

Cartilha da Epamig orienta consumidores na escolha de um azeite de qualidade

Sex 31 dezembro

Uma operação de fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) suspendeu, em 16/12, a comercialização de mais de 150 mil garrafas de azeite de oliva de 24 marcas consideradas impróprias para o consumo. A ação, que aconteceu nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Ceará, Goiás, Paraná e Santa Catarina, serve como alerta para a escolha do produto que, segundo informações do próprio Ministério, é o segundo mais adulterado do mundo.

Pioneira na extração de azeites extravirgens no Brasil, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) desenvolve projetos para toda a cadeia produtiva, desde a escolha de mudas e áreas de plantio, até o envase e a avaliação da qualidade do produto final. Com base nessas experiências, os pesquisadores Luiz Fernando de Oliveira e Pedro Moura dão recomendações que podem ajudar no momento da compra.

“O consumidor deve se atentar a alguns pontos importantes, como, por exemplo, identificar se o azeite é extravirgem, verificar a data de fabricação e de envase, já que quanto mais novo, melhor tende a ser o azeite. Desconfiar de preços muito baixos e de marcas duvidosas, que já tiveram algum problema reportado pelo Mapa ou pelos demais órgãos de fiscalização”, alerta Luiz Fernando, que é coordenador do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig.

O engenheiro agrônomo Pedro Moura detalha que o produto deve atender às especificações da [Instrução Normativa 1/2012](#) do Mapa que 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”.

Outra recomendação é se atentar a cor da embalagem. “Uma dica é escolher embalagens escuras e que sejam fáceis de vedar após abertas. Isto porque dentre os inimigos do azeite, temos a luz, que ajuda na degradação, o oxigênio e a temperatura. Também, vale a pena conferir o local de produção e de envase, quando o azeite é produzido em um lugar e envasado em outro, as chances de deterioração e de fraude aumentam”, indica.

Quanto ao armazenamento, os pesquisadores afirmam que, nos pontos de venda, os azeites devem estar em ambientes frescos e longe de luz forte. Em casa, as recomendações são semelhantes. “O azeite deve ser armazenado em local escuro, sem a incidência direta de luz e com baixas temperaturas (+- 18 °C) e após aberto, o consumo deve ser rápido para evitar a oxidação do produto”, aponta Luiz Fernando. “A embalagem deve ser guardada em lugares frescos longe de janelas e do fogão”, completa Pedro Moura.

Classificação

Os azeites mais encontrados pertencem ao grupo Azeite de Oliva Virgem, que é dividido em três

tipos: 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. “O melhor azeite é o extravirgem, por apresentar características químicas e sensoriais (aroma e sabor) superiores aos demais”, ressalta Luiz Fernando de Oliveira.

O pesquisador destaca que a acidez é um dos parâmetros químicos que indicam a qualidade do azeite, mas que outros também precisam ser observados. “Nem sempre um azeite com baixa acidez, tem características sensoriais que agradam aos consumidores como aroma, amargor e picância”. Dentre os outros fatores, Pedro Moura cita o índice de peróxidos, que determina a oxidação inicial do azeite, e a absorção de luz ultravioleta, que permite a detecção de componentes anormais no produto.

A Epamig avalia alguns destes fatores no laboratório de análises químicas que funciona no Campo Experimental de Maria da Fé. “É importante lembrar que esses parâmetros químicos não estão relacionados ao sabor e ao paladar, que integram a análise sensorial, também muito importante para a classificação”, comenta Pedro Moura. “As características que conferem ao azeite a qualidade são verificadas por análises químicas realizadas em laboratórios como o que a Epamig possui, e também pela degustação, onde se pode conferir as qualidades sensoriais (aroma e sabor) bem como os defeitos”, explica Luiz Fernando.

A cartilha [Azeite de Oliva](#) está disponível para download gratuito no [site da Epamig](#) e reúne informações sobre as pesquisas em olivicultura, as cultivares disponíveis, além dicas para a escolha e benefícios para a saúde.