



Estilo Gourmet
azeite

A Qualidade do Azeite de Oliva, um panorama do mercado mundial e brasileiro

Palestrante: MARCELO SCOFANO
marceloscofano@estilogourmet.com.br

2º Encontro Estadual e 2ª Reunião Técnica Nacional de Olivicultura
Pelotas/RS – 29 e 30 de novembro de 2016

Oliveiras e azeite de oliva na Espanha

✓ A superfície cultivada de oliveiras na Espanha é de 2.456.719 has., 1.480.161 (60,2%) na Andaluzia.

✓ Produção Nacional de Azeite de oliva: 1500 Tm. Andaluzia produz 75%.

✓ 26% da produção final agrária da Andaluzia.

✓ A indústria agroalimentar está formada por 1073 lagares



Azeite de oliva: Superfície mundial 2014

Espanha



25%
da superfície mundial

Evolução de Consumo no país

AZEITE: PERCEPÇÃO DO PRODUTO NO BRASIL (1990)

- Abertura do mercado em 1990
- Produto premium para uma classe de luxo
- Produto de qualidade
- Produto mais caro e direcionado para festas: Natal e Páscoa



Evolução de Consumo no país

AZEITE: PERCEPÇÃO DO PRODUTO NO BRASIL (2010)

- Produto premium mas com acessibilidade
- Produto de qualidade
- Produto saudável
- Diferentes sabores
- Abertura do mercado da gastronomia

Evolução de Consumo no país

CONSUMO DE AZEITE NO BRASIL (2014)

OLIVE OIL PRODUCTION AND CONSUMPTION



SOURCE: The International Olive Council (IOC), 2011/2012 Forecast Reports

400ml por pessoa /
ao ano – Consumo de
azeite no Brasil em 2014

30 ml por pessoa / ao
ano – Consumo de
azeite no Brasil em
2004

Parâmetros de qualidade do Azeite de Oliva Virgem

PADRÃO QUE DEFINE A QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA VIRGEM

Sumo oleoso obtido de azeitonas saudáveis e em perfeitas condições de maturidade, por métodos exclusivamente físicos e/ou mecânicos.

REGULAMENTO CE Nº 640/2008 DA COMISSÃO de 4 de junho.

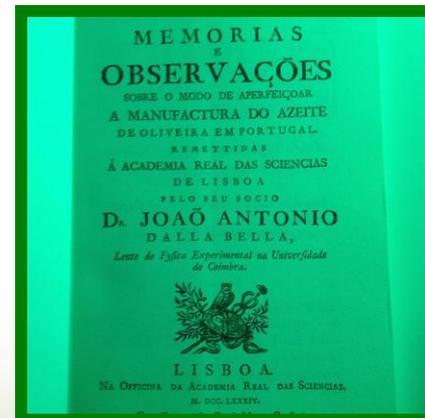
Classifica os azeites de oliva virgem em distintas categorias atendendo aos parâmetros físico-químicos e organolépticos.

	EXTRA	VIRGEM	LAMPANTE
Pontuação organoléptica	Mf>0	Mf>0, Md<3,5	Md> 3,5
Acidez livre (% ac. oléico)	≤ 0,8	≤ 2,0	> 2
Índice de peróxidos	≤ 20	≤ 20	--
Absorção U.V. (K 270)	≤ 0,22	≤ 0,25	--
Absorção U.V. (K 232)	≤ 2,50	≤ 2,60	--
Δ K	≤ 0,01	≤ 0,01	--



CE Nº 640/2008 DA COMISSÃO de 4 de junho.

Da produção milenar



Da predominância cultural



Da transformação cultural e/ou a escolha do produto a ser elaborado



Transformação que se inicia com cuidados do campo:



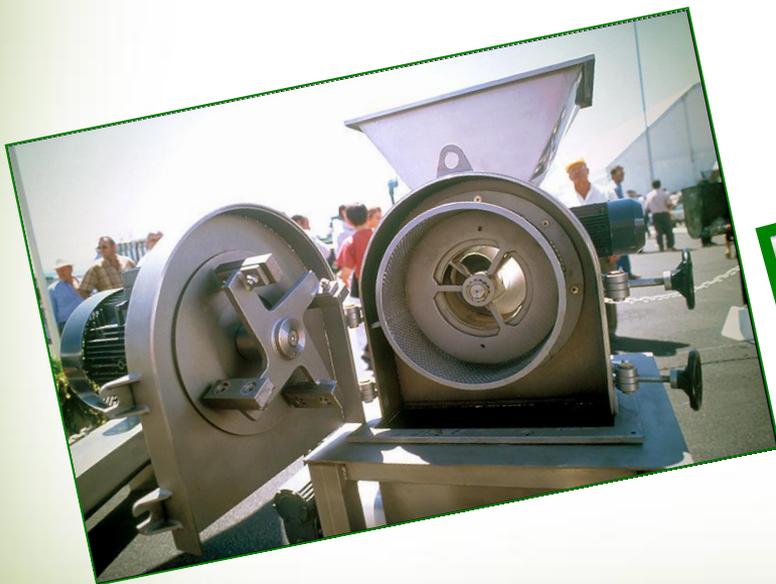
Aos processos no lagar



- Recepção
- Limpeza e lavagem
- Moagem
- Batido - tempo x temperatura
- Separação sólido-líquido
- Separação líquido-líquido
- Armazenamento



Recursos atuais - tecnologia



Do produto tradicional muito bem conhecido sensorialmente



Ao novo produto desconhecido pela imensa maioria



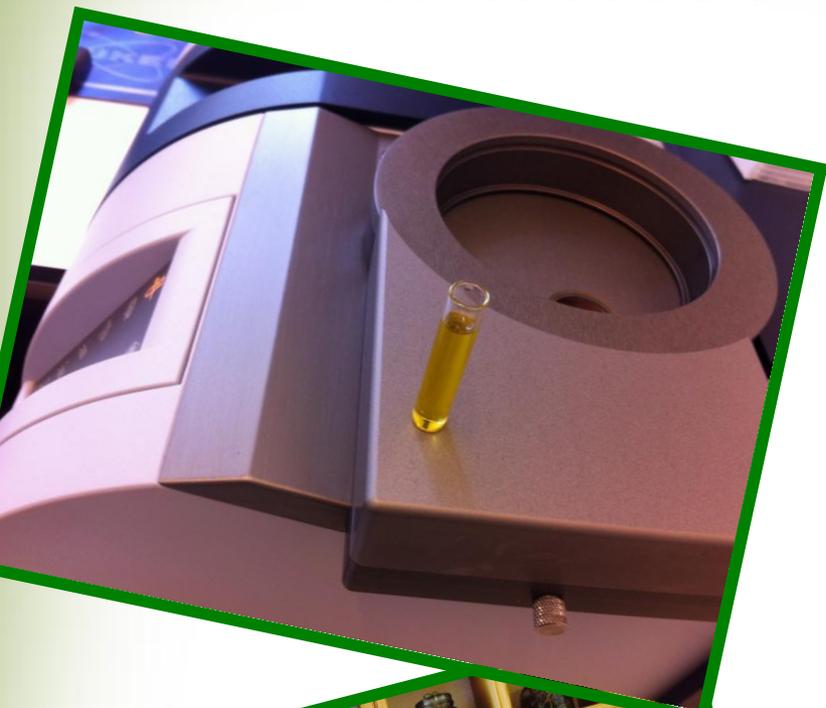
*E o novo produto brasileiro,
embora pouco conhecido,*



Já possui parâmetros de qualidade reconhecidos e interesse internacional



A necessidade da pesquisa e da educação



A formação dos concursos



A inserção cultural



As mudanças em curso no país



E no mundo





Estilo Gourmet
azeite

www.estilogourmetazeite.blogspot.com

