSER JUNIOR, C. Produção Integrada de Morango: oportunidade de mercado. IV Simpósio Nacional do Morango e III Encontro de Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul. 2008, Pelotas (RS). **Anais...** Pelotas, Embrapa Clima Temperado, 2008.

AZEVEDO, Paulo Furquim de. Concorrência no Agribusiness. In: ZYLBERSTAJN, Décio; NEVES, Marcos Fava (orgs.) **Economia & Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000.

CASTRO, Antonio M. G.; LIMA, Suzana M. V; CRISTO, Carlos M. P. N. Cadeia Produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. XXII Simpósio de Gestão da Inovação Tecnológica. Salvador, 2002, Salvador (BA). **Anais...** Salvador, 2002.

CEASA/RS. Relatório Anual. Porto Alegre, 2005.

CEASA/RS. Relatório Anual. Porto Alegre, 2006.

CEASA/RS. Relatório Anual. Porto Alegre, 2007.

COUTINHO, L; FERRAZ, J. C. **Estudo da Competitividade da Indústria Brasileira**. 1. ed. São Paulo: Papyrus, 1994.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário 1995/96**. Rio de Janeiro: 1996. Disponível em:

<<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/protabl.asp>>. Acesso em: 19 set. 2009.

JOÃO, P. L.; CONTE, A. **Levantamento da Fruticultura Comercial do Rio Grande do Sul: 2006**. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007. 83p.

JOÃO, P. L. **Levantamento da Fruticultura Comercial do Rio Grande do Sul: 2003/2004**. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2004. 88p.



MADAIL, J. C. M. A Economia do Morango. Embrapa Clima Temperado. IV Simpósio Nacional do Morango e III Encontro de Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul. 2008, Pelotas (RS). **Anais...** Pelotas, Embrapa Clima Temperado, 2008.

MORETTI, Celso L. Manuseio Pós-Colheita, Compostos Funcionais e Logística de Distribuição de Morangos. Embrapa Clima Temperado. IV Simpósio Nacional do Morango e III Encontro de Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul. 2008, Pelotas (RS). **Anais...** Pelotas, Embrapa Clima Temperado, 2008.

OLIVEIRA, R. P.; NINO, A. F. P.; SCIVITTARO, W. B. Mudanças Certificadas de Morangueiro: maior produção e melhor qualidade de fruta. **A Lavoura**. Rio de Janeiro, v. 108, n. 655, p. 35-38, 2005.

PORTER, M. E. **Vantagem Competitiva**: criando e sustentando um desempenho superior. 25. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989.

ROCHA SILVA Priscila. Retrato da Comercialização de Morango em São Paulo no ano de 2006. **Análise e Indicadores do Agronegócio**, v. 1, n.1, jan. 2008.

WREGE, Marcos Silveira et al. Zoneamento Agroclimático para a Produção de Mudanças de Morangueiro no Rio Grande do Sul. **Documentos** (versão on-line), n. 187. Pelotas: EMBRAPA, Abril, 2007.

WILKINSON, J. **Mercado Redes e Valores**: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2008.

ZYLBERSZTAJN, D. Políticas Agrícolas e Comércio Mundial. "Agribusiness": conceito, dimensões e tendências. In: Fagundes, H. H. (org). Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas. **Estudos de Política Agrícola**. n. 28. Brasília: IPEA, 1994.