

CULTURA ALTERNATIVA: Mercados do azeite de oliva e da azeitona de mesa no mundo e no Brasil

Mercados e Comercialização

Mercado e tendência mundial

No mundo existem cerca de 10 milhões de hectares de oliveiras plantadas, sendo que 90% da área encontra-se na costa do mar mediterrâneo. Em geral, a produção de oliveiras se destaca pela reduzida densidade de plantio (<300 plantas/ha) e baixa tecnificação. Aproximadamente 10% dos plantios de Oliveira, no mundo, são irrigadas, sendo que apenas 5% possui o sistema de produção (plantio, poda e colheita) totalmente mecanizada.

A produção média mundial de azeite, entre os anos de 1990 e 2008, foi de 2,39 milhões de toneladas, sendo que a produção de azeitona de mesa, no mesmo período foi de 1,36 milhões de toneladas (Figura 01). Os principais países produtores pertencem a Comunidade Européia, entre os quais destacam-se a Espanha, Itália e Grécia.

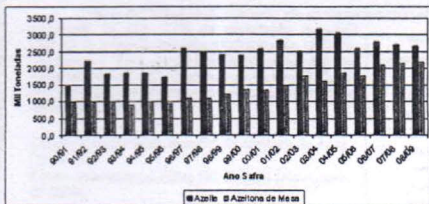


Figura 01. Produção mundial de azeite e azeitona de mesa entre os anos de 1990 e 2008.

Mercado do azeite de oliva

O azeite de oliva é um dos mais importantes azeites vegetais do ponto de vista econômico; representa somente 3% do volume mundial, porém entre 10 e 20% do valor comercial (sendo que uma proporção significativa deste valor se deve

aos subsídios da Comunidade Européia, principalmente de países como Grécia e Portugal). É o produto mais típico da costa do mediterrâneo, onde está concentrada cerca de 75% da produção mundial e 68,5% do consumo mundial. A oleicultura, além de ser um elemento fundamental nos hábitos dietéticos e culturais desta região, possui papel importante em relação ao meio-ambiente, pois contribui para diminuição da desertificação.

Produção

A produção mundial de azeite de oliva, em 2008, foi de aproximadamente 2.870 milhões de toneladas. Entretanto, desde de 1990 tem apresentado grande variação, podendo ser observado na Tabela 01. A Comunidade Européia (2.140.000 toneladas) é a maior produtora mundial de azeite (Tabela 1), sendo a Espanha, Itália e Grécia, responsáveis por 80% da produção mundial. A Argentina é o único país da América do Sul que aparece entre os dez maiores produtores (8º lugar - 20.000 toneladas).

Tabela 1. Produção mundial de azeite em 2008/09 e principais países produtores. Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2008).

Países	Produção (1.000 toneladas)
Comunidade Européia	2.140,00
Tunísia	160,00
Turquia	159,00
Síria	125,00
Marrocos	90,00
Argélia	35,00
Palestina	32,00
Argentina	20,00
Jordânia	17,00
Líbia	15,00
TOTAL	2.866,5

Importação e Exportação

Atualmente, o país que mais importa azeite de oliva é os Estados Unidos (250.000 toneladas), seguido da Comunidade Européia (188.000 toneladas), Austrália e Brasil (35.000 toneladas, cada). O volume total de importações foi de 668.500 toneladas (Tabela 2).

Países	Importação (1.000 toneladas)
Estados Unidos da América	250,00
Comunidade Européia	188,00
Austrália / Brasil	35,00
Canadá	31,50
Japão	29,00
Rússia	14,00
Suíça	12,00
Israel	9,00
Jordânia/México	8,00
Arábia Saudita	5,50
TOTAL	668,50

mais exporta azeite no mundo (2.500 toneladas).

Tabela 2. Importação mundial de azeite em 2008/09 e principais países importadores.

Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Em relação à exportação, os países da comunidade européia são os que mais exportam (346.000 toneladas), seguidos de Tunísia, Turquia e Síria (120.000; 60.000 e 30.000 toneladas, respectivamente (Tabela 3). Fato interessante é que os Estados Unidos são, além de importadores, o 10º país que

Tabela 3. Exportação mundial de azeite em 2008/09 e principais países exportadores.

Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Consumo

O consumo mundial de azeite de oliva alcançou 2.875 milhões de toneladas (Tabela 4), no ano de 2008 (COI, 2009), dos quais 68,5% foram consumidos pelos países da Comunidade Européia. Os americanos, nos últimos anos, têm aumentado consideravelmente o consumo de azeite de oliva, o país aparece nas estatísticas como o 2º maior consumidor do mundo (251.000 mil toneladas), significando apenas 8,7% da produção mundial (59,8% menos que a Comunidade Européia).

Dentre os diferentes tipos de alimentos, o azeite de oliva é considerado como a opção mais saudável entre os azeites comestíveis, razão pela qual a produção e consumo têm crescido, nos últimos anos, em todo o mundo. Além disso, novos e ricos mercados, entre eles os Estados Unidos, Japão, países do Sudeste Asiático e do norte da Comunidade Européia constituem-se nos mercados em expansão mais rápida.

Segundo Bonazzi e Fernández (1999), o consumo de azeite de oliva responde de forma assimétrica, significando que: quando o consumidor se acostuma a consumir azeite de oliva em determinada quantidade, mesmo que ocorra uma elevação dos preços do produto, fazendo com que diminua o seu consumo, ele não retorna aos níveis de consumo original. Assim, em caso de haver a redução de preços do azeite, o consumidor retorna a consumir azeite em níveis iguais ou maiores ao anterior.

O aumento de consumo de azeite de oliva tem sido favorecido por importantes ações promocionais do COI, as quais incentivam os consumidores a introduzirem o azeite em suas dietas alimentares, devido aos seus benefícios à saúde, por seu sabor e pelo fato de que, tanto o cultivo da oliveira como o processo de industrialização, não são agressivos ao meio ambiente.

Realizando-se um balanço entre a quantidade de azeite de oliva produzida, a nível mundial (cerca de 2.870 milhões de toneladas) e a quantidade consumida (2.875 milhões de toneladas), verifica-se que existe,

praticamente, um equilíbrio. Caso países como a China, Coreia do Norte, Coreia do Sul e Índia tornem-se, efetivamente, consumidores de azeite, haverá falta do produto, ocasionando o aumento de preços.

Tabela 4. Principais países consumidores de azeite no mundo em 2008/09 e quantidade consumida (em 1.000 toneladas).

Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Países	Quantidade consumida (1.000 toneladas)
Comunidade Européia	1.970,00
Estados Unidos	251,00
Turquia / Síria	90,00
Marrocos	70,00
Austrália	45,00
Tunísia / Brasil	35,00
Canadá	31,50
Japão	29,00
Jordânia	23,50
Palestina	16,50
TOTAL	2.875,00

Mercado da azeitona de mesa

Produção

A produção de azeitonas de mesa nos últimos dezito anos tem, de modo geral, aumentado. Comparando-se os dados de produção de 1990 e 2008 (Figura 01), verifica-se que houve um incremento de aproximadamente 120%.

A Comunidade Européia (responsável por cerca de 34% da produção mundial), assim como na produção de azeite, é a maior produtora (694.000 toneladas), seguida do Egito (400.000 toneladas) e da Turquia (250.000 mil toneladas). A Argentina (6º lugar) e o Peru (7º lugar) aparecem entre os dez maiores produtores de azeitona do mundo (Tabela 5).

Tabela 5. Produção mundial de azeitona de mesa (2008/09) e principais países produtores. Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Importação e Exportação

Países	Produção (1.000 toneladas)
Comunidade Européia	694,00
Egito	400,00
Turquia	250,00
Marrocos	110,00
Síria	100,00
Argentina	85,00
Peru	80,00
Estados Unidos	48,00
Jordânia	27,00
Iran	25,00
TOTAL	2.032,00

Países	Importação (1.000 toneladas)
Estados Unidos	155,00
Comunidade Européia	104,50
Rússia	90,00
Brasil	74,90
Arábia Saudita	27,00
Canadá	26,00
Austrália	18,00
México	9,00
Irã	7,50
Israel	8,00
TOTAL	565,90

O maior importador de azeitonas de mesa do mundo é os Estados Unidos (155.000 toneladas), praticamente o dobro do Brasil, que ocupa a 4ª posição, com um volume de 74.000 mil toneladas (Tabela 6). Os quatro maiores importadores (em ordem: Estados Unidos, Comunidade Européia, Rússia e Brasil) são responsáveis por 75% da importação mundial. Significando que, assim como para o azeite, existe a concentração das importações.

Tabela 6. Importação mundial de azeitona de mesa (2008/09).
Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Países da Comunidade Européia são os maiores exportadores de azeitona do mundo (267.000 mil toneladas, ou seja, 42% da exportação mundial) (Tabela 7). Além de grandes produtores de azeitona, Argentina e Peru surgem também como grandes exportadores (4º e 6º lugar, respectivamente). Sendo que 90% aproximadamente do volume exportado se destina ao Brasil.

Tabela 7. Exportação mundial de azeitona de mesa (2008/09).
Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Países	Exportação (1.000 toneladas)
Comunidade Européia	267,00
Egito	100,00
Marrócos	72,00
Argentina	70,00
Turquia	60,00
Peru	20,00
Síria	17,00
Chile	6,00
Jordânia	5,00
Israel/Palestina	2,00
TOTAL	628,50

Consumo

Exceto algumas campanhas (1993/1994 e 2002/03), em que ocorreram pequenas reduções, o consumo de azeitona de mesa tem se caracterizado por um crescimento contínuo (Figura 02), sendo que os países da Comunidade Européia, Egito e Estados Unidos são os países que mais consomem azeitonas, no mundo (659.5000 toneladas, 308.000 toneladas e 235.000 toneladas, respectivamente) (Tabela 8).

O Brasil e o Peru (países da América do Sul) surgem entre os dez maiores consumidores de azeitonas de mesa (7º e 8º lugar, respectivamente). Fato interessante é de que o Peru aparece, nas estatísticas, dentre os maiores países produtores, exportadores e consumidores de azeitonas de mesa.

O consumo per capita de azeitonas de mesa no Brasil é de aproximadamente 300g/habitante/ano e este consumo faz com que o País seja responsável por 3,4% do consumo mundial.

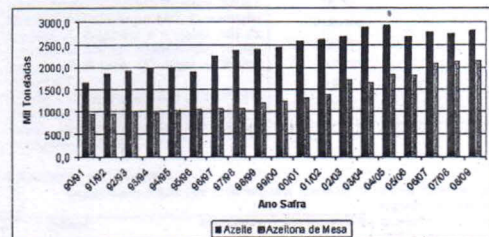


Tabela 8. Consumo mundial de azeitona de mesa (2008/09).

Países	Quantidade consumida(1.000 toneladas)
Comunidade Européia	659,50
Egito	308,00
Estados Unidos	235,00
Turquia	200,00
Rússia	90,00
Argélia	86,50
Brasil	73,00
Peru	60,00
Marrócos	36,00
Irã	32,50
TOTAL	2.146,00

Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Mercado de Azeite de Oliva no Brasil

O Brasil possui uma população de aproximadamente 190 milhões de habitantes, sendo três milhões consideradas como potenciais consumidores de produtos importados com elevado valor. Acredita-se que entre 25 e 33 milhões dos consumidores possuem condições financeiras para consumir produtos como o azeite e a azeitona de mesa.

As regiões com maior índice de consumo de produtos importados são: São Paulo (54%), Rio de Janeiro (17%), Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (15%), Minas Gerais e Bahia (8%) e Norte e Nordeste (6%). Em relação à importação de azeite, o Estado de São Paulo é o maior importador. Na Tabela 9 é apresentado a evolução do percentual de azeite importado por alguns estados brasileiros, entre os anos de 2003 e 2005.

Tabela 9. Percentual de azeite de oliva importado por diferentes estados do Brasil nos anos de 2003, 2004 e 2005.

Estados do Brasil	Participação (%)		
	2003	2004	2005
São Paulo	39,92	52,1	47,21
Espírito Santo	23,11	16,32	17,83
Santa Catarina	1,21	2,58	15,42
Rio de Janeiro	7,48	7,83	5,5
Goiás	17,35	9,72	4,77
Paraná	4,51	4,45	2,72
Rio Grande do Sul	1,57	1,74	1,4
Distrito Federal	0	0,4	1,32
Mato Grosso do Sul	0,05	0,58	0,88
Mato Grosso	1,44	1,32	0,76
Pernambuco	1,02	1,34	0,71
Bahia	0,67	0,89	0,54
Minas Gerais	1,17	0,19	0,4
Paraná	0,27	0,33	0,27
Rio Grande do Norte	0	0	0,17
Amazonas	0,14	0,12	0,09
Ceará	0,11	0,04	0,01
Pará	0	0	0
Tocantins	0	0,06	0

Pode-se observar pela Tabela 9 que existe uma grande concentração nas importações de azeite de oliva, onde São Paulo, Espírito Santo e Santa Catarina são responsáveis por cerca de 80% do azeite importado. As elevadas importações realizadas pelo Estado do Espírito Santo se devem as vantagens tributárias (redução de ICMS, Imposto de Importação, etc.), uma vez que o real destino do azeite importado são os Estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

A procedência do azeite importado também é concentrada. Praticamente 100% das exportações

de azeite de oliva para o Brasil são realizadas por Portugal, Espanha, Argentina e Itália (Tabela 10).

Tabela 10. Ranking (em percentagem) dos países que exportaram azeite de oliva ao Brasil (2003, 2004 e 2005).

Países	Participação (%)		
	2003	2004	2005
Portugal	50,6	51,98	52,56
Espanha	26,33	27,04	27,55
Argentina	18,42	14,49	13,39
Itália	3,72	4,94	5,86
Grécia	0,08	0,13	0,2
Tunísia	0	0,24	0,17
França	0,28	0,15	0,12
Chile	0,19	0	0,09
Peru	0	0,07	0,03
Estados Unidos	0,01	0,01	0,01

Tendências gerais de consumo

O consumo per capita de azeite no Brasil (cerca de 0,2 litros/habitante/ano) está muito distante daquele observado na Espanha (12,7 litros/habitante/ano) e da Grécia (20 litros/habitante/ano). Além disso, é importante destacar que o referido consumo não é homogêneo, visto que as regiões sul, sudeste e o Distrito Federal possuem população com maior poder de compra em relação aos habitantes da região norte e nordeste.

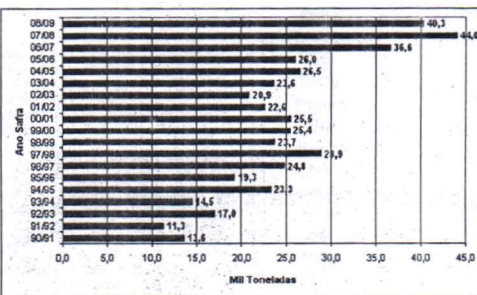
Sem dúvida alguma, São Paulo é o estado brasileiro que possui as condições mais adequadas para comercialização de azeite de oliva, visto que, na atualidade, é considerado como o maior pólo de desenvolvimento de toda a Iboamérica. Trata-se do maior mercado consumidor do Brasil, concentrando 22% da população do país e também a maior renda per capita. O Estado de São Paulo tem uma população de aproximadamente 40 milhões de habitantes, sendo que 20 milhões se encontram na região metropolitana. Mais de 36 cidades do Estado de São Paulo possuem mais de 100 mil habitantes.

Análise do comportamento do consumidor

O azeite de oliva está presente na dieta do brasileiro, devido principalmente à influência cultural portuguesa. O consumo, todavia é limitado, ocorrendo principalmente na Páscoa e Natal (50% das vendas anuais), devido a preparação de pratos típicos, nestas épocas do ano, com bacalhau.

O aumento no consumo de azeite pelo brasileiro está associado a evolução do maior poder aquisitivo da população. Assim, desde 1980 o incremento no consumo tem sido notável (Figura 03). Deste modo, é precisamente por causa da baixa renda que o consumo de azeite de oliva não aumenta em regiões como o nordeste, além do que, os nordestinos possuem uma cultura de consumir outros tipos de azeite (óleo de coco, azeite de dendê, etc.). Já nas regiões sul e sudeste, há o maior consumo de azeite devido a maior poder aquisitivo associado a presença de descendentes de imigrantes europeus (italianos, alemães, espanhóis, etc.), tradicionalmente consumidores de azeite.

O fator realmente determinante nos hábitos de consumo do brasileiro é o seu desconhecimento do produto. O brasileiro, devido a influência portuguesa, normalmente tende a consumir azeitões equilibrados (com poucas notas marcantes de picanete e amargor), com certa preferência pela cor verde (erroneamente associado a um azeite de melhor qualidade). Além do mais, durante muito tempo o brasileiro acostumou-se a consumir mesclas de azeite (azeite de oliva com outros óleos vegetais, tais como óleo de soja, óleo de arroz, óleo de milho, etc.). Portanto, ações promocionais sobre o produto (degustações e distribuições de azeitões em supermercados e feiras de exposições, propaganda na mídia televisiva, concursos gastronômicos, etc.) são importantes para que ocorra o aumento de consumo de azeite no Brasil.



Fonte: International Olive Oil Council (Novembro de 2009).

Figura 03. Evolução da importação de azeite de oliva pelo Brasil (1980 a 2008).

Considerações:

Verificada a considerável procura de azeite de oliva e de azeitonas de mesa por parte da população brasileira e o capital que o país é obrigado a drenar, dos cofres públicos para o exterior, a fim de suprir o atual consumo nacional destes produtos, torna-se evidente a necessidade de encetar (com rigor técnico) o fomento da olivicultura no Brasil. Isto tem ocorrido no Rio Grande do Sul, onde empresas de extensão rural (Emater/RS e Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul), pesquisa (Fepagro e Embrapa Clima Temperado), Ensino (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade Federal de Santa Maria Campus de Frederico Westphalen e Universidade Regional Integrada Campus de Erechim) e logística de mercado (Câmara de Comércio Brasil Portugal, Rio Grande do Sul) reúnem-se constantemente para discutir a organização do setor e os rumos da "nova" cultura a ser disponibilizada para o agronegócio brasileiro (pequenos, médios e grandes produtores rurais).

ENILTON FICK COUTINHO
Eng. Agr., Dr. Pesquisador Embrapa Clima Temperado
FÁBRCIO CARLOTTO RIBEIRO
Eng. Agr., mestrando Fruticultura / UFPEL
THAIS HELENA CAPELLARO
Engª Agrª, mestrando Fruticultura / UFPEL