**PRODUÇÃO DE LARANJA DE MESA E SUCO:**

**ESTUDO DE CASO EM SANTA MARGARIDA DO SUL**

Dentre as regiões que apresentam as características edafoclimáticas necessárias para a produção citrícola no Brasil, a Fronteira Oeste do RS vem se destacando na última década, tendo já consolidados vários projetos de produção de laranja e bergamota. A pesquisa teve como objetivo analisar as etapas de produção de laranja sem sementes, com base em um estudo de caso realizado em uma propriedade rural do município de Santa Margarida do Sul. Foram avaliadas todas as etapas adotadas na produção de laranjas sem sementes destinadas às Classes A e B. Para chegar à produção do suco as laranjas são colhidas por um processo manual, em que são necessários 2 quilos de laranja para produzir 1 litro de suco. A produção diária é de 8 mil litros por dia do produto embalado, passando por um processo de envasamento de 64C°, tampado e resfriado para criar o vácuo. O foco principal da produção são as laranjas de mesa de alta qualidade, sendo o suco considerado como subproduto. O destino principal da produção são os estados de SP, MG e RJ. É relevante destacar o interesse dos proprietários e responsáveis técnicos em efetuar um trabalho de qualidade diferenciada, apostando alto em tecnologia e variedades melhoradas, com isso, agregando valor e criando maior possibilidade de crescimento da empresa e expansão do portfólio de produtos, obtenção de certificação, traduzindo-se na geração de empregos, renda e benefícios sociais à região.

**Palavras-chave:** cadeia de citrus, campanha, citricultura, laranja.