

Circular Técnica

Número 23 - Agosto de 2003

Marmelo: Uma alternativa importante
no cultivo de frutas



PORTO ALEGRE, RS
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE PESQUISA AGROPECUÁRIA

SETOR DE EDITORAÇÃO

Rua Gonçalves Dias, 570 - Bairro Menino Deus
CEP 90130 - 060 PORTO ALEGRE, RS BRASIL
Fone: (51) 3233-5411 Fax: (51) 3233-7607
e-mail: editoracao@fepagro.rs.gov.br
Tiragem: 1200 exemplares

FUNDAÇÃO ESTADUAL DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - FEPAGRO

DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO RURAL: Lauro Beltrão – Chefe
COMISSÃO EDITORIAL: Nelson Gomes Bertoldo
Lauro Beltrão
Pedro Cinel Filho
Zélia Maria de Souza Castilhos
Bernadete Radin
Alberto Cargnelutti Filho
Eduardo Pires de Albuquerque
Nêmora Arlindo Rodrigues

ASSESSORIA DA COMISSÃO EDITORIAL:

Editoração: Eduardo Pires de Albuquerque
Bibliotecária: Nêmora Arlindo Rodrigues

Estagiários: Carlo Scherer Taffarel
Marineida Ramos Braga

CATALOGAÇÃO NA FONTE

634 .1/.8 Simonetto , Paulo Roberto
Marmelo: uma alternativa importante no cultivo de frutas / Paulo Roberto
Simonetto ; Etmarr O. Grellmann. – Porto Alegre: FEPAGRO, 2003.
5 p. – (Circular Técnica, 23)

I FEPAGRO. II Grellmann, Etmarr O. III Marmelo: uma alternativa importante no cultivo de frutas. IV Série. 1 – Prática Cultural – 2 Fruticultura – Prática cultural
X Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

SIMONETTO, Paulo Roberto; GRELLMANN, Etmarr O. **Marmelo: uma alternativa importante no cultivo de frutas.** Porto Alegre: FEPAGRO, 2003. 5p. (Circular Técnica 23)

PAULO R. SIMONETTO¹
ETMAR O. GRELLMANN¹

A região de origem do marmeleiro (*Cydonia oblonga* Miller) não é precisamente conhecida. No entanto, a mais aceita é em parte da Ásia, que inclui a Armênia, Azerbaijão, Geórgia, Turquia, Irã e Arábia Saudita. Tem sido cultivado por milênios em regiões do Mediterrâneo e os frutos foram muito apreciados por gregos e romanos.

Pertence a família *Rosaceae* que abrange outras espécies frutíferas de importância tais como: maçã, pêsego, pêra, ameixa entre outras.

A cultura do marmeleiro foi introduzida no Brasil provavelmente em 1532, por Martin Afonso de Souza. Na década de 1950, alcançou grande desenvolvimento no Estado de São Paulo. Em Minas Gerais obteve maior área cultivada do Brasil chegando a 3.000 ha em 1978. No Rio Grande do Sul chegou-se a cultivar em torno de 400 ha em 1987, porém segundo levantamento efetuado em 2002, pela EMATER/RS, a área em plantio comercial é praticamente desprezível, estando em torno de 5 ha.

Diversas causas, como a requeima (entomosporiose) e a importação de polpa, principalmente, do Uruguai com o conseqüente abandono dos pomares, determinou uma acentuada queda de produtividade e também na área plantada no Rio Grande do Sul e Brasil.

No Rio Grande do Sul, existem regiões com condições de clima e solo favoráveis ao seu cultivo e, entre estas, a região da Serra do Nordeste. O marmeleiro adapta-se a vários tipos de solo, preferindo os sílico-argilosos e permeáveis. Em relação ao clima, o marmelo exige certa quantidade de horas de frio no inverno para uma boa floração e brotação. Como sua exigência, em geral, é relativamente menor do que a macieira, pode ser cultivado em praticamente todas as áreas do estado, excetuando-se aquelas onde o inverno é mais quente. Temperaturas muito altas no verão também não favorecem um bom desenvolvimento. E, se acompanhadas de excesso de chuvas ou umidade, favorecem a proliferação de pragas e doenças.

É uma cultura relativamente rústica, porém exige alguns cuidados fitossanitários importantes, principalmente em relação à doença fúngica entomosporiose (*Entomosporium mespili* DC. Sacc.), cujo agente causal é

¹ Engº Agrº, MSc. - Pesquisador do Centro de Pesquisa da Região da Serra / FEPAGRO, Veranópolis, RS.

o mesmo da macieira e pereira. É necessário também o controle de algumas pragas como a broca dos ponteiros ou mariposa oriental (*Grapholita molesta*) que danifica brotos novos e frutos e a mosca-das-frutas (*Anastrepha spp*).

Apesar da pequena área plantada no Estado, seus frutos possuem bom valor comercial e, principalmente agroindustrial, onde diversos subprodutos do marmelo podem ser fabricados (geléias, doces, frutas secas) e, em especial, a “autêntica marmelada”.

Visando demonstrar seu potencial de cultivo e motivar, novamente, seu plantio, a FEPAGRO/SERRA localizada em Veranópolis mantém uma coleção com cerca de 20 cultivares. A unidade experimental está localizada em uma altitude de 705 metros, latitude de 28° 56' 14" Sul e longitude 51° 31' 11" Oeste. As médias anuais de temperatura são de 17,5 C° e a precipitação pluviométrica de 1639 mm. O solo está classificado como Latosol Húmico Distrófico (Durox).

São mantidas e avaliadas 3 plantas de cada cultivar, no espaçamento de 5 x 3 m (equivalente a 666 plantas/ha). Nas condições em que está sendo conduzida a coleção, alcançou-se rendimento de 23.000 kg/ha. Rendimentos de até 15.000 kg/ha são obtidos sem muita dificuldade.

Portanto, pode-se afirmar que a cultura do marmelo, se conduzida profissionalmente, tanto na produção como no aspecto agroindustrial pode transforma-lo numa espécie importante na composição de uma exploração frutícola.

Todos os cultivares em avaliação foram enxertados em estacas enraizadas do cultivar de marmelo Portugal, que pode ser utilizado tanto como porta-enxerto como para produção de frutos.

A seguir, estão relacionados alguns cultivares pertencentes a FEPAGRO SERRA com bom potencial de cultivo na Região Serrana do RS.

Portugal: é o cultivar mais conhecido e mais difundido no Brasil. Apresenta plantas vigorosas, produtivas e que frutificam regularmente. Os frutos são de tamanho médio (160-180 g), de formato globoso e epiderme amarela. A maturação ocorre durante o mês de fevereiro.



Portugal

Maçã: este cultivar forma plantas semi-vigorosas e muito produtivas. Os frutos são de tamanho médio (150 g), formato esférico-achatado e de epiderme amarelo-esverdeada. A maturação ocorre normalmente na segunda quinzena de fevereiro.



Maçã

Radaelli: Proveniente do cruzamento entre os cultivares Maçã x Alaranjado feito em 1958, na Estação Experimental de Farroupilha. Apresenta plantas semi-vigorosas. A produtividade tem sido um pouco menor que a do cultivar

Maçã, porém o tamanho médio em relação a este é maior, estando em torno de 210 g. O fruto é arredondado com coloração amarelo-ouro. Colheita na 2ª quinzena de fevereiro.



Radaelli

Van Deman: Suas plantas são vigorosas, eretas e com produção média. Caracteriza-se por produzir frutos muito grandes (acima de 240 g). Sua maturação também ocorre durante o mês de fevereiro.



Van Deman

Marmelo do Japão (*Chaenomeles japonica*): este tipo de marmelo apresenta folhas serrilhadas, que assim diferencia-se facilmente dos demais cultivares. Caracteriza-se pela alta rusticidade e maior resistência à entomosporiose. Apresenta frutos grandes (maior que 220 g) oblongos (piriformes) e de epiderme verde-escura. Possui um grande número de sementes por frutos (média de 140 sementes). Sua colheita é tardia (abril) e a conservação dos frutos na fase de pós-colheita, em condições naturais é bastante longa. Sua produtividade é melhor que a dos outros cultivares.



Marmelo do Japão - *Chaenomeles japonica*

Outros cultivares existentes na coleção e que podem ser destacados são: Champion, Alaranjado, De Patras e Du Lot. Possuem boa produtividade e tamanho médio, entre 140 e 190 g. A maturação é no mês de fevereiro. Coloca-se, ainda, que os materiais genéticos desta coleção são procedentes da Estação Experimental de Farroupilha, Fepagro Agroindústria de Caxias de Sul e de produtores da Região Serrana do Estado.



Champion



Alaranjado



De Patras



Du Lot

Pode-se afirmar que a Região da Serra do Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul possui condições de clima e solo favoráveis para o cultivo do marmeleiro. Assim, com esta espécie de frutífera, os produtores rurais possuem mais uma alternativa para diversificarem sua produção. Além disso, a marmelocultura é altamente vocacionada para pequenas áreas e seus frutos prestam-se muito para a agroindustrialização, possibilitando desse modo uma agregação de valor para comercialização (venda).

CONSIDERAÇÕES GERAIS:

- Correção da acidez e fertilidade dos solos ajudam a melhorar o potencial de rendimento das cultivares. O pH recomendado está em torno de 6,0-6,5;

- Procurar instalar o pomar em áreas com bastante insolação, preferentemente com exposição norte;

- Mudanças de qualidade fitossanitária e varietal inadequadas tem causado desestímulo com diversas espécies de fruteiras. Portanto, procure mudas de boa qualidade e procedência idônea;

- Em geral, os marmeleiros cultivados não tem forma de condução definida. Porém, podem ser conduzidos como líder central, (como na cultura da macieira) ou, principalmente, na forma de vaso (como na cultura do pessegueiro) que é o sistema mais preconizado;

- O hábito de frutificação do marmeleiro é semelhante ao da macieira e da pereira, produzindo frutos em órgãos especializados. Desta forma, a poda se assemelha àquela realizada em pomares de macieira;

- Para controle da entomosporiose, principal doença fúngica do marmeleiro, pode-se utilizar produtos à base de cobre, como a calda bordalesa, especialmente no verão e outono;

- O manejo do solo e da adubação é semelhante ao recomendado para o sistema de produção integrado da macieira. Procurar manejar o solo de tal maneira a manter o máximo de cobertura vegetal, exceto nos períodos críticos (estiagem, próximo da maturação dos frutos, etc.);

- Em relação ao controle de pragas como a broca dos ponteiros e mosca das frutas, executar tratamentos fitossanitários quando o dano for economicamente significativo. Utilize produtos recomendados, respeitando as dosagens e carências indicadas.

- O aplicador deve usar os equipamentos de proteção individual (EPI).