CUSTOS AO CONSUMIDOR FINAL: FRANGO ORGÂNICO VERSUS FRANGO CONVENCIONAL

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

KATAGIRI; Rebeca Harue [1], CORDEIRO; Ariane Cristina [2], ALCÂNTARA; Giovanna Barbosa [3], SOARES; Adriana Lourenço [4]

RESUMO

A carne de frango é amplamente consumida no mundo, pois possui boa qualidade nutritiva é de fácil acesso e não apresenta conflitos religiosos. No Brasil, o consumo *per capita* atinge valores acima de 42 kg, sendo a sua produção de grande importância para economia. A produção de carne está inserida em um sistema agroindustrial, que para produtos orgânicos são aqueles desenvolvidos e produzidos de forma extrativista sustentável, que garantam bem estar e não prejudiquem o ecossistema local. Neste modelo de produção, não podem ser utilizados pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, agrotóxicos, medicamentos veterinários, promotores de crescimento, aditivos e organismos geneticamente modificados na alimentação animal. Na produção da carne orgânica há distinções na alimentação, criação, crescimento e rastreamento do animal que interferem diretamente nos custos. Torna-se importante conhecer o impacto que estes custos representam ao consumidor que deseja instituir uma alimentação mais saudável, sustentável e pensando no bem estar animal. O objetivo deste trabalho foi avaliar a diferença do preço final aos consumidores entre cortes de frango orgânico e convencional. Foi realizada uma pesquisa observacional, descritiva, quantitativa, onde foi levantado os preços carnes de frango orgânico (presença do selo Oficial Orgânico no rótulo) e convencional nos mercados de Londrina e região (Paraná) em fevereiro de 2023.Foram coletados preços para o mesmo produto orgânico e convencional, da mesma marca quando existente ou similar, todos os preços em reais foram calculados para 1,0kg de produto e então calculada a porcentagem do preço do produto do orgânico em relação ao convencional. O produto cárneo peito de frango cozido e desfiado orgânico apresentou um aumento de 159% em relação ao mesmo produto convencional, o filé de frango congelado orgânico custa cerca de 41% mais caro, já a sobrecoxa e coxa de frango orgânico apresentaram um aumento de 77,5% em relação ao convencional. O filezinho sassami, teve um sobrepreço de 65,6% na linha orgânica, o frango inteiro apresentou acréscimo de 107,9% e o meio da asa mostrou um aumento de 24,8%. Em relação aos miúdos, o fígado apresentou 87,7% e a moela 2,2% de acréscimo, a exceção foi o coração de frango em que o orgânico custou 32% menos que o convencional. Os preços dos produtos orgânicos variam muito com o tempo devido a insumos e pelo fato de não ter uma cadeia produtiva bem estabelecida, foi constatado, em trabalho anterior, que produtos orgânicos podem custar de 2 a 200% mais caros. No sistema de produção avícola há dificuldade que variam

[1] Universidade Estadual de Londrina, rebeca.katagiri@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, ariane.cordeiro@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, giovanna.barbosa@uel.br
[4] Universidade Estadual de Londrina, adri.soares@uel.br

desde a aquisição de ingredientes para ração orgânicos, não utilização de vitaminas e aminoácidos sintéticos na alimentação dos frangos, número máximo de aves por área, obrigatoriedade das aves de terem livre acesso a áreas externas do galpão diariamente, entre outros que justificam o maior gasto na produção o que acaba refletindo no preço final ao consumidor. Conclui-se que o custo final ao consumidor é mais elevado para produtos com selo orgânico, novas pesquisas são necessárias para melhor entendimento dos gastos no sistema de produção, objetivando conhecer os gargalos para oferta de produtos mais econômicos ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: avícola, carne de frango, preços, produção

[1] Universidade Estadual de Londrina, rebeca.katagiri@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, ariane.cordeiro@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, giovanna.barbosa@uel.br
[4] Universidade Estadual de Londrina, adri.soares@uel.br