# PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ORGÂNICOS DISPONÍVEIS AO CONSUMIDOR EM REDES DE SUPERMERCADO NA REGIÃO DE LONDRINA-PR

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

**ALCANTARA; Giovanna Barbosa [1], KATAGIRI; Rebeca Harue [2], CORDEIRO; Ariane [3], SOARES; Adriana Lourenço Soares [4]**

## RESUMO

PRODUTOS ORGÂNICOS DE ORIGEM ANIMAL DISPONÍVEIS AO CONSUMIDOR EM REDES DE SUPERMERCADO NA REGIÃO DE LONDRINA-PR Giovanna Barbosa Alcantara, Rebeca Harue Katagiri, Ariane Cordeiro, Adriana Lourenço Soares Palavras-chave: frango; leite, mel, ovos, selo orgânico. Alimentos orgânicos são definidos como aqueles que *in natura* ou processados são provenientes do sistema de produção orgânico, ou seja, baseado em processo extrativista sustentável sem prejuízos ao ecossistema local. Na produção orgânica não podem ser utilizados pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, agrotóxicos, medicamentos veterinários e promotores de crescimento e aditivos para alimentação animal, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação. No Brasil, o sistema orgânico de produção foi definido pela Lei 10.831 de 23 de novembro de 2003 e o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica foi instituído apenas em 2014. No ano de 2021,o Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) através da Portaria 52 estabeleceu regulamento técnico para sistemas orgânicos de produção e as listas de substâncias e práticas para uso nos sistemas orgânicos de produção. Nos últimos anos, tem-se observado uma preocupação crescente dos consumidores com relação ao consumo de alimentos mais saudáveis, mais sustentáveis e que garantam o bem estar animal na produção, neste sentido, os orgânicos tem se destacado nas gôndolas dos supermercados. É notório que o número de alimentos orgânicos de origem vegetal ofertados aos consumidores é maior que os produtos de origem animal. Assim, o objetivo deste trabalho foi fazer um levantamento de quais produtos de origem animal, com selo orgânico estão disponibilizados aos consumidores na região de Londrina-Pr. Trata-se de uma pesquisa observacional, descritiva e quantitativa. Foram realizadas visitas aos supermercados de Londrina-PR, no período de 12 a 22 de fevereiro de 2023 e realizado levantamento dos alimentos de origem animal comercializados que continham no rótulo o selo oficial Orgânico. Verificou-se uma baixa oferta de produtos com pouquíssimas variedades de marcas. Os produtos disponíveis aos consumidores foram: ovos caipira (2 marcas), mel de abelha (3 marcas), leite em pó (1 marca), frango inteiro (2 marcas), cortes de aves (filé, filezinho sassami, coxa, sobrecoxa, meio da asa) e miúdos como coração, fígado e moela (2 marcas), peito de frango cozido e desfiado (1 marca). Não foram encontrados cortes bovinos, leite in natura e cortes suínos. Ressalta-se

[1] UEL, giovanna.barbosa@uel.br
[2] UEL, rebeca.katagiri@uel.br
[3] UEL, ariane.cordeiro@uel.br
[4] UEL, adri.soares@uel.br

que apesar do aumento na demanda por parte dos consumidores por produtos mais saudáveis, sustentáveis e com garantia de bem-estar, a oferta de produtos de origem animal ainda é baixa com pouca variedade comparada aos alimentos de origem vegetal. Isto, provavelmente ocorre devido à dificuldade de garantia e do controle de todo o processo de produção animal para certificação e os custos envolvidos no processo que tendem a ser mais elevados que na produção convencional. Conclui-se que há uma baixa oferta de alimentos de origem animal com selo orgânico disponibilizados aos consumidores, sendo necessários estudos de custos e viabilidade econômica para maior oferta aos consumidores mais conscientes.

**PALAVRAS-CHAVE**: Palavras-chave: frango, leite, mel, ovos, selo orgânico



[1] UEL, giovanna.barbosa@uel.br
[2] UEL, rebeca.katagiri@uel.br
[3] UEL, ariane.cordeiro@uel.br
[4] UEL, adri.soares@uel.br