

ALIMENTOS ORGÂNICOS UM MERCADO EM EXPANSÃO

O mercado de alimentos orgânicos tem apresentado grande crescimento nos últimos anos, consequência da maior procura pelos consumidores que se preocupam com uma alimentação saudável e com a “desintoxicação” do meio ambiente.

INTRODUÇÃO

Nas últimas três décadas, o uso indiscriminado de fertilizantes quintuplicou, o que é hoje uma das maiores preocupações nas diversas partes do mundo. Em vista disso e de estudos que comprovam a contaminação de alimentos e do meio ambiente por agrotóxicos, causando danos à saúde, cresce o número de consumidores que passam a criticar o modelo de agricultura vigente, que utiliza agrotóxicos e fertilizantes químicos nas plantações.

A ampliação de mercados mais flexíveis e a facilidade maior ao acesso a informações por parte dos consumidores, têm levado à formação de um consumidor mais consciente e exigente na escolha e compra dos produtos alimentícios, fazendo surgir um novo tipo de consumidor: o “consumidor orgânico”.

A busca por qualidade em produtos agroindustriais tem mostrado, desde a década de 1990, um crescimento constante e significativo decorrente de mudanças nas preferências dos consumidores, motivadas,

principalmente, por preocupações com a saúde pessoal. Nesse contexto, existem consumidores dispostos a pagar um pouco mais por produtos que possuam alguns atributos desejados.

Diante dessa realidade, o mercado de produtos de origem orgânica vem ganhando cada vez mais espaço.

AGRICULTURA ORGÂNICA

Se na década de 1970, o país vivia a euforia do milagre econômico, contando a agricultura com crédito farto e subsidiado e demais estímulos à expansão da fronteira agrícola e da produção, foi também a década em que afloraram as contradições do processo da modernização agrícola. Afora os impasses socioeconômicos, surgiram as primeiras críticas sobre os impactos ambientais de tal opção, traduzidas na devastação florestal resultante da incorporação de novas áreas ao processo produtivo, na degradação dos recursos edáficos e hídricos com a mecanização intensiva do solo e uso indiscriminado de agroquímicos, na contaminação

dos alimentos e intoxicação dos trabalhadores rurais por agrotóxicos.

Em fins da década de 1970 e início dos anos 1980, muitas pesquisas realizadas sobre os impactos da mecanização e dos agrotóxicos sobre o ambiente e o ser humano foram levadas a público. Um estudo realizado pelo Instituto Florestal do Estado de São Paulo mostrou que com o desmatamento desenfreado restavam no Estado apenas 8% de matas naturais, concentradas basicamente na Serra do Mar. Análises realizadas pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) de Campinas, SP, identificaram resíduos de agrotóxicos em laticínios, embutidos e outros produtos industrializados das principais marcas comercializadas no mercado. Análises de hortaliças e frutas realizadas pelo Instituto Biológico identificaram problemas de resíduos tóxicos elevados em um número expressivo de amostras.

Esses são alguns dos elementos que influenciaram, em meados da década de 1970, o surgimento da

agricultura alternativa no Brasil como uma opção ao modelo da Revolução Verde, em grande expansão em função das políticas, recursos e ações públicas de apoio a tal modelo, notadamente nas esferas do crédito rural, da extensão, dos incentivos fiscais e da pesquisa agrícola.

Nos países centrais, estavam em evidência os movimentos de contracultura e de contestação ao padrão tecnológico da agrícola hegemônico, notadamente na Europa e nos Estados Unidos. Na França, as iniciativas eram orientadas segundo os princípios da agricultura biológica; na Alemanha, era mais expressiva a corrente da agricultura biodinâmica; nos países de língua inglesa, Estados Unidos e Inglaterra à frente, predominava a corrente da agricultura orgânica; no Japão, se identificava a escola da agricultura natural.

Tais movimentos de contestação ao padrão dominante tinham um viés eminentemente ecológico, não se atendo aos problemas sociais do agronegócio, que no Primeiro Mundo não tinham a mesma expressão que no terceiro, face às políticas de subsídios ao setor.

Em 1972, foi levado a público o Relatório do Clube de Roma, cuja

principal conclusão era que no planeta Terra não havia matérias-primas e energia para que toda a população adotasse os padrões de consumo então predominantes nos países desenvolvidos.

Em 1974, foi publicado pela EDUSP - Editora da Universidade de São Paulo - um trabalho que também corroborava com as teses do Clube de Roma.

Na segunda metade da década de 1970, foram organizados os primeiros eventos sobre agricultura alternativa, promovidos por entidades de classe da agronomia, iniciativas que viriam a ter desdobramentos futuros quanto à sensibilização, à capacitação e ao engajamento dos agrônomos no movimento ambientalista, e nos movimentos sociais do campo.

Assumia-se o termo agricultura alternativa como abrangente às distintas correntes de contestação ao modelo dominante: agricultura biológica, natural, permacultura, orgânica, biodinâmica, entre outras.

ALIMENTO ORGÂNICO - DEFINIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL

O alimento orgânico não é somente “sem agrotóxicos”. Além de ser isento de insumos artificiais, como os adubos

químicos e os agrotóxicos, também deve ser isento de drogas veterinárias, hormônios e antibióticos, e de organismos geneticamente modificados. Durante o processamento dos alimentos é proibido o uso das radiações ionizantes (que produzem substâncias cancerígenas, como o benzeno e o formaldeído) e aditivos químicos sintéticos, como corantes, aromatizantes, emulsificantes, entre outros.

O termo alimento orgânico tem origem na Agricultura Orgânica que, na Legislação Brasileira de 2007, tem como objetivos a auto sustentação da propriedade agrícola no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais para o agricultor, a minimização da dependência de energias não renováveis na produção, a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente, o respeito à integridade cultural dos agricultores e a preservação da saúde ambiental e humana.

O alimento orgânico não é menor ou de aspecto inferior ao convencional. Normalmente, esse tipo de alimento provém de uma fazenda orgânica em sua fase inicial de produção ou a um sistema produtivo que não aplica adequadamente as práticas da agricultura orgânica.

Um alimento orgânico de qualidade é competitivo, saboroso e mais saudável que o convencional.

Os alimentos orgânicos têm melhor valor nutricional porque são produzidos em solo mais equilibrado em nutrientes. Assim, são mais ricos em minerais e fitoquímicos. Além disso, apresentam menor toxicidade, pois possuem menos resíduos de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, de hormônios e drogas veterinárias usadas na produção animal ou aditivos químicos, vitaminas e minerais sintéticos e substâncias radioativas resultantes do processamento dos alimentos. Os métodos de higienização e processamento utilizados para os alimentos orgânicos buscam manter



Alimentos Orgânicos

sua qualidade nutricional, seu sabor, odor e textura originais, além do aspecto natural do alimento.

Além disso, os alimentos orgânicos são mais duráveis, uma vez que a adubação sintética nitrogenada, proibida na Agricultura Orgânica, leva a um aumento no teor de água dos vegetais, tornando tais alimentos mais perecíveis.

ORGÂNICOS INDUSTRIALIZADOS E INTEGRAIS

Os orgânicos geralmente são relacionados com alimentos *in natura*, frescos e não processados. Porém, a industrialização e o processamento de alimentos é uma necessidade para quem vive em um mundo com pouco tempo para se dedicar ao preparo dos alimentos.

Existem duas tecnologias proibidas na legislação dos orgânicos, são elas a irradiação e o uso de aditivos químicos sintéticos. A irradiação é proibida porque há controvérsias sobre sua eficácia e sobre seu efeito tóxico. Tal tecnologia destrói vitaminas, até 90% da vitamina A na carne de frango, 86% da vitamina B em aveia, e 70% da vitamina C em suco de frutas. À medida que o tempo de estocagem aumenta, outros nutrientes são perdidos. As proteínas são desnaturadas, as vitaminas A, B₁₂, C, E e K sofrem alterações semelhantes às do pro-

cesso térmico, as gorduras tendem a rancificação pela destruição dos antioxidantes e ocorre a modificação das características organolépticas. Além disso, a irradiação cria novas substâncias químicas em carnes, conhecidas como “produtos radiolíticos” - o benzeno e o formaldeído - de ação carcinogênica.

A utilização crescente de aditivos químicos sintéticos para promover sabor, cor, durabilidade e texturas artificiais preocupa os órgãos ligados à área da saúde pública desde 1957, quando a Organização Mundial da Saúde promoveu um encontro de especialistas em aditivos alimentares. Esse encontro de especialistas discutiu os riscos da sua utilização relacionados à lesão cerebral causada por estimulantes de sabor, além de determinados tipos de câncer, alergias, intoxicações diversas e hiperatividade causada pelo uso de alguns dos 2.000 tipos de aditivos disponíveis no mercado.

Além dessas tecnologias não liberadas nos orgânicos, outros procedimentos tecnológicos agressivos devem ser questionados. São procedimentos que também prejudicam a qualidade do alimento, interferindo em um dos objetivos centrais da agricultura orgânica: a produção de alimentos saudáveis e equilibrados em seu teor de nutrientes. Nesse sentido,

outras tecnologias utilizadas no alimento orgânico, como o refinamento de cereais e farinhas, e a esterilização de leites orgânicos devem ser revistas na legislação. Resgatar métodos de processamento com baixo impacto sobre a qualidade do alimento orgânico é uma necessidade. A desidratação, o congelamento, a conservação pelo sal, pelo açúcar e pelo ácido, a fermentação, a liofilização, a parbolização e o uso de aditivos naturais são processos tecnológicos que podem ser desenvolvidos dentro da indústria de alimentos e que mantém a qualidade dos produtos orgânicos.

Já na alimentação integral orgânica parte-se do princípio de que, apesar da imensa diversidade das práticas agrícolas e alimentares dos povos tradicionais, todas deram bons resultados porque quase sempre conservavam a forma natural do alimento, além da biodiversidade.

Quando se aborda o tema de uma alimentação saudável sob a ótica da alimentação integral orgânica, o que se procura é estimular um pensamento sistêmico. As indicações sobre um grupo de alimentos específico não remetem à ação de um só nutriente ou de um alimento com funções superlativas, separado de toda a dieta.

Ao restringir ou estimular o consumo de um alimento deve-se pensar no equilíbrio da alimentação, na origem e na forma de produção dos alimentos e no equilíbrio quantitativo, variando sempre os diferentes grupos de alimentos. Enfatiza-se, ainda, a necessidade de pensar em saúde holisticamente, a partir de formas saudáveis de lazer, de trabalhar, de amar, de exercitar-se, de respirar, além de se alimentar.

As pesquisas reducionistas que avaliam determinado nutriente e sua ação específica no organismo, sem avaliar a dieta e a qualidade de vida como um todo, têm conduzido a muitos erros dietéticos dentro da ciência da nutrição.

Alguns alimentos orgânicos não são facilmente disponíveis no mercado. Já existem muitos grãos, frutas e,





principalmente, verduras orgânicas, mas em termos de produtos de origem animal, leite e derivados, ovos, carnes e frangos há pouca oferta.

Também constituem uma lacuna para o consumidor os alimentos integrais orgânicos processados, como compotas, sopas, cereais pré-cozidos, massas, bolachas, óleos pressurizados a frio, sucos, entre outros. Essa carência deve estimular o consumidor a exigir produtos de qualidade e incentivar a sua produção, para disciplinar o mercado e o marketing dos alimentos e para apoiar políticas públicas em favor da agricultura familiar orgânica, tornando-se um consumidor mais consciente.

A proposta da alimentação integral orgânica não tem um caráter restritivo. O que se ressalta aqui é a necessidade de dar mais valor a um modo de se alimentar e de viver em sintonia com os complexos conceitos de qualidade de vida e de saúde socioambiental.

ALIMENTOS ORGÂNICOS E SAÚDE: HÁ CONTROVÉRSIAS!

O estudo das controvérsias é uma ferramenta metodológica para o conhecimento das dimensões sociais e políticas da ciência. Nesse campo, é possível aprender sobre as dinâmicas da produção científica e tecnológica

em suas relações com a sociedade. A análise de pesquisas na área de alimentação e nutrição revela evidências contraditórias acerca da segurança e da eficácia de práticas de uso dos alimentos, nutrientes ou suplementos. A cada dia surgem novos estudos que questionam os anteriores.

Algumas pesquisas ilustram essas contradições. O consumo de ovos, por exemplo, foi restrito para prevenir riscos de doença cardiovascular. Evidências científicas posteriores indicaram, porém, uma associação fraca entre a restrição de ovos e a redução dos riscos de doença cardiovascular e derrame.

O consumo de café também já foi relacionado à etiologia da hipertensão. No entanto, outro estudo apontou que, embora o consumo de café esteja associado a pequenas alterações na pressão sanguínea, não tem um papel central no aparecimento da hipertensão.

Também serve de exemplo o caso da dieta rica em vegetais, frutas e grãos, preconizada pelos médicos e nutricionistas para o controle de doenças cardiovasculares. Um estudo com mais de 48 mil mulheres não reduziu significativamente o risco de tais doenças nessa população.

Foi demonstrado ainda que nem todas as gorduras são nocivas e que

existem também “gorduras boas”. As nozes, antes consideradas prejudiciais por seu alto conteúdo de gordura, são atualmente relacionadas à prevenção de doenças cardíacas.

O consumo de chocolate, já associado à obesidade, pode fazer bem à saúde. Finalmente, pesquisadores apontam que substâncias chamadas flavonóides, encontradas no cacau, podem diminuir o colesterol.

A abordagem dessas controvérsias científicas pode auxiliar na compreensão do tema dos alimentos orgânicos. Os alimentos orgânicos são definidos como aqueles alimentos *in natura* ou processados que são oriundos de um sistema orgânico de produção agropecuária e industrial. A produção de alimentos orgânicos é baseada em técnicas que dispensam o uso de insumos, como pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, medicamentos veterinários, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação.

A ênfase da produção está direcionada ao uso de práticas de gestão e manejo do solo que levam em conta as condições regionais e a necessidade de adaptar localmente os sistemas de produção. É importante destacar que, mesmo que a produção dos alimentos orgânicos não utilize esses insumos, não é possível garantir a ausência total de resíduos de contaminantes químicos, por problemas relacionados à contaminação ambiental com produtos persistentes e também por derivação e proximidade de propriedades convencionais.

As restrições quanto aos diferentes contaminantes se devem aos diversos (e controversos) estudos que apresentam efeitos de algumas dessas substâncias na saúde humana. Outra questão diz respeito ao declínio da qualidade do solo e da quantidade de nutrientes, especialmente micronutrientes, em muitos alimentos provenientes dos métodos convencionais de plantio, irrigação e uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes. Também há controvérsia quanto ao valor nutricional e ao preço

Alimentos Orgânicos

de venda dos alimentos orgânicos em comparação aos alimentos produzidos convencionalmente.

ALIMENTOS ORGÂNICOS VS. ALIMENTOS CONVENCIONAIS

Na literatura científica, algumas pesquisas avaliaram os benefícios do consumo de alimentos orgânicos para a saúde humana. Tais estudos alegam que uma dieta orgânica pode diminuir a exposição de crianças aos pesticidas e apresentar efeito positivo no quesito fertilidade, uma vez que muitos pesticidas são disruptores endócrinos (uma dieta isenta dessa classe de agrotóxicos pode ter um efeito sobre a fertilidade masculina). No entanto, é difícil estabelecer relações, pois os estudos populacionais que compararam a saúde das pessoas que consomem habitualmente alimentos orgânicos com a saúde daquelas que consomem alimentos convencionais apresentaram grande número de variáveis não controladas.

Quanto às comparações sobre valor nutricional, muitos fatores e variáveis devem ser considerados nas pesquisas, tais como o tempo de produção orgânica, o restabelecimento da vida do solo, o tipo de sistema orgânico utilizado, a variabilidade dos fatores externos (luz solar, temperatura, chuva), o

armazenamento e o transporte, que influenciam diretamente o conteúdo de nutrientes nas plantas. O desempenho de sistemas produtivos orgânicos e convencionais deve ser estudado na propriedade de origem, onde o grau de controle dos fatores externos supramencionados é menor do que nos laboratórios.

Assim, é possível perceber a dificuldade de planejar estudos efetivos, cujos resultados possam ser sistematizados e comparados aos de diferentes pesquisas. Os resultados dos estudos que compararam os alimentos orgânicos e os convencionais foram sintetizados em duas grandes revisões realizadas em 2009. Um delas se posiciona claramente contra a superioridade dos orgânicos em termos nutricionais; a outra é mais favorável, mas ainda assim sinaliza controvérsias no campo de estudo. Pesquisadores da *Food Standards Agency* (FSA), do Reino Unido, afirmam não haver evidências de benefícios para a saúde no consumo dos alimentos orgânicos comparados aos convencionais em relação ao valor nutricional.

Por isso, atestam que tais alimentos não são de relevância para a saúde pública. Por outro lado, a *Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments* (AFSSA) realizou uma avaliação de estudos

sobre qualidade nutricional dos alimentos orgânicos comparados aos convencionais e encontrou resultados opostos: maior teor de matéria seca em tubérculos, raízes e folhas; maior teor de ferro e magnésio em vegetais como batata, couve, cenoura, beterraba, alho-poró, alface, cebola, aipo e tomate; mais vitamina C na batata, alho-poró, couve e aipo; maiores quantidades de betacaroteno no tomate, cenoura e leite orgânicos; maiores quantidades de fitoquímicos na maçã, pêssego, pêra, laranja, cebola, tomate, batata, pimentão, óleo de oliva (compostos fenólicos), vinho (resveratrol) e tomate (ácido salicílico).

O estudo francês destaca ainda o maior teor de ácidos graxos poli-insaturados no leite, ovos e carnes orgânicas, uma vez que a dieta à base de pasto e a criação livre preconizada no manejo animal orgânico têm como resultado carne e leite com menores teores de gordura saturada. Ambas as revisões confirmam o teor aumentado de nitratos em alimentos de origem convencional. Quanto aos aspectos sensoriais, embora faltem evidências conclusivas, há indicações de que os alimentos orgânicos sejam mais saborosos. Contudo, a análise dos aspectos sensoriais de qualidade é complexa, uma vez que é subjetiva a característica de um alimento que determina a aceitabilidade do consumidor.

Outro aspecto importante relaciona-se à durabilidade, uma vez que a adubação à base de nitrogênio utilizada na agricultura convencional promove um aumento no teor de água dos vegetais, tornando tais alimentos mais perecíveis. A utilização de dejetos de animais pelo sistema orgânico na horticultura levanta suspeitas sobre sua qualidade microbiológica e parasitária. Entretanto, seguindo-se boas práticas agrícolas que minimizem os riscos de contaminação biológica, não há evidências de que os orgânicos sejam mais suscetíveis à contami-





nação microbiológica quando comparados aos sistemas convencionais.

Com relação às micotoxinas (toxinas produzidas por fungos), a FAO ressalta não haver comprovação de que os alimentos orgânicos sejam mais contaminados. A revisão da AFSSA destaca que é semelhante o teor de micotoxinas nos cereais orgânicos e nos convencionais. Quanto ao preço dos alimentos orgânicos, Azevedo destaca as variantes envolvidas no processo produtivo dos alimentos. De forma simplificada, alega-se que o valor agregado, que pode variar de 20% até 100% mais para os produtos orgânicos em relação aos de origem convencional, tem como uma das causas a lei da oferta e da procura. Frente à baixa demanda, quando comparado ao alimento convencional, o produto orgânico ainda não é competitivo no grande mercado.

Entretanto, outros aspectos relativos à comercialização precisam ser analisados no sentido de impulsionar a comercialização dos orgânicos, já que o preço dificulta a acessibilidade. É preciso, entre outros, entender o confronto entre o grande circuito de comercialização (o de supermercados) e os circuitos curtos (de feiras e venda direta). O grande circuito impõe ao agricultor barreiras como a padronização e a incorporação

de serviços aos produtos (uso de embalagens plásticas ou isopor), contratos regulares de entrega (nem sempre possíveis em função da sazonalidade dos alimentos *in natura*) e a não remuneração do produto não comercializado, entre outras. Além disso, faz uso de margens altas para o aumento da lucratividade, o que dificulta a venda e elitiza o consumo de alimentos orgânicos.

Por outro lado, o supermercado permite que uma fatia de consumidores urbanos descubra o produto orgânico, tornando-o mais conhecido e acessível. A venda direta e as feiras são propostas eficazes para o fortalecimento de associações de agricultores orgânicos. Porém, há dificuldades, como a distância dos centros consumidores, as condições das estradas e a exigência tanto de habilidade para o comércio quanto de tempo disponível do agricultor para a venda. Esse circuito é voltado para um consumidor já sensibilizado para o consumo e a compra de alimentos orgânicos de produção local, havendo alguma dificuldade de ampliar o número de envolvidos. Por outro lado, as vendas diretas promovem um estreitamento com os consumidores, fidelizando-os cada vez mais à proposta da agricultura orgânica e sustentável.

Além disso, a ausência de intermediação permite uma maior apropriação, pelos agricultores, dos resultados de seu trabalho, em termos de renda. A produção orgânica exige maior envolvimento de mão de obra. Ao adquirir esse tipo de alimento, o consumidor passa a contribuir para o fortalecimento e a viabilidade da agricultura familiar. Essa é uma contribuição social do consumidor socioambientalmente consciente: ao buscar produtos orgânicos, ele assume um papel decisivo nesse contexto de transição. O alimento é uma mercadoria que o consumidor exige que tenha preço baixo e alta qualidade, e o preço baixo de um alimento ou refeição raramente leva em conta o custo ambiental, os gastos energéticos para sua produção, os impactos na saúde humana, no bem estar animal e na qualidade de vida dos que produzem tais alimentos. Ao adquirir o alimento orgânico, o consumidor contribui para a promoção da sua saúde, para a qualidade de vida das futuras gerações e para a preservação dos ecossistemas naturais.

CREDIBILIDADE CERTIFICADA

A certificação dos alimentos orgânicos é uma forma de assegurar ao consumidor que o produto foi produzido dentro de um processo orgânico, sem a utilização de agrotóxicos, respeitando o ambiente e o homem, etc.

A certificação é um processo de inspeção das propriedades agrícolas, realizado com uma periodicidade que varia de dois a seis meses, para verificar se o alimento orgânico está sendo cultivado e processado de acordo com as normas de produção orgânicas. O foco da inspeção não é o produto, mas a terra e o processo de produção. Assim, uma vez credenciada, a propriedade pode gerar vários produtos certificados, que irão receber um selo de qualidade.

O crescimento da demanda, criando preços diferenciados para os produtos, e o aumento do mercado, criando a impessoalidade nas relações

Alimentos Orgânicos

entre produtor e consumidor, exigiram novos mecanismos de garantia de qualidade. Esta é assegurada pela existência de um Selo Oficial de Garantia fornecido pelas associações de agricultura orgânica e de um sistema de certificação de agricultores e firmas, acompanhado de assessoramento técnico e controle fiscalizador, envolvendo todos os atores - produtor, industrial e comerciante.

Embora a certificação para os produtos orgânicos do Brasil tenha surgido tardiamente, esse processo tende cada vez mais a ser estendido para todo o setor agrícola, tendo em vista as crescentes medidas por parte dos países importadores. A primeira obra dedicada exclusivamente à produção de orgânicos foi elaborada em 1999, com o enrijecimento das legislações sobre sanidade, como a Lei do Bioterrorismo norte-americana.

No Brasil a Instrução Normativa nº 007/99 apresenta normas disciplinadoras para a produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e certificação da qualidade de produtos orgânicos, sejam de origem animal ou vegetal.

O processo de certificação pode variar de 1 a 4 anos, dependendo do

sistema de produção e do mercado consumidor. Para a exportação os produtos devem estar coerentes com a legislação do país de destino, pois os aspectos que caracterizam o produto como orgânico não são iguais para todos os países.

Em 2001, no Brasil existiam 275.576 hectares certificados. Em 2003, existiam mais de 800.000. Existe também uma quantidade enorme na produção de orgânicos especialmente nos estados do Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo, formalmente certificados ou não certificados. O número calculado de produtores orgânicos é ao redor 14.000.

As instituições certificadoras definem o processo de certificação de acordo com as características da região em que atuam, podendo ser agregados requerimentos específicos sempre que considerem as exigências legais.

O produto orgânico, ao trazer este nome na embalagem juntamente com o selo de uma Instituição Certificadora, mostra ao consumidor muito mais que um alimento isento de substâncias nocivas à saúde, mas de quem se adquire aquele produto. Ao ser gerado dentro de um sistema produtivo que preservou o ambiente

natural, o produto orgânico contribui para a melhor qualidade de vida não de um consumidor isolado, mas de toda a sociedade.

No Brasil, a rotulagem ambiental pode ser feita por vários órgãos e associações reconhecidos, como as ONGs (Organizações Não Governamentais) e a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

Através das instituições certificadoras se verifica a qualidade e a origem de cada produto.

O MERCADO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

Segundo as estatísticas de mercado, em 2012, o setor de alimentos orgânicos faturou R\$ 1,5 bilhão, cerca de 1% do mercado global de alimentos.

Os consumidores passam a adquirir os orgânicos a fim de terem uma melhor qualidade de vida, prevenindo contra certos tipos de doenças causadas pelo excesso de agrotóxicos no organismo.

A qualidade dos produtos orgânicos não está relacionada apenas à preocupação com saúde humana, mas à valorização do agricultor, associação deste com a natureza, fundamentada por meio da preservação dos





recursos naturais e de formas naturais de apropriação deste recurso.

O crescimento da produção orgânica e do mercado consumidor ocorre em todo o mundo. Os maiores mercados estão situados na Europa e nos Estados Unidos, que representam mais de 90% das receitas nesse setor.

Alguns dados do Centro Internacional de Comércio (ITC) de 1997, mostram que a Europa era o maior mercado consumidor mundial, com movimento anual de US\$ 6,2 bilhões, seguida pelos Estados Unidos (US\$ 4,2 bilhões) e pelo Japão (US\$ 1,2 bilhão).

Em 2004, nos Estados Unidos, os orgânicos já movimentavam US\$ 12 bilhões, o que equivale a 3% do faturamento da indústria de alimentos.

No Brasil, nos últimos cinco anos, a produção de alimentos orgânicos passou de 40.000 para 300.000 toneladas, e o faturamento desses produtos passou de US\$ 50 milhões para US\$ 300 milhões, representando 0,5% do faturamento da indústria de alimentos no país.

O Brasil ocupa, atualmente, a segunda posição na América Latina em termos de área manejada organicamente, perdendo apenas para a Argentina. Os Estados onde concentram 70% da produção brasileira são Paraná, São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Espírito Santo. A produção visa o abastecimento do mercado interno, principalmente com legumes e verduras, utilizando diferentes canais de comercialização (feiras, hospitais, cestas a domicílio, lojas de produtos naturais, supermercados).

No mínimo, 30 tipos de produtos orgânicos vêm sendo produzidos no Brasil, sendo que os principais produtos brasileiros exportados são café (Minas Gerais); cacau (Bahia); soja, açúcar mascavo, erva-mate, café, hortaliças, banana (Paraná); suco de laranja, açúcar mascavo e cristal, frutas secas e hortaliças (São Paulo); castanha de caju, óleo dendê e frutas tropicais (Nordeste); óleo de palma e palmito (Pará); guaraná (Amazônia); arroz, soja e

frutas cítricas (Rio Grande do Sul) e hortaliças, banana, maçã, kiwi, arroz (Santa Catarina). Entre os produtos orgânicos processados, destacam-se o mel (Minas Gerais, Amazônia); compotas de frutas, café solúvel, torrado e moído (Minas Gerais, São Paulo); castanha de caju e acerola (Ceará); hortaliças processadas (Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul); arroz (Rio Grande do Sul, Santa Catarina); suco de laranja concentrado e extratos vegetais secos (São Paulo); barra de cereais e açúcar mascavo (Paraná) e guaraná em pó (Amazônia). Os produtos de origem animal ainda estão sendo pouco explorados por problemas de falta de matéria-prima orgânica e legislação inadequada.

O mercado de produtos orgânicos além de ser um mercado de crescimento recente também trabalha com preços superiores aos dos alimentos convencionais. O preço justo que o alimento orgânico merece, deve ser compreendido da ótica dos benefícios ambientais e sociais que ele gera.

Visto o aumento de produção e de consumo de alimentos orgânicos, a importância da compreensão da organização do mercado destes produtos está além dos princípios naturais, principalmente se os produtores optam pela possibilidade de sucesso no ambiente econômico sob os princípios sustentabilidade.

Com base em uma pesquisa quantitativa de marketing, verificou-se que o mercado dos orgânicos é atraente tanto para os produtores, como para os varejistas, o que leva a entrada de novos concorrentes. Esta situação prevê que este é um mercado de lucros "passageiros", pois com a maior oferta, provavelmente estas margens diminuirão e estes produtos deverão se tornar mais acessíveis. Mas, os orgânicos ainda têm uma baixa demanda quando comparados com os alimentos convencionais fazendo deles não competitivos o suficiente no mercado.