

PRODUÇÃO BIOLÓGICA DE AZEITE EM PORTUGAL

ORGANIC OLIVE OIL PRODUCTION IN PORTUGAL

Jorge Ferreira

AGRO-SANUS, Assistência Técnica em Agricultura Biológica, Lda.

Calçada Moinho de Vento, 4-2ºD, 1150-236 Lisboa

Summary

Organic olive oil production is the most important one on organic farming in Portugal. Organic olive trees represents 21912 ha, 31,4% of all land certified area (69788 ha), according last available data from February 2002. It represents about 6,7% of all olive area in Portugal.

Almost all of the organic olive land is at the east region of the country, near Spain. It's also the poorest region. In the west side of Portugal there are olive trees but almost only on conventional farming.

It's a plant protection problem, specially olive fly (*Bactrocera oleae*). This fly has big populations in the west regions, very difficult to control.

Most of organic olive growers don't control any pest or disease. So, quality and quantity of organic olive oil is varying with pest and disease pressure, witch depends on climate conditions and regional varieties.

Portugal has different regional varieties of olives in the different regions. The east side of the country has three different regions – Trás-os-Montes, Beira Interior and Alentejo – from north to south. In each region there are different olive oil quality, according with local varieties.

This quality can be improved with plant protection measures. The first research work was done in the North (Trás-os-Montes), concerning beneficial insects, biological control and mass trapping.

1.Introdução

A agricultura biológica é um modo de produção em moderado crescimento em Portugal. A área total é de 69788 hectares (Fevereiro 2002), sendo o olival a segunda cultura em área (21912 hectares), depois das pastagens (Tabela 1). A área de olival biológico representa 31,4 % da área total em agricultura biológica e cerca de 6,7% de todo o olival do país.

Tabela 1 – Modo de produção biológico em Portugal, a15-02-2002 (ha)

Culturas	Área cultivada (ha)							
	Alentejo	Algarve	Beira Interior	Beira Litoral	Douro Minho	Ribatejo Oeste	Trás Montes	Total
Pastagem	11773	216	10580	14	186	653	3167	26589
Olival	14406	0	3426	3	0	49	4028	21912
Cereais e oleaginosas	6939	111	8373	28	9	140	224	15824
Frutos secos	282	2	171	0	3	23	1647	2128
Pousio (set-aside)	531	89	400	1	16	64	145	1246
Frutos frescos	196	259	256	18	13	41	269	1052
Vinha	62	31	251	38	41	76	275	774
Hortícolas	62	26	50	13	7	49	32	239
Plantas aromáticas	11	3	3	3	0	5	0	25

Total	34282	737	23510	118	275	1100	9787	69789
-------	-------	-----	-------	-----	-----	------	------	-------

Quase todo o olival biológico se situa no interior de Portugal, a leste, próximo de Espanha (Tabela 2).

São as regiões mais pobres e onde a produção biológica dá mais valor e viabilidade às produções agrícolas tradicionais, de que é exemplo a azeitona e o azeite.

Tabela 2 – A agricultura biológica no interior de Portugal – o olival

Regiões do interior	Área (ha)			
	Olival		Outras culturas	
	(ha)	(%)	(ha)	(%)
Alentejo, Beira Interior e Trás-os-Montes	21860	99,8	45719	95,5

Nas restantes regiões, principalmente no “Ribatejo e Oeste”, ao centro de Portugal, também há muito olival mas em produção convencional. A razão principal é a grande incidência de pragas e doenças, principalmente a mosca da azeitona (*Bactrocera oleae*) e a gafa (*Colletotrichum gloeosporioides*).

A maior parte dos olivicultores em modo de produção biológico não faz controlo de pragas e doenças, pelo que só produzem bom azeite nas regiões e nos anos mais favoráveis. Só em Trás-os-Montes (Nordeste de Portugal) a incidência de mosca é geralmente baixa, permitindo um boa qualidade de azeite com regularidade. Mais a sul, na Beira Interior e no Alentejo, esta praga ataca mais ou menos conforme as condições climáticas de cada ano.

A melhoria das práticas de protecção das plantas vai permitir melhorar a qualidade e a quantidade de azeite produzido. Isso passa por um maior trabalho de experimentação e assistência técnica, ainda numa fase inicial em Portugal. Finalmente em 2002, a assistência técnica à produção passa a ser obrigatória no âmbito das medidas agro-ambientais.

A produção regional de azeite de agricultura biológica é baseada em variedades tradicionais e diferentes em cada região, o que permite a obtenção de diferentes tipos de azeite.

2. Técnicas de produção

A fertilização do solo e da cultura é feita com adubos verdes (sovescio) e/ou bagaço de azeitona, e/ou estrumes de animais. No entanto, nem todos os agricultores aplicam estas técnicas regularmente. A protecção fitossanitária é ainda mais reduzida.

Em 12 olivicultores questionados recentemente, as práticas agrícolas de fertilização e protecção seguidas são indicadas na tabela 3.

Tabela 3 – Práticas de fertilização e protecção fitossanitária seguida pelos olivicultores em modo de produção biológico em Portugal.

Solo e fertilização		Protecção fitossanitária	
Prática agrícola	Taxa de aplicação (%)	Prática agrícola	Taxa de aplicação (%)
Adubo verde	50	Protecção dos auxiliares	83
Estrumes	33	Luta biológica / <i>Prays oleae</i>	0
Composto	33	Captura em massa / <i>Bactrocera oleae</i>	0
Outros fertilizantes	58	Cobre contra fungos	67
		Outros tratamentos	42

Esta situação revela algum incumprimento dos princípios de produção biológica (anexo I do regulamento CEE nº 2092/91, modificado) e carece de melhoria. Esta situação tem a ver com a falta de assistência técnica e, nalguns casos, com a não diferenciação de preço da azeitona e do azeite biológico em relação ao convencional.

Esta situação tem de ser alterada, pois se não o for, a produção biológica de azeite em Portugal não poderá crescer em qualidade e quantidade.

O combate à mosca (*B. oleae*) e à gafa (*C. gloeosporioides*) são essenciais mas carecem de maior experimentação, especialmente no primeiro caso.

3. Experimentação e demonstração

Até agora só uma projecto de experimentação e demonstração foi desenvolvido. Decorreu durante 3 anos (1998-2000) em Trás-os-Montes e tratou principalmente aspectos de protecção fitossanitária. Em resumo conclui-se o seguinte:

- a fauna auxiliar é abundante, principalmente as famílias *Anthocoridae*, *Miridae*, *Chrysopidae*, *Coccinellidae*, *Pteromalidae*, *Encyrtidae*, *Aphelinidae*, *Trichogrammatidae* e *Braconidae*;
- os insectos auxiliares presentes têm uma importante acção de controlo das pragas *Saissetia oleae* e *Prays oleae*, menos importante sobre *Bactrocera oleae*;
- a luta biológica com largadas de auxiliares é, por enquanto, excessivamente cara para aplicação no olival;
- a aplicação de *Bacillus thuringiensis* é eficaz no controlo de *Prays oleae*;
- a captura em massa com uma única aplicação anual da armadilha “Eco-trap”, na dose de 50 armadilhas/ha, reduziu o ataque de *Bactrocera oleae*, mas com menor eficácia na fase final do ciclo, próximo da colheita.

Outros projectos são necessários principalmente para melhorar o controlo de mosca, gafa e olho-de-pavão (*Spilocaea oleagina*).

A experimentação em técnicas de melhoria da fertilidade do solo e sua conservação é também necessária. Está a decorrer um trabalho de demonstração em compostagem de bagaço de azeitona (de lagar de duas fases) com folha de oliveira, em Moura, Alentejo. O objectivo principal é saber qual a melhor maneira de transformar estes dois resíduos orgânicos num fertilizante orgânico de qualidade para aplicação no olival.

4.As variedades de oliveira e os azeites

As diferentes regiões olivícolas têm diferentes variedades tradicionais. Estas representam ainda a maioria dos olivais nessas regiões, apesar da introdução de algumas variedades espanholas, em particular a Picual e a Blanqueta. As principais variedades portuguesas nas regiões de produção biológica de azeite, são as seguintes:

- Trás-os-Montes: Verdeal, Cobrançosa, Madural, Santulhana, Negrinha;
- Beira Interior: Bical, Galega;
- Alto Alentejo: Galega;
- Baixo Alentejo: Galega grada, Cordovil, Verdeal de Serpa.

Existem muitas outras variedades mas estas são as mais representativas.

A variedade Galega é a mais importante no país e produz um azeite com bastante frutado, com um atributo médio de folhas verdes, uma sensação quase imperceptível de amargo e uma percepção ligeira de picante.

A variedade Cobrançosa produz azeite com alguma semelhança aos da Galega, mas menos frutados, mais amargos e picantes.

Ambos os azeites são muito diferentes daquele obtido a partir da principal variedade espanhola – a Picual – que tem um frutado típico, pouco habitual em Portugal.

Em cada uma das principais regiões olivícolas existe uma denominação de origem protegida para o azeite produzido na região com as variedades tradicionais da mesma.

Nessas regiões o azeite de produção biológica pode ser rotulado também com essa denominação de origem.