

Maça - *Pyrus malus*

Eng. Agr. Rodrigo Aquino de Paula

Até 1970 a cultura da macieira no estado do Paraná era cultivada em pomares domésticos, por colonos descendentes de europeus. Eram cultivados no sul do estado pela necessidade de número de horas de frio para quebrar a dormência. Os cultivares eram de baixa produtividade.

A partir desta época foram trazidos para o Paraná variedades de outros países e liberados recursos do estado para implantação de pomares. Então começaram a surgir em Guarapuava pomares de grande extensão.

O IAPAR começou a fazer pesquisa com a cultura da macieira a partir de 1973, basicamente na região de palmas.

Neste informativo serão abordados sobre:

- 1- **cultivares;**
- 2- **características da cultura e**
- 3- **área e produção do estado.**

1- Cultivares

Para escolher um cultivar o produtor deve levar em consideração duas características importantes:

- a) **característica agrônômica: adaptação ao meio ambiente, resistência a doenças e pragas, produtividade, precocidade de produção e**
- b) **valor comercial: características organolépticas, resistência a manipulação, conservação.**

Essas duas características tem de andar juntas pois de nada adianta ter um produto aceito se o seu custo de produção for muito elevado ou, ter adaptação ao ambiente e não ser aceito pelos consumidores.

São cultivares utilizados no Paraná:

- **Gala:** originário da Nova Zelândia obtido entre cruzamento de Kidd's Orange Red e Golden Delicious.
- **Fuji:** originário do Japão resultante do cruzamento da Ralls Janet com a Delicious com maturação tardia.
- **Golden Delicious:** originária do EUA.
- **Anna:** cruzamento entre a Red Hadassiya e Golden Delicious em Israel.
- **Melrose:** Originária do Cruzamento entre a Jonathan e Delicious nos EUA.

Com efeito, o produtor deve ter critério na hora da escolha de um porta enxerto, pois a escolha certa do porta enxerto pode evitar problemas com doenças (fungos), formação do sistema radicular e aumentar ou diminuir a densidade de plantio.

2- Características

A cultura da macieira tem algumas características importantes e que devem ser levadas em consideração como: precisa de temperaturas baixas durante o inverno, precisa de temperaturas entre 18°C a 23° C na fase vegetativa, a temperatura logo após a 3ª semana da floração influencia a forma dos frutos sendo temperaturas baixas tem-se frutos alongados e temperaturas altas tem-se frutos achatados, períodos de estiagem de setembro a abril influenciam o tamanho dos frutos bem como diferenciação de gemas floríferas, ramo reprodutivo é o esporão e a muda tem quebra de dormência através de frio (câmara fria) e produtos químicos.

Um tipo de condução utilizado na cultura é o líder central modificado que tem boa aeração e fotossíntese mas principalmente, permite uma melhor densidade no pomar.

Ainda o pomicultor deve estar atento aos distúrbios fisiológicos pré e pós colheita sendo ode deficiência de cálcio na absorção e translocação um grave problema. Este problema pode ser contornado com pulverizações de cálcio e distribuição de micro e macronutrientes.

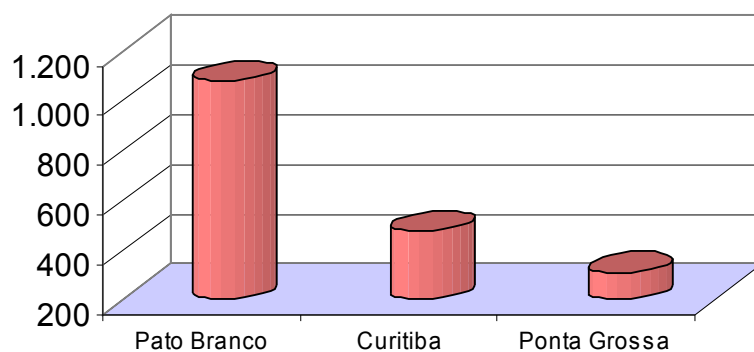
3- Área e produção

Os principais pólos de produção de maçã é Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná

O estado de Santa Catarina possui 16.330ha com produção de 460.000t; Rio Grande do Sul tem área de 13.352 ha com produção de 329.460 e o Paraná possui 1.712 ha com produção de 32.569t.

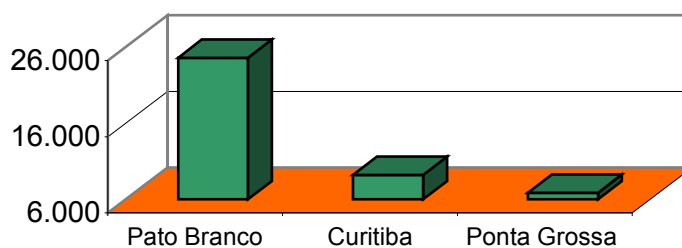
Segue abaixo gráficos que representam estimativa de área e produção safra 2003/04 nos três principais núcleos produtores de maçã no Paraná:

Paraná - Maça - *Pyrus malus*- área em ha /safra 2003/04



Fonte: SEAB/DERAL - Estimativa

Paraná - Maça - *Pyrus malus*- produção em ha /safra 2003/04



Fonte: SEAB/DERAL - Estimativa

No próximo Informativo/DERAL serão tecidos comentários sobre classificação, condições de pomares safra 2003/04 e área/produção de maça.