

VAGA DE ROUBOS ACOMPANHA VALORIZAÇÃO DO PRODUTO

Preço da alfarroba quase triplicou desde 2017

O valor médio da alfarroba quase triplicou desde 2017 até hoje, de acordo com dados recolhidos esta semana pelo JA, que faz uma viagem ao mundo da alfarroba, trazida pelos árabes para a Península ainda antes do nascimento da nacionalidade. A procura de polpa para farinhas está em ascensão, mas é a semente - usado sobretudo em químicos - que promove o produto e forma o seu preço final

➤ JOÃO PRUDÊNCIO

Com valores que se foram mantendo estáveis nos 4 a 5,50 euros por cada arroba (15 quilos) desde o final da primeira década do século até 2017, o valor médio de pagamento da alfarroba ao produtor cresceu para o dobro em 2020 (10,05 euros) e neste momento, a meio da campanha (o período que se segue à colheita, que termina em agosto), oscila entre 12,50 e 13 euros, segundo disseram ao JA fontes do setor.

“Os preços nunca tinham estado tão altos nos últimos anos. Na campanha [agosto a maio] os preços têm flutuações, normalmente são mais baixos no início da campanha, está agora a atingir valores de 12 a 13 euros”, confirmou ao JA Augusto Ramos, diretor da empresa Teófilo Fontainhas Neto, que se dedica parcialmente à transformação de alfarroba. Ressalva, contudo, que, nos anos anteriores a 2009, de cinco em cinco anos - grosso modo - havia um pico: “Recordo-me de a alfarroba estar a 3, a 6, a 10, a 13 euros e de voltar a quatro euros”.

Contudo, a valorização do produto nos últimos anos deve-se à maior procura de semente, já que é o alto valor daquele componente que acaba por formar o preço do produto como um todo. E faz-se ao arripio do aumento da área plantada nos últimos anos. De acordo com dados fornecidos ao JA pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, em 2019 (últimos dados disponíveis) havia 13595 hectares de alfarrobeira na região, um pouco mais do que em 2009 (13006), embora numa perspetiva temporal mais lacta o aumento de área seja maior.

“A área plantada em alfar-

robeiras tem vindo a aumentar nos últimos anos. Mas esse aumento só se reflete na produção muito depois, porque uma alfarrobeira leva quatro, cinco anos até começar a produzir. Não gostamos dela muito regada, porque quando compramos um dos critérios é a percentagem de grainha que lá está. E quanto mais polpa tiver menos valor tem. Muita polpa desvaloriza o produto. No Algarve cada fruto tem 10, 12% de percentagem de semente. Em Marrocos são 30, 40%. Mas a qualidade do caroço deles é pior do que o nosso”, enfatiza Augusto Ramos.

Enquanto, a preços atuais, um quilo de alfarroba pode valer cerca de 70 cêntimos, o preço da grainha nos mercados internacionais está atualmente nos 7,30 euros. Esse valor determinante no preço do fruto, é imposto por uma espécie de oligopólio de não mais de quatro multinacionais a nível mundial, que decretam preços globais para essa semente.

A alfarroba que ajuda a fazer... café

“O preço da alfarroba é formado pelo preço de mercado do caroço. A polpa é um subproduto. Quando o caroço tem um preço elevado a grainha atinge preços elevados, como no ano passado. E quando isso acontece as pessoas tentam-se desfazer dela, obtendo rendimento, pois não há garantia de que se mantenham os preços elevados. Agora está em alta, 12 a 13 euros por arroba. Estas variações têm a ver com o preço de mercado da grainha. Na Europa, há uma multinacional que domina 90% do mercado da grainha, a Dupont. São eles que formam o preço”, explica o diretor da Teófilo Neto, fundada há 80



anos, uma das sete indústrias de transformação de alfarroba existentes no Algarve.

O valor crescente da grainha é ditado pela sua crescente importância nos mercados internacionais de químicos. Depois de separada, a grainha é pelada e transformada em espessantes e conservantes alimentares. Tem como fins a alimentação, doces, cosmética, perfumes e a indústria química dos conservantes e espessantes naturais. Na indústria dos gelados, por exemplo, é vulgar encontrar, nas “letrinhas pequeninas”, a referência a espessantes naturais à base de semente de alfarroba.

Já a polpa de alfarroba, que representa cerca de 90% do peso do produto, tem uma maior procura crescente, mas muito menos acentuada. “A farinha de alfarroba torrefacta é um nicho de mercado. E tem havido novas utilizações. Por exemplo, o Nabeiro [Delta Q] retira a calda da casca da alfarroba, o açúcar, que forma uma calda, banha o café de exportação lá dentro e ele fica com um brinck, um sabor diferente. O que sobra dá para combustível”, explica o diretor da Teófilo Neto, que sublinha a importância crescente das torrefações à base de polpa de alfarroba para a produção de farinhas para alimentação humana.

Horácio Piedade, presidente da Associação de Produtores de Alfarroba e Amêndoa (AGRUPA) corrobora que a valorização da alfarroba já está a passar pela polpa. “Antigamente era só a grainha. Agora passou para polpa. Empresas como a Nestlé já têm muita

compra de farinha fina. Houve aqui uma valorização do produto. Tem a ver com as leis da oferta e da procura, mas penso que o preço está estabilizado”.

“A alfarroba serviu sempre para as mesmas coisas, mas não havia tanto. Os trituradores dizem que é a procura e a oferta, que têm mais procura no estrangeiro, mas o mercado interno também se interessou muito, com a farinha de alfarroba e os produtos naturais. Como é um produto natural e cada vez mais o consumidor quer produtos naturais, isto não vai parar, vai continuar a crescer”, vaticina o líder da AGRUPA.

Apesar dessa crescente procura, a esmagadora maioria dessa farinha é considerada um subproduto e destina-se à fabricação de rações para animais. A Teófilo Neto vende-a quase toda para esse fim, confessa Augusto Ramos.

Um dos dois maiores transformadores do Algarve (a par da empresa Madeira & Madeira), Isaurindo Chorondo investiu em 2018 cerca de 7 milhões de euros numa central de transformação, no Areal Gordo em Faro, remodelando uma unidade onde tudo começou, há 80 anos. Por ali passa cerca de 25% da atual produção anual do Algarve, de 40 mil toneladas. “Produzo cerca de 10 mil toneladas por ano de polpa. Faço uma espécie de britagem. Separo a semente

da polpa. A semente e a farinha da semente é o produto mais valorizado. Vendemos a semente para grandes empresas multinacionais”, disse Isaurindo Chorondo ao JA.

As três unidades fabris de Isaurindo (a do Areal Gordo e outras duas, de trituração de polpa, em Boliquire e São Brás) geram um volume de negócios próximo dos 8 milhões de euros, num total de 30 a 40 milhões anuais que, segundo o empresário, vale o negócio em todo o Algarve. Augusto Ramos assevera que o total algarvio (que excede 95% do total nacional) não vale mais que 25 milhões.

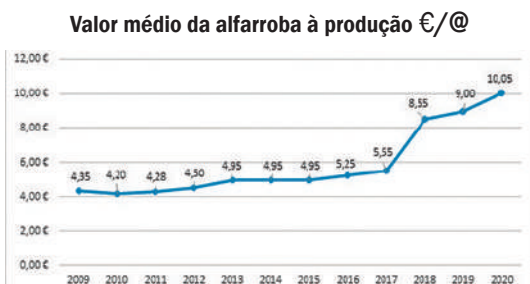
O ataque das Finanças aos mais pequenos

Mas Isaurindo Chorondo, como outros agentes do setor com quem o JA falou nos últimos dias, desespera com a desregulação do setor e clama por ajuda para as entidades oficiais. A face visível dessas distorções é o roubo, que cresceu nos últimos anos (ver caixa), mas elas têm outros contornos. E os piores derivam da existência de intermediários cujo único trabalho é armazenar o produto à espera que os preços de mercado cresçam. Alguns deles, segundo os agentes do setor, compram num ano de maior desvalorização (ou compram produto roubado) e depois armazenam-no e aguardam a

sua valorização no mercado, já que a alfarroba chega a aguentar dois ou três anos sem se deteriorar. “Compram a 7 vendem a 10 ou 12 estarem com essa chatice para quê? Até eu se calhar compro. Mas nós só compramos com fatura”.

Mas Isaurindo vai mais longe: “Quando chega a época às vezes vêm aqui pessoas com cinco ou seis sacas de alfarroba. Devia de haver uma forma de faturar os pequenos (uma pessoa que tem uma vivenda e tem lá uma alfarrobeira) que apanham a alfarroba com os miúdos, 4 ou 5 sacos, 10 arrobas, são 100 euros. A gente não pode comprar, porque tem que ter uma fatura ou fazer um ato isolado. As finanças já chatearam algumas pessoas porque dizem que o ato isolado não é legal. Para vender 100 euros de alfarroba devia de haver uma forma mais simples, dentro da legalidade, de resolver isto”.

A empresa de Augusto Ramos também é prejudicada pela desregulação do mercado: “Neste negócio entram pessoas que compram a alfarroba e muitas vezes até ajudam na colheita, que precisa de mão-de-obra, que depois nos vendem a nós, trituradores. Esses são os intermediários. Há pessoas com alfarrobeiras e aquilo é um complemento, têm um bocado de terreno e meia dúzia de alfarrobeiras. Devia haver um regime fiscal em que os trituradores pudessem comprar a essas pessoas, estando ou não registadas como produtores nas Finanças. E passaria para um sistema de autorregulação do IRS e IVA. Retenção no IRS e um regulamento de IVA como sucede nas sucatas e ouro. Acontece que nós fazemos um ato isolado, mas só pode ser um por ano. E o proprietário, apesar de dentro do sistema, apanha uma coima. E a tendência depois é saírem fora do sistema e aí está-se a abrir caminho aos roubos e à economia paralela.



Augusto Ramos, diretor da transformadora Teófilo Neto



Horácio Piedade, produtor, presidente da AGRUPA



Isaurindo Chorondo, transformador



Vítor Neto, industrial, presidente do NERA



Pedro Valadas Monteiro, diretor Regional da Agricultura do Algarve

Era importante pensar-se num sistema fiscal desses pequenos produtores para evitar que eles saíssem do sistema e que a alfarroba fosse roubada ou vendida no mercado paralelo a outras pessoas”.

É como se fossem ações da bolsa

Tudo distorções resultantes, na prática, do facto de a alfarroba não ser deteriorável e ter grandes variações de preço. Proprietário da Teófilo Neto, fundada pelo seu pai, Vítor Neto (presidente do NERA) faz uma comparação que ajuda a perceber as distorções do mercado: “Isto no fundo é como ter ações da bolsa. A laranja podes vender logo, mas a alfarroba podes ter uns meses, ou de um ano para o outro, à espera que o mercado melhore. A alfarroba é uma árvore que resiste sozinha, não precisa de tratamento, é uma árvore resistente. O figo e a amêndoa são árvores mais delicadas. É uma árvore de floresta, não de fruto. E no Algarve houve muita gente que plantou alfarrobeiras. O que dá valor à alfarroba é a semente,

não a polpa. A polpa não vale nada, é em quantidades mínimas. A cotação da semente é que determina o preço da alfarroba. Eu não vou comprar a alfarroba a um agricultor sabendo que a semente que vou vender não me permite cobrir esse preço”, afirma, confessando-se arrependido de não ter investido mais na alfarroba, agora que restaurantes e hotéis foram forçados a fechar, obrigando à paragem da área mais musculada da Teófilo Neto, a distribuição de bebidas para aquele tipo de estabelecimentos. Habitualmente, a alfarroba vale cerca de 10% do volume de negócios da empresa, agora chega aos 25%, assegura o também especialista em Turismo.

Aliás, a atual paragem do setor HORECA (restauração e bebidas) provocada pela pandemia está a ser responsável por algum regresso aos campos de pequenos proprietários, recentemente desempregados ou em lay-off, como faz notar o presidente da AGRUPA, Horácio Piedade, que contudo nota que um movimento mais sustentado, no mesmo sentido, já se vi-

ha fazendo sentir: “A produção de alfarroba tem tendência a subir. Há muitos pomares novos, de há 10 anos, que estão a produzir agora em pleno. Tudo indica que a produção de alfarroba vai aumentar no Algarve nos próximos 10 anos. É muito lento, porque foram plantados há 7, 8, 9, 10 anos e só agora é que eles começam a produzir. E a alfarrobeira cada ano vai produzindo mais. Leva 4 ou 5 anos a começar. Os preços ajudaram muito, houve muito pomar abandonado que nos últimos três anos, com os preços interessantes que se atingiram, começaram a ser tratados”.

Pedro Correia, da Associação Interprofissional para a Produção, Valorização e Desenvolvimento da Alfarroba (AIDA), corrobora: “Nos últimos anos houve mais produção e mais área. E tem-se vindo a assistir a uma diminuição de pomares produtivos e da produção. E começa a haver mais pomares improdutivos, semiabandonados, com pouca atenção dos proprietários”, afirma o professor da Universidade do Algarve. Retoma, contudo,

as dificuldades de contagem e os “altos e baixos” da produção e sobretudo da venda: “Os agricultores armazenam a alfarroba à espera que o preço suba e muitas vezes não se sabe muito bem qual é a quantidade de alfarroba que está a circular nas empresas. Pode ser do ano, mas pode ser também do ano anterior ou de há dois anos.

Como outros agentes e conhecedores da fileira, Pedro Correia insiste na importância da competitividade, que alarga a todo o sequeiro, mesmo que reconheça que a alfarroba é praticamente tudo o que resta do antigo pomar de sequeiro algarvio: “O pomar de sequeiro tem que se tornar mais competitivo, quer em termos económicos quer ambientais. Tem que haver novas medidas políticas para o apoiar. Se não, os novos agricultores não vão investir”. Isto porque, sublinha, “o crescimento é lento, demora algum tempo a começar a produzir e o sequeiro não consegue competir com o abacate ou com o citrino, que ao fim de dois anos de plantio já estão a produzir. Tem que



Pedro Correia, presidente da AIDA

haver essas medidas de compensação para os benefícios que o sequeiro traz à sociedade. E que são o sequestro de carbono, biodiversidade, aumento da matéria orgânica, a pouca água necessária, as poucas pragas e doenças. São culturas rentáveis, mas alguém tem que reconhecer esse valor. Mas não há ainda essas medidas”.

Ao JA, o diretor regional da Agricultura, Pedro Valadas Monteiro, garante que algumas dessas medidas estão para breve e haverá apoios comunitários, alguns a fundo per-

dido, já neste Plano de Desenvolvimento Rural 2021/2030. Com duas vertentes: “Haverá uma componente de apoio ao rendimento, para colmatar o que o pomar já não remunera tanto e os custos de produção acrescido que estes pomares têm. Nesse aspeto preconiza-se uma compensação ao agricultor para a manutenção deste sistema importante para a paisagem. E por outro lado haverá apoio ao investimento, com ajudas bonificadas, para incentivar os novos pomares nestas espécies tradicionais.

ROUBO DE ALFARROBA TRIPLICOU EM DOIS ANOS

“O problema é haver quem compre!”

O volume de alfarroba furtada no Algarve triplicou em apenas dois anos, de 22.420 quilos em 2018 para 65.604,5 quilos em 2020, disse ao JA fonte da GNR, que atribui esse aumento ao maior número de denúncias por parte dos proprietários lesados.

Em 2020 aquela força policial deteve 34 pessoas e identificou 97, número muito superior aos de 2019, quando apenas foram detidos dois suspeitos e identificados 40. Várias fontes do setor atribuem este aumento da repressão sobre o crime a uma maior atenção a este tipo de furto por parte da GNR, sobretudo da zona mais central do Algarve, onde esta criminalidade tem sido mais acentuada nos últimos meses.

Contudo, no que respeita

ao aumento dos roubos, há outras explicações, conforme acentua Augusto Ramos, da transformadora Teodósio Fontainhas Neto: “O aumento dos roubos deve-se ao aumento de preços. E se há mais denúncias é porque há pessoas incomodadas com isso, porque o preço é alto. Quando a alfarroba está a 4 euros nem os ladrões têm interesse nem os proprietários! Agora chegou a altura de partir o mealheiro”, metaforiza o conhecedor do setor.

Augusto Ramos põe o dedo na ferida, ao verbalizar que só há ladrões porque há quem compre, entre intermediários e os próprios industriais trituradores. Horácio Piedade, produtor e presidente da AGRUPA, corrobora: “O problema não são os ladrões. Se não tivessem a quem vender, não roubavam! Houve sempre roubos,

mas tem havido um aumento grande, sobretudo desde que passou de 5 para 12 euros, há três ou quatro anos. Foi um desastre”.

Piedade prossegue: “O circuito deles infelizmente não é diferente do legal. Para o próximo ano vai haver uma lei nova sobre a comercialização de alfarroba. Temos esperança. Os comerciantes são os culpados. Compram barato aos ladrões e vendem aos transformadores, o circuito é o mesmo”.

O produtor, que garante que o roubo “faz massa”, lamenta não só os furtos mas a violência a que se chegou: “Nos últimos anos já havia muita violência, os produtores eram atacados. Os comerciantes não se importam muito com isto porque o produto chega a eles. Para muita gente, roubado ainda melhor. Se eles comprarem a oito ou a nove ou dez

em vez de 12, que é o preço de mercado, melhor! E são milhares e milhares de arrobas de alfarroba! Há intermediários que eu conheço que fizeram uma fortuna com o roubo da alfarroba. Mas no produtor faz muita massa e poucos são os que fazem queixa. Nem uma milésima parte das pessoas que são roubadas faz queixa. Ainda não houve um que fosse condenado”, lamenta.

A maior parte dos compradores de alfarroba roubada limitam-se a armazená-la, à espera que o preço suba. Prejudicam os proprietários de pomares, mas também os industriais honestos. Isaurindo Chorondo é um dos queixosos: “Roubam porque há quem compre. Não quero dar cabo da vida de ninguém, mas é injusto andar a pagar impostos e querer ter uma coisa minimamente organizada e há uma dúzia de



espertos que trabalham dois ou três meses e ganham mais dinheiro do que nós e sem chatices nem preocupações, nem despesas”.

E o dono da Industrial Farense põe o dedo numa outra ferida: A GNR fez este ano passado um trabalho excelente. Mas o problema está a seguir. Um capitão disse-me ‘o que é que queres que eu faça? Apanhei faturas falsas nalguns comerciantes e enviou para o tribunal ou finanças e ninguém fez nada’. Estamos a falar de milhões de euros. São pessoas que movimentam milhões e

compram em nome do filho e da sogra, afetam o mercado e fazem concorrência desleal e fazem acontecer os roubos. O problema disto é que há quem compre. As autoridades que fiscalizam encolhem-se. E eu que tenho perdido centenas de milhares de euros com isto e ainda se dão ao luxo todos os anos de me virem fiscalizar. E outros que a gente sabe, que compram 20% por fatura e 80% por fora ninguém lhes chega ao pé!”.

J.P.