

# Especialistas dão dicas para a escolha de azeites de oliva de qualidade

17 de Outubro de 2019 , 15:54

Atualizado em 17 de Outubro de 2019 , 16:00



(Belo Horizonte, 17/10/2019) O Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) divulgou, recentemente, a lista de 33 marcas de azeite de oliva que tiveram a comercialização suspensa. As fraudes consistem, principalmente, na mistura de outros óleos ao produto final e no uso de nomenclatura incorreta. "A Instrução Normativa 1/2012 do Mapa define que azeite de oliva é o produto obtido somente do fruto da oliveira, excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente ou pela mistura com outros óleos", explica o engenheiro agrônomo da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) Pedro Moura.

Algumas recomendações podem ajudar o consumidor na escolha de um bom azeite. "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. Dar preferência a produtos envasados no local de origem também é importante, 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", observa o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Quanto às embalagens é importante que sejam de vidro e escuras. "As latas poderiam ser uma opção interessante pela proteção da luz, porém após abertas não oferecem a mesma vedação", pontua a azeitóloga Ana Beloto. Outro ponto a ser observado é a conservação das garrafas no ponto de venda. "O azeite tem que ficar armazenado em local fresco e protegido da luz", acrescenta Luiz Fernando.

Outro parâmetro importante é o preço. "Temos que desconfiar de azeites baratos. Um dado a ser lembrado é que para a produção de cada litro de azeite são necessários no mínimo cinco quilos de azeitona", alerta Ana Beloto. "Temos que considerar que o azeite tem um alto custo de produção, principalmente, aqui no Brasil onde a cultura ainda está em desenvolvimento. Na região da Serra da Mantiqueira são necessários em média 10 kg de azeitona para cada litro de azeite produzido. Os azeites importados, que atendem quase a totalidade do mercado consumidor brasileiro, têm um custo menor de produção, mas existem as despesas com transporte, impostos, além de outros fatores que interferem nos preços", acrescenta Pedro Moura.

## **Tipos e usos**

Os azeites mais comumente consumidos pertencem ao grupo Azeite de Oliva Virgem, que é está dividido em três categorias de Tipo: Extravirgem (com acidez de até 0,8%), Virgem (com acidez de até 2%) e Lampante (com acidez superior a 2%), sendo este último impróprio para consumo e usado como combustível. "A acidez é um dos parâmetros químicos que indicam a qualidade do azeite, mas existem outros fatores a serem observados. Nem sempre um azeite com baixa acidez, tem características sensoriais que agradam aos consumidores como aroma, amargor e picância", diz Luiz Fernando.

Os especialistas lembram que a qualidade do azeite é aferida por dois métodos: análise química e análise sensorial. Nos rótulos dos produtos são apresentados os dados químicos. "É interessante que o consumidor observe as características das marcas que ele consome, se são padronizadas ou se mudam de uma garrafa para a outra. O próprio usuário deve fazer sua avaliação de aromas e sabores e optar por aquele que mais lhe agrada", indica Pedro Moura. "Outra indicação é sempre buscar informações sobre as inspeções feitas pelo Ministério da Agricultura, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e por órgãos como a Associação Brasileira de Defesa do Consumidor (Proteste)", propõe Luiz Fernando.

Sobre a conservação dos azeites após a compra, Ana Beloto sugere que as embalagens sejam guardadas em armários protegidas da luz e do calor e que após abertas que sejam acondicionadas na geladeira. "Na geladeira, o azeite de boa qualidade vai condensar um pouco, mas conservará suas características de sabor e aromas. Antes de consumir basta deixá-lo na temperatura ambiente por alguns minutos para que ele volte a consistência habitual", garante.

A Epamig é vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa).

*Foto: Erasmo Pereira*

[Enviar para impressão](#)