

Serra da Mantiqueira se prepara para a safra das oliveiras

Sex 29 dezembro

A região da Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, se prepara para a colheita das azeitonas da safra 2024. A expectativa é que a produção de azeites cresça em relação ao ano de 2023, quando alcançou 60 mil litros.

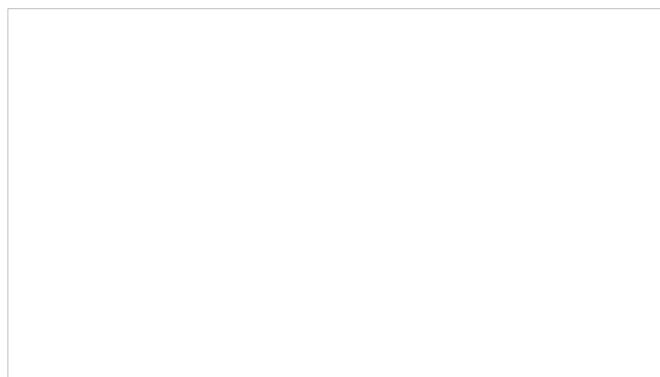
“Tivemos uma boa florada e a previsão é que a extração de azeites no próximo ano seja superior à desde ano, mas ainda não podemos afirmar o quão será maior”, informa o engenheiro agrônomo Pedro Moura, integrante do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

A produção de azeites no Brasil é bastante recente. A primeira extração nacional foi realizada pela Epamig em Maria da Fé, no Sul do estado, no ano de 2008, por esta razão pesquisadores e olivicultores acompanham com cautela a evolução de cada safra.

“Alcançamos importantes avanços em termos de tecnologia em todas as etapas da cadeia produtiva, produção de mudas, tipo de poda, manejo, agroindústria, análise da azeitona e do azeite. Mas ainda há muito a se evoluir seja no estudo do comportamento das plantas, seja no conhecimento do potencial produtivo da oliveira ou em ações para amenizar os impactos das condições climáticas”, comenta o engenheiro agrônomo e coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Para a safra 2024, a Epamig prepara mais uma edição do Azeitech, composto pelo 19º Dia de Campo de Olivicultura e pela 9ª Mostra Tecnológica, que acontecem em 2/2/2024, no Campo Experimental de Maria da Fé, justamente no período de colheita das azeitonas.

Na ocasião, a agroindústria de extração de azeite da unidade será reinaugurada. O lugar modernizado conta com novos equipamentos, como máquina extratora, lavadores de garrafa, rotuladores e tanques de inox, que vão ampliar a capacidade de produção e os serviços aos ofertados olivicultores e produtores de azeite de abacate.



Alta nos preços e consumo

A busca por azeites aumenta no período das festas de final de ano. Neste ano, a produção mundial sofreu uma queda brusca em função das mudanças climáticas registradas, principalmente



na Europa, em países
Maria Eduarda Rocha Antonio exportadores como Espanha,

Itália e Grécia.

Por essa razão, os preços dos azeites nos supermercados brasileiros também oscilaram para mais (alta superior a 20% de acordo com dados da Fundação Getúlio Vargas).

“Infelizmente, a perspectiva é que essa alta se mantenha até a recuperação da produtividade nas regiões tradicionais. E temos pela frente outro período de alta demanda, a Páscoa, no qual os preços podem aumentar mais”, avalia o pesquisador Pedro Moura.

O Brasil está entre os países que mais consomem azeite no mundo e importa em média 100 milhões de litros por ano. A produção nacional resulta em pouco mais de 500 mil litros/ano.

Como a cultura exige um mínimo de horas de frio, o crescimento das áreas de produção é restrito. O plantio se concentra em regiões serranas como a Mantiqueira e frias como o Sul do Brasil.

“O azeite nacional tem como principal diferencial o frescor. Aqui na Mantiqueira, a atividade está em crescimento, mas não almejamos competir quantitativamente com as grandes regiões produtoras. O objetivo é, sim, marcar espaço pela produção de azeites de elevada qualidade e sabor marcante”, destaca Luiz Fernando de Oliveira.

Os pesquisadores alertam ainda para o risco de fraudes no azeite. O produto, que é um dos mais adulterados no gênero alimentício, tende a ser mais visado nesta fase de alta de preços.

“Temos que lembrar que o azeite tem um alto custo de produção e que essa alta de preços é uma tendência mundial. Então, o consumidor tem que desconfiar de preços muito mais baratos do que os comumente praticados”.

Outros aspectos também devem ser considerados. “Há características interessantes a serem observadas no momento da compra, como por exemplo, a data do envase, quanto mais jovens os azeites melhores suas características e frescor. Local de produção e envase, deve se dar preferência a produtos envasados no local de origem, pois o azeite fabricado em um local e engarrafado em outro tem mais chance de ser adulterado ou de ter suas características modificadas do que aquele que já está acondicionado no recipiente em que será comercializado”, aponta Luiz Fernando de Oliveira.

Quanto às embalagens é importante que isolem o produto da luz, vidros escuros, por exemplo. Outro ponto a ser observado é a exposição das garrafas no ponto de venda, uma vez que o azeite tem que ficar armazenado em local fresco e protegido da luz.