



Olivicultura no RS: um setor em ascensão



Por Luciana Patella / Jornalista



"Comi azeitonas saborosas que, contudo, ainda são objeto de curiosidade, mas quando a população aumentar e as terras forem divididas poderá tornar-se, para esta região, uma fonte de riqueza"

Auguste de Saint Hilaire, em 1820 no livro Viagem ao Rio Grande do Sul (fonte: www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva, via Eng. Florestal Antonio Carlos Leite de Borba - Extensionista Rural da Emater)



Como vemos pela citação acima, o cultivo de oliveiras no Brasil tem uma história longa, ainda assim apenas há algumas décadas a produção nacional está tomando fôlego, com o Rio Grande do Sul na liderança, responsável por 70% da produção brasileira.

Segundo maior importador do produto no mundo, o Brasil ainda traz de fora do país quase 100% do que é consumido, de acordo com o International Olive Council. O volume do óleo produzido no RS, porém, cresceu mais de 700%, nos últimos cinco anos, com foco na qualidade dos azeites que têm recebido prêmios em concursos internacionais.

"A colheita e o processamento mais imediato são grandes diferenciais aos nossos azeites, que logo já estão disponíveis ao público. Além disso, a colheita das azeitonas aqui no Sul do Brasil, e no País de forma geral, se dá no ponto de maturação ainda antes de a azeitona amadurecer completamente e mudar de cor, ou seja, ainda verdes. Isto proporciona azeites mais picantes, mais aromáticos, mais amargos, dependendo da variedade, garantindo uma melhor qualidade", explica o Engenheiro Agrônomo Paulo Lipp João, coordenador da Câmara Setorial das Oliveiras da Secretaria da Agricultura e Pecuária do Rio Grande do Sul (Seap).



As primeiras mudas de oliveiras chegaram ao Brasil nas mãos dos

MATÉRIA DE CAPA



Olivicultura no RS: um setor em ascensão

PALAVRA DA PRESIDENTE



O Rio Grande passa pelo CREA-RS

ENTREVISTA



Professora doutora em Engenharia Civil Luciani Someni Lorenzi, coordenadora geral do projeto...

ARTIGOS



Ações para aprimorar a polinização de macieiras com uso de colmeias de Apis mellifera



Guarda-corpos para edificações: métodos de ensaio para a garantia da qualidade e da segurança

Ver mais >

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS



Pesquisadores australianos criam combustíveis de transporte limpos a partir de resíduos

FISCALIZAÇÃO



#PartiFisca

POR DENTRO DAS ENTIDADES



Espaço CDER/RS

NOTÍCIAS



Notícias CREA-RS

FÓRUM DE INFRAESTRUTURA DAS ENTIDADES DO RS



A necessidade de fomento ao financiamento nos investimentos de infraestrutura

RAIO X DAS INSPETÓRIAS



Estando do CREA-RS na Expointer recebe reuniões da Coordenadoria das Inspetorias e de Zonais

Ver mais >

MEMÓRIA



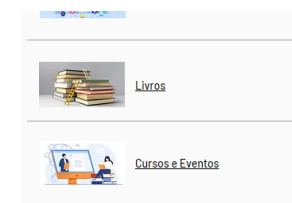
Os 40 anos do Recultúrio Agronômico passam pelo Rio Grande do Sul



Sites e aplicativos

Os primeiros estudos de interesse abrangem os dados sobre as mudas de oliveira introduzidas pelos imigrantes portugueses ainda no século 16. O País teve, porém, seu cultivo proibido pela Coroa Portuguesa, assim que o reino percebeu a qualidade superior do óleo brasileiro em comparação ao de Portugal. Foi ordenada a destruição dos olivais da época, junto à proibição da produção no Brasil colônia. Tais questões históricas geraram séculos de atraso na produção no País em comparação aos vizinhos da América do Sul, como Chile, Uruguai e Peru.

[Acesse o histórico completo \(https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva\)](https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva)



No Rio Grande do Sul, a oliveira foi introduzida pelos imigrantes aorianos, nos anos de 1900. **Já tivemos plantios de oliveiras no passado no Rio Grande do Sul, tanto que ainda é possível encontrar áreas remanescentes em alguns municípios do sul do Estado. Como exemplo podemos citar áreas encontradas na região de Uruguaiana e na cidade de Rio Grande**, relata o Eng. Agrônomo da Embrapa Clima Temperado, Dr. Rogério Oliveira Jorge, que atua com Olivicultura no Laboratório de Análises de Azeites.

A primeira iniciativa de retomada ocorre na década de 1940, segundo informações da Seap, mais exatamente em 1947, quando é criada a Comissão de Estudo e Fomento do Cultivo da Oliveira e Industrialização, que oferecia incentivos fiscais aos produtores. No ano seguinte, cria-se o Serviço Oleícola, na Secretaria da Agricultura. Com este trabalho de fomento e produção de mudas, realizado pelo órgão, nas décadas de 1950 e 1960, chegaram a ser distribuídas 300 mil mudas em várias regiões do Estado.

Segundo conta o Engenheiro Agrônomo Emerson Menezes, responsável técnico na Azeites Terra Pampa, de Bagé, por carência de mais pesquisas técnicas sobre questões climáticas e de solo, essa retomada não obteve sucesso. **Foram trazidas algumas espécies de clima mediterrâneo que não se adaptaram bem às nossas condições, isso ocasionou o fracasso da atividade naquela época. Ainda vemos alguns olivais em Rio Grande, Pelotas, Uruguaiana e Alegrete daquela fase, com árvores de 70, 75 anos**, explica Menezes.

O pesquisador e extensionista rural da Emater Eng. Florestal Msc. Antonio Carlos Leite de Borba destaca, também, a inicial falta de informações sobre a cultura das oliveiras. **De início não havia informações técnicas seguras sobre a implantação, manejo, colheita e industrialização**, comenta.

Retomada



Já nos anos 2000, a olivicultura voltou à pauta da agricultura gaúcha quando, em 2002, foi um dos temas do 4º Fórum de Fruticultura da Metade Sul. A partir daí, em Caçapava do Sul, com aporte financeiro do Governo do Estado, se iniciou a implantação de olivais, com mudas oriundas de um viveiro espanhol, ainda sem expressivo sucesso. **A pesquisa e a assistência técnica ainda não estavam bem desenvolvidas e essas plantações se basearam muito no clima de origem das mudas, sendo que temos muito mais chuva e solos que necessitavam correções, além de variedades de polinização, que lá não são necessárias, e espaçamento entre as plantas**, explica o Engenheiro Paulo Dipp, da Seap.

Os investimentos técnicos na formação de extensionistas rurais e pesquisadores da Emater e Embrapa e das universidades **para desenvolverem trabalhos de pesquisa e unidades de observação de campo dos plantios para avaliar as melhores técnicas e sistemas de produção** foram essenciais para a consolidação da cultura no Estado. Assim, em 2012, foi realizada a 1ª Abertura Oficial da Colheita da Oliva e criada a Câmara Setorial da Olivicultura.

Como estamos localizados dentro do Paralelo 30 a 45, paralelo este utilizado como referência da área cultivada com oliveiras no Hemisfério Norte, houve a retomada dos estudos com essa espécie no Rio Grande do Sul, por demanda apresentada à Embrapa pelo então ministro da Agricultura. Assim, a partir de 2006, há um retorno dos estudos com esta cultura na Embrapa Clima Temperado, o que culminou com o Zoneamento Edafoclimático da olivicultura para o Rio Grande do Sul em 2014, que identificou as áreas com possibilidade de cultivo com esta espécie no Estado, detalha Dr. Rogério Oliveira Jorge, da Embrapa.



Com o interesse dos produtores em investir nesta produção na Metade Sul do Estado, em 2015, o Governo do Estado lançou o Programa Pró-Oliva, seguido em 2017 pela criação do Instituto Brasileiro da Olivicultura (Ibraoliva). Logo após, com a Lei 15.309/2019, foi instituída a Rota das Oliveiras que incentiva o olivoturismo no RS. Em 2020, o Laboratório de Análises de Azeites, da Embrapa Clima Temperado, foi credenciado para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nas dependências do laboratório são feitas a análise e a classificação do azeite produzido no País, realizado pelo único laboratório brasileiro dedicado exclusivamente a este suporte, acreditado ao Inmetro e credenciado junto Mapa, explica o pesquisador Dr. Rogério Oliveira Jorge.



Todos esses investimentos trouxeram retorno e consolidaram a cultura. Constatam hoje, olivais plantados em 108 municípios, somando mais de 6 mil hectares em cultivo, dos 10 mil no País, com 321 produtores em atuação, segundo levantamento realizado pelo Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado. Ainda conforme os dados da Seapdr/RS, o Estado saiu de 58 mil litros de azeite de oliva, em 2018, para o recorde de 450 mil em 2022.

Um exemplo é a própria Terra Pampa, que saiu de 7 mil litros, produzidos em 2021, para 22 mil em 2022, com potencial de produção maior em todo o RS, visto que a oliveira começa a ostentar boa frutificação a partir do quarto ano. **Sabemos que as oliveiras gaúchas são muito novas ainda, então a tendência é que vá aumentando por muitos anos essas produções até chegarmos numa estabilidade. Conforme cresce a área folhear, a árvore vai produzindo mais, chegando ao décimo, 12º ano, quando ela vai estabilizar num patamar alto de frutos,** explica o Eng. Agrônomo Emerson Menezes.

Conforme o Eng. Florestal Antonio Carlos Leite de Borba, esta já é uma cadeia produtiva consolidada no Rio Grande. **Sem dúvida é um mercado consistente, já apresentando viveiros registrados na Seapdr que produzem mudas de qualidade, bem como a área de oliveiras tem experimentado um crescimento significativo nos últimos anos e a produção e premiação de azeites produzidos tem reconhecimento mundial da sua qualidade,** apontou.



Também destaca a elaboração de normas técnicas específicas para produção de mudas e padrões de qualidade de mudas de oliveiras aqui no Brasil, sendo que no RS existem três viveiros registrados no Ministério da Agricultura conforme pode-se verificar no site do programa Pró-Oliva da SEAPDR (<https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>).



Desafios

O setor está em crescimento, mas ainda enfrenta desafios, sendo o principal, segundo Borba, a adaptação de tecnologias de produção às condições ambientais do Rio Grande do Sul. **Temos o Uruguai como um modelo que pode ser utilizado, em vista da maior tradição e domínio tecnológico do cultivo da oliveira no país vizinho, com características edafoclimáticas semelhantes,** explica. Para ele, a disponibilidade de assistência técnica também é um gargalo, mas ressalta o forte trabalho para superá-lo. **A Emater/RS, a Embrapa, universidades, como UFSM, UFRGS, UFPEL, Unipampa, etc.), e Ibraoliva, em parceria com a SEAPDR, dentro da Câmara Setorial de Olivicultura e o Programa Pró-Oliva, vêm procurando envidar esforços para a capacitação de técnicos e agricultores para a produção de oliveiras no RS,** pontua Borba.

Os desafios impostos pelo clima e solo também são citados por Dr. Rogério Oliveira Jorge. **As condições em que esta cultura se desenvolve na sua região de origem é muito distinta das nossas condições. Vale dizer que esta cultura se desenvolve na Bacia do Mediterrâneo, em solos alcalinos e sob clima mediterrâneo, muito diferente dos nossos solos que, normalmente, são ácidos, e do clima que aqui apresenta um volume pluviométrico muito superior ao encontrado no ambiente mediterrâneo, o que implica que tenhamos um manejo diferente dos olivais em nossas condições. E essas informações ainda estão sendo geradas pelos estudos realizados pelas instituições de pesquisa e universidades que desenvolvem trabalhos com essa espécie no Estado,** destaca.

Mas o futuro é próspero, como indica Paulo Dipp. Para ele, o grande desafio do Pró-Oliva é que a olivicultura se consolide aqui no RS como uma atividade rentável e permanente. **Estamos no caminho certo, mas precisamos de mais pesquisas e ensaios, além de novas tecnologias para enfrentar as variadas condições de clima e solo. Hoje, no entanto, já temos um grande número de produtores que têm boa produção. Estamos trabalhando, então, nessa linha, procurando maior rentabilidade, fazendo com que a produtividade melhore ano a ano. Falta, porém, atingir níveis melhores, até porque a maioria dos pomares são jovens,** ensina.

Conforme explica, um levantamento realizado pela Secretaria de Agricultura verificou que dos seis mil hectares plantados, cerca de 40% ainda não estavam produzindo devido à pouca idade das árvores. **Temos, ainda, um caminho longo a ser trilhado para deixarmos a olivicultura como uma atividade consolidada e rentável, mas o potencial é grande e o mercado está todo aberto, pois somos um dos maiores importadores de azeite e azeitona, então mercado para isso existe,** finaliza.

Eng. Agrônomo Emerson Menezes

"Um dos nossos grandes desafios está em educar o consumidor para saber separar um azeite de qualidade de um de baixa qualidade, que estão ao mesmo lado na prateleira do supermercado, com preços muito diversos, mas são produtos muito diferentes e, assim, fazer com que este consumidor valorize o azeite nacional, pois sabemos que todo o produto gaúcho tem sido premiado em muitos concursos, em nível mundial, pelo seu frescor. Como temos uma produção ainda pequena, o tempo entre a colheita e a extração é muito restrito, o que favorece muito a qualidade do azeite. Uma vantagem que vamos ter por muito tempo em relação ao velho continente, onde temos excelentes azeites também."



Eng. Agrônomo Paulo Lipp João



"Toda a fruticultura exige bastante dos responsáveis técnicos e dos produtores em relação à tratamento, poda e manejo. Diferenciais que não tínhamos em relação às oliveiras. Agora, passados dez anos de produção, já temos um conhecimento muito melhor sobre como manejar um pomar diante das condições de mais chuvas, por termos um clima subtropical úmido, e solos mais ácidos que as terras alcalinas da Europa. Mas é uma atividade que exige mão de obra com conhecimento e muita assistência técnica."