

LARANJA ORGÂNICA NO BRASIL: PRODUÇÃO, MERCADO E TENDÊNCIAS

Christian Turra
Flávia Ghisi

RESUMO

O Brasil é, concomitantemente, o líder mundial de produção de citros e de exportação de suco de laranja concentrado congelado. A agricultura orgânica é praticada em aproximadamente cem países, sendo que o Brasil detém a 13^a maior área. A citricultura orgânica é incipiente no país, mas vem demonstrando fortes sinais de crescimento. Diante da inegável contribuição econômica e social da citricultura no Brasil e também do crescimento da citricultura orgânica no Brasil e no mundo, o objetivo deste trabalho é analisar a produção e os mercados de laranja orgânica e suco de laranja orgânico processado no Brasil e mostrar as tendências no mercado brasileiro, mediante uma pesquisa qualitativa com produtores de citros orgânicos e indústrias processadoras de laranja orgânica. O produtor de citros orgânicos recebe no geral uma melhor remuneração por seu produto, mas enfrenta dificuldades na produção, como o controle de pragas e doenças, necessidade de mão-de-obra especializada, e em alguns casos dificuldades para comercializar sua produção. Produtores e indústria acreditam que a demanda por citros orgânico e suco de laranja orgânico, continuará aumentando.

Palavras chaves: Citros, Agricultura Orgânica, Laranja Orgânica

1. INTRODUÇÃO

A crescente preocupação com o meio ambiente, com problemas ocasionados com a poluição, destruição da camada de ozônio, a degradação dos solos, a perda de biodiversidade, mal da vaca louca entre outros têm feito com que o consumidor se torne cada vez mais exigente em relação aos atributos de qualidade e segurança dos produtos e com a preservação do meio ambiente.

Nesse contexto, abre-se espaço para o desenvolvimento da agricultura orgânica, que é um sistema de manejo de produção ecológica que promove e enriquece a biodiversidade, ciclos biológicos e a atividade biológica do solo, baseado no uso mínimo de insumos provenientes de fora da propriedade e em práticas de manejo que restaurem, conservem e enriqueçam o ambiente ecológico, oferecendo um produto mais seguro para o consumidor (OTA, 2002).

A agricultura orgânica é encontrada em aproximadamente 100 países, sendo que o Brasil ocupa a 13^a maior área de orgânicos, com 276 mil ha certificados (IFOAM 2003). O mercado nacional movimenta cerca de US\$ 200 milhões e 90% dos produtores de orgânicos são pequenos agricultores (O ESTADO DE SÃO PAULO, 2002).

A citricultura orgânica ainda é incipiente no Brasil e os poucos produtores estão com a produção voltada principalmente para a indústria de suco concentrado orgânico que é, em sua maior parte, exportado.

Diante da grande importância econômica e social da citricultura no Brasil, a área com citros orgânicos está aumentando como também a demanda por suco de laranja orgânico. Dada sua importância no cenário econômico brasileiro e a carência de publicações sobre o assunto, torna-se relevante que novos estudos sejam desenvolvidos focando esse tema.

Sendo assim, o objetivo desse estudo é analisar a produção e os mercados de laranja orgânica e suco de laranja orgânica processado no Brasil e mostrar as tendências mercado brasileiro. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa com produtores de citros orgânicos e indústrias processadoras de laranja orgânica.

2. CITRICULTURA

Uma das árvores frutíferas mais conhecidas, cultivadas e estudadas em todo o mundo é a laranjeira. Como todas as plantas cítricas, a laranjeira é nativa da Ásia, mas a região de origem é motivo de controvérsia (ABECITRUS, 2001a). O gênero *Citrus* representa o ponto mais alto de um longo período evolutivo, cujo início remonta a mais de 20 milhões de anos, na Austrália (SWINGLE, 1967). A trajetória da laranja pelo mundo é conhecida apenas de forma aproximada. Segundo pesquisadores, ela foi levada da Ásia para o norte da África e de lá para o sul da Europa, onde teria chegado na Idade Média. Da Europa foi trazida para as Américas na época dos descobrimentos, por volta de 1500. A laranja espalhou-se pelo mundo sofrendo mutações e dando origem a novas variedades. Durante a maior parte desse período, a citricultura ficou entregue à sua própria sorte – o cultivo de sementes modificava aleatoriamente o sabor, o aroma, a cor e o tamanho dos frutos.

Atualmente, os pomares mais produtivos, resultantes de uma citricultura estruturada, estão nas regiões de clima tropical e subtropical, destacando-se o Brasil, Estados Unidos, México, China e África do Sul (ABECITRUS, 2001a).

2.1 Citricultura no Brasil

Com uma das maiores coleção de citros – cerca de 2 mil tipos de laranjas, tangerinas e limões, o Brasil possui um patrimônio representado por um parque de mais de 210 milhões de árvores de citros (SOUZA, 2001).

A parte majoritária da produção brasileira de laranjas destina-se à indústria do suco, concentrada no estado de São Paulo, responsável por 70% da produção dessa fruta e, 98% do suco que o país produz. A cadeia citrícola emprega 400 mil pessoas, representa 25% do valor da produção agrícola do Estado de São Paulo e 8% da produção agrícola brasileira, que movimenta por ano US\$ 5 bilhões (FRUTAS & LEGUMES, 2003).

A primeira fábrica de suco de laranja concentrado e congelado implantada no Brasil nos anos 50, foi praticamente feita dentro dos moldes norte-americanos. Foi somente na década de 60 que a indústria brasileira de suco de laranja e outros subprodutos da ganhou impulso. A motivação foi a grande geadas que, em 1962, destruiu grande parte da citricultura dos Estados Unidos (ABECITRUS, 2001b).

O Brasil lidera as vendas mundiais de suco de laranja concentrado congelado (FCOJ), com 80% de participação no mercado global (GLOBAL 21, 2002). O principal mercado consumidor do suco brasileiro é a Europa, com 70% dos volumes negociados. Os Estados Unidos respondem por 15% de participação, a Ásia por 10% e outros mercados ficam com 5% - o que inclui o Mercosul.

A indústria de suco concentrado produz diversos subprodutos da laranja como pode-se visualizar na figura a seguir. Eles possuem diferentes aplicações no mercado interno e externo, as quais incluem fabricação de produtos químicos e solventes, aromas, fragrâncias, tintas, cosméticos, complementos para ração animal etc. (BOTEON, 2000).

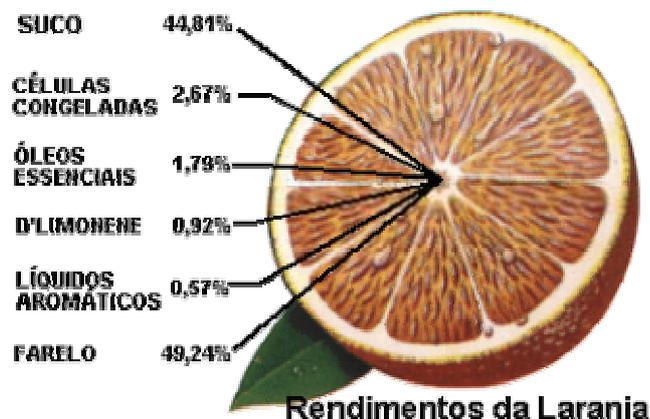


Figura 1: Subprodutos da laranja

Fonte: BOTEON, 2000

O agronegócio dos citros nacional é altamente competitivo no mercado internacional e alguns fatores contribuem para isso, como importantes instituições voltadas para a pesquisa, como o Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus) e o Centro de Citricultura Sylvio Moreira, custo de produção baixo, clima favorável, oferta abundante da fruta *in natura*, proximidade do setor produtivo com o canal de escoamento, indústrias de grande porte, com canal de coordenação estruturado e boa penetração no mercado exterior.

As exportações brasileiras de suco de laranja concentrado, segundo Ademerval Garcia da Associação Brasileira dos Exportadores de Cítricos (Abecitrus), devem crescer 4,3% na safra-indústria 2002/2003, para cerca de 1,1 milhão de toneladas, se recuperando da queda ocorrida na safra passada, quando foram exportadas 1 milhão de toneladas. O principal mercado brasileiro continua sendo a União Européia (UE), que importou 748.471 toneladas na safra 2001/2002 (Suplemento Agrícola, 2002).

O mercado interno deve continuar a absorver cerca de 100 milhões de caixas de laranja na safra 2002/2003, praticamente o mesmo volume da safra anterior, segundo previsão da Abecitrus (Suplemento Agrícola, 2002).

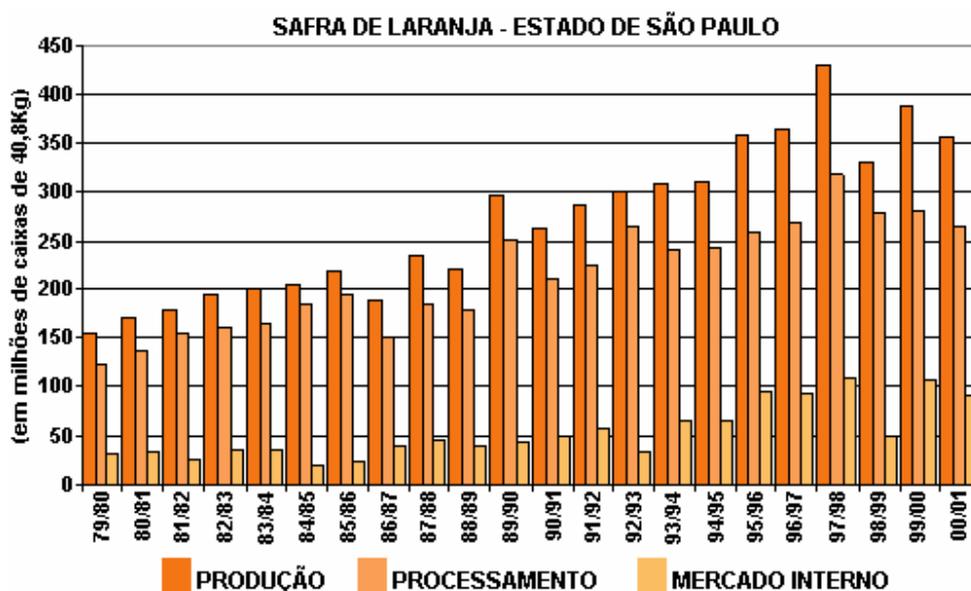
A produção do Estado de São Paulo, maior produtor do país, passou de 388 milhões de caixas na safra 1999/2000 para 355 milhões em 2000/2001 e 328 milhões em 2001/2002. Na safra 2002/2003, a produção deve crescer 14% e atingir 374 milhões de caixas, segundo a estimativa do Instituto de Economia Agrícola (IEA) (ABECITRUS, 2003). O conjunto desses dados pode ser observado na Tabela 1 e no Gráfico 1.

Tabela 1: São Paulo – Exportações de Suco de Laranja Concentrado e Congelado (FCOJ) Porto de Santos (em toneladas)

ANO SAFRA	UNIÃO EUROPEIA	NAFTA	ÁSIA	OUTROS	TOTAL
1990/91	402.000	303.000	68.000	12.000	786.000
1991/92	500.000	341.000	90.000	21.000	952.000
1992/93	608.000	325.000	84.000	29.000	1.045.000
1993/94	544.000	364.000	102.000	25.000	1.034.000
1994/95	631.000	216.000	146.000	31.000	1.024.000
1995/96	709.000	190.000	98.000	33.000	1.031.000
1996/97	789.000	193.000	125.000	30.000	1.138.000
1997/98	867.000	204.000	108.000	38.000	1.217.000
1998/99	756.000	210.000	93.000	37.000	1.096.000
1999/00	725.438	252.938	113.303	39.913	1.130.998
2000/01	845.781	264.674	99.176	24.643	1.234.274
2001/02	748.471	131.096	124.525	51.174	1.055.266

Fonte: ABECITRUS/SECEX 2003

Gráfico 1: Safra da Laranja (produção, processamento e mercado Interno) no Estado de São Paulo



Fonte: ABECITRUS 2003

2.2 Agricultura Orgânica

Atualmente quase 23 mil hectares são cultivados com orgânicos em aproximadamente 100 países. As maiores áreas cultivadas com orgânicos estão na Austrália (10,5 milhões de

hectares), Argentina (3,2 milhões de hectares) e Itália (1,2 milhões de hectares) (IFOAM, 2003). O mercado internacional de orgânicos movimentou US\$ 26 bilhões em 2001, dos quais a Europa deteve US\$ 12 bilhões, seguida do mercado norte americano com US\$10 bilhões, estando o mercado do Japão como o terceiro maior consumidor do mundo (ORGANIC MONITOR, 2001).

Os principais canais de comercialização dos alimentos orgânicos são as Feiras e Associações de Produtores, com 39,6% e 38,5% respectivamente, seguido das Vendas Diretas aos Consumidores, com 31,5%. Os Supermercados foram citados em 17,7% dos casos, as mercearias e Cooperativas em 7,9% e 7,2%, respectivamente; bem como os Representantes e a Internet, citados por apenas 3,4% e 0,8%, segundo pesquisa realizada com produtores orgânicos dos Estados de São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Rio de Janeiro (SEBRAE, 2002).

2.2.1 Citricultura Orgânica Mundial

A produção mundial de produtos certificados de citros orgânicos foi estimada em 600.000 toneladas em 2001. Há cerca de 30 países que produzem e exportam citros orgânicos, dentre os maiores produtores destacam-se: Itália, Estados Unidos, Brasil, Costa Rica, Grécia e Cuba e entre os principais exportadores de citros orgânicos “in natura” são: Itália, Espanha, Argentina, Estados Unidos e Grécia (FAO, 2003).

Os maiores exportadores de sucos cítricos orgânicos são: Brasil, Israel, Costa Rica, Estados Unidos, Itália, México e Cuba (FAO, 2003).

Na Europa as vendas de sucos orgânicos para 2002, foram projetadas em 90 milhões de euros, sendo que os sucos que dominam este segmento de mercado o de maçã e o de laranja (ORGANIC MONITOR, 2002b).

Na Espanha, a laranja orgânica apresenta um custo de produção maior que a laranja convencional (27,9 %) e uma produção menor, especialmente durante o período de conversão; sendo que a rentabilidade do cultivo de laranja orgânica é maior somente se o preço for maior do que 30% do preço da laranja convencional (PILKAUSKAS & LIU, 2000).

2.2.2 Citricultura Orgânica no Brasil

Segundo o Instituto Biodinâmico (IBD) há 4133 ha (VAILATI, 2002) certificados com citros orgânico no Brasil.

O principal problema de dimensão técnico-agronômicas segundo produtores orgânicos da região metropolitana de Curitiba, estado do Paraná, foi a falta de experiência e informação técnica. Em seguida citaram o problema de não existência de sementes orgânicas, falta de equipamentos adaptados para realizarem o trabalho e a dificuldade no planejamento da produção. Segundo esses mesmos produtores o principais entraves da produção orgânica relacionaram-se em ordem decrescente à falta de um crédito específico para à agricultura orgânica, às dificuldades para a comercialização da produção, à falta de experiência e informações técnicas e, por último, a dificuldade de obtenção de insumos orgânicos (DAROLT, 2001).

Segundo cadastro de produtores de citros orgânicos das certificadoras AAO e IBD, há produtores de citros orgânico em todas as regiões do Brasil (NO,SE, SU,NE,CO), mas a produção de citros ocorre principalmente na região sudeste com destaque para o estado de São Paulo. Mais de 90% da fruta cítrica orgânica produzida tem como destino à indústria processadora e o principal suco de laranja orgânico produzido é o concentrado congelado

(OFCOJ). Atualmente há cinco indústrias certificadas que processam suco de laranja orgânico no Brasil. A Citros Kiki, de Engenheiro Coelho SP; a Citrovita, de Catanduva SP; a Montecitrus, de Monte Azul Paulista SP; a Ecocitrus (processa tangerina orgânica), de Montenegro RS; e a Usina Nova América, de Santa Cruz do Rio Pardo SP (IBD, 2002). Para a Citros Kiki, que atua há cerca de 40 anos no mercado de laranja e há dez anos no de suco, a Europa paga cerca de US\$ 1800 pela tonelada de suco orgânico concentrado, o que corresponde a quase o triplo sobre a cotação paga à bebida convencional (GONÇALVES, 2002).

Tabela 2: Exemplos de preços dos sucos de laranja orgânicos do Brasil (US\$/ton. FOT Holanda, 2002)

Tipos de Sucos	Orgânico	Convencional	Preço premium
FCOJ	1900 – 2000	1200 - 1230	60%
NFC	800	580 – 600	35%

Fonte: FAO (2003)

As principais marcas de suco de laranja orgânicos encontrados no mercado brasileiro são: Maraú, da empresa Wessanen; Native, da Usina São Francisco; Ecocitrus (suco de tangerina), da Cooperativa de produtores de Montenegro RS; e também as laranjas orgânicas do grupo Montecitrus, de Monte Azul Paulista SP.

2.3 Certificação de Citros Orgânicos

Uma das exigências da certificação de culturas perenes é que a plantação já esteja pelo menos de três a quatro anos sem receber nenhum tipo de agrotóxico, tempo mínimo para que o solo seja descontaminado e para se evitar a presença de resíduos desses produtos nas frutas.

Além dessa exigência cabe às certificadoras verificarem todos os procedimentos adotados no sistema de produção, tais como: o tipo de preparo do solo, de controle biológico ou cultural das principais doenças, os insumos utilizados (todos devem ser permitidos pela Instrução Normativa 007), a observação às legislações ambiental e relações trabalhista. Com a conquista do selo, o produtor tem facilidade para vender sua safra tanto no mercado interno quanto no externo, onde vem aumentando a demanda por produtos orgânicos.

São comuns na cultura da laranja em sistemas agroecológicos, práticas como: o uso de caldas como a bordalesa e a sulfocálcica, assim como de fertilizantes orgânicos em forma líquida (biofertilizantes) e sólida (composto orgânico); o monitoramento das populações de pragas através de armadilhas e da observação das plantas doentes e a movimentação mínima do solo, apenas roçando o mato ou plantando espécies leguminosas (os chamados adubos verdes) nas entrelinhas do pomar para cobrir o solo e fornecer nitrogênio à cultura.

No processamento da produção, o principal produto obtido desta modalidade de citricultura é o suco de laranja orgânico concentrado e congelado (FCOJ), produzido pelo processo de extração e concentração totalmente isolado na fábrica da matéria-prima convencional (laranjas de propriedades convencionais). Da mesma forma que um suco convencional, o originado de propriedades agroecológicas também não contém aditivos, sendo congelado a baixas temperaturas para preservar seu teor de vitamina C (PLANETA ORGÂNICO, 2001).

3. METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desse estudo, foi realizada uma pesquisa exploratória qualitativa junto a produtores de laranja orgânica e indústrias processadoras dessa fruta. A pesquisa qualitativa possibilita a captação das opiniões e perspectivas dos indivíduos, informações mais difíceis de serem obtidas por uma pesquisa quantitativa. A grande vantagem desse tipo de pesquisa para o estudo das organizações é a riqueza dos detalhes obtidos (Bryman, 1989; Ghauri & Gronhaug, 1995). De acordo com Godoy (1995), a abordagem qualitativa pode ser conduzida através de diferentes caminhos, sendo três deles bastante conhecidos e utilizados no campo da administração: a pesquisa documental, o estudo de caso e a etnografia. Sendo assim, considerando o propósito central desse estudo, foi realizado estudo multicase, dada a necessidade de analisar mais intensivamente algumas organizações específicas, que pudessem trazer informações relevantes a este trabalho (Yin, 1994).

O instrumento de pesquisa utilizado foi um questionário, elaborado a partir do referencial teórico discutido ao longo deste trabalho, contendo 10 questões abertas para os produtores de laranja orgânico certificados, e um outro questionário com 6 perguntas abertas para as indústrias processadoras de citros orgânicos no Brasil. Os cadastros dos produtores de citros orgânicos e das indústrias processadoras utilizados na pesquisa foram obtidos na Internet e por telefone junto às certificadoras: Associação de Agricultura Orgânica (AAO), IBD (principais certificadoras) e Associação de Agricultores Biológicos (ABIO).

Foi estabelecido previamente que todos os entrevistados (produtores rurais e indústrias) não teriam identificação junto aos questionários. A pesquisa abrangeu 19 produtores certificados de citros orgânicos e 4 indústrias processadoras, sendo que uma delas produz suco de laranja orgânica para outra indústria processadora comercializar o suco. Responderam o questionário 8 produtores de laranja orgânica e 3 indústrias processadoras.

Em novembro de 2002 foram enviados os respectivos questionários para as indústrias e produtores rurais pelo correio com as despesas de reenvio pagas. Posteriormente contatou-se as empresas e produtores via telefone e e-mail. Todos produtores foram contatados por telefone, sendo que quatro deles responderam o questionário por essa via, dois produtores responderam por carta e dois por e-mail. Todos os questionários respondidos pelas indústrias foram enviados e recebidos por e-mail. O término da pesquisa ocorreu no mês de abril de 2003.

4. ANÁLISE DOS DADOS OBTIDOS

4.1 Indústria processadora de citros orgânicos certificadas

De acordo com as entrevistas realizadas junto as 3 indústrias processadoras, pôde-se observar que o produtor de citros orgânicos pode receber uma remuneração melhor do que o preço médio pago para produtores de citros convencional. Demais dados podem ser observados no quadro abaixo.

Quadro 1: Aspectos avaliados junto as indústrias de citros orgânico

Aspectos Avaliados junto às indústrias	Indústria 1	Indústria 2	Indústria 3
Momento atual de produção de laranja orgânica no Brasil	-mercado desorganizado	- falta de maior envolvimento de todos participantes da cadeia	- grandes produtores no Estado de São Paulo e pequenos produtores no sul do país

Remuneração ao produtor	- até 30% mais do que o preço médio do convencional	- até 30% mais do que o preço médio do convencional	até 30% mais do que o preço médio do convencional
Destino do suco de laranja e/ou tangerina	- exportação e mercado interno	- exportação	- mercado interno e exportação
Destino da laranja “in natura”	- mercado interno e exportação	- mercado interno	- mercado interno
Principais consumidores de citros orgânicos	- são mais esclarecidos e que se preocupam com saúde e/ou meio ambiente.	- não opinou	- não opinou
Dificuldades na comercialização do suco de laranja orgânico	- preço mais alto do suco orgânico e falta de conhecimento do produto.	- custos maiores e baixo volume	- altas barreiras tarifárias - não consegue atender demanda externa
Tendências para o suco de laranja orgânico	- crescimento lento e contínuo	- crescimento lento, com aumento da demanda pelo suco pasteurizado (NFC)	- crescimento lento, com aumento da demanda pelo suco pasteurizado (NFC)

4.2 Produtores de citros orgânicos certificados

De acordo com as entrevistas realizadas junto aos 8 produtores de citros orgânicos certificados, pôde-se observar que os produtores de citros orgânicos enfrentam dificuldades na produção e em alguns casos na comercialização. Os demais dados podem ser observados no Quadro 1

Quadro 1: Aspectos avaliados junto aos produtores de citros orgânicos

Aspectos Avaliados junto aos produtores	Produtor 1	Produtor 2	Produtor 3	Produtor 4	Produtor 5	Produtor 6	Produtor 7	Produtor 8
Período de certificação	3 anos	3 anos	5 anos	3 anos	2 anos	6 anos	3 anos	Não informou
Principal motivo que levou à produção de orgânicos	Saúde e meio ambiente	Econômico	saúde	Cultural	Idealismo	Saúde	Saúde e meio ambiente	Saúde e meio ambiente
Dificuldades na produção de citros	Mão-de-obra, produto	Controle de pragas,	Seca	Controle de pragas e	Financeira e mão-	Mão-de-obra especial	Clima, controle de	Controle de pragas e

orgânicos	s eficazes para controle de pragas e doenças	adubaçã o		doenças	de-obra especial izada	izada	pragas e doenças	doenças , mão- de-obra
Custo de produção: Orgânico X convencional	maior para o orgânico	igual ou maior para o orgânico	menor do orgânico	igual ao convencional	maior para o orgânico	menor do orgânico	O orgânico tem um custo maior	O orgânico tem custo maior ou igual
Produtividade	não opinou	regular	regular	baixa	não opinou	Baixa	regular	regular
Comercialização	não opinou	- terceiros	- própria	- própria	- própria	- própria	- própria	própria
Dificuldades de comercialização	não opinou	preço no período de safra	não consegue vender toda produção como orgânico	não consegue vender toda produção como orgânico - poucas opções de venda	poucas opções de venda e custo de transporte	não tem	não tem	poucas opções de venda
Preço de comercialização	não opinou	viável	viável	viável	pouco viável	Viável	Viável	até 10% maior que convencional
Tendências para laranja orgânica	Aumento na demanda	Aumento na demanda	Aumento na demanda	Aumento na demanda	Mercado estabilizado	Aumento da demanda interna e externa	Crescimento paulatino	Mercado estabilizado
Canais de Comercialização	indústria	Feira	feira	Feiras e superm	não opinou	Feira e loja de	Atravesadores	Indústria

ção				ercado		produto s naturais	(Sítio da Boa Terra e Corin)	a
-----	--	--	--	--------	--	--------------------------	---------------------------------------	---

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Apesar da amostragem significativa, a pesquisa sofreu a limitação pelo número de questionários respondidos pelos produtores de citros orgânicos, devido à resistência de alguns em responderem o questionário.

Os principais fatores que levaram os produtores rurais a produzirem citros orgânicos foram meio ambiente e saúde.

Apesar da concentração de produtores de citros orgânico no Estado de São Paulo, há uma ampla distribuição geográfica destes produtores. Cada sistema de manejo de produção orgânica apresenta particularidades do local; como solo, clima, fauna, flora, recursos hídricos e também quanto ao canal de escoamento da produção. Essas particularidades locais interferem nas diferentes dificuldades locais de produção, no custo de produção e na produtividade.

É importante salientar que há poucas opções de insumos certificados para agricultura orgânica para o controle de pragas e doenças quando comparados com a agricultura convencional.

Em relação ao custo de produção, a maioria dos produtores considera que a citricultura orgânica tem um custo maior que a convencional (37,5%), 25% dos entrevistados consideraram o custo maior ou igual que a citricultura convencional, 12,5% igual a convencional e menor que a convencional (25%). Os agricultores consideraram no geral suas produtividades regular (66,67%) e outros produtores como baixa (33,33%).

As principais dificuldades de comercialização enfrentados pelos produtores de citros orgânicos são as poucas opções de venda, seguido do fato de não conseguir vender toda produção como orgânico, preço no período da safra e outros (minoria) não tiveram problemas com a comercialização. Os principais canais de comercialização são em ordem decrescente feiras, indústria, lojas de produtos orgânicos/naturais e atravessadores. A localização da propriedade e os canais de escoamento de produção estão entre os fatores que mais interferem na dificuldade de comercialização.

As indústrias certificadas acham que a citricultura orgânica (cadeia) no Brasil não está bem estruturada. As dificuldades na comercialização do suco de laranja orgânico variam, como barreiras tarifárias, baixo volume de vendas, custos, falta de conhecimento pelo produto orgânico. Em relação a remuneração ao produtor de citros, consideram que podem receber até 30% a mais do que o convencional.

No geral os produtores de citros orgânicos são melhores remunerados que os produtores de citros convencionais. Isso se justifica pelo maior preço adquirido pelas indústrias processadoras de sucos de laranja orgânicos e pela maior demanda em relação à oferta da laranja orgânica.

6. CONCLUSÕES

As principais dificuldades de produção encontradas pelos produtores de laranjas orgânicas foram o controle de pragas e doenças e disponibilidade de mão-de-obra especializada.

A maioria dos produtores considerou o custo de produção de citros orgânico maior que a convencional e sua produtividade regular.

Alguns produtores enfrentam dificuldades na comercialização de sua produção.

Os produtores consideraram o preço de comercialização viável e podem receber das indústrias uma remuneração de até 30% maior que a paga a citricultores convencionais.

Produtores e indústria acreditam que a demanda por citros orgânicos continuará aumentando.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Associação Brasileira dos Exportadores de Cítricos (ABECITRUSa). A industrialização da laranja. Disponível em <<http://www.abecitrus.com.br/indus.html>> Acesso em 26 set. 2002.

Associação Brasileira dos Exportadores de Cítricos (ABECITRUSb). A história da laranja. Disponível em <<http://www.abecitrus.com.br/historia.html>> Acesso em 26 set. 2002.

Associação Brasileira dos Exportadores de Cítricos (ABECITRUS). Produção de Laranja . Disponível em: <<http://www.abecitrus.com.br/safrano.html>> Acesso em 17 de abr. 2003.

BOTEON, M. **Cadeia Agroindustrial de citros**. Disponível em: <<http://cepea.esalq.usp.br/indic/zip/Cadeia%20Citros.pdf>> Acesso em 22 de agosto de 2002.

BRYMAN, A. **Research methods and organization studies**. New York: Routledge, 1989.

DAROLT, M. R. **As Dimensões da Sustentabilidade: Um estudo da agricultura orgânica na região metropolitana de Curitiba-PR**. Curitiba, 2000. Tese de Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento, Universidade Federal do Paraná/Paris VII. 310p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **Fresh Citrus**. Disponível em <<http://www.fao.org/es/esc/esce/cmr/cmrnotes/cmrcie.htm>> Acesso em 28 out. 2002.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **World markets for organic citrus and citrus juices**. Disponível em: <<http://www.fao.org/es/ESC/esce/escr/orghorticulture/PDF/organic%20citrus%20markets.pdf>> Acesso em 8 junho de 2003.

FRUTAS & LEGUMES. **Ciclo de Produção: evolução e tendências da cadeia citrícola**. Ano III, nº 17. Publicare Editora Ltda. 2003.

GHAURI, P.N.; GRONHAUG, K. **Research methods in business studies: a practical guide**. New York: Prentice Hall, 1995.

GLOBAL 21 **Exportadores de suco de laranja voltam-se para China, Leste Europeu e Rússia**. Disponível em <<http://www.global21.com.br/materias/materia.asp?cod=276&tipo=markint>> Acesso em 27/09/2002.

GODOY, A.S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v.35, n.2, p.57-63, mar./abr. 1995.

GONÇALVES, J. A. Gazeta Mercantil **Cresce a exportação de suco de laranja orgânico**. Disponível em: <<http://www.infonet.com.br/proagi/news.htm>> acesso em 25/09/2002

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM) **The world of organic agriculture world-wide– statistics and future prospects 2003**. Disponível em: <http://www.ifoam.org/statistic/statistics_studie.pdf> Acesso em 18 de junho de 2003.

INSTITUTO BIODINÂMICO. **Propriedades certificadas**. Disponível em <<http://www.ibd.com.br/certifica/listaprojetoscertificados.htm>> Acesso em 10 out. de 2002.

O Estado de São Paulo. Suplemento Agrícola. **Exportação de citros deve crescer**. 11 de setembro de 2002 - n.º 2444.

O Estado de São Paulo. Geral. Alimentação. **Orgânicos: saudáveis e cada vez mais acessíveis**. 10 de novembro de 2002.

ORGANIC MONITOR a. **Global organic food sales - US \$26 billion and rising** Disponível em <<http://www.organicmonitor.com>> Acesso em 24/09/2002.

ORGANIC MONITOR b. **Germany leads the European organic juices market**. Disponível em <<http://www.organicmonitor.com>> Acesso em 14/03/2003.

OTA. Disponível em: <<http://www.ota.com/abouto.htm>> Acesso em 28/01/2002

PLANETA ORGÂNICO. **Citricultura Orgânica - 1**. Disponível em <<http://www.planetaorganico.com.br/citricult1.htm>> Acesso em 15/07/2002.

PESSÔA, A. **Laranja** Disponível em <<http://www.mre.gov.br/cdbrazil/itamaraty/web/port/economia/agric/producao/laranja/apresent.htm>> Acesso em 25/09/2002 .

PILKAUSKAS, P. & LIU, P. University of Valencia, Department of Economics and Social Sciences Disponível em <<http://www.fao.org/ES/ESC/esce/escr/citrus/pdfs/COMPARISON.pdf>> Acesso em 12 de set. de 2002.

REUTHER, W.; WEBBER, H. J.; BATCHELOR, L. D. (eds). **The citrus industry**. Berkeley, California: University of California, 1967. V.1, cap.3, p.190-430.

SEBRAE. **Mercado de Produtos Orgânicos - Produtores**. Curitiba - PR. Abril – 2002.

SOUZA, A. C. Preços Agrícolas **Frutas cítricas: singularidades do mercado** p. 8-10, maio/junho de 2001.

SWINGLE, W. T. The botany of *Citrus* and its relatives. Revisão de Philip C. Reece. In: REUTHER, W.; WEBBER, H. J.; BATCHELOR, L. D. (eds). **The citrus industry**. Berkeley, California: University of California, 1967. V.1, cap.3, p.190-430.

TRIBESS, T. B. & TADINI, C. C. **Suco de laranja natural minimamente processado: uma alternativa para ampliar o mercado de suco de laranja no Brasil**. Escola Politécnica da Universidade de São Paulo - EDUSP. PQI - Departamento de Engenharia Química São Paulo - SP Brasil.

VAILATI, J. **Do Brasil para o mundo**. Disponível em: <<http://www.centrodecitricultura.br/palestras/vailati.PDF>> Acesso em 28/05/2003.

YIN, R.K. **Case study research: design and methods**, 2nd ed USA: Sage Publications, 1994.