

Comercialização de óleos essenciais produzidos na Região Celeiro do Rio Grande do Sul

Pedro Celso Soares da Silva¹ e André Gobbi²

¹Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, Centro de Ciências Agrárias. Rua Pernambuco 1777, Marechal Cândido Rondon, PR, CEP:85960-000.

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS, Curso de Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, Unidade de Bom Progresso, RS.

pcssagro@yahoo.com.br, andré-gobbi@uergs.edu.br

Resumo. Este trabalho relata as condições de mercado dos óleos essenciais produzidos na região Celeiro do Rio Grande do Sul. Os dados foram obtidos através de pesquisa a campo na forma de entrevista. Os dados obtidos demonstram que dentro sistema produtivo de óleos essenciais, não há um mercado regulador específico que coordene a venda dos produtos obtidos. Também foi verificado que existe uma demanda por produtos extraídos de plantas aromáticas, principalmente as cultivadas em sistema orgânico.

Palavras-chaves: mercado, cadeia produtiva, sistema agroindustrial.

Commercialization of essential oils produced in Celeiro Region of the Rio Grande do Sul

Abstract. This Work relate the conditions of market of the essential oils produced in Celeiro Region of the Rio Grande do Sul. The data were obtained through inquiry to field in the form of interview. The obtained data demonstrate that inside productive system of essential oils, there is no a regulating specific market that coordinates the sale of the obtained products. Also it was checked that there is a demand for extracted products of aromatic plants, principally the cultivated ones in organic system.

Keys words: market, productive chain, system agroindustrial.

Introdução

O agronegócio mundial apresenta-se extremamente concorrido, especialmente se tratando das culturas produzidas em larga escala. Em razões disso, pequenos e médios produtores agrícolas familiares, têm suas atividades desestabilizadas a ponto de se tornarem economicamente inviáveis.

Na busca de uma solução para este problema, novas alternativas de produção surgem como possíveis meios de geração de renda às famílias do campo. Uma dessas alternativas para agricultura de base familiar é o cultivo de plantas aromáticas, condimentares e medicinais para obtenção de óleos essenciais para indústria farmacêutica, química e alimentícia (Finckler, 2004).

As principais características dos óleos essenciais e dos compostos químicos são a transmissão do odor e de sabor característicos (Simões *et al.*, 2002). Esses óleos são utilizados na indústria mundial de aromas e fragrâncias na elaboração de perfumes, cosméticos, dentre outros (Serafini, 2002). As principais substâncias naturais extraídas de plantas são utilizadas por indústrias farmacêutica (fármacos: taxal, efedrina), alimentícia (flavorizantes e corantes naturais), cosmética (produtos naturais: cânfora, linalol), química, agroquímica (fungicida e inseticida) (Simões e Spitzer, 2000).

Os principais conceitos sobre óleos essenciais dizem respeito a aromas e fragrâncias (Santos, 2002). Aromas são substâncias ou misturas de substâncias, possuidoras de propriedades sápidas e odoríferas ou somente sápidas, capazes de conferir odor ou sabor aos alimentos ou bebidas, já fragrâncias são substâncias dotadas somente de propriedades odoríferas (Simões e Spitzer, 2000; Santos, 2002).

Em outras palavras óleos essenciais ou simplesmente essências são a mistura de um número variável de substâncias orgânicas voláteis, lipolíficas, geralmente odoríferas e líquidas, (Simões e Spitzer, 2000). Os óleos essenciais são considerados a “alma da planta”. (Serafini, 2002). Denomina-se óleo, mas não têm necessariamente textura oleosa, ou seja, viscosa ou mais densa, sendo que a maioria se evapora por completo se deixada exposta ao ar (Serafini, 2002). Os óleos essenciais são encontrados em várias plantas e são abundantes especialmente nas labiadas, mirtáceas, coníferas, rutáceas, lauráceas e umbelíferas. Ocorrem na forma de pequenas gotas entre as células, onde agem como hormônio e reguladores e catalisadores (Yunis, 1999).

Como papel na planta os óleos essenciais ajudam a planta a se adaptar ao meio ambiente, por isso sua produção aumenta em situação de estresse (Yunis, 1999; Serafini, 2002). Tem como função a proteção a doenças e parasitas, atração de insetos polinizadores, as vezes funcionam como combatentes de ervas daninhas (Yunis, 1999).

A composição química dos óleos essenciais é bastante complexa (Yunis, 1999; Simões *et al.*, 2002). Varia durante o dia e ao longo do ano (Serafini, 2002). Depende da parte da planta que é destilada (raiz, madeira, casca, folha, caule, flor, semente e também depende da variedade de solo e clima (Yunis, 1999). Os constituintes dos óleos essenciais são: hidrocarbonetos terpênicos, álcoois simples e terpênicos, aldeídos cetonas, fenóis, ésteres, éteres, óxidos, peróxidos, furanos, ácidos orgânicos, lactanos, cumarinos, até compostos com enxofre (Simões e Spitzer, 2000; Simões *et al.*, 2002). As principais propriedades existentes nos extratos vegetais são: adstringente, analgésico, antidepressivo, antipirético, antiviral,

bactericida, bacteriostático, béquico, citofilático, desodorante, estimulante, fungicida, fungistático e imunoestimulante, (Simões *et al.*, 2002).

Assim, alguns produtores da Região Celeiro do Rio Grande do Sul, vêm já há alguns anos cultivando plantas aromáticas utilizadas para extração de óleos essenciais, (Mariano, 2004).

Sendo assim, o objetivo desse estudo é conhecer as reais condições mercadológicas para os óleos essenciais extraídos de plantas aromáticas cultivadas na Região Celeiro do Rio Grande do Sul procurando identificar os diferentes agentes econômicos que fazem parte da cadeia de óleos essenciais.

Material e métodos

A pesquisa foi realizada de forma exploratória, através de estudo de caso, baseado em diagnósticos e levantamentos a campo.

A estratégia de pesquisa denominada estudo de caso responde às questões de “como”, “quanto” e “por que” certos fenômenos acontecem, persegue o foco do evento produtivo e não requer controle sobre o comportamento dos resultados, apenas conhecimento e citação dos dados apresentados. Sendo assim buscou-se conhecer a situação comercial dos óleos essenciais através do Pólo Oleoquímico/Unijuí – Três Passos e de produtores a ele ligados. Os dados foram coletados através de entrevistas elaboradas e direcionadas aos diferentes atores sociais envolvidos na cadeia produtiva de óleos essenciais da região Celeiro (funcionários do Pólo Oleoquímico/Unijuí - Três Passos, produtores rurais, técnicos e extensionistas da Emater-RS).

O desenvolvimento do trabalho envolveu elementos quantitativos e aspectos da abordagem qualitativa baseado em estudo de casos selecionados, os quais serão apresentados de forma descritiva bem como através de tabelas formuladas.

Resultados e discussão

Cadeia produtiva da região

A Cadeia produtiva de óleos essenciais na Região Celeiro é ligada ao Pólo Oleoquímico da Unijuí – Três Passos, que a partir de sua instalação em 1998 no Distrito de Padre Gonzáles, município de Três Passos, passou a desenvolver um programa de fomento e pesquisa para a produção, extração e transformação de óleos essenciais, com a colaboração da Prefeitura Municipal de Três Passos e da Secretaria da Ciência e Tecnologia do Estado do Rio Grande do Sul.

O Pólo é coordenado por um engenheiro agrônomo, uma laboratorista e uma funcionária encarregada pela comercialização dos óleos.

A extração de óleos essenciais para destino comercial, compreende atualmente uma ligação do Pólo com 60 produtores rurais, que têm suas propriedades nos municípios de Três Passos, Bom Progresso, Tiradentes do Sul e Esperança do Sul, além de Santo Augusto, Tuparendi, Alecrim e outros da região de Santa Rosa, mais recentemente. As plantas aromáticas cultivadas em nível comercial considerável são o capim citronela (*Cymbopogon nardus* (L.) Rondle), capim cidreira (*Cymbopogon citratus*), alecrim do campo (*Rosmarinus officinalis* L.), manjerição, e os eucaliptos glóbulus e citriodora (*Eucalyptus globulus* e *Eucalyptus citriodora*).

Os cultivos das plantas aromáticas destinadas a este fim, utilizam práticas orgânicas de produção, obedecendo a exigência de mercado quanto à qualidade e pureza dos óleos, certificadas por uma empresa Suíça que atua no país, a Ecocert do Brasil.

Para entrar no sistema produtivo, o produtor ao demonstrar interesse recebe a visita de um técnico agrícola do Pólo, o qual irá analisar a propriedade e indicar qual a cultura mais viável, além de acompanhar a implantação da nova cultura na área.

Depois de realizada a colheita e secagem, a massa recolhida é levada ao Pólo em Três Passos, onde se realiza um novo processo de secagem e se faz o processo de extração do óleo bruto, através da destilação por arrastre a vapor.

O próximo passo realizado no pólo é a filtração e medição da quantidade obtida de óleo através da extração da massa trazida pelos produtores individualmente.

Comercialização de óleos essenciais

A demanda mundial é crescente por aromas e fragrâncias exclusivamente obtidos a partir de fontes vegetais, obrigando a utilização acentuada dos óleos essenciais na produção industrial, seja diretamente ou para extração do componente principal, sendo que várias propriedades medicinais e terapêuticas, formadas a partir desses extratos, que são cada vez mais procurados na medicina.

Atualmente o mercado mundial ainda é liderado por poucas empresas, sendo que 82% dos fragrantes e aromatizantes são pertencentes a apenas sete empresas, como se pode observar na Figura 1.

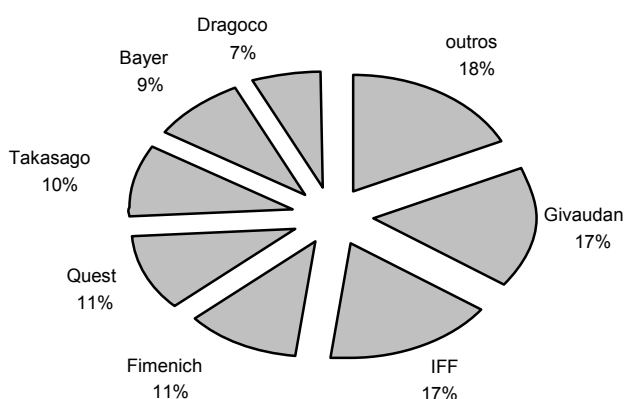


FIGURA 1. Participação empresarial no mercado mundial de fragrâncias e aromatizantes.

Fonte: Santos (2002).

O interesse pelos óleos essenciais está baseado na possibilidade da obtenção de compostos aromáticos, os quais, de uma forma ou de outra, fazem parte do nosso dia a dia. Muitos desses compostos são atualmente obtidos sinteticamente, por razões econômicas, por dificuldades na continuidade na obtenção das plantas produtoras, bem como pelo interesse na obtenção de novos componentes aromáticos.

Contudo, a busca pelo naturalismo tem feito crescer a demanda pelos produtos originais obtidos diretamente das plantas. Além do mais, há dificuldades para que os aromas sintéticos aproximem-se da perfeição dos aromas naturais, além das dúvidas ainda existentes sobre os efeitos deletérios ao ser humano, questão esta que cresce fortemente em nível mundial.

O Pólo Oleoquímico/Unijuí – Três Passos, é o responsável pela comercialização dos óleos, que se estende para todo o Brasil, principalmente para o Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Santa Catarina, São Paulo, Minas Gerais, pois quanto maior o valor pago aos produtos comercializados pelo Pólo, melhor será a renda para os agricultores.

Segundo entrevista realizada com a responsável pela comercialização dos óleos extraídos no Pólo, os maiores compradores atualmente são a Verbena S.A, empresa de importação e exportação de óleos, de Porto Alegre e a Aromalândia, indústria de Minas Gerais, porém, há vários compradores que entram em contato diariamente na busca de vários óleos essenciais, sendo que muitos deles ainda não são produzidos na região e conseqüentemente não há extração no Pólo.

A exigência de qualidade é um fator primordial dentro da cadeia produtiva de óleos essenciais da Região Ceilero, a qual se insere num mercado de óleos sem mistura,

ou seja, utilizados em indústrias farmacêuticas e para exportação, recebendo então cuidados desde a produção, a qual se dá em cultivo orgânico nas propriedades rurais. A qualidade de um óleo essencial depende de muitos fatores como: clima, solo, altitude, época de colheita da planta, bem como cuidados no seu cultivo, para que a concentração do óleo nos tecidos das plantas seja compatível com as exigências do mercado.

No Pólo é realizado um rigoroso controle de qualidade através de análises cromatográficas, que comprovam a pureza dos óleos em suas diferentes etapas, produzindo óleos que podem ser comercializados internacionalmente segundo Norma Internacional de Qualidade (I.S.O).

As embalagens comercializadas têm tamanho e capacidade variáveis, sendo comercializados em frascos de 02, 10, 50, 100, 200 e 500 ml, 01 e 02 litros, raramente em galões de 05 e 20 litros. As quais são adquiridas no próprio Pólo, ou podem ser enviadas por correio ou transportadora, dependendo do local de destino.

Remuneração aos produtores

O Pólo apesar de ser estruturalmente um centro de pesquisa e desenvolvimento, também realiza a comercialização dos óleos obtidos, onde o valor recebido por cada tipo de óleo comercializado é repassado aos produtores, descontando-se os custos da extração e impostos. Sendo assim, 30% do valor obtido pela venda fica retido pelo Pólo, e os 70% restantes são repassados aos produtores. Os descontos são especificados na Tabela 1.

TABELA 1. Retenção em porcentagem (%) do valor obtido com a comercialização dos óleos essenciais no Pólo Oleoquímico/Unijuí-Três Passos.

Destino do valor recebido	Porcentagem
Pagamento do ICMS	17%
Pagamento do INSS	2,3%
Custo da extração (mão-de-obra, Equipamentos, energia elétrica, etc.)	11,7%
Sub total	30%
Pagamento ao produtor rural	70%
Total	100%

Fonte: Pólo Oleoquímico, 2006.

A produção comercial na região compreende basicamente a exploração de seis plantas aromáticas principais: cidreira, citronela, eucalipto, alecrim e manjerição. A Tabela 2 mostra a obtenção de óleo por área cultivada bem como o valor médio recebido

por litro comercializado para cada espécie de planta aromática, além da renda bruta obtida por hectare ao ano cultivado.

TABELA 2. Produtividade e renda obtida com a comercialização dos óleos extraídos das plantas aromáticas cultivadas na Região Celeiro – RS.

Planta aromática	Óleo obtido/ha/ano	Valor/l	Renda bruta/ha/ano
Cidreira	80 l	R\$ 80,00 a 90,00	R\$ 6400,00 a 7200,00
Citronela	100 l	R\$ 30,00 a 36,00	R\$ 3000,00 a 3600,00
Eucalipto (globulus)	30 l	R\$ 100,00	R\$ 3000,00
Eucalipto (citriodora)	30 l	R\$ 50,00 a 60,00	R\$ 1500,00 a 1800,00
Alecrim	20 l	R\$ 160,00	R\$ 3200,00
Manjeriço	20 l	R\$ 350,00	R\$ 7000,00

Fonte: Entrevista ao Pólo Oleoquímico (2006).

Segundo o conceito de diferenciação dentro do Sistema Agroindustrial, proposto por Kageyama apud Mariano (2004), pode-se afirmar que o Pólo Oleoquímico correspondente a um complexo agroindustrial, porém, diferentemente de uma empresa, não visa lucratividade, pois atua diretamente na produção, extração e transformação de óleos essenciais de plantas aromáticas, bem como na industrialização e comercialização de plantas condimentares e medicinais, difundindo os resultados das pesquisas, como meio de possibilitar a agregação de valor à produção. Também representa um suporte para a organização da produção de derivados que apresentem mercado garantido e que ofereçam preços compensatórios para o setor produtivo.

Com o apoio da Unijuí e a contribuição de pesquisadores, o Pólo Oleoquímico desenvolve pesquisas que revertem em melhoria para o cultivo de plantas, melhor qualidade das mudas, controle de pragas etc.

Na etapa “antes da porteira” ocorre o cultivo e o fornecimento gratuito de mudas para implantação de lavouras experimentais que terão a função de gerar parâmetros técnicos para validação de tecnologias produzidas de forma experimental.

A etapa da cadeia produtiva “dentro da porteira” compreende a produção rural, propriamente dita, encontram-se as unidades responsáveis pelo cultivo da espécie vegetal de interesse. Tais unidades na região atuam associadas a um ou mais elos à jusante da cadeia, sendo que, o óleo essencial não-tratado será encaminhado à unidade de beneficiamento, no caso o Pólo Oleoquímico/Unijuí – Três Passos, que promoverá a purificação, concentração e/ou desterpenação do mesmo.

O Pólo envolve acompanhamento de cerca de 60 agricultores da região, que se dedicam ao cultivo de plantas medicinais, aromáticas e condimentares, que servem de base ao trabalho de extração e transformação, sendo em sua maioria de estrutura familiar.

Na etapa “pós porteira” o Pólo possui um laboratório de apoio tecnológico para realização de análises dos óleos produzidos através de extração semi-industrial. Apresenta também uma unidade para lavagem e secagem de plantas, o que permite o desenvolvimento de trabalhos nos segmentos de plantas condimentares e medicinais. Toda esta estrutura funciona no prédio do Pólo localizado no distrito de Padre Gonzáles em Três Passos, o qual além da extração é responsável pela comercialização dos extratos.

Problemas e Potencialidades Mercadológicas

Os óleos essenciais diferentemente de produtos comercializados in natura (hortaliças, frutas, etc.) são produtos obtidos através de um pequeno processo industrial de extração e envase, o que possibilita sua comercialização num período mais alongado e em locais mais distantes. Com isso podem surgir vários intermediários no caminho comercial, ocasionando um aumento de preço, sobre o produto em cada estágio na comercialização.

No caso de óleos essenciais produzidos na Região Celeiro não se tem escala produtiva suficiente para se atingir o mercado de maneira potencial, a ponto de se quebrar o ciclo de agentes intermediários. Este fato ocasiona uma diminuição no valor a ser recebido pelos produtores já que estes são obrigados a vender seus produtos para intermediários.

Além disso, não há mercado regulador que coordene os preços a serem pagos aos produtores de matéria-prima, onde o que prevalece são especulações entre vendedores e compradores que procuram formular seus preços de acordo com comparações de mercado, sem embasamento que especifique cada tipo de óleo produzido.

Devido aos problemas de escala não é possível formular um controle de venda, sendo que os contratos de venda não são realizados devido principalmente a falta de produção em grande quantidade e com constância periódica.

Porém há um mercado existente, o qual é um mercado seletivo e que exige qualidade e constância no fornecimento da matéria prima. O entendimento de todos os segmentos da cadeia produtiva de plantas aromáticas e medicinais permite a organização da produção com base em garantia de comercialização e preços.

Existem iniciativas de beneficiamento de produtos rurais para comercialização dentro da própria região. São produtos, que uma vez no ponto-de-venda, concorrem com os grandes produtores, com produtos de outras localidades além, é claro, dos importados. Essa concorrência implica na necessidade de conscientização por parte dos produtores para que,

durante toda a cadeia produtiva, busquem os fatores que contribuam para a valorização dos produtos e que os diferencie dos concorrentes.

Conclusões

A procura pelos óleos é maior do que a oferta produzida na região, o que demonstra que há um grande potencial para o crescimento da cadeia. Sendo assim esta atividade poderá ser uma forte alternativa de desenvolvimento regional, principalmente para pequenos produtores rurais que necessitam de novas práticas que elevem o nível de reprodução de suas propriedades, econômica e socialmente e que ao mesmo tempo que proporcione um cultivo que respeite o ecossistema natural da região.

Um fator determinante para a evolução da cadeia produtiva dos óleos essenciais na Região Celeiro é a natureza dos canais de comercialização, pouco claros e extremamente dependentes dos intermediários. Um maior conhecimento destes canais e das formas de recepção da matéria prima é essencial para que se possa almejar uma expansão da produção na região.

Ainda não foi criada uma estrutura comercial reguladora para os óleos essenciais da região, o que poderia ser atingido quando o sistema produtivo for coordenado por uma empresa do ramo, que pode ser uma cooperativa de produtores, por exemplo, a qual busque o máximo possível de remuneração por seus produtos, utilizando-se para tanto de um planejamento de marketing que indique a direção dos negócios da empresa.

Sendo assim há grande necessidade de criação de uma estrutura organizacional completa que contemple as necessidades de produção na região e forneça maior lucratividade aos produtores, podendo-se citar o exemplo das organizações cooperativas agroindustriais, as quais geram lucro aos produtores ao proporcionarem a agroindustrialização das plantas cultivadas proporcionando diminuição de custos e recebimento de maiores preços comerciais devido a vendas diretas sem utilização de intermediários.

Referências

FINCLER, L. **Avaliação do desempenho produtivo de plantas aromáticas em unidades de produção agrícola no noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Efeito dos níveis de adubação.** 2004. Monografia (Graduação em Agronomia) - Faculdade de Agronomia, Unijuí, Ijuí, 2004.

MARIANO, M.J. **Design de embalagens como ferramenta de marketing e valorização dos produtos agrícolas: Estudo de caso do Pólo Oleoquímico – Unióleos.** 2004. Dissertação (Pós-Graduação em Desenvolvimento, Gestão e cidadania) – Unijuí, Ijuí, 2004.

SANTOS, A. S. **Análise técnica-econômica e de tendências da indústria brasileira de óleos essenciais**. Rio de Janeiro. Papel Virtual, 2002.

SERAFINI, L. A. **Extração e aplicações de óleos essenciais de plantas aromáticas e medicinais**. Editora Educs, RS, 2002.

SIMÕES, C. M.O.; SPITZER, V. **Óleos Voláteis**: In:SIMÕES, C.M.O.; et al. Farmacognosia. Porto Alegre. UFRGS, 2000.

SIMÕES, C. M. O.; et al. **Farmacognosia da planta ao medicamento**. Editora UFSC, 2002.

YUNIS, C. H. **Óleos essenciais de plantas aromáticas, generalidades e extração**, 1999.

Recebido em: 12/07/2010

Aceito para publicação em: 01/08/2010