



A CAMINHO DAS 150.000 TONELADAS DE AZEITE

O sector do azeite tem registado, em Portugal, um crescimento muito intenso, em várias vertentes. E 2019 poderá ficar marcado por um novo recorde de produção.

Carlos Afonso

Na entrevista que publicamos nesta edição, Ricardo Costa, o presidente da Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal, assinala o «enorme dinamismo» da fileira do olival e do azeite e o incremento verificado a nível da produção, da exportação, da produtividade, do saldo da balança comercial e, também, em termos da qualidade média do azeite. Isto é atestado por alguns dados do Instituto Nacional de Estatística sobre a fileira no País, relativos a 2018:

- 361.000 hectares (ha) de olival, que representam 9,5% da Superfície Agrícola Utilizada (SAU) de Portugal;
- 118.000 explorações com olival;
- 486 lagares em actividade;
- 100.250 toneladas (t) de azeite produzidas;
- 174.943 toneladas de azeite exportadas;
- 602.200 milhões de euros de exportações de azeite.

O Alentejo tem sido o foco desta mudança na última década. Nesta região, a produção passou de 22.998 t em 2008 para 73.576 t em 2018. No ano passado, o olival ocupava 179.000 hectares, o que equivale a 9,0% da SAU do Alentejo, e existiam na região 17.300 explorações com olival.

Em Trás-os-Montes, a segunda maior região produtora de azeite no País, os números ficaram iguais ao fim de dez anos: 15.098 t em 2008, 15.109 t em 2018. Nesta década, a produção em Trás-os-Montes oscilou entre o máximo de 16.755 t e o mínimo de 9.020 t.

Um novo recorde de produção?

As estimativas são de que a produção de azeite continue a aumentar em Portugal. Mas são muitos os desafios que a fileira enfrenta, como as críticas ao olival intensivo, a gestão da

água, a sustentabilidade, a promoção do consumo interno, a organização ou os mercados internacionais.

Para já, na actual campanha (2019-2020), espera-se um aumento de produção, como indica Mariana Matos, secretária-geral da Casa do Azeite. «As projecções apontam para que seja estabelecido um novo recorde de produção em Portugal, que poderá atingir uma produção de cerca de 140.000 – 150.000 toneladas. A verificar-se, será um aumento que pode chegar a 50% em relação à campanha anterior. Recorde-se que a produção mais elevada de sempre foi de cerca de 134.000 toneladas, em 2017-2018.» Mariana Matos sublinha ainda que «a qualidade tem sido bastante elevada neste início de campanha».

Em busca do «crescimento sustentável»

Tendo em conta o panorama no Alentejo, fomos perceber como duas empresas da região do Alentejo vêem o estado da fileira e os seus desafios. Também fomos saber quais as perspectivas para esta campanha.

Os sócios da Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (CAMB) exploram cerca de 20.000 ha de olival. Com a colheita já em curso, espera-se uma produção superior à da campanha anterior, em que a CAMB produziu 6.150 t de azeite. Henrique Herculano, director de Operações e Marketing da cooperativa, afirma que existem «expectativas altas no que se refere a qualidade».

A grande maioria do azeite comercializado pela cooperativa é escoada no mercado nacional, sendo só cerca de 10% do volume de azeite destinado à exportação. A empresa produz «azeite biológico» há mais de 20 anos, cuja produção perfaz cerca de 100 toneladas por ano, escoada sobretudo em Portugal.

Recentemente, a CAMB lançou «a primeira garrafa 100% reciclada no mercado, em rPET», precisamente para vender azeite biológico. Este lançamento foi uma das novidades anunciadas no âmbito do 65.º aniversário da cooperativa, celebrado em Setembro, a par da introdução de uma nova imagem institucional, que motivou a renovação do *packaging* dos azeites da marca.

Segundo Henrique Herculano, o principal desafio da CAMB é o «crescimento sustentável, mantendo intactas as premissas que diferenciam a Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, e que estão na origem de uma reputação construída ao longo de 65 anos: qualidade, genuinidade e sustentabilidade». Neste contexto, a propósito do impacto das alterações climáticas na produção, realça que «as produções têm



UNIÃO EUROPEIA APLICA NOVAS NORMAS DO CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

O Regulamento (UE) 2019/1604 da Comissão Europeia, de 27 de Setembro, alterou o Regulamento (CEE) n.º 2568/91, relativo às características físico-químicas e organolépticas dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise usados para as determinar. Esses métodos, assim como os valores-limite das características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, são actualizados regularmente com base no parecer dos peritos químicos e em consonância com os trabalhos realizados no âmbito do Conselho Oleícola Internacional (COI). Neste contexto, para garantir que são aplicadas na União Europeia as últimas normas internacionais do COI é necessário actualizar determinados métodos de análise estabelecidos no Regulamento (CEE) n.º 2568/91. Numa perspectiva de coerência com os valores de precisão do método analítico, a norma do COI sofreu alterações no tocante à expressão do limite da acidez livre, do índice de peróxidos, da avaliação organoléptica (mediana dos defeitos e mediana do atributo «frutado») e da diferença entre o NCE42 determinado por HPLC e o NCE42 obtido por cálculo teórico. Cabe aos Estados-membros verificar se as amostras de azeite correspondem à categoria declarada.

mantido uma tendência de crescimento, apesar das dificuldades associadas ao clima dos últimos anos; o investimento e o saber-fazer dos nossos olivicultores têm permitido ultrapassar as dificuldades e verificar a citada tendência».

Azeite de «alta qualidade»

A empresa Santa Vitória, pertencente ao grupo Vila Galé, começou a produzir azeite em 2004. Produtora de vinhos e azeites alentejanos, a Santa Vitória detém um olival com cerca de 200 ha, composto pelas variedades Galega, Cobrançosa, Cordovil, Picual, Arbequina, Koroneiki e Arbosana.

Dos cerca de 200 ha, 123 ha são de olival intensivo, 70 ha são de superintensivo (ambos em regadio) e 6 ha são de tradicional (em sequeiro), explica Patrícia Peixoto, enóloga da empresa. Esta área localiza-se numa propriedade de 1.620 hectares situada perto de Beja, onde já existiam a adega dos vinhos Santa Vitória e o hotel rural Vila Galé Clube de Campo.

O azeite aqui produzido é comercializado sob a marca Santa Vitória, em grandes superfícies, nas lojas especializadas e nos hotéis Vila Galé. Na campanha anterior, a empresa obteve 129.449 quilogramas (kg) de azeite (141.320 litros). Na actual campanha, Patrícia Peixoto estima que a produção de azeite deverá rondar os 150.000 kg.

Em Outubro, a Santa Vitória inaugurou nesta propriedade um lagar de azeite, resultado de um investimento de 3,5 milhões de euros, participado por fundos comunitários. Na nova infraestrutura, a linha de limpeza e lavagem de azeitona pode processar 50 toneladas por hora, o equipamento da sala de extracção pode moer até 10 toneladas de azeitona por hora, os 35 depósitos circulares têm capacidade entre os 5.000 e os 30.000 litros e a linha de engarrafamento, capsulagem e rotulagem permite uma cadência de 1.200 garrafas por hora. Até agora, a Santa Vitória entregava a azeitona



SUSPENSÃO DA COLHEITA NOCTURNA MECANIZADA DE AZEITONA

Foi assinado a 17 de Outubro um acordo sectorial relativo à colheita nocturna mecanizada de azeitona, entre «as principais organizações do sector»: Confederação dos Agricultores de Portugal (CAP), Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal (Confagri), Casa do Azeite, Olivum. Segundo um comunicado da Confagri, este acordo recomenda «a suspensão preventiva da colheita nocturna, sempre que exista risco para a avifauna, como medida de precaução e até que estejam concluídos os estudos científicos que permitam, no futuro, que essa colheita seja feita com o menor impacto possível na avifauna do olival». O comunicado surgiu face às notícias de 24 de Outubro relativas ao pedido da Quercus – Associação Nacional de Conservação da Natureza da «suspensão imediata da colheita nocturna de azeitona em olivais superintensivos» e face ao requerimento apresentado pelo PAN (Partido Pessoas-Animais-Natureza), que pedia a suspensão da colheita mecanizada de azeitonas, na época de 2019/2020, entre o pôr-do-sol e o amanhecer, com base no princípio da prevenção. Também em meados de Outubro, em Espanha, a Junta da Andaluzia decidiu suspender temporariamente a colheita mecanizada de azeitona (com colhedoras cavalgantes) em olivais superintensivos, entre o pôr-do-sol e o amanhecer, até que seja elaborada uma avaliação independente do impacto ambiental que esta actividade exerce sobre a avifauna. A Confagri refere que o acordo entre estas organizações de agricultores «já foi comunicado à tutela, nomeadamente ao Ministério da Agricultura». No fim de Outubro, o Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF) veio reforçar o alerta de que «a perturbação e mortalidade de aves constituem uma infracção à legislação» e que «os olivicultores se deverão abster de desenvolver qualquer prática que possa promover a mortalidade das aves», designadamente a colheita mecânica nocturna de azeitona nos olivais superintensivos. O ICNF indica que «serão reforçadas as acções de fiscalização durante os meses de Outubro de 2019 a Março de 2020» e que, «durante a campanha 2019-2020 será realizado novo estudo, coordenado pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (Inia) e acompanhado pelo ICNF e pela Direcção regional de Agricultura e Pescas do Alentejo (Drapal), com o objectivo de avaliar os impactos provocados pela colheita mecânica nocturna de azeitonas nos olivais superintensivos». Um estudo efectuado no fim de 2018 «não permitiu conclusões definitivas».

Quando menos é mais

Mais seguro para o aplicador

Mais superfície específica

Mais aderência



Maxi Copper® WG

Grânulos dispersíveis em água (WG)
contendo 200 g/kg ou 20% (p/p)
de cobre na forma de hidróxido

A nova solução Ascenza à base de hidróxido de cobre, numa formulação segura para o aplicador e ambiente. Reforçamos a família de produtos para controlar as principais doenças do olival.

www.ascenza.pt



ASCENZA®

A CULTIVAR
O SEU FUTURO



para transformação «num lagar parceiro, que fazia toda a laboração separadamente».

Patrícia Peixoto refere que «até agora não temos sentido o impacto das alterações climáticas», mas que este é um tema «a que estamos atentos». Nessa linha, acrescenta, «a preocupação ambiental e com a sustentabilidade também está muito presente neste novo projecto do lagar, onde se pretende seguir as melhores práticas». Disto são exemplos a utilização do caroço de azeitona resultante da produção como combustível para a caldeira de aquecimento de água e o encaminhamento das águas residuais para fossas de decantação, com aproveitamento posterior para uso agrícola.

A nível do futuro, a Santa Vitória pretende continuar a cres-

cer. «Dotámos este lagar com tecnologia moderna e técnicas inovadoras, porque queremos desde logo aumentar a produção e, com isso, alargar a nossa gama de azeites, introduzindo novas referências. Com isso, queremos reforçar a nossa posição no mercado, tanto em Portugal como no estrangeiro, através de exportação para países como o Brasil ou Cabo Verde. Estamos a falar de azeite de alta qualidade, com um perfil muito específico que queremos manter, pois conquistámos já algum mercado que está habituado a ter o azeite Santa Vitória à mesa e que é muito apreciado. Para tal, temos muito cuidado na escolha do momento certo para a apanha em cada variedade, fazemos extracção a frio e todos os passos são cuidadosamente programados para garantir que o pro-

AVANÇA O ARMAZENAMENTO PRIVADO DE AZEITE

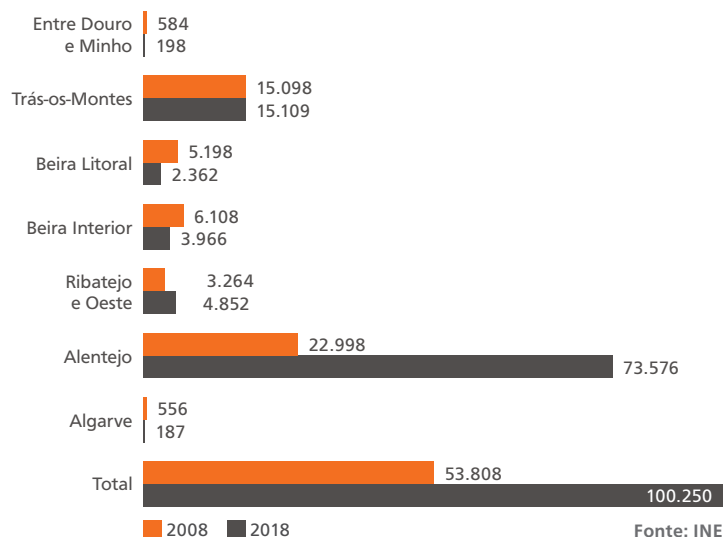
A 31 de Outubro, o Comité de Gestão do Mercado Agrícola da União Europeia, formado pelos Estados-membros e pela Comissão Europeia (CE), aprovou um regulamento de execução da CE que activa a ajuda ao armazenamento privado de azeite. A medida visa financiar o armazenamento de azeite por parte de lagares e cooperativas, procurando assim facilitar a recuperação dos preços do azeite e equilibrar o mercado. Neste âmbito, serão abertas licitações para determinar o montante da ajuda, tendo sido estabelecidos quatro períodos de licitação: 21-26 de Novembro e 12-17 de Dezembro de 2019, 22-27 de Janeiro e 20-25 de Fevereiro de 2020. A ajuda será para um período de arma-

zenamento de 180 dias e inclui as categorias de azeite virgem extra, virgem e lampante. Cada operador poderá apresentar uma única oferta por cada categoria, para um volume mínimo de 50 toneladas. Esta medida tinha sido solicitada por Espanha e, segundo o esboço do regulamento, visa fazer face à situação do mercado, caracterizada por preços baixos em Espanha, Grécia e Portugal e por um nível de existências iniciais excepcionalmente elevado em Espanha, o principal produtor de azeite da União Europeia. A medida do armazenamento privado de azeite deverá estar aberta para nove países: Chipre, Croácia, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Itália, Malta e Portugal. O regulamento ainda terá de ser publicado no Jornal Oficial da União Europeia.

duto não se altera e mantém as características excepcionais que encontramos na azeitona. Para se conseguir azeite de alta qualidade, temos que ter uma azeitona com qualidade também e em ótimas condições.»

Dado que o lagar «tem muita capacidade», existe a «intenção de começar a produzir para terceiros». A isto junta-se ainda a vertente turística: «uma vez que está integrado na herdade onde também existe o hotel Vila Galé Clube de Campo e a

Produção por região (toneladas)



adega dos vinhos Santa Vitória, queremos potenciar o enoturismo e a gastronomia, disponibilizando visitas guiadas, provas de azeite, demonstração de *showcooking* e ainda espaços para realização de eventos», diz Patrícia Peixoto.

A concluir, a enóloga da Santa Vitória ressalva, para o sector, o desafio da exportação. «É importante continuar a apostar na exportação de azeite, porque é um produto que pode servir como “bandeira do País”, tal como já aconteceu com o vinho. Temos azeite de muita qualidade e com muito prestígio a nível internacional e temos de aproveitar isso da melhor forma.» ●

borrego leonor & irmão, S.A.

Tudo para a Agricultura



ARMAZÉM E ESCRITÓRIOS
Rua da Alagoa 52-54 Almeirim
Tel. 243 570 800

AGROQUÍMICOS E SEDE
Rua de Santarém 33-35 Almeirim
Tel. 243 570 840
geral@borregoleonor.com.pt

FILIAL
Estrada Nacional 118 km48
Salvaterra de Magos
Tel. 263 508 081 Tlm.910132734
borrego.leonor.salvaterra@gmail.com

DISTRIBUIDOR

