

GESTÃO DE OPORTUNIDADE E CERTIFICAÇÃO: CRIAÇÃO DE FRANGOS ORGÂNICOS

¹ Letícia Aparecida Simões

² Raquel Maria Silva

³ Sergio Dias Votick

Resumo: Este artigo tem por objetivo refletir acerca do crescimento do mercado de frangos orgânicos no Brasil. O negócio de frangos tem se apresentado como uma atividade em expansão devido à busca de consumir produtos com qualidade, que garantam uma vida saudável. Para que esta produção seja de qualidade é necessário seguir a legislação e obter o selo que permite a comercialização dos produtos dentro e fora do país. Para obter o selo, as propriedades são monitoradas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento para que possam estar dentro das normas estabelecidas pelas certificadoras que fornecem o selo a fim de que os produtos possam ser comercializados. Atualmente a parcela da população que consome os produtos orgânicos possui nível de condições econômicas melhores que a grande maioria da população, porém há uma grande aceitação pelos produtos e mercado para ampliá-lo. É fundamental ressaltar que há uma grande preocupação em reduzir os gastos com a produção para que se tornem acessíveis à população em geral, garantindo o consumo de produtos saudáveis, que não agredem o ambiente.

Abstract: This article aims to reflect on the growth of the market of organic chickens in Brazil. The chicken business has been an expanding activity due to its quest to consume quality products that guarantee a healthy life. For this production to be of quality it is necessary to follow the legislation and obtain the seal that allows the commercialization of the products inside and outside the country. To obtain the seal, the properties are monitored by the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply so that it can be within the standards established by the certifiers who provide the seal so that the products can be marketed. Currently the portion of the population that consumes organic products has a better level of economic conditions than the great majority of the population, but there is a great acceptance by the products and

¹ Leticia Simões, ² Raque Silva, e ³ Sergio Votick Graduandos do Curso de Administração 7º módulo B no Centro Universitário Octávio Bastos, e-mail dos autores: raquelm.silva1984@gmail.com

market to expand it. It is important to emphasize that there is a great concern in reducing the expenses with the production so that they become accessible to the population in general, guaranteeing the consumption of healthy products, that do not harm the environment.

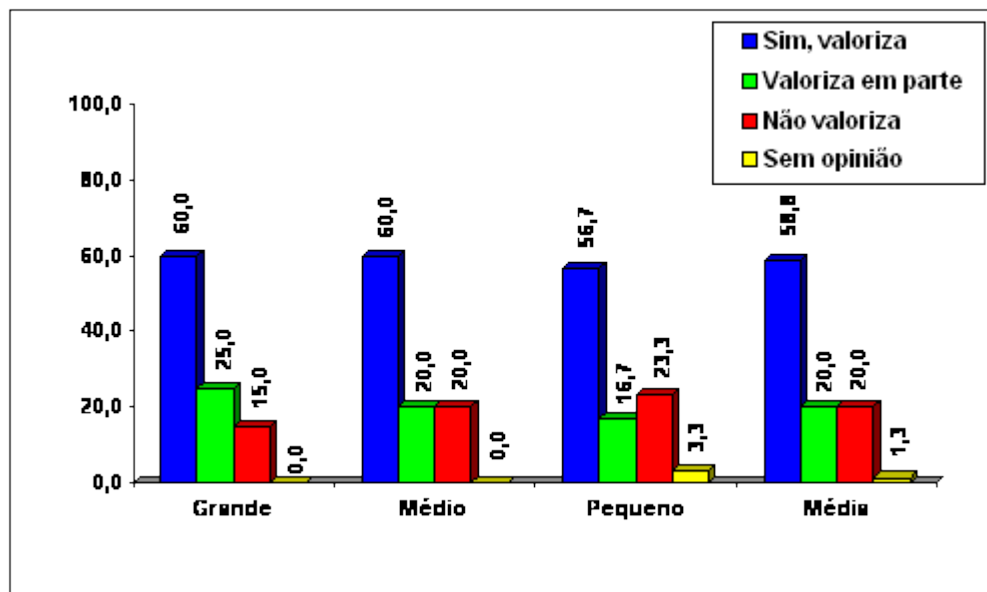
Palavra chave: Mercado, Certificação, Produto.

Keyword: Market, Certification, Product.

1 Introdução

O consumo de produtos orgânicos vem crescendo no mundo todo nos últimos anos, há uma busca por melhor qualidade de vida, com alimentos livres de defensivos e substâncias químicas, como os hormônios que são utilizados para acelerar o crescimento das aves. A comercialização da carne de frango orgânico é um produto que tem conquistado mercado por todo o mundo. Além das vantagens em consumir estes produtos, pode-se enfatizar sua importância no sentido de não agredir a natureza e proteger as pessoas que trabalham na sua produção.

Gráfico 1: Valorização dos Produtos Orgânicos pelos Consumidores
(Percepção dos Supermercadistas por Porte dos Supermercados)
(Pesquisa Estimulada)



Fonte: <http://www.imb.go.gov.br/pub/conj/conj7/04.htm> acesso em: 20 de maio de 2017.

Para comercializar os produtos é necessário o cumprimento de normas e a aquisição de selo que garante a qualidade do produto como orgânico. Há diversas empresas certificadoras no mercado como: AAO – Associação de Agricultura Orgânica, ANC – Associação de Agricultura Natural de Campinas e Região, IBD Certificações LTDA. (IBD Certificações, 2015): “Somente poderão utilizar o selo —IBD CERTIFICAÇÕES Orgânico em suas embalagens os produtos que contiverem, no mínimo, 95% de ingredientes de origem agropecuária orgânicos certificados.”

Além da certificação de produto orgânico, há a HFAC que atualmente tem demonstrado grande relevância e cuida do bem-estar animal, propiciando um tratamento humanitário para os animais, que auxilia nos cuidados para que os animais não apresentem estresse:

Conforme a HFAC o selo é um programa de inspeção, certificação e etiquetamento de produtos como a carne, ovos, leite e seus derivados, que venham de animais criados dentro de padrões considerados humanitários. É um programa voluntário com o propósito de promover uma verificação do bem-estar dos animais das empresas e criadores que estejam envolvidos no programa. (AVWORLD, 2004, p. 01).

Dentre os produtos consumidos pode-se dizer que os frangos estão começando a aparecer no mercado e nas feiras de produtos orgânicos. Uma das diferenças entre os orgânicos e convencionais é a utilização de antibióticos no tratamento das doenças e a alimentação que deve ser realizada à base de grãos orgânicos. Porém, é necessário considerar o bem-estar animal para que o produto seja valorizado e tenha certificação.

Para compreender como ocorre o processo de criação e a certificação, a partir da gestão de oportunidades se faz necessária a contribuição de autores como: Azevedo (2016), Teixeira (2017).

2 As diferenças entre frango convencional e orgânico

As três diferenças básicas entre os frangos orgânicos e os frangos convencionais são: O manejo diferenciado, a utilização de antibióticos e a alimentação.

Muitas pessoas confundem o frango orgânico com o frango caipira, apesar de ambos receberem um manejo diferenciado e não terem na sua produção a aplicação de antibióticos, o frango caipira não recebe uma alimentação certificadamente orgânica, sendo assim não pode ser considerado um frango orgânico.

Uma das diferenças da carne de frango orgânica pode ser vista por qualquer consumidor, carne firme e amarelada, resultado da alimentação e da forma como são confinados:

A carne é de textura mais consistente, de cor amarelada e com pouco teor de gordura. O processo de engorda leva 84 dias, e o frango pode ser encontrado nos supermercados, casas de carne, verdurões e restaurantes de Goiânia. Os cooperados recebem os pintos com um dia, já vacinados contra marek e varíola aviária, sendo alojados em galpões (em lotes 1.000 a 2.000 pintos), e a partir dos 28 dias, os animais ficam soltos em piquetes (5 m² por ave), recebem ração de engorda e alimentos alternativos, como hortaliças, capim triturado, frutas e tubérculos picados, melhorando a pigmentação da pele e o sabor da carne. (FONSECA 2002, p. 287).

É importante compreender que os frangos orgânicos são tratados de maneira diferenciada e por esta razão são diferentes dos convencionais. A cor da carne, a resistência aos agentes microbianos e a textura são importantes fatores que diferenciam a carne de frango convencional do orgânico:

A textura da carne de frango é um importante atributo de qualidade associado à satisfação final dos consumidores (PETRACCI et al., 2004; THIELKE; LHAFI; KÜHNET, 2005) e pode ser avaliada instrumentalmente pela análise de força de cisalhamento, onde valores mais elevados indicam maior dureza da carne. No estudo realizado por Castellini, Mugnai e Dal Bosco (2002), os autores encontraram valores de 2,71 kgf para frango orgânico e 1,98 kgf para frango convencional. (ROSSA, 2012, p. 38).

Para a produção de frangos orgânicos são observadas algumas normas que se referem ao local de criação, raça utilizada como matriz, alimentação orgânica e cuidados frequentes, tendo em vista a garantia da qualidade do produto:

- 1-Os frangos são criados segundo as normas da Certificadora em total liberdade, em ambiente especialmente cuidado.
- 2- Descendentes de raça rústica, eles crescem em total liberdade. Vivem duas vezes mais do que frangos convencionais e sua alimentação deve ser isenta de aditivos de crescimento e de antibióticos.
- 3- Como suplementação, ministra-se folhas de couve, alface, cenoura, confrei e alfafa. Na alimentação deve haver uma mistura

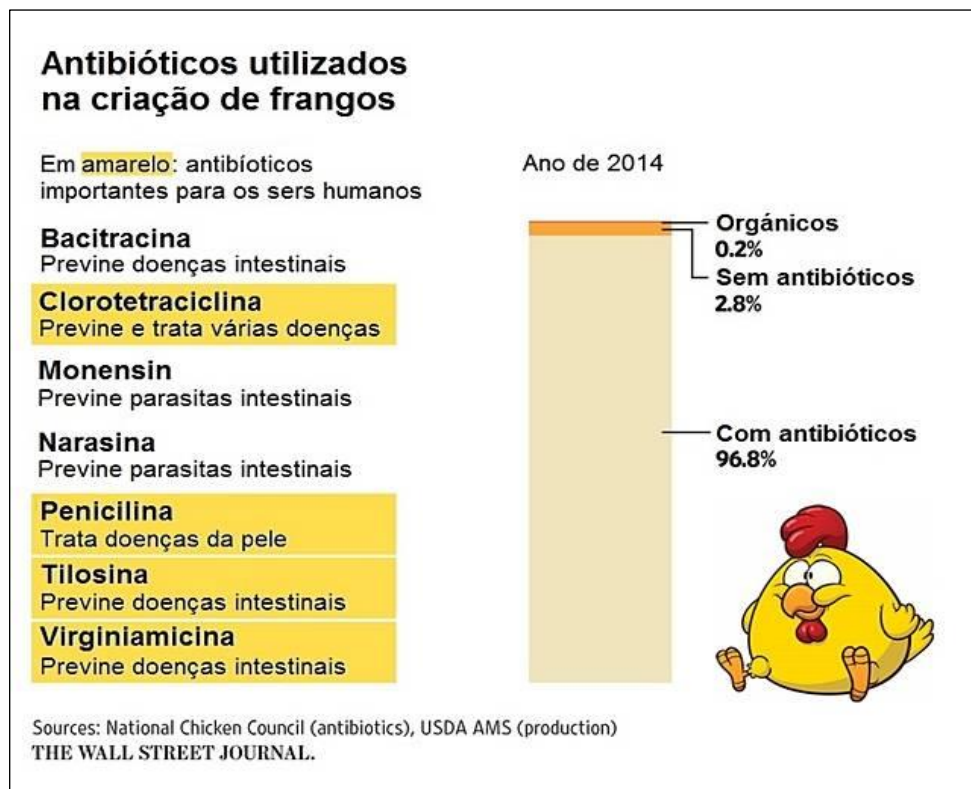
balanceada, à base de milho, farelo de soja e complementada por vitaminas e minerais, sem a utilização de antibióticos e promotores de crescimento.

4- Aconselha-se a implantação de galpões que permitam um excelente padrão higiênico e sanitário, sem abrir mão, no entanto, da qualidade do produto. (TEIXEIRA, 2017, p. 01).

2.1 Utilização de antibióticos

O sistema de criação convencional de frangos tem em vista a comercialização, como aponta Azevedo (2016 p. 328-329), com menor preocupação com o meio ambiente e condições saudáveis do produto para o consumidor, pode-se utilizar produtos químicos que engordam, como os hormônios e rações que engordam, utilizando propriedades animais em sua preparação, além da utilização de antibióticos para o tratamento de doenças.

Os frangos convencionais recebem antibióticos, hormônios para agir contra micróbios e para que ocorra um crescimento rápido e chegue ao corte o mais breve possível:



Fonte: <http://jornalggn.com.br> Acesso em 20 de maio de 2017.

Pitombeira (2012) afirma que ao oferecer boas pastagens, propiciando bem-estar animal, os frangos gastam mais energia e demoram mais para chegar ao abate, porém, o sabor e a consistência da carne ganha qualidade, é mais firme e diferenciada, o que agrada o consumidor.

2.2 Alimentação

As aves orgânicas são aquelas que recebem alimentação orgânica, não recebem hormônios ou produtos para o crescimento, por esta razão demoram muito mais tempo para ficarem prontas para o abate, elas são criadas em ambiente livre, com boas condições, respeitando o bem-estar animal.

A alimentação dos frangos orgânicos é feita com grãos orgânicos e seguem os padrões estabelecidos pelos órgãos que fornecem o selo, como aponta Pitombeira (2012): “No sistema convencional, as aves são criadas sem acesso a pastagens e utilizam alimentação à base de milho e soja, sem a necessidade de serem orgânicos. Na avicultura orgânica, os produtos devem ter origem orgânica e devem ser certificados.”

Além dos grãos orgânicos as aves recebem ervas medicinais para que não apresentem doenças e são tratadas separadamente, caso haja a ocorrência de alguma doença.

Inclusive os medicamentos para frangos orgânicos precisam ser fitoterápicos como: Confrei, mastruz, espinheira santa, etc.

2.3 Manejo

É importante ressaltar que os frangos orgânicos precisam estar adequados às regras do bem estar animal, fica livre para pastagem e são cuidados de maneira que não apresentem estresse:

Cada vez mais crescente no país, o mercado orgânico atinge também a avicultura. A prática leva em consideração o bem-estar animal e a alimentação com base em alimentos orgânicos e certificados. Além disso, os animais são criados com acesso a pastagens, o que faz com que a carne seja mais consistente, além de diferenciada em sabor. Apesar do maior custo de produção, o frango orgânico tem sido bastante procurado e garante preço de mercado superior ao do frango convencional, uma boa opção para produtores familiares. (PITOMBEIRA, 2017, p. 01).

O resultado destes cuidados pode-se observar na cor da carne, no valor do PH, na textura e no sabor que se diferenciam do frango convencional. O confinamento dos frangos orgânicos apresenta grande diferente dos convencionais:



Figura 2 – Frangos orgânicos

Figura 3 – Frangos convencionais

Fonte: <http://planetaorganico.com.br> Acesso em 20 de maio de 2017. **Fonte:**

<http://criacaodeanimais.blogspot.com.br/2008/12/sade-do-frango-de-corte.html> Acesso em 20 de maio de 2017.

O espaço de confinamento também diferencia a carne das aves, os frangos orgânicos precisam ser criados com pastagens, consumindo grãos orgânicos e plantas que auxiliam contra doenças, devem ficar em local que reduza o estresse e respeite o bem-estar animal.

2.4 Custo Produtivo

Este produto já é vendido em diversos países do mundo e o mercado ainda não atingiu maior alta devido ao valor muito superior ao convencional, porém há expectativas de que o fato de ser um produto reconhecido como saudável pela grande maioria da população, comece a chegar ao alcance de novos consumidores.

Os grãos orgânicos apresentam valor de custo maior ao consumidor, porém o preço da carne orgânica também é maior do que a convencional, sendo atrativa aos produtores, além de fornecer produtos de qualidade, como aponta Tomazela (2008, p. 01): “Como o custo da matéria-prima utilizada, milho e soja orgânicos, é cerca de três vezes maior do que a ração convencional, o quilo do frango caipira orgânico está cotado entre R\$ 10 e R\$ 11 para o consumidor final.”.

3 Legislação certificadora

A busca pela certificação dos produtos orgânicos é fundamental para o negócio, sem ela não há como comercializar o produto e a perda de custo se eleva,

pois não é possível atingir mercados para a venda e conquistar a confiança dos consumidores, desta forma torna-se fundamental que os produtores conheçam o processo de certificação e se adéquem às condições necessárias para a produção e venda dos produtos:

Um elemento chave na produção e no mercado orgânico é a regulamentação. O movimento biodinâmico foi provavelmente o primeiro a introduzir a auto regulação. Manuais para cultivo dos produtos sob o símbolo Demeter foram estabelecidos em 1928, na Alemanha, e depois se tornou os standards em muitos outros países. Em 1967, a Soil Association na Grã-Bretanha, fundada em 1946 por Lady Eve Balfour, estabeleceu seus standards com objetivo de proteger os consumidores e o genuíno fazendeiro de reclamações. Os anos 70 foram particularmente ativos para o estabelecimento dos standards orgânicos e para o aparecimento dos primeiros selos. Na França, a Nature et Progrés fundou seu esquema em 1972 e, na Alemanha, a Bioland introduziu seu símbolo em 1978. (FONSECA, 2002, p. 269).

O reconhecimento das diferenças dos produtos orgânicos, com certificação é recente, somente a partir dos anos 70 é que se pode observar o crescimento da busca pelo selo que identifica o produto como diferente do convencional. A certificação para a produção de origem vegetal ocorreu antes dos produtos com origem animal:

Na Europa, em meados da década de 80, a Comunidade Econômica Europeia iniciou uma política de harmonização dessas normas contidas no documento “Nouvelle Approche” (1985) que culminou com a definição de regulamentações, iniciando-se com a agricultura orgânica, em 1991, quando a UE adotou a Diretriz nº 2092/91 para produção orgânica de origem vegetal, em 1999, a Diretriz nº 1804/99, relativa à produção orgânica de origem animal (Fonseca, 2001). (*apud* FONSECA, 2002, p.274).

Pode-se verificar que é uma novidade dentro do mercado de carnes, a produção de frangos orgânicos. Há a possibilidade de crescimento de consumo, devido à grande preocupação em consumir produtos que não utilizam substâncias nocivas à saúde, busca por uma alimentação saudável e que contribua para as melhores condições do planeta, afirma Rossa (2012, p. 30): “A produção de frangos orgânicos no Brasil é uma atividade recente quando comparada à produção europeia ou norte-americana e, embora seja o tipo de carne orgânica mais

disponível aos consumidores brasileiros, ainda não é muito conhecida e consumida pela população.”

No Brasil há pouca produção de alimentos orgânicos, porém o mercado é crescente, como afirma Fonseca (2002):

[...] baseando-se em dados do Usda a área ocupada com produção orgânica é menor que 100 mil hectares, correspondendo a 0,20% de toda a área agrícola brasileira. O valor da produção em 1999 era de 150 milhões de dólares, devendo alcançar 200 milhões de dólares em 2000. O mercado de produtos orgânicos processados ainda cresce lentamente e o número de empresas certificadas para a produção industrial no Brasil ainda é pequeno. (FONSECA, 2002, p. 281-282).

A busca pela certificação dos produtos orgânicos de origem vegetal e animal é fundamental para a comercialização e ampliação dos mercados internos e externos. Fonseca (2002) afirma que o Brasil e o Chile realizam o processo de certificação de forma transparente com a contribuição da comunidade.

No Brasil o sistema de certificação tem ocorrido principalmente a partir da união de produtores em cooperativas que orientam e fornecem subsídios para que estes consigam obter o selo orgânico.

O histórico das normas e da legislação para os produtos orgânicos no Brasil começou com a Portaria MA n.178, agosto 1994 – Comissão Especial para propor normas e certificação de produtos orgânicos que culmina com a Instrução Normativa MA n. 007, maio 1999 – trata da produção, processamento, acondicionamento e transporte de produtos orgânicos. Abrange os produtos orgânicos, ecológicos, biodinâmicos, naturais, sustentáveis, regenerativos, biológicos, agroecológicos e da permacultura. (FONSECA, 2002, p. 287).

Rossa (2012, p. 32) afirma que para receber o rótulo de orgânico é necessário que a empresa solicite ao Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento, através de requerimento que demonstre sua certificação e que apresenta as condições necessárias para ser considerado orgânico.

Ainda Rossa (2012, p. 32) aponta que a primeira Instituição brasileira que se tornou certificadora, a partir do aval do MAPA houve a Divisão de Certificação do Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR), em 2004.

O IBD fornece o certificado para produtos orgânicos e é um dos mais abrangentes, envolvendo empresas em outros países da América:

Quanto às certificadoras no Brasil, a mais antiga é o IBD, origem brasileira, e que está credenciada no Ifoam para exportação junto a UE. Seu raio de ação espalha-se por 14 estados brasileiros, atravessa fronteira, estando presente na República Dominicana (banana) e na Bolívia (soja, manga). Basicamente, trata de exportação (90% da produção certificada pelo IBD é exportada). (FONSECA, 2002, p. 289).

O processo de certificação no Brasil está em avanço e estabelece normas rigorosas para o produtor, a fim de garantir produtos de qualidade. É fundamental que os produtores interessados em entrar no mercado de frangos orgânicos conheçam a legislação e as adequações necessárias para conquistar espaço neste negócio.

A Lei dos Orgânicos (Lei 10.831/03) rege a agricultura orgânica brasileira, sendo o produto orgânico, aquele que engloba todos os outros processos de produção denominados como ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológico, permacultivado e outros (Darolt, 2002). A lei foi regulamentada pelo Decreto nº 6323 e suas Instruções Normativas-IN, com destaque para a IN 46 (Brasil 2011) que orientam as práticas e processos para a produção animal e vegetal no Brasil. Sendo necessário relacionar os passos sobre conversão e certificação para adequação aos sistemas orgânicos. (FIGUEIREDO E SOARES, 2012, p. 01).

Figueiredo e Soares (2012), comentam que o Brasil tinha como principal produto orgânico de origem animal a carne de frango com 550 mil e de boi com 13, 8 mil cabeças, além de outros produtos como ovos e leite.

4 Frangos orgânicos: mercado em expansão

A produção de carne de frango convencional tem apresentado crescimento em todo o mundo, é um dos produtos mais bem aceitos no comércio mundial e representa um ganho significativo para o Brasil:

A avicultura é uma das atividades mais desenvolvidas no mundo, ocupando o segundo lugar no *ranking* da produção mundial de carnes com 71,71 milhões de toneladas ao ano. Em 2010, o Brasil produziu 12,23 milhões de toneladas de carne de frango, representando 16,09% da produção mundial. (ROSSA, 2012, p. 34).

Atualmente há uma grande expectativa quanto ao crescimento do mercado orgânico, ele apresenta boas condições e segundo especialistas da área a divulgação das vantagens dos produtos nas feiras, por todo mundo, pode melhorar ainda mais o negócio:

Ming Liu, diretor do Organics Brasil, vê com otimismo as expectativas para o mercado orgânico no Brasil. “Acreditamos que em 2017 ocorra uma melhora no consumo, apesar da retomada lenta da economia. O setor de bem-estar favorece o setor de orgânicos, como demonstra o aumento das feiras locais (mais de 600) e o aumento da oferta de produtos nos supermercados e empórios em todo o país”, explica ele. (WACHSNER, 2016).

Este aumento tem ocorrido principalmente pela busca de alimentos saudáveis, que tenham sua produção voltada para a sustentabilidade, como aponta Araújo (2017):

A produção orgânica é baseada na criação livre dos frangos em todo o seu ciclo de vida, além de uma alimentação de procedência orgânica, ou seja, sem o uso de agrotóxicos ou qualquer produto que possa vir a causar algum dano à saúde humana. Este processo tem como resultado o bem-estar das aves e um agregamento no valor do produto final, pois corresponde aos requisitos de sanidade e segurança do meio ambiente, das pessoas que trabalham com a criação e, principalmente, do consumidor. (ARAÚJO, 2017, p. 01)

A princípio, a grande maioria dos compradores dos produtos orgânicos do Brasil estão em outros países como Estados Unidos e Japão.

Atualmente há o desenvolvimento de pesquisas que aprimoram o sistema de criação de frangos orgânicos, fazendo com que os produtores consigam obter mais renda, com produtos de qualidade, Lousada (2017):

A Embrapa desenvolveu parte da pesquisa para suporte à cadeia do frango orgânico. Elaborou práticas e processos para uma produção de frangos de qualidade, que permita o sistema de produção ser competitivo, utilizando genética, rações e controle de doenças apropriados. No entanto, as pesquisas encontram dificuldades porque não existem muitos produtores nesse sistema, e o tipo de pesquisa necessário deve ser efetuado mais na propriedade do produtor que nas estações experimentais” – ressaltou Elcio Figueiredo. (LOUZADA, 2017, p. 01).

Nesta perspectiva, pode-se perceber que há uma expectativa de melhoria das condições de produção e quantidade de venda dos produtos orgânicos no Brasil e no exterior.

Agora, elas devem avançar também no setor de frangos orgânicos, nicho no qual o quilo da ave pode custar mais que um quilo de picanha. Segundo dados do IBGE, enquanto neste primeiro trimestre o abate bovino caiu 7,7 %, o de aves subiu 2,1%. O preço está por trás deste movimento: no acumulado de janeiro de 2014 a maio deste ano, o preço médio da carne subiu 27,62%, mais que o dobro do IPCA, a inflação oficial, no período (12,09%) e muito acima do reajuste do preço das aves (4,34%). E a procura maior por aves têm feito o mercado ficar mais acirrado. (BATISTA, 2016, p. 01).

A alta no preço da carne bovina tem favorecido as vendas da carne de frango, e o produto orgânico é um diferencial na busca por novos consumidores.

Os produtos orgânicos, de maneira geral têm apresentado condições de crescimento no mercado brasileiro, como afirma Macena (2011):

Na pesquisa Retratos da Sociedade Brasileira – Meio Ambiente, que trata de questões ambientais, realizada pela Confederação Nacional da Indústria (CNI) e pelo IBOPE divulgada em dezembro de 2010, mostrou que a maioria do consumidor brasileiro está disposto a pagar mais caro por um produto que não polui o meio ambiente. Concordaram com esta afirmativa 68% do universo pesquisado, enquanto 24% se mostraram contrários à ideia. Essa tendência foi verificada mesmo entre a população com baixa renda familiar. (MACENA, 2011).

Desta forma, pode-se afirmar que as pessoas com baixa renda só não consomem produtos orgânicos porque não possui renda necessária:

Conforme dados da Apex-Brasil, o setor de alimentos orgânicos deve expandir-se em 46% no período em termos de valor constante entre 2009 e 2014, impulsionado pelo crescente interesse dos consumidores por produtos orgânicos e a melhor compreensão de seus benefícios a saúde, ao meio ambiente e ao ser humano. (MACENA, 2011).

Esta expansão do setor orgânico favorece o crescimento da economia brasileira tendo em vista que há uma grande área para cultivo e clima favorável, além de espaço para o desenvolvimento de novas ações que podem aprimorar a produção e garantir maior rentabilidade.

Toda a propriedade precisa passar pelo processo de certificação e cumprir a legislação específica para a produção de orgânicos, para que o produto possa receber o selo de uma certificadora. O abate é feito separadamente dos frangos convencionais e todos os produtos recebem um número de identificação que permite rastrear o lote e o produtor responsável em caso de problemas (IBD, 2002). Finalmente, além de cumprir as leis ambientais e trabalhistas vigentes do país, os produtores orgânicos são orientados e incentivados pelas certificadoras a exercerem sua cidadania com práticas de responsabilidade social que vão além da legislação. (FELICONIO, 2017).

A produção orgânica ganha força entre os consumidores, não somente pelo sabor, textura ou qualidade do produto, mas porque está ligada também a uma maneira de pensar e defender as boas condições de vida:

Contudo, engana-se quem imagina que uma granja certificada como orgânica seja resultado de uma produção "caipira", apenas economicamente mais lucrativa. É importante ressaltar que as normas para produção de Frango Orgânico são mais exigentes que as normas para criação de frango caipira, principalmente quanto aos alimentos que servirão de ração para os frangos e galinhas poedeiras. Estes não podem ser produzidos com adubos químicos, agrotóxicos ou com organismos geneticamente modificados. Ou seja, também precisam ser obtidos em manejo orgânico. Também há outras diferenças quanto aos princípios do bem estar animal e tratamento de doenças (YAMAGUISHI, 2006).

O mercado encontra-se em expansão e é uma boa oportunidade para os grandes e pequenos agricultores melhorarem seu negócio.

5 Conclusão

Atualmente há uma grande procura das pessoas por melhor qualidade de vida, e esta tendência tem influenciado o aparecimento de novos mercados, como os de frangos orgânicos.

O mercado de frangos orgânicos é recente, porém apresenta bom crescimento no Brasil e no exterior, demonstrando ser uma atividade promissora e com muito campo para investimento.

Os consumidores deste produto, em sua grande maioria, consistem em pessoas que possui um poder aquisitivo mais elevado, tendo em vista que os preços deste produto são em média três vezes mais do que os convencionais.

Apesar da alta no custo do produto, as pesquisas revelam que a grande maioria da população declara valorizar e desejar consumir os produtos orgânicos, porém não o fazem por não estar em condições financeiras para compra-los.

O Brasil tem demonstrado grande capacidade de produção, ainda existe muito espaço para crescimento, mas já exporta seus produtos e possui uma legislação bastante rigorosa para as áreas que trabalham com frangos e outros produtos orgânicos. A legislação é recente e reconhecida como adequada para garantir a qualidade dos orgânicos.

Produzir e consumir orgânicos é uma maneira de valorizar a vida, pois não são utilizadas substâncias nocivas à saúde e ao meio ambiente. Desta forma, torna-se necessário que haja conscientização e busca por melhores maneiras de produzir e reduzir os custos para que estes produtos cheguem à mesa do consumidor.

Referências bibliográficas

ARAÚJO, Virginia Maria. **Frangos orgânicos conquistam o paladar do consumidor e garantem lucro ao produtor.** Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-avicultura/artigos/frangos-organicos-conquistam-paladar-consumidor-garantem-lucro-produtor>>. Acesso em maio de 2017.

AVWORLD.O selo do bem-estar .**NUPEA** - USP. São Paulo, v. 9, p. 40-41, 2004 Disponível em: <<http://www.nupea.esalq.usp.br/imgs/producao/1-3.pdf>>. Acesso em: abr. de 2017.

AZEVEDO, Gessica de Souza. Produção de aves em sistemas orgânicos. Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia ISSN: 1982-1263. Disponível em: <<http://www.pubvet.com.br>>. Acesso em: abr. de 2017.

BATISTA, Henrique Gomes. de frango avança e acirra disputa entre BRF e JBS Disponível em: <<http://www.globo.com>>. Acesso em: abr. de 2017.

FELICONIO, Ana Elisa. **Frangos e orgânicos.** Disponível em: <<http://sitiodomoinho.com.br/blog-do-sitio/sobre-organicos/20-frangos-e-ovos-organicos-sabor-e-saude-para-o-consumidor-parte>>. Acesso em: abr. de 2017.

FIGUEIREDO, Elsie Antônio Pereira de; SOARES, João Paulo Guimarães. Sistemas orgânicos de produção animal: dimensões técnicas e econômicas. **Anais da 49ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia: A produção animal no mundo em transformação.** Brasília – DF, 23 a 26 de Jul. de 2012.

FONSECA, Maria Fernanda Fonseca. Certificação de sistemas de produção e processamento de produtos orgânicos de origem animal: história e perspectivas. Disponível em: <<http://ciorganicos.com.br/wp-content/uploads/2013/09/8806-29197-1-PB.pdf>>. Acesso em: abr. de 2017.

LOUZADA, Luís Alexandre. **Frango orgânico: mais qualidade e saúde à mesa.** Disponível em: <<http://planetaorganico.com.br/site/index.php/frangoorg/>>. Acesso em: abr. de 2017.

MACENA, Alethéa de Freitas. O mercado brasileiro de produtos orgânicos. **IPD Orgânicos.** 2011. Curitiba. Disponível em: <http://www.ipd.org.br/upload/tiny_mce/Pesquisa_de_Mercado_Interno_de_Produtos_Organicos.pdf>. Acesso em: abr. de 2017.

PITOMBEIRA, Kamila. **Frango orgânico é opção para agricultor familiar.** Disponível em: <<http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=25102&secao=Pacotes%20Tecnol%F3gicos&c2=Aves>>. Acesso em: abr. de 2017.

ROSSA, Luciane Silvia. **Perfil da qualidade e consumo da carne de frango orgânico ofertada no comércio varejista do Sul e Sudeste do Brasil.** Disponível em: <<http://www.biblioteca.pucpr.br/pergamum/>>. Acesso em: abr. de 2017.

TEIXEIRA, Silvana. **Frangos convencional, caipira, caipira-orgânico e caipira biodinâmico - diferenças de criação.** Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-avicultura/artigos/frango-convencional-caipira-caipira-organico-e-caipira-biodinamico-diferencas-de-criacao>>. Acesso em: abr. de 2017.

TOMAZELA, José Maria. **Na produção de frangos orgânicos de corte, conforto também é essencial.** Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/geral,na-producao-de-frangos-organicos-de-corte-conforto-tambem-e-essencial,138724>>. Acesso em: abr. de 2017.

WACHSNER, Sylvia. **Balanco do mercado orgânico.** Disponível em: <<http://www.organicsnet.com.br/2017/02/balanco-do-mercado-organico-em-2016-movimento-de-r-3-bilhoes>>. Acesso em maio de 2017.