

?

TIRA-DÚVIDAS

Por que o azeite cachoeirense, tão premiado no exterior, é mais caro que os demais extravirgens nos supermercados?

Segundo o Instituto Brasileiro de Olivicultura, há um erro de classificação no Brasil, que acaba confundindo o consumidor. Azeite virgem não é azeite extravirgem. Algumas marcas internacionais estão nas prateleiras como se fossem extravirgem, mas de forma equivocada, afirma a Ibraoliva. São três as classificações do azeite, lampante, virgem e extravirgem. Para o Brasil, os produtores internacionais enviam azeite virgem com rótulo de extravirgem. Não há problema em consumir um azeite virgem, que é produzido com frutos mais maduros, mas ele chega com preço três vezes inferior ao dos extravirgens verdadeiros produzidos no Brasil.

PERFIL

Azeite do Rio Grande do Sul

- **130 produtores** de azeite extravirgem
- **6 mil hectares** de área plantada
- **4 mil hectares** já produtivos
- **80% da produção** de azeite no Brasil
- **100 milhões** de litros de azeite importado são consumidos no Brasil e há um milhão de hectares potenciais para o plantio de oliveiras no país
- **A safra gaúcha** bateu o recorde em 2022, gerando um crescimento de 121%, subindo de 202 mil litros para 448 mil litros

