

Para uma estratégia de qualidade – aspectos produtivos do sector oleícola da Beira Interior

C. Almeida¹, M.F. Peres¹, F. Delgado² e I. Mansinho³

¹Escola Superior Agrária de Castelo Branco. celestino@ipcb.pt

²Direcção Regional de Agricultura e Pesca do Centro

³Instituto Superior de Agronomia

RESUMO

Considerando a importância socioeconómica do sector oleícola na região da Beira Interior e com base em inquéritos realizados juntos dos agentes da fileira, procedeu-se a uma caracterização das técnicas culturais e tecnológicas praticadas. Concluiu-se pela necessidade de se proceder à melhoria e modernização de algumas práticas e equipamentos, no sentido de se obterem ganhos na produtividade e qualidade do azeite produzido.

Palavras-chave: azeite; olivicultura; Beira Interior

ABSTRACT

Quality strategy for the olive oil industry in Beira Interior region (Portugal).

The present study analyses the olive oil industry in Beira Interior region, Portugal. Data was gathered using questionnaires. The results suggest there is a need to improve agricultural practices, to increase the yields and to reach a better olive oil quality.

Keywords: olive oil; Beira Interior; olive tree growing

INTRODUÇÃO

O sector oleícola da Beira Interior envolve um número apreciável de explorações agrícolas e tem uma forte representação na economia das famílias. No sentido de potenciar a qualidade da produção regional, importa compreender o processo produtivo e conhecer os seus agentes, de forma a contribuir para a definição de estratégias melhoradoras.

O presente trabalho pretende: caracterizar as práticas culturais do olival e os processos de acondicionamento e transporte da azeitona, indicadores da qualidade do azeite; identificar os circuitos de escoamento do azeite; analisar e avaliar a opinião dos olivicultores face a diferentes circuitos de comercialização.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi administrado um questionário (inquérito) a uma amostra de 150 olivicultores das sub-regiões associadas à DOP Beira Interior: Azeites da Beira Baixa e Azeites da Beira Alta. Os inquiridos, dos quais 30 % detêm mais de 1000 oliveiras, representam, no seu conjunto, 82 % do total de oliveiras. Cerca de 20 % dos olivicultores entrevistados apresentam áreas de exploração inferiores a 2 hectares. Cerca de 30 % de produtores exploram áreas superiores a 15 hectares.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Técnicas culturais no olival

As práticas culturais mais frequentes são a poda, a mobilização do solo e a adubação (Tabela 1). De realçar a baixa utilização de herbicidas e da rega. Os

tratamentos fitossanitários apresentam um carácter esporádico. Quase todos os olivicultores entrevistados referiram podar as suas oliveiras. A frequência com que recorrem a esta prática ilustra-se na Figura 1.

Colheita, armazenamento e transporte da azeitona ao lagar.

Mais de metade (57 %) dos olivicultores entrevistados gastam mais de 30 dias a apanhar a sua azeitona. De notar que não há informação sobre o ritmo de colheita, pelo que será de esperar que o período de apanha seja em alguns casos superior a um mês.

A mão-de-obra familiar é utilizada em 74 % dos casos, sendo equivalente a participação de homens e mulheres. Cerca de 43 % dos olivicultores recorrem à contratação de mão-de-obra eventual. As modalidades entreajuda e parcerias representam 13 % dos casos.

A grande maioria dos olivicultores utiliza a colheita manual (Fig. 2). De registar que cerca de 20 % utilizam sistemas mecanizados para a colheita da azeitona. Apanhar a azeitona do chão é um factor de perda de qualidade do azeite, verificando-se, contudo, que esta prática é ainda utilizada num número significativo de casos (Fig. 3).

A limpeza é normalmente feita com recurso a tararas, em 68 % dos casos. Nos restantes casos, recorre-se a crivos e ao vento ou a outros métodos de deslocação de ar. As pás e os panos são utilizados para movimentar as azeitonas.

O tempo que decorre entre a colheita e a entrega da azeitona no lagar é normalmente superior a uma semana. Se considerarmos que este indicador é relevante para a obtenção de um azeite de qualidade, o cenário ilustrado pela Figura 4 é pouco animador.

As formas de armazenar a azeitona antes de entregar no lagar são diversas, verificando-se uma grande utilização da água e dos sacos plásticos (Tabela 2). De salientar a pouca utilização das caixas perfuradas, que são as tecnologicamente mais recomendadas.

Elaboração do azeite

Só quatro olivicultores declararam ter deixado a totalidade da sua produção de azeite no lagar para este proceder à venda. Àqueles, juntam-se 9 olivicultores que deixaram apenas parte da sua produção. O preço pago pelos lagares variou entre 2,5 e 3,5 €/kg. Na Tabela 3, pode verificar-se que o destino da produção, para auto consumo, é a principal razão pela qual os olivicultores não deixam o azeite no lagar. As outras razões prendem-se principalmente por questões económicas (preço).

A maioria dos olivicultores (67 %) reconhece vantagens na eventual constituição de uma central de embalagem. O estudo permitiu ainda determinar a elevada percentagem (cerca de 68 %) de olivicultores que desconhecem a existência da DOP. Os que referiram ter conhecimento, apontam como principais vantagens desta denominação aspectos económicos, de marketing e de escoamento do produto, reconhecendo que para isso é indispensável acautelar a qualidade do azeite.

CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Há ainda uma grande margem de evolução no domínio da aplicação de práticas culturais correctas no olival. Daí, a importância e a urgência de intervenção das entidades capazes de prestar apoio técnico.

A tecnologia utilizada, nomeadamente os materiais de acondicionamento da azeitona, terão que evoluir para padrões mais consentâneos com a qualidade do produto final. Simultaneamente, também se torna imprescindível a reorganização da safra com encurtamento do tempo de colheita e a diminuição do tempo de espera até à laboração.

Urge dinamizar a relação olivicultor/lagar, no sentido de se obter, em condições

de comercialização, maior quantidade/qualidade do azeite produzido e para a venda do produto com marca.

TABELAS E FIGURAS

Tabela 1 – Frequência com que se efectuam algumas práticas agronómicas (%)

Frequência	Calagens	Adubação	Estrumação	Tratamentos	
				Mosca	Gafa
Sempre	2,0	37,6	26,2	18,1	17,4
Às vezes	82,6	19,5	41,6	75,2	79,2
Nunca	15,4	42,9	32,2	6,7	3,4
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Tabela 2 – Formas de armazenamento da azeitona enquanto aguarda a entrega no lagar

Forma de armazenar a azeitona	Frequência (%)
Na água/Tulha	37
Sacos de plástico	14
Granel	14
Em sacas	12
Caixas perfuradas	10
Não respondeu	8
Outras	3
Caixas de plástico lisas	2
Total	100

Tabela 3 – Razões evocadas pelos olivicultores para não deixarem todo o seu azeite no lagar

Razões	Frequência (%)
Autoconsumo	42
O lagar não compra	21
O lagar paga pouco/aspectos económicos desfavoráveis	21
Sem resposta	8
Outras razões	7
Total	100

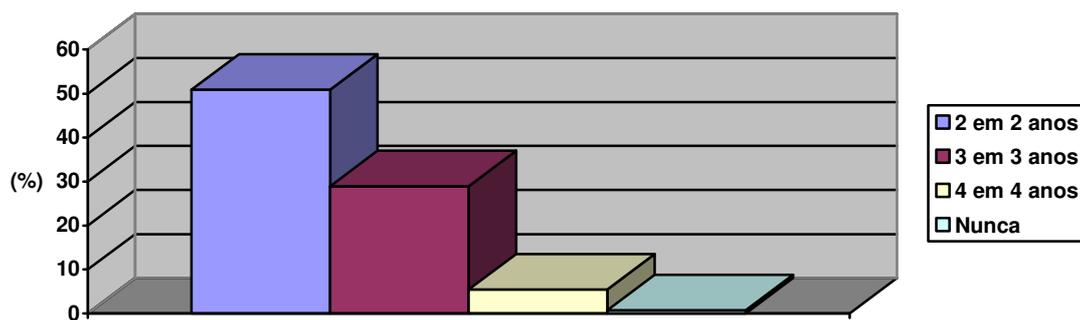


Figura 1 – Periodicidade das podas.

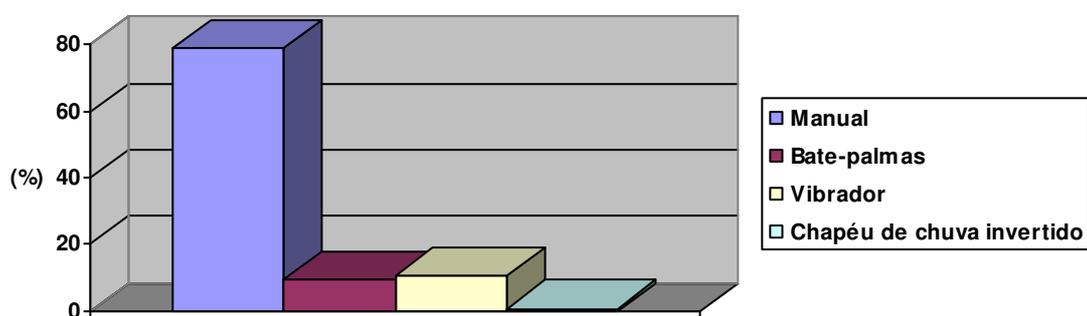


Figura 2 – Métodos de colheita da azeitona.

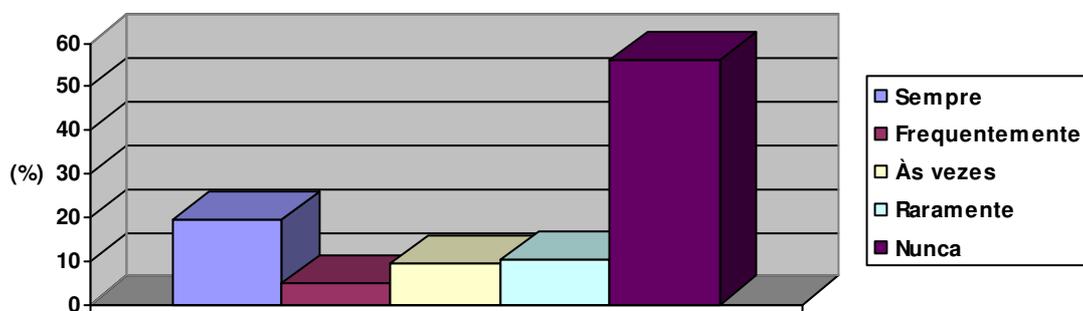


Figura 3 – Frequência com que se pratica a apanha de azeitona do chão.

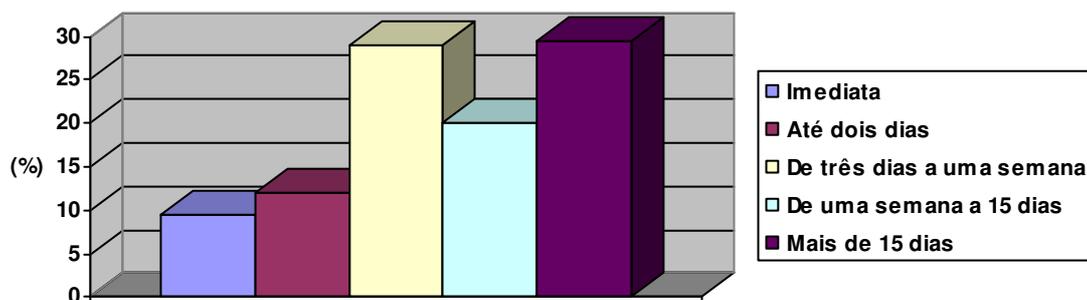


Figura 4 – Tempo de entrega da azeitona no lagar.