

# Azeite, qual deles?

Pedro Santos, Pedro Falcato, Rui Almeida, Luís Mira  
CONSULAI . [www.consulai.com](http://www.consulai.com)

O consumidor não está informado sobre as diferenças entre os tipos de azeite disponíveis no mercado, nem sobre as diferentes utilizações a dar a cada denominação de venda que encontra nas prateleiras dos supermercados.

**Azeite Virgem Extra** é o azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos que não apresenta qualquer defeito organolético e acidez igual ou inferior a 0,8%. É o tipo de azeite mais indicado para temperar produtos alimentares e pode ser utilizado cru.

**Azeite Virgem** é o azeite obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos que apresenta acidez igual ou inferior a 2% (pode conter ligeiro defeito organolético). É o tipo de azeite mais indicado para entrar na confeção de produtos alimentares (sopas, grelhados, assados e refogados).

O produto com denominação de venda **Azeite** contém azeite refinado e azeite virgem é um produto constituído exclusivamente por azeites submetidos a um tratamento de refinação e por azeites obtidos diretamente de azeitonas, cuja acidez é igual ou inferior a 1%. É o tipo de azeite mais indicado para fritar dada a sua elevada resistência às altas temperaturas.

Os consumidores podem utilizar os diferentes azeites à sua disposição conforme preferirem. Mas, devem estar conscientes de que existem diferenças entre eles e que as características organoléticas e químicas dos diferentes azeites acarretam diferentes potenciais de utilização: cru, em sopas, em grelhados, em assados, em refogados, em estufados e também na pastelaria ou doçaria ou ainda para fritar.

A análise química e organolética dos azeites não deixa quaisquer dúvidas sobre os diferentes tipos de azeite, nomeadamente



porque avalia os parâmetros que permitem distingui-los (acidez, índice de peróxidos, absorvência no ultravioleta, teor em ceras e sensações desagradáveis – defeitos – de cheiro e sabor).

A acidez de um azeite é a quantidade de ácidos gordos livres expressa em percentagem de ácido oleico e é consequência do estado fitossanitário das azeitonas que lhe deram origem; o índice de peróxidos determina a oxidação de um azeite e a sua deterioração; a absorvência no ultravioleta permite identificar componentes estranhos num azeite; o teor em ceras é o parâmetro utilizado para verificar a genuinidade de um azeite e comprovar que não contém mistura com outras gorduras.

Pelas características intrínsecas e potencial de utilização dos diferentes azeites, o **Azeite Virgem Extra** tem um maior valor comercial do que o **Azeite Virgem** e este também tem maior valor comercial do que o **Azeite**. No entanto, nem sempre é assim e frequentemente se encontram à venda **Azeites Virgem Extra** a preços muito próximos, e por vezes idênticos aos do **Azeite**. Este facto prende-se muitas vezes com campanhas promocionais dos pontos de venda, mas noutras revela situações menos claras

que são detetadas e divulgadas pelos meios de comunicação de forma ineficiente, beneficiando os infratores.

As instituições de fiscalização, Portuguesas e de outros Países, que controlam a genuinidade dos azeites, detetam, com alguma frequência, fraudes envolvendo as diferentes tipologias de azeite. Por vezes são **Azeites Virgens** embalados sob a denominação de venda **Azeite Virgem Extra**, mas já foram detetadas fraudes em que se misturam outros óleos alimentares (e até não alimentares) com azeites, comercializando-os sob as denominações de venda **Azeite Virgem Extra** e **Azeite Virgem**.

Por outro lado, comprar uma embalagem de azeite de uma das marcas portuguesas de maior notoriedade, não assegura que o azeite seja português. Esse azeite pode ter sido embalado em Portugal, mas ter sido produzido noutro País, o que é mais um dos aspectos que só ajuda a confundir o consumidor e não defende a especificidade dos nossos azeites.

Uma forma de garantir a genuinidade do **Azeite Virgem Extra** e **Azeite Virgem** que o consumidor adquire, passa por escolher azeites cujo produtor também seja o responsável pelo embalamento. Normalmente, em Portugal, os produtores de azeite não possuem estruturas de refinação e só comercializam **Azeite Virgem Extra** e **Azeite Virgem**. Assim, ao adquirirmos um azeite de uma marca pouco conhecida, mas de um produtor e embalador como por exemplo uma Cooperativa de Olivicultores, estamos a contribuir para a garantia de genuinidade do azeite Português que adquirimos e em simultâneo a apoiar a agricultura nacional. 🇵🇹

**“Comprar uma embalagem de azeite de uma das marcas portuguesas de maior notoriedade, não assegura que o azeite seja português. Esse azeite pode ter sido embalado em Portugal, mas ter sido produzido noutro País, o que é mais um dos aspectos que só ajuda a confundir o consumidor e não defende a especificidade dos nossos azeites.”**