



Evolução e o cenário atual da olivicultura no Rio Grande do Sul

Mirna Yéssica Brasil Correa¹
Amanda Aguirre Vieira Baldassari²
Mygre Lopes da Silva³
Paulo Vanderlei Cassanego Junior⁴

Recebido em: 01-04-2025

Aceito em: 25-06-2025

Resumo

O crescimento da olivicultura no país é notável e vem recebendo incentivos financeiros e tecnológicos, os quais contribuíram para a ampliação do potencial de produção e consumo no Brasil. O Rio Grande do Sul destaca-se como um dos maiores produtores nacionais, com significativos investimentos tecnológicos e na ampliação da cadeia produtiva da oliveira, e, particularmente, do óleo de oliva. O objetivo da pesquisa que deu origem a este artigo foi realizar um estudo da evolução produtiva e do cenário atual da olivicultura no Rio Grande do Sul. Especificamente, pretende-se analisar as origens e o cenário atual do cultivo no estado, as características do plantio, a produção e as exportações da olivicultura gaúcha. Para tal, realizou-se uma revisão sistemática das pesquisas do setor e foram analisados os dados secundários das instituições ligados ao setor sobre os indicadores econômicos e as características produtivas da oliveira no estado. A partir da análise realizada, verificou-se que a oliveira passou a ter, nas duas últimas décadas, uma ampliação da sua área cultivada globalmente, inclusive no Brasil. Apesar do crescente destaque da produção de azeitonas e de azeites no estado gaúcho, esta produção ainda é majoritariamente destinada ao abastecimento do mercado interno.

Palavras-chave: Olivicultura. Óleo de oliva. Cultivo de oliveira. Azeitona. Oliva.

Evolution and current scenario of olive growing in Rio Grande do Sul

Abstract

The growth of olive growing in the country is notable and has been receiving financial and technological incentives, which have contributed to the expansion of the production and consumption potential in Brazil. Rio Grande do Sul stands out as one of the largest national producers, with significant technological investments and in the expansion of the olive production chain, and particularly of olive oil. The objective of the research that gave rise to this article was to conduct a study of the productive evolution and the current scenario of olive growing in Rio Grande do Sul. Specifically, the aim is to analyze the origins and the current scenario of cultivation in the state, the characteristics of planting and cultivation, production and exports of olive growing in Rio Grande do Sul. To this end, a systematic review of research in the sector was carried out and secondary data from institutions linked to the sector on economic and productive indicators were analyzed. Based on the analysis carried out, it was found that, in the last two decades, the area cultivated in olive trees has expanded globally, including in Brazil. Despite the growing importance of olive and olive oil production in the state of Rio Grande do Sul, this production is still mainly destined to supply the domestic market.

Key-words: Olive growing. Olive oil. Olive cultivation. Olives. Olive oil export.

¹ Mestranda em Administração no Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA) da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). mirnacorrea.aluno@unipampa.edu.br

² Acadêmica do Curso de Administração da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). amandabaldassari.aluno@unipampa.edu.br

³ Doutorado em Administração (UFSM). Professora do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA) da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). mygresilva@unipampa.edu.br

⁴ Doutorado em Administração (USP). Professor do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA) da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). paulojr@unipampa.edu.br

1 Introdução

A oliveira é uma árvore nativa do Sul do Cáucaso, compreendendo países como Irã, Síria e Palestina (Tejero; Da Rosa, 2020), que produz o fruto denominado de oliva ou de azeitona (este ainda é o mais utilizado no Brasil). A produção de óleo de oliva (ou azeite de oliva, porque o óleo é extraído da azeitona, fruto da oliveira) é um componente essencial do sistema agroalimentar na região do Mediterrâneo, ocupando uma parcela significativa das terras dedicadas à oliveira (*Olea europea* L.). Cerca de 87% dos 11,5 milhões de hectares globais destinados a essa cultura estão localizados nesta região, com aproximadamente 86,6% dessas terras dedicadas exclusivamente ao cultivo de oliveiras para a produção de azeite (Hernández et al., 2018).

A União Europeia se destaca como líder global na produção, consumo e exportação de azeite (óleo de oliva), com Espanha, Itália e Grécia contribuindo significativamente para cerca de 66% da produção total mundial (Comissão Europeia, 2021). No Brasil, em 2021, a maior parte do consumo de óleo de oliva foi proveniente de importação, uma vez que a produção nacional continua sendo limitada diante da alta demanda interna. O consumo de óleo de oliva (ou “azeite de oliva”) está em ascensão devido às suas propriedades nutricionais e aos benefícios para a saúde (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, 2023). O Rio Grande do Sul (RS) destaca-se entre os principais produtores da olivicultura do país. O estado passou de 17 para 80 rótulos de óleo de oliva, fato que indica o crescimento deste setor (Secretaria de Desenvolvimento Econômico, 2023).

Alguns estudos foram publicados sobre a olivicultura, tais como Ambrosini *et al.* (2019), Saueressing, Pinto e Schultz (2019), Da Silva *et al.* (2019), Tejero e Da Rosa (2020), Haag e Agne (2021) e Correa *et al.* (2022). Ambrosini *et al.* (2019) examinaram os hábitos de consumo, os critérios de escolha e preferências dos consumidores gaúchos em relação ao óleo de oliva. Saueressing, Pinto e Schultz (2019) investigaram o progresso da olivicultura no RS, considerando-a como um sistema agroindustrial. Da Silva *et al.* (2019) abordaram a olivicultura na região Sul do país, analisando o perfil dos produtores e suas motivações. Tejero e Da Rosa (2020) investigaram este setor no Sul do Brasil. Haag e Agne (2021) identificaram e detalharam o perfil do consumidor de óleo de oliva no município de Cachoeira do Sul (RS). Correa *et al.* (2022) realizaram uma análise da cadeia de suprimentos da organização OlivoPampa em Santana do Livramento (RS).

Contudo, como justificativa teórica, observa-se a escassez de pesquisas que realizem um panorama geral sobre a olivicultura sob diferentes prismas, das origens, do cultivo até a produção

e exportação. Como justificativa empírica, ao investigar este cultivo será possível fornecer *insights* valiosos para produtores, gestores públicos e demais interessados na olivicultura, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável das regiões onde o cultivo está inserido e ampliar a competitividade destas organizações.

A partir deste contexto, esta pesquisa tem como objetivo realizar um panorama sobre a olivicultura. Especificamente, pretende-se conhecer o surgimento deste cultivo do ponto de vista histórico, as suas origens no Brasil e no Rio Grande do Sul (RS), as características do plantio e cultivo, bem como produção e comércio internacional da olivicultura no RS.

O artigo está estruturado em sete seções, incluindo esta introdução. A segunda seção apresenta as origens da olivicultura. A terceira seção trata do surgimento da olivicultura no Brasil. A quarta seção refere-se à origem deste cultivo no RS. A quinta seção realiza uma síntese das principais características do plantio e cultivo. A sexta seção apresenta alguns indicadores sobre produção e comércio internacional do setor no RS. Por fim, na sétima seção, são apresentadas as principais contribuições desta investigação.

2 As origens da olivicultura

A planta, cientificamente denominada *Olea europaea L.*, é uma espécie nativa que tem acompanhado a jornada evolutiva humana. Ao longo dos séculos, ela tem se entrelaçado com o desenvolvimento das civilizações, surgindo pela primeira vez no Mediterrâneo Oriental. A oliveira é uma angiosperma de porte geralmente médio, com seu fruto característico, a oliva ou azeitona (termo de origem árabe), rico em óleo, pertencente à família *Oleaceae*. Raramente as oliveiras ultrapassam os 10 metros de altura. Sua presença na história remonta a milênios, sendo cultivada pelo homem há mais de 6.000 anos (Coutinho *et al.*, 2009).

Segundo Peneda (2009), a oliveira, em sua forma primitiva, remonta à Era Terciária e está localizada na Ásia Menor, possivelmente na Síria ou Palestina, onde foram encontrados vestígios de instalações de produção de azeite e fragmentos de vasos datados do início da Idade do Bronze. Portanto, sua origem é antiquíssima e não há registros precisos sobre a primeira oliveira no mundo. De forma complementar, a oliveira se originou em uma vasta região geográfica que abrange desde o sul do Cáucaso até as áreas montanhosas do Irã, Palestina e zona costeira da Síria, estendendo-se pelo Chipre até a Anatólia, e através do Egito, povoando as regiões circunvizinhas do Mediterrâneo (Civantos, 2008).

De acordo com estudos arqueológicos, foram descobertas folhas de oliveira fossilizadas em Cíclades e outras regiões da Grécia. Essas descobertas, analisadas por métodos modernos, indicam uma idade estimada entre 50 e 60 mil anos. Essa evidência comprova que a Grécia é uma das regiões ancestrais da oliveira (Gomes, 2018).

A utilização medicinal do azeite (óleo extraído da azeitona/oliva) foi empregada inclusive em rituais sagrados. Inspirados pelos ensinamentos de Hipócrates, farmacêuticos e boticários medievais prescreviam o óleo como remédio para uma variedade de enfermidades do corpo, da mente e do espírito. Por volta de 1850 a.C., os perfumes à base de azeite constituíam uma indústria próspera em Chipre, sendo exportados para todas as nações do Mediterrâneo (Muller, 2012).

A oliveira e o azeite também desempenharam papéis importantes na mitologia, nas escrituras sagradas e nas obras de arte de várias culturas. Entre os egípcios, por exemplo, as ânforas de azeite eram frequentemente colocadas nos túmulos como objetos de valor. No século V a.C., tanto os atenienses quanto os espartanos faziam uso do produto em banhos e nas atividades físicas, unguindo o corpo dos lutadores antes dos combates (Muller, 2012).

Em Roma, segundo Gomes (1979), era costume coroar a cabeça dos cidadãos ilustres e dos generais vitoriosos com ramos de oliveira durante os antigos Jogos Olímpicos. Os vencedores desses jogos, por sua vez, recebiam como prêmio um ramo de oliveira, cortado com uma faca de cabo de ouro, obtido de uma oliveira selvagem. Acredita-se que a vitalidade dessa árvore sagrada fosse transmitida ao destinatário por meio desse ramo (Potter, 2008).

Na Bíblia, a oliveira é mencionada em diversas passagens, sendo uma das mais conhecidas a referência ao Monte das Oliveiras, este monte é considerado sagrado pelas três principais religiões abraâmicas - judaísmo, cristianismo e islamismo - e foi o local onde Jesus ministrou seus ensinamentos. Além disso, a utilidade da oliveira vai além da produção de óleo comestível, sendo também empregada como combustível para luminárias, na fabricação de sabão e como alimento.

Isso evidencia o significativo valor econômico associado ao cultivo da oliveira, que era utilizada até mesmo como moeda de troca (Gomes, 2018). A prática de moeda de troca envolvia a produção de azeite a partir da moagem de azeitonas em lagares e moinhos de pedra. Esses moinhos, movidos por pessoas ou animais, trituravam as frutas, enquanto o bagaço resultante era levado para prensas hidráulicas. Nestas prensas, o óleo era extraído dos capachos cheios da pasta resultante da moagem (Planeta Olivo, 2019).

Este método de extração tornou-se obsoleto e é preservado em museus e fábricas de azeite, onde é exibido como peça decorativa. Desta forma, a oliveira, uma planta resistente e

ancestral, foi disseminada globalmente por mercadores e viajantes, incluindo expedições marítimas de portugueses e espanhóis que navegaram até as Américas, tornando seu fruto apreciado em todo o mundo (Gomes, 2018).

Ao longo dos tempos, o azeite, para além de seu uso na culinária, esteve intimamente ligado a cerimônias religiosas. Reconhecido como o "óleo sagrado" ou "óleo de oração", era coletado em locais sagrados por peregrinos medievais e transportado até suas residências. Era crença comum que o óleo empregado em lamparinas absorvesse a santidade dos santuários onde era queimado (Muller, 2012). O papel da oliveira e do azeite na economia dos países mediterrânicos foi significativo, e hoje em dia, sua importância se estende a nações com climas distintos da região do Mediterrâneo (Loumou; Giourga, 2003).

Ao lado do cultivo de uvas e cereais, a olivicultura representa uma atividade agrícola tradicional nestas áreas, contribuindo para a formação das características distintivas das paisagens agrícolas locais. A cultura da oliveira assume um significado simbólico que transcende fronteiras temporais e geográficas, influenciando diversos aspectos e tradições ligadas à vida das comunidades mediterrâneas (Polymerou-Kamilakis, 2006).

A partir de 1560, o cultivo da planta foi iniciado em países como México, Peru, Jamaica, Estados Unidos, Chile e Argentina. Posteriormente, olivais foram estabelecidos em regiões tão diversas quanto África do Sul, Austrália, Japão, China, Uruguai e Brasil. Essa expansão foi observada tanto em áreas com condições climáticas semelhantes às do Mediterrâneo quanto em regiões mais marginais (Wrege *et al.*, 2015). Experiências de adaptação também são observadas em regiões de países como Etiópia, Madagascar, Coreia do Sul e El Salvador, destacando que o cultivo da oliveira não se limita apenas às áreas mediterrâneas (Sánchez-Martínez, 2016).

Na América do Sul, as mudas de oliveira foram trazidas inicialmente do Chile para a Argentina por meio de uma expedição militar liderada pelo Capitão Diego de Alvarado, onde foram disseminadas por toda a região norte do território argentino, adaptando-se com sucesso a diferentes ambientes, especialmente em Arauco (La Rioja - Argentina) (Bontempo, 2008). Outra narrativa sugere que as mudas de oliveira foram trazidas diretamente da Espanha pelo Capitão Don Pedro de Alvarado em 1558, gerando incertezas sobre a origem das mudas nos países mencionados. Independentemente da origem, as mudas de oliveira foram disseminadas pelos territórios e fronteiras, alcançando países como Bolívia, Uruguai (1780), Guatemala e Brasil (Gomes, 2018). A seguir, apresenta-se a evolução da olivicultura no Brasil e, depois, no Rio Grande do Sul.

3 A olivicultura no Brasil

A olivicultura tem sido introduzida em outros estados do Brasil nos últimos anos, com diferentes níveis de tecnologia e investimento. Embora não haja um levantamento oficial sobre a área dedicada ao cultivo de oliveiras no país, estima-se que abrange aproximadamente 6 mil hectares. Devido às condições climáticas, a atividade encontrou espaço em áreas das regiões Sudeste e Sul, no entanto, o clima brasileiro não é considerado ideal para o desenvolvimento de variedades com valor comercial (Wrege *et al.*, 2015).

Após o término da Segunda Guerra Mundial em 1945, imigrantes europeus que se dirigiam ao Brasil trouxeram consigo mudas de oliveira e sementes de azeitona em suas bagagens. Foi nesse período que começaram a surgir olivais cultivados na região sul de Minas Gerais (MG) (Teramoto; Bertoncini; Praela-Pantano, 2010).

Em 2009, surgiu a Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (ASSOLIVE), congregando também produtores do estado de São Paulo. Nesta região, o setor conta com o respaldo da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, por meio do projeto Oliva SP, supervisionado pela Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, cuja missão é promover o conhecimento em todas as fases da produção (Teramoto; Bertoncini; Praela-Pantano, 2010).

No Paraná, além das iniciativas lideradas por produtores, o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/PR) conduz experimentos de validação da cultura da oliveira em municípios como São José dos Pinhais e Salto do Lontra. A Emater local estabeleceu colaboração com a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), que, desde 2006, implementou unidades de observação da cultura em diversas regiões do território catarinense. As avaliações técnicas realizadas revelaram bons resultados de produtividade de frutos e rendimento de azeite para três variedades (Arbequina; Arbosana; Koroneiki) cultivadas em quatro localidades de Santa Catarina (Da Croce *et al.*, 2016).

O estabelecimento de olivais também foi introduzido no nordeste brasileiro, especialmente em áreas dos estados da Bahia e de Pernambuco. As tentativas de cultivo da oliveira em regiões semiáridas foram iniciadas por meio de uma colaboração de pesquisa entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (EMBRAPA, 2005).

Apesar dos desafios relacionados à exigência de acumulação de horas de frio pela planta, Wrege *et al.* (2015) apontam que uma das condições que viabilizam o cultivo nessa região é o

regime de chuvas, com um total anual aproximado de 600 mm, similar às condições climáticas do Mediterrâneo, na Europa.

Após sua chegada ao Rio Grande do Sul (RS), em 1939, foram iniciados incentivos por parte do governo estadual para a implantação de oliveiras. Este esforço se materializou na importação de mudas da Argentina, que foram utilizadas em experimentos conduzidos nas Estações Experimentais localizadas em Rio Grande, Caxias, Santa Maria, Veranópolis e Farroupilha. Paralelamente, estudos experimentais foram realizados em Garibaldi e Sant’Ana do Livramento, onde diferentes “variedades” foram testadas (Jornal de Notícias, 1947).

Este fato evidencia que o estado pode ter sido pioneiro na introdução da olivicultura no Brasil, graças às suas condições climáticas favoráveis e vastas áreas disponíveis para a agricultura em comparação com outros estados. Em 1947, durante uma sessão na Assembleia Estadual, foram mencionadas as áreas que poderiam ser alvo de incentivo para o plantio de oliveiras. Destacou-se também, que essas áreas incluíam regiões climáticas específicas, como o Litoral, com exceção de Santa Vitória do Palmar; a depressão central; a Serra do Sudeste; as Missões do Planalto; e o Vale do Uruguai (Jornal de Notícias, 1947).

No ano seguinte, em 1948, o governador do estado instituiu o Serviço Oleícola com o objetivo de impulsionar a produção de oliveiras. Esse serviço tinha a função de monitorar e selecionar as variedades recomendadas para a produção futura. Além disso, realizava experimentos com diversas variedades de oliveiras para determinar quais se adaptavam melhor a cada região, contribuindo para definir as áreas de cultivo de oliveiras no estado. Esse setor estava diretamente subordinado à Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul, responsável por supervisionar e regulamentar as atividades relacionadas ao setor (Diário de Notícias/RS, 1954).

Em 1954, foi colhida a primeira safra gaúcha de azeitonas, em torno de 18 toneladas, que foram comercializadas com diversas fábricas de conservas na cidade de Rio Grande, no sul do estado. Neste mesmo período, enquanto o café despontava como a cultura mais promissora do Brasil, a oliveira já começava a ser reconhecida como uma cultura com potencial futuro e promissor, assim como o café em São Paulo e no norte do Paraná (Diário de Notícias/RS, 1954).

No Rio Grande do Sul foram estabelecidos viveiros especializados na produção de mudas das variedades recomendadas pelo Grupo Técnico de Pesquisadores e Extensionistas do Programa Estadual de Olivicultura (Almeida; Martins, 2022). Estas mudas foram cultivadas com padrões agronômicos de alta qualidade e tinham suporte completo para a implantação de oliveiras, incluindo serviços de instalação, assistência técnica, e fornecimento de insumos e equipamentos

de colheita. A produção foi impulsionada pela cooperação e intercâmbio de informações e conhecimentos, essenciais para o desenvolvimento do setor (Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, 2024).

Este desenvolvimento do setor reflete-se no consumo recente de azeite e de azeitonas, o qual atinge o valor per capita anual dos brasileiros de 0,35 litro de azeite e 512 gramas de azeitona. Estes números revelam um mercado com grande potencial, porém ainda carente de educação e conscientização do consumidor em relação à qualidade do óleo de oliva. Tal cenário serve como estímulo para os produtores nacionais, incentivando a produção interna e, conseqüentemente, reduzindo a dependência das importações (Vilar; Pereira, 2018).

Diante deste contexto histórico e cultural, compreender a olivicultura no Rio Grande do Sul torna-se essencial para explorar os aspectos econômicos, ambientais e sociais relacionados ao cultivo da oliveira nesta região.

4 A olivicultura no Rio Grande do Sul

A trajetória da olivicultura no Rio Grande do Sul vem desde o século passado, quando a cultura da oliveira foi oficialmente introduzida em 1948. No entanto, registros históricos revelam que o plantio de oliveiras já ocorria em diversas cidades do estado desde as décadas de 1930 e 1940 (Gobbato, 1945). No ano de 2007, já se observava um avanço significativo da olivicultura no estado, transformando este no maior produtor nacional de azeite. Municípios como Encruzilhada do Sul, Canguçu, Pinheiro Machado, Bagé, Cachoeira do Sul, Santana do Livramento, Caçapava do Sul, Viamão e São Gabriel se destacam neste cenário (Ambrosini *et al.*, 2022).

O potencial de expansão da olivicultura no Rio Grande do Sul é expressivo, uma vez que se estima que o estado possui aproximadamente um milhão de hectares aptos para o plantio de oliveiras, de acordo com o zoneamento edafoclimático (Alba; Flores; Wrege, 2013). Este crescimento é evidenciado pelos números do cadastro olivícola, que apontam um aumento significativo no número de olivicultores e na área plantada nos últimos anos.

Em 2017, foram cadastrados 145 olivicultores em 56 municípios, totalizando 3.464,6 hectares de plantio. Contudo, em 2022, o número de produtores aumentou para 321, distribuídos em 110 municípios, com 17 indústrias de processamento de óleo de oliva, conhecidas como lagares, operando no estado (Ambrosini *et al.*, 2022).

As variedades mais cultivadas de oliveiras no estado incluem a Arbequina, Koroneiki, Picual, Arbosana e Frantoio, sendo a Arbequina a mais destacada devido à sua adaptabilidade a

diferentes condições edafoclimáticas (Ambrosini *et al.*, 2022). Este cenário favorável impulsionou o reconhecimento das potencialidades da cadeia produtiva da olivicultura no estado, apesar dos desafios relacionados às novas formas de produção e consumo de azeite extravirgem no Brasil. No quadro 1 são evidenciados alguns marcos históricos importantes em relação ao desenvolvimento da olivicultura no Rio Grande do Sul a partir do ano de 2010.

Quadro 1- Marcos históricos da olivicultura no Rio Grande Sul

Ano	Acontecimento histórico
2010	A partir deste ano, os resultados de colheitas em alguns pomares começaram a surgir, trazendo incentivos e novos plantios.
2012	Realização da 1ª Abertura Oficial da Colheita da Oliva e criação a Câmara Setorial da Olivicultura.
2015	Lançamento do Programa Pró-Oliva que tem como objetivo apoiar os produtores no desenvolvimento, na consolidação e na organização da olivicultura no RS.
2017	Com o apoio dos integrantes da Câmara Setorial das Oliveiras foi criado o IBRAOLIVA – Instituto Brasileiro da Olivicultura, instituição fundamental para a organização dos produtores.
2019	Em abril, os produtores de azeite associados ao IBRAOLIVA e em parceria com a Secretaria Estadual da Agricultura promovem a Feira do Azeite Gaúcho que, desde então se realiza mensalmente no pátio da SEAPDR, no bairro Menino Deus, em Porto Alegre. No mesmo ano, foi instituída a Rota das Oliveiras, através da Lei 15.309, com a finalidade de incentivar o olivoturismo no RS.
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, atendendo pleito dos produtores do estado. Realização da 4ª edição do Encontro Estadual de Olivicultura que é promovido pelo Pró-Oliva juntamente da Embrapa, Emater e as universidades Unipampa, Ufpel, Ufrgs e UFSM, em novembro de 2020, com a participação de pesquisadores e assistentes técnicos do RS e do Instituto Nacional de Investigações Agrárias e da Faculdade de Agronomia do Uruguai, da EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais e da Universidade de Córdoba/Espanha.

Fonte: Elaborado pelos autores com base em dados de Pró-Oliva e Caye, Ruffoni e Ziegler, (2020).

Neste contexto, o Governo estadual implementou o Programa Estadual de Desenvolvimento da Olivicultura - "Pró-Oliva", com o objetivo de aumentar a produção de azeitonas e de azeite, consolidar a olivicultura no estado e promover a qualidade dos azeites gaúchos. Este programa mobiliza diversas instituições, como a Secretaria da Agricultura, Pecuária

e Desenvolvimento Rural, o Instituto Brasileiro de Olivicultura (IBRAOLIVA) e prefeituras municipais, visando a disponibilização de tecnologias, o incentivo à organização da cadeia produtiva e o acesso a linhas de crédito para os produtores (PRÓ-OLIVA, 2024). A criação da Câmara Setorial das Oliveiras é um exemplo desta cooperação, coordenando negociações e políticas para o desenvolvimento sustentável da olivicultura no estado. Na próxima seção, apresentam-se características do plantio e cultivo da olivicultura no rio Grande do Sul.

5 Características do plantio e do cultivo da olivicultura

O processo de implantação de um olival se inicia com a elaboração de um planejamento detalhado, que deve ser realizado com pelo menos dois anos de antecedência à instalação do olival. Este projeto demanda uma análise minuciosa da área selecionada, incluindo um levantamento do histórico agrícola prévio, com a identificação das culturas anteriormente cultivadas e a avaliação da ocorrência de doenças e pragas. É essencial verificar se a oliveira é suscetível a determinadas pragas, além de realizar um estudo do solo para identificar a presença de potenciais contaminantes, como metais pesados, que possam afetar a saúde das plantas e a qualidade dos frutos (Jorge, 2010).

Essa etapa inicial de planejamento visa garantir condições adequadas para o estabelecimento e desenvolvimento saudável do olival, promovendo uma produção sustentável e de alta qualidade. Assim, ao trabalhar com antecedência, há tempo suficiente para selecionar cuidadosamente o cultivar mais adequado para cada tipo de solo e clima específico. É importante ressaltar que as mudas devem ser adquiridas de viveiristas registrados. Importar mudas de outros países ou regiões sem origem conhecida pode representar um risco significativo, pois essas plantas podem estar contaminadas com doenças que não são presentes no local de plantio desejado, resultando na disseminação de novas pragas (Coutinho; Ribeiro; Capellaro, 2009).

Além disso, algumas variedades podem estar protegidas por patentes e direitos de propriedade intelectual, desconhecidos pelo produtor, o que poderia resultar em violações legais por falta de precaução. Portanto, a cautela na escolha e aquisição das mudas é fundamental para garantir o sucesso e a sustentabilidade do empreendimento agrícola (Jorge, 2010).

Não se estabelecem áreas prioritárias para o cultivo de oliveiras, mas sim regiões recomendadas ou desaconselhadas para tal empreendimento agrícola. Segundo dados técnicos, a oliveira demonstra sensibilidade à escassez de água durante períodos de estiagem, especialmente quando acompanhada por elevadas temperaturas, assim como à presença

excessiva de umidade, exemplificada pela água estagnada ao redor da base da planta, o que pode resultar na asfixia das raízes, fenômeno conhecido como asfixia radicular (OLIVOPAMPA, 2024). O estado se destaca como uma região com elevado potencial produtivo para a olivicultura. Isto se deve às suas características climáticas, marcadas por verões quentes e secos, e invernos de temperaturas amenas, condições climáticas que se harmonizam com o ciclo de floração das oliveiras e favorecem a obtenção de colheitas satisfatórias (Cardoso; Dias, 2018).

E, também, é relevante ressaltar que locais suscetíveis ao acúmulo de água e solos excessivamente férteis devem ser evitados para o cultivo de oliveiras. No caso de deficiência de nutrientes no solo, é recomendável a adição anual de 18 a 45 quilos de nitrogênio por hectare. No RS, o período preferencial para o plantio é entre os meses de setembro, outubro e novembro, quando há menor incidência de geadas, proporcionando condições mais favoráveis ao desenvolvimento das oliveiras (Coutinho; Ribeiro; Capellaro, 2009).

Uma das características mais marcantes da oliveira é sua notável longevidade, atribuída principalmente à formação de nódulos na base do tronco, que funcionam como reservatórios essenciais para a renovação das raízes, gemas e brotos da planta (Coutinho; Ribeiro; Cappellaro, 2009). O início da produção comercial ocorre a partir do terceiro ano após o plantio, alcançando sua capacidade máxima por volta do sétimo ano, com o auge da produção geralmente entre 10 e 50 anos.

A colheita representa a etapa final do processo de cultivo dos olivais, marcando o encerramento do ciclo anual de produção. É um momento crucial, pois uma colheita mal executada pode comprometer todo o esforço investido ao longo do ano, resultando em impactos negativos na quantidade e qualidade da safra final (Coutinho *et al.*, 2016), e representando de 30% a 60% dos custos totais de produção, quando consideradas as atividades de poda (Catalán, 2009).

No estado, para assegurar a qualidade do azeite, é recomendável iniciar a colheita das azeitonas entre meados de março e junho, período correspondente à maturação gradual dos frutos. O processo de floração tem início em setembro e termina no começo de outubro, alcançando sua plenitude no final de setembro, com duração média de três dias (Coutinho *et al.*, 2016). O momento ideal de colheita dos frutos varia de acordo com seu destino. Para extração de azeite, são colhidas azeitonas com coloração verde-palha, arroxeadas ou pretas, sendo que a tonalidade arroxeadas indica maior concentração de polifenóis, componentes cruciais para a qualidade do azeite.

Diversos fatores influenciam a decisão do olivicultor quanto à colheita, incluindo o grau de maturação, a facilidade de desprendimento dos frutos, a disponibilidade de mão de obra, as condições climáticas, a capacidade de entrega no lagar (se terceirizado), o transporte apropriado, entre outros (Almeida; Martins, 2022).

Em 2021, em muitos olivais brasileiros, especialmente no Rio Grande do Sul, a colheita foi antecipada devido à maturação precoce dos pomares, que foram estimulados pelas temperaturas mais elevadas durante o inverno. Isto resultou numa floração adiantada, prevista para setembro e outubro, mas ocorrendo entre agosto e setembro (IBRAOLIVA, 2021).

A colheita de azeitonas pode ser realizada manualmente, sendo o método mais tradicional. Consiste em passar a mão sobre os ramos para retirar os frutos, garantindo que as azeitonas não entrem em contato com o solo, evitando contaminação, danos e sujeira. No entanto, é um processo moroso (Coutinho; Ribeiro; Cappellaro, 2009). Uma alternativa é o método do vareio, no qual se utiliza uma vara robusta para golpear a copa da árvore, fazendo com que as azeitonas caiam sobre malhas de material plástico posicionadas sob as árvores. Apesar de gerar alta produtividade, este método não é muito recomendado pelos olivicultores devido ao risco de danificar as plantas (Almeida; Martins, 2022).

Entre os métodos mecanizados, destaca-se o uso da vara mecânica com pente vibratório na ponta, conhecida como vareio tradicional. Esta técnica golpeia as azeitonas, fazendo-as cair ao solo, garantindo uma colheita mais rentável e causando menos danos aos ramos e frutos. Além disso, a colheita pode ser realizada com o uso de máquinas vibradoras ou com um garrote, que consiste em um braço que segura o tronco e o faz vibrar. Este método economiza trabalho e mão de obra, mas requer um espaçamento adequado entre as árvores para permitir a entrada da máquina (Coutinho; Ribeiro; Cappellaro, 2009).

Para que o óleo de oliva seja comercializado no Brasil, deve atender aos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e ser acompanhado de um laudo. No Rio Grande do Sul, esse laudo pode ser emitido pelo laboratório da Embrapa Clima Temperado, em Pelotas, credenciado pelo MAPA para realizar análises físico-químicas do azeite. Estas análises incluem a medição de índices como acidez e peróxidos, que devem constar no rótulo do produto, garantindo sua conformidade com a legislação e sua adequação para consumo (IBRAOLIVA, 2021).

Quanto à distribuição e comercialização do óleo de oliva extravirgem, ainda prevalece o modelo de cadeia curta, com vendas realizadas em canais próprios, como sites e redes sociais

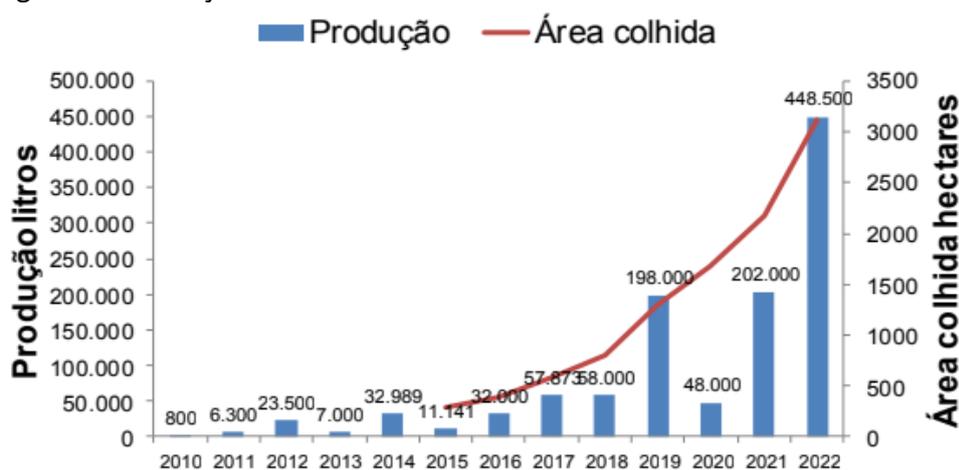
das empresas, venda direta nas propriedades, em lojas especializadas, empórios e pequenos supermercados (IBRAOLIVA, 2021).

Uma iniciativa que ganhou destaque, a partir de 2019, é a Feira do Azeite, realizada duas vezes por mês no Pátio da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul. Este evento, promovido em parceria entre o Estado e o IBRAOLIVA, reúne diversas marcas de azeites gaúchos e tem como objetivo aproximar produtores e consumidores, além de promover a cultura do azeite. A próxima seção trata da produção e do comércio internacional da olivicultura no RS.

6 A produção e o comércio internacional da olivicultura do Rio Grande do Sul

A partir de relatórios oficiais foram sintetizadas informações sobre a produção da olivicultura no estado. A figura 1 apresenta a produção do óleo de oliva e área colhida no estado.

Figura 1 - Produção de óleo de oliva e área colhida no Rio Grande do Sul



Fonte: Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (RS).

A figura 1 demonstra um crescimento da produção de óleo de oliva e da área colhida ao longo da série histórica. Este crescimento é corroborado pelos dados da tabela 1, apresentada a seguir. Conforme a tabela 1, verifica-se que a produção de azeites teve oscilações ao longo dos últimos 6 anos. Em 2019, a produção de óleo de oliva foi de 198 mil litros. Em 2020, a produção foi de 48 mil litros, uma redução de 75,76% devido às condições climáticas inapropriadas naquele ano, havendo um alto índice pluvial e baixa polinização (Costa *et al.*, 2021).

Tabela 1 - Produção de óleo de oliva de 2019 a 2024 no Rio Grande do Sul

Safra	Produção (em litros)	Número de fábricas/lagares
2019	198.000	11
2020	48.000	12
2021	202.000	14
2022	448.500	17
2023	580.228	22
2024	193.150	25

Fonte: Elaborado pelos autores a partir dos dados do Programa Estadual de Olivicultura – Pró-Oliva/RS.

Em 2021 houve recuperação da produção de óleo de oliva, totalizando 202 mil litros, este fato se repetiu nos anos seguintes, até 2023, onde totalizou 580,2 mil litros, sendo uma das safras com maior produção conforme a série histórica. O crescimento da produção nas safras de 2022/2023 ocorreu principalmente devido a fatores como a inserção de novas áreas de produção, melhorias na produtividade, trabalho dos produtores, aperfeiçoamento das técnicas e manejos, maior assistência e técnicas de resistência das oliveiras à estiagem (PRÓ-OLIVA, 2023).

Em 2024, a produção volta a cair para 193,1 mil litros, uma queda de 66,71% em relação ao ano anterior. Este fato pode estar relacionado ao pouco frio de maio a agosto, pouca dormência, antecipação das brotações, volume intenso de chuvas no momento de floração em setembro e novembro e ao ciclone com ventos fortes na época de floração (PRÓ-OLIVA, 2024).

Ainda que a produção tenha passado por algumas oscilações, de 2021 a 2024, verifica-se que a quantidade de fábricas (lagares) cresce em 78,57%, o que justifica o comportamento da produção de óleo de oliva. Este fato está relacionado aos maiores investimentos e pesquisas no setor, além das inovações tecnológicas na produção e os fatores naturais de clima e solo que têm se mostrado cada vez mais favoráveis (ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 2023). A Tabela 2 apresenta os maiores produtores de óleo de oliva do RS nas safras de 2023 e 2024.

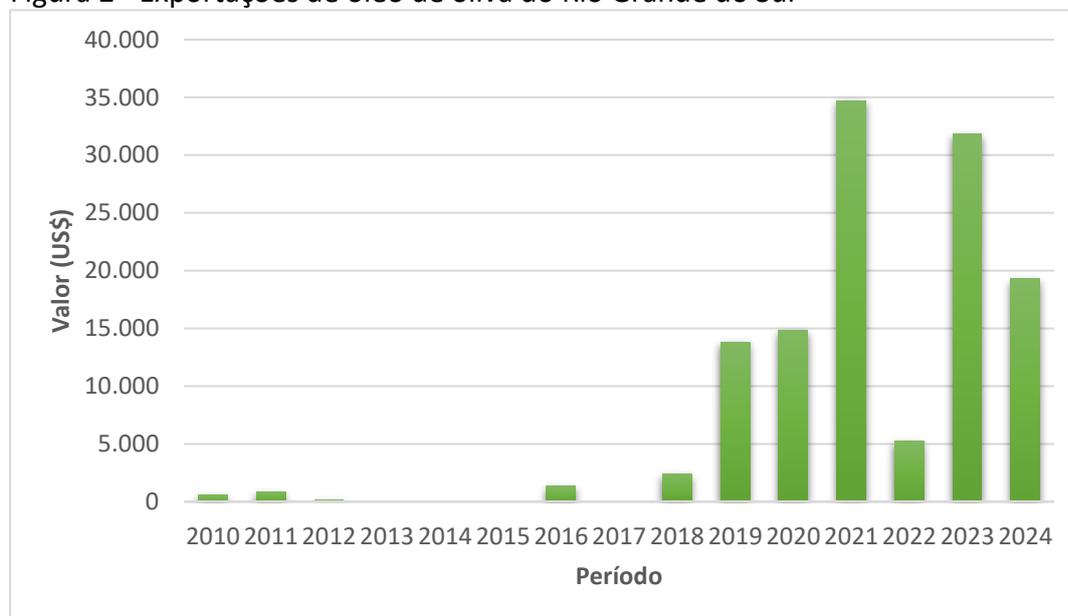
Tabela 2 - Maiores produtores de óleo de oliva do estado

Safra 2023	Safra 2024
1) Pinheiro Machado	1) Pinheiro Machado
2) Canguçu	2) Caçapava do Sul/São Sepé
3) Caçapava do Sul	3) Canguçu
4) Encruzilhada do Sul	4) Encruzilhada do Sul

Fonte: Elaborada pelos autores a partir dos dados do Programa Estadual de Olivicultura - Pró Oliva (RS) e Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (RS).

A partir da tabela 2, é possível observar que os maiores produtores estão localizados nos municípios de Pinheiro Machado, Caçapava do Sul, Canguçu e Encruzilhada do Sul. No que tange às exportações do setor, a Figura 2 apresenta as exportações do óleo de oliva no RS. Estes dados referem-se aos azeites de oliva virgem, extravirgem, refinado e outros.

Figura 2 - Exportações de óleo de oliva do Rio Grande do Sul



Fonte: Elaborada pelos autores a partir do Comex Stat (2025).

Nota: Descrição NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul) - 15092000, 15093000, 15099010, 15099090, 15091000, 15094000.

De acordo com a figura 2, verifica-se que as exportações de óleo de oliva no RS foram crescentes a partir de 2018. Contudo, em 2022, observa-se aumento da importação brasileira do azeite produzido na Espanha que neste ano foi de 17,30%, com aproximadamente 19 mil toneladas, refletindo um aumento de 10,75%, comparado aos valores de 2021 (Monitor Mercantil, 2023). Desta forma, percebe-se que, apesar do crescimento na produção nacional e gaúcha neste período, outros países ainda ocupam esta parcela do mercado de azeites no Brasil.

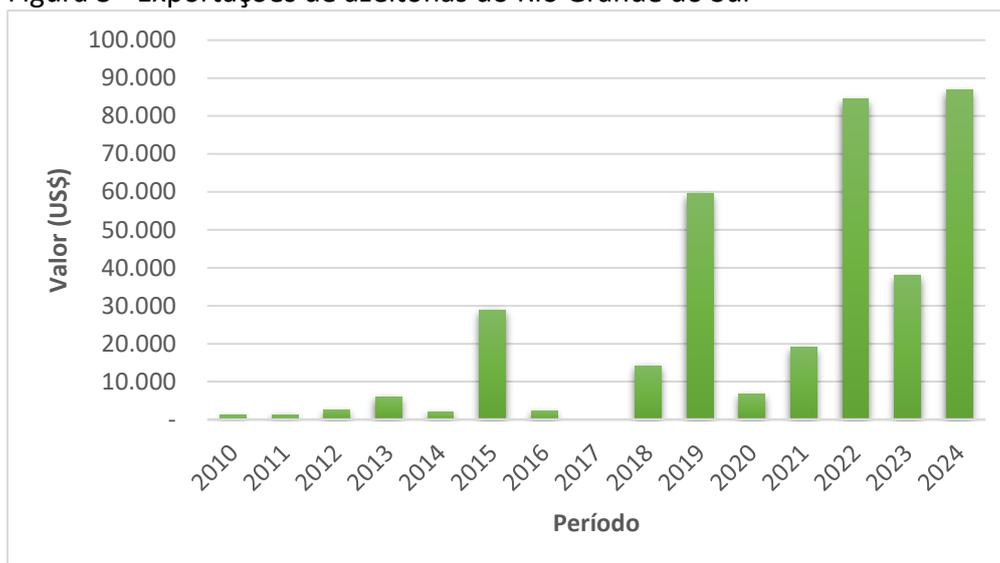
As exportações dos azeites virgem e extravirgem são consideradas de pequena quantidade, conforme especialistas, visto que o estado teria condições de plantar por volta de 1 milhão de hectares (Estado do Rio Grande do Sul, 2023). O aumento da exportação do óleo de oliva pode estar relacionado ao aumento da produção do produto, a qual ocorreu devido aos constantes investimentos, conforme destacado anteriormente.

Além disso, ressalta-se que o crescimento das exportações deste item está atrelado à qualidade dos óleos de oliva brasileiros no mercado internacional (FORBES, 2024). A redução das exportações de óleo de oliva, em 2024, deve-se excesso de chuvas do momento da floração até

a colheita o que acabou gerando uma quebra na produção de azeites de oliva na safra 2023/2024 (Estado do Rio Grande do Sul, 2024).

A figura 3 apresenta as exportações de azeitonas do estado no período de 2010 a 2024. Estes dados referem-se às azeitonas preparadas ou conservadas, frescas ou refrigeradas, conservadas com água salgada e outros produtos similares, tais como óleos obtidos da azeitona.

Figura 3 - Exportações de azeitonas do Rio Grande do Sul



Fonte: Elaborada pelos autores a partir de dados do Comex Stat (2025).

Nota: Descrição NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul) - 20057000, 07112010, 15101000, 15100000.

Os resultados apresentados na figura 3, sugerem que apenas alguns anos obtiveram destaque nas exportações deste produto, tais como 2019, 2022 e 2024. Os baixos valores de exportação podem estar relacionados ao consumo interno tanto das azeitonas quanto do próprio azeite extravirgem produzido no estado. Neste sentido, sabe-se que “(...) a produção anual abastece o mercado doméstico, em especial estados do Sul e Sudeste. A exportação ainda não está na previsão a curto prazo, mas é um foco de operação para o futuro.” (SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, 2023).

Ainda que existam alguns destaques em números, como anteriormente citado, não é possível considerar a exportação de azeitonas no Brasil relevante, visto que “o país ocupa a 32ª posição no ranking mundial” (FAO, 2022 apud Pavan, 2022, p.15). Os baixos valores de exportação do estado destes produtos acontecem porque o Brasil ainda é muito dependente das importações de outros países, mesmo que este cenário esteja sendo alterado gradualmente.

7 Considerações finais

O estudo teve como objetivo buscar dados e informações para descrever a evolução histórica e apresentar um panorama recente da olivicultura do Rio Grande do Sul, desde o surgimento deste cultivo do ponto de vista histórico, as suas origens no Brasil e no estado, incluindo as características do plantio e cultivo, a produção e o comércio internacional dos produtos derivados da olivicultura do estado.

A oliveira, uma espécie originária no Mediterrâneo Oriental, acompanha as civilizações ao redor do mundo durante diferentes períodos históricos, desempenhando papel importante na medicina, economia, religião e outros setores. A oliveira tornou-se apreciada no mundo todo e seu cultivo se estende para além do Mediterrâneo, mesmo em regiões onde se acreditava não existir condições climáticas favoráveis ao plantio, como é o caso de países como o Brasil.

Desde o momento em que o cultivo se iniciou em território brasileiro, diversos incentivos financeiros e tecnológicos vêm sendo aplicados em diferentes estados por órgãos do setor. O desenvolvimento deste setor influencia diretamente o consumo de azeite e azeitonas dos brasileiros, o que torna o país um mercado com potencial de crescimento.

O Rio Grande do Sul vem demonstrando que tem grande potencial de aumentar a sua produção e se destacar como o principal produtor nacional de óleo de oliva. O cenário favorável ao cultivo ampliou a cadeia produtiva no estado. Neste contexto, surgiu o "Pró-Oliva" com o intuito de incentivar a produção e a organização da cadeia produtiva da olivicultura no estado.

Quanto às características de cultivo e plantio, é possível destacar que a planta possui especificidades, necessitando de um planejamento de longo prazo para entender o histórico agrícola, o clima do local, o solo e a pré-existência de doenças e pragas. Além disso, a produção deve ser sustentável e alta qualidade para que atenda padrões internacionais de comercialização.

Em relação à produção e ao comércio internacional de azeitonas e azeites, é possível destacar que a produção do estado é crescente, embora o Brasil ainda dependa fortemente de importações de outros países. Assim, a produção gaúcha é absorvida principalmente pelo mercado interno brasileiro, mas está gradualmente adquirindo seu espaço no mercado externo.

Este estudo buscou dados sobre os olivais brasileiros e, em especial, do Rio Grande do Sul, visando oferecer informações que sejam relevantes para o meio acadêmico e para os técnicos, produtores, consumidores e outros órgãos interessados na olivicultura. Este cultivo apresenta potencial de crescimento no Brasil e, portanto, carece de estudos na área.

Como limitações do estudo é possível citar a escassez de informações sobre a produção e comércio exterior do setor. Além disso, há uma escassez de pesquisas relacionadas à temática, o que restringe a análise dos resultados. Sugere-se que pesquisas futuras abordem questões relacionadas a olivicultura dos estados brasileiros, realizem um panorama do comércio internacional de diferentes países, bem como aprofundem a análise das cadeias de suprimentos do setor.

Referências

ALBA, J. M. F.; FLORES, C. A.; WREGGE, M. S. (ed.). **Zoneamento edafoclimático da olivicultura para o Rio Grande do Sul**. Brasília: Embrapa, 2013. 67 p.

ALMEIDA, L; MARTINS, F. **Operador de processamento de frutas e hortaliças**. Guia (EJA – Integrada – Educação de Jovens e Adultos), Instituto Federal do Rio Grande do Norte – IFRN, 2022.

AMBROSINI, L. B.; DE BORBA, A. C. L.; BERTOLLO, A. M.; JOÃO, P. L.; DE OLIVEIRA, A. M. R. **Cadastro olivícola do Rio Grande do Sul 2022**. Porto Alegre: SEAPDR / DDP, 2022. 28 p. (Circular: divulgação técnica, 13). Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202208/25095747-circular-tecnica-13-cadastro-olivicola-2022-final.pdf> Acesso em: 03 maio. 2024.

AMBROSINI, L. B.; SPECH, S.; BLUME, R.; JOÃO, P. L. Pesquisa sobre hábitos de consumo e preferências dos consumidores com relação ao azeite de oliva no Rio Grande do Sul. **Pesquisa Agropecuária Gaúcha**, v. 25, n. 3, p. 17-35, 2019.

BONTEMPO, M. **Azeite de oliva: sabor, estética e saúde**. Editora Alaúde, 2008.

CARDOSO, C. S.; DIAS, M. F. P. **Cadeia da olivicultura**. [Pelotas: UFPEL], 2018. (Série Agronegócios do Sul). Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/gpeia/cadeiasprodutivas/-Link para download: https://wp.ufpel.edu.br/gpeia/files/2018/02/CADEIA-DAOLIVICULTURA-1.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2024.

CATALÁN, H. La recolección de la aceituna y su incidencia en la rentabilidad del olivar. **Revista Agropecuária y Ganadera**, Madrid, n. 924, p. 892-896, 2009.

CAYE, Aline; RUFFONI, Janaina; RIGHETTO ZIEGLER, Denise Dumoncel. **Sistema setorial de inovação no agronegócio: uma análise para a produção de azeite de oliva no RS**. Estud. econ., Bahía Blanca, v. 37, n. 75, p. 75-105, jul. 2020. Disponível em: https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2525-12952020000200004&lng=es&nrm=iso. Acesso em 18. fev. 2025.

CIVANTOS, L. **La olivicultura en el mundo y en España in Barranco**, D.; Fernández-Escobar, R.; Rallo, L. EL CULTIVO DEL OLIVO. 6ª edición, revisada y ampliada. Ediciones Mundi-Prensa, 2008. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=RR4KttgSc7oC&pg=PA11&dq=olivicult#v=onepage&q=olivicult&f=false> Acesso em 28 de mar. de 2024.

COMISSÃO EUROPEIA. Azeite da UE. 2021. Disponível online: https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country_pt. Acesso: mar. 2024.

CORREA, M. Y. B.; SILVA, M. L. da; CASSANEGO JUNIOR, P. V.; FLORES, S. A. M. Supply chain analysis: the case of an olive company. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 13, p. e234111335395, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i13.35395.

COSTA, C.P.; MENEZES, G.; FILHO, C. G. S.; SANTINI, F. G. T. A Olivicultura como fator potencial de desenvolvimento da região sul do Brasil – uma análise das últimas três Safras. In: XXIII ENPÓS – ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO, XXIII., 2021, Pelotas. **Anais...** cidade de publicação: editora, 2021. p. 1 – 4.

COUTINHO, E. F.; JORGE, R. O.; HAERTER, J. A.; COSTA, V. B. **Oliveira: aspectos técnicos e cultivo no Sul do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

COUTINHO, E. F.; RIBEIRO, F. C.; CAPPELLARO, T. H. (ed.). **Cultivo de oliveira (Olea europaea L.)**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, p. 1-125, 2009. (Sistema de Produção, 16). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/783494/cultivo-de-oliveira-olea-europaea-l> Acesso em: 29 mar. 2024.

DA CROCE, D. M.; BRUGNARA, E. C.; OLIVEIRA, V. P.; DIAS, C. R. Avaliação da produção e do rendimento de azeite das oliveiras Arbequina, Arbosana e Koroneiki em Santa Catarina. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 29, n. 1, p. 54-57, 2016.

DA SILVA, G. L.; NASCIMENTO, S. G. S.; BENITEZ, J. E. P.; DE AVILA, M. R. Olivicultura no Sul do Brasil: Um estudo acerca do perfil do produtor e motivações para impulsionar a produção. **Revista de Gestão do agronegócio da Unipampa**, v. 1, n. 1, p. 15-35, 2019.

DIÁRIO DE NOTÍCIAS. **O Brasil poderá tornar-se o maior produtor mundial de azeitonas e óleo de oliva**. 1954. Disponível em: <[https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093726_01&pesq=Di%C3%A1rio%20de%20Not%C3%ADcias%20\(RS\)%20de%2025/06/1954&pagfis=1](https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093726_01&pesq=Di%C3%A1rio%20de%20Not%C3%ADcias%20(RS)%20de%2025/06/1954&pagfis=1)>. Acesso em: 10 jun. de 2024.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Notícias: Embrapa Semi-Árido e Codevasf avaliam oliveiras para produção de azeitona e azeite**. Brasília, mar. 2005. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/17990011/embrapa-semi-arido-e-codevasf-avaliam--oliveiras-para-producao-de-azeitona-e-azeite>>. Acesso em: 29 mar. 2024.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Pesquisa atesta que Brasil produz azeite com padrão de qualidade internacional**. 2023. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/82458918/pesquisa-atesta-que-brasil-produz-azeite-com-padrao-de-qualidade-internacional>>. Acesso em: 20 abr. 2024.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Safra gaúcha de azeite de oliva bate recorde e registra mais de 580 mil litros em 2022/2023**. 3 de julho de 2023. Disponível em: <<https://www.estado.rs.gov.br/safra-gaucha-de-azeite-de-oliva-bate-recorde-e-registra-mais-de-580-mil-litros-em-2022-2023>>. Acesso em: 10 fev. 2025.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Câmara Setorial das Oliveiras apresenta números da safra 2023-2024**. Porto Alegre, 12 jun. 2024. Disponível em: <<https://www.estado.rs.gov.br/camara-setorial-das-oliveiras-apresenta-numeros-da-safra-2023-2024>>. Acesso em: 18 fev. 2025.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Maior produtor de azeite extravirgem do Brasil, RS projeta mais de 500 mil litros para 2023**. Porto Alegre, 15 de maio de 2023. Disponível em: <<https://www.estado.rs.gov.br/maior-produtor-de-azeite-extravirgem-do-brasil-rs-projeta-mais-de-500-mil-litros-para-2023>>. Acesso em: 18 fev. 2025.

FORBES, 2024. **Preço do azeite deve ser menor ao consumidor em 2025, mas ainda salgado.** 20, dez. 2024. Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbesagro/2024/12/preco-do-azeite-deve-ser-menor-ao-consumidor-em-2025-mas-ainda-salgado/>>. Acesso em: 18 fev. 2025.

GAUCHA ZH. **Safra de azeitonas é recorde no RS, mas rende apenas 0,3% do azeite consumido no país.** Gaucha ZH, 2019. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/campo-e-lavoura/noticia/2019/03/safra-de-azeitonas-e-recorde-no-rs-mas-rende-apenas-03-do-azeite-consumido-no-pais-cjtkf6jsr04cr01k0hgbkj013.html>>. Acesso em: 6 mar. 2025.

GOBBATO, C. Cultura da oliveira e noções sobre a industrialização das azeitonas. **Porto Alegre: Centro**, 1945.

GOMES, P. **A Olivicultura no Brasil**. 2ed. Ed. Nobel. São Paulo. 1979.

GOMES, L. S. **Produção de Oliveiras e diversificação produtiva: uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial**. 2018. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.

HAAG, G. G. M.; AGNE, C. L. A. C. L. Perfil do consumidor de azeite de oliva no município de Cachoeira do Sul–RS. **Salão Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão da Uergs (SIEPEX)**, 2021, v. 1, n. 10.

HERNÁNDEZ, JV; PEREIRA, J.E.; URIETA, D.; MENOR, A.; CAÑO, S.; BARREAL, J.; GÁMEZ, MDMV; POYATOS, RP. **Azeitona Internacional Crescendo: Análise e Resumo Mundial**; Fundação Caja Rural Jaén: Jaén, Espanha, 2018.

IBRAOLIVA - INSTITUTO BRASILEIRO DA OLIVICULTURA. **Regulamento do reconhecimento IbraOliva produto Premium RS origem e qualidade**. Porto Alegre: IBRAOLIVA, 2021. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202201/17153752-regulamento-ibraolivaproduto-premium-rs.pdf> >. Acesso em: 29 mar. 2024.

JORGE, R. O. **Caracterização de azeites virgem extra gourmet varietais e blends comercializados no mercado do Rio Grande do Sul**. 2010. 105 f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010.

JORNAL DE NOTÍCIAS, 1947. **Velhas relíquias**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=583138&pesq=oliveiras>>. Acesso em: 29 de mar. de 2024.

LOUMOU, A.; GIOURGA, C. Olive groves: the life and identify of the Mediterranean. **Agriculture and Human Values**, Dordrecht, v.20, n.1, p. 87-95, 2003.

MONITOR MERCANTIL. **Brasil importou 110 mil t de toneladas de azeite em 2022**. Monitor Mercantil, 2023. Disponível em: <<https://monitormercantil.com.br/brasil-importou-110-mil-t-de-toneladas-de-azeite-em-2022/>>. Acesso em: 06 mar. 2025.

MULLER, T. **Extravirgindade: O sublime e escandaloso mundo do azeite de oliva**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo. Ed. Tapioca. 2012.

OLIVOPAMPA. **Olivopampa, olivicultura de excelência**, 2024. Disponível em: <https://olivopampa.com.br/>. Acesso em: mar. de 2024.

PAVAN, Roberto Tardelli. **Azeitonas no mercado brasileiro: tipos de azeitona, consumo e importação**. 2022. 24 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Uberlândia, Patos de Minas, 2023.

PENEDA, A. J. F. **Optimização da fileira do olival na Herdade de Alcobaça**. Relatório de Estágio (Mestrado em Agricultura Sustentável) Instituto Politécnico de Portalegre – Escola Superior Agrária de Elvas, 2009. Disponível em: <<https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/9796/1/Tese%20Alfredo.pdf>> Acesso em: 28 de mar. de 2024.

PLANETA OLIVO. **Olivoteca**. 2019. Disponível em: <<https://www.planetaolivo.com/escolares/donde-estamos/olivoteca/>>. Acesso em: 28 de mar. de 2024.

POLYMEROU-KAMIKALIS, A. The culture of olive tree (Mediterranean World). In: BOSKOU, D. (Ed.). **Olive oil: chemistry and technology**. 2. ed. Champaign: AOCS Press, 2006.

POTTER, G. **Coração do Mediterrâneo**. 2008. Disponível em: <<https://clubebonsaidoalgarve.wordpress.com/wp-content/uploads/2009/11/microsoft-word-oliveiras-graham-potter.pdf>>. Acesso em: 28 de mar. de 2024.

PROGRAMA ESTADUAL DE OLIVICULTURA - PRÓ-OLIVA. **Olivicultura do RS Dados da Safra 2023/2024**. 2024. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>> Acesso em: 9 jan. 2025.

PROGRAMA ESTADUAL DE OLIVICULTURA - PRÓ-OLIVA. **Produção de azeites do RS - Safra 2022/2023**. 2023. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202308/17150335-olivicultura-do-rs-e-safra-de-azeites-2023.pdf>> Acesso em: 9 jan. 2025.

PRÓ-OLIVA. **Secretaria da agricultura, pecuária e desenvolvimento rural**, 2024. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>. Acesso em: 23 de mar. de 2024.

SÁNCHEZ-MARTÍNEZ, J. D. La expansión geográfica de la olivicultura en la globalización. In: CANTOS, J. O.; AMORÓS, A. M. R. (Eds.). **Libro jubilar en homenaje al profesor Antonio Gil Olcina** (pp. 553–570). Alicante, Spain: Publications from the University of Alicante, 2016.

SAUERESSING, D.; PINTO, A. T.; SCHULTZ, G. O desenvolvimento da olivicultura no Rio Grande do Sul: elementos de formação do sistema agroindustrial. **Extensão Rural**, v. 26 n. 1, jan./mar. 2019.

Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAPDR/RS. **Pró-Oliva**. 2024. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>. Acesso em: mar. 2024.

Secretaria Estadual Da Agricultura, Pecuária E Desenvolvimento Rural. **Nota técnica: Evolução da produção de azeite de oliva no RS: 2010 - 2022**. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>> Acesso em: 18 jan. 2025.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO. **Radiografia Agropecuária Gaúcha, 2023**. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/radiografia-da-agropecuaria-gaucha>> Acesso em: 9 jan. 2025.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. **RS é o maior produtor de azeite de oliva do Brasil**. 2023. Disponível em: <<https://desenvolvimento.rs.gov.br/rs-e-o-maior-produtor-de-azeite-de-oliva-do-brasil>>. Acesso em: 6 mar. 2025.

TEJERO, I; DA ROSA, A. Potencial da olivicultura no sul do Brasil. **Revista Científica Agropampa**, v. 1, n. 1, p. 114-123, 2020.

TERAMOTO, J. R. S.; BERTONCINI, E. I.; PRELA PANTANO, A. **Histórico da Introdução da Cultura da Oliveira no Brasil**. 2010. Disponível em: <http://www.infobibos.com.br/Artigos/2010_4/HistoricoOliveira/index.htm>. Acesso em 29 de mar. de 2024.

VILAR, J.; PEREIRA, J. E. **La olivicultura internacional Difusión histórica, análisis estratégico y visión descriptiva**. Fundación Caja Rural de Jaén. Espanha, 2018.

WREGE, M. S.; COUTINHO, E. F.; PANTANO, A. P.; JORGE, R. O. Distribuição potencial de oliveiras no Brasil e no mundo. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 37, n. 3, p. 656-666, set. 2015.