



A Oliveira Camorra é uma das produtoras do Mantiqueira, região que pode ganhar denominação de origem

Em busca de escala

Comida Produtores de azeite querem levar o país ao Conselho Oleícola Internacional e alcançar as redes de supermercado. Por Lilian Caramel, para o Valor, de São Paulo

Fresco e superpremium, o azeite de oliva nacional só pode ser adquirido em empórios gourmet, via venda direta na internet, em poucas redes das classes A/B ou na porteira dos olivais do Sul e Sudeste. O setor produtivo, no entanto, vem se esforçando para colocar o produto nas prateleiras dos supermercados. Uma das apostas para escalar as vendas é ingressar no Conselho Oleícola Internacional (COI), de Madrid, principal entidade de defesa do setor, que reúne 21 Estados-membros.

O pleito dos produtores tramita no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e depende da pasta para avançar, já que os assentos no órgão são reservados a oficiais de governo, como ministros e embaixadores. "Corremos para que a entrada oficial aconteça neste ano ou, no limite, em 2027. Estamos cobrando o governo", diz Flávio Obino Filho, presidente do Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibcoiva). No momento, o ministério está credenciando laboratórios para análise do produto.

Os agricultores calculam que o apoio que virá dos experts globais do conselho pode ajudar a estabilizar a produção, desafio que precisam superar para escalar. Safra estável são vitais para ganhar mercado e poder de barganha com as redes varejistas, uma vez que a produção nacional é considerada muito baixa ainda.

Por causa de mudanças no clima, a safra costuma variar. No ano passado, ela foi ruim. Neste ano, a expectativa é de colheita recorde nas principais regiões produtoras, porque o frio intenso favoreceu a floração e a fixação das azeitonas no pé. Iniciada em janeiro, a colheita segue a todo vapor e deve ser encerrada em março.

No contrário da Europa, a cultura só tem 20 anos no Brasil. Na Itália, visitou uma família no Lago de Garda que produz desde 1540, mantendo os mesmos olivais há muitas gerações. Por aqui, ainda estamos engatinhando", diz Obino, produtor de Sentinela do Sul (RS).

"Mas acredito que a futura troca de conhecimento com os técnicos do COI e algumas pesquisas em andamento podem nos ajudar a ganhar estabilidade, com aumento de produção das azeitonas." O colegiado já manifestou interesse em aceitar o Brasil na mesa. Outra frente de trabalho dos oliv-

cultores tem sido o combate à fraude. Um teste independente realizado pelo Ibraoiva, em 2023, com as marcas de azeite extravirgem mais comercializadas no país detectou que todas eram falsas. A análise comprovou que se tratava de óleos virgens ou "lampantes", termo que designa o combustível usado antigamente para acender lamparina, grosseiro e impróprio para o consumo humano. Na ocasião, a entidade oficiou o Mapa sobre o problema.

Há dois anos, também entrou com um pedido de "amicus curiae" em uma ação civil do Ministério Público Federal (MPF), que investiga as fraudes. O objetivo é contribuir na fiscalização das rotulagens falsas, que propagam azeites virgens como extravirgens. Como resultado da movimentação na Justiça, o ministério tem intensificado as análises de óleos das gôndolas em laboratório certificado.

No último teste oficial do governo, 57% das amostras avaliadas foram reprovadas por não corresponderem às características básicas que o extravirgem precisa apresentar. Em 2023, foram 90%.

A curadora de gastronomia Rosilene Campolina conta que o azeite verdadeiro é amargo, picante e frutado. "O frescor é marcante. Gosto muito da textura do mineiro, e ele permite brincar à vontade na cozinha. Uso até em sobremesas", diz. Ela conta que o azeite não pode ter ranço e outros defeitos, como oxidação. Ao contrário do

vinho, que melhora com o tempo, ele estraga. Os melhores são aqueles cujas azeitonas são moídas em, no máximo, oito horas após a colheita.

Baseada em Belo Horizonte, a chef percebe que o sabor varia conforme a geografia dos olivais. "Já usei azeitonas do Rio Grande do Sul, e são mais suaves. O da Mantiqueira é herbáceo, com notas mais amargas, que combina bem com carnes, por exemplo. Ele não fica devendo nada aos bons azeites da Itália. O problema do nacional continua sendo o preço impeditivo", diz.

Atualmente, o valor de uma garrafa de 250 ml varia entre R\$ 60 e R\$ 170 nos empórios. Marcas com selos conquistados em concursos internacionais costumam ser mais caras.

O presidente da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira, Moacir Filho, conta que a produção em pequena escala, praticamente artesanal, proporciona alta qualidade do produto do Sudeste, onde a azeitona é esmagada no dia seguinte à colheita. A extração é sempre a frio, sem aditivos, feita em lagares próprios ou terceirizados pelos produtores. O processo de filtragem e envase é controlado pelo setor para evitar impurezas nos frascos.

"A semelhança do café, os azeites da Mantiqueira são de olivais de montanha. O aroma é agradável, e o amargor é acentuado", diz. "Mas sabemos que as variedades cultivadas, o ponto de maturação do fruto, o clima



Rosilene Campolina diz que o azeite verdadeiro é amargo, picante e frutado



Rosires Deliza: "A gente se acostumou com os [azeites] ruins"



Humberto Bizzo: "O espaço para geração de valor é gigantesco"

e até a altitude interferem no perfil sensorial. O mesmo azeite, da mesma marca, não sai igual todo ano."

Ele explica que novos plantios estão surgindo em outras regiões de Minas Gerais, como Cordilheira do Espinhaço e Ouro Preto, o que deve favorecer o cultivo de variedades distintas e, então, o surgimento de produtos com novas notas e aromas.

Apesar dos entraves que desafiam o segmento, um time de cientistas está animado com o potencial da cultura. A Embrapa Agroindústria de Alimentos, no Rio de Janeiro, sede do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia da Olivicultura e do Azeite Brasileiros (INCT-OABras), conecta mais de 50 estudos do país e do exterior dedicados ao desenvolvimento da cadeia.

Os grupos pesquisam desde bioinsumos para atacar doenças que comprometem as oliveiras até "assinaturas químicas" capazes de diferenciar o óleo de um terroir de outro.

"Estamos muito otimistas. Todo ano, importamos por volta de 80 milhões de litros, sendo que o máximo que produzimos até hoje foi 640 mil litros. O espaço para crescimento e geração de valor é gigantesco", afirma Humberto Bizzo, pesquisador da empresa pública. Em média, a produção nacional é inferior a 1% do total consumido no país, conforme números do Instituto. O Brasil figura como segundo maior importador global, atrás apenas dos EUA.

Seu time encontrou um conjunto de marcadores que permitem distinguir o azeite da Mantiqueira daqueles do Sul. "Esse trabalho já abriu caminho para o olivicultor interessado pedir a denominação de origem junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi)".

A Embrapa também realiza estudos sobre o consumidor. Em um levantamento recente, cerca de 100 pessoas degustaram seis marcas sem ver os rótulos — três importadas e três nacionais. "Um azeite popular, de Portugal, foi votado como melhor mesmo sendo um produto envelhecido. Na realidade, os brasileiros são melhores, inclusive porque são frescos. Precisamos educar o brasileiro sobre o que é um azeite bom. A gente se acostumou com os ruins", diz Rosires Deliza, líder do INCT.

No momento, uma equipe coordenada por Bizzo tenta identificar marcadores capazes de apontar lotes vindos de países vizinhos, como Argentina, líder na América do Sul em produção. A intenção é formar base de dados que ajude o governo no combate às adulterações. No mundo, o extravirgem é um dos itens alimentares mais vulneráveis à fraude, assim como vinhos.

Sua mistura com outros óleos é a prática criminosa mais comum no segmento, principalmente em tempos de safra frustrante e preço nas alturas. Na Espanha, maior país produtor, o Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação anunciou que irá reforçar a fiscalização neste ano, inspecionando desde os olivais até as fronteiras. ■