

O setor do Azeite em Portugal: retrato breve

O azeite desempenha um papel importante na cultura mediterrânica não só ao nível da sua dieta, mas também em termos simbólicos e até religiosos. Economicamente falando, o azeite foi uma das primeiras exportações do país e é um setor tradicional do tecido empresarial português. Isto está bem vincado no facto de um terço da capacidade de lagares existentes no país ainda ser posse de particulares ou de cooperativas. Aporta também como fonte de rendimento em áreas rurais, contribuindo para a coesão territorial. Neste artigo, pretendemos caracterizar alguns aspetos do setor e da sua evolução recente.

Importa antes de mais recordar a posição relativa de Portugal nesta indústria. Ao nível da produção, de acordo com dados da FAO, os países europeus da bacia do mediterrâneo são responsáveis por cerca de 65% da produção mundial, encabeçados por Espanha que é de forma destacada o maior produtor mundial e que por si só produz mais de 40% da quantidade total. Portugal, com uma produção na casa das 120 mil toneladas, é o oitavo, o que em termos de escala configura uma produção mais de dez vezes inferior à espanhola. Contudo, devemos frisar que tem ocorrido um crescimento significativo da quantidade e da qualidade do azeite produzido em Portugal. A CAGR da produção de azeite entre 2004 e 2014 foi de 3% e no período entre 2014 e 2021 disparou para 19% (25%, no caso do azeite de melhor qualidade, o virgem extra).¹ Atualmente, a produção de azeite virgem extra representa mais de 90% do total e em 2004 representava somente 55%. Para este incremento de produção concorreram vários fatores, mas destacamos dois. Primeiro, o aumento da cultura de olival intensivo e superintensivo² e da produção de azeitona via investimentos efetuados pela indústria na área que constitui o perímetro de rega do Alqueva. A região do Alentejo, que em 2004 produzia 32% do azeite nacional, passou a produzir 80% em 2021 numa superfície de olival que é somente metade da existente no país. Ou seja, no Alentejo, entre 2004 e 2021 e fruto do investimento no olival intensivo, a superfície cultivada cresceu 33% mas a produção de azeite cresceu mais de 1000%. Trata-se de um acréscimo de produtividade surpreendente, bem distinto das outras regiões do país e bem visível a partir do momento em que olival intensivo começa a dar rendimento³ (ver terceiro gráfico). Segundo

1. Com acidez até 0,8%.

2. O olival intensivo e superintensivo distingue-se do tradicional sobretudo pela densidade de plantação de oliveiras. No tradicional 50 a 100 árvores/ha; no intensivo 200 a 450 árvores/ha, e; no superintensivo 1500 a 2000 árvores/ha. Permitem também maior mecanização da colheita e menor período de tempo até os olivais chegarem ao seu pico de rendimento.

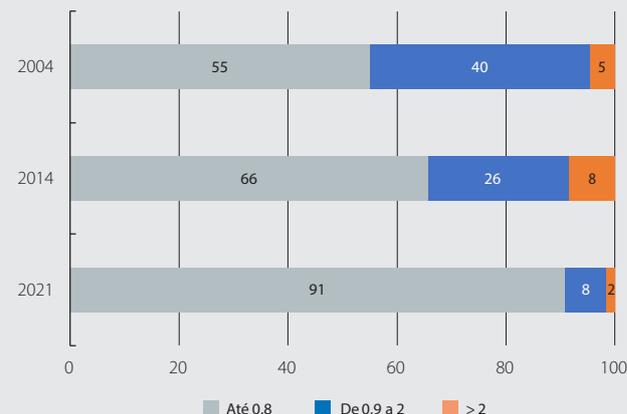
3. O início do enchimento da barragem do Alqueva deu-se em 2002 e um olival intensivo plantado nessa altura só atingirá o seu pico de rendimento 8 a 10 anos depois.

Produção de azeite por grau de acidez (Milhares de hectolitros)



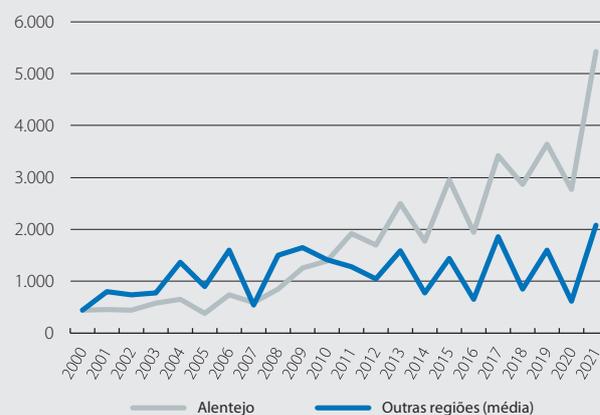
Fonte: BPI Research, com base nos dados do INE.

Produção de azeite por grau de acidez (Em % do total de hectolitros produzidos)



Fonte: BPI Research, com base nos dados do INE.

Produtividade de azeitona para azeite (kg/ha)



Fonte: BPI Research, com base nos dados do INE.

fator a destacar, a instalação de lagares com tecnologia mais moderna,⁴ permitindo obter uma maior produção em menos espaço e com menos processos manuais. Estes lagares são hoje mais de metade dos que se encontram em laboração e em 2004 a sua existência era residual. Em suma, podemos afirmar que em Portugal o setor caracteriza-se nos últimos anos por maior produção de azeitona e azeite (resultado do regadio possibilitado pelo Alqueva e do olival intensivo) e por uma maior mecanização em diversas fases da cadeia de valor.

Chegados a este nível de produção, Portugal apresenta um grau de auto-aprovisionamento de azeite superior a 180%,⁵ motivo de destaque por ser algo que não acontece em muitas categorias importantes de produtos do universo agroalimentar como as carnes (grau de aprovisionamento de 81,6%) ou as Leguminosas (18,6%), por exemplo. Isto permite ao país tornar-se um exportador líquido de azeite a partir de 2011 com um saldo comercial positivo superior a 300 milhões de euros; encontrando-se este produto entre os mais representativos das exportações agroalimentares nacionais (em valor), juntamente com o vinho, as frutas e o pescado. Espanha (38%), Brasil (33%) e Itália (18%) são os principais destinos do azeite exportado (em valor) e Espanha é também a origem quase exclusiva do azeite que importamos. Outro aspeto positivo a reter são os termos de troca deste produto, que nos são favoráveis como pode ser observado no último gráfico: em 2021 exportámos azeite a um preço médio de 3,2 euros por quilograma e importámos a 2,7 eur/Kg. Nestas métricas, Portugal compara bem inclusivamente com o país líder do mercado, Espanha apresentou entre 2015 e 2021 um preço médio de exportação de 3,22 eur/Kg face aos 3,42 eur/Kg de Portugal.

Não se pense, contudo, que a trajetória que apresentámos é isenta de melhorias e desafios. Em primeiro lugar a diversificação dos destinos de exportação – mais de 90% do valor exportado destina-se a quatro países – Espanha, Brasil, Itália e EUA. Depois, melhorar o posicionamento das marcas nacionais, colocando o produto mais como um bem diferenciado e menos como uma *commodity*, à semelhança do que têm feito os produtores italianos.⁶ Além disto, alcançar maior penetração em mercados que pagam um preço mais elevado pelo azeite, como a Alemanha.⁷ Em paralelo, cabe à indústria nacional ter o engenho de aproveitar alguns ventos de cauda para o setor: o azei-

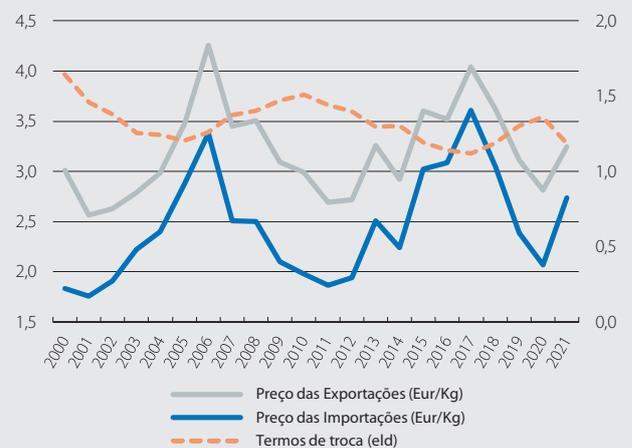
Balança comercial do azeite

(Milhões de euros)



Fonte: BPI Research, com base nos dados do INE.

Termos de troca do azeite português



Fonte: BPI Research, com base nos dados do INE.

te é hoje reconhecido como um produto benéfico para a saúde e o seu consumo tem crescido nos principais países que não são produtores, como os EUA e o Brasil.

Tiago Belejo Correia

4. Sistema de extração contínuo de duas fases.
 5. De acordo com as estatísticas agrícolas de 2021 do INE. O grau de auto-aprovisionamento é o rácio entre Produção doméstica e Consumo doméstico.
 6. O preço médio de exportação do azeite italiano entre 2015 e 2021 foi de 4,42 eur/kg.
 7. A Alemanha representou em 2021 apenas 0,5% do valor exportado de azeite Português, mas o preço médio de exportação entre 2015 e 2021 foi dos mais elevados: 4,07 eur/Kg.