

Indústria de sucos concentrados mira o crescimento em Centenário

O Grupo Moreto nasceu há quase 40 anos, no pequeno município de Centenário, como uma empresa familiar sempre ligada aos produtores rurais. Com a necessidade de diversificação em um contexto de pequenos produtores rurais, surgiu a ideia de entrar na linha dos citros: nasceu então a CitroSul, indústria de suco concentrado de laranja, única no Alto Uruguai.

“Tudo muito novo para nós, mais na vontade e na coragem de fazer algo diferente, que não tinha aqui na região, pensando no que as pequenas propriedades podem produzir com rentabilidade. A fruticultura é uma dessas coisas, e a laranja dentro disso é uma planta mais simples de se trabalhar, mais resistente, com mercado mundial”, explica Marco Aurélio Moreto, sócio-proprietário da empresa.

As obras iniciaram em 2023. Em 10 meses a planta estava pronta. A fábrica começou a operar em 2024, com os primeiros testes. “E em 2025 conseguimos fazer uma safra plena, do início ao fim, já com mais conhecimento do que estávamos fazendo”, conta.

Em junho de 2026, o processamento da laranja já reiniciou. Hoje, a indústria trabalha com a laranja fornecida por produtores da região, mas a empresa tem um projeto de implementar pomares próprios. “Já temos áreas planta-

das e estamos ampliando agora em 2026 e tem projeto para 2027 também, com plantio contínuo. Temos mudas, tudo isso já encomendado com antecedência”, Moreto descreve.

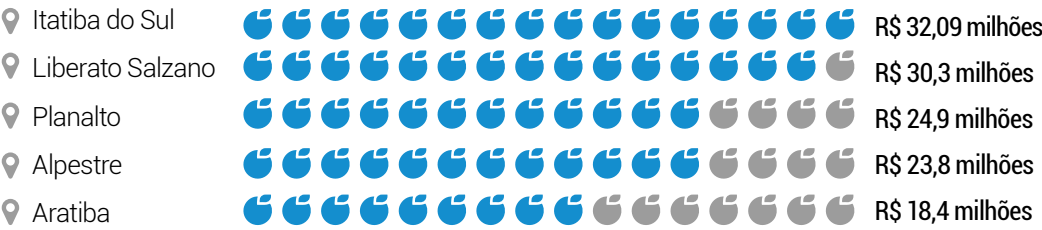
Mesmo com a produção própria, a ideia é manter o vínculo com os produtores do Alto Uruguai e de outras cidades. Hoje, as laranjas chegam de municípios num raio de pouco mais de 100 km de distância da indústria. A CitroSul tem, atualmente, 2 mil m² de área construída, numa área total de 50 mil metros quadrados. Para manter a atividade, a empresa conta com 20 funcionários.

“A planta foi projetada para ser o mais automatizada possível. Estamos ainda crescendo em volume e hoje a gente ainda não roda na capacidade total. Temos cinco máquinas extratoras e tenho capacidade para mais uma, que me daria uma capacidade de processar de 20 a 24 toneladas de fruta por hora”, esclarece.

Entretanto, Moreto tem percebido a necessidade de incentivar os produtores locais à diversificação das variedades, hoje quase restritas aos cultivares Valência. “É uma excelente variedade, mas ela tem uma janela de produção e eu preciso ampliar essa janela”. Segundo Moreto, ter variedades mais precoces é importante para estender esse período produtivo,

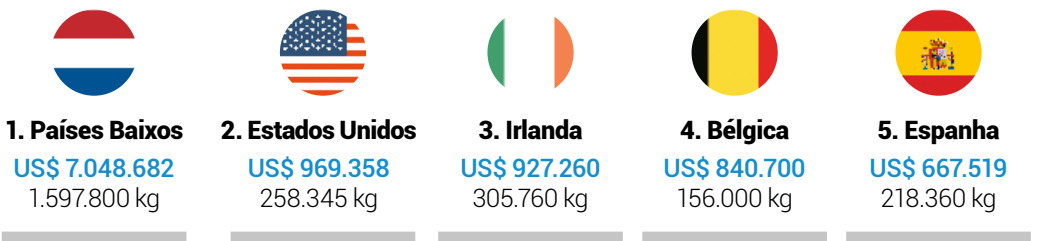
Principais municípios produtores (valor de produção)

FONTE: IBGE (2024)



Principais países compradores

FONTE: AGROSTAT/MAPA (2025)



que pode começar em maio e permanecer até o final do ano.

“Por isso hoje dizer um número de produção anual é complexo, mas a ideia de longo prazo é chegar a uma capacidade de 40 a 45 mil toneladas de fruta por ano, mas isso ainda não é uma realidade, é um projeto. Estamos iniciando agora, com crescimento gradual”, avalia.

O principal produto da CitroSul, o suco concentrado, se torna matéria-prima para a indústria final, que pode destiná-lo à produção de sucos naturais até bebidas como refrigerantes, entre outros produtos. Apesar de recente, a empresa já trabalha tanto com o mercado interno, com grandes e pequenas

indústrias, quanto com o mercado externo. A CitroSul já exportou para os Países Baixos, Bélgica, Estados Unidos, México, República Dominicana e Uruguai.

“Temos contratos para esse ano com um pessoal da Alemanha, estamos evoluindo alguns negócios com o pessoal de Israel. Estamos crescendo nesse mercado, buscando novos parceiros, diversificar e não ficar restrito um único mercado”, pondera. Além do suco

concentrado, a indústria produz óleo de limoneno a partir da casca da laranja. Já o bagaço da fruta é revendido para a alimentação animal. Mais recentemente, a CitroSul investiu numa marca própria de suco pronto para consumo, o Fruttato. A intenção é ampliar essa linha. Também tem algumas ideias a respeito de óleos essenciais, um segundo tipo de óleo, que está num horizonte de curto a médio prazo na empresa”, conclui.

GESSICA STEFFENS/ARQUIVO PESSOAL/JC

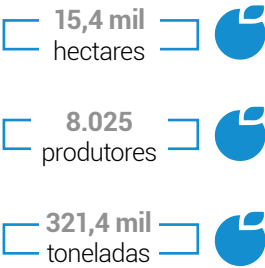


Giomar e Gessica, com o filho Camilo, contam com produção orgânica

Empreendedorismo feminino em Severiano de Almeida

Números da cultura da laranja no RS

FONTE: EMATER/RS-ASCAR (2026)



Exportações de suco de laranja pelo Estado (2025)

Exportação total



Em Severiano de Almeida, na Região Norte do RS, Gessica Steffens e o marido Giomar Nhevinski trabalhavam nos finais de semana no pomar de laranjas da família para conseguirem se manter na universidade: além de produtores rurais, hoje Gessica é arquiteta e urbanista e Giomar, engenheiro agrônomo.

Com a pandemia e o nascimento do filho Camilo, o casal decidiu adquirir a outra porção do sítio pelo Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF): uma área de oito hectares, na qual dois hectares são reservados à produção de laranjas.

Trata-se de um pomar antigo, numa área de plantio de laranjas Valência de aproximadamente 40 anos de idade, além de outra área com laranjas Salustianas mais re-

centes, de 16 anos. Atualmente, Gessica e Giomar contam com produção orgânica e certificada pela Rede Ecovida de Agroecologia e a mão de obra é predominantemente familiar.

O grande esforço da família, segundo Gessica, é destinado à venda das frutas como orgânicas. Para isso, participam de associações, cooperativas e entidades de assessoria técnica. O contexto não é simples, no entanto. A produtora relata que, como commodity, a laranja oscila muito e metade da produção ainda é vendida ao mercado convencional, principalmente as laranjas padrão suco.

“Estamos trabalhando ano a ano para melhorar a sanidade e o padrão das nossas frutas e sabemos que nossa região tem um enorme potencial e várias unida-

des produtivas estão migrando gradativamente para esta atividade. Resta muito trabalho para pensar todo o circuito em volta disso, fortalecer os espaços que trabalham com agroecologia, fomentar as vendas institucionais, o empreendedorismo urbano acerca das inúmeras demandas de trabalho que existem nas unidades produtivas”, ressalta Gessica, que sonha também com uma política de preço mínimo, porque hoje o

preço da laranja orgânica ou convencional chega a render menos do que 40 centavos ao quilo.

Para além da dificuldade de preço, Gessica destaca o trabalho invisível. Chegou a contabilizar os passos em um dia considerado “normal” de afazeres domésticos: foram mais de 10 mil passos, 7,3 quilômetros percorridos das 7h às 19h. Ainda assim, Gessica pretende mesclar no sítio atividades produtivas e de assessoria técnica.