

ELEMENTOS ESTATÍSTICOS

AZEITE E ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS

A — PRODUÇÃO

A produção de óleos vegetais comestíveis no continente, nos últimos dez anos, expressa em toneladas e por campanhas, foi a que consta do quadro que segue (as campanhas para o azeite começam em 1 de Outubro de um ano e terminam em 30 de Setembro do ano seguinte. 1960 diz respeito à campanha de 1960-1961, e assim sucessivamente. As produções dos restantes óleos referem-se a anos civis).

Tipos	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969 ^(a)
Azeite	75 722	114 424	52 754	98 677	40 986	71 697	37 681	80 009	52 857	62 370
Óleo de amendoim	15 807	16 037	10 358	30 460	19 675	34 128	37 941	54 607	46 848	44 335
Óleo de bagaço de azeitona	—	—	—	—	—	4 450	4 574	2 895	7 139	3 783
Óleo de bolota	—	—	—	—	—	380	42	109	85	—
Óleo de grainha de uva	—	—	—	—	—	201	201	321	285	166
Óleo de gérmen de milho	—	—	—	—	—	518	1 130	1 042	1 288	1 282
Óleo de algodão	—	—	—	—	—	—	—	93	1 069	999
Óleo de semente de tomate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	269
Óleo de cártamo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	430
Óleo de girassol	—	—	—	—	—	—	—	—	—	757
Óleo alimentar (b)	—	—	—	—	—	523	2 127	3 597	3 444	4 954

(a) Todos os elementos referentes a este ano são provisórios.

(b) Resulta da mistura de matérias-primas diferentes.

Fontes de informação: Estatística Agrícola e Estatística Industrial.

Verifica-se que, de todos os óleos vegetais destinados à alimentação humana, o azeite, apesar da série de problemas que ultimamente têm surgido — mão-de-obra escassa e de custo elevado —, ocupa ainda um lugar destacado no conjunto das gorduras vegetais.

Sujeito a uma alternância de produção — a um ano de colheita elevada segue-se, normalmente, outro de menor volume (há áreas onde esta variação atinge valores da ordem dos 50 p. 100 —, contribui para a posição que ocupa a ancestralidade da cultura da oliveira em toda a bacia do Mediterrâneo, em contraste com a de certos óleos cuja introdução em Portugal é muito recente.

Mas é possível que, mantendo-se ou agravando-se a situação actual, o azeite comece a perder a primazia que detém. Serão, nesse momento, os novos óleos comestíveis que a irão ocupar, já porque em alguns deles é mais fácil mecanizar integralmente todo o seu ciclo, já porque a sua cultura é anual.

Dos restantes, o de amendoim é o de maior consumo — utilizado de há longa data, merece a preferência do consumidor, por ser o mais

conhecido — e é de notar que a sua produção tem vindo a aumentar, na proporção em que a do azeite decresce. Por outras palavras, tem sido um substituto do azeite, colmatando as produções deficitárias deste, a expensas de uma maior ou menor importação de matéria-prima ⁽¹⁾.

A alguns dos restantes óleos, ainda sem significado digno de registo pela sua recente entrada no consumo, afigura-se-nos estar reservado um futuro promissor, na medida em que, para além da integral mecanização que a cultura de alguns deles possibilita, esta é susceptível de cultivo na metrópole. Estarão neste caso os de gérmen de milho, de algodão, de girassol, de cártamo e de grainha de uva.

B — CONSUMO

O consumo de azeite e de óleos no período decorrente de 1960 a 1969, por anos civis, foi o que consta do quadro que segue:

Tipos	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969 ^(b)
Azeite (a)	79 623	80 980	90 861	58 245	97 777	52 131	63 072	33 282	58 710	41 491
Óleo de amendoim	17 303	15 098	10 577	33 968	22 249	38 378	45 959	62 187	54 957	48 216
Óleo de bagaço de azeitona	—	—	—	—	—	3 676	4 867	2 186	5 841	3 510
Óleo de bolota	—	—	—	—	—	369	42	104	80	7
Óleo de grainha de uva	—	—	—	—	—	34	179	110	76	35
Óleo de gérmen de milho	—	—	—	—	—	505	1 133	1 205	2 293	3 504
Óleo de algodão	—	—	—	—	—	—	—	66	999	928
Óleo de semente de tomate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	269
Óleo de cártamo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	248
Óleo de girassol	—	—	—	—	—	—	—	—	—	108
Óleo alimentar (c)	—	—	—	—	—	637	2 414	4 233	5 634	5 650

(a) O consumo do azeite foi calculado segundo a fórmula Produção + Importação — Exportação = Consumo, considerando as existências em poder do comércio, e é respeitante a anos civis, tal como os outros óleos.

(b) Todos os elementos referentes a este ano são provisórios.

(c) Resulta da mistura de matérias-primas diferentes.

Fonte de informação: Junta Nacional do Azeite.

Os valores indicados mostram que as maiores quantidades consumidas se referem ao azeite e ao óleo de amendoim.

Para além deste último ser um substituto daquele em anos de colheita insuficiente, acresce a importante circunstância de o seu custo ser mais baixo ⁽²⁾, mais acessível, portanto, a agregados familiares de débeis possibilidades económicas.

Por outro lado, o gosto e a apresentação de certos alimentos com ele confeccionados têm-se tornado cada vez mais correntes, e daí o seu maior consumo.

De referir, ainda, as quantidades de azeite e de óleo de amendoim utilizadas nas conservas de peixe — únicos óleos nelas admitidos.

⁽¹⁾ Em 1969 importou-se da Nigéria e da Gâmbia, para além da que veio da Guiné.

⁽²⁾ Azeite (extra — litro, 25\$50; fino — litro, 24\$50; corrente — litro, 23\$00); Óleo (litro, 17\$50).

Nos últimos dez anos foram as seguintes, expressas em toneladas:

Anos	Azeite	Óleo de amendoim
1960	8 397	0
1961	9 287	339
1962	10 561	1 455
1963	9 317	1 105
1964	12 045	1 164
1965	11 030	1 373
1966	9 838	818
1967	9 657	1 413
1968	7 099	1 716
1969 (a)	7 081	1 657

(a) Todos os elementos referentes a este ano são provisórios.

Como se compreende, a maior ou menor quantidade utilizada como molho de cobertura nas conservas é função do volume de peixe trabalhado e as quantidades indicadas mostram, com certa evidência, que se trata de uma indústria que, nos últimos anos, vem lutando com dificuldades no que se refere à obtenção de matéria-prima.

Indústria de tradições, quer pela qualidade e valor dos seus produtos, quer pelo que representa nos centros onde se instala como fonte de receita para a mão-de-obra local, sofre os reflexos do arcaísmo de processos de captura do peixe indispensável ao seu desenvolvimento.

C — EXPORTAÇÃO DE AZEITE (3)

Nos últimos dez anos as saídas de azeite foram as seguintes, em toneladas:

Anos	Ultramar	Estrangeiro	Totais
1960	3 828	765	4 593
1961	4 177	677	4 854
1962	4 399	12 546	16 945
1963	4 327	1 245	5 572
1964	5 426	781	6 207
1965	4 867	809	5 676
1966	5 196	2 080	7 276
1967	5 912	2 974	8 886
1968	6 531	3 486	10 017
1969 (a)	6 682	2 272	8 954

(a) Todos os elementos referentes a este ano são provisórios.

(3) Incluiu-se na designação geral de «exportação» a saída de azeite para as províncias ultramarinas.

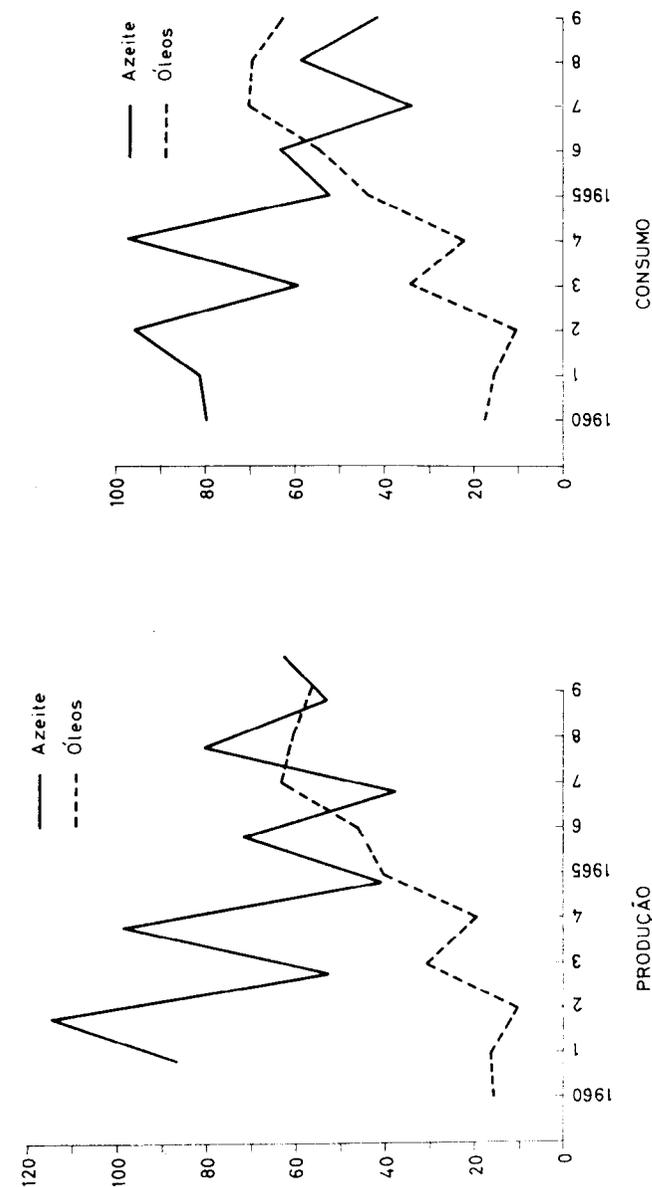


Fig. 1 --- Produção e consumo do país em milhares de toneladas.

Estes valores e os gráficos da figura 1 mostram como são reduzidas as quantidades «exportadas» e que Portugal consome, praticamente, todo o azeite que produz. Por outro lado, verifica-se que a maioria se destina ao ultramar português e que o acréscimo, embora pequeno, destas saídas deve ter por origem o aumento da presença de metropolitanos nas províncias ultramarinas. Quanto às quantidades exportadas para o estrangeiro, elas são reduzidas e as 12 546 t em 1962 — a maioria para a Itália, onde a colheita foi escassa nesse ano — são o reflexo da existência de reservas que transitaram do ano anterior, em que a colheita foi a maior dos últimos dez anos.

O problema da exportação do azeite português é complexo, apesar da sua excelente qualidade.

Se, por um lado, as produções — salvo as de raras campanhas — são apenas suficientes para o abastecimento interno, por outro, e não menos importante, o seu preço, por mais elevado, não permite competir nos mercados internacionais com o azeite de países também grandes produtores (*).

Ora, se, quanto a preços, a concorrência poderia vir a tornar-se realidade, mercê de protecções ou medidas especiais, já no que respeita às quantidades disponíveis para o efeito o problema se nos afigura difícil de resolver, a menos que se active a produção dos restantes óleos, destinando-os ao consumo interno, o que permitiria libertar as correspondentes quantidades de azeite para a exportação.

Se não é possível o aumento da produção de azeite, a curto prazo, através do alargamento da área do olival (uma oliveira só entra em pleno rendimento ao fim de alguns anos e nem todas as áreas são propícias à sua cultura) também as dificuldades crescentes na obtenção da mão-de-obra indispensável — a mecanização desta cultura apresenta-se difícil — constituem óbice de tomo.

Afigura-se-nos, até, que a actual área de olival acabará por se reduzir, confinando-se a regiões em que a produção seja simultaneamente de qualidade e em quantidade. Tornar-se-á, então, possível pagar salários elevados, o azeite passará a ser, ainda mais, um produto de eleição e estará para os outros óleos tal como hoje o vinho do Porto está para os vinhos de consumo corrente.

JOÃO PROENÇA RIBEIRO

(*) Nomeadamente a Espanha.