

Em minoria nas prateleiras, azeite brasileiro tem mercado em
expansão

<https://dokimasia.com.br/wp-content/uploads/2024/04/azeite.mp3>

País produz menos de 1% do que consome

Produtores brasileiros de azeite de oliva têm chances de se beneficiarem da alta internacional do preço do alimento, e ganhar mais espaço para vender ao segundo maior mercado importador do mundo: o próprio Brasil.

De todo azeite que o país consome, menos de 1% (0,24%) é produzido por sua lavoura. A maior participação no mercado interno poderá se dar pela qualidade do produto, o que permite crescimento de consumo mesmo quando o preço se eleva.

Entre 2018 e 2022, a produção de azeite só no Rio Grande do Sul passou de 58 mil litros para 448,5 mil litros. O estado e outras regiões do país, como a Serra da Mantiqueira – entre Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro -, está se especializando na produção de azeite extra virgem, de menor acidez, reconhecido como artigo especial ou premium.

De acordo com o Internacional Olive Council, entre 2013 e 2020, o Brasil importou uma média de 74 mil toneladas ao ano de azeite e óleo de bagaço de azeitona. No período de oito anos, a importação cresceu de 73 mil toneladas ao ano para 104 mil toneladas ao ano.

Em 2020, oitenta por cento desse volume veio de Portugal e da Espanha. Os dois países da península ibérica diminuíram a produção de azeite nos últimos anos por causa do aumento de temperatura quando ocorre a floração das oliveiras, o que causou a elevação do preço do produto em cerca de 45% de 2020 para cá.

Paralelo ao encarecimento do azeite, produção nacional começa a ter reconhecimento. No mês passado, por exemplo, um azeite de marca gaúcha (Potenza Frutado) foi escolhido como o melhor do Hemisfério Sul – Prêmio Internacional Expoliva de Qualidade dos Melhores

Em minoria nas prateleiras, azeite brasileiro tem mercado em expansão

Azeites Extravirgens, realizado na Espanha (22ª edição).

Abastecimento mais rápido – Além de azeite extra virgem de qualidade reconhecida, o produtor nacional tem em seu favor a agilidade para abastecer o mercado interno. “Se eu colher uma azeitona hoje no pé aqui, eu posso tranquilamente em dez dias ter o azeite dela em uma loja do Pão de Açúcar em São Paulo”, calcula Luiz Eduardo Batalha, o maior produtor de azeite do Brasil e dono da marca que leva seu nome.

Batalha, que acumula experiência com a produção de carne, café e cana-de-açúcar em diferentes partes do país, cultiva oliveiras em três fazendas com total de 3 mil hectares nos municípios de Pinheiro Machado e Candiota, no sudeste gaúcho, a cerca de 60 quilômetros da fronteira com o Uruguai.

Segundo ele, o azeite extra virgem “é um produto que precisa de muito frescor” e as marcas estrangeiras apesar do domínio absoluto “não competem com a rapidez que a gente tem de colocar o azeite nas gôndolas do supermercado, nos lugares, nos restaurantes.”

O argumento do produtor faz sentido para Ticiane Werner, dona de um restaurante em Brasília que leva o seu nome. Ela pondera que além do maior tempo para chegar às redes brasileiras de abastecimento, o azeite importado pode não estar devidamente acondicionado em seu transporte.

Em minoria nas prateleiras, azeite brasileiro tem mercado em expansão



Entre 2018 e 2022, a produção de azeite só no Rio Grande do Sul passou de 58 mil litros para 448,5 mil litros Foto: **EMBRAPA/LANZETTA, Paulo**

“Um azeite da Europa vem como? Em um contêiner. Como é esse contêiner, é refrigerado? Se não for refrigerado o azeite pode oxidar”, avalia a empresária que desde o início do ano começou a usar azeite nacional em saladas, pratos quentes e até sobremesas.

O Brasil cultiva oliveiras desde o século passado, mas a perspectiva de ter uma produção mais robusta e virtuosa começou a se desenhar entre os anos de 2005 e 2006, quando o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) demandou que a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) avaliasse a possibilidade de o país cultivar oliveiras, como já acontecia com as vinheiras no Sul do Brasil e no Vale do São Francisco (Bahia e Pernambuco).

O trabalho teve início com o plantio de mudas de oliveiras tradicionais em países de grande produção. As variedades de maior sucesso foram koroneike, de origem grega; as espanholas arbequina e arbosana; e a covatina, da Itália.

Mudança no metabolismo – “Quando você traz uma espécie de uma condição adequada para uma condição como a nossa, a planta mexe no seu metabolismo e se adapta à nova

Em minoria nas prateleiras, azeite brasileiro tem mercado em expansão

condição”, explica o engenheiro agrônomo Rogério Oliveira Jorge, responsável técnico em laboratório da Embrapa Clima Temperado em Pelotas (RS), que faz pesquisas e avalia a qualidade dos azeites produzidos no Brasil.

O desempenho da planta depende da capacidade de se adaptar ao clima e ao solo. A ciência sabe que as oliveiras não se desenvolvem bem em lugares com muita chuva e solos enxarcados.

Além do baixo índice pluviométrico e da baixa umidade relativa do ar, a planta precisa de exposição ao sol e de temperaturas amenas. Nos períodos de florescimento pleno, polinização e frutificação efetiva “a temperatura diária deve ficar em torno de 20°C, a fim de que todos os processos metabólicos ocorram normalmente”, descreve estudo da Embrapa sobre a distribuição potencial de oliveiras no Brasil e no mundo, feito em 2015.

De acordo com os pesquisadores da empresa estatal, além do Rio Grande do Sul e de lugares de altitude como a Serra da Mantiqueira, há zonas “apontadas como mais favoráveis” no semiárido nordestino.

O azeite de oliva é rico em ácidos graxos, pode ajudar a controlar os níveis de açúcar no sangue e contribuem para o fortalecimento do sistema imunológico. Em entrevista à **Agência Brasil**, a nutricionista Mônica Julien, da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, aconselhou o consumo. “Eu recomendo que use azeite se possível, não em substituição a todas as outras gorduras, porque até as gorduras saturadas têm sua função também no organismo, mas se puder acrescentar e trocar uma boa parte das gorduras por azeite é bastante saudável.”

Rotineiramente, o Ministério da Agricultura e Pecuária faz fiscalização e apreensões de azeites em supermercados. O Mapa orienta aos consumidores conferir a lista de produtos irregulares já apreendidos; não comprar a granel; optar por produtos com a data de envase mais recente; reparar a data de validade e o tempo dos ingredientes contidos – o tempo de colheita de azeitona para azeites extra virgem é de seis meses. Outra sugestão é observar se o óleo está turvo e se na embalagem há informação sobre mistura de óleos (adição de outro óleo vegetal).

Em minoria nas prateleiras, azeite brasileiro tem mercado em
expansão

Edição: Valéria Aguiar

Agência Brasil