

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Administração e Turismo
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e
Sistemas Agroindustriais



Dissertação

Produção de Oliveiras e diversificação produtiva:
Uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial

Luciane da Silva Gomes

Pelotas, 2018

Luciane da Silva Gomes

Produção de Oliveiras e diversificação produtiva:

Uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial

Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais da Faculdade de Administração e Turismo e Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel da Universidade Federal de Pelotas, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais.

Orientadora Prof^a. Dr^a. Nádia Velleda Caldas
Coorientadora Prof^a. Dr^a. Shirley Grazieli da Silva Nascimento

Pelotas, 2018

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

G633p Gomes, Luciane da Silva

Produção de oliveiras e diversificação produtiva : uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial / Luciane da Silva Gomes ; Shirley Grazieli da Silva Nascimento, orientadora. — Pelotas, 2018.

186 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento territorial e sistemas agroindustriais, Faculdade de Administração e Turismo, Universidade Federal de Pelotas, 2018.

1. Olivicultura. 2. Diversificação. 3. Desenvolvimento territorial. I. Nascimento, Shirley Grazieli da Silva, orient. II. Título.

CDD : 633

Luciane da Silva Gomes

Produção de Oliveiras e diversificação produtiva: Uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial

Dissertação aprovada, como requisito, para obtenção do grau de Mestre em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Faculdade de Administração e Turismo e Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas.

Data da defesa: 09 de julho de 2018

Banca examinadora:

Prof^a. Dr^a. Nádia Velleda Caldas
Universidade Federal de Pelotas, UFPel (Orientadora)
Doutora em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas

Prof^a. Dr^a. Shirley Grazieli da Silva Nascimento
Universidade Federal de Pelotas, UFPel (Coorientadora)
Doutora em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas.

Prof. Dr. Jorge Enrique Pereira Benitez
Programa de Posgrado en Ciencias Agrarias de la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República - UDELAR
Doutor em Evolución y Ecología de la Universidad de Montpellier II

Prof. Dr. Mário Conill Gomes
Universidade Federal de Pelotas, UFPel
Doutor em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina

Prof^a. Dr^a. Fernanda Novo da Silva
Universidade Federal de Pelotas, UFPel
Doutora em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas.



Dedico este estudo aos meus tesouros: filhos e marido,
que de forma incondicional me acompanharam,
deram o apoio e colo na hora do choro.

Agradecimentos

Aos que confiaram na minha capacidade de seguir em frente, mesmo tendo tantas barreiras que só eu posso mensurar.

Ao meu marido, pela sua paciência, companheirismo, carinho e sabedoria, expressados nesses dias em que viagens, leituras, nos separaram, mas a cada momento junto sempre foi único.

Aos meus filhos que foram companheiros em muitas visitas, alegrando minha vida, mesmo em momentos que me fiz ausente.

A minha orientadora Shirley, amiga, dedicada, um anjo da guarda que não mediu esforços, com paciência, e incentivo acima de tudo, meu muito obrigada.

Aos professores membros da banca Prof. Dr. Jorge Henrique Pereira Benitez, pela disponibilidade, atenção e conhecimento.

A Prof. Dra. Fernanda Novo da Silva e prof. Dr. Mario Conill, pela contribuição à minha formação pós acadêmica durante essa jornada.

A minha sogra, mãe de todas as horas, pelas inúmeras palavras de incentivo, correrias junto com meu sogro para me dar o suporte nesta fase.

A minha amiga, Vanessa e sua família, que sempre que precisei cuidava dos meus bens mais preciosos, nesta caminhada, minha gratidão.

A vó Selma e a dinda Lili, pelas inúmeras vezes que me apoiaram quando eu precisei.

As amigas Letícia e Vivian, pelos conselhos e risadas.

A minha amiga Antonia Zago pela sabedoria e disponibilidade infinita.

A minha amiga Bruna, que me mostrou o mundo dos olivais e da apaixonante cultura.

A minha amiga Carmem, pelo apoio e palavras sensatas e amigas, principalmente na reta final.

Aos pesquisadores Emerson (FRUTITEC) e Edison (EMATER - Bagé) pela atenção e apoio.

As minhas amigas do sushi, risadas, dança, me tiraram da rotina e do stress para me mostrar que existe vida sim durante o mestrado.

Aos meus colegas e professores do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais meu obrigada, em especial ao

Secretário do programa André Cruz que inúmeras vezes, sempre atencioso e profissional em suas considerações.

Aos produtores entrevistados neste estudo, que me receberam com disponibilidade e sendo sempre atenciosos a cada informação solicitada.

À Elaine, Marina e Claudia, amigas de muitos estudos e risadas, obrigada.

"Quem só acredita no visível tem um mundo muito pequeno".

(Caio Fernando Abreu)

Resumo

GOMES, Luciane da Silva. **Produção de Oliveiras e diversificação produtiva: Uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial**, 2018. 186f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Faculdade de Administração e Turismo e Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

O cultivo de oliveiras, planta milenar, tem atraído muitos investidores no RS, nos últimos anos. Em virtude desse fato, este estudo busca analisar qual o perfil do produtor de oliveiras no Rio Grande do Sul, suas motivações, barreiras iniciais e atuais, bem como as expectativas em relação ao mercado para o ouro em forma de azeite. Fatores esses que, quando analisados em conjunto poderão refletir no desenvolvimento territorial. Programas/políticas existentes para fomentar essa nova cadeia produtiva que se forma, foram identificadas e descritas, detalhando a necessidade da retomada e ressalva a reestruturação para atender ao pequeno produtor favorecendo a diversificação produtiva de suas atividades. Para atingir os objetivos propostos foram identificados 132 produtores no estado e destes, 60 foram entrevistados, através de uma pesquisa qualitativa e descritiva com o intuito de descrever quem são os produtores e demais envolvidos na cadeia produtiva do azeite no RS. Conclui-se assim, que o produtor de oliveiras no RS são profissionais liberais de ambos os sexos e jovens, que não dependem da olivicultura, por terem atividades profissionais não ligadas ao meio rural. Ao contrário do que se pensa, o investimento é maior que o retorno inicial, uma vez que, é uma cultura com o retorno de longo prazo. Assim, ao pensar sobre o desenvolvimento territorial, demonstra que a cultura de oliveiras vem se estruturando, e que o reflexo é positivo, movimentando setores como turismo, logística, entre outros. E ainda há necessidade da troca de informações e conhecimento adaptados à realidade local, expandindo a cultura, favorecendo ao florestamento e reflorestamento de áreas sem condições de implantação de alguma cultura. Desse modo, e com o suporte necessário para o produtor, esse poderá seguir na cultura ou expandir seu pomar sendo que, em determinada região, conforme estudos edafoclimáticos, favorece o desenvolvimento territorial como uma opção de diversificação.

Palavras-Chave: Olivicultura; Diversificação; Desenvolvimento Territorial.

Resumen

GOMES, Luciane da Silva. **Producción de olivos y diversificación productiva: un enfoque sobre el potencial estratégico para el desarrollo territorial**, 2018. 186f. Disertación (Maestría en Desarrollo Territorial y Sistemas Agroindustriales) – Programa de Posgrado en Desarrollo Territorial y Sistemas Agroindustriales, Facultad de Administración y Turismo y Facultad de Agronomía, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

El cultivo de olivares, planta milenaria, ha atraído a muchos inversores en RS. En virtud de este hecho, este estudio busca analizar cuál es el perfil del productor de olivos en *Rio Grande do Sul*, sus motivaciones, barreras iniciales y actuales, así como las expectativas en relación al mercado para el oro en forma de aceite. Factores estos que, cuando se analizan en conjunto, pueden reflejar en el desarrollo territorial. Programas/políticas existentes para fomentar esta nueva cadena productiva que se forma fueron identificados y descritos, detallando la necesidad de la reanudación y resaltando la reestructuración para atender al pequeño productor favoreciendo la diversificación productiva de sus actividades. Para alcanzar los objetivos propuestos fueron identificados 132 productores en el estado y, de éstos, 60 fueron entrevistados a través de una investigación cualitativa y descriptiva con el propósito de describir quiénes son los productores y demás involucrados en la cadena productiva del aceite en el RS. Se concluye así que los productores de olivos en RS, profesionales liberales de ambos sexos y jóvenes, no dependen de la oleicultura, por tener actividades profesionales no vinculadas al medio rural. Al contrario de lo que se piensa, la inversión es mayor que el retorno inicial, ya que es un cultivo con el retorno a largo plazo. Así, al pensar sobre el desarrollo territorial, demuestra que el cultivo de olivos se está estructurando, y que el reflejo es positivo, moviendo sectores como el turismo, la logística, entre otros. Y aún hay necesidad del intercambio de informaciones y conocimientos adaptados a la realidad local, expandiendo el cultivo, favoreciendo la forestación y reforestación de áreas sin condiciones de implantación de algún cultivo. De este modo, y con el soporte necesario para el productor, se podría seguir con el cultivo y expandir las plantaciones y que en determinada región, según estudios edafoclimáticos, favorecer el desarrollo territorial como una opción de diversificación.

Palabras-clave: Olivicultura; Diversificación; Desarrollo territorial

Abstract

GOMES, Luciane da Silva. **Olive production and productive diversification: An approach on the strategic potential for territorial development**, 2018. 186f. Dissertation (Masters in Territorial Development and Agroindustrial Systems) - Postgraduate Program in Territorial Development and Agroindustrial Systems, Faculty of Administration and Tourism and School of Agronomy Eliseu Maciel, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2018.

The cultivation of olive trees, a millennial plant, has attracted many investors in the RS, in recent years. As a result of this fact, this study seeks to analyze the profile of olive producers in Rio Grande do Sul, their motivations, initial and current barriers, as well as market expectations for gold in the form of olive oil. These factors, when analyzed together, may reflect on territorial development. Existing programs / policies to foster this new production chain were identified and described, detailing the need for resumption and restructuring, in order to serve the smallholder, favoring the productive diversification of their activities. To reach the proposed objectives, 132 producers were identified in the state and of these, 60 were interviewed, through a qualitative and descriptive research in order to describe who are the producers and others involved in the oil production chain in RS. It is concluded, therefore, that the olive grower in RS, liberal professionals of both sexes and young people, who do not depend on olive growing, for having professional activities not linked to the rural environment. Contrary to popular belief, the investment is greater than the initial return, since it is a culture with a long-term return. Thus, when thinking about the territorial development, it shows that the culture of olive trees is being structured, and that the reflex is positive, moving sectors such as tourism, logistics, among others. And there is still a need for the exchange of information and knowledge adapted to the local reality, expanding the culture, favoring the afforestation and reforestation of areas without conditions of implantation of some culture. In this way, and with the necessary support for the producer, it can follow in the culture or expand its orchard and that in a certain region, according to edaphoclimatic studies, favors the territorial development as a diversification option.

Key words: Olive growing, Diversification, Territori Development

Lista de Figuras

Figura 1 - Folhas de Oliveira fossilizadas.....	30
Figura 2 – Imagem do moinho de pedra para a extração de azeite	32
Figura 3 - Imagem com a Indicação dos 58 países produtores de azeite de oliva nos cinco continentes.....	33
Figura 4 - Gráfico sobre a produção mundial de Azeite de oliva em 2017.	35
Figura 5 - Gráfico sobre a Produção x Superfície plantada com oliveiras em 2017. .	36
Figura 6 - Gráfico com a Produção e consumo em toneladas no período de 1990 a 2017.	37
Figura 7 - Imagem de estrato de matéria de jornal dando destaque para a Propriedade São Pedro – Uruguaiana/RS.....	44
Figura 8 - Imagem de estrato de matéria de jornal sobre as perspectivas da produção no RS.	45
Figura 9 - Mapa Ilustrativo com a representação das mudas distribuídas no RS no período de 1948 a 1958.	47
Figura 10 - Mapa ilustrativo com o zoneamento agroclimático para a olivicultura no RS.	49
Figura 11 - Mapa Ilustrativo sobre o Zoneamento edafoclimático no RS.	50
Figura 12 - Componentes do Convênio Brasil Próximo.....	55
Figura 13 - Foto da assinatura do convênio de cooperação.	57
Figura 14 – Imagem do recebimento de mudas para plantio	58
Figura 15 - Decreto que reduz a tributação de ICMS	60
Figura 16 - Ilustração com a localização produtores e lagares no RS.	70
Figura 17 - Gráfico com o desenvolvimento da população urbana e rural no RS de 1940 a 2010.	72
Figura 18 - Gráfico sobre a faixa etária.	75
Figura 19 – Gráfico que descreve o gênero dos produtores	76
Figura 20 - Gráfico com o Estado Civil.....	78
Figura 21 - Gráfico sobre a residência na propriedade	80
Figura 22 - Gráfico sobre a fonte de renda do produtor	82
Figura 23 - Gráfico ilustrativo com a fonte de investimento para a implantação de um olival	83

Figura 24 - Gráfico sobre a participação dos produtores em associação, sindicato ou instituto.....	85
Figura 25 - Gráfico sobre o auxílio de membros da família na propriedade.....	87
Figura 26 - Gráfico referente ao número de área com a plantação de oliveiras por produtor.....	89
Figura 27 - Gráfico referente ao tempo que cultiva oliveiras.....	93
Figura 28 - Gráfico referente se possui ou não produção.....	94
Figura 29 - Imagem da embalagem de azeitona de mesa.....	95
Figura 30 – Foto da azeitona da variedade Manzanilla.....	96
Figura 31 – Foto da azeitona da variedade Picual.....	96
Figura 32 - Gráfico com as variedades plantadas.....	97
Figura 33 - Foto azeite blend.....	98
Figura 34 - Foto azeite monovarietal.....	98
Figura 35 - Nuvem de palavras sobre as barreiras iniciais.....	103
Figura 36 - Foto de ovelhas em cercado para após irem à campo.....	104
Figura 37 - Imagem ilustrativa sobre o consórcio de ovinos na olivicultura.....	105
Figura 38 - Imagem de famílias envolvidas na colheita manual da azeitona em Portugal.....	109
Figura 39 - Foto do trator para colheita com o sistema de vibração do tronco.....	110
Figura 40 - foto dos trabalhadores colhendo as azeitonas que restaram na arvore após a colheita mecânica.....	110
Figura 41 - Foto da máquina vibradora e coletora de azeitonas.....	111
Figura 42 - Instituições financeiras credenciadas para o fornecimento de crédito via BNDES à olivicultura.....	113
Figura 43 - Foto da estrada de acesso a estrada principal até uma propriedade....	117
Figura 44 - Foto da estrada de acesso ao produtor vinte e oito em um trajeto de 4500 metros da estrada principal até a propriedade.....	117
Figura 45 - Imagem do extrato de anúncio em Jornal A OPINIÃO PÚBLICA (RS) que chama a atenção para a qualidade e idoneidade do produto.....	119
Figura 46 - Imagem de extrato de jornal sobre a fraude de azeites no Rio de Janeiro.....	120
Figura 47 - Foto de um azeite tipo extra virgem.....	123
Figura 48 - Print da página do programa Pró – Azeite.....	124

Figura 49 - Gráfico com a importação de Azeite para o Brasil no período de 1980 a 2016 (quantidade x 1.000 toneladas).	125
Figura 50 - Azeite Nova Oliva importado no Chile.....	126
Figura 51 - Azeite Pequenas partilhas importado no Portugal.	126
Figura 52 - Foto de amostra de 55 ml para divulgação da marca em eventos e restaurantes.	128
Figura 53 - Imagem de Oliva de Chocolate com azeite.....	128
Figura 54 – Fotos em composé com Azeites de Cachoeira do Sul e Caçapava do Sul	129
Figura 55 - Fotos em composé com Azeites de Dom Pedrito, Candiota, Sant’Ana do Livramento e Canguçu.	129
Figura 56 - Fotos em composé com Azeites de São Gabriel, Pinheiro Machado, São Sepé, Formigueiro e Aceguá.....	130
Figura 57 - Fotos em composé com os futuros lançamentos dos azeites de Sant’Ana do Livramento, Caçapava do Sul e Gramado.....	130
Figura 58 - Imagem da Fachada da Loja Empório do Azeite, Gramado – RS.	131
Figura 59 - Foto dos Cânions de Pedras Brancas (Linha Nova), interior do município de Gramado. Com vistas para Caxias do Sul, Nova Petrópolis e interior de Gramado.	133
Figura 60 - Foto com a vista da mini fazenda com casas de madeira pequenas. ...	133
Figura 61 - Nuvem referente ao analisar aonde estão as oportunidades na olivicultura.	137
Figura 62 - Print de site que vende mudas pela internet.	139
Figura 63 - Print de site que vende mudas pela internet.	140
Figura 64 - Foto panorâmica da abertura da 7 ^o colheita em Encruzilhada do Sul...	144
Figura 65 - Foto do convite digital para a visita em Mello – Uruguai.	145
Figura 66 - Foto da visita de produtores do Brasil no início do processo de produção do azeite.....	146
Figura 67 - Foto Integração de produtores Brasil e Uruguai em 17 de março de 2018.	146
Figura 68 - Foto do gado no campo como principal atividade da propriedade (diversificação).	148
Figura 69 - Evento realizado junto a programação do IV Festival Binacional de Enogastronomia.	152

Figura 70 - Foto dos acadêmicos do curso de Gastronomia da UFCSPA.	153
Figura 71 - Sabonete elaborado a partir do azeite de oliva.....	154

Lista de Quadros

Quadro 1 - Desafios da olivicultura no Brasil.....	61
Quadro 2 - Azeites de Oliva no RS e a localidade.	73
Quadro 3 - Variedade, origem e sabor do azeite.....	97
Quadro 4 - Motivações para o plantio de oliveiras.	101
Quadro 5 - Barreiras iniciais referente ao financiamento e mão de obra especializada.	112
Quadro 6 - Azeites reprovados após análise.....	121
Quadro 7 - Azeites aprovados após análise.....	122
Quadro 8 - Respostas referente a comercialização do azeite e perspectivas.	127
Quadro 9 - A olivicultura como forma de desenvolvimento.	141

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Produção mundial de oliva de 1990 a 2017 (x 1000 toneladas).....	36
Tabela 2 - Importação de azeite de oliva e azeitona de mesa no período de 1849 a 1880.	38
Tabela 3 - Importação de azeite de oliva e azeitona de mesa no período de 1935 até junho de 1943 no RS.....	39
Tabela 4 - Produção Nacional de Azeitonas por Estado produtor no Brasil.	41
Tabela 5 - Distribuição de mudas de 1954 a 1959.	46
Tabela 6 - Área cultivada com Oliveiras no RS no período de 2005 a 2017.	51
Tabela 7 - Produtor, localidade e tempo de cada entrevista.	66
Tabela 8 - Caracterização dos atores, cidade x hectares plantados.	68
Tabela 9 - Profissão x número de profissionais.....	79
Tabela 10 - Número de Produtores x área total da propriedade.	89
Tabela 11 - Análise da área total x área com olival x % de aproveitamento e % representando a área total x área geral.	90

Lista de Siglas

ABMRA - Associação Brasileira de Marketing Rural e Agronegócio

AOC - Associação de Olivicultores de Caçapava do Sul

ARGOS – Associação Rio-Grandense de Olivicultores (Caçapava do Sul).

ASOLUR - Asociación Olivícola del Uruguay

BNDES - Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social

CEFCOIA - Comissão de Estudo de Fomento do Cultivo da Oliveira e Industrialização de Azeitonas

COI – CONSELHO OLEICOLA INTERNACIONAL

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

FEAPER - Fundo para Pequenos Estabelecimentos Rurais

FEPAGRO - Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária

FINAME - Agência Especial de Financiamento Industrial

IBRAOLIVA – Instituto Brasileiro de Olivicultura

IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho

ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços.

IFSUL - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense

INIA – Instituto Nacional de Investigacion Agropecuaria

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PIB – Produto Interno Bruto

OLISUL - Associação dos Produtores de Olivicultura de Caçapava do Sul

RS – Rio Grande do Sul

SEAPI - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

UDELAR - Universidad de la República

UFCSPA - Universidade de Ciências da Saúde de Porto Alegre

UFPEL – Universidade Federal de Pelotas

UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa

URCAMP - Universidade da Região de Campanha

Sumário

1	Introdução.....	23
2	Objetivos	28
2.1	Objetivo Geral.....	28
2.2	Objetivos específicos.....	28
3	Revisão de Literatura	29
3.1	Oliveiras: a Origem	29
3.2	O cultivo de Oliveiras no mundo	33
3.3	O cultivo de oliveiras no Brasil	38
3.4	Oliveiras no Rio Grande do Sul.....	42
3.5	Desenvolvimento territorial	51
3.5.1	Políticas de incentivo à cultura da olivicultura e o desenvolvimento territorial no RS	53
3.5.1.1	Convênio Brasil Próximo: Fomento à Olivicultura	54
3.5.1.2	Pró-oliva: Política de Incentivo	59
3.6	Desafios da Olivicultura para o Brasil.....	61
4	Metodologia	64
4.1	Procedimentos e Método de coleta de dados.....	64
4.2	Definição dos atores da pesquisa	67
4.3	Universo Empírico.....	70
4.3.1	Rio Grande do Sul	70
5	Resultados e discussões.....	75
5.2	Perfil do produtor de oliveiras	75
5.2.1	Formas de Associativismo na Olivicultura	84
5.3	Perfil da propriedade e produção no universo investigado	88
5.4	Motivações em cultivar oliveiras	98
5.5	Barreiras iniciais e atuais no cultivo de oliveiras.....	102
5.5.1	Falta de conhecimento.....	102
5.5.2	“Pragas” na olivicultura.....	106
5.5.3	Mão de obra e a tecnologia	108
5.5.4	O acesso aos financiamentos da implantação à colheita de um olival ...	112
5.5.5	Fatores climáticos	114
5.5.6	Venenos agrícolas X produção de Olivais	115

5.5.7 Estradas para transporte no meio rural	116
5.6 Expectativas de comercialização e mercado	118
5.7 As novas oportunidades da olivicultura no Brasil	135
5.8 O reflexo da olivicultura na região como estratégia de desenvolvimento territorial.....	138
5.9 Relação de cooperação e troca de informações entre produtores.....	143
5.10 Apoio de Universidades e Órgãos Técnicos.....	148
5.10.1 Desenvolvimento de novos produtos.....	152
6 Conclusão	155
Referências	158
Apêndices	177
Anexos	181

APRESENTAÇÃO

A presente dissertação cujo tema versa sobre a ***“Produção de Oliveiras e diversificação produtiva: Uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial”*** se insere no contexto em que se propõem as diretrizes acadêmicas do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais (PPGDTSA), da Universidade Federal de Pelotas.

O interesse acadêmico para a realização deste estudo deu-se a partir do reconhecimento e reflexão sobre a emergente produção de oliveiras no estado do Rio Grande do Sul, destacando o não conhecimento no que se refere ao perfil desse produtor, nem o total de hectares plantados ou número de produtores, ficando apenas em estimativas aproximadas.

Pesquisas sobre as propriedades medicinais, pragas e desenvolvimento de novos produtos à base de Oliveira, já estão sendo divulgadas no Brasil, mas ainda são incipientes. Tem-se urgência em realizar pesquisas sobre os mais diversos âmbitos da olivicultura, adaptados à realidade local e necessitando atualização uma vez que, a literatura atual, conta com publicações e grupos de estudos científicos de Portugal e Espanha e no Brasil, temos como referências Pimentel Gomes (1979) e mais recentemente as publicações realizadas pela EMBRAPA Clima Temperado – Pelotas/RS.

Associado a isso, contribuir com conhecimentos de administração e gestão, analisando paralelamente a origem do cultivo a partir da realização de entrevistas com os atores envolvidos desde de o plantio até o processamento. Também tem o intuito de analisar quem é o produtor de oliveiras e os motivos que os levam a diversificarem suas atividades, uma vez que o Rio grande do Sul tem grande vocação agropecuária sendo uma das referências de produção no Brasil.

1 Introdução

A utilização do espaço produtivo, através do manejo de novas culturas nas pequenas, médias e grandes propriedades, tem se demonstrado, nos últimos anos, uma alternativa de melhoria de ganhos para os produtores.

No Brasil, a importância dada ao agronegócio é fortificada pelas projeções realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 2016/17 a 2026/27, demonstrando que a safra de grãos terá um acréscimo de 24,2% sobre a atual safra estimada, correspondendo a 232,0 milhões de toneladas. Também considera um aumento de 17,3% na área plantada de grãos, ponderando assim o incentivo para novos investimentos e maior fomento por parte do governo para atender o produtor que busca mais produtividade e diversificação para a sua propriedade (MAPA, 2017).

Um dos principais cenários utilizados na produção de grãos é a região da campanha gaúcha, Rio Grande do Sul (RS) que é conhecido pela excelência de seu campo nativo, bem como grandes propriedades, que, além da produção de arroz, tem investido nos últimos anos em grandes lavouras de soja (RIBEIRO, 2010).

Conforme descreve Sagrilo (2015), essa tradição remete o RS ao século XVII, com as suas muitas estâncias e fazendas de grande porte nas mãos de poucos detentores, o que ainda reflete a realidade atual, bem como a criação de gado que estava voltada para atender o mercado de carne e seus derivados como o charque, produzido em grande escala.

De acordo com dados do IBGE (2012), o rebanho no RS, está quantificado em cerca de 351.768 cabeças de gado, distribuídos em raças de corte e leite que facilmente se adaptaram às condições climáticas do estado, construindo um importante componente para a sociedade e conseqüentemente para a economia local (RIBEIRO, 2016).

Há assim o reconhecimento das potencialidades da região nos últimos tempos, e que por parte dos produtores, nota-se a busca pela diversificação produtiva e de renda, através de cultivares, que visam suprir as demandas de mercado, aproveitando melhor a área produtiva das propriedades, nas quais se cita a expansão de vinícolas instalados no RS.

Ao citar os vinhedos, como uma alternativa local no norte do estado do RS e mais recentemente ao sul, tem se destacado pela produção de algumas das principais e premiadas vinícolas do país correspondendo a 31 % da produção nacional (EMBRAPA, 2011). Conforme análise de Flores (2011), a qualidade e o alto nível do vinho gaúcho são reflexos das características climáticas favoráveis, definidas pelo clima de verão com muitos dias de sol, permitindo uma boa maturação da uva. Também a amplitude térmica diária com temperaturas altas durante o dia e amenas durante a noite, pouca chuva e umidade do ar baixa, inverno com frio intenso e solo profundo são fatores favoráveis e muito presentes na região da Campanha Gaúcha e Fronteira Oeste, localizadas sobre a porção sudoeste do estado constituindo um bioma transfronteiriço, com territórios no Uruguai e Argentina (COSTA, QUOOS e DICKEL, 2010).

Assim como para o cultivo de uvas, que em grande medida se vale das mesmas condições edafoclimáticas que a viticultura, as oliveiras têm o plantio favorável, onde a localização mais favorável está entre os paralelos 30° e 45°, destacando-se através de azeites de oliva de qualidade e com premiação internacional (BARRANCO et al.1999).

A oliveira, é uma espécie frutífera da família botânica *Oleaceae*, e do latim *Olea europaea L.*, EMBRAPA (2015), tem sido plantada em pequenas e grandes propriedades e em muitas regiões brasileiras que apresentam clima subtropical ou temperado.

De origem incerta, o plantio de oliveiras, como menciona Gomes (1979, p.14) “remete ao Mediterrâneo, onde na Europa, na Ásia e na África as oliveiras eram encontradas”. Há escritos que descrevem como a zona de origem das oliveiras cultivadas no norte de Israel (próximo às fronteiras da Síria/Turquia) com data de 6500 anos a.c. deu-se a partir de plantas de origem silvestre (*olea europea subsp. europea var. sylvestris*). Na América foi introduzida primeiramente no México (1531), Estados Unidos (Califórnia) e Peru (1560), difundindo-se a partir daí para o Chile, Argentina e Uruguai

No Brasil, de acordo com Gomes (1979), a introdução das oliveiras ocorreu a partir de 1596 com mudas trazidas por imigrantes europeus, intensificada nas regiões sul e sudeste do país. A maior parte das plantas foram

encontradas próximo às igrejas, pelo simbolismo, plantadas pelos vigários, devido à festa de Domingo de Ramos¹.

Conforme Teramoto, Bertoncini e Pantano (2010), quando o Brasil começou a apresentar uma pequena produção, a família real, com medo de que o produto da colônia concorresse com o da metrópole portuguesa, ordenou o corte das árvores. Esse fato, impediu que a olivicultura avançasse e forçou para que perdesse o impulso, fazendo com que os brasileiros acreditassem na impossibilidade de ter bons olivais e, por muito tempo, o país só conhecia azeites e azeitonas que vinham de Portugal.

Entre as décadas de 1940 e 1950, no RS, foi retomada a expansão, e pioneiros, como o Embaixador Batista Luzardo, plantaram mais de 70.000 pés de oliveira em Uruguaiana, com suas mudas oriundas da Argentina, e também foram encontradas plantas em praças públicas da capital Porto Alegre, Pelotas entre outras cidades do estado a título ornamental e também para produção (GOMES, 1979).

Nessa mesma época, surge o interesse da Secretaria da Agricultura Gaúcha que cria o Serviço Oleícola na busca por fomentar e incentivar ainda mais essa produção, sem continuidade e com muitas plantações abandonadas.

No RS, iniciou um novo movimento, no final da década de 90, através do programa de fruticultura, visando o fortalecimento de outras culturas e entre elas as oliveiras e a noz pecã. Em 2004, Caçapava do Sul e Cachoeira do Sul reiniciaram o plantio de oliveiras no estado.

No ano de 2005, a Prefeitura Municipal de Bagé passou a integrar o convênio juntamente com outras seis prefeituras municipais, na busca em promover a diversificação da base produtiva local e valorização da cadeia de azeite extra virgem, denominado como convênio BRASIL PRÓXIMO. Este projeto resultou no fomento da olivicultura em dez municípios da região, nascendo, assim, no ano de 2009, o projeto Olivais do Pampa, que constituiu a primeira política pública de fomento à olivicultura no estado (GOMES et al, 2017).

¹ O Domingo de Ramos é a festa litúrgica que celebra a entrada de Jesus Cristo na cidade de Jerusalém e a abertura da Semana Santa, onde os fiéis levam consigo ramos de oliveira ou palmeira, originando o nome da celebração. O sentido da festa do Domingo de Ramos tratar tanto da entrada triunfal de Cristo em Jerusalém, e depois recordar sua Paixão. A Igreja recorda que o mesmo Cristo que foi aclamado como Rei pela multidão no Domingo, é crucificado sob o pedido da mesma multidão na Sexta-feira. Assim, o Domingo de Ramos é um resumo dos acontecimentos da Semana Santa, e também sua solene abertura (UFMS, 2014).

O projeto Olivais do Pampa tinha como objetivo fornecer a assistência às prefeituras e às pequenas e médias empresas, valorizando, assim, as vocações produtivas locais de qualidade e tornando-os competitivos no mercado, além de também dar a assistência e as orientações necessárias aos produtores e o fornecimento de mudas aos interessados em compor essa iniciativa.

Mas para o plantio, estudos sobre o clima e solo são determinantes para o sucesso ou fracasso desta cultura, e, em 2013, é apresentado pela Embrapa Clima Temperado/Pelotas-RS o zoneamento edafoclimático, guia de referência aos locais favoráveis à plantação, descrevendo que o RS dispõe de quase 6,8 milhões de hectares de terras com aptidão edafoclimática “recomendável”, dos quais 51% se localizam na metade sul do Rio Grande do Sul e 10,6 milhões de hectares com aptidão edáfica “pouco recomendável” (FILIPPINI ALBA et al, 2013).

Atualmente 58 países produzem oliveiras e em breve serão 60, com a finalidade de produção para o azeite de oliva e a azeitona de mesa, totalizando 11,4 milhões de hectares, com predomínio da Espanha com 22,96% do total plantado no mundo. No Brasil, há uma representatividade mínima em relação à produção de azeite de oliva do mundo de 0,0210% (VILAR e PEREIRA, 2018).

Diante do exposto, no ano de 2016 havia aproximadamente 2000 hectares divididos entre cerca de 160 pequenos, médios e grandes produtores no RS (SEAPI, 2016). Contudo, não há conhecimento efetivo sobre o perfil do produtor de oliveiras no estado, bem como o número real e também acerca do que levou esses a plantarem essa planta milenar.

De certo modo, a olivicultura apresenta muitas particularidades e está em expansão no que pese às áreas cultivadas, e por ser uma cultura nova, muitas plantas ainda estão em fase de desenvolvimento florístico. Estão sendo criados novos polos oleícolas, e a busca pela evolução tecnológica tem-se estabelecido desde a implantação de novos pomares como também na produção de azeite de oliveira de qualidade tão estimada pelos apreciadores (PAULUS, 2011).

Para tanto, a diversificação torna-se uma decisão, por parte dos produtores, acerca dos avanços e impactos socioambientais das monoculturas no RS. Essa decisão pode afetar fortemente os produtores que não plantam azeitonas no estado, e assim, interessa saber: Qual o perfil do produtor de oliveiras? Quais programas/políticas de governo que fomentam a produção de oliveiras no Estado?

Este estudo, subdivide-se em cinco outras seções. A primeira traz a introdução, a problemática, os objetivos do estudo e as hipóteses. A segunda seção apresenta a revisão literária que sustenta o estudo, repassando os fatos históricos referentes à olivicultura do mundo até a sua introdução no RS. A terceira seção explicita a metodologia do estudo e as características essenciais do universo empírico da pesquisa. A quarta apresenta os resultados analisados, e por fim, são apresentadas as considerações finais e limitações deste estudo.

2 Objetivos

2.1 Objetivo Geral

Este estudo propõe-se em compreender o contexto da olivicultura no RS e avaliar o seu potencial estratégico para o desenvolvimento territorial, seus limites e desafios no âmbito da diversificação produtiva.

2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar os olivicultores no RS;
- Identificar o perfil do produtor de oliveiras no RS;
- Identificar quais os fatores que motivam a produção de oliveiras na região;
- Analisar quais as expectativas referentes à produção e comercialização do azeite;
- Descrever quais os programas/políticas que fomentam a produção de oliveiras no RS.

3 Revisão de Literatura

A presente revisão de literatura assenta-se a origem da oliveira até a sua introdução no estado do Rio Grande do Sul. Neste contexto, o referido trabalho versará também sobre a produção de oliveiras no estado, e para isso faz-se necessário uma delimitação histórica e de contexto geográfico, para um melhor entendimento sobre o assunto.

3.1 Oliveiras: a Origem

O homem evolui com o passar dos tempos. Nos primórdios, era nômade e coletor, depois passou a fixar-se e a produzir para sua sobrevivência. Neste intuito teve de adaptar-se rapidamente, assim um dos primeiros frutos a ser utilizado foi a oliveira, que após ser domesticada, produzia um sumo depois de ser esmagada, que posteriormente foi denominado de azeite, utilizado para a iluminação, beleza e consumo (*OLIVE TREE ROUTE*, 2017) (Tradução livre).

Com nome científico *Olea europaea* L., planta nativa, acompanha o homem em sua evolução, conciliando sua existência com a expansão das civilizações e aparecendo pela primeira vez no Mediterrâneo Oriental² (*OLIVE TREE ROUTE*, 2017) (Tradução livre)

Vários estudos incluíram amostras de oliveiras de crescimento natural no sudeste do Mediterrâneo para inferir a distribuição e diversidade genética entre a população de 'oleaster' que rodeia o mar, uma vez que até agora uma maior diversidade genética foi encontrada nas populações de oliveiras de crescimento natural na zona ocidental e não no Mediterrâneo oriental, sugerindo a presença de *Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris* no Mediterrâneo ocidental. Questiona-se a suposta idade mais avançada das oliveiras de crescimento natural no sudeste do Mediterrâneo. A variação genética da *Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris* é de potencial importância para programas de melhoramento genético que apontam para a introdução de informação genética selvagem que conferem traços valiosos que foram perdidos durante o processo de domesticação, como já foi demonstrado em árvores frutíferas.³ (VILAR e PEREIRA, 2018, p.34) (tradução livre).

² Grupo Científico da Organização Cultural "Ruas da Oliveira" compromete-se a pesquisar e disseminar e incentivar a visita aos monumentos da herança da oliveira, promoção de visitas temáticas e conhecimento das tradições associadas à azeitona e à sua história, cozinha local, degustações, etc.

³ Varios estudios incluyeron muestras de olivos de crecimiento natural em Mediterrâneo sudoriental para inferir la distribución y la diversidad genética entre la población de 'oleaster' circundantes al mar, ya que hasta el momento se había encontrado una mayor diversidad genética en las poblaciones de olivos de crecimiento natural en la zona oeste que en el este del Mediterrâneo, lo que sugería la presencia de *Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris* em

Peneda (2015) descreve que a oliveira, em sua forma primitiva, remonta à Era Terciária e situa-se na Ásia Menor, provavelmente na Síria ou Palestina, região onde foram descobertos vestígios de instalações de produção de azeite e fragmentos de vasos datados do início da Idade do Bronze. Desse modo, sua origem perdeu-se no tempo não se tendo registros ao certo sobre a primeira oliveira no mundo. Civantos (2008) reforça que a origem da oliveira é de uma região geográfica que ocupa desde o sul do Cáucaso até as antiplanícies do Irã, Palestina e zona costeira e Síria, estendeu-se por Chipre à Anatólia, e através do Egito, povoando os que fazem fronteira com a região do Mediterrâneo. (tradução livre)

Conforme pesquisas arqueológicas, descritas em *Olive Tree Route* (2017), em Cíclades e em outras regiões gregas, trouxeram à luz, folhas de oliveira fossilizadas, figura 1, que, de acordo com os métodos modernos de análise parecem ter idade entre 50 e 60.000 anos, o que prova que a Grécia é uma das terras da oliveira (*OLIVE TREE ROUTE*, 2017).



Figura 1 - Folhas de Oliveira fossilizadas
Fonte: OLIVE TREE ROUTE, 2017.

Essa árvore mitológica e símbolo de muitas civilizações e rituais, pode ser considerada de origem mediterrânea, e que a mitologia grega, faz a referência sobre a lenda das oliveiras, que diz:

el Mediterráneo occidental lo que cuestionaba la supuesta mayor edad de los olivos de crecimiento natural en el sureste del Mediterráneo. La variación genética de las continuácion. [...] poblaciones de *Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris* es de potencial importancia para los programas de mejoramiento que apuntan a la introducción de información genética silvestres que confieren rasgos valiosos que se perdieron durante el proceso de domesticación cómo ya se ha demostrado en árboles frutales.

[...] no reinado de Cécrope, primeiro governante de uma das cidades gregas mais prósperas e ricas da Antiguidade, duas divindades disputavam a preferência e a adoração do povo: Poseidon, rei dos mares, e Atenas, deusa da sabedoria. Para que a decisão fosse justa, os outros deuses proclamaram que a cidade seria dada como prêmio àquele que oferecesse aos mortais o presente mais útil. Imediatamente, Poseidon fez sair das águas o cavalo. Atenas, por sua vez, ofereceu a oliveira. Capaz de produzir óleo para iluminar e suavizar a dor dos feridos, fornecendo alimento rico em sabor e energia. Os deuses decidiram que o segundo presente era mais útil. A cidade foi concedida a Atenas, que lhe deu seu nome, e até hoje a oliveira é conhecida como símbolo de vitória, paz e prosperidade (TERAMOTO, BERTONCINI e PANTANO, 2010, s/n).

Em Roma, conforme Gomes (1979), cingiam a cabeça dos cidadãos ilustres e dos generais vitoriosos com ramos de oliveira, nos antigos jogos Olímpicos. Os vencedores, por sua vez, eram presenteados com um ramo de oliveira cortado com uma faca de cabo de ouro de uma oliveira brava e que sua vitalidade de árvore sagrada era transmitida para o destinatário através desse ramo (POTTER, 2008).

A Bíblia também cita a oliveira em várias passagens, e a mais citada é sobre o Monte das Oliveiras, situado na capital de Israel, onde as oliveiras cobriam as encostas, determinando assim, o nome. Esse monte que é considerado sagrado pelos judeus, cristãos e muçulmanos, e o local também onde Jesus transmitia seus ensinamentos.

Em outra passagem, quando descreve o dilúvio e a Arca de Noé, descrito no livro de Genesis (8:11), cita que “a pomba retornou a ele, perto do anoitecer, e em seu bico havia uma folha de oliveira recém-arrancada, Noé soube que as águas tinham baixado de cima da terra”, demonstrando a primeira associação da pomba com a oliveira, bem como o valor e representatividade, a beleza, a sabedoria e retidão da oliveira para a região e sendo esta planta recomendada para o plantio por Maomé. Além dos atributos mencionados acima, a utilidade da oliveira, após a produção do azeite, revela sua utilização como combustível para luminárias com a finalidade de iluminar casas e cidades, serviria também para a produção de sabão, e para a alimentação, demonstrando assim, que havia um valor econômico significativo com o seu cultivo e como moeda de troca.

Essa moeda de troca era obtida através da moagem da azeitona para a produção do azeite feita em lagares, ou seja, moinhos de pedra, que amassavam a fruta, movidos tanto por pessoas, figura 2, quanto por animais e após esse

processo, o bagaço era levado para as prensas hidráulicas onde extraíam óleo dos capachos⁴ cheios da pasta da moagem (OLIVOTECA, 2017).

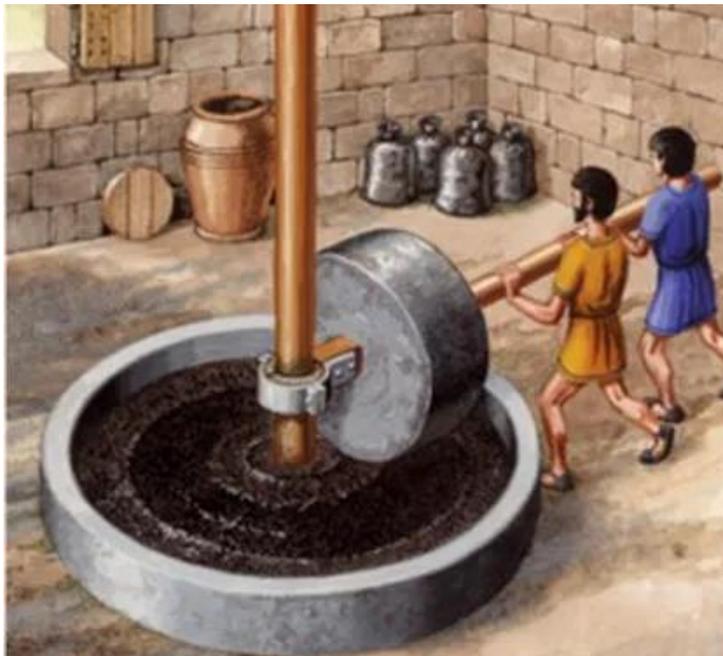


Figura 2 – Imagem do moinho de pedra para a extração de azeite
Fonte: OLIVOTECA, 2017.

Atualmente, essa forma de extração não é mais utilizada, e está presente em museus e fábricas de produção de azeite, como objeto decorativo. Assim, a oliveira planta rústica e milenar, foi sendo disseminada pelo mundo através de mercadores e viajantes, por meio de expedições marítimas de portugueses e espanhóis, navegando até às Américas e seu fruto apreciado por todos.

Por decreto real de agosto de 1531 foi decretado que "doravante, todos os mestres de navegação que foram para nossas Índias, cada um deles carrega em seus navios a quantidade que lhes parece de plantas de videiras e oliveiras, de modo que nenhum deverá sair sem carregar qualquer quantia"⁵ (VILAR Y PEREIRA 2018) (tradução livre).

Essa admiração se dava principalmente devido a alguns países possuírem as condições de *terroir*⁶ favoráveis para a permanência da espécie e suas variedades em suas terras, conforme figura 3.

⁴ Objeto do lagar de azeite em forma de disco plano e delgado, feito de fibras vegetais ou sintéticas, sobre o qual é distribuída a massa da azeitona, a fim de ser espremida na prensa, para a extração do azeite de oliva.

⁵ por Cédula Real de agosto de 1531 se decretaba que "de aqui en adelante, todos los maestros navegantes que fueran a nuestras Indias, lleve cada uno de ellos en sus navios la cantidad que le pareciere de plantas de viñas y olivos, de manera que ninguna partiese sin llevar alguna cantidad" (VILAR Y PEREIRA 2018)

⁶ Palavra francesa que tem como os principais componentes de análise que são: terreno (relevo),



Figura 3 - Imagem com a Indicação dos 58 países produtores de azeite de oliva nos cinco continentes.

Fonte: Vilar e Pereira, 2018.

E como mencionado por Vilar e Pereira (2018), a oliveira, através do azeite produzido, sempre teve um papel importante para o desenvolvimento econômico dos países mediterrânicos, e hoje, tem grande importância em países de clima diferente ao do Mediterrâneo.

Desse modo, refletir sobre a trajetória e importância histórica e atual em distintos contextos em relação às oliveiras e inserção no mundo será descrito no decorrer deste capítulo.

3.2 O cultivo de Oliveiras no mundo

A busca pela qualidade de vida, através de dietas regadas com o azeite de oliva⁷ fez com que o consumo e a produção tivessem um aumento considerável nos últimos anos, e em caráter mundial.

solo e clima. (SOUZA, 2005).

⁷ Estudo realizado na Espanha, denominado, PREDIMED (Prevención con Dieta Mediterránea) comprovou que houve a redução do risco para câncer de mama em mulheres entre 60 e 80 anos que usaram dieta mediterrânea associada ao azeite de oliva extra-virgem (1 litro por semana). Foram estudadas 4.282 mulheres, sorteadas para receber a dieta chamada mediterrânea com óleo vegetal extra-virgem, dieta mediterrânea com suplementos de gordura vegetal ou dieta somente com recomendação de reduzir consumo de gorduras. Além de mulheres também foram analisados 7.447 participantes de ambos os sexos, com avaliação anual e com previsão de novo relatório em 2020, que mostraram uma redução significativa (28-30%) no ponto final combinado

Cardoso (2006) e COI (2018) descrevem que o azeite de oliva tem sido muito apreciado pelas suas características sensoriais, e que conseqüentemente o aumento do cultivo de oliveiras teve especial relevância em todo o mundo devido às propriedades benéficas do azeite em relação à saúde e ao ambiente.

Ter-se-ia mais azeite e mais olivais se não fossem os fatos históricos referentes a conquistas de território durante a Idade Média? Essa pergunta surge devido ao advento ocorrido durante as Cruzadas⁸ em que olivais foram dizimados e após alguns anos, replantados muito lentamente. Anteriormente os romanos haviam disseminado as oliveiras atingindo o nordeste da Espanha. Mas, enquanto se reestabeleciam, mudas se espalharam por todo o mundo, através dos fenícios que levaram a planta da oliveira para o Sul da Itália, Sul da Espanha e para o Norte da África, como forma de incremento agrícola em toda a bacia do Mediterrâneo (BONTEMPO, 2008).

Na América do Sul, as mudas foram propagadas do Chile para a Argentina, através de uma expedição militar do Chile sob comando do Capitão Diego de Alvarado, e disseminadas em todo o norte do território argentino, se adaptando perfeitamente em lugares diferentes, e especialmente em Arauco (La Rioja - Argentina) (BONTEMPO, 2008). Outra versão dessa história, descreve que as mudas de oliveira vieram diretamente da Espanha pelo Capitão Don Pedro de Alvarado em 1558, ou seja, causam dúvidas a respeito da entrada dessas mudas nos países mencionados. Independente da origem, as mudas de oliveiras foram difundidas pelos territórios e fronteiras, disseminando-as também para países como Bolívia, Uruguai (1780), Guatemala e para o Brasil (CARDOZO, 2006).

A disseminação de mudas pelo mundo, tem destacado continentes como a Europa, que conforme a figura 4, nota-se a representatividade na produção mundial de 72%, seguidos da África e Ásia, são considerados os maiores produtores no mundo.

de ataque cardíaco, acidente vascular cerebral e morte cardiovascular. (tradução livre)

⁸ Em 1095, teve início às Cruzadas, organizadas através de expedições militares e religiosas na Europa ocidental. Esta, teve como objetivo de libertar a Terra Santa das mãos dos muçulmanos (FRANÇOIS MICHAUD, 1956).

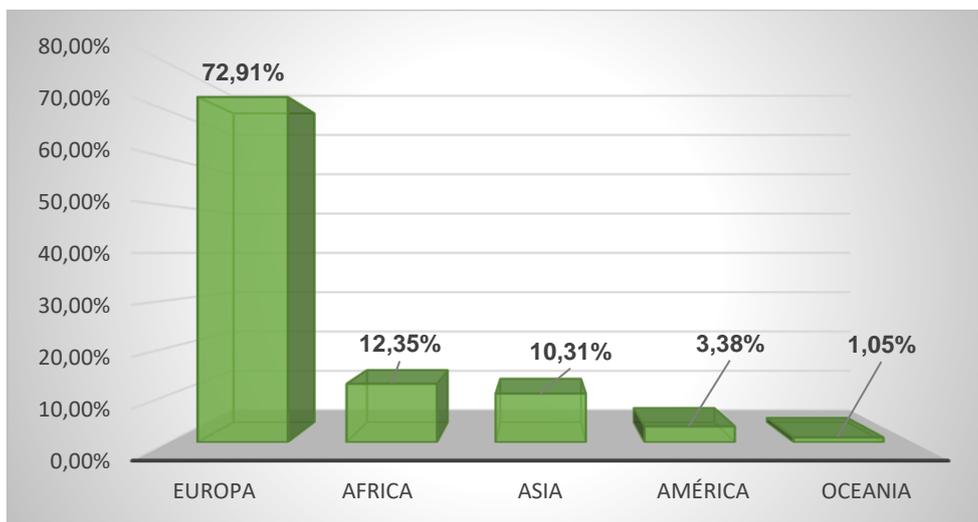


Figura 4 - Gráfico sobre a produção mundial de Azeite de oliva em 2017.
Fonte: VILAR e PEREIRA, 2017.

Esses resultados, descritos a partir da produção analisada do ano de 2017, demonstram que 3,8% da produção mundial é referente à América, o que compete a países como Argentina, Uruguai, Chile, Brasil, entre outros, desenvolvendo-se a cada ano, e que para 2018, a previsão é de aumento considerativo na produção.

Com o aumento gradual do plantio de oliveiras pelo mundo, a produção, no período de 2015 a 2016, e representada percentualmente no ano de 2017 (figura 4), foi considerável nos países produtores, descritos na figura anterior. Também proporciona a visibilidade de um cenário favorável para o aumento do plantio e forma de incentivo aos que desejavam plantar. Diante desse fato, e, através dos números apresentados a seguir, nota-se que houve um aumento gradual e crescente em relação à produção da azeitona para o azeite de oliva de 1990 até 2017. Esse aumento decorre no período de 2016 a 2017 (tabela 1), em que a produção apresentou uma redução devido a fatores externos e que devem ser considerados tais como: pragas ex. (*Xylella Fastidiosa*⁹), clima, entre outros, afetando assim a produtividade.

⁹ A *Xylella fastidiosa* - bactéria fitopatogênica emergente na Europa. A incidência dessa doença se dá em plantas frutíferas e, em 2013, houve um grave surto, no café, amendoeiras (procedentes da América), sendo que nas folhas de oliveira também houve relatos, assim como em vários outros países da Europa. (Denancé *et al*, 2017).

Tabela 1 - Produção mundial de oliva de 1990 a 2017 (x 1000 toneladas).

Países	1990-2009	2009-2015	2015-2016	2016-2017
Espanha	1.101	1.274,9	1.394	1.285
Turquia	117,2	166,3	143	220
Itália	623,4	395,1	470	183
Grécia	361,5	284,3	310	180
Síria	128,2	164,7	215	150
Marrocos	78,3	123,3	130	100
Tunísia	186,7	180,3	140	100
Portugal	39,8	68,9	99,3	76,4
Argélia	40,3	52,1	73,5	72
Argentina	19,9	20,3	25	26,5
Jordânia	25,5	21,2	29	24
Outros (46)	90,4	159,8	207,1	270
Total	2.812,2	2.911,2	3.235,9	2.686,9

Fonte: VILAR e PEREIRA, 2017.

Conforme Teramoto, Bertoncini e Praela-Pantano (2013), a produção mundial de azeites na última década aumentou de forma significativa, e países que não produziam passaram a fazer, abrindo um leque de possibilidades no mercado ao consumidor, que tem azeites do mundo a sua escolha, tais como o Chile e Austrália. E ao analisar o estudo de Vilar e Pereira (2017), a Arábia Saudita, China e Brasil, entram no mercado que tende a aumentar consideravelmente a superfície plantada com oliveiras em 2017, figura 5, e em breve a produção, já que são indicadores diferentes, mudando o cenário nos próximos anos nas Américas.

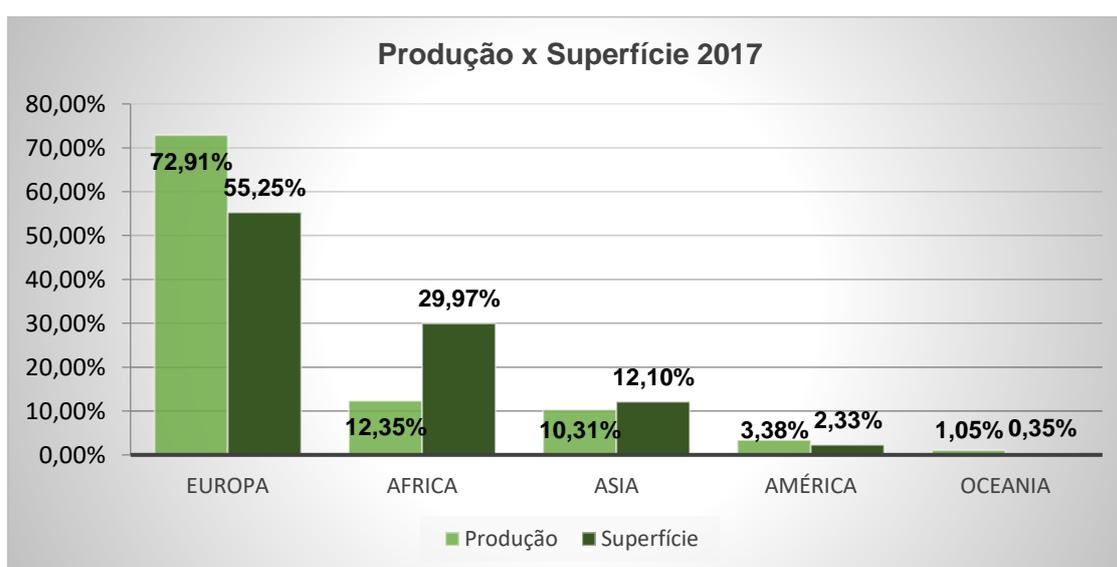


Figura 5 - Gráfico sobre a Produção x Superfície plantada com oliveiras em 2017.

Fonte: Adaptado de Vilar e Pereira, 2017.

Assim, para atender ao mercado consumidor, a produção deve aumentar e as formas de manejo também. E em relação ao consumo, crescente, com um produto de produção variável devido à produtividade da oliveira, podendo ofertar um produto ora em abundância e ora escasso, igualmente na maioria dos anos houve um superávit de produção, e alguns fatores são determinantes, que são: doenças, clima, e pela floração que, dependendo do tipo de poda, realizada de forma errada, pode reduzir a produção da planta.

Os gregos disparam na relação per capita uma vez que consomem 16,3 litros de azeite de oliva por ano, já na Espanha 10,4 litros e Itália 9,2 litros e em Portugal 7,1 litros, no período de 2014/2015 (OLIVEIRA, 2016).

Desse modo, e em forma crescente, nota-se a expansão do consumo de cerca de 70% em média de 1990 até 2017 no mundo, indicando uma demanda que ainda não acompanha a produção, observado na figura 6, que descreve o consumo e a produção mundial anual nesse período, embora que nos últimos três anos se note uma diminuição do consumo.

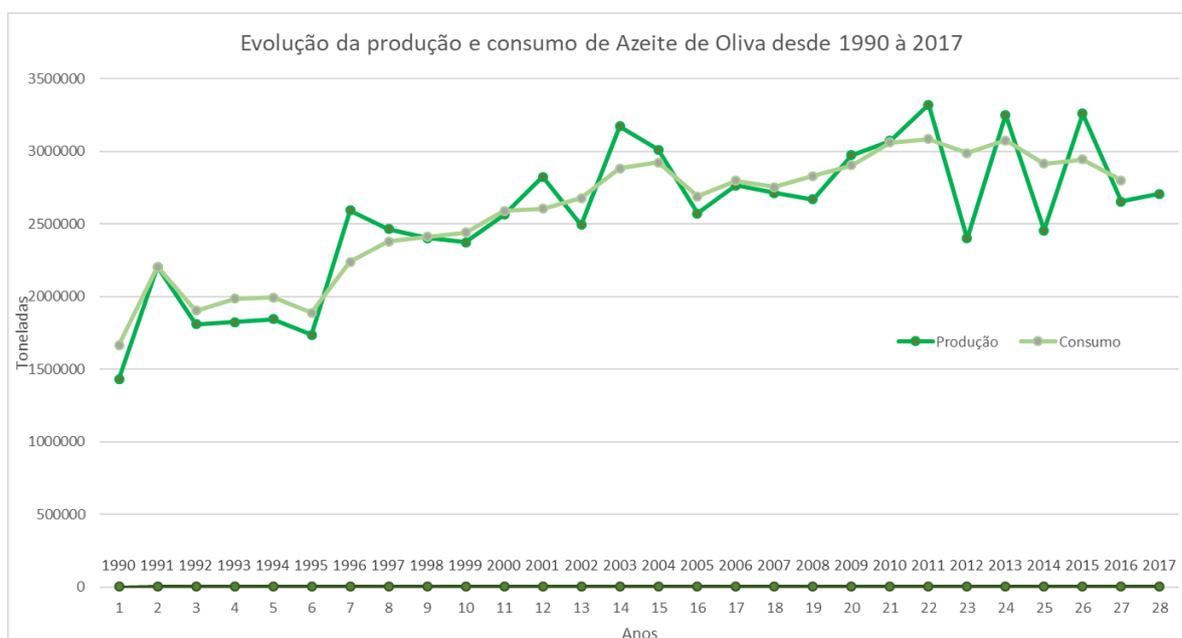


Figura 6 - Gráfico com a Produção e consumo em toneladas no período de 1990 a 2017.
Fonte: Adaptado de Vilar e Pereira, 2017.

O Brasil, depois dos Estados Unidos é o maior importador mundial com 63 mil toneladas de azeite de oliva e 107 mil toneladas de azeitona em 2017, e o consumo per capita do brasileiro é de 0,35 litro de azeite e 512 gramas de azeitona (VILAR Y PEREIRA, 2018). Isso não só demonstra um mercado promissor e que ainda exige um conhecimento a ser difundido ao consumidor

em relação ao azeite de oliva de qualidade, servindo aos produtores como incentivo à produção interna e, assim, reduzindo a importação que é muito significativa até os dias atuais, conforme será descrito na próxima seção.

3.3 O cultivo de oliveiras no Brasil

O Brasil recebeu seus primeiros exemplares de oliveiras a partir do ano de 1800, trazidos por imigrantes europeus que se estabeleceram no sudeste e sul do país, mas como caráter ornamental em praças de algumas cidades (EPAMIG, 2007). Pequenos produtores e padres fizeram pequenos olivais no período colonial. Os pequenos produtores, plantavam a oliveira a título de curiosidade, e os padres, tinham oliveiras plantadas, com o objetivo de ter o azeite para as lamparinas nas festas religiosas e também ramos para o Domingo de Ramos.

Na cidade de São Paulo, foram plantadas oliveiras em grandes áreas que também eram consideradas produtivas, mas não havia estudos nas Faculdades de Agronomia da época nem nas Escolas Práticas de Agricultura (GOMES, 1979).

A partir da análise histórica da importação do produto final para o mercado brasileiro, de azeite de oliveira¹⁰ e da azeitona de mesa, nota-se que esse produto era oriundo dos países europeus, demonstrando a apreciação pelos brasileiros, conforme tabela 2, no período de 1849 a 1880.

Tabela 2 - Importação de azeite de oliva e azeitona de mesa no período de 1849 a 1880.

Produto	Medida/ ano	1849	1850	1851	1859	1861	1862	1864	1865	1866	1867	1869	1875	1880
<i>Azeite de oliva</i>	Barril			115	26	534	548	372	227	323	491		80	62
	Caixas		175	760	140	1047	1119	210	739	341	567	810	588	1097
	Latas ¹¹												4	
	Pipas				13	26								
<i>Azeitona</i>	Ancoretas ¹²	100	1250	1000	1275	1014	1360	1543	1754	1935	5322	1265	329	193

Fonte: elaborado pela autora a partir da análise do Relatório dos Presidentes das Províncias Brasileiras: Império de 1830 a 1889.

¹⁰ Denominado dessa forma, uma vez que existiam outros azeites como o de caroço de algodão, amendoim, peixe entre outros.

¹¹ Latas eram com a medida de 5 litros de azeite.

¹² Medida usada – Ancoretas - Pequenos barris achatados usados especialmente para transportar bebidas como vinho e aguardente, e que no caso, eram transportadas as azeitonas em conserva.

Os estados de São Paulo, Minas Gerais e principalmente o Rio Grande do Sul se destacaram na produção e na qualidade das azeitonas produzidas, descritos no Relatório dos Presidentes das Províncias Brasileiras: Império (RS) de 1830 a 1889. A partir dessa época e com o aumento da produção, houve a redução de importação de azeite de oliva e azeitona de mesa, primeiramente por causa da guerra civil em Espanha e depois da Segunda Guerra Mundial, conforme tabela 3, e também devido o início da produção no Brasil, mais especificamente a contar de 1935.

Tabela 3 - Importação de azeite de oliva e azeitona de mesa no período de 1935 até junho de 1943 no RS.

Ano	Azeite de oliveira (ton)	Azeitona (ton)
1935	4310	2344
1936	4588	2417
1937	2980	2801
1938	6070	1936
1939	4209	2549
1940	3843	2755
1941	1509	2047
1942	1017	1362
1943	273	1299

Fonte: Elaborado pela autora a partir do Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura de 1959.

No ano de 1945, o mundo vivia uma crise deficitária em relação à gordura comestível, consequência dos rigorosos requisitos para recuperar a países europeus após a Segunda Guerra Mundial, obrigando a cidade de São Paulo a racionar o consumo de óleo do caroço do algodão do mercado interno e também proibir a saída do produto do estado, devido à queda na produção nesse ano. Outro fator ocorrido neste ano, foi o de que a produção de banha era insignificante para atender ao mercado brasileiro, mas atendia ao mercado externo, através de relatos em anos anteriores (FABREGAS, 1954).

Como analisado no Relatório dos Presidentes das Províncias Brasileiras de 1830 a 1889, havia a exportação de 221.427 kg em 1880 e no ano 1883 de 616.528kg de banha saindo da capital gaúcha para Portugal. Mas não se pensava na possibilidade de surgirem pestes, e foi a peste suína¹³ a responsável por dizimar de forma assustadora o rebanho suíno do país.

¹³ Em 1934, A. M. Penha, do Instituto Biológico de São Paulo, consegue, pela primeira vez entre nós, demonstrar experimentalmente a existência do vírus pestoso e, em provas de imunidade cruzada com o sôro da Casa Bayer (*I. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft, Leverkusen*), o identifica semelhante ao vírus alemão. O assunto, apesar dessa demonstração convincente, foi

Com a necessidade, de então, ter uma alternativa para a crise de gorduras que ocorreu em toda a América e impulsionou o desenvolvimento da olivicultura, que mesmo sendo uma cultura nova no país, igual aos outros países na América, na época, ganhou espaço, e o azeite de oliva e a azeitona que eram importados, deram lugar, de forma singela, aos produtos produzidos no Brasil (VILAR y PEREIRA 2018).

Em São Paulo, conforme Fabregas (1954), a olivicultura foi determinada a partir de análises das áreas apropriadas para o plantio, sendo criada uma linha de financiando aos agricultores e também por oliveira plantada.

Governo e particulares produzem milhões de mudas anualmente para distribuição. Não nos admiremos, breve produzirão azeitonas como produzem café, algodão e arroz. Em Santa Catarina vizinha das três províncias que procuram por todos os meios incentivar a cultura rendosa da oliveira, pouco fez, ou melhor nada fez por negligência dos próprios dirigentes. Praticamente, portanto somente Rio Grande, Paraná e São Paulo cuidam com interesse e carinho da árvore sagrada dos gregos (FABREGAS, 1954, p.7).

O estado de Santa Catarina, por sua vez, teve as mesmas oportunidades recebidas pelos demais estados, e não teve o devido cuidado com as mudas recebidas, dificultando que a cultura se propagasse pelo estado, diferente dos demais que acolheram as oliveiras e cuidaram com todo o apreço necessário.

Desse modo, estes problemas regionais na produção de oliveiras plantadas já eram uma antecipação das dificuldades que poderiam ser enfrentadas, devido a fatores edáficos e climáticos, agravados pela falta de experiência no cultivo e que são arrastados para o presente.

Nota-se que após as ações de apoio por parte do governo na época em que as oliveiras entraram no país, houve a expansão da produção para quem já a produzia. Esse incentivo, denominado como Fundo Nacional de Olivicultura, foi apresentado ao Governo Brasileiro através do Ministro Mario Meneghetti e também pelo Deputado Federal Lino Braun, que através do Projeto de Lei nº 521 de 1959 ao Congresso Nacional instituía o fundo (anexo I).

Este fundo tinha o objetivo de proporcionar a distribuição de mudas e enxertos, importados principalmente da Itália, Espanha e Portugal, destinando à experimentação, fomento e defesa da cultura da oliveira em seu melhor ambiente ecológico no território brasileiro. A tabela 4, apresenta a produção nacional por

ainda objeto de sérias dúvidas, que se dissiparam, enfim, com a erupção de vários surtos epizooticos da peste suína na Capital paulista, em 1939, em São Carlos, em 1942, e o atual surto ocorrido, em 1946, atingindo os Estados de São Paulo, Paraná (particularmente o Norte) e Minas Gerais, e que até agora não foi completamente dominado (BUFF, 1948)

estado produtor no Brasil, conforme dados do Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura (1959).

Tabela 4 - Produção Nacional de Azeitonas por Estado produtor no Brasil.

Estados	Produção em KG		
	1954	1955	1956
Ceará	0	4800	0
Minas Gerais	310	2600	1270
São Paulo	0	0	9950
Rio Grande do Sul	143.830	205.770	219.210
Brasil	144.140	213.170	230.430

Fonte: Elaborado pela autora a partir do Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura de 1959.

Em relação aos estados brasileiros produtores de oliveira, nota-se que São Paulo, teve uma pequena produção no ano de 1956. Ficou em contraste o Ceará com produção no ano de 1955 e que no ano de 1956 não teve registro de produção. No RS, conforme de destaca na tabela 3, a produção foi quase total do país, demonstrando a sua importância à nível nacional e a partir de 1954.

Portugal “nos embotava o cérebro e nos tolhia os braços” (GOMES, 1979). Essa expressão demonstra a preocupação de Portugal em não querer concorrência para o seu produto. Sabia-se sobre as condições adequadas para a produção no Brasil, e assim, houve o impedimento que os agricultores investissem na cultura, antes que a olivicultura tomasse um grande impulso, houve a desmotivação embutida nos brasileiros.

A importação, que ocorre em grande escala até os dias atuais, no período de 1990 a 2009 revela que o Brasil importou 32,1 toneladas de azeite de oliva da Europa (VILAR e PEREIRA, 2017). Conforme os mesmos autores, entre o período de 2009 a 2015¹⁴ o consumo de azeite de oliveira dobrou em relação ao período anterior, que até 2009, totalizava 65,3 toneladas.

O consumo do Brasil é tão importante que seria necessária toda a produção de um país como Portugal para atender à demanda de Azeite e metade da produção de oliva da Grécia.

¹⁴ Em 2011, o Brasil importou 429,9 milhões de dólares em produtos portugueses e o principal item importado é o azeite extra virgem, cuja entrada no Brasil praticamente duplicou entre Junho e Julho deste mesmo ano (BRASIL, 2012).

Há, uma dependência de importação, tanto da azeitona de mesa quanto do azeite de oliva, que quantifica em 86,5% dos produtos oriundos da azeitona da Comunidade Econômica Europeia, e 13,4% da Argentina, com gastos anuais em torno de 400 milhões de reais (BERTONCINI, TERAMOTO, PRELA-PANTANO, 2010). Esse dado, totaliza assim, que um percentual de 99,9% dos azeites de oliva consumidos pelo brasileiro é importado, há menção sobre o consumo de que:

[...] nos últimos nove anos o consumo e importação de azeite de oliva e azeitona tiveram aumento de 120% e 45%. Este aumento deve-se a fatores como: (i) divulgação dos benefícios da dieta mediterrânea na saúde; (ii) entrada de produtos no mercado interno com preços mais acessíveis; (iii) aumento de poder aquisitivo de algumas classes sociais (BERTONCINI, TERAMOTO, PRELA-PANTANO, 2010).

Fatores como a melhoria da renda per capita aumentando o poder aquisitivo no Brasil também deve ser considerada, uma vez que ao conhecer as qualidades saudáveis do produto provocou um consumo exponencial.

Apesar de certas regiões do país possuírem as condições ideais para o desenvolvimento da olivicultura, o Brasil é dependente da importação para abastecimento interno, e os azeites comprados nos supermercados, por exemplo, vêm de fora ou utilizam matéria-prima estrangeira (BERTONCINI, TERAMOTO, PRELA-PANTANO, 2010)

Desse modo, nota-se assim, que no decorrer dos anos analisados, surgiram inúmeras possibilidades, que ao longo do tempo demonstrou o desenvolvimento da cadeia¹⁵ produtiva em regiões determinadas por estudos edafoclimáticos. Este fato, revela ao mercado nacional e internacional marcas de destaque no país, com azeites produzidos em Minas Gerais, São Paulo e no Rio Grande do Sul. A seguir, será descrita a inserção das oliveiras no Rio Grande do Sul.

3.4 Oliveiras no Rio Grande do Sul

¹⁵ É “a soma das operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas, das operações de produção nas unidades agrícolas, do armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e itens produzidos a partir deles (BATALHA, 1997, p. 25)”.

O Rio Grande do Sul, a contar de 1800 já tinha oliveiras plantadas em praças públicas para ornamento e com frutificação abundante, como descreve Auguste de Saint-Hilaire em sua passagem pelo RS em 28 de julho de 1820,

[...] as oliveiras dão muito bem nos arredores de Porto Alegre e, ali, pude comer deliciosas azeitonas; contudo, não passam de objeto de curiosidade; mas quando a população aumentar e o número de propriedades tornar-se maior, a cultura da oliveira poderá vir a ser para esta região uma nova fonte de renda. A falta de braços impede atualmente que os brasileiros aproveitem todos os recursos que o país oferece, mas será bom que os conheçam, para que possam aproveitá-los no momento oportuno (SAINT-HILAIRE, 2002 p.77)

Alguns anos, após sua passagem pelo RS, 1939, foi dado início aos incentivos por parte do governo do estado, na implantação de olivais, com a importação de mudas da Argentina que serviram de ensaios nas Estações Experimentais localizadas em: Rio Grande, Caxias, Santa Maria, Veranópolis e Farroupilha. Também estudos foram realizados em Garibaldi e Sant'Ana do Livramento com algumas variedades de forma experimental (JORNAL DE NOTÍCIAS,1947).

Isso demonstra que RS foi o estado pioneiro na olivicultura brasileira do ponto de vista histórico, estando relacionado diretamente ao seu clima favorável e às grandes extensões de terra para a agricultura em relação a outros estados

Em 1947, através do discurso proferido pelo deputado Celeste Gobatto, em sessão na Assembleia Estadual, descreve em sua fala quais as áreas que poderiam receber o fomento para o plantio de oliveiras, e cita que “esses territórios, em ordem de importância, estão compreendidos nas regiões climatológicas do Litoral, com restrição a Santa Vitória do Palmar; da depressão central; da serra do Sudeste, das Missões do planalto e do vale do Uruguai”. Assim, fora dessas zonas, complementa que, salvo casos esporádicos e de acordo com o resultado das investigações, não há razão de fomento oficial ao cultivo de oliveira (JORNAL DE NOTÍCIAS,1947).

No ano seguinte, 1948, foi criado pelo governador do RS, o Serviço Oleícola que serviria de incremento à produção de oliveiras, através do acompanhamento e designação das variedades preconizadas para a produção no futuro. Além disso, teria o sentido de realizar experimentos com o maior número de variedades de oliveiras, analisando quais as adaptáveis a cada região, definindo assim, as zonas olivicultoras no estado. Esse setor estaria diretamente ligado à Secretaria de Agricultura do RS, como forma de

acompanhamento e regulação das atividades desse (DIÁRIO DE NOTÍCIAS/RS, 1954).

Ainda em 1948, o plantio, atinge 45 mil pés de oliveiras plantados às margens do Jacuí, duzentas mil mudas na cidade de Arroio Grande plantadas sob o comando do Conde de Matarazzo e cerca de quinhentos mil mudas em Pelotas produzidas por Souza e Coelho (TERAMOTO, BERTONCINI e PRELAPANTANO, 2010; GOMES, 1979).

Mas, foi o embaixador João Batista Luzardo, proprietário da Fazenda São Pedro, figura 7, em Uruguaiana, o pioneiro da olivicultura no RS na época. Era um fazendeiro que tinha suas atenções voltadas para a redenção econômica do Estado (DIÁRIO DE NOTÍCIAS/RS – 1961).



Figura 7 - Imagem de estrato de matéria de jornal dando destaque para a Propriedade São Pedro – Uruguaiana/RS.

Fonte: Diário de Notícias (RS) de 25/06/1954

Afora a olivicultura, também havia na propriedade atividades voltadas para a pecuária de corte e o arroz que era plantado a partir de parcerias com terceiros, oferecendo terra e água, participando das colheitas mediante porcentagem estabelecida entre os envolvidos. Demonstra-se assim, que a diversificação já era uma estratégia das propriedades na época.

No ano de 1954, as oliveiras do Embaixador Luzardo produziram cerca de 18.000 kg de azeitonas e foram vendidas a diversas fábricas de conservas da cidade de Rio Grande/RS. Na mesma época, o café era a cultura mais promissora do Brasil, e a oliveira já estava sendo vista como uma cultura de futuro próximo e promissor, da mesma forma que o café para São Paulo e o norte

do Paraná. Desse modo, desmistificando, assim, a ideia transmitida de que aqui a cultura não daria certo. Ainda havia dúvidas sobre o cultivo da oliveira, como pode ser visto na figura 8. Mas esse não era o caso da Fazenda São Pedro que era considerada a mais moderna na época, e a azeitona já era considerada uma realidade rentável na economia do Estado (DIÁRIO DE NOTÍCIAS/RS, 1954).

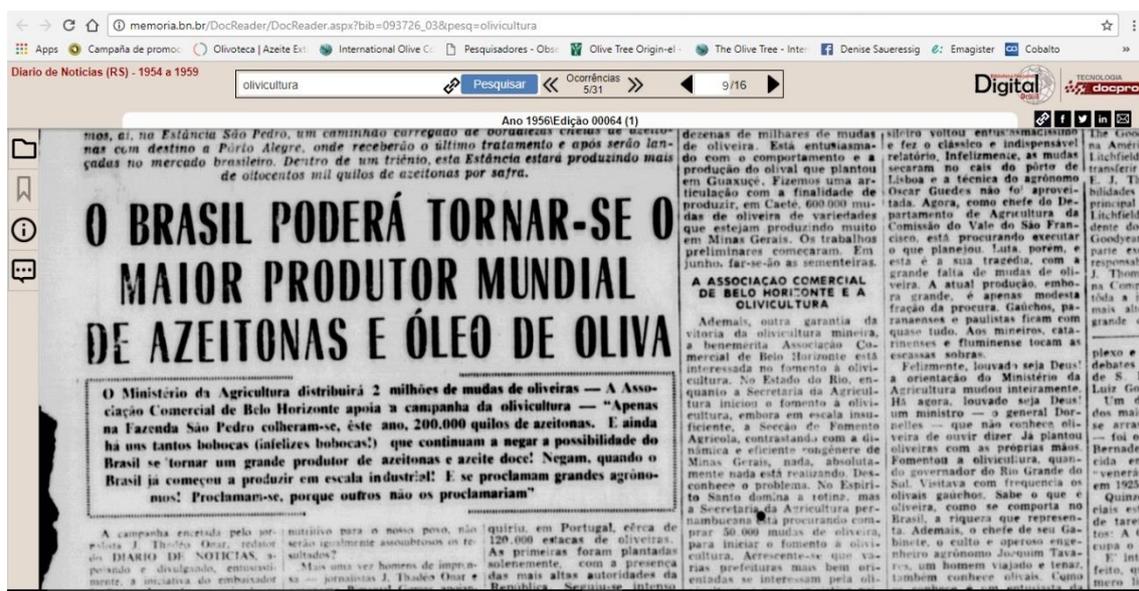


Figura 8 - Imagem de estrato de matéria de jornal sobre as perspectivas da produção no RS.
Fonte: Diário de Notícias (RS) Edição 00064.

Nesse período, também havia a preocupação com o clima, solo e demais condições para o cultivo da oliveira, destacado por inúmeras vezes em notícias vinculadas nos jornais de época.

O Secretário de Agricultura, no RS, Francisco Flores alegou que o ambiente era “formidável” para a organização de olivais em: Livramento, Rosário do Sul, Alegrete, Quaraí, Uruguaiana, Cacequi, Itaqui, Santiago do Boqueirão, São Gabriel, Dom Pedrito, Herval, Lavras do Sul, Arroio Grande, e demais municípios. Na cidade de Livramento, havia um campo de cooperação, tendo oliveiras com idade de 10 anos carregadas de frutos. E também declarou que todo o sul-oeste do RS é propício para o plantio (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 1957).

Devido à expansão do cultivo e ao interesse de produtores no cultivo de oliveiras no RS, foi apresentada pelo Deputado Celeste Gobatto, ao Legislativo Estadual que aprovou a Lei 59, 13 de dezembro de 1959, que criava o CEFCOIA - Comissão de Estudo de Fomento do Cultivo da Oliveira e Industrialização de Azeitonas (JORNAL DO DIA, 1959).

De tal modo, muitas mudas foram distribuídas em 1948 totalizando 124 enxertos, e em 1952 esse número passou para 22.530 mudas doadas. O governo fornecia mudas e orientações sobre os Novos Regulamentos da Carteira Agrícola do Banco do Brasil, que em novembro de 1951, permitiu que os produtores que necessitassem de um financiamento para o plantio de oliveiras tivessem um prazo máximo de até oito anos de carência (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 1957).

Desse modo, todo esse incentivo foi dado a partir da abertura do Serviço Oleícola, que proporcionou aos produtores um auxílio no custo da produção de 50%, por verba do próprio serviço, uma vez que as mudas distribuídas eram produzidas pelo estado. Assim, nos anos seguintes houve um aumento considerável, como pode ser visto a seguir, na tabela 5:

Tabela 5 - Distribuição de mudas de 1954 a 1959.

Ano	Mudas doadas
1954	53.940
1957	30.000
1959	120.000

Fonte: Elaborado pela autora a partir do Diário de Notícias, 1959.

Demonstra, assim, que com o ritmo acelerado de plantio de olivais após os incentivos recebidos, tanto pelo governo, quanto pelo Banco do Brasil, era real a olivicultura em todo o RS, estendendo-se aos demais estados produtores na época. O Serviço Oleícola da Secretaria de Agricultura do RS, em 1957, recebeu cerca de 60.000 pedidos de mudas, e que foram atendidos um total de 32.349, e essa distribuição pode ser representada na figura 9:

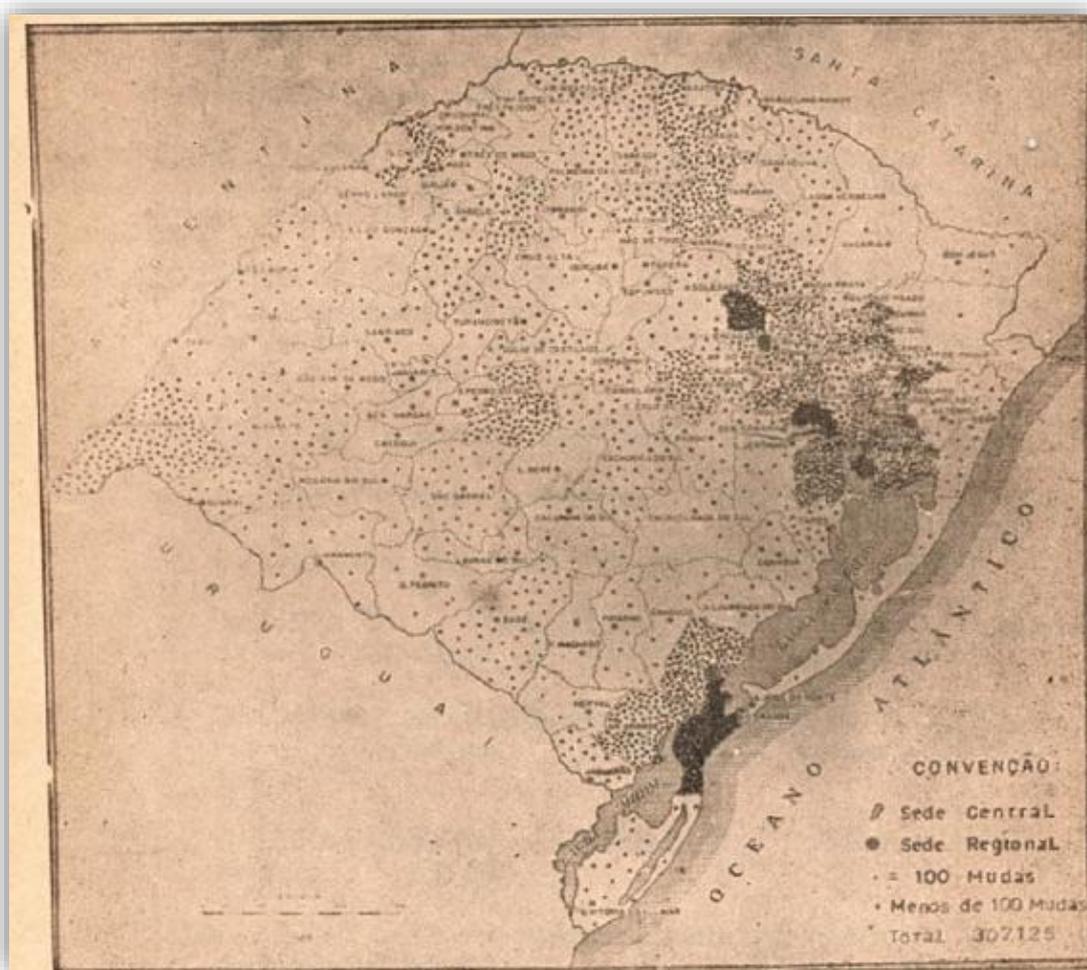


Figura 9 - Mapa Ilustrativo com a representação das mudas distribuídas no RS no período de 1948 a 1958.
Fonte: SEAPI, 2016.

Conforme, o mapa ilustrativo acima, pode ser observado que as oliveiras estão em todo o RS e que com essa expansão, aumenta também a preocupação, por parte dos produtores, com pragas e doenças do mundo que poderiam chegar aos olivais do RS.

Diante do exposto, em 1959, foi realizado um evento tratando sobre a Tuberculose nas Oliveiras, na cidade de Encantado/RS. Nesse evento, foi criada uma comissão que estabeleceria quais as ações adequadas para a erradicação dessa doença, orientando produtores, devido ao volumoso conteúdo publicado e requisitos respondidos por técnicos dos principais países oleícolas do mundo (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 1959).

Mas onde estão esses imensos olivais? Com o passar dos anos, supõem-se que as oliveiras tenham sido abandonadas, ou que os números divulgados não eram reais.

O cultivo das oliveiras na época, que não possuía uma base técnica de conhecimento, ou seja, estes olivais estavam propícios a pragas e demais situações fitossanitárias, bem como a falta de máquinas, tecnologias e mão de obra. De tal modo, esse episódio fez com que morresse uma cultura promissora e milenar no país, ou os que permaneciam eram de baixa qualidade. Desse modo, grande parte das perspectivas e expectativas que se tinha de forma positiva em relação à cultura se dissipou pelo tempo, e será que foi por influência portuguesa? Esse fato pode ser observado por não haver dados históricos registrados que comprovem o real motivo em livros ou jornais de época (COUTINHO, RIBEIRO E CAPPELLARO, 2009).

Demonstra-se assim que a investigação científica se faz necessário, uma vez que atualmente tem-se mais tecnologias e acesso à estudos que a história revela.

Abre-se, assim, uma janela temporal de 26 anos, em relação às notícias ou ações em relação à olivicultura, demonstrando a fragilidade da cultura na época. Publicações em jornais e a retomada das pesquisas por parte da EMBRAPA Clima Temperado voltadas para a implantação de novos olivais, se deram a partir do zoneamento agroclimatológico, figura 10, disponibilizando informações necessárias ao RS, como descrevem Coutinho, Ribeiro e Cappellaro (2009) onde fatores como solo, topografia e o clima no RS têm atraído investimentos de empresários gaúchos, de outros Estados e até do Exterior.

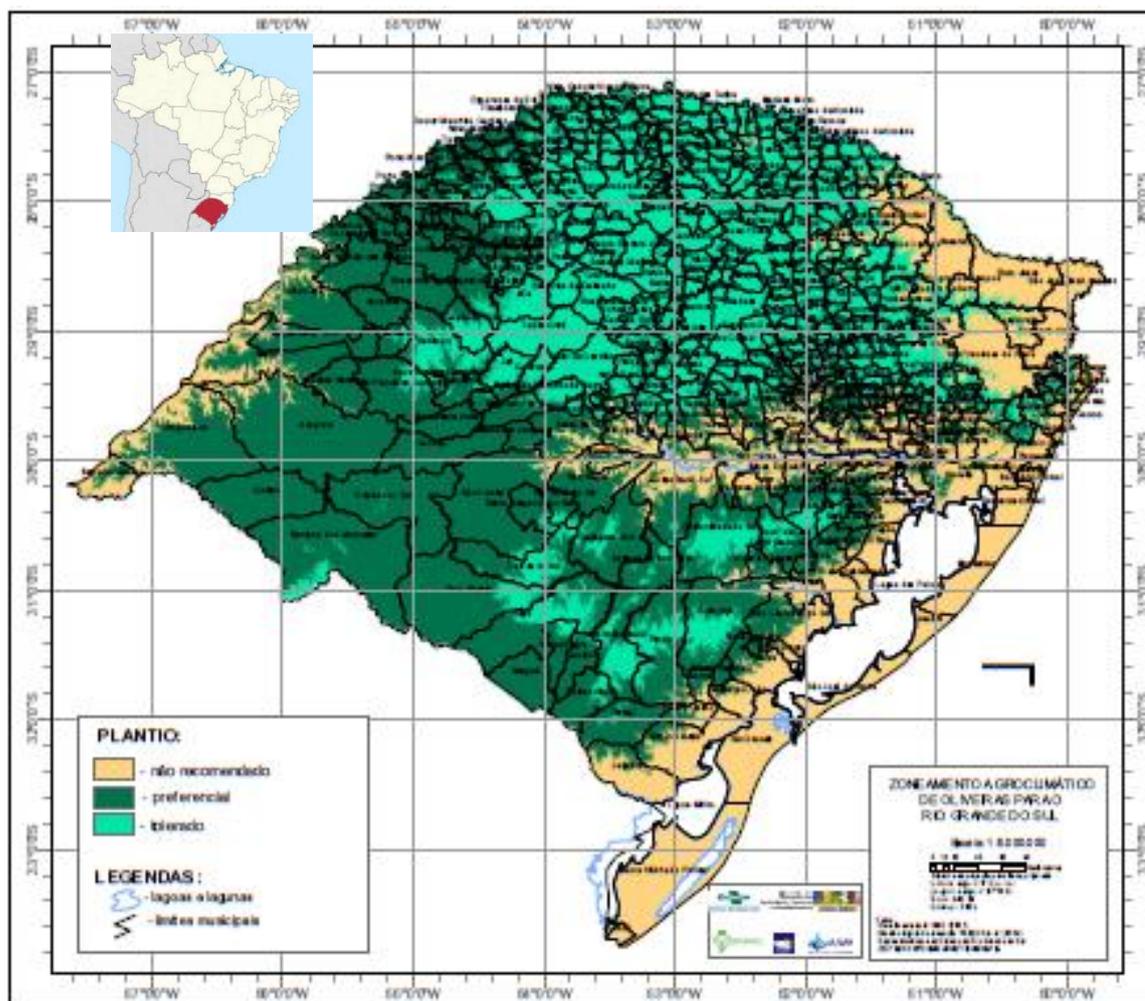


Figura 10 - Mapa ilustrativo com o zoneamento agroclimático para a olivicultura no RS.
 Fonte: Bertoncini, Teramoto e Prela-Pantano, 2010.

Na figura 10, é possível identificar que as zonas agroclimáticas recomendadas e que têm se destacado na produção de olivas, como Caçapava do Sul, Pinheiro Machado, Cachoeira do Sul, Sant'Ana do Livramento, Canguçu, Dom Pedrito, Candiota, Jaguarão, Bagé, Encruzilhada do Sul, Formigueiro, Piratini, São Sepé e Barra do Ribeiro (O SEPEENSE, 2017).

Em complemento ao zoneamento agroclimático, surge o zoneamento edafoclimático, que analisa clima, solo e topografia e fornece aos produtores a localização mais adequada para o plantio de oliveiras e que em 2010, possuía uma área plantada de 400ha, com principais plantios localizados nos municípios: Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul, Cachoeira do Sul, Alegrete, Rosário do Sul, Candiota, Cacequi e Sant'Ana do Livramento, São Gabriel, Uruguaiana, Candelária, Viamão, São Francisco de Paula, Rio Grande e Jaguarão (BERTONCINI, TERAMOTO e PRELA-PANTANO, 2010, s/p).

Como pode ser observado na figura 11, as melhores regiões no estado para o plantio situam-se no Oeste e na Metade Sul (longe das regiões serranas e do litoral), onde a umidade relativa do ar é menor, principalmente na fase de florescimento, favorecendo a produção de frutos, conforme o zoneamento edafoclimático, como forma de orientação aos produtores (COUTINHO et al, 2009, p. 21).

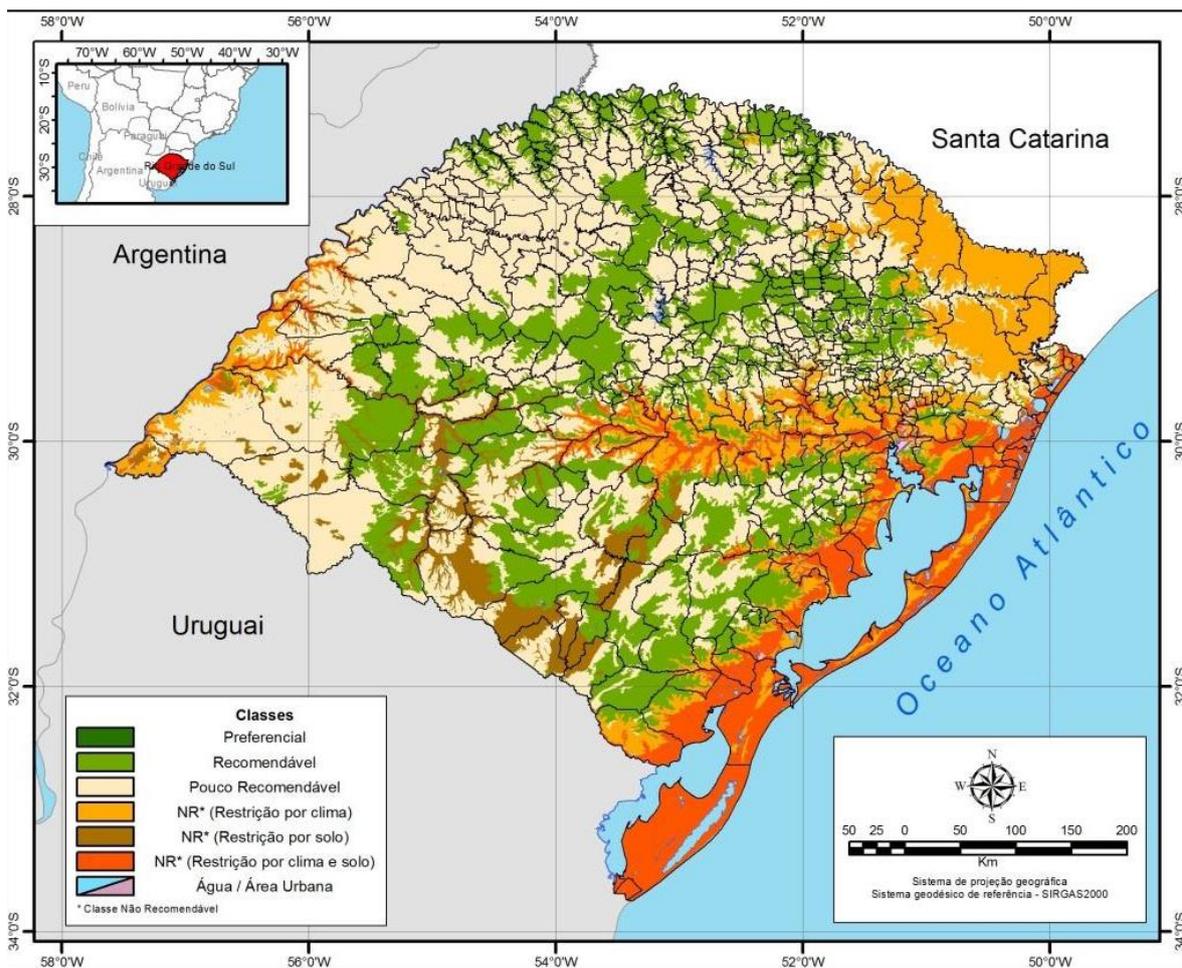


Figura 11 - Mapa Ilustrativo sobre o Zoneamento edafoclimático no RS.
Fonte: FILIPPINI ALBA et al, 2013.

Desse modo, os dados descritos em 2005 revelam um número ainda modesto de hectares plantados no RS neste período, e que esse número aumentou consideravelmente em 2017, conforme tabela 6:

Tabela 6 - Área cultivada com Oliveiras no RS no período de 2005 a 2017.

Ano	Hectares plantados
2005	12
2006	80
2007	110
2008	158
2009	200
2010	290
2011	381
2012	585
2013	798
2014	1304,8
2015	1.670
2016	2.100
2017	3.464,6

Fonte: EMATER, 2015; SEAPI, 2016.

A partir do estudo do Zoneamento Edafoclimático muitos investidores e produtores rurais identificaram a melhor área a ser utilizada para o plantio da oliveira, uma vez que os fatores primordiais para o sucesso ou fracasso desse cultivar tangem ao clima, temperatura, pluviosidade e solo, e que essas variáveis afetam diretamente a floração da oliveira.

Para tanto, o desenvolvimento territorial a partir da elaboração de políticas que incentivam e que proporcionem novas perspectivas de mercado para a olivicultura no Brasil, conforme descrito a seguir.

3.5 Desenvolvimento territorial

No que se refere ao “mundo rural”, a necessidade de uma nova abordagem para a questão do desenvolvimento ganhou fôlego através da proliferação de ideias e noções que foram importadas para o Brasil por pensadores e estudiosos (SCHNEIDER, 2004)

O tema do desenvolvimento viveu seu auge e crise em um período relativamente curto, entre as décadas de 1950 e 1980 (DE AGUIAR et al 2008). Desse modo, por ser um conceito complexo que não deve ser tratado de forma simples, mas sim, dividido, atendendo inúmeras medidas no que tange as dimensões econômica, social, política e cultural.

Durante muito tempo o desenvolvimento era visto como sinônimo de progresso, ou seja, um linha do tempo que dividia o antigo do moderno.

O contexto que envolve o conceito de desenvolvimento sugere muito mais que uma transformação social e econômica, mas sim uma melhoria do bem-estar e que tem como o resultado "natural" o processo de mudança produtiva na agricultura (NAVARRO, 2001). E a nomenclatura do desenvolvimento territorial foi impulsionada pela globalização, reorganização produtiva; pela supressão dos regimes autoritários e o conseqüente processo de descentralização política; e o reconhecimento de novos atores sociais (RODRIGUES e SANTOS, 2018).

O desenvolvimento, também não é dependente exclusivamente de fatores externos, mas, ao contrário, tem suas bases dentro do próprio território bem como suas potencialidades, que vão além dos seus atributos físicos, valorizando também o seu potencial social, a capacidade de sua população para conduzir o desenvolvimento regional (FERREIRA e PESSOA, 2012).

Em relação ao território, Haesbaert (2003), a noção de que o desprezo em sua dimensão simbólica, mesmo entre aquelas que enfatizam o seu caráter eminentemente político, está fadada a compreender apenas uma parte dos complexos meandros do poder.

A análise sobre o território, é mais que uma simples base física, possui um tecido social, um organização complexa feita de laços que vão além dos atributos naturais e dos custos de transportes ou comunicação. Representando uma trama de relações com raízes históricas, configurações políticas e identidades que desempenham um papel ainda pouco conhecido no próprio desenvolvimento econômico (ABRAMOWAY, 2000).

Reforça também Peixe (2010) que cita que o contexto do território é importante, porque no desenvolvimento a escala territorial se ajusta a mobilização social e integração de investimentos potencializadores (política administrativa e instância governamental).

Desse modo, nota-se que o território como dito por Abramoway (2000) e reforçado por Peixe (2010), não delimita o território em um espaço simples mas, um espaço complexo de mediação e ações que abrangem todos os aspectos da sua amplitude conceitual.

Desse modo, o objetivo para o desenvolvimento, conforme descreve Sachs (2009), deveria ser o estabelecimento de um aproveitamento racional e ecologicamente sustentável da natureza em benefício das populações, como um

componente estratégico. De acordo com o mesmo autor, a preocupação do desenvolvimento não pode ser visto apenas para o aspecto mercadológico.

Nota-se que a partir da análise dos conceitos, o desenvolvimento territorial apenas com o viés econômico ou mercadológico não tem a mesma abrangência que a partir das análises culturais e sociais do todo.

O eixo central do desenvolvimento territorial é pautado em uma sociedade organizada, capaz de construir parcerias entre atores do Estado, do mercado e da sociedade para elaboração de estratégias eficientes e eficazes para os territórios (RODRIGUES e SANTOS, 2018).

Uma estratégia que pode ser considerada eficiente para o desenvolvimento territorial é o turismo. Conforme Kloster e Cunha (2014) a articulação entre turismo e desenvolvimento territorial, que produz resultados positivos, tais como aporte de recursos para investimentos, mudança dos padrões de comportamento, estímulo ao processo de cosmopolitização, etc.

As políticas públicas de desenvolvimento tradicionais, elaboradas e aplicadas a partir da abordagem *top down* não perdem de todo sua vez, combinado com uma ação sistêmica de desenvolvimento local e regional. Os autores ainda refletem que é evidente que ações do governo federal impactam o local, demonstrando assim a importância das políticas públicas para o desenvolvimento territorial (RODRIGUES e SANTOS, 2018).

De certo modo, a abordagem territorial para o desenvolvimento no meio rural vem ganhando interesse, especialmente no âmbito dos planejadores e formuladores de políticas públicas.

3.5.1 Políticas de incentivo à cultura da olivicultura e o desenvolvimento territorial no RS

A paisagem do estado, está mais diversificada atualmente do que a anos atrás, e esse cenário atual, remete à novas perspectivas de mercado bem como a necessidade da elaboração de políticas de incentivo à determinados setores da agricultura, refletindo desse modo, diretamente no desenvolvimento territorial, através da diversificação.

Essas políticas, favorecem a diversificação das atividades da propriedade e como menciona Favareto (2014) que é preciso diversificar as economias locais, ou seja, não se trata somente de diversificar a produção agrícola, mas de diversificar os serviços e a transformação de bens primários.

Pires (2011) cita que um dos grandes desafios do desenvolvimento territorial está em impulsionar no país a diversificação das cadeias produtivas em localidades com potencialidades organizacionais e institucionais coletivas, com o intuito de reduzir as desigualdades regionais e sociais, bem como a promoção da integração horizontal entre os produtores. Esse fato ocorre no RS, devido ao zoneamento edafoclimático indicando quais as zonas potenciais do Estado.

Assim, devido a busca pela diversificação, cabe lembrar, que o desenvolvimento não deve se restringir a um único campo teórico e que estudos recentes sugerem a interação entre economia, história, sociologia e outras ciências humanas e sociais na perspectiva do território como construção social, apoiada na cooperação e reciprocidade, ainda que de natureza conflituosa (ORTEGA, 2007).

Desse modo, se tem desenvolvimento territorial como um processo de mudança social de caráter endógeno capaz de produzir solidariedade e cidadania, e que conduz de forma integrada e permanente a mudança qualitativa e a melhoria do bem-estar da população de uma localidade ou uma região (PIRES, 2011).

Esse fato, ocorre também, no meio rural a partir do momento em que existem grandes extensões de terras, que conforme Embrapa (2017) o Brasil utiliza apenas 7,6% de seu território com lavouras, somando 63.994.479 hectares, demonstrando que há terras disponíveis para a diversificação.

Para tanto, algumas ações foram realizadas por parte do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, servindo como forma de fomento a olivicultura beneficiando várias regiões do estado.

Em 2012, na cidade de Bagé, houve a retomada da olivicultura na região, através do Convênio Brasil Próximo, descrito a seguir, que incentivou produtores da microrregião da fronteira oeste na diversificação de suas atividades e rendas.

3.5.1.1 Convênio Brasil Próximo: Fomento à Olivicultura

O Rio Grande do Sul, tem muitas regiões prósperas para a produção de variados alimentos, devido a uma estrutura colonial formada por agricultores de base familiar bastante diferenciada (AZEVEDO, 2015). Assim, o objetivo de inúmeras ações públicas e privadas ocorreram como forma de impulsionar o desenvolvimento local e também de promover a diversificação produtiva.

Para isso, foi pactuado um acordo entre os governos de Brasil e Itália com o objetivo de viabilizar projetos de desenvolvimento local, baseado na reciprocidade e no interesse mútuo das partes, estando diretamente relacionada ao território.

Para tanto, além do desenvolvimento local, os demais componentes, para serem atingidos dependerá da identificação de objetivos específicos como a contribuição para o fortalecimento das políticas públicas a níveis de governo federal, estados e municípios. Da mesma forma em relação ao planejamento e realização de intervenções de desenvolvimento local integrado e apoio aos pequenos produtores favorecendo o crescimento das microempresas, e do cooperativismo, a partir das boas práticas já consolidadas em tais setores pelas cinco regiões italianas comprometidas com o projeto. com o objetivo a economia, e este projeto está articulado através dos seguintes componentes, figura 12:

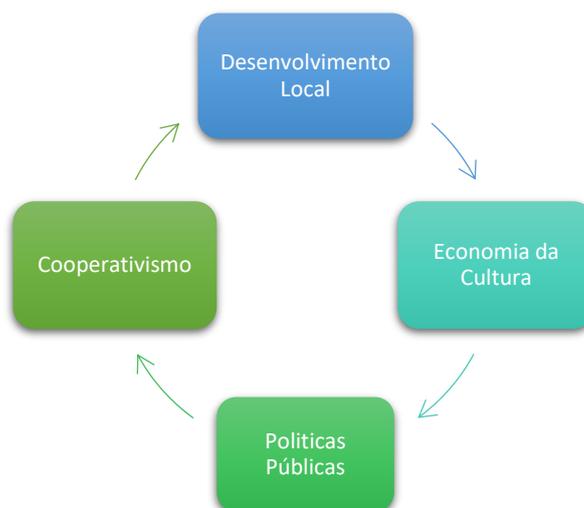


Figura 12 - Componentes do Convênio Brasil Próximo.

Fonte: Elaborado pela autora a partir das diretrizes do programa Brasil Próximo, 2010.

Desse modo, a partir dos componentes que contemplam o Projeto BRASIL PRÓXIMO, estabelecido no período de 2010 a 2013, teve as seguintes áreas de intervenção que foram: assistência à criação de consórcios intermunicipais e agências de desenvolvimento/centros de serviço; intervenções nos setores madeira/móveis, energias renováveis, setor integrado ao turismo, artesanato, enogastronomia, cultura, agroindústria, mecânica, carne e couro. A partir das áreas de abrangência do programa foram determinados os objetivos que são:

- Difundir e adaptar instrumentos, políticas públicas e estratégias utilizadas pelos estados da Itália central para a promoção do desenvolvimento local e regional, sobretudo o que diz respeito à pactuação política, institucional e social que está na base do crescimento econômico e da coesão social do território;
- Fortalecer a articulação entre as diferentes esferas de governo envolvidos no protocolo, assegurando maior coordenação entre os atores envolvidos em diversas escalas territoriais no país;
- Capacitar representantes dos ministérios e outros organismos do executivo federal nas áreas de planejamento integrado das políticas sociais, economia da cultura e cooperativismo (BRASIL, 2010, p.10)

A contar dos objetivos do programa, que se concretizou em maio de 2009, foi aprovado pelo governo italiano um financiamento a fundo perdido de sete milhões de euros, para atividades e ações de projetos, sendo um deles o fomento para a olivicultura. Municípios do RS e os estados italianos Umbria, Marche, Toscana e Emilia-Romagna, apoiaram a instalação e acompanhamento de unidades produtivas da região, bem como a capacitação e treinamento de pequenos produtores, técnicos de cooperativas e entidades privadas, envolvidos no desenvolvimento da cultura de oliveira (BRASIL, 2010, p.11).

Dentre as atividades estabelecidas pelo programa, está a valorização da cadeia do azeite extravirgem da região da campanha (RS), nascendo assim o Projeto do Programa Olivais do Pampa (Anexo II).

Em dezembro de 2011, foi realizado na Prefeitura de Bagé, figura 13, através da Secretaria de Agricultura Municipal, o 1º Seminário de Olivicultura, com o tema “Programa Brasil Próximo: As cinco Regiões Italianas para o desenvolvimento local integrado no Brasil; valorização da cadeia produtiva do azeite extra virgem de oliva em Bagé, e região rural – Rio Grande do Sul” (Jornal A PLATEIA, 2011).



Figura 13 - Foto da assinatura do convênio de cooperação.
Fonte: Jornal A PLATEIA publicado em 30/12/2011.

Esse evento, que também teve o apoio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, foi considerado o marco inicial para investimentos e desenvolvimento na região.

Um dos objetivos principais do evento era realizar adesão e assinatura do termo ao convênio firmado entre a Prefeitura Municipal de Bagé e os demais municípios da região, que receberam, através do programa, unidades produtivas com pomares de Oliveiras, sendo eles, Quaraí, Sant'Ana do Livramento, Bagé, Candiota, Hulha Negra, Aceguá e Pinheiro Machado (Jornal A PLATEIA, 2011).

Em Sant'Ana do Livramento e em outras cidades do RS, juntamente com a Prefeitura de Bagé, visando a busca por um trabalho coletivo e regional, foram identificadas alternativas de desenvolvimento econômico para os produtores locais. Desse modo, o produtor que tivesse interesse em participar do Projeto Olivais do Pampa, deveriam se inscrever e apresentar documentação para atendimento de requisitos exigidos pelo edital (anexo 1), divulgado em jornal de circulação local (PREFEITURA DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO, 2011).

O projeto Olivais do Pampa considerado pioneiro no RS, retomando o cultivo de oliveiras no estado, foi fundamental para o compromisso estabelecido através de regras e o estabelecimento de diretrizes para o andamento.

Conforme as exigências necessárias, a documentação era um requisito e também deveriam ser apresentadas as condições adequadas de solo, com características favoráveis de fertilidade, textura e profundidade que permitissem o bom desenvolvimento das mudas, e também a existência de reservatório de

água para a possível irrigação do olival, e também, além de quebra-ventos e fácil acesso à área. A partir, da análise de todas as condições adequadas e os produtores devidamente selecionados, foram determinados quais os produtores que se adequavam ao que era solicitado pelo edital (BRASIL, 2011).

Em suma, a cooperação entre os países também proporcionou a qualificação de engenheiros agrônomos, ligados às prefeituras locais, no curso *Master Internazionale Di I° Livello in 'Olivicoltura ed Elaiotecnica*, realizado na *Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia*, na Itália. Para tanto, foram disponibilizadas três bolsas de estudo com dois anos de formação, no ano de 2011 em forma de edital, através de regras determinadas e condições acertadas entre os governos de Brasil e Itália (SIQUEIRA e RODRIGUES, 2011).

Em dezembro de 2012, conforme orientação do agrônomo responsável pelo Programa Olivais do Pampa, um produtor de Aceguá recebeu as primeiras mudas do programa, em número de 240, nas variedades: ARBEQUINA, ARBOSANA, KORONEIKE, FRANTOIO, PICUAL, MANZANILHA sendo essas duas últimas variedades com dupla função (azeite e azeitona de mesa). Em maio de 2014, a Prefeitura de Bagé recebeu mais três mil mudas italianas (Figura 14) de três outras variedades de oliveiras, que eram: FRANTOIO, CORATINA e LECCINO. Essas mudas seriam distribuídas aos 11 municípios vizinhos de forma demonstrativa em cada propriedade selecionada (BRASIL PROXIMO, 2014).



Figura 14 – Imagem do recebimento de mudas para plantio
Fonte: FARRAPO, 2014.

Através da implantação de pomares experimentais e demonstrativos, declara o Prefeito Municipal de Bagé na época, Eduardo Colombo, que: “Isto mostra a força com que o projeto vem crescendo e se inovando como uma alternativa de desenvolvimento. Tudo isto, contribui para que venhamos a produzir aqui os melhores azeites extra virgens do País” (FARRAPO, 2014).

Nota-se que o desenvolvimento atribuído ao plantio de oliveiras na região gerou expectativas em relação ao desenvolvimento local, bem como investimentos governamental e apoio de instituições de pesquisa e ensino, desde a escolha das mudas até a colheita, e que na época foi destaque em diversos jornais.

Sendo assim, e conforme a história sobre a introdução das oliveiras no estado, pôde ser evidenciado que o incentivo para o início da cultura na região foi diferenciado e principalmente favoreceu os pequenos produtores através da criação de uma política para a diversificação da agricultura e renda, oferecendo novas perspectivas. Para tanto surge uma nova iniciativa que pelo Governo do Estado do RS, que é o Programa Pró-Oliva, caracterizado a seguir.

3.5.1.2 Pró-oliva: Política de Incentivo

No ano de 2005, anterior ao início do projeto PRÓ-OLIVA, foram liberados R\$ 300 mil por meio do FEAPER (Fundo para Pequenos Estabelecimentos Rurais) para aquisição de mudas de um viveiro espanhol.

A partir desse recurso, surge o programa Pró-Oliva, foi criado julho de 2015, através de decreto nº 52.479, assinado pelo Governador do Estado Ivo Sartori, tem como principal objetivo de fomentar a olivicultura no RS, apoiar os produtores consolidando a olivicultura. O programa envolve ações de defesa sanitária, produção de mudas de qualidade, aumento da produção e da produtividade e apoio à industrialização de azeites e conservas por meio de linhas específicas de financiamento (SEAPI, 2017).

Ainda conforme informações do SEAPI (2017), o programa tem como parceiros o Governo do RS, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério do Desenvolvimento Agrário, Prefeituras Municipais, EMATER/RS, EMBRAPA, FEPAGRO¹⁶, também foram estabelecidas parcerias com

¹⁶ Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO), criada em 1994, vinculada à Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação e foi extinta no ano de 2016, através do Projeto de Lei do Executivo nº 246.

universidades, através de pesquisas e estudos sobre o cultivo, com produtores rurais, viveiristas, industriais e demais instituições públicas e privadas envolvidas com o setor, conforme o folder explicativo (anexo III).

Ao mencionar as universidades, o programa, em relação à pesquisa e ensino, estabeleceu as seguintes diretrizes (SEAPI, 2016):

- Intensificar as pesquisas em olivicultura no RS.
- Maior conhecimento e divulgação do comportamento da cultura nas nossas condições.
- Integração entre Pesquisa e Assistência Técnica.
- Desenvolver e divulgar tecnologias sustentáveis às condições do Estado.
- Aumentar a diversidade genética adaptada às condições do RS.
- Adoção da olivicultura no ensino médio e superior.

Desse modo, além da pesquisa, esse programa tem por intuito congrega os produtores rurais, viveiristas, agroindustriais, agentes apoiadores da cadeia produtiva, estudantes e consumidores em geral, em eventos, palestras e demais ações de encontro entre esses atores. Para tanto, foi criada a Lei 14.715, 29 de julho de 2015, instituindo os meses de fevereiro ou março, anualmente, para a Abertura Oficial da Colheita da Oliva no RS, evento que serve para a troca de experiências e conhecimentos entre os produtores e interessados.

Além de determinar a data para a abertura da colheita, o programa também se responsabiliza pelo apoio ao olivicultor pela aquisição de mudas de qualidade com viveiristas credenciados, acompanhando assim todo o processo de implantação de um olival. Também auxilia em normas e ações em relação a redução da tributação, como pode ser observado no Decreto nº 53.275, de 27 de outubro de 2016, que reduz a carga tributária de ICMS para 7% na operação de saídas internas de azeite de oliva fabricado a partir das azeitonas produzidas no Brasil (SEAPI, 2016) conforme figura 15:

DECRETO Nº 53.275, DE 27 DE OUTUBRO DE 2016.
(publicado no DOE n.º 206, de 28 de outubro de 2016)
Modifica o Regulamento do Imposto sobre ... (RICMS).
O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL,
no uso da atribuição que lhe confere o art. 82, V, da Constituição do Estado, D E C R E T A: Art. 1"CLXXVII - a partir de 1º de dezembro de 2016, aos estabelecimentos fabricantes, nas saídas internas de azeite de oliva fabricado **com azeitonas produzidas no país**, em valor que resulte em carga tributária na operação equivalente a 7% (sete por cento).

Figura 15 - Decreto que reduz a tributação de ICMS
Fonte: SEAPI, 2016.

Portanto, a partir de dezembro de 2016, o ICMS, para o azeite de oliva fabricado a partir de azeitonas produzidas no país, no RS passou a ser de 18% para 7%. Essa redução na tributação, proporciona ao produtor e para o mercado consumidor, a redução do valor do azeite de oliva, fomentando assim o consumo e a produção. Assim políticas públicas tendem a beneficiar os envolvidos com a cadeia produtiva e igualmente, proporcionando novas perspectivas de mercado, como será descrito a seguir.

3.6 Desafios da Olivicultura para o Brasil

Seguindo uma tendência mundial em relação à busca pelo consumo de alimentos de qualidade, bem como a sua relação com o meio ambiente, o consumidor está cada vez mais exigente e preocupado com os meios de produção e os impactos para o meio ambiente. De acordo com estudos realizados pelo COI (2018), o Japão (Hong-Kong), por exemplo, já está plantando oliveiras com o objetivo de reduzir as emissões de CO² em seu país.

Mas tanto para o consumo quanto para a produção de oliveiras, ainda há desafios a serem sanados na olivicultura, conforme destacam Teramoto, Bertoncini e Praela Pantano (2013) citados no quadro 1 e discutidos a seguir:

Quadro 1 - Desafios da olivicultura no Brasil.

Desafios	Descrição
Agrícola	<ul style="list-style-type: none"> • Não é uma cultura tradicional do Brasil. • Escolha da melhor variedade e manejo dos olivais • Clima e fertilidade do solo • Variedades adaptadas a menores quantidades de frio • Ponto de maturação para cada cultivar
Comercialização	<ul style="list-style-type: none"> • A comercialização se dá ainda em forma de cadeia curta • Preço alto e um grande mercado consumidor • Tempo de prateleira em supermercados e empórios • Falta de legislação vigente evitando fraudes • Interesses públicos e econômicos como dificuldade
Mercado consumidor	<ul style="list-style-type: none"> • Conscientização do mercado consumidor tanto pela qualidade tanto pelo preço • Coloração não indica qualidade nem a acidez do azeite • Conscientização em relação ao odor e sabor do azeite¹⁷ • Fiscalização eficiente auxiliaria o consumidor na aquisição de azeites que realmente confirmam benefícios à sua saúde

¹⁷ Odores de ranço, vinagre, terra, metálico, mofado, madeira, queimado são defeitos que desclassificam o azeite como extra virgem.

Legislação	<ul style="list-style-type: none"> • Normas e fiscalização no registro de pesticidas • Registro de cultivares e normas de comercialização de mudas • Registro do azeite comercializado que traz prejuízos à saúde humana
Pesquisa	<ul style="list-style-type: none"> • Obtenção de cultivares adaptados às condições subtropicais • Obtenção de técnicas de manejo adaptadas • Conscientização e transferência de conhecimento entre os membros da cadeia • Financiamento de pesquisas e de risco • Investimento dos produtores com baixo nível de conhecimento tecnológico. • Pesquisas em condições locais confirmando as pesquisas realizadas na literatura internacional

Fonte: Elaboração da autora a partir de Teramoto, Bertoncini, e Prela-Pantano, 2013.

A contar dos desafios a serem superados, que são: Agrícola, Comercialização, Mercado consumidor, Legislação e Pesquisa, listados pelos autores, que também declaram a necessidade de investimentos na área e corpo técnico nacional especializado para melhor atender às necessidades dos produtores, bem como a adaptação da cultura e às condições edafoclimáticas do Brasil.

Em relação ao desafio agrícola, a adaptação e obtenção de cultivares adaptadas é uma estratégia a ser relevada pelos produtores e pelos pesquisadores, que de certo modo leva tempo para achar a resposta. Para uma realidade mais imediata, há a necessidade de estudos sobre o comportamento das variedades em zonas diferenciadas e sempre atendendo às realidades locais e distâncias das unidades de processamento (TERAMOTO, BERTONCINI e PRELA-PANTANO, 2013).

Outro desafio citado pelos autores é o de comercialização que por conta da pouca produção se dá pela cadeia curta que atenta ao setor. O preço alto dos azeites de oliva passa a ser um desafio, mesmo tendo um grande mercado consumidor no país, fazendo com que os produtos permaneçam por muito tempo em prateleiras.

A competitividade é um desafio produtivo e que de acordo com Marino (2009) e está diretamente ligada à eficiência empresarial e sendo essa o termômetro da empresa em relação ao nicho de mercado, em que essa atua. Assim sendo, em relação ao preço é necessário ressaltar que o azeite produzido se trata de um produto gourmet com um diferencial, a alta qualidade em relação a outros azeites.

Para tanto, há necessidade de uma legislação, através de normas e fiscalização que protejam tanto o produtor quanto o consumidor, coordenando assim, esforços e recursos como uma estratégia para alcançar essa competitividade.

Para França e Pirani (2013), a união de esforços na construção de um cenário favorável para a aceleração da competitividade, no caso da olivicultura, talvez seja o principal desafio dos projetos de integração econômica regional.

Existe a oportunidade real para que o Brasil, em médio a longo prazo, torne-se um grande produtor de azeitonas de mesa e de azeite com competitividade no mercado nacional e internacional, porém, é necessário que toda a cadeia produtiva esteja organizada (produtores, beneficiadores, comerciantes, instituições creditícias e de extensão, etc.) (COUTINHO e JORGE, 2013, p.10)

Igualmente, ao se estruturar a cadeia produtiva da olivicultura, todos os envolvidos passam a ter referências através de estudos e pesquisas orientando o desenvolvimento territorial e demais adaptações necessárias à cultura. A seguir serão analisados os passos através da metodologia para a realização deste estudo.

4 Metodologia

Nesta seção demonstrar-se-ão os caminhos metodológicos percorridos para dar conta de responder aos objetivos deste estudo. Neste sentido, apontar-se-ão as ferramentas e procedimentos utilizados para a imersão a campo.

4.1 Procedimentos e Método de coleta de dados

Em relação aos procedimentos técnicos, a pesquisa bibliográfica torna-se a base, permitindo ao investigador a cobertura de dados e fatos históricos através de fontes e de dados secundários (GIL, 1999), proporcionando assim, o conhecimento sobre o setor. Desse modo a pesquisa bibliográfica, foi realizada através da coleta de dados em referências teóricas, artigos científicos, livros, jornais digitalizados datados de 1800 até os dias atuais.

Em relação ao tipo de pesquisa, este estudo utilizou a pesquisa descritiva com o intuito de descrever quem são os produtores e demais agentes envolvidos na cadeia produtiva do azeite no RS.

Quanto ao tipo de abordagem, foi realizada uma pesquisa qualitativa, que, segundo Minayo (1993, p. 22), aprofunda-se no mundo dos significados das ações e relações humanas, um lado não perceptível e não captável às equações, médias e estatísticas.

Segundo Triviños (1987, p. 34),

[...] os pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa opõem-se ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências, já que as ciências sociais têm sua especificidade, o que pressupõe uma metodologia própria. Assim, os pesquisadores qualitativos recusam o modelo positivista aplicado ao estudo da vida social, uma vez que o pesquisador não pode fazer julgamentos nem permitir que seus preconceitos e crenças contaminem a pesquisa.

Ainda quanto aos procedimentos, foi realizado um estudo de caso na região junto aos produtores de oliveiras de pequeno, médio e grande porte. De acordo com Yin (2010, p. 39), o estudo de caso caracteriza-se pela verificação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo em profundidade e em seu conceito de vida real, especialmente quando os limites entre fenômeno e contextos não são claramente evidentes.

Este tipo de abordagem justifica-se, em vista a atingir os objetivos traçados na busca por conhecimentos significativos, que permitam compreender os principais aspectos relacionados ao tema de estudo.

No processo de coleta de dados, foram realizadas entrevistas em

profundidade. O uso de entrevistas em profundidade, na pesquisa qualitativa deve ser valorizada, considerando a riqueza de informações que podem ser obtidas e a possibilidade de ampliar o entendimento dos objetos investigados, através da interação entre entrevistados e entrevistador.

Esse tipo de entrevista é uma conversa a dois, feita por iniciativa do entrevistador, destinada a fornecer informações pertinentes a um objeto de pesquisa (MINAYO, 1993). O presente estudo utilizou além das entrevistas em profundidade, a observação como uma forma de coleta de dados complexa, e não expressos por parte dos entrevistados diretamente.

As entrevistas foram realizadas com produtores de oliveira de diversas regiões do RS. Esses produtores identificados a partir de redes sociais, pelo contato com profissionais e técnicos, e através da participação de eventos por parte da autora, sobre o tema deste estudo. Para tal, utilizou-se um roteiro de questões semi-estruturado com perguntas abertas e fechadas (apêndice 1). Estas entrevistas oportunizaram a observação direta, que se deu quando o observador, está presente no ambiente observado (DUARTE e FURTADO, 2014, p. 45).

Para auxiliar na fidelização das informações, lançou-se mão do uso de uma caderneta de campo para registrar percepções e questões relevantes sobre as visitas e identificadas pela pesquisadora.

A observação auxilia o pesquisador a obter informações sem que seja necessária a colaboração do grupo de entrevistados, ou seja, é mediante a esse método que os fatos que ocorrem à volta formam ideias e orientam as decisões (DENCKER e DA VIÁ, 2012, p. 145).

Utilizou-se, também, o gravador como forma de registro auditivo das informações recebidas, devidamente autorizadas pelos produtores. Os registros auditivos foram degravados, e tabulados em uma planilha de EXCEL. Após a tabulação dos dados, contemplando os objetivos e problema propostos neste estudo, deu-se início ao tratamento das respostas obtidas, desde a organização até a interpretação para a elaboração da análise de dados, descritos a seguir.

No decorrer do estudo, as respostas foram organizadas em tabelas e gráficos, justamente com o intuito de obter as respostas sobre o perfil do produtor, no que tange às perguntas fechadas e as suas perspectivas e desafios.

Foram realizadas idas a campo no período de novembro de 2017 a fevereiro de 2018 com os seguintes produtores, conforme tabela 7:

Tabela 7 - Produtor, localidade e tempo de cada entrevista.

Código do entrevistado	Localidade	Forma de entrevista	Tempo de entrevista
P1	Dom Pedrito	Campo	1h
P2	Sant'Ana do Livramento	Campo	1h 10 min
P3	Bagé	Campo	30 min
P 4	Pedras Altas	Skype	55 min
P 5	Encruzilhada do Sul	Campo	45 min
P 6	Rosário	Skype	30 min
P 7	Hulha Negra	Campo	1 h
P 8	Aceguá	Campo	1 h e 20 min
P 9	Encruzilhada do Sul	Skype	45 min
P 10	Bagé	Campo	55 min
P 11	Candiota	Campo	1 h e 5 min
P 12	Sant'Ana do Livramento	Campo	20 min
P 13	Sant'Ana do Livramento	Campo	45 min
P 14	Sant'Ana do Livramento	Campo	30 min
P 15	Canguçu	Skype	30 min
P 16	Candiota	Telefone	-
P 17	Sant'Ana do Livramento	Campo	35 min
P 18	Bagé	Campo	25 min
P 19	Bagé	Campo	45 min
P 20	Bagé	Campo	40 min
P 21	São Gabriel	Skype	20 min
P 22	Montenegro	Campo	1h 25 min
P 23	Bagé	Campo	35 min
P 24	Sant'Ana do Livramento	Campo	1h 10 min
P 25	Candiota	Campo	1h 25 min
P 26	Sant'Ana do Livramento	Skype	55 min
P 27	Hulha Negra	Campo	1h 15 min
P 28	Cachoeira do Sul	Campo	1h 15 min
P 29	Caçapava do Sul	Campo	1h
P 30	Gramado	Campo	1h 45 min
P 31	Cachoeira do Sul	Campo	20 min
P 32	Bagé	Campo	1h
P 33	Pinheiro Machado	Campo	1h 30 min
P 34	Canguçu	E-mail	-
P 35	Cachoeira do Sul	Campo	20 min
P 36	Caçapava do Sul	Campo	30 min
P 37	Bagé	Campo	1h 15 min
P 38	Cachoeira do Sul	E-mail	-
P 39	Caçapava do Sul	Campo	1h 35 min
P 40	São Sepé	E-mail	-
P 41	Canela	Campo	30 min
P 42	Vale Verde	Skype	35 min
P 43	Pinheiro Machado	Campo	45 min
P 44	Cacequi	E-mail	-
P 45	Barra do Ribeiro	E-mail	-
P 46	Encruzilhada do Sul	E-mail	-
P 47	Piratini	E-mail	-
P 48	Caçapava do Sul	Skype	20 min
P 49	Caçapava do Sul	Campo	30 min
			Continuação
P 50	Sant'Ana do Livramento	E-mail	-
P 51	Caçapava do Sul	Skype	45 min
P 52	Canguçu	Skype	30 min
P 53	Sentinela do Sul	Campo	30 min
P 54	Encruzilhada do Sul	Campo	1h
P 55	Dom Pedrito	Campo	40 min

			continuação
P 56	Pinheiro Machado	Skype	45 min
P 57	Glorinha	Skype	30 min
P 58	Camaquã	Campo	30 min
P 59	Canguçu	E-mail	-
P 60	Encruzilhada do Sul	E-mail	-

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Ainda, como forma de registro de fatos e dados, foram realizadas visitas às propriedades, utilizando o registro fotográfico e áudio, ambos autorizados pelos produtores.

Como forma ilustrativa, muitos produtores enviaram fotos por e-mail, demonstrando o interesse em participar da pesquisa, e também descrevendo seus anseios por futuros estudos locais, e que refletissem a realidade brasileira no que diz respeito à olivicultura. Os produtores entrevistados responderam à pesquisa de forma espontânea a todas as questões e indicaram outras fontes de pesquisa e produtores para o contato da pesquisadora.

Em relação aos produtores mais distantes, ou por disponibilidade desses, foi utilizada a ferramenta *on line Skype*, previamente agendando por telefone o horário.

Também foi realizada por telefone a entrevista com o P16, localizado na cidade de Candiota, com duração de 20 min. Sendo assim, foram utilizadas quatro ferramentas, para a realização desta pesquisa, sendo a última o e-mail. Nesta perspectiva, utilizou-se o e-mail para contatar com vinte e cinco produtores e obteve-se o retorno de dez respondentes.

Neste sentido, utilizou-se de uma das quatro ferramentas mencionadas nesta seção, para a realização do trabalho, após a definição dos atores da pesquisa, conforme descrito a seguir.

4.2 Definição dos atores da pesquisa

No ano de 2016, conforme informações obtidas pelo SEAPI, eram aproximadamente 160 produtores no RS (SEAPI, 2016). Recentemente, foi divulgado um levantamento, realizado no ano de 2017, o Cadastro Olivícola, através do Decreto 52.479 – Art 5º - III – Portaria 59/2017, realizado pelo SEAPI, que declara haver 145 produtores cadastrados, distribuídos em 56 municípios, totalizando 3.464,6 hectares plantados com oliveiras no RS.

Uma das dificuldades encontradas para a execução deste estudo foi a ausência e o acesso a um cadastro, ou número real de produtores nos órgãos competentes, determinando assim, que outras ferramentas fossem utilizadas para a coleta de dados e para a formação de um cadastro.

Por não ter acesso ao cadastro, foi realizada uma busca por esses produtores por parte da pesquisadora, através das redes sociais e contato com outros produtores, totalizando 132 produtores de oliveira catalogados, desses, 75 contatados, e, 60 produtores entrevistados e assim o número de entrevistas determinado.

Após definir os atores deste estudo, foi analisado quais eram os municípios produtores no RS, tendo como início a fronteira oeste, expandindo para todo o estado devido à aceitação pela pesquisa e à disponibilidade em participar da mesma.

Os atores foram caracterizados pela letra P e o número correspondente a ordem, e também a localidade (cidade) e o total de hectares plantados com oliveiras, conforme pode ser observado na tabela 8:

Tabela 8 - Caracterização dos atores, cidade x hectares plantados.

Código do entrevistado	Localidade	Hectare plantado
P 1	Dom Pedrito	30
P 2	Sant'Ana do Livramento	3,7
P 3	Bagé	30
P 4	Pedras Altas	25
P 5	Encruzilhada do Sul	7
P 6	Rosário	4
P 7	Hulha negra	32
P 8	Aceguá	1
P 9	Encruzilhada do Sul	54
P 10	Bagé	12
P 11	Candiota	4,5
P 12	Sant'Ana do Livramento	2
P 13	Sant'Ana do Livramento	1,5
P 14	Sant'Ana do Livramento	30
P 15	Canguçu	42,5
P 16	Candiota	2
P 17	Sant'Ana do Livramento	3
P 18	Bagé	2
P 19	Bagé	1,5
P 20	Bagé	40
P 21	São Gabriel	50
P 22	Montenegro	12
P 23	Bagé	3,5
P 24	Sant'Ana do Livramento	4
P 25	Candiota	10
P 26	Sant'Ana do Livramento	0,8
P 27	Hulha Negra	1
P 28	Cachoeira do Sul	9

continuação		
P 29	Caçapava do Sul	21
P 30	Gramado	27
P 31	Cachoeira do Sul	110
P 32	Bagé	1
P 33	Pinheiro Machado	226
P 34	Canguçu	85
P 35	Cachoeira do Sul	10
P 36	Caçapava do Sul	3,8
P 37	Bagé	4
P 38	Cachoeira do Sul	15
P 39	Caçapava do Sul	300
P 40	São Sepé	6
P 41	Canela	30,5
P 42	Vale Verde	3,5
P 43	Pinheiro Machado	100
P 44	Cacequi	10
P 45	Barra do Ribeiro	28
P 46	Encruzilhada do Sul	10
P 47	Piratini	46
P 48	Caçapava do Sul	4
P 49	Caçapava do Sul	12
P 50	Sant'Ana do Livramento	100
P 51	Caçapava do Sul	16
P 52	Canguçu	60
P 53	Sentinela do Sul	4
P 54	Encruzilhada do Sul	32
P 55	Dom Pedrito	1,2
P 56	Pinheiro Machado	7
P 57	Glorinha	28
P 58	Camaquã	2,5
P 59	Canguçu	2,57
P 60	Canguçu	70
TOTAL DE HECTARES		1794,07

Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Conforme observado no quadro acima, o total de hectares plantados referente aos produtores entrevistados equivale a 1794,07 ha. Desse modo, ao avaliar o cadastro oleícola de 2017, que descreve 56 municípios produtores, destes foram abrangidos com este estudo 25 municípios, representando assim um percentual de 44,64% da área total plantada no RS.

As entrevistas foram realizadas no período de novembro de 2017 a fevereiro de 2018, a partir do mapeamento das propriedades, estas localizadas em municípios do RS, que, conforme figura 16, destaca a localização no mapa do RS, e também os lagares¹⁸ existentes no estado.

¹⁸ Unidade de processamento agroindustrial denominando assim, para o processamento do azeite de oliva.

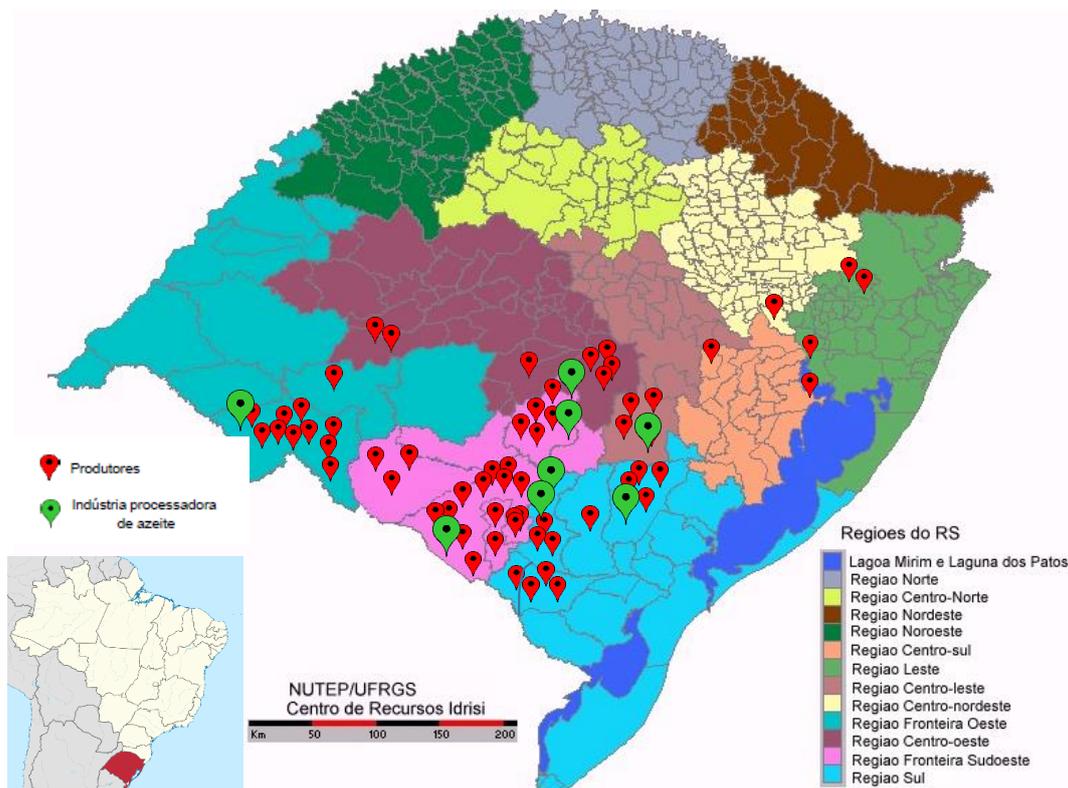


Figura 16 - Ilustração com a localização produtores e lagares no RS.
 Fonte: NUTEP/UFRGS – Adimapas, adaptado pela autora, 2018.

A seguir será descrito o universo empírico caracterizando o estado do Rio Grande do Sul.

4.3 Universo Empírico

4.3.1 Rio Grande do Sul

O Estado do Rio grande do Sul sempre foi fortemente marcado por uma desigualdade de ambientes, que determinam o tipo de atividades que prevalecem em seu território. Grandes monopólios nas mãos de poucos produtores rurais demonstram de maneira clara como se deu o processo de ocupação humana determinado, assim, com disputas territoriais e acontecimentos descritos na história do estado.

No ano de 1634, os padres jesuítas introduziram o gado no estado do RS, bovinos, ovinos, equinos e muars, aproveitando as pastagens naturais em abundância (MIGUEL, 2013).

Assim, essas paisagens agrárias grandes extensões de terra revelam a atuação do homem ao longo dos tempos, que pela diversidade de paisagens,

pode ser considerado como um “mosaico” de distintas paisagens agrárias (MIGUEL, 2013).

A partir desse mosaico e da distinção das paisagens agrárias em busca da diversificação no meio rural, surgem novos municípios e estruturas administrativas tendo o status de município.

Os primeiros municípios do Rio Grande do Sul surgiram com o desenvolvimento das charqueadas. Estas consolidaram as estâncias e provocaram um aumento da renda do setor pastoril permitindo uma dinâmica urbana inicialmente reduzida a algumas poucas cidades dentre as quais se destacam Rio Grande, Alegrete, Cachoeira, Pelotas e Bagé, com uma nítida predominância dos municípios na metade sul do Estado (NETO e FRANTZ, 2003).

Também há a descrição de que a indústria do charque só não foi contínua devido à Revolução Farroupilha que a prejudicou temporariamente entre 1835 e 1845. Assim, após a revolução, toda a nova dinâmica econômica que nasce, permite o desenvolvimento de novos municípios no Estado, que contava com dezenove unidades político-administrativas concentradas, em sua maioria, na metade sul (NETO e FRANTZ, 2003).

Dentre os principais objetivos da colonização, estava justamente o de povoar as regiões onde poderia ter maior desenvolvimento agrícola e, assim, abastecer a província com os produtos produzidos nessa terra, carne e outros produtos eram importados de forma surpreendente, atendendo assim a demanda portuguesa e espanhola. Desse modo, apesar da introdução de frigoríficos no início do século XX, ainda de acordo com Neto e Frantz (2003), a região sul do RS por exemplo, nunca conseguiu apresentar um ritmo de crescimento que lhe permitisse fazer face à dinâmica econômica representativa como nas regiões do norte do Estado, devido ao predomínio da produção agrícola de grandes fazendas com o foco na pecuária e também com mão de obra familiar.

A partir dessa dinâmica, surgiram seis municípios ao longo de toda a primeira metade do século XX sendo que atualmente possui 497 municípios com área total de 281.737,888 km², limítrofe com o estado de Santa Catarina, e os países Argentina e Uruguai além do Oceano Atlântico (IBGE, 2017).

A população atual do RS, está estimada em 11.322.895 habitantes, distribuídos entre a população urbana representa 81,65% e 18,35% da população residente do meio rural (IBGE, 2010). E como pode ser visto na figura 17, a população rural descrece a cada ano.

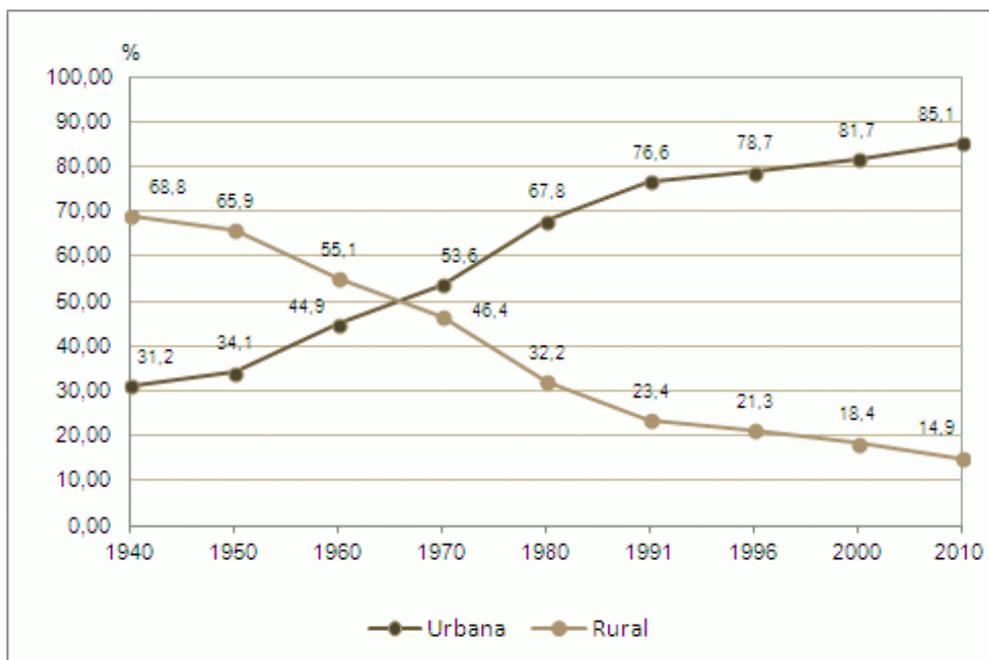


Figura 17 - Gráfico com o desenvolvimento da população urbana e rural no RS de 1940 a 2010.
Fonte: IBGE, 2010.

Desse modo, mesmo com a queda de moradores na zona rural, o Estado ocupa posição estratégica para a oferta nacional de diversos produtos agrícolas (arroz, trigo, aveia) e está entre os principais exportadores de fumo, soja e arroz. A agricultura está presente em praticamente todas as regiões do território gaúcho, porém é possível identificar algumas concentrações regionais (FEE, 2015).

E, em relação à olivicultura, essa poderá ser um fator que proporcionará a retomada da população ao campo. O RS é o estado com a maior produção de oliveiras no país, com destaque principalmente na Metade Sul.

A sua produção de azeite no ano de 2017, foi de 58 mil litros, processados em 8 unidades de beneficiamento de produção própria os quais, em alguns casos, também arrendam suas instalações para outros produtores, viabilizando mais de vinte marcas de azeite extra virgem no RS (JOÃO, ALMEIDA e AMBROSINI, 2017).

Muitas das marcas presentes no mercado ainda não possuem produção suficiente para atender à demanda do consumidor no varejo convencional, como o ocorrido com a safra de 2018, que devido aos problemas climáticos houve baixa produção, mas algumas marcas existentes podem ser mencionadas, tais como, o quadro 2:

Quadro 2 - Azeites de Oliva no RS e a localidade.

Marcas	Localidade
Sítio São Pedro	Aceguá
La Campera	Bagé
Oliveiras do Seival	Candiota
Bueno AZ	Candiota
Olivo Brasil	Dom Pedrito
Batalha	Pinheiro Machado
Olivae	Piratini
Ouro de Sant'Ana	Sant'Ana do Livramento
Cerro dos Olivais	Caçapava do Sul
Costi Olivos	Caçapava do Sul
Dom José	Caçapava do Sul
Prosperato	Caçapava do Sul
Olivais São Pedro	Caçapava do Sul
Vila do Segredo	Caçapava do Sul
Santha Julia	Encruzilhada do Sul
Bosque Olivos	Cachoeira do Sul
Olivas do Sul	Cachoeira do Sul
Casa Gabriel Rodrigues	São Gabriel
Olivais da Fonte	Formigueiro
Capoolivo	Canguçu
Verde Louro	Canguçu
Costa Doce	Dom Feliciano
Dona Esmeralda	São Sepé

Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

De acordo com o SEAPI (2018), a expectativa de plantio para o final de 2018 de 3000 ha foi ultrapassada em 2017, gerando assim, perspectivas positivas para o setor, para todos os elos da cadeia. Também mencionam produtores com unidades de processamento de azeite de oliva em sua propriedade, total de oito agroindústrias localizadas nas seguintes cidades: Cachoeira do Sul, Pinheiro Machado, Caçapava do Sul, Sant'Ana do Livramento, Canguçu, Formigueiro e Candiota.

Para o processamento dos demais produtores sem a agroindústria há a cooperação por parte desses no processamento dos azeites. Atualmente em Sant'Ana do Livramento, Canguçu e Bagé os lagares estão em fase de implantação e com expectativa de funcionamento para 2019, atendendo assim,

também como forma de cooperação, aos produtores que investem na cultura na região e às variedades que mais se adaptam ao *terroir*.

Há inúmeras variedades de azeitona no mundo, e as que mais se adaptaram ao clima e solo no Brasil foram: ARBEQUINA, KORONEIKE, ARBOSANA, FRANTOIO e CORATINA; com dupla finalidade (azeite e azeitona de mesa) MANZANILLA e PICUAL. Essas variedades são produzidas por três viveiristas localizados em Sant'Ana do Livramento – OLIVOPAMPA, em Cachoeira do Sul – Olivas do Sul e em Barra do Ribeiro a Tecnoplanta, no Estado e também, podendo ser adquiridas pela Agromillora, empresa catalã, com sede em Brotas - São Paulo, ambos viveiristas possuem laboratórios especializados proporcionando aos produtores o acompanhamento desde a implantação pomar, incluindo a manutenção até a colheita e comercialização.

Demonstra-se assim que por ser uma cultura nova no estado, e ter cerca de dois terços do plantio efetivo ainda estão em fase de florescência, ou seja, sem a produção para o azeite, as oliveiras, distribuídas em várias regiões do RS. As oliveiras desfrutam de fatores tais como o clima e solo, que proporcionam frutos e azeites de excelente qualidade, formalizando assim a importância do fomentando para o reflexo no desenvolvimento territorial, como descrito a seguir a partir da análise de dados.

5 Resultados e discussões

Para atender a todas as exigências e expectativas atuais frente ao mercado por um azeite extra virgem de qualidade, existe a presença do produtor, que mesmo com custos altos da cultura, busca o lucro, por uma filosofia de vida, ou ainda, pelo resgate as tradições familiares, na busca pelo melhor processo na elaboração dos melhores azeites.

No RS, como citado anteriormente, são mais de 20 marcas de azeite de oliva com a qualidade que não deixa nada a desejar aos tradicionais azeites espanhóis, gregos e portugueses. Os produtores por sua vez, estão distribuídos em inúmeros municípios no RS, e caracterizados a seguir.

5.2 Perfil do produtor de oliveiras

O primeiro bloco de análise, tem como foco descrever o perfil do produtor de oliveiras no RS, e em primeiro ponto de análise é a faixa etária, conforme figura 18.

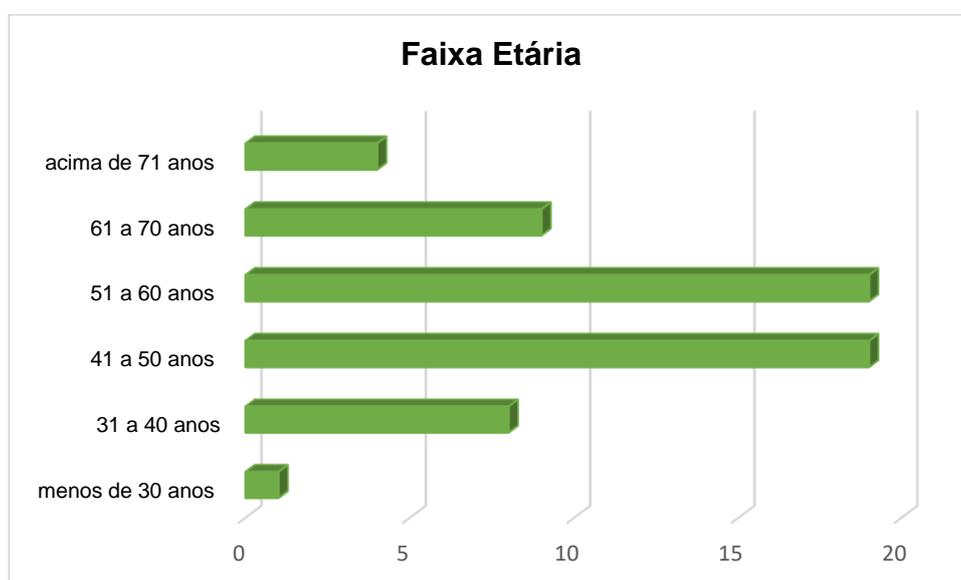


Figura 18 - Gráfico sobre a faixa etária.

Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Em relação à faixa etária dos produtores de oliveira a média está em 53 anos de idade. Sendo estes mais velhos do que o grupo de pessoas que atuam na pecuária.

Em comparação ao setor da pecuária nota-se que a faixa etária média do produtor rural na pecuária do Brasil, de acordo com a pesquisa realizada pela

ABMRA (2017), é de 46,5 anos de idade. Esse percentual é 3,1% menos na pesquisa anterior realizada no ano de 2013, para o setor.

Cabe salientar, que são produtores jovens em ambos os setores, e que na olivicultura, a maior concentração se dá com produtores com faixa etária média de 41 a 50 anos, tendo a representatividade de 19 produtores respondentes e de 51 a 60 anos com 19 produtores.

Os demais encontram-se na faixa etária de 61 a 70 anos, abrangendo 9 respondentes e acima de 71 anos, quatro.

Analisa-se também a faixa etária com os produtores e produtoras sendo que respectivamente, a idade média entre as produtoras é de 50 anos e para os produtores é de 53 anos, representando as mulheres um público mais jovem.

A figura 19 expressa a diferença entre produtores do sexo feminino e masculino. Do público respondente, 17 são produtores do sexo feminino e 43 representam os produtores do sexo masculino.

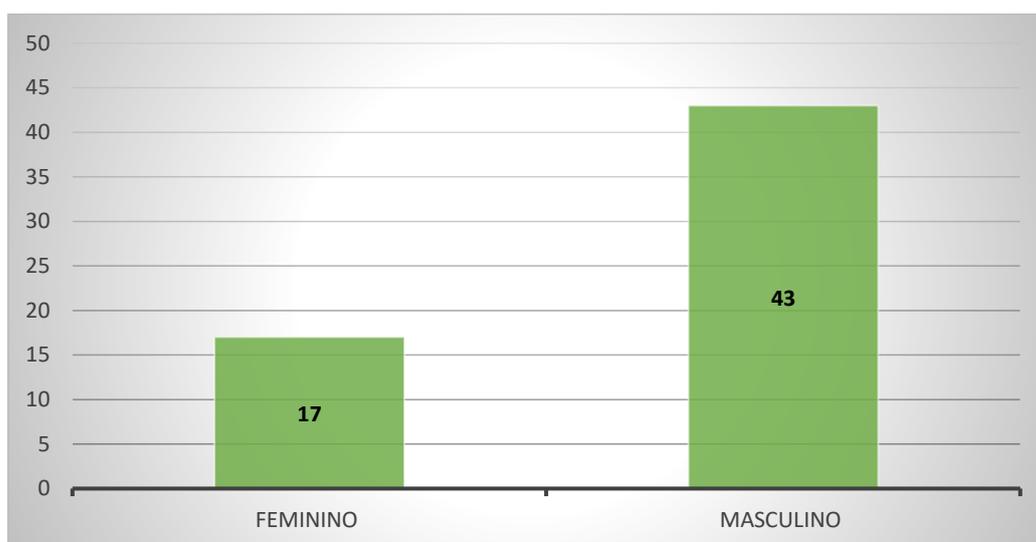


Figura 19 – Gráfico que descreve o gênero dos produtores
Fonte: Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa (2018).

Ao analisar o número de produtores e produtoras, percebe-se que predomina o cultivo de oliveiras entre os homens. Embora não tenha sido o foco deste estudo a questão de gênero, cabe mencionar a importância de pesquisas futuras que apontem o motivo da predominância do sexo masculino na cultura.

Assim, surge a possibilidade de análise de um novo perfil, a partir das novas gerações de produtores rurais. As mulheres, são um exemplo a ser investigado, ganham espaço e um papel cada vez mais importante no

agronegócio¹⁹ brasileiro. De forma geral e em certo ponto, essa presença feminina na decisão dos empreendimentos rurais apresenta um salto impressionante nos últimos quatro anos, triplicando sua importância na gestão da atividade rural de 10% para 31%²⁰ (ABMRA, 2017).

De acordo com a P 50²¹, e corroborando com a afirmação acima, a direção e gerência da empresa é realizada por mulheres, e essas alocadas nos cargos de: Diretora Geral, Diretora Administrativa/Financeira, Diretora de Produção e a Diretora Comercial e marketing por membros da família e a gerente de produção como profissional contratada.

Hoje a participação das mulheres em cargos, basicamente ocupados por homens, e que no agronegócio não poderia ser diferente, vêm desafiando as tendências e tradições locais, empreendendo e buscando fazer algo de que gostam.

Esse fato pode ser descrito pela P 24 que declara que teve de provar que a cultura poderia dar certo, em uma propriedade com o foco tradicional na pecuária de corte e soja predominante, com gerência do marido, e que agora já se pensa em expandir a plantação dos olivais para ela:

[...] minha primeira barreira foi de mudar mentalidade do marido, pois ele sempre foi acostumado com grandes plantações e pouco tempo ele está acreditando em meu sonho que começou em 2014 [...] ele viu que era um bom negócio e começou a me acompanhar em eventos resolvendo plantar 4 hectares, pois dava o mesmo trabalho. Eu por mim fazia até orgânico, mas não tem como, pois, sou rodeada de soja. (P 24, 58 anos, Sant'Ana do Livramento)

A discussão acima aponta a importância da mulher e o espaço que as mesmas vêm assumindo na perspectiva de impulsionar a diversificação nas propriedades rurais. De tal modo, independente de idade e sexo, a fruticultura é um dos setores que vem se destacando, devido à variedade de culturas produzidas em todo o país e devido aos diversos microclimas, conquistando desse modo, resultados expressivos e gerando oportunidades para os pequenos e grandes negócios no país (SEBRAE, 2016).

¹⁹ Este estudo ao mencionar o agronegócio brasileiro, não exclui o produtor rural da agricultura familiar, uma vez que seu papel é fundamental para o PIB brasileiro e desenvolvimento de vários setores da economia.

²⁰ 7ª Pesquisa Hábitos do Produtor Rural ABMRA, realizada in loco 2.835 agricultores de 15 estados do Brasil. Esta pesquisa ouviu 2.835 agricultores e produtores de animais de 15 estados de todas as regiões do país

²¹ Será usado como forma de destaque aos produtores respondentes deste estudo, em forma resumida a palavra produtor - P em letras maiúsculas.

Com relação ao estado civil, a figura 20, demonstra que a maioria dos entrevistados é casado, representando 51 produtores entrevistados, conforme pode ser observado a seguir:



Figura 20 - Gráfico com o Estado Civil
Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Os entrevistados, têm a olivicultura uma fonte futura de renda para seus sucessores, como menciona a P 1,

“é como ter comprado um apartamento de luxo na planta e poder usufruir depois (uma aposentadoria) é mais fácil de cuidar e estou encantada com a cultura. Cumpre a função social da terra, que emprega pessoas, dá o retorno quando bem cuidada como o vinho e a carne” (P 1, 52 anos, Dom Pedrito).

Isso demonstra a preocupação por parte dos produtores também com a sua relação com a terra. De acordo com Marés (2003, p. 197) a terra serve, funciona, tem vida, para dar vida, para reproduzir a vida, não de cada indivíduo isoladamente, mas de todos os seus habitantes, plantas, animais ou humanos.

Assim e de acordo com o Estatuto da Terra descrito pela Constituição Federal de 1988 no artigo 186,

Art. 186 - A função social é cumprida quando a propriedade atende, simultaneamente, segundo critérios e graus de exigência estabelecidos em lei, aos seguintes requisitos:
I - aproveitamento racional e adequado;
II - utilização adequada dos recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;
III - observância das disposições que regulam as relações de trabalho;
IV - exploração que favoreça o bem-estar dos proprietários e dos trabalhadores.

Desse modo, a terra tem sua função de manter a vida, nas suas mais diversas formas, seja na relação do proprietário com a terra, na relação familiar e da comunidade, através do retorno que esta proporciona.

À medida que os produtores descrevem a importância deste espaço em suas vidas, pode ser observado que, ou já viveram dela ou tem a vontade de ter um novo modo de vida a partir dela.

Conforme pesquisa realizada pelo SEBRAE (2016) com produtores rurais no país, no período de 2007 e 2014, a proporção de produtores rurais com Ensino Superior (completo ou incompleto) passou de 1% para 3%, com Ensino Médio (completo ou incompleto), passou de 8% para 14% e com Ensino Fundamental completo passou de 6% para 8%.

No caso dos produtores de oliveiras entrevistados, a relação ao nível de escolaridade, observada foi que 54 entrevistados possuem graduação em alguma área de conhecimento, e descritos na tabela 9, e 5 produtores com ensino médio completo, ou seja representam 10% do total.

Entre os entrevistados que possuem ensino superior completo, nota-se que esses conseguem desenvolver uma atividade mais técnica e são acessíveis às novas mudanças tecnológicas.

Tabela 9 - Profissão x número de profissionais.

Profissão	Número de profissionais
Engenheiro Agrônomo	9
Advogado	7
Empresário	8
Administrador	6
Produtor Rural	6
Aposentado	5
Médico	4
Economista	2
Funcionário Público	2
Outros	11
TOTAL	60

Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa (2018).

A tabela 9 demonstra que esta atividade não é realizada apenas por empresários agrícolas tradicionais e sim uma atividade agrícola que integra formações e atividades profissionais diferentes. E, ao fazer menção ao quadro com a expressão “outros”, relaciona as seguintes atividades profissionais que são: Arquiteto, Contador, Dentista, Psicóloga, Soldador, Zootecnista, Engenheiro Florestal, Bióloga, Agropecuarista, Fisioterapeuta e Publicitária, reforçando assim, que o produtor de oliveiras possui formação e atuação diferentes áreas do que as ligadas diretamente ao meio rural.

Nota-se também, que surge uma nova atividade econômica, aproveitando propriedades herdadas ou por aquisição, e que têm no campo um refúgio frente às correrias do ambiente urbano. A terra passa a ter também uma função social e a olivicultura, passa a ser uma alternativa por um novo conceito de vida, os produtores. No caso da olivicultura, torna-se também um resgate a uma nova forma de vida, por parte desses profissionais liberais, e com isso agrega valor através da diversificação e renda nas atividades da propriedade.

Essa relação com o campo pode ser vista quando os entrevistados foram questionados se residem na propriedade, conforme observado na figura 21:

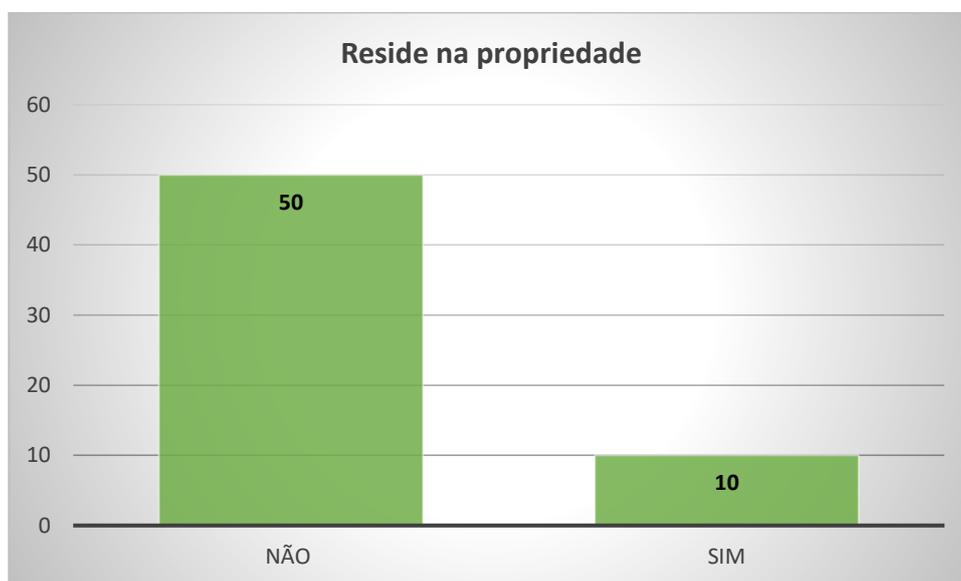


Figura 21 - Gráfico sobre a residência na propriedade
Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa (2018).

Como pode ser observado na figura acima, cinquenta produtores do total entrevistado não residem na propriedade e apenas dez dos respondentes residem.

Conforme descrito pelo P 33, mesmo não residindo na propriedade, participa de atividades locais, como por exemplo, cultos religiosos realizados aos domingos na cidade de Pinheiro Machado, onde está localizada a propriedade. O mesmo declara que “é um prazer de estar tantas vezes quanto possível aqui, uma vez que minha cidade de origem é São Paulo”. Na cidade de Bagé, por exemplo, os produtores possuem residência na cidade e a propriedade com a plantação de oliveiras está na zona rural.

Percebe-se que o fato de não residir na cidade pode trazer também alguns problemas com o cultivo, uma vez que a cultura exige atenção e tomadas de decisões diárias. Nota-se também que os produtores de oliveiras trazem consigo

traços de enraizamento e preocupação com o desenvolvimento endógeno, como pode ser observado no relato dos produtores de Pinheiro Machado e Bagé.

Os produtores que não residem nas propriedades, são oriundos de Porto Alegre, e que representam o maior número, com propriedades localizadas nos municípios de Encruzilhada do Sul, Canguçu, Caçapava do Sul e Cachoeira do Sul. Essas localidades foram escolhidas devido ao zoneamento edafoclimático, que favorece o plantio nessas localidades, demonstrando, que a maior concentração de produtores está na metade sul do RS. Escolha essa, também feita tanto pela disponibilidade de terras com possibilidade de plantio, como pela diversificação de atividades nesta propriedade.

Dos 10 (dez) produtores residentes na propriedade, conforme dados da pesquisa, o P 8, que possui um (1) ha, tem na olivicultura uma alternativa de renda ainda incipiente, com seu olival plantado em 2012 a partir do Projeto Olivais do Pampa.

Embora a maior parte dos entrevistados não morem em suas propriedades, há uma valorização nesse espaço com um estilo de vida voltado para a qualidade de vida e tranquilidade, e também a preocupação com o cuidado com a terra e natureza.

Desse modo, e não exaurindo as potencialidades que a terra lhe proporciona, de forma meramente profissional, justamente por não dependerem da cultura para seu sustento, têm amor, dedicação e retorno as raízes e tradições. Há sim, o desembolso financeiro por parte desses profissionais que para preservar e cuidar de suas oliveiras, sem ter ainda o devido retorno do investimento, sendo que este será de médio a longo prazo, caso não houvesse outras atividades de sustento, o negócio não se desenvolveria, por si só.

Quando questionados sobre se a olivicultura era a sua principal fonte de renda para esses produtores, cerca de cinquenta e seis produtores responderam que não, mas que poderá ser daqui a alguns anos, justamente por serem pomares novos, figura 22:

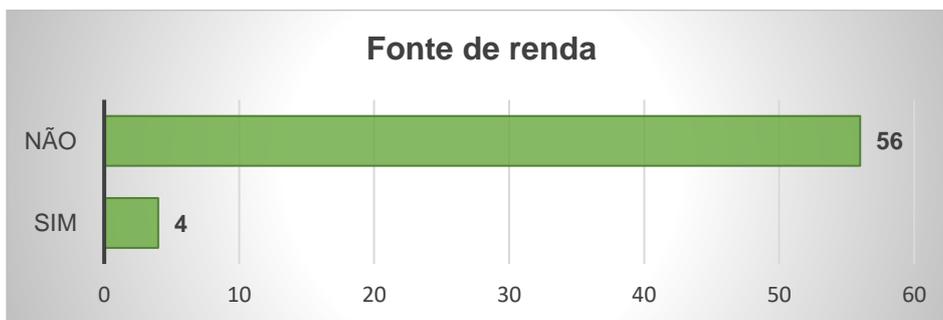


Figura 22 - Gráfico sobre a fonte de renda do produtor
Fonte: Elaboração da autora a partir dos dados da pesquisa (2018).

O alto investimento e uma renda fixa para atender às necessidades do olival, é um dos maiores limitantes para os agricultores familiares entrarem na olivicultura, por não ser a principal fonte de renda e recursos, que é muitas vezes escasso.

O investimento se dá em todas as etapas da cadeia produtiva, e a implantação do olival em pequenas propriedades na região da campanha do RS, se deu a partir do Projeto Olivais do Pampa, como descreve o P 8, residente na propriedade.

Toda a azeitona produzida em seu pomar é processada em uma agroindústria localizada no município de Caçapava do Sul, e após o processo de prensagem da azeitona e elaboração do azeite, este produtor recebe o azeite de oliva já envazado, ficando um percentual de sua produção como forma de pagamento das despesas do processo produtivo.

Os produtores P 16, P 19 e P 27, integrantes do Projeto Olivais do Pampa, também residem na propriedade. O P 16 terá sua primeira colheita prevista para 2019 e sua previsão é de vender a azeitona para as agroindústrias de Bagé e região. Já o P 27 ainda possui oliveiras com baixo desenvolvimento e previsão de uma pequena frutificação possível para 2019, ou 2020.

Em contraponto, o P 19 relata que suas oliveiras foram literalmente abandonadas, pelo programa, restando apenas mato onde deveriam ter azeitonas, e ambos os produtores, alegam a falta de assistência prometida pelo Programa Olivais do Pampa, bem como o abandono por parte do governo em relação ao projeto sem continuidade.

Ainda de acordo com o mesmo produtor, um olival se perde pela falta de cuidado, e também em virtude dos inimigos naturais, que são as formigas. Declara ainda, que se não fosse o veneno aplicado no soja, e a falta de assistência a cultura seria promissora, como descrevem os demais produtores.

O P 14 possui uma área de trinta hectares e tem investido na olivicultura, prevendo um futuro promissor, tanto na produção de mudas, na plantação, quanto no aumento de seu lagar. Também presta serviço de implantação e processamento a outros produtores. Este cita que, mesmo com um investimento elevado, ainda não consegue se manter somente da produção de oliveiras para o azeite.

O P 26 também reside na propriedade e tem como objetivo a pesquisa experimental realizada em 0,8 hectares com o objetivo de proporcionar melhorias aos olivais da região.

Muitos pomares, por serem recentes, necessitam de um investimento financeiro para a manutenção e prevenção de pragas, produtores relatam que é apenas investimento, para se ter um retorno a longo prazo. Esse investimento se dá principalmente por capital próprio ou por fontes de financiamento sem subsídios governamentais, conforme figura 23:

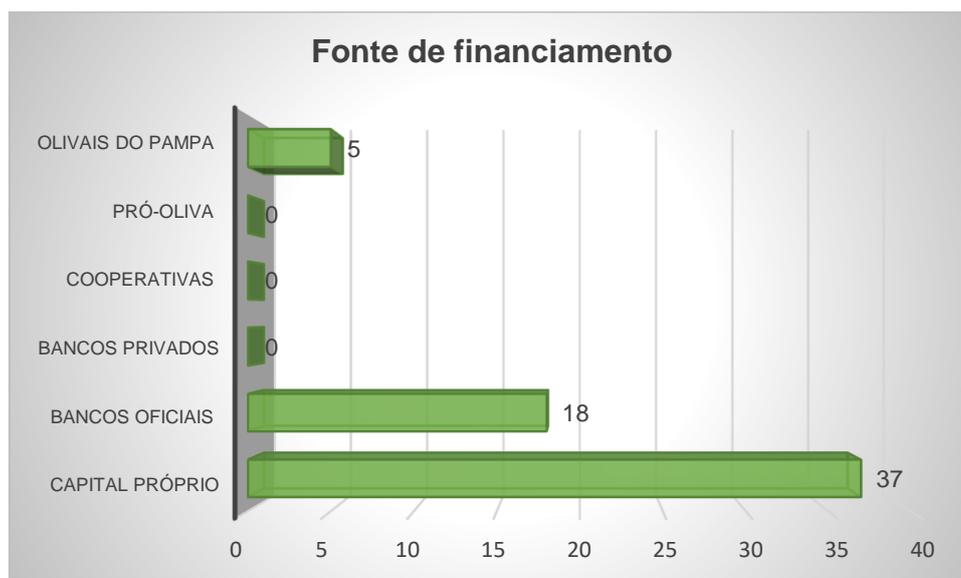


Figura 23 - Gráfico ilustrativo com a fonte de investimento para a implantação de um olival
Fonte: Elaborada pela autora a partir dos dados da pesquisa (2018).

Assim, seja, investindo com o capital próprio, ou via bancos oficiais, os produtores de oliveiras têm a preocupação de preservar e não degradar o meio em que suas plantações estão sendo implantadas.

Diferentemente do que acontece, nas demais culturas, que possuem um aporte governamental diferenciado, tais como: soja, arroz e silvicultura, e onde há a degradação, tanto da terra quanto do meio ambiente através do uso excessivo de ditos “defensivos”, venenos que se propagam pelo ar, água e terra.

Ainda falando sobre o meio ambiente, principalmente em relação à captura de CO², a oliveira tem um papel importante, o que favorece o florestamento e o reflorestamento, em lugares onde não há possibilidade de cultivar outras atividades e com poluição elevada, como na China e Japão.

Diante do exposto, será descrito neste estudo também, qual a forma de associativismo entre os produtores de oliveiras e associações, sindicatos ou demais entidades, conforme será abordado a seguir.

5.2.1 Formas de Associativismo na Olivicultura

Atualmente nota-se que as associações de e entre produtores de oliveiras estão surgindo com a intenção de unir forças e, assim, buscar a solução dos problemas da cadeia produtiva de acordo com a realidade brasileira.

A importância dos grupos de produtores deve seguir a mesma premissa, através da otimização dos recursos materiais e a partir daí oportunizar as trocas técnicas e até mesmo associar para a venda da produção, e na criação de marcas próprias de azeites de oliva.

Com esse objetivo, atualmente no RS foram mencionadas duas associações de produtores de oliveiras que são: OLISUL - Associação dos Produtores de Olivicultura de Caçapava do Sul e ARGOS – Associação Rio-Grandense de Olivicultores.

A primeira, OLISUL²², é composta de produtores oriundos de diversas áreas profissionais, tais como, pecuaristas, médicos, agricultores, profissionais liberais, entre outros membros, que se uniram com o objetivo de estimular o desenvolvimento da olivicultura na região. Em 2005, os produtores apoiados pela agência de desenvolvimento e a gestão municipal de Caçapava do Sul, criaram a Associação de Olivicultores de Caçapava do Sul – AOC, buscando atender às necessidades e ansiedades dos olivicultores e também aos demais interessados em cultivar oliveiras.

A segunda associação, denominada ARGOS, foi criada em 2008, e sediada na cidade de Ijuí, RS, visando melhorar em todo o sul do país as relações existentes com a olivicultura. Tem como finalidade também a de congregar os produtores, promovendo cursos e eventos relacionados às atividades de uma associação. Também há a preocupação com as regras de

²² Informações obtidas no site da Associação de olivicultores de Caçapava do Sul.

conduta em relação à plantação (sanidade, procedimentos e cuidados com o plantio), além de estudos e pesquisas.

Sendo assim, alguns produtores são associados, e relatam que não há atividades significativas das associações. O que pode ser observado, é que vinte e dois produtores respondentes, não estão associados a nada, conforme descrito a seguir figura 24:



Figura 24 - Gráfico sobre a participação dos produtores em associação, sindicato ou instituto.
Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Nota-se que cinco produtores participam da associação de produtores e que três participam da OLISUL e sindicatos,

Há também produtores que se associam para a realização de um sonho, de um objetivo como o da cidade de Bagé, onde nove produtores se associaram com o objetivo de plantar e ter o lugar para processar o seu azeite e também atender aos demais produtores na região.

Ao mesmo tempo, os produtores ainda não estão associados a nenhum instituto ou associação, ou seja, por não ter ainda produção, acreditam que não há necessidade de participar de algum tipo de entidade associativa.

Quanto à participação em alguma associação ou entidade, vinte e sete produtores, relataram que fazem parte do IBRAOLIVA, também uma forma de agregar produtores.

O IBRAOLIVA – Instituto Brasileiro de Olivicultura, foi criado em agosto de 2017, durante a 40ª Expointer, Parque de Exposições Assis Brasil

(JERUSALÉM, POYASTRO 2017). Inspirado no IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho, visa promover a troca de informações, eventos e outras atividades.

O IBRAOLIVA possui em seu quadro social, 60 produtores associados que plantam oliveiras nos estados do RS, Santa Catarina, Paraná e Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo. (IBRAOLIVA, 2017).

Este instituto tem como principal objetivo a promoção comercial dos azeites primando pela qualidade através da fiscalização dos produtos que entram com qualidade inferior aos produzidos no país (CAETANO, 2017).

De acordo com BRASIL (2009), o principal objetivo da organização dos produtores rurais em forma de associação é o de efetuar, em conjunto,

[...] a compra de insumos, máquinas, equipamentos e animais para uso coletivo; construir armazéns comunitários; agregar valor à produção através de seleção, classificação, embalagem e industrialização; e processar comercialização com menores riscos do que individualmente. Também poderá produzir peças artesanais e confecções aumentando a ocupação e a renda familiar. Promoções culturais e o lazer integram suas atividades e contribuem para fortalecer os laços familiares que unem pessoas em torno de propostas e benefícios comuns (BRASIL, 2009, p.8).

Conforme Trento *et al* 2006, mesmo que não seja de interesse por parte de alguns produtores, a forma de organização dos olivicultores em benefício ao coletivo, poderia ser revista, uma vez que não há uma força ainda interativa, nem organizacional para tanto. Existem algumas vantagens em relação ao processo de trabalho associativo:

- maior intercâmbio de ideias e experiências: a heterogeneidade dos indivíduos do grupo permite aumentar o acúmulo de conhecimento grupal, dado que as experiências que os produtores atravessaram anteriormente servem de base para novos empreendimentos;
- maior objetividade na identificação de problemas e possibilidades de soluções: o produtor individual pode ser propenso à subjetividade na identificação do problema. O trabalho grupal permite que outros produtores analisem essa dificuldade com grau de objetividade diferente;
- incorporação de tecnologia inacessível em nível individual: a maioria das propostas tecnológicas parece fora do alcance dos pequenos e médios produtores individualmente considerados. A forma associativa permite operar em outra escala, aumentando a eficiência e conservando os recursos naturais.
- maior poder de negociação: a possibilidade de concentrar a produção em volumes interessantes para o comprador, permitindo ao vendedor exigir melhores condições de preço e formas de pagamento. A realização de compras conjuntas possibilita aos integrantes do grupo importantes diminuições nos custos.

Percebe-se, ainda que tanto para a compra de máquinas, como implementos e defensivos contra pragas, quanto para a capacitação e orientação

aos produtores, faz-se importante o papel de associações e institutos como os mencionados acima.

Muitas associações são informais, ou seja, de caráter familiar, e o empreendedorismo nesse meio torna favorável ao desenvolvimento de um núcleo produtivo, mas em casos isolados, as propriedades sem a participação da família têm um futuro incerto.

Sugerem, assim, conforme as respostas dos entrevistados de que 35 produtores de oliveira não têm o auxílio da família na propriedade e 25 têm esse auxílio, conforme figura 25:

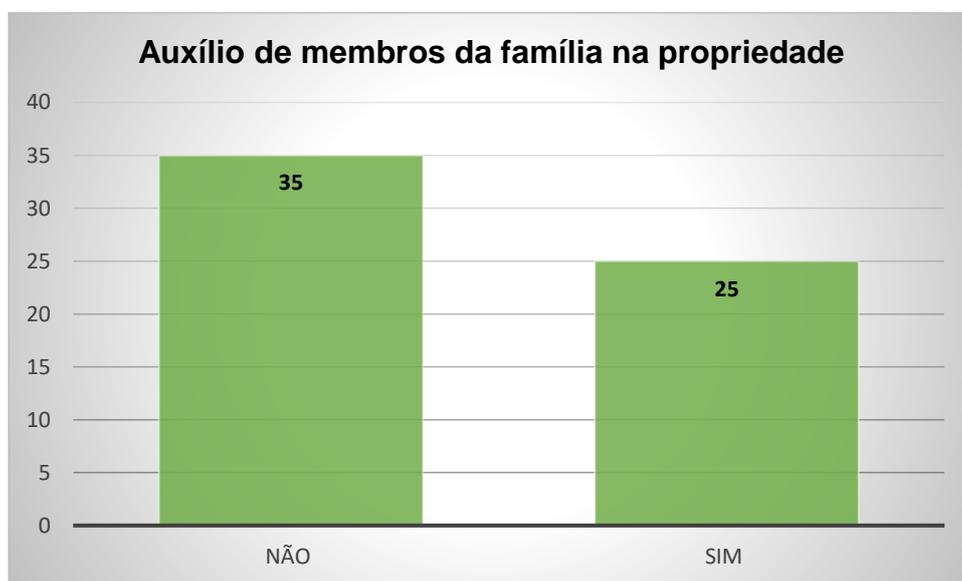


Figura 25 - Gráfico sobre o auxílio de membros da família na propriedade.
Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Do mesmo modo, conforme a figura 25, trinta e cinco produtores não têm o auxílio da família na propriedade, justamente pelo fato já mencionado de não residirem na propriedade. Sendo assim, a estrutura familiar está nas cidades e não no meio rural.

O P 15, por exemplo, tem o envolvimento de muitos membros de sua família em todo o processo até a comercialização, assim como os demais produtores que possuem esse auxílio. Mas não quer dizer que os demais não têm sucesso por não terem o envolvimento da família. Aqueles produtores que tem o auxílio de membros da família no processo produtivo, têm a consciência natural sobre a sucessão familiar dos negócios.

Conforme Andrade (1999), o espírito de união e a harmonia presentes na realização das tarefas ajudam a superar os obstáculos e as dificuldades encontrados, fortalecendo o liame entre eles. Tem-se assim, no envolvimento da

família a harmonia na realização de todas as tarefas, ou através de formas distintas por meio de cargos e responsabilidades estabelecidas pela gestão.

Para tanto, será descrito a seguir, em complemento ao perfil do produtor, a análise do perfil da propriedade e a produção de oliveiras no RS.

5.3 Perfil da propriedade e produção no universo investigado

Além do bem-estar e qualidade de vida, a olivicultura tem atraído investidores que buscam no azeite de oliva uma aposta para aumentar a rentabilidade e proporcionar ao exigente consumidor a qualidade de um produto feito no país (AGROLINK, 2016).

Como o vinho, a oliveira proporciona a seus investidores, em produção e qualidade, um possível retorno esperado, mas ainda pode ser considerado incipiente, e para tanto devem ser analisados os seus custos e possíveis lucros na cultura.

O problema é que hoje a produção brasileira ainda atende ao grande mercado consumidor, passando esse a ser um desafio da olivicultura brasileira e Riograndense.

Mesmo com uma pequena produção, a qualidade dos azeites produzidos pode ser percebida, após as análises realizadas pelo MAPA com as marcas estrangeiras e conceituadas no mercado, e que acabam sendo contestadas pelo consumidor, dando mais espaço ao produtor brasileiro no mercado (AGROLINK, 2016).

Os principais estados produtores atualmente são Rio Grande do Sul, Minas Gerais e São Paulo, onde já existem olivais com produção comercial implantados e avaliados quanto ao padrão de qualidade e também pela sua composição.

Desse modo, devido à demanda de mercado, muitos produtores, buscam na cultura a sua aposentadoria ou um legado para as suas famílias, através da diversificação da área produtiva da propriedade.

Quando questionados sobre a área plantada com oliveiras, pode-se analisar que, a média de hectares plantados é de 50 hectares, conforme figura 26, e que os produtores têm uma fração de sua propriedade destinada à olivicultura.

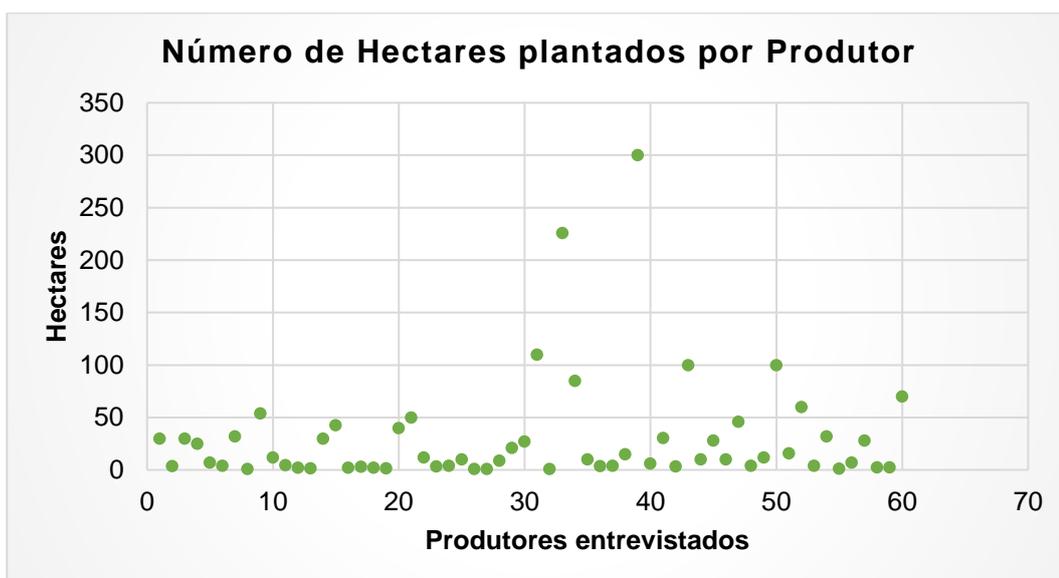


Figura 26 - Gráfico referente ao número de área com a plantação de oliveiras por produtor.
Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Não basta ter terra, deve se ter planejamento de seu uso e isso foi bem enfatizado pelos produtores durante as entrevistas. Percebe-se que há o interesse em ampliar ou já investir em um produto de futuro promissor, mas que ainda, possuem cautela nessa implantação, por aguardarem o retorno do investimento, ou mesmo se o cultivo dará frutos para esse retorno. E que de certo modo, pela demanda do mercado consumidor e o valor que o azeite de oliva possui no mercado, o mesmo foi denominado como o ouro em forma de azeite.

Conforme o tamanho da propriedade, é destinado um percentual de terra a plantação de oliveiras e como pode ser visto na tabela 10, os produtores variam de tamanho de olival.

Tabela 10 - Número de Produtores x área total da propriedade.

Nº de Produtores (60)	Área total
18	De 1 a 49 hectares
16	De 51 a 99 hectares
13	De 100 a 399 hectares
13	Acima de 400 hectares

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

O tamanho do olival determinará o investimento inicial e de manutenção, ou seja, dos produtores de 1 a 49 hectares, que é a grande maioria de hectares médio no RS, está representado por 18 produtores.

Em sequência, propriedades que destinam de 51 a 99 hectares, são de 16 produtores e de 100 a 399 hectares têm 13 produtores. Acima de 400 hectares com o olival implantado representam também 13 produtores. E em relação aos dados mencionados, segue a descrição dos produtores entrevistados, tabela 11, na qual pode ser notado, que a área total das propriedades dos produtores entrevistados é de 22.341,94 hectares, desses, apenas um percentual de 8% é utilizado para o plantio de oliveiras.

Tabela 11 - Análise da área total x área com olival x % de aproveitamento e % representando a área total x área geral.

Produtores	Área total Propriedade	Área olival	% de aproveitamento com olival	Área total x total c/olival
P 1	400	30	7,50%	1,78%
P 2	1233	3,7	0,30%	5,50%
P 3	138	30	21,74%	0,62%
P 4	50	25	50%	0,22%
P 5	85	7	8,24%	0,38%
P 6	3000	4	0,13%	13,38%
P 7	50	32	64%	0,22%
P 8	16,5	1	6,06%	0,07%
P 9	259	54	20,85%	1,15%
P 10	68	12	17,65%	0,30%
P 11	67	4,5	6,72%	0,30%
P 12	10	2	20,00%	0,04%
P 13	10	1,5	15,00%	0,04%
P 14	74	30	40,54%	0,33%
P 15	75,44	42,5	56,34%	0,34%
P 16	20	2	10,00%	0,09%
P 17	20	3	15,00%	0,09%
P 18	20	2	10,00%	0,09%
P 19	200	1,5	0,75%	0,89%
P 20	340	40	11,76%	1,52%
P 21	2524	50	1,98%	11,25%
P 22	50	12	24%	0,22%
P 23	19	3,5	18,42%	0,08%
P 24	870	4	0,46%	3,88%
P 25	108	10	9,26%	0,48%
P 26	100	0,8	0,80%	0,45%
P 27	20	1	5%	0,09%
P 28	11,7	9	76,92%	0,05%
P 29	21	21	100%	0,09%
P 30	153	27	17,65%	0,68%
P 31	110	110	100%	0,49%
P 32	10	1	10%	0,09%

continuação				
Produtores	Área total Propriedade	Área olival	% de aproveitamento	Área total x total
P 33	700	226	32,29%	3,12%
P 34	4100	85	2,07%	18,28%
P 35	40	10	25%	0,18%
P 36	245	3,8	1,55%	1,09%
P 37	23,8	4	16,81%	0,11%
P 38	24	15	62,50%	0,11%
P 39	500	300	60%	2,23%
P 40	85	6	7,06%	0,38%
P 41	30,5	30,5	100%	0,14%
P 42	84	3,5	4,17%	0,14%
P 43	175	100	57%	0,78%
P 44	30	10	33,33%	0,13%
P 45	50	28	56%	0,22%
P 46	60	10	16,67%	0,27%
P 47	130	46	35,38%	0,58%
P 48	1100	4	0,36%	4,91%
P 49	420	12	2,86%	1,87%
P 50	2800	100	3,57%	12,49%
P 51	30	16	53,33%	0,13%
P 52	100	60	60%	0,45%
P 53	50	4	8%	0,22%
P 54	52	32	61,54%	0,23%
P 55	80	1,2	1,5%	0,36%
P 56	800	7	0,88%	3,57%
P 57	43	28	65,12%	0,19%
P 58	260	2,5	0,96%	1,16%
P 59	60	2,57	4,28%	0,27%
P 60	221	70	31,67%	0,99%
TOTAL	22.425,94	1794,07	8,0%	100%

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Observa-se assim que há possibilidades de ampliação dos olivais e conseqüentemente, o aumento de produção.

Percebe-se também que a possibilidade de modernização de acordo com o tamanho da propriedade, devido às outras culturas existentes. A associação entre vinho e azeite é importante e pode ser desenvolvida em paralelo. Desse modo, quando uma cultura não funciona, a outra pode salvar a sua equação econômica, otimizando desde as máquinas, mão de obra e recursos disponíveis.

Essa modernização na agricultura, proporcionou a criação de novos padrões produtivos que se estabeleceram ao longo do tempo. Muitas vezes essa

modernização não está ao alcance do pequeno produtor, dificultando com que esse amplie seu pomar.

Essa, acaba sendo, um dos fatores que vêm determinando novas dinâmicas de desenvolvimento, marcando diferenças internas e contrastantes entre os produtores rurais e entre as regiões do estado. Pequenos produtores não têm acesso a máquinas e equipamentos para modernizar seu olival, tendo na colheita manual a sua força de trabalho, e da mesma forma em relação a produção do azeite de oliva, o que gera dúvidas e anseios entre os atores envolvidos na cadeia produtiva.

Ainda em relação aos pequenos produtores, esses devem se unir em associações cooperativas, e outra reflexão importante é que caso não se estabeleçam essas parcerias os pequenos produtores correm o risco de desaparecer.

A modernização passa a ser um dos fatores que vem determinando novas dinâmicas de desenvolvimento do cultivo, marcando diferenças internas e contrastantes entre os produtores rurais e entre as regiões do estado. Pequenos produtores não têm o acesso a máquinas e equipamentos para modernizar seu olival, tendo na colheita manual a sua força de trabalho, e da mesma forma em relação à produção do azeite de oliva, o que gera dúvidas e anseios entre os atores envolvidos na cadeia produtiva.

Mesmo assim, em um cenário de dúvidas e anseios, tanto para o pequeno quanto para o grande produtor, os olivicultores possuem a premissa de diversificação, quando questionados sobre quais as outras atividades que possuem na propriedade, as respostas foram: pecuária de corte, plantio de arroz e soja, silvicultura, vitivinicultura, nogueira, aluguel da propriedade para eventos, turismo, viveiro de mudas e ovinocultura. Também foram mencionadas, culturas para mantimento, dentre elas hortaliças e frutas variadas.

O turismo, ou seja, o oleoturismo, também foi destacado como ponto forte e principal objetivo dos P 17 e P 30, uma vez que a propriedade está se adaptando à realidade das oliveiras como forma de promover o desenvolvimento local.

A P 17 possui camping e com o objetivo de ter um espaço para o contato com as atividades do campo. Da mesma forma o P 30, que por estar em uma região turística, localizada na Serra Gaúcha, terá o seu lagar e um complexo turístico, mesmo que seu olival esteja em fase de desenvolvimento.

Nota-se também que o azeite de oliva é uma atividade complementar que ajuda a melhorar a rentabilidade e deve ser promovido, mesmo com a criação de circuitos regionais e estabelecimentos para a venda de azeite de oliva e a combinação de vinhos, proporcionando uma maior sustentabilidade da atividade.

Desse modo, figura 27, revela dentre os demais entrevistados que quando questionados sobre o tempo que cultiva oliveiras, nota-se que o auge do investimento na cultura se deu a partir de 2012 e com tendência de aumento gradativo no plantio e assim na produção.



Figura 27 - Gráfico referente ao tempo que cultiva oliveiras.
Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

No caso do P 14, em 2015, investiu em um lagar próprio, para produzir os azeites assim que a azeitona saísse do olival, ou seja, processadas em poucas horas após serem colhidas (OLIVOPAMPA, 2018). Proporcionou assim a produção de um azeite diferenciado ao consumidor com outras características sensoriais, bem definidas.

Em relação à diferenciação como forma de incremento na propriedade e assim na produção em pequena escala, passa a ser uma estratégia que pode melhorar significativamente a rentabilidade, bem como, em relação a educação do consumidor para o consumo de azeites de qualidade com um valor diferenciado.

Quando se menciona sobre a produção, de acordo com o número de produtores existentes, cerca de 21 respondentes ainda não tiveram produção. De acordo com Duarte (2015) a oliveira poderá começar a produzir a partir do

quinto ano dependendo da área em que se encontram. Cabe lembrar que um produtor, perdeu todo seu pomar, como mencionado anteriormente.

Dos produtores entrevistados, 38 respondentes já tiveram alguma produção, mas pouco representativa, já os produtores com os olivais datados de 2000, a produção pôde ser considerável conforme relataram os produtores “ P 5, P 14, P 15, P 21, P 28, P 33, P 39 e P 55”, representado na figura 28. Relatos dos mesmos produtores expressam que os fatores climáticos interferiram negativamente para não haver uma safra maior no ano de 2017.

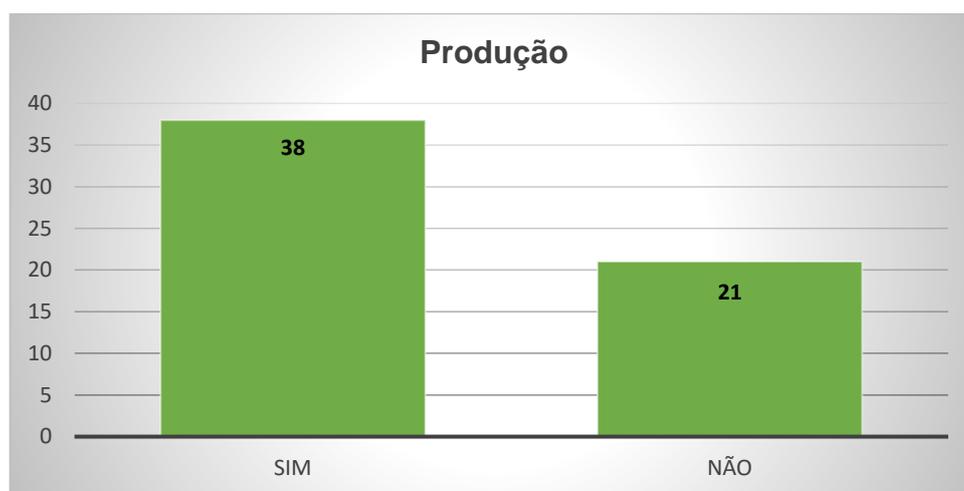


Figura 28 - Gráfico referente se possui ou não produção.
Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Embora as oliveiras sejam muito semelhantes os seus frutos são diversos em tamanho e em características funcionais. De acordo com o Viveiro Sophie (2018), há no mundo cerca de aproximadamente 1807 variedades de azeitonas no mundo. Demonstrando assim, que o número de variedades ainda é incerto e representativo a cada país (BARRANCO et al 2017)

Ao serem questionados sobre a finalidade da produção, 43 produtores entrevistados têm por finalidade o azeite de oliva e 16 produtores têm por finalidade além do azeite a produção de azeitona de mesa, figura 29.



Figura 29 - Imagem da embalagem de azeitona de mesa.
Fonte: OLIVOPAMPA, 2018.

A azeitona de mesa produzida pelo P 14, possui características muito diferenciadas da azeitona em conserva, vendida nas redes e supermercados locais. Sendo assim, por terem um conceito gourmet são vendidas diretamente aos clientes que visitam a propriedade, empórios e restaurantes locais. Para fazer a conserva da azeitona de mesa deve-se analisar as suas três formas de apresentação que são, conforme DRAP-N²³:

- Azeitona tipo verde: preparada em salmoura, sendo os frutos colhidos de cor verde a verde amarelada;
- Azeitona negra tratada: obtida a partir de frutos não totalmente maduros, colhidos na mudança da cor verde para negro violáceo;
- Azeitona madura em salmoura: produzida a partir de frutos colhidos em plena maturação ou pouco antes, apresentando uma cor violácea uniforme.

Desse modo ao planejar a forma como a azeitona será processada e o resultado esperado, é que determinará quais os sabores serão explorados, pois uma azeitona processada artesanalmente tem diferenciais que devem ser analisados devido à naturalidade no processo.

As variedades para a elaboração desse tipo de azeitona, estão presentes em algumas propriedades visitadas, e uma delas é a Ascolana, variedade de origem italiana, sendo essa resistente a algumas pragas. Há também variedades

²³ Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte – Mirandela/Portugal.

com dupla funcionalidade, tais como: Galega, Cordovil, Manzanilla (figura 30) e Picual.



Figura 30 – Foto da azeitona da variedade Manzanilla
Fonte: Acervo da autora, 2017.

Da mesma forma, a variedade Picual está presente em muitas propriedades, e esta variedade espanhola, e essa ser utilizada como azeitona de mesa, confere a essa um diferencial em relação as azeitonas e azeites importados (figura 31). O azeite oriundo da variedade picual possui um índice alto de ácidos graxos, antioxidantes naturais e de polifenóis.

É uma variedade amplamente utilizada na Espanha para obter o azeite de oliva, e a nível mundial não é utilizada.



Figura 31 – Foto da azeitona da variedade Picual
Fonte: Acervo da autora, 2018.

Desse modo e entre as azeitonas mencionadas pelos produtores que são plantadas nos olivais pode ser observado na figura 32, que cerca de 49 propriedades possuem a variedade Picual no seu pomar, e 25 a Manzanilla.

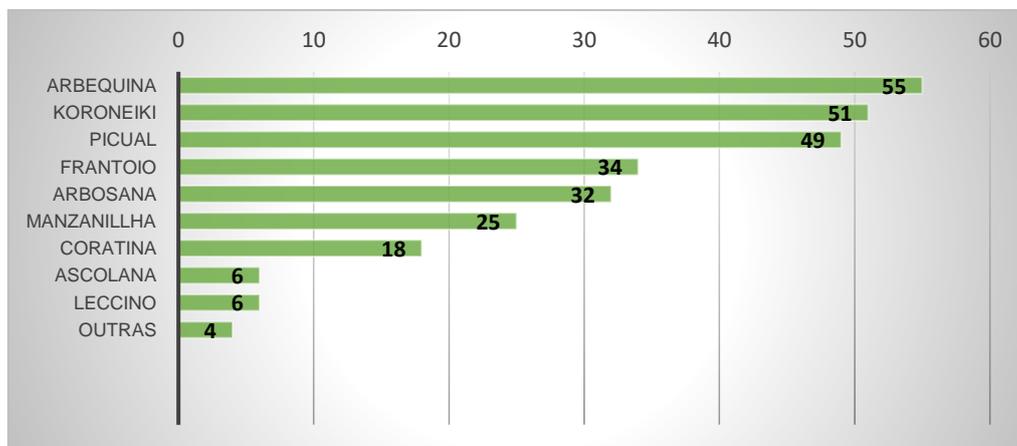


Figura 32 - Gráfico com as variedades plantadas.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

As demais variedades mencionadas pelos entrevistados, alude que em média cada produtor possui de seis a sete variedades em seu pomar e algumas ainda estão em teste como a *pendolino* que foi encontrada em uma dessas, assim como a azeitona galega.

De acordo com o tipo de azeitona, haverá a determinação do tipo de azeite, e este poderá ter um sabor diferenciado a cada colheita, e também, pela maturação das olivas, proporcionando ao consumidor um azeite mais frutado ou mais picante.

Conforme as mais plantadas pelos produtores entrevistados, surge o quadro 3, que descreve a variedade da azeitona, país de origem e as sensações dos azeites produzidos a partir dessas.

Quadro 3 - Variedade, origem e sabor do azeite.

Variedade	Origem	Sabores
Arbequina	Espanha	É a azeitona que fornece ao produtor um azeite intensamente fresco e frutado.
Arbosana	Espanha	O azeite é picante e levemente amargo, possui notas distintas de tomate maduro e é considerado um frutado médio.
Coratina	Itália	De sabor forte, a coratina proporciona um azeite frutado, amargo e picante, com um toque doce.
Frantoio	Toscana – Itália	O azeite é frutado, aromático, equilibrado, picante e amargo na medida certa.
Koroneiki	Koroni – Grécia	Frutado com um toque de maçã verde e marcante sabor de grama e folhas frescas, agradavelmente picante e um retrogosto levemente amargo e um dos azeites mais resistentes
Leccino	Toscana – Itália	Azeite claro, suave e maduro, ligeiramente frutado com pouco amargor e picância.

Fonte: Elaborado pela autora a partir de Quest-Ritson, 2011.

Existem no mercado duas variações de azeite quanto a sua denominação, que são: os *blends*, figura 33, que são a combinação de um ou mais azeites elaborados com diferentes variedades de olivas, e o Monovarietal é produzido com apenas uma variedade, figura 34.



Figura 33 - Foto azeite blend.
Fonte: Acervo da autora, 2018



Figura 34 - Foto azeite monovarietal.
Fonte: Acervo da autora, 2018

No resto do mundo, cada variedade está associada a um país ou a uma região, e todo o acompanhamento da elaboração de azeites, desde o processo da colheita ao envase, tem o apoio de um *sommelier*, profissional especializado na análise sensorial e em todos processos e elaboração de um bom azeite.

Para tanto, a elaboração de um azeite de oliva diferenciado e com qualidade tem por de trás a motivação dos produtores em cultivar oliveiras está expressa a seguir, na próxima seção.

5.4 Motivações em cultivar oliveiras

Quando questionados sobre qual a motivação em plantar oliveiras, pode observar que as respostas têm predominância na diversificação de atividades na propriedade, mercado, o gosto pelo azeite, melhor utilização das áreas e resgate familiar.

O P 3, relata que

“comecei a ler sobre azeite e olivas e comecei a frequentar algumas palestras e senti que era um bom negócio. Em seguida vou parar com a cirurgia e precisa de uma atividade, me identifiquei com a área. É lindo o plantio, é um bom empreendimento, e por que importamos 98% do azeite consumido, então temos 98% de possibilidade de colocar nosso produto no mercado.” (P 3, 77 anos, Bagé)

Existe assim, várias as possibilidades tanto de expansão de plantio devida a área apropriada descrita pela EMBRAPA, no estudo sobre o zoneamento

edafoclimático, e também pelo aumento do consumo de azeite de oliva, trazendo a propriedade a sua sustentabilidade.

Essa análise é reforçada conforme a P 1 menciona que o que lhe motivou foi o “incremento na renda da propriedade e melhor utilização de áreas inaproveitáveis para pecuária e/ou subaproveitadas.”

Desse modo, um fator a ser relevado a partir do incentivo ao cultivo é a utilização de terras improdutivas, uma vez que os requisitos básicos da oliveira são muito inferiores aos das outras culturas. Sendo assim, esses produtores sentem-se desafiados por uma nova cultura, conforme descrito pelo P 6, ressaltando ainda mais a necessidade da diversificação para a sustentabilidade das propriedades.

Segundo Vargas e Oliveira (2012) alguns dos fatores que devem ser observados sobre a diversificação, que são: capacidade de geração de renda, segurança e estabilidade na produção e comercialização, condições de reprodução familiar, bem-estar e saúde da família, entre outros. O estudo descreve, o fumo como objeto de estudo e conclui que, o acesso a mecanismos e políticas que potencializem a diversificação, precisa estar vinculado à dinâmicas que repensem os processos de desenvolvimento dos territórios onde a produção, que no caso é de tabaco, está inserida.

E esse pensamento está descrito na expressão da P 24, que fala sobre a necessidade de diversificar como uma motivação no cultivo de oliveiras na região,

“Diversificação, primeira coisa, sempre achei que tinha de diversificar, meu marido só plantava, e agora que está criando gado e outra coisa eu não sou de estar parada. Tu já criou os filhos, os netos estão crescendo, e eu vi que precisava me envolver com alguma coisa, e é com a azeitona de mesa que eu quero me envolver, vamos produzir e futuramente tirar dinheiro daquilo, é um negócio empolgante, pois o que se tira de um hectare tu jamais vai tirar com outra coisa, nem com gado nem com a soja. Eu quero ter minha azeitona gourmet e fornecer para restaurantes em porto alegre, aí me envolvo, consigo ter qualidade, e um produto diferente no mercado” (P 24, 58 anos, Sant’Ana do Livramento).

O P 39, que também atua como viveirista descreve que a “diversificação de nossas atividades ligadas à produção de mudas e a possibilidade de trabalhar em toda a cadeia produtiva, até chegar ao consumidor final com um produto diferenciado”.

A realidade dos viveiristas é diferente, pois cuidam da qualidade e necessidade dos produtores, podendo assim atuar com outras plantas e assim obterem outras fontes de renda e custos mais baixos.

Também foi descrito pelo P 39, que após uma crise enfrentada pela empresa no ano de 2008, e devido a sua dedicação exclusiva ao cultivo de mudas de eucalipto e acácia, e serviços terceirizados à indústrias de celulose, teve problemas e assim mudou a sua estratégia. Em 2011, houve uma mudança organizacional e após novo planejamento, começou o cultivo de mudas frutíferas e também outras mudas ornamentais e exóticas, descobrindo assim o seu potencial para o ramo de olivicultura. Atualmente possui 45 hectares na região de Guaíba plantados, e, fornece serviços de assistência, desde a análise do solo até o processamento da fruta. Conforme informações no site da empresa TecnoPlanta²⁴ incentivando o investimento na olivicultura conforme relacionam os seguintes fatores:

- Inúmeros dados técnicos divulgados por sérias entidades do agronegócio brasileiro demonstrando a boa adaptação da cultura.
- Grande rentabilidade por hectare, configurando uma boa opção de diversificação para a agricultura familiar e para os grandes investidores.
- Um grande mercado interno, abastecido com 98% de importações, e que apresenta significativo crescimento a cada ano.
- A constante exposição do azeite na mídia, enaltecendo seus benefícios à saúde.

Cabe lembrar que a rentabilidade só será vista pelo produtor após este atingir seu ponto de equilíbrio, e representa o volume de vendas ou a receita necessária para que a empresa iguale seus gastos totais, custos e despesas (BRUNI, 2002). E assim, o produtor terá a segurança para planejar e tomar decisões adequadas na propriedade, uma vez que tudo deve ser planejado.

A potencialidade do mercado de azeite de oliva, deve ser colocado acima de tudo, é imensurável, uma vez que a produção dos olivais é vendida quase na mesma hora que a azeitona é colhida e processada para venda. Reforça-se assim a importância do planejamento, tão necessário para qualquer segmento, e nota-se também que o fator emocional está diretamente relacionado a olivicultura e é muito presente. Este fator foi enfatizado pelos produtores que é paixão pelo azeite, pelo olival, descrito e observado pela autora durante as entrevistas que está além do que pode ser descrito em palavras.

²⁴ Informações obtidas no site da empresa TecnoPlanta, viveirista localizada na cidade de Barra do Ribeiro.

A paixão nasce quando o produtor se familiariza com a cultura e pode ser usado pelos sociólogos como um fator de incentivo emocional, revivendo momentos e voltando-se às tradições familiares, podendo atrair assim, mais investidores. O cuidado e o carinho com as plantas, bem como a forma como o azeite é processado, sendo descrito com um brilho no olhar único em todos. Como pode ser observado na fala o P 1 “Quando tem o amor, tu fazes dar certo e isso se tem hoje dentro do projeto. Temos área pronta e subsoladas, não foi ainda pois não convenceu financeiramente para a expansão.”

No quadro 4, estão relacionadas outras respostas sobre a motivação no plantio de oliveiras, em suas propriedades.

Quadro 4 - Motivações para o plantio de oliveiras.

Produtor	Resposta
P 14, 67 anos, Sant’Ana do Livramento	Enxerguei uma possível oportunidade de negócio, dentro de uma área que me dá satisfação que é a agricultura, a experiência passada no Peru foi boa, com o olival que eu plantei azeitona de mesa. O Brasil é deficitário em um azeite de qualidade, se importa azeites ruins e de má qualidade e nós temos um mercado para desenvolver e proteger.
P 16, 49 anos, Candiota	A produção brasileira é pouca e eu vi como uma fonte alternativa para a minha propriedade.
P 33, 60 anos, Pinheiro Machado	Tamanho do mercado, vocação da região, qualidade do produto, sustentabilidade
P 34, 81 anos, Canguçu	Diversificação do Agronegócio
P 36, 40 anos, Caçapava do Sul	Mercado consumidor atual e em expansão através da diversificação

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Assim, a diversificação é um dos fatores que mais influenciou a produção de oliveiras nas propriedades, tradicionalmente com as culturas como a carne, vinho, soja, arroz entre outras, determinando o sustento da propriedade e atendendo à determinadas demandas de consumo emergente, por produtos diferenciados.

Também foi descrito como motivador ao produtor para o plantio de oliveiras, a sua tradição familiar e origem, relatado por dois produtores, descritos a seguir, revelam que,

“foi por nós termos a propriedade da família, mas por acreditar que é um negócio que tem capacidade de trazer mais valor para a região. Sou daqui e tinha interesse em voltar e aí teve a possibilidade de integrar as duas coisas, voltar as minhas origens e poder fazer a diferença nessa região.” (P 4, 43 anos, Pedras Altas)

Da mesma forma o P 55, cita, “sou descendente de espanhóis e meu avô, que veio de lá, sempre nos falava dos benefícios deste alimento. Então, desenvolvemos um afeto sobre o produto.” Sendo objeto de resgate as raízes familiares como descreve o P 23, “a propriedade está no paralelo ideal para o plantio e os bisavôs da minha esposa cultivavam oliveiras na região da Toscana na Itália.”

De tal forma, a busca pelas raízes e sua origem familiar é outro fator bastante preponderante para quem busca a produção de azeite, uma vez que resgatar as origens vem sendo uma forma de manter as tradições regionais e familiares.

As informações repassadas demonstram que há características nas quais a região ainda carece de uma mudança de hábitos para a produção e desenvolvimento de um novo cultivar. Assim, a seção a seguir descreve essa e outras barreiras iniciais e atuais no cultivo de oliveiras.

5.5 Barreiras iniciais e atuais no cultivo de oliveiras

Dentre as barreiras iniciais e atuais em relação ao cultivo de oliveiras no RS, alguns pontos foram bem enfatizados pelos produtores e descritos a seguir detalhadamente.

5.5.1 Falta de conhecimento

Em relação as barreiras iniciais todos os produtores, em algum momento da entrevista, mencionam que o conhecimento, observado na figura 35, é sua principal barreira tanto atual quanto no início do plantio.

conhecimento começa sempre com indivíduo e este transformado em conhecimento para o coletivo.

“Conhecimento, meu e do pessoal que lida com isso. Entre plantas e replantas eu plantei 15.000 mudas e perdi a metade. A falta de conhecimento que me levou a essas perdas. Quem plantou o fez em lugares com muita umidade e ela não pegou.” (P 3, 77 anos, Bagé).

Do mesmo modo em relação a criação do conhecimento em ações para a olivicultura, que até então, ainda são incipientes nas publicações e pesquisas no Brasil, pode ser observado na fala do P 7 que após tentativas e estudos em sua propriedade teve a solução e alternativas possíveis para a melhoria de sua atividade.

Tudo é novo, sendo tudo novo tudo se transforma em barreira e é um processo de conhecimento. Talvez a barreira que eu tenha é conciliar a produção de oliveira com a produção de ovinos, pois eles comem as plantas, fiz uma experiência e dividi em poteiros um terço de ha com cerca elétrica e aí fiz um sistema *voisan* de pastoreio rotativos e coloquei telas de pinteiro para proteger as oliveiras. Uma mão de obra danada pois tens de trocar a cada dois dias a tela, tira de um pé e bota para outro, ou seja, tira de uma área cercada para outra área. (P 7, 57 anos, Hulha Negra)

No caso do consórcio com a ovinocultura, esse tem sido um teste e opção para muitos produtores que buscam agregar valor a suas atividades na propriedade. O P 7 relata que, o uso das ovelhas (figura 36) de forma consorciada deve ser estudado para que as mesmas não se tornem uma barreira, pois essas destroem as telas de proteção da oliveira e comem as folhas de forma surpreendente.



Figura 36 - Foto de ovelhas em cercado para após irem à campo.
Fonte: Acervo da autora (2017)

Ao mesmo tempo, essa ovelha auxilia na produção de adubo e através de seus resíduos o próprio produtor experimenta e relaciona o seu conhecimento com as experiências vivenciadas e evidenciadas no relato do P 7.

Tem de ter alguma substância para que as ovelhas não comam as oliveiras. A ideia é produzir matéria orgânica (feno) e uma suplementação com grãos e pastagem. (uma hora e meia pela manhã e uma hora e meia pela tarde) 19hs no galpão sem sol e tomando água e comento para apressar a produção e eu quero o esterco para compostagem o que dá um crescimento fantástico. (P 7, 57 anos, Hulha Negra)

Experiências, como a relatada pelo produtor, demonstram que se gera o conhecimento por meio de tentativas e análises próprias, e essas experiências vividas que são muitas vezes compartilhadas entre seus pares.

Em outras palavras, a busca por alternativas eficientes para o manejo adequado dos ovinos na olivicultura deve ser analisada. De acordo com (ALTOE, 2015), (Figura 37)

O consórcio de ovinos/oliveiras vem a suprimir diversos problemas de caixa, liquidez e manejo nos primeiros anos do olival, o que passa a ser uma alternativa de grande importância para o desenvolvimento da cultura, como uma alternativa rentável da pequena até a grande propriedade. (P 28, 47 anos, Cachoeira do Sul)



Figura 37 - Imagem ilustrativa sobre o consórcio de ovinos na olivicultura.
Fonte: ALTOE (2015).

Oliveiras e ovelhas constituem um sistema de manejo que têm se desenvolvido com sucesso em várias propriedades, é uma questão de manejo adequado, tanto de solo quanto de matéria orgânica, uma vez que as ovelhas auxiliam a controlar o pasto entre as fileiras de oliveiras. Cabe assim, a busca por experiências que deram certo e essas compartilhadas e divulgadas como

alternativa para todos os produtores. Não apenas no manejo correto e na raça ideal de ovinos para a olivicultura, há também as barreiras em relação ao controle de pragas, como pode ser observado a seguir.

5.5.2 “Pragas” na olivicultura

Quando se mencionam as barreiras atuais, descritas pelos produtores, as pragas, e as formigas são um problema. “Não sou agricultor e o fato de não estar em cima e ter pessoas dedicadas exclusivamente para o cuidado com o cultivo, têm me dificultado bastante, principalmente no combate as formigas” barreiras e preocupações ao entrar em uma cultura nova, descritas pelo P 55.

Ainda em relação as pragas citam-se que,

“não ter nenhum produto registrado e ecologicamente ele não vale, não no sistema que a gente fez de alta densidade, nós temos problemas com cochonilha, lagarta, entomosporiose²⁶ e se usa muito pouco produto, mas tem de se usar e esse ano com seca é muito pior para a lagarta. A lagarta como a parte das plantas mais novas e são essas que vão produzir no ano que vem.” (P 25, 42 anos, Candiota)

Assim, tanto nas formas de agregar valor, o conhecimento e o uso de novas tecnologias para atender a demanda com as oliveiras, quanto à prevenção de pragas e manejo, são consideradas barreiras a serem estudadas e analisadas profundamente.

Ainda não chegou ao Brasil, mas a *xylella fastigiosa* está dizimando pomares na Europa e já contaminou várias plantas cultivadas de elevado valor econômico (por exemplo, oliveiras, frutos de caroço - ameixas, amêndoas, cerejas) causando a disseminação de todos os pomares infectados de forma drástica. Relatos ocorreram também na Argentina e Chile na América do Sul (EUROPEAN COMMISSION, 2017).

Demonstrando que a pesquisa referente às pragas e principalmente em relação a *xylella* que é uma bactéria letal para a oliveira, devem ser intensificadas como forma de prevenção no Brasil, principalmente pelo comércio de mudas que há atualmente, de forma ilegal por sites sem credenciamento técnico como o Mercado Livre.

Outro problema que traz preocupação aos produtores é a mosca da azeitona “*Bactrocera dacus oleae*” já identificada em toda a bacia do

²⁶ Doença que causa a desfolhação da planta.

mediterrâneo e mais recentemente na América do Norte e Central, justamente pela expansão que tem ocorrido e a implantação de novos olivais a cada ano.

De acordo com o MAR - Ministério da Agricultura e do Mar de Portugal, este avanço se deu pelo abandono de muitos pomares e também pelos produtores deixarem os frutos amadurecerem e sem colher no pé. Essas entre outras pragas passam a preocupar, conforme a cultura vai desenvolvendo.

Alternativas acabam sendo estudadas pelos produtores, utilizando produtos de outras culturas, como a uva, na prevenção de algumas doenças, principalmente fungos.

Conforme Silva et al (2005), as pragas que causam sérios prejuízos a esta cultura podem ser dispersas pelo mundo por meio do comércio de plantas, tornando assim, necessárias medidas preventivas nos países importadores. Os mesmos autores ainda relatam que as pragas podem causar sérios problemas em culturas de expressão econômica, como no caso da Europa.

É necessário assim, reforçar que o uso de medidas de prevenção. Estudos como o da P 42, cita que fez um curso de fitoterápicos, e aplicou seu conhecimento adquirido, o extrato de alho como uma forma alternativa e natural na proteção da planta contra fungos.

Segundo o P 41 [...] para o combate as pragas faltam produtos certificados, agora depois de muitos anos está se adquirindo alguns conhecimentos, e a própria EMBRAPA custou muito a aprofundar as pesquisas.

Essas informações mencionadas devem ser levadas em conta, uma vez que a olivicultura está se desenvolvendo no país de forma avançada. A estratégia está nos controles de biossegurança dos viveiros das plantas portadoras de doenças, como o café. Uma forma de cuidado está no isolamento de viveiros e áreas contaminadas.

Outro fator importante está no controle sanitário das plantas que entram ou saem do país, determinado também pela seriedade e ética dos viveiristas. E como já foi destacado anteriormente sobre as possibilidades no Brasil, justamente pela dimensão de mercado que possui um grande potencial de consumo e plantio, é de certa forma, uma grande oportunidade para que sejam oportunizadas ações ilícitas, estas feitas normalmente por contrabandistas de países do norte da África, por exemplo, segundo Pereira (2018).

Assim, dentre os fatores mencionados surge outra barreira por parte dos produtores que é a mão de obra especializada e disponível, relatada a seguir.

5.5.3 Mão de obra e a tecnologia

A mão de obra contratada para a colheita, por exemplo, como relatado pelo P 33, é instável, uma vez que ao contar com um número determinado de colaboradores terceirizados, ocorrem faltas inesperadas e sem aviso, favorecendo ainda mais a mecanização dos pomares.

Em relação aos pequenos agricultores a mão de obra utilizada é na escala familiar, e muitas vezes também não há o conhecimento técnico necessário. Nota-se assim que o cooperativismo e a formação de consórcios na prestação de serviços pode ser uma solução para os produtores envolvidos com a olivicultura também. Para tanto, esses prestadores de serviço, precisam ter departamentos específicos de pesquisa e treinamento para atender ao olivicultor que solicita o serviço. Desse modo, quanto maior a demanda por serviços, maior será a demanda por uma mão de obra qualificada.

Em alguns casos, a falta de mão de obra especializada e terceirizada, provoca um atraso na gestão e manejo de qualquer atividade desde o plantio à colheita. Ainda de acordo com a mão de obra técnica, o P 28 cita que além da falta de conhecimento, os agrônomos têm o foco apenas em algumas culturas (soja, arroz, milho, pastagens) que mesmo com a expansão da olivicultura o ensino e a pesquisa em instituições de ensino, não evoluiu para acompanhar essa nova demanda, sendo assim, ainda há um longo caminho a percorrer.

Falta de conhecimento. A cultura não tem conhecimento nenhum. Os agrônomos hoje estão bitolados na soja que é o carro chefe, no milho, e no arroz, alguma pastagem de inverno e acabou. Tu chamar um agrônomo hoje para ele te falar alguma coisa de oliveira, ou ele chuta ou ele inventa ou ele vai pesquisar no Google. Ai o que eu tive de fazer, ler muito, compro muito livro, viagem e pesquisa por que o maior entrave é o conhecimento (P 28, 47 anos, Cachoeira do Sul).

Reforçado pelo P 29 que cita, a assistência técnica também desconhece a cultura e que aqui ela reage de forma diferente dos outros países.

Corroborando, a P 1 ressalta que, a “pesquisa no Brasil é muito pobre nessa área”. Bem como, quando se fala no uso de novas tecnologias como barreira inicial, e mão de obra capacitada para manusear essa tecnologia. Compreende-se que essas novas tecnologias estão diretamente conexas com as ferramentas disponíveis tanto para a análise do solo, quanto na análise nutricional e outras necessidades de solo que podem ser corrigidas antes do plantio ou durante o cultivo até a colheita, mas que poucos profissionais têm conhecimento.

Em relação ao plantio esse dá-se de forma manual e devidamente alinhado com o espaçamento necessário para a entrada de máquinas para a colheita futuramente. Antigamente a forma de colheita era manual (figura 38) e que envolvia famílias inteiras na atividade.

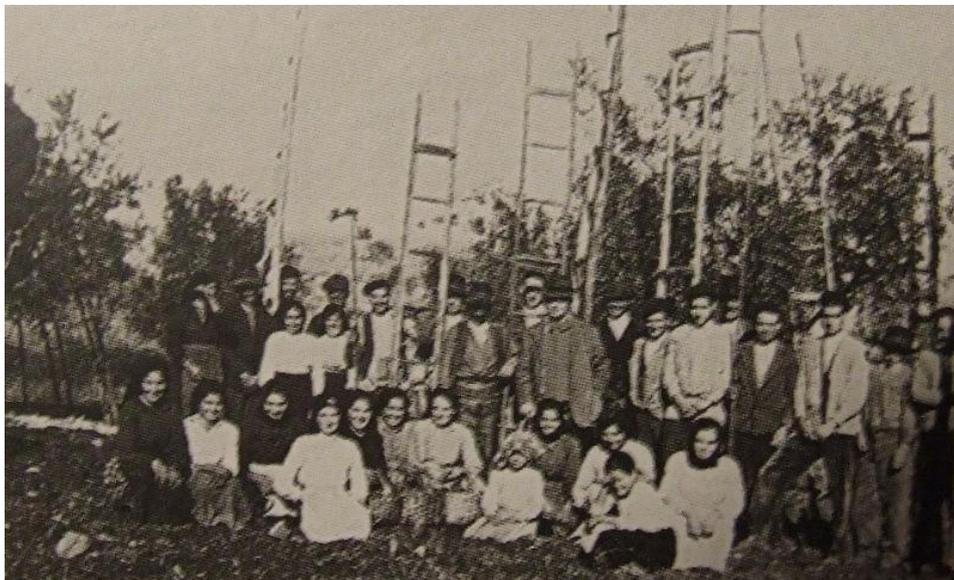


Figura 38 - Imagem de famílias envolvidas na colheita manual da azeitona em Portugal.
Fonte: ALMEIDA, 2011.

Na Itália, o ritual de colheita é um gesto de zelo, uma reunião familiar, onde são necessários cuidados com os frutos para que não sejam machucados, perdurando esse modelo durante a história. O país também é conhecido pela produção em grande escala, mas de forma representativa também é forte a presença da agricultura familiar nesse processo. Esse ritual se dá também entre os que moram nos grandes centros e têm parentes na província, e fazem questão de participar desse evento familiar (SANCHES, 2016).

A mecanização na colheita, está fortemente associada à qualidade, uma vez que a colheita que é mecanicamente à noite, chega mais rápido ao lugar e assim, a fruta chega em melhores condições na fábrica.

O auxílio de máquinas, pentes elétricos e demais tecnologias, que proporcionam a realização da colheita com agilidade, acaba não sendo rentável em pequena escala. Outro fator determinante para a escolha do tipo de colheita é a inclinação da terra, uma vez que, deve haver o planejamento e estudo para a gestão do pomar a longo prazo.

As máquinas de colheita, abraçam e fazem como que o tronco da planta vibre, para que os frutos caiam em um sombrite, espalhado no chão e após recolhido pelos funcionários, conforme figura 39.



Figura 39 - Foto do trator para colheita com o sistema de vibração do tronco.
Fonte: Acervo da autora, 2018

As plantas após a vibração das máquinas colheitadeiras, têm o auxílio da mão de obra com o rastilho como ferramenta (figura 40) recolhendo os frutos restantes na árvore.



Figura 40 - foto dos trabalhadores colhendo as azeitonas que restaram na árvore após a colheita mecânica.
Fonte: Acervo da autora, 2018

Como pode ser observado e de acordo a EMBRAPA (2017) os desafios expostos à agricultura somente serão superados com a adoção de tecnologias modernas, sendo esta fundamental para o aumento de produtividade, e para a

gestão dos processos desde o campo até o consumidor, independente da escala de produção e da disponibilidade de mão de obra.

A utilização das máquinas deve ser maximizada, fornecendo serviços ao maior número de produtores possível. Além disso, a existência de diferentes variedades, significa que a data de colheita de cada planta é escalonada ao longo do tempo, razão pela qual as propriedades podem usar essas máquinas em momentos diferentes e amortizando os investimentos.

Desse modo, também se recomenda, que para haver a mecanização, em pomares de até 30 hectares, a melhor forma seria a associação para a mecanização, ou seja, deve haver a organização por parte dos produtores, de forma coletiva, na compra e utilização dessas máquinas.

Dos produtores respondentes apenas quatro possuem máquinas para a colheita mecanizada, e os demais, com alguma produção, se utilizam da colheita manual. Em outras palavras, a tecnologia poderá agregar ao produtor uma maior produtividade, se realizada de forma colaborativa.

Durante a 7ª Abertura Oficial da Colheita de Oliva, no município de Encruzilhada do Sul, houve a demonstração de novas tecnologias para os produtores e interessados em produzir. (Figura 41)



Figura 41 - Foto da máquina vibradora e coletora de azeitonas.
Fonte: Acervo da autora, 2018.

Assim, para o uso de algumas tecnologias são necessários investimentos e capital para a compra e manutenção, e ainda não estar acessível ao pequeno

produtor. Desse modo, a seguir será analisada a barreira relacionada do acesso aos financiamentos para a implantação, manutenção, e colheita de um olival.

5.5.4 O acesso aos financiamentos da implantação à colheita de um olival

O produtor sem recursos próprios ou com acesso restrito ao crédito, em condições competitivas com o mercado internacional, não tem como competir. E em certo momento, para ter acesso à essas novas tecnologias, necessita de acesso ao financiamento (quadro 5). Conforme o P 58, cita quais foram as suas barreiras iniciais, dentre elas o financiamento:

“Todas. Não tinha um valor alto para investir, então a assistência técnica foi precária, e a implantação do pomar foi malfeita. Além disso, a mão de obra não especializada para e o pouco tempo para me dedicar atrapalharam.” (P 58, 57 anos, Camaquã)

Quadro 5 - Barreiras iniciais referente ao financiamento e mão de obra especializada.

Descrição Produtor	Barreiras
P 11, 52 anos, Candiota	Muita dificuldade no financiamento, todas as ações são de capital próprio, tentamos no banco do brasil e não conseguimos.
P 35, 56 anos, Cachoeira do Sul	As barreiras mais comuns são as relacionadas com os financiamentos. Levamos dois anos esperando a aprovação, toda hora surgia um fato novo para dificultar a o financiamento. A posteriori foi adequar o planejado no projeto (valores) com os cobrados na hora da implantação. Normalmente, cerca de dois anos, os valores estão todos defasados, forçando você a retirar recursos pessoais para dar andamento no projeto. Vale destacar, que também te atrasa na exploração, isto é, você deixa de produzir e vender por dois anos. Na prática hoje estamos com pomar de um ano e na verdade poderia ter três anos, já produzindo, mesmo que não em escala comercial.
P 37, 44 anos, Bagé	Dificuldade de acessar crédito para implantação de oliveiras, alto custo dos insumos o que eleva muito o valor da implantação.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Esse quadro demonstra que, de acordo com as características da atividade, o financiamento requer linhas específicas e particulares de crédito, diferente de todos os outros: baixas parcelas para pagamento na introdução da cultura, taxas diferenciais a longo prazo, e que comecem a ser amortizadas quando a cultura entrar em produção.

Também foi citada como uma barreira inicial e atual, o custo de implantação da oliveira que é alto, tendo um custo inicial²⁷ por hectare em média

²⁷ Valores recebidos por e-mail de uma empresa prestadora de serviços de implantação e manutenção de olival.

de R\$ 16.000,00 e um valor de manutenção de R\$ 2.500,00/ano, para o controle de pragas e demais problemas.

Atualmente existem algumas linhas de crédito, mas ao mesmo tempo, observa-se que existem normas rígidas e que deixam o processo lento, como relatado pelos produtores, com carência inferior ao necessário para ter o retorno com a plantação.

Algumas dessas fontes de financiamento, conforme o Pró-Oliva²⁸, a partir de um termo de cooperação com a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, que visa desenvolver a Olivicultura, tem intenção de melhorar o acesso ao crédito ao produtor, através das seguintes instituições (figura 42).

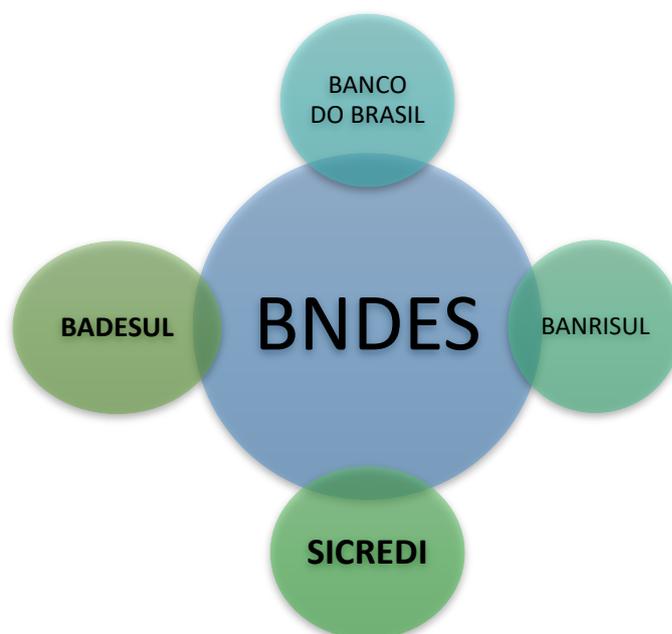


Figura 42 - Instituições financeiras credenciadas para o fornecimento de crédito via BNCES à olivicultura.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018

As instituições mencionadas na figura 42, fornecem financiamentos via BNCES feito de forma direta ou indireta, ou seja, pode ser feito do cliente diretamente com a instituição (BNCES) ou indireta via instituições financeiras credenciadas ao BNCES.

Entre as linhas disponíveis e que podem ser citadas, o Programa Agricultura de Baixo Carbono – ABC, FINAME e também há linhas específicas para a aquisição de máquinas e equipamentos. Muitas dessas instituições

²⁸ Programa de incentivo a olivicultura - PRO-OLIVA da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.

analisam o histórico do cliente para a concessão do crédito, e também o tempo de carência, o qual para a oliveira deveria ser diferenciado das demais culturas.

Foi relatado pela P 13, ao ir ao seu banco, foram solicitadas garantias e demais condições que inviabilizaram o processo de financiamento, fazendo com que essa se utilizasse de seu capital próprio, fazendo com que deixasse de ser cliente do banco.

Desse modo, dentre as barreiras já apresentadas, neste estudo, a seguir será apresentada a barreira que o homem não pode intervir, o clima.

5.5.5 Fatores climáticos

Em relação aos fatores climáticos, instabilidades, descritos pelos produtores está o clima, como o mais mencionado. Em face da instabilidade climática, uma alternativa seria o treinamento técnico para resolver situações particulares, fora dos modelos climáticos pré-estabelecidos no Mediterrâneo. Para isso, os recursos materiais e técnicos devem estar constantemente disponíveis para atender a cada variável. Através de um monitoramento rigoroso, os problemas climáticos não poderão ser abordados em sua totalidade. Catástrofes decorrentes da mudança climática podem ser trágicas, para as quais o produtor deve estar preparado com as correspondentes reservas econômicas para tais contingências (PEREIRA, 2018).

Assim como a pluviosidade é também um fator inesperado, podendo trazer à planta a umidade não tolerada, uma vez que não suporta solos encharcados (BERTONCINI, TERAMOTO, PRELA-PANTANO, 2010). E como cita o P 28 que,

[...] o maior problema da olivicultura hoje o maior entrave é adaptar a cultura ao clima. No mediterrâneo eles colhem no inverno. Nossa colheita estava prevista para 20 e 25 de fevereiro, mas semana que vem nos vamos começar a colher pois a fruta está amadurecendo e caindo do pé, por que é uma alta temperatura com uma estiagem a árvore recebeu uma mensagem – “olha eu tenho de amadurecer a fruta correndo pra dar a chance de perpetuar a espécie por que vai cair tudo”, estamos com alta temperatura com seca e isso no mediterrâneo não acontece, três meses eu me programo pra colher um pouco a cada dia. Aqui eu tenho de entrar com um batalhão de gente para o pomar e tens de levar de arraso colhendo, pois se chover e abrir sol e a azeitona passar de violacea para preta ela já cai no chão a verde já vai pra violacea em questão de 3 ou 4 dias. ninguém tinha se dado conta, vamos ter de antecipar para o dia 15 de fevereiro, e o lagar já está se antecipando dia 29 estará recebendo fruta. (P 28, 47 anos, Cachoeira do Sul)

O clima foi enfatizado pelos produtores, em sua grande parte, como um fator sobre o qual não há controle, há estudos e previsões, e que pode afetar

consideravelmente a produção do ano seguinte. A partir do clima, irá determinar-se a qualidade do azeite, a produção por planta, e também a produtividade.

À medida em que se desenvolve a olivicultura, surgem as preocupações também com outras culturas, nas quais muitas vezes não há controle ou interferência por ser do vizinho.

A seguir será descrito a barreira que interfere na produção e está afetando a saúde das cidades também.

5.5.6 Venenos agrícolas X produção de Olivais

Fatores que também foram barreiras e, ainda o são, foram descritas pela P 58 que cita: “a maior barreira foi à deriva das lavouras de arroz e soja das áreas vizinhas.”

O relato dos produtores remete a substância 2,4 D que tem afetado as oliveiras e também a vitivinicultura e demais frutíferas do RS. Esse produto é usado na soja, no arroz, entre outras monoculturas, muito presente (SF AGRO, 2018). Percebe-se que o problema relacionado ao glifosato 2,4D, é um problema que diz respeito a toda a agricultura, ao ambiente e a saúde, e deve ser considerado pelos governos local, estadual e federal.

Reuniões e movimentos dos produtores da fruticultura tem se efetivado contra o uso do 2,4D pois as suas perdas são visíveis, e conforme relato de um produtor de vitivinicultura, localizado no município de Dom Pedrito “o futuro da fruticultura está com os dias contados, eu mesmo perdi 70% das uvas *chardonay* da safra 2018. Vai afetar a olivicultura e toda a fruticultura também, e esta por todo o lado.”

O excerto abaixo corrobora com o exposto acima:

Temos em nossa região um problema seríssimo que são os herbicidas dos produtores de soja. Eles colocam o produto 2,4D que é um agente derivado do agente laranja. Os cinamomos de Bagé estão amarelados, estamos com isso no nosso cabelo, e liquidaram com minhas uvas esse ano e a dos vizinhos também. Várias vinícolas da região perderem a produção de *chardonay*, por exemplo. O produtor de soja não está se importando para o vizinho, mas teremos de conviver e as oliveiras estão ficando com as folhas redondas e sentiram também (P 1, 52 anos, Dom Pedrito)

Esse fator deve ser debatido entre os produtores, e o governo deve intervir para que seja limitado ou proibido o uso desse produto, como é feito em outros países. É considerado um produto de fácil propagação, e altamente móvel, que se propaga, tanto pelo ar atingindo até 12 km de área além da aplicação, quanto

pelo solo, sendo considerado pelo fabricante como perigoso ao meio ambiente em classe III com escala de I a IV, sendo I altamente perigoso ao meio ambiente.

Na região da campanha, por exemplo, muitas abelhas foram encontradas mortas principalmente devido ao avanço do soja que de forma desordenada. Muitos produtos são trazidos de forma ilegal do Uruguai contrabandeados, e o relato de um agricultor a um jornal na época, descreve que todos devem se preocupar e muito com esse fato.

As mortes das abelhas, são consequências do plantio da soja, que tem aumentado de forma alarmante nos últimos anos aqui na Campanha. As abelhas ainda convivem com os venenos contrabandeados, que são proibidos no Brasil, mas entram facilmente na região por estar localizada perto da fronteira. Por esses fatores, o cultivo de mel não é mais rentável e não dá mais retorno (MEDEIROS, 2016).

Não apenas em relação às abelhas, mas também no que tange à saúde humana, que por ser altamente tóxico, após a sua aplicação a área deve ser isolada por no mínimo sete dias. A P1 relata que, “esse produto está no ar, estamos respirando esse veneno, temos soja na nossa volta, e um sinalizador é a árvore do cinamomo, que fica com as folhas amareladas por onde esse produto passa.”

De tal modo que esse produto é um risco eminente para todos e para a olivicultura em específico, devendo ser feitas ações específicas para a sua proibição nas lavouras. Outro fator limitante para o desenvolvimento da olivicultura e mencionado como uma barreira atual está nas estradas descritas a seguir.

5.5.7 Estradas para transporte no meio rural

As estradas de acesso às propriedades rurais como pode ser observado em algumas fotos tiradas, mostram que em um dia de chuva o acesso e escoamento da produção de uma propriedade gera problemas, conforme pode ser visto nas figuras 43 e 44, uma vez que a época da colheita estava prestes a começar (fevereiro de 2018).



Figura 43 - Foto da estrada de acesso a estrada principal até uma propriedade.
Fonte: Acervo da autora (2018).



Figura 44 - Foto da estrada de acesso ao produtor vinte e oito em um trajeto de 4500 metros da estrada principal até a propriedade.
Fonte: Acervo da autora (2018).

Os P 14 e P 15, respectivamente citam que “as estradas rurais são terríveis” são as barreiras atuais, “municípios vizinhos têm incentivado a produção, com o empréstimo de máquinas e a passagem de patolas, bem como o transporte, mas nunca consegui nada, e a estrada que passa ali nos que damos manutenção.”

Dentro das propriedades a responsabilidade da manutenção da estrada é do proprietário ou arrendatário e, muitas vezes, acabam estes mesmos por assumir também a manutenção do restante das estradas do interior dos municípios, tendo em vista que muitos produtores já realizam suas operações de venda de grãos para exportação e precisam realizar o carregamento até o Porto na cidade de Rio Grande (TAVARES e MAINARDI, 2017, p. 76).

No caso da olivicultura, nota-se conforme os relatos que, quanto mais rápido a azeitona chegar ao lagar, menor será o risco de que essa entre em processo de oxidação. As condições de transporte e estradas sem a devida manutenção podem acarretar problemas a todos os envolvidos na cadeia produtiva do azeite de oliva.

Reforçado por Ballou (2001) que explicita seus pressupostos de que toda a logística gira em torno do produto, e de acordo com as características desse produto, moldam a estratégia mais adequada para deixar o produto disponível para o cliente. A logística no escoamento da produção é um fator de grande importância no processo da cadeia produtiva (TAVARES e MAINARDI, 2017, p. 73).

Como forma de evitar a oxidação da azeitona, minimizando seu tempo de espera para o processamento, seria necessário que cada produtor tivesse seu lagar. Mas, o investimento em uma estrutura agroindustrial de processamento só se torna viável, com uma área maior do que 30 hectares, devido ao alto custo de maquinário, oriundo da Itália.

A seção que segue aponta as perspectivas em relação à comercialização e à produção dos azeites de oliva.

5.6 Expectativas de comercialização e mercado

Não se pode falar da comercialização e mercado de azeite sem antes observar as notícias que destacam as fraudes do azeite de oliva. Em uma análise histórica, sobre a fraude ou crime, Muller (2012, p. 31) descreve que esse fez parte do comércio de azeite por pelo menos 5 mil anos atrás, e que a partir de documentos mais antigos, descritos em tabuletas cuneiformes escritas em Ebla no séc XXIV a.C., existiam equipes de inspetores que fiscalizavam os olivicultores e moleiros para evitar as práticas fraudulentas.

Com o passar dos anos, nota-se que a comercialização de azeitonas estava presente em todo o mundo, e que as misturas não eram percebidas pelo consumidor por não haver formas de detecção rápidas de análise.

Em anúncio de um jornal de 1908 (figura 45), pode ser observado a ênfase dada em relação a legitimidade da azeitona, garantindo ao consumidor que esta era autêntica.



Figura 45 - Imagem do extrato de anúncio em Jornal A OPINIÃO PUBLICA (RS) que chama a atenção para a qualidade e idoneidade do produto.
 Fonte: A OPINIÃO PUBLICA (RS) – 1908.

A preocupação com as falsificações se dava também em quem produzia o azeite, que no caso era Portugal, o maior exportador de azeites e azeitonas para o Brasil na época. Esse fato foi abordado durante uma reunião na Assembléia Nacional do Estado Novo em Portugal, mencionando que era preocupante a imagem que o mercado brasileiro estava tendo do produto e que muitas vezes as falsificações eram imperceptíveis devido ao requinte da adulteração como relatam abaixo

É também do conhecimento de todos que o óleo de amendoim se presta singularmente bem para a falsificação do azeite, já por nele se incorporar perfeitamente; já porque, adicionado ao azeite, até elevada percentagem, as análises o não denunciam com segurança, a não ser que se lhe tenha introduzido um indicador em quantidade suficiente, indicador que para o caso é o óleo de gergelim; já por ser neutro, pelo que maravilhosamente se presta a mascarar os azeites que por outra forma seriam absolutamente impróprios para consumo; já pelo seu baixo preço relativamente ao do azeite, preço que por exemplo a Companhia união Fabril tem margem para poder baixar ainda mais; já porque, sendo naturalmente bastante pálido, tem havido entre nós o cuidado, certamente por razões de ordem estética, de o colorir de modo a dar-lhe o lindo tom quase amarelo-ouro dos genuínos e bons azeites de oliveira (REPUBLICA PORTUGUESA, 1936, p.274)

Mencionam ainda que “bastam as inúmeras falsificações de que é vítima o azeite português no estrangeiro.” E também citam que a Câmara Portuguesa de Comércio de S. Paulo tem desenvolvido uma benemérita campanha contra os falsificadores dos nossos produtos, tem apontado a variedade de falsificações de que é objeto o nosso azeite no mercado brasileiro. Umas das mais comuns é aproveitarem-se as latas vazias para se encherem de toda a espécie de óleos;

e, portanto, seria urgente decretar que todos os tampos das latas fossem litografados (REPUBLICA PORTUGUESA, 1936, p.274).

Demonstrando assim, a preocupação e importância dado pelo Governo de Portugal em reagir às fraudes de forma a proteger o produtor local no cumprimento das leis estabelecidas, evitando os acontecimentos no mundo com os seus azeites.

Ainda em 1936 foi noticiado que uma fábrica de azeite português localizada na cidade de Niterói, Rio de Janeiro, havia sido descoberta e a sua audácia de falsificação era requintada para a época, descrito na figura 46.

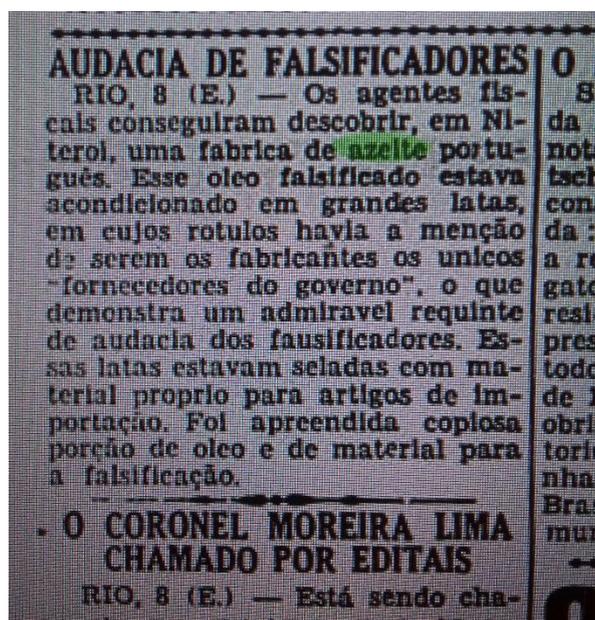


Figura 46 - Imagem de extrato de jornal sobre a fraude de azeites no Rio de Janeiro.
Fonte: Jornal Lavoura e Comercio 1936 edição 07190 – São Paulo, 1936

Passam-se os anos e a falsificação torna-se mais desejada pelos que querem tirar vantagem sobre o consumidor, Muller (2012, p.17)

[...] minha luta é uma responsabilidade cívica: para com milhares de fabricantes de azeite honestos que dificilmente conseguem ganhar a vida neste mercado distorcido e para com milhões de consumidores que estão sendo privados das propriedades terapêuticas do azeite de boa qualidade (MULLER, 2012, p.17).

Ressalta a luta de Flávio Zaramella²⁹, por ter no azeite uma fonte de saúde e também esperança, minimizando sua luta contra o câncer, citando “azeite ruim não é apenas uma fraude; é um crime contra a saúde pública.” O azeite possui propriedades que trazem benefícios para a saúde e com o passar dos anos ainda

²⁹ Flávio Zaramella, fala sobre a sua doença terminal e dedicava sua fala para à salubridade do azeite, do verdadeiro azeite.

segue sendo fraudado e adulterado de forma surpreendente como muitos alimentos.

Em notícia publicada em 30 de abril de 2018, pelo MAPA (2018), foi realizada a análise de 107 marcas de azeite de oliva de 65 empresas, através da Operação Isis³⁰, que teve início de 2014.

As amostras de todos os lotes de azeite procedentes de diferentes países foram analisadas nos laboratórios oficiais do MAPA em Goiás e no Rio Grande do Sul (Laboratórios Nacionais Agropecuários – Lanagros). Foram solicitadas as envasilhadoras de azeite de oliva a granel, que eventualmente adotavam a mistura com outros óleos, a origem do azeite e a venda desse, e muitas empresas que não apresentaram argumentos favoráveis para a venda de seu azeite no mercado, MAPA (2018), tendo seus azeites reprovados e presentes na lista que segue, conforme quadro 6:

Quadro 6 - Azeites reprovados após análise.

Marcas de Azeite de Oliva Não Conformes – Reprovadas – em ordem alfabética		
Aldeia da Serra	Figueira da Foz	Quinta da Boa Vista
Andaluzia	Imperatore	Quinta do Cais
Anna	Lisboa	Quinta do Fijô
Barcelona	Lisboa Premium	Restelo
Casablanca	Lisboa Tipo Único	Rioliva
Castelo Real	Malaguenza	San Domingos
Chef Ávila Clássico	Mariza	Santa Isabel
Conde de Torres	O Vira	Serra de Montejunto
Do Chefe	Olivenza	Temperatta
Dom Cabral	Paschoeto	Tordasilhas
Dom Gameiro	Pazze	Torezani Premium
Donana Premium	Porto Galo	Torres de Mondego
Don León	Porto Valência	Tradição
Faisão Real	Pramesa	Vale Fértil
Faisão Real Gourmet	Quinta D'Aldeia	Vila Verona
Fátima		

Fonte: MAPA, análise publicada em 30 de abril de 2018.

Os produtos apreendidos ficam proibidos para consumo humano, mas estão liberados para reciclagem industrial, principalmente a fabricação de sabão (MAPA, 2018).

As marcas que foram aprovadas, também foram citadas em uma lista e essa, divulgada nas mídias e demais meios para que o consumidor atente em

³⁰ Deusa egípcia que teria criado o azeite extraído da oliveira.

rever seus hábitos de consumo, lendo o rótulo e analisando cada informação descrita (quadro 7).

Quadro 7 - Azeites aprovados após análise.

Marcas de Azeite de Oliva – Conformes – Aprovadas – em ordem alfabética		
Alianza	Felippo Berio	Oliveira da Serra Classico
Andorinha	Fiord'Olio	Paganini Grezzo Naturale
Andorinha Tipo Único	Fonte Mouro	Pala D'Oro
Báltico	Gallo	Rafael Salgado
Beirão	Gallo Tipo Único	Rahma
Belo Porto	Great Value	RAR
Bom Dia	Herdade do Esporão	Renata
Borges	L'Olio de Cecco	Romulo
Borges Clássico	La Española	Sanmarco
Borges Tipo Único	La Violetera	Serrata
Carbonell	Le Terrazze	TAEQ
Carrefour	Maria	Terra De Camões
Castelo	Monde	Terra de Camões Tipo Único
Coccinero	Monini	Terrano
Coimbra	Monte Santo Adrião	Terrano Tipo Único
D'Aguirre	Nova Oliva	Verde Louro
De Cecco	Olitalia	Verdeal
Dia %	Oleificio del Golf	Verdemar
Dia % Tipo Único	Olivas do Sul	Vilamoura
DOP Sardegna	O-Live	Y Barra
EA		

Fonte: MAPA, análise publicada em 30 de abril de 2018.

Destaque entre os aprovados para os azeites gaúchos, Verde Louro (Canguçu) e Olivas do Sul (Cachoeira do Sul), resultado da preocupação do produtor em acompanhar todos os processos desde o plantio até a fabricação, com o objetivo de ter um produto sem falhas no mercado.

Mesmo não sendo o objeto de estudo deste trabalho, a autora, ao analisar alguns rótulos em uma gôndola de um supermercado no município de Bagé, nota-se que a denominação Tipo extra virgem, está presente em muitos dos azeites expostos e na lista dos aprovados pelo MAPA.

Esse fato corrobora com a preocupação dos produtores, uma vez que o consumidor compra um azeite muitas vezes pelo preço e pela procedência, mas não identifica se é falso ou verdadeiro. Seria esse um azeite extra virgem? Ou com outros óleos em sua composição, devido à denominação “tipo” em seu rótulo, (figura 47).



Figura 47 - Foto de um azeite tipo extra virgem
Fonte: Acervo da autora, 2018.

O consumidor deve prestar atenção já que um rótulo pode ser atrativo, mas as propriedades e composição deste possam ter problemas. Para que o produto seja considerado “azeite de oliva virgem”, ou “extravirgem”, não é permitida a presença de óleos vegetais refinados, de outros ingredientes e aromas ou sabores de qualquer natureza (MAPA, 2018).

No Uruguai, por exemplo, a regra é rígida e não permite falsificações, através de leis determinadas pelo governo que protegem o produto e consequentemente o consumidor.

Com base na preocupação do consumidor, surge em 2017, o Centro de Tecnologia e Certificação de Azeite – Pró Azeite, criado para oferecer segurança aos consumidores de Azeite Extra Virgem, outros Azeites e Óleos Vegetais em geral, através de um Selo de Qualidade, que após análises criteriosas, trará ao consumidor a orientação e segurança na aquisição dos produtos (Figura 48).



Figura 48 - Print da página do programa Pró – Azeite
Fonte: Pró-azeite (2018).

A certificação, de acordo com LEONELLI (2012) pode ser entendida como um sistema de coordenação vertical de cadeias produtivas, visando a garantia de qualidade do produto e/ou processo, de acordo com as necessidades específicas dos consumidores, sejam estes imediatos ou finais.

E em relação a qualidade de alimentos por meio de selos, a certificação se realizada com transparência e credibilidade pelas organizações competentes, pode ajudar o consumidor na escolha destes produtos (OLIVEIRA, 2012)

Sendo assim, a certificação, vai além do que essa possa significar, pois envolve normas e protocolos, conferidas por agências de regulamentação ou entidades privadas, e tem um custo muitas vezes alto demais para o produtor, inviabilizando a certificação. Da mesma forma em relação aos selos que muitas vezes confundem ao invés de orientar os consumidores.

De acordo com a análise de um produtor, os testes realizados pelo MAPA, protegem o consumidor. Demonstam também que o consumo consciente em relação à compra de um azeite de qualidade está aumentando e descreve que:

[...] fiz uma média dos testes da proteste fez e alguma coisa em torno de 65% do azeite que o Brasil importa não é extra virgem, porém é vendido como extra virgem teve alguns testes em que esse resultado foi ainda mais preocupante, mas fiz uma média desses resultados. Então se nós considerarmos todo esse volume absurdo que o brasil importa de azeite 60% é comercializado de maneira equivocada isso traz um horizonte muito bacana para a olivicultura brasileira. Até agora todos os azeites produzidos no RS são de fato extra virgens de altíssima qualidade. (P 31, 37 anos, Cachoeira do Sul)

Desse modo, as leis elaboradas a partir dos acontecimentos históricos e atuais, poderão proteger os produtos produzidos no país bem como o apoio de

órgãos como o Pró Azeite que também fornece o suporte a todos os envolvidos na cadeia produtiva do azeite.

De certo modo, o Brasil ainda seguirá importando, uma vez que a produção atual de azeite não é suficiente para atender a demanda do mercado.

O mercado é atrativo em relação ao consumo de azeite no como pode ser observado na figura 49, que descreve a importação de azeite.



Figura 49 - Gráfico com a importação de Azeite para o Brasil no período de 1980 a 2016 (quantidade x 1.000 toneladas).
Fonte: Vilar e Pereira, 2017

O aumento do consumo se deu através da introdução de um pensamento voltado para a qualidade de vida, o fácil acesso a informações e também pela entrada de produtos de outros países com um preço atrativo ao consumidor. Com esse propósito de acesso, trouxe ao Brasil a dieta do mediterrâneo.

Conforme Rezende (2006), em seus estudos sobre a dieta do mediterrâneo, revela que o interesse por parte dos brasileiros e por ser essa uma nova perspectiva de qualidade de vida e alimentação, iniciou a ser disseminada a partir de 2006, aumentando assim o consumo.

No final de 2010, a UNESCO declarou oficialmente a dieta mediterrânica como "Património Cultural Imaterial da Humanidade", tendo como ingredientes principais o azeite de oliva, cereais, frutas frescas ou secas, vegetais, pequenas quantidades de peixe, carne e lácteos, temperos e especiarias, vinho como acompanhamento (*OLIVE TREE ROUTE*, 2015).

Descreve também que, o Brasil por possuir diferentes microclimas, favorece o cultivo de inúmeras variedades de alimentos, que compõem a dieta do mediterrâneo, tais como o azeite, o vinho e hortaliças e oleaginosas, obtendo

o melhor proveito assim dos aspectos nutricionais, reduzindo riscos de doenças crônicas não transmissíveis.

De acordo com o SF AGRO (2017) no período de janeiro a agosto de 2017, o país importou 35,6 mil toneladas do produto, totalizando um gasto de US\$ 187 milhões, lembrando que esse valor é dos importadores, e como exemplo cita-se a JOSAPAR com a marca de azeite Nova Oliva com acidez de 0,2% Extra Virgem Orgânico 500ml, oriundo do Chile. Outra empresa que importa seu azeite é a Vinícola Aurora, que possui o azeite Pequenas Partilhas Meio dia, produzido e envasado em Portugal, conforme figura 50 e 51 respectivamente.



Figura 50 - Azeite Nova Oliva importado do Chile
Fonte: JOSAPAR (2018)



Figura 51 - Azeite Pequenas partilhas importado no Portugal.
Fonte: Aurora (2018)

Ressalta-se que o país importa, seja por importadores ou empresas como as citadas anteriormente, grande quantidade de azeite de oliva, e pode ser observado que não há uma política de incentivos firmada atualmente próxima ao que foi oferecido em décadas passadas ao produtor interno.

Assim, a partir da criação de uma política de incentivos, com base em uma alteração do imposto/taxa de importação, este percentual poderia ser revertido à olivicultura. Essa diferença de alíquota poderia ser revertida em benefícios e financiamentos aos produtores de todos os portes, como mencionados anteriormente, principalmente ao pequeno produtor e ao agricultor familiar. E que, por meio de uma política a ser adotada de maneira a atingir o maior número de produtores, haverá o aumento da produção nacional.

Mesmo sem produção, a expectativa e determinação da comercialização dos produtores, direto ao consumidor ou para mercados *gourmet*, com maior valor agregado, remete um perfil de produtor que já sabe o que almeja para o seu produto, como pode ser visto no quadro 8.

Quadro 8 - Respostas referente à comercialização do azeite e perspectivas.

Produtores	Respostas
P 37, 44 anos, Bagé	As expectativas para a safra 2018/2019 são boas! A indústria já estará instalada em Bagé e não teremos dificuldade alguma na comercialização da produção.
P 39, 24 anos, Caçapava do Sul	Felizmente a procura pelo nosso produto é superior à nossa capacidade atual de produção, mas infelizmente tivemos problemas climáticos durante o ano de 2017 e a safra de 2018 ainda não será suficiente para suprir toda esta demanda.
P 40, 61 anos, São Sepé	Atualmente minha produção é pequena, então comercializo diretamente (P2P), não utilizo intermediários pois encarece o produto e diminui a rentabilidade do produtor.
P 41, 52 anos, Canela	Ainda não produzimos, mas a nossa intenção será explorarmos o local da plantação de forma turística e aliada a venda do produto, bem como a distribuição em casas especializadas.
P 48, 52 anos, Caçapava do Sul	Como a minha produção é pequena e o própria faço meu marketing, vendo pra pessoas que já sabem, já tem referência.
P 49, 36 anos, Caçapava do Sul	A produção é pequena e a venda ainda é direta para conhecidos, sem atravessador.
P 52. 57 anos, Canguçu	Produzir um azeite de qualidade e conseguir uma boa colocação no mercado.
P 59, 42 anos, Camaquã	Ainda é cedo para comentar, mas são boas as perspectivas e muitos já perguntam quando vou ter azeite.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Desse modo, a medida que se “conscientiza” o consumidor o produtor ganha mais adeptos ao produto. Estratégias de marketing vêm sendo adotadas pelos produtores como forma de divulgar o produto em restaurantes e mercados diferenciados. Embalagens de amostra, são disponibilizadas aos chefes de cozinha e em eventos, divulgando os diferenciais dos produtos, e também através da promoção de jantares e degustações que tornam as marcas existentes conhecidas entre os apreciadores, como o exemplo da figura 52.



Figura 52 - Foto de amostra de 55 ml para divulgação da marca em eventos e restaurantes.
Fonte: Casa Albornoz (2018)

Outra forma de divulgação está na elaboração de produtos em forma de oliva de chocolate com azeite e alecrim desenvolvida para o evento Guia Michelin 2018 onde foram premiados os melhores chefs e restaurantes do RJ e SP", visto na figura 53.



Figura 53 - Imagem de Oliva de Chocolate com azeite.
Fonte: Casa Albornoz (2018)

Os produtores, com o intuito de divulgar as marcas, disponibilizaram fotos dos azeites e abaixo os respectivos rótulos, figura 54, 55 e 56. E os lançamentos em 2019, na figura 57.



Figura 54 – Fotos em composé com Azeites de Cachoeira do Sul e Caçapava do Sul
 Fonte: Fotos do acervo da autora e também das redes sociais e enviadas pelos produtores para ilustrar a análise de dados, 2018.



Figura 55 - Fotos em composé com Azeites de Dom Pedrito, Candiota, Sant'Ana do Livramento e Canguçu.

Fonte: Fotos do acervo da autora e também das redes sociais e enviadas pelos produtores para ilustrar a análise de dados, 2018.



Figura 56 - Fotos em composé com Azeites de São Gabriel, Pinheiro Machado, São Sepé, Formigueiro e Aceguá.

Fonte: Fotos do acervo da autora e também das redes sociais e enviadas pelos produtores para ilustrar a análise de dados, 2018.

Futuros Lançamentos



Santana do Livramento - RS

Caçapava do Sul - RS

Gramado - RS

Figura 57 - Fotos em composé com os futuros lançamentos dos azeites de Sant'Ana do Livramento, Caçapava do Sul e Gramado.

Fonte: Fotos do acervo da autora, redes sociais e enviadas pelos produtores para ilustrar a análise de dados, 2018.

O P 8, revela que, “processo e chego com o azeite e em trinta, quarenta dias já não tenho mais nada, vai tudo. Separo para consumo. O problema é que começa a montar clientela e eles já vem direto.” O P 14 cita que,

[...] não vendo em supermercado, minha atividade está no mundo gourmet, na alta gama, lojas especializadas em comida saudável ou em comida mais gourmet, empórios. Nós estamos vendendo mais da metade de nossa colheita deste ano em São Paulo, entramos em Belo Horizonte, Porto Alegre, Gramado e um pouquinho na costa de Santa Catarina. (P 14, 67 anos, Sant'Ana do Livramento)

Atualmente, os produtores podem expor para venda seus produtos em lojas especializadas, como o Empório do Azeite (figura 58), localizada na cidade de Gramado/RS que oferece ao consumidor azeites de todo mundo, com degustação de algumas marcas.



Figura 58 - Imagem da Fachada da Loja Empório do Azeite, Gramado – RS.
Fonte: Facebook institucional, 2014.

Essa foto dá a dimensão do estilo aliado ao consumo de azeite de oliva, que se tornam diferenciados. A loja possui azeites de muitas partes do mundo e com preço atrativo para o consumidor, e que busca a qualidade de um bom azeite. Além de vender os azeites, há a preocupação de orientar o consumidor sobre o produto e também a descrição da origem e do produtor do azeite, determinando assim, os nichos de mercado.

Ribeiro (2005) conceitua os nichos de mercado as estratégias competitivas que buscam atender a uma fatia específica do mercado que possua clientes com necessidades e desejos diferenciados. Sendo assim ao detectar as preferências dos clientes há uma concentração de esforços para atender as suas expectativas com produtos diferenciados.

Quando se menciona quais os fatores que devem ser analisados na escolha de um bom azeite, Rossini (2015) cita que o consumidor deve ficar atento aos seguintes detalhes:

- data de envase ou da colheita, que deve ser sempre recente;
- o recipiente de armazenamento, garrafas escuras e protegidas da luz solar e artificial nas gôndolas ou expositores;

- o país de origem e produtor;
- procurar degustar o azeite escolhido.

Essas expectativas, podem estar diretamente ligadas ao envolvimento turístico potencializando o desenvolvimento local e da propriedade, trazendo e promovendo lembranças a esses consumidores, conforme o P 12 refere,

Penso que, agora vou vender as azeitonas, mas eu vou investir, pretendo e quero fazer uma coisa mais turística eu quero ver se monto uma usina meio caseira, eu digo pequena pra produzir o azeite ali, e negociar pela internet, mas fazer uma marca tua para o pessoal vir visitar e que possa te enxergar tu produzindo. (P 12, 46 anos, Sant'Ana do Livramento)

Da mesma forma o P 4 que cita, a ideia é de que seja um complexo agroindustrial com a atividade de turismo e produção de produtos com maior valor agregado como o queijo de ovinos. Assim, produtos diferenciados e propriedades diversificando as suas atividades, desenvolvendo assim o território em que estão inseridas.

A princípio todos os lagares do estado, e do país tem alguma atividade para acolher e atrair o turista, e a propriedades da mesma forma, proporcionando o resgate da vida rural, e a demonstração do processo de produção do azeite. Para respaldar isto a P 17 disponibilizará estadia e demais atividades rurais ligadas ao olival.

De certo modo, o ato de consumir o azeite e ver a sua produção, busca o resgate as tradições seminais, que conforme Karnopp, Etges e Guske (2017), chega o momento de demonstrar por meio de ações cotidianas que não se quer comer pães com sabor parecido com o de pão, quer-se comer o pão tradicional, feito com ingredientes naturais.

O P 30, reforçando o pensamento dos autores, buscará oferecer o resgate à vida rural, com o contato com a natureza e foco no turismo de bem-estar, primeiro pela sua localização a catorze km do centro de Gramado e em local aprazível, com vista panorâmica Cânions, e para Caxias do Sul, Nova Petrópolis e interior de Gramado, conforme figura 59.



Figura 59 - Foto dos Cânions de Pedras Brancas (Linha Nova), interior do município de Gramado. Com vistas para Caxias do Sul, Nova Petrópolis e interior de Gramado.
Fonte: Acervo da autora, 2018.

Entre os atrativos do empreendimento, terá à disposição do visitante um complexo com uma Fazendinha com mini animais, figura 60, horta orgânica, viveiro de plantas, pomar com frutíferas nativas e exóticas e trilhas na mata nativa, para toda a família desfrutar.



Figura 60 - Foto com a vista da mini fazenda com casas de madeira pequenas.
Fonte: Acervo da autora, 2018.

O visitante, poderá produzir o seu próprio azeite de oliva, misturando tipos de azeitonas e temperos especiais. Também terá um estabelecimento no conceito de boutique onde serão comercializados produtos especiais

selecionados para cama, mesa e banho, além de cosméticos à base de oliva, lembrando sempre do turismo de bem-estar.

Deste modo, o turismo acaba sendo um outro fator que agrega valor e como descreve Barbosa (2005)

O turismo pode ser considerado uma atividade transformadora do espaço, uma que necessita da existência de uma organização dentro do setor que promove as viagens e beneficia os locais receptores, pelos meios que utiliza e pelos resultados que produz. A atividade aproveita os bens da natureza sem consumi-los, nem esgotá-los; emprega uma grande quantidade de mão-de-obra; exige investimento de enormes somas de dinheiro; gera rendas individuais e empresariais; proporciona o ingresso de divisas na balança de pagamentos; origina receitas para os cofres públicos; produz múltiplos efeitos na economia do país, valoriza imóveis e impulsiona a construção civil (BARBOSA, 2005, p.118).

Dão-se, assim, aos produtores, excelentes expectativas tanto em relação ao turismo quanto em relação à produção e à comercialização de seu produto revelando o carinho em cada ação do cultivo, como pode ser sentido através do relato da P 1, que a expectativa é a produção de azeite de boa qualidade, o extra virgem verdadeiro, com tudo que está sendo feito e o carinho que eu tenho com as oliveiras merecemos ter um azeite de qualidade.

E essa expectativa não remete apenas ao grande produtor ou somente a pequena propriedade, isso se dá para ambos. A escolha do nicho de mercado quando planejada e com a orientação de técnicos especializados tanto no plantio, acompanhando até a colheita e comercialização, tende a ter sucesso. Da mesma forma, a análise de mercado de onde o produto irá ser comercializado, e que há desafios à serem superados.

De acordo com Teramoto, Bertoncini, Praela-Pantano (2013, p.30) “um dos maiores desafios da comercialização dos azeites brasileiros no mercado interno está no preço atual do produto, que varia de R\$ 30,00 a R\$ 100,00 o meio litro ou litro de azeite”. Os autores também mencionam que o preço pouco acessível empata estoques em supermercados, e o consumidor acaba consumindo produto que permanece meses nas gôndolas em condições inadequadas de armazenamento (com luz direta sobre vasilhames e temperaturas maiores que 18° C).

Sendo assim, para disponibilizar um produto mais acessível ao mercado, nota-se por parte dos produtores a preocupação com o governo, que deve reduzir as taxas e encargos para os produtores e assim o preço se tornará mais atrativo trazendo a rentabilidade esperada pelo produtor. De acordo com Vilar e

Fernandez (2018), a rentabilidade dependerá da capacidade de adaptação mecânica das plantações, e também na elaboração e aplicação de estratégias nas diferentes etapas do processo da cadeia de valor e atividades relacionadas aos processos de transformação.

Atrativo turístico e de valorização de propriedades que possuíam pouca atenção pela dificuldade em se produzir culturas mais tradicionais, em especial na metade sul do RS. No mesmo caminho da Videira, a Oliveira tem se adaptado bem a este tipo de solo e clima. (P 39, 24 anos, Caçapava do Sul)

Acredita-se, que após a análise, muitas das oportunidades estão nas zonas produtoras da metade sul do RS e nota-se que há a necessidade de estimular o desenvolvimento de outros setores produtivos locais. Não somente na formação de mão de obra especializada para atuar nos olivais ou nas indústrias, mas também no ensino, pelas instituições de educação presentes.

Ainda, como forma de agregar valor à cadeia produtiva da olivicultura, o turismo pode ser uma estratégia de envolvimento de todos em determinada região e traz retorno aos atores envolvidos na atividade. Para tanto, deve haver estradas em boas condições e de fácil acesso, estimulando a região em desenvolver-se na busca por novas oportunidades. Desse modo a seção que segue aponta as novas oportunidades da olivicultura no Brasil.

5.7 As novas oportunidades da olivicultura no Brasil

Analisando a atividade oleícola, de forma econômica no país, existem indicadores que determinam que esta atividade proporciona o desenvolvimento de todas as atividades locais onde estão localizados os pomares.

Os produtores atualmente estão bem otimistas, mas o caminho não será fácil! Temos os nossos vizinhos, Uruguai e Argentina que já tem conhecimento e tecnologia, e estão aumentando a sua área de plantio. Será uma disputa de mercado bastante difícil. Terá também que ser feita uma educação da população para conhecer o que é um azeite de qualidade, para que não comprem azeites estrangeiros ditos virgens, quando na realidade não o são. (P 6, 64 anos, Rosário do Sul)

O Brasil, possui terras e demanda para o azeite brasileiro. O fato de estar perto da fronteira, apenas reforça que a cooperação entre os países deve ser reforçada e/ou alinhada. O Uruguai tem uma escala de produção menor e não pode ser visto como um concorrente. A Argentina possui vários mercados e, embora o Brasil seja um de seus destinos de exportação, os principais vendedores para os brasileiros são Espanha e Portugal.

Desse modo, passa a ser um desafio a ser analisado com a união dos países para a produção e comercialização de azeite. Ainda não se pode dizer que há o desenvolvimento da cultura de forma efetiva no estado, pois de acordo com Gomes et al (2017) dois terços dos olivais no RS ainda não entraram em fase de produção e esses números tendem a aumentar pois cada vez mais investidores estão vendo as novas oportunidades na olivicultura. Reforçando assim, a necessidade de cooperação, entre produtores e países.

Relata de forma emocionada o P 15, que,

as oportunidades são grandes. É fantástico, mas residuo em Garibaldi no vale dos vinhedos e eu tenho uma relação muito forte com o vinho, e a oliveira é muito parecida em tudo e a grande diferença que eu vejo é que são duas culturas apaixonantes, envolve muita gente, pessoas, momentos, comidas saborosas, mas a grande diferença que eu vejo é que o vinho ele nasceu com uma imagem muito ruim e o vinho tem um custo muito alto e um esforço muito grande e o pessoal teve de trabalhar décadas pra conseguir melhorar essa imagem e o azeite brasileiro nasceu com uma imagem e em um conceito muito bom, devido as fraudes que foram surgindo. (P 15, 52 anos, Canguçu)

Esse sentimento é reforçado pelo P 13, que diz que a olivicultura pode trazer um grande progresso e desenvolvimento para nossa cidade e para todo o país. Peixe (2010) menciona que o desenvolvimento territorial tem como base a rede de atores que trabalha para a valorização dos atributos de uma determinada localidade.

A favor da organização para o turismo local, Peixe (2010) declara que:

A capacidade de uma auto-organização local e riqueza do capital social, além da participação cidadã, formam um sentimento de apropriação pela comunidade com elementos vitais de sua consolidação, enaltecendo uma dinâmica cultural e política que transforma a vida social.

A atividade turística pode ser concebida sob a perspectiva de oportunidade, capaz de fomentar estratégias de desenvolvimento territorial. As potencialidades latentes do turismo podem contribuir eficientemente para um crescimento econômico duradouro e sustentável.

Esse não ocorre apenas e somente pelo desenvolvimento territorial, mas também por um novo conceito que tem se desenvolvido entre os produtores, com a criação da gastronomia *gourmet* fomentando toda uma região. A “Gastronomia, que tem se desenvolvido bastante e hoje tudo que é *‘gourmet’* tem sido valorizado. A ótima qualidade do azeite produzido na região, acredito, deverá atrair a atenção do mundo gastronômico e assim, comercializar os produtos com preços diferenciados, com valor agregado (P 55).”

o beneficiamento do azeite ou na produção de azeitona de mesa, além da troca de informação, através da organização do setor, como explicita o relato abaixo,

A grande oportunidade que temos é coletivamente construirmos uma grande área plantada de oliveira no estado do RS, que apresenta as melhores condições climáticas para a cultura da oliveira. Ao mesmo tempo, precisamos internalizar toda a cadeia produtiva da olivicultura no Brasil. (P 38, 50 anos, Cachoeira do Sul)

Existe um campo muito vasto a ser explorado, no que se refere à pesquisa com oliveiras, produtos e subprodutos. E ainda, por ser uma cultura arbórea, a colheita e poda das oliveiras demandará grande volume de mão de obra especializada, que ainda não está disponível no mercado. Essa mão de obra acaba vindo do Uruguai ou Espanha para trabalhar em todos os processos de produção de azeite de oliva. E em relação a mão de obra só será sanada quando a olivicultura se tornar uma oportunidade devido ao seu aumento na produção.

A seguir, será apresentado o reflexo da olivicultura como estratégia de desenvolvimento territorial do RS.

5.8 O reflexo da olivicultura na região como estratégia de desenvolvimento territorial

Ao pensar em desenvolvimento de uma região, deve-se conhecer desde a história, como também o cenário atual para assim, descrever e entender o que está reservado para o futuro.

O RS, por sua vez, tem mudado o cenário produtivo de forma significativa nos últimos dez anos, e com tendências de mudar ainda mais, devido as grandes extensões de terra recomendáveis para o plantio de oliveiras. Esse fato favorece a implantação dessas culturas emergentes com a olivicultura e a noz pecã, independentemente do tamanho da propriedade, mas tendo dois limitantes, o primeiro fator é o alto investimento e o segundo é a localização da propriedade.

Muitos produtores compartilham do mesmo pensamento que “deve haver incentivo financeiros aos pequenos produtores que não tem o recurso para manter a cultura” (P 1). Este pensamento também é compartilhado pela P 55 que cita “o crescimento da agricultura familiar e a biodiversidade do Pampa Gaúcho” é uma forma de desenvolvimento importante e deve ser incentivada.

Em relação aos pequenos produtores, uma alternativa seria a criação de cooperativas para promover a produção em que investidores externos à

atividade contribuam com capital de risco em condições favoráveis acompanhadas de programas de assessoria profissional e fornecimento de tecnologia para garantir a rentabilidade, através da concessão de créditos de pagamento escalonado e que com o passar do tempo a área plantada de cada produtor aumentará.

Para tanto o desenvolvimento territorial tem de ser pensado levando em conta as dinâmicas econômicas, sociais, políticas e culturais endógenas ao território (DELGADO et al 2007).

De certo modo e em uma escala mais ampla, permite o envolvimento e articulações rurais-urbanas, bem como as propostas de ação coletiva por parte dos atores existentes com maior capacidade de impactar as características e a sustentabilidade dos processos de desenvolvimento (DELGADO et al 2007).

A ação coletiva, mesmo com as dificuldades de falta de assistência ao pequeno produtor, como relatado por vários entrevistados durante este estudo, passa a ser importante para a construção da cadeia produtiva forte.

Mas, para tanto, não há como expandir sem a devida orientação, pois há profissionais atuando que não são da área e empresas que oferecem mudas pelo Mercado Livre, conforme figura 62.

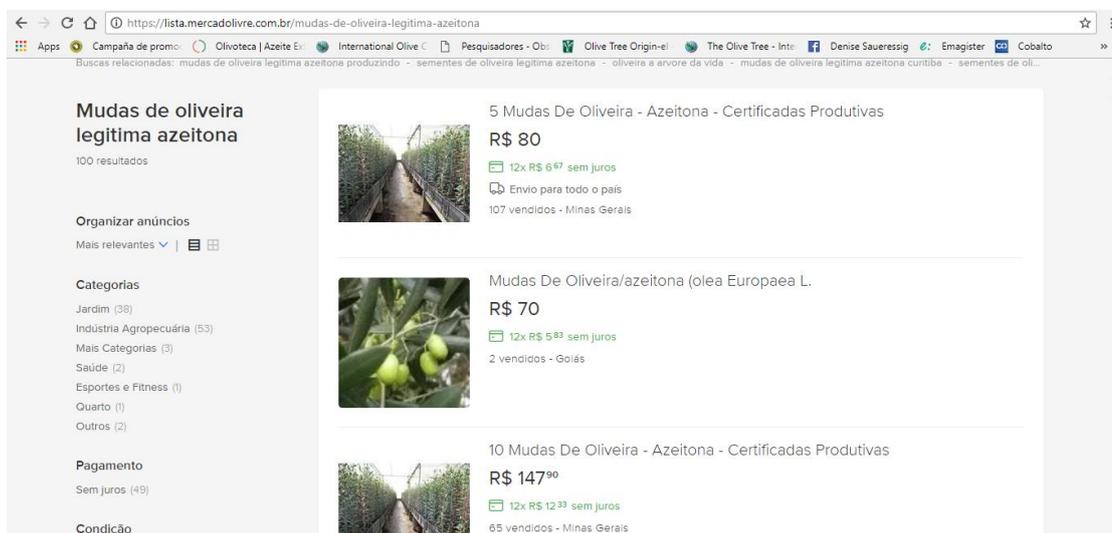


Figura 62 - Print de site que vende mudas pela internet.
Fonte: Site Mercado Livre, 2018.

De certo modo, a produção de oliveiras recuou em algumas propriedades, uma vez que houve perda de mudas e o replantio, pela falta de conhecimento e orientação adequada. Com investimentos planejados e controle rigoroso dos padrões de produção, os negociantes ruins desaparecerão. Lembrando que o

investimento atual tem sido muito maior por parte de instituições privadas e incipientes por parte de instituições públicas.

Outros produtores também têm receio em expandir devido ao alto investimento e a possibilidade de perdas. Para tanto, é necessário o contato com os viveiros credenciados ao Ministério da Agricultura, evitando que atravessadores possam atender aos produtores de forma desordenada e sem fiscalização (figura 63).

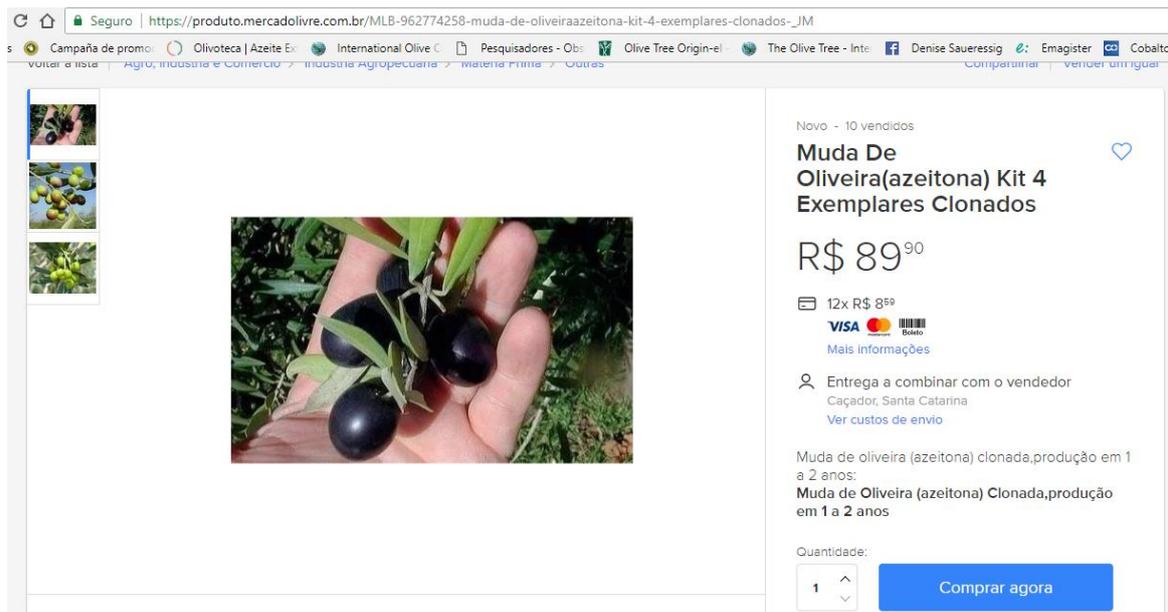


Figura 63 - Print de site que vende mudas pela internet.
Fonte: Site Mercado Livre, 2018.

Ao observar as figuras 62 e 63, percebe-se que o produto está no mercado, e, cabe a esse produtor verificar a origem de suas mudas. Mas surge o seguinte questionamento: até que ponto um “fornecedor” passa segurança ao produtor ou tem o conhecimento necessário sobre a cultura?

Da mesma forma, quando se pensa em políticas públicas adequadas essas devem fornecer suporte aos pequenos produtores para que os mesmos não entrem em uma cultura sem saber o que será e como será.

A P 1 relata que o reflexo da olivicultura para o desenvolvimento tem boas perspectivas no que tange o azeite de oliva. Assim, a mesma cita que “o azeite de oliva pode ser o sustento de muita família, principalmente aqui em Bagé que possui muita terra areusca e bem drenada. Claro que com a oliveira não se tem o retorno imediatista, mas é uma alternativa.”

[...] fui criada no campo, e eu acho maravilhoso tu poder ir para outra área, é uma coisa com o pé no chão e com um mercado maravilhoso, pois vamos processar um azeite que tem um mercado maravilhoso. É

uma coisa feita de forma estruturada, não é nada mirabolante. Será uma alternativa também para esse pessoal (estudantes) que estão saindo da agronomia sem nada, sem perspectiva e as vezes tem pedacinho de campo que pode fornecer o sustento de uma família inteira (P 1, 52 anos, Dom Pedrito).

Possibilidades de ganho e diversidade das atividades na propriedade que já foram citadas neste estudo, bem como a geração de empregos indiretos, que também é uma realidade e reflete diretamente no desenvolvimento, conforme apresentadas no quadro 9.

Quadro 9 - A olivicultura como forma de desenvolvimento.

Produtor	Resposta
P 2, 52 anos, Sant'Ana do Livramento	Mais uma forma de geração de empregos, tanto fixo como sazonais.
P 3, 77 anos, Bagé	Gera emprego, gera renda e com isso tem na safra os empregos diretos, e na época da colheita que serão necessários via empregos temporários.
P 4, 43 anos, Pedras Altas	Sem dúvida, vai trazer um novo tipo de produto vai gerar empregos e vai gerar indústria e aí também tem a visão do empresário de como ele vai rentabilizar isso tudo, então acredito que através do modelo de gestão do negócio consiga se unir outras coisas e incentivar outras pessoas a plantar.
P 5, 50 anos, Encruzilhada do Sul	Ainda pequeno, mas com grande potencial e no desenvolvimento de atividades paralelas (turismo e gastronomia)
P 6, 64 anos, Rosário do Sul	Sem dúvida vai trazer desenvolvimento e terá um mercado de trabalho promissor para quem quiser sair das áreas urbanas.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa, 2018.

Em contraponto aos demais entrevistados o P 25, menciona que para gerar emprego, deve haver condições necessárias tais como: transporte, estradas, saúde no meio rural, como ocorre, por exemplo, no interior da cidade de Pelotas/RS.

Não acredito. Não é mais que a pecuária, arroz e a soja, eu não vejo o desenvolvimento, pois se o empreendimento não se paga ele não vai longe ele não tem sustentabilidade. Em Bagé em 1997 tínhamos mais de 40 produtores de uva. Para a fruticultura, o que eu penso, nós precisamos de 15 pessoas que tem que ir pra casa, que precisam de transporte, estrada, saúde, nós não temos isso na cidade vamos ter isso na colônia? É diferente da Colônia Maciel que tens um ônibus que vai pelotas 6 vezes por dia. (P 25, 42 anos Candiota).

Da mesma forma o entrevistado P 19, que ressalta que “não adianta nada o empreendedor gaúcho se meter em uma cultura nova, uma cultura que ele não conhece”. O P 20 menciona que o gaúcho não é empreendedor, ele é

trabalhador, e tem medo de correr riscos e mexer no que está dando certo, prefere seguir com a pecuária, por exemplo.

Não seria esse um dos motivos de tantas monoculturas no sul do RS, ou ainda um dos fatores que barram o desenvolvimento da região? Contudo, o desenvolvimento passa a ser lento por parte dos moradores locais e rápido para os investidores de fora, que têm uma visão mais mercantil em relação ao desenvolvimento da região.

Em todas as regiões do mundo há diferentes mentalidades dos habitantes. Assim como há alguns que não assumem riscos, outros vêm de fora e o fazem, arriscam e incentivam outros.

Mas em relação aos comentários dos produtores de um modo geral, mostram que o reflexo da olivicultura na região como forma de desenvolvimento, e o plantio de oliveiras poderá trazer um impacto positivo em termos de desenvolvimento, na medida em que se estimular não apenas o plantio, mas, igualmente, os diferentes elos da cadeia produtiva.

No Brasil, falta a iniciativa do governo em relação ao conhecimento da olivicultura e estímulo à pesquisa de novas tecnologias, como citado pelos produtores ao aludir ao importante papel da EMATER na cadeia produtiva. A EMBRAPA, também mencionada, possui alguns estudos sem conclusão, sem resultado, demonstrando que não há tanto interesse em que a cultura se desenvolva, tendo outras prioridades a serem desenvolvidas de acordo com o relato dos produtores de forma unânime.

Hoje, as cidades mais ricas sem depender de indústrias, são as cidades turísticas, cidades pequenas que dependem totalmente do turismo e sobrevivem muito bem, através de parceiras, associações, trocas e informação.

De certo modo, ao ter um atrativo turístico e a valorização de propriedades que possuíam a dificuldade em produzir as culturas mais tradicionais, o plantio de oliveiras passa a oferecer uma nova perspectiva ao produtor e visão para o desenvolvimento local. A cooperação e a troca de informações, nesse caso, passam a ter um papel fundamental como pode ser visto a seguir.

5.9 Relação de cooperação e troca de informações entre produtores

Muito do que se sugere atualmente está relacionado à cooperação e a troca de informações e conhecimentos como fatores para o desenvolvimento e também para a formação de territórios muito mais produtivos devido a essa troca.

Na olivicultura, tanto a cooperação quanto a troca de informações ainda estão aquém do que poderia ser o ideal para alguns produtores e a maior interação, conforme observado, se dá por meio de grupos de *WhatsApp*, entre produtores do Brasil, e também Uruguai e Espanha, e também pela participação em grupo de pesquisa da *Universidad* de Jáen - Espanha.

De acordo com os produtores P 5 e P 6 a cooperação existe, e têm surgido alguns cursos seguidamente, nos quais também trocam muitas experiências.

Essa troca também foi relatada por alguns produtores como pouca ou inexistente, uma vez que esses grupos não contemplam a todos os produtores e sim apenas os ligados a alguma associação ou instituto. Alguns por serem novos na cultura e outros por acharem que a troca de informações deve ser apenas entre o seu técnico. Outro fator mencionado, está na distância entre as propriedades o que inviabiliza visitas e encontros desses produtores.

Com o intuito de aproximar os produtores, em dois de março de 2018, foi realizado um evento denominado como “7ª Abertura Oficial da Colheita da Oliva”, em propriedade localizada entre o município de Encruzilhada do Sul e Pântano Grande. Neste evento estavam reunidas autoridades, alguns produtores expondo e comercializando seus azeites, atividades em três estações demonstrativas realizadas pela EMATER/RS, empresas prestadoras de serviço, exposição de mudas e máquinas para a colheita e cuidado, e também a demonstração da utilização de drones para visualização da propriedade (Figura 64).



Figura 64 - Foto panorâmica da abertura da 7^o colheita em Encruzilhada do Sul.
Fonte: Acervo autora, 2018.

Este evento proporcionou a troca de informações e incentivo para novos produtores de todo o RS. Também deve haver a troca de informações com produtores de todo o mundo, principalmente com países em que a cultura tem mais tempo de cultivo.

Mas cabe lembrar, que o azeite gaúcho faz parte do contexto nacional de cadeia produtiva da olivicultura, e assim a troca de conhecimentos e experiências locais (a nível de Brasil, em relação a pragas e comercialização) são importantes devido fatores como clima, solo, altitude que podem determinar e identificar o azeite da região de origem.

Um exemplo aconteceu no Uruguai, no mês de março de 2018, local em que, devido à proximidade, foi disponibilizado um encontro de produtores gaúchos e produtores do Uruguai.

Embora tenha sido realizado em um estabelecimento com características diferenciadas às do RS, devido à sua extensão, suas capacidades técnicas e ao meio ambiente do plantio, mostrou aos produtores brasileiros uma maneira diferente de canalizar investimentos, que foi iniciado e desenvolvido com investimentos totalmente privado, como na maioria dos produtores entrevistados, e que, depois de demonstrar a sua viabilidade e capacidade de crescimento, conseguiu o apoio das autoridades locais.

Esse encontro foi incentivado justamente pela a troca de informações, visita ao pomar e ao lagar do Olivares de Santa Laura, localizado na Departamento de Cerro Largo, Mello – Uruguai, conforme convite figura 65.



Figura 65 - Foto do convite digital para a visita em Mello – Uruguai.
Fonte: Acervo autora, 2018.

Neste dia, cerca de 30 produtores gaúchos oriundos das mais diversas áreas do RS, se deslocaram até Bagé e após a Aceguá, para assim adentrar o Uruguai em direção à propriedade.

A programação além da visita ao lagar teve como ponto alto uma explanação sobre a produção de azeites de alta qualidade, ministrada pelo espanhol Alberto Del Moral (*Maestro em Almazara*), natural de Jáen (ESPANHA), que relatou como a Espanha produz e processa os mais diversos tipos de azeitona. Ressaltou ainda, que ficou surpreso com o que encontrou na América do Sul, demonstrou ainda sua satisfação em poder participar de um encontro promovido por produtores para produtores.

No encontro de produtores, Alberto Del Moral relata que a atividade relaciona a produção de azeites desperta encantos e faz com que a troca de informações feita naquele momento, possa abrir portas para novos conhecimentos devido à proximidade do Uruguai com o Brasil. Salientou ainda que mais encontros como esses deveriam ser propostos para a troca e cooperação entre os dois países (Figura 66).



Figura 66 - Foto da visita de produtores do Brasil no início do processo de produção do azeite.
Fonte: Acervo da autora, 2018

Para Gonzalo e Laura Aguirre, proprietários do Olivares Santa Laura, a participação dos produtores para adquirir informações com um mestre de *almazara*, premiado em um dos concursos de maior reconhecimento entre os fabricantes de azeite, demonstra a paixão por quem tem relação direta com a produção de azeitonas e o beneficiamento do azeite. Destacaram ainda sobre a importância de ter recebido, naquele momento os produtores brasileiros e uruguaios, bem como a participação de argentinos e espanhóis que estavam no lugar, no momento da produção de azeite da safra 2018, figura 67.



Figura 67 - Foto Integração de produtores Brasil e Uruguai em 17 de março de 2018.
Fonte: Acervo autora, 2018.

O encontro proporcionou conversas e contatos entre produtores, pesquisadores, prestadores de serviço e o setor de governo, na figura Diretor do Departamento de Turismo de Cerro Largo Eduardo Yanes.

Yanes destacou que para o turismo, as oliveiras passam a ser mais um atrativo turístico e importante para o desenvolvimento local e regional, não só para o Departamento de Cerro Largo, mas também para o Uruguai.

Conforme a *Asociación Olivícola Uruguaya* (ASOLUR), o setor oleícola uruguaio, do ponto de vista comercial é datado a partir de 1946, e no seu início teve pequenos empreendedores que se dedicavam a produzir azeite e que teve um impulsionado consideravelmente em 2002, integrando a olivicultura as atividades agropecuárias tradicionais do Uruguai.

Este empreendimento, embora tenha uma base de diversificação de um estabelecimento agrícola tradicional, apostou numa superfície importante e desenvolveu uma estratégia de marketing em todo o país. A área plantada no Uruguai é de 10 mil hectares, em um território de 187 mil quilômetros quadrados de 150 fazendas de oliveiras, 1 e 5 hectares (35, 23,3%); 6 e 10 hectares (30) (20%); 11 e 20 hectares (40, 26,7%); 21 e 50 hectares (25, 16,7%); mais de 50 hectares (20, 13,3%). Este último agrupa 6.700 ha do total de 10 mil plantados (67%), com plantações atingindo 600 hectares (VILAR e PEREIRA, 2018).

Assim, para a família Aguirre, tradicionalmente voltada para a pecuária, a olivicultura veio como uma alternativa de diversificar de um negócio, como descreve: “Diversificação ao empreendimento familiar³¹ (Tradução Livre)”

Não muito diferente em relação a análise deste estudo com os produtores gaúchos, os anseios e barreiras e todas as atividades agrícolas integradas, são próximos e como relata a produtora uruguaia,

É um novo cultivo que requer trabalho e seus empregados treinados em prática, colheita e atividade industrial em um ambiente rural, preponderante de pecuária (figura 68). É uma fonte de turismo e também de educação na alimentação e nas bondades de consumo de um bom produto para a saúde³² (tradução livre) (produtora no Uruguai)

³¹ Diversificación y emprendimiento familiar

³² Es un cultivo nuevo que requiere de mano de obra y se capacita empleados em poda, cosecha y actividad industrial em um medio rural preponderantemente de ganaderia. Es una fuente de turismo y tambien de educaciòn em la alimentacion y las bondades de consumo de um producto bueno par la salud.



Figura 68 - Foto do gado no campo como principal atividade da propriedade (diversificação).
Fonte: Acervo da autora, 2018

Nesse sentido Wrege *et al* (2015) declaram que a produção de oliva se dará nas zonas marginais uma vez que os países tradicionalmente produtores de oliva no mundo não têm mais área disponível e que no Brasil e também no Uruguai existem áreas disponíveis para a expansão. Mas lembrando sempre que para pesquisas e desenvolvimento da cultura deve haver o apoio de instituições de ensino e também de órgãos técnicos, como poderá ser analisado a seguir.

5.10 Apoio de Universidades e Órgãos Técnicos

A construção do conhecimento em qualquer atividade se dá através de estudos e pesquisas capazes de promover e melhorar, através de diagnósticos, os processos. Na olivicultura, conforme relato da grande maioria dos produtores entrevistados, as pesquisas realizadas por parte das universidades, muitas não chegam a esses produtores. O RS possui seis universidades federais, uma estadual e institutos federais de educação, com a possibilidade de realizar pesquisas e experimentos.

Uma demonstração presente em eventos realizados para a olivicultura é sobre o desenvolvimento de novos produtos culinários, como bolo, e demais receitas regadas a azeite.

Da mesma forma, alguns produtores relatam que a assistência que recebem pagam por ela, contratando profissionais liberais, e muitas ações justamente pela falta de assistência são realizadas de forma independente.

A EMBRAPA em determinado momento tem se engajado, assim como o IFSUL, onde foi cogitada a ideia de um curso técnico, mas que não aconteceu

devido a troca de direção conforme descreve o P 18, que até então não teve acompanhamento nem continuidade nas pesquisas em sua propriedade.

A EMBRAPA Bagé havia realizado um certo pleito para que além da pecuária se voltasse para ela a olivicultura, mas é muito engessado e depende muito de política. E a URCAMP recebeu um certo número de mudas, e teria plantado no campus rural e também é um bom início por causa do curso de agronomia. (P 18, 63 anos, Bagé)

Os cursos de agronomia sempre tiveram o foco na pecuária, manejo, ovinocultura, soja e arroz. Mais atualmente tem-se despertado em alunos essa demanda crescente que emerge da fruticultura, mais especificamente na vitivinicultura e na olivicultura.

Instituições de apoio como Sebrae por exemplo, não proporcionou nada de apoio, ao ser procurado pela P 13: “não, e vou te dizer uma coisa eu no começo procurei o SEBRAE e não fui bem atendida. Eles não mostraram interesse e foi que decidimos fazer tudo por conta própria.”

A busca por profissionais por conta do produtor tem sido relatada em todos os casos, não dependendo do poder público para a solução de seus anseios.

Há uma movimentação relativa por parte dos órgãos técnicos impulsionados pela Câmara Setorial da Olivicultura e agora também pelo IBRAOLIVA. “A Secretaria fez um cadastro que poderá trazer alguma facilidade de financiamento ou recurso, algum custeio, pois sozinho não tenho como ampliar minha área (P 8).”

Por ser uma cultura de aproximadamente quinze anos, não há nenhuma Universidade diretamente envolvida, diferente do que acontece com as instituições do Uruguai e Argentina. O Uruguai possui o INIA e UDELAR que em conjunto com a ASOLUR, fornecem suporte necessário aos produtores uruguayos. Já em relação aos órgãos técnicos no Brasil, há uma movimentação positiva a caminho sendo impulsionada pela Câmara Setorial da Olivicultura Pró-oliva e agora do IBRAOLIVA.

De acordo com o P 38, “Não há apoio, não existe um extensionismo rural voltado para a cultura da oliveira, nem cursos técnicos para formação de mão de obra. Eu precisei contar com o suporte e *know how* de consultorias especializadas e das empresas que operam neste mercado.”

Os excertos que seguem retratam esta questão,

[...] foi através de parcerias que nós fizemos pessoalmente com esses professores de universidades que nos trouxeram esse resultado. A EMBRAPA infelizmente ainda não divulgou nenhum dado sólido que pudesse ter nos ajudado e a EMATER ajuda como pode, claro que com tem muita dificuldade na formação de técnicos, mas a EMATER eu acredito que faça um trabalho mais colaborativo que a EMBRAPA para a olivicultura. (P 31, 37 anos, Cachoeira do Sul)

Praticamente não existe apoio técnico, a Embrapa por exemplo não disponibiliza seu material genético para testes de variedades, tampouco realiza pesquisas de interesse dos olivicultores, parece que só faz o que querem seus técnicos, as Universidades também são muito distantes da realidade dos produtores. (P 45, 60 anos, Barra do Ribeiro)

Assim, muitas universidades e órgãos técnicos se demonstram interessados pela cultura, que apesar de já ser muito estudada na Europa, se apresenta de forma totalmente distinta em relação ao clima e solo do Brasil. Desta forma, há um campo de pesquisa muito extenso para todos os que desejarem trabalhar com a oliveira por aqui auxiliados por viveiristas privados que estão estudando as variedades para adaptar às necessidades dos novos clientes que desejam entrar na olivicultura. O excerto que segue enfatiza que,

Temos recebido algum amparo técnico, através da SEAPI, mas não a este ponto. A escolha das mudas foi por sugestão da empresa que elaborou e executou o projeto, Tecnoplanta em relação a comercialização, faremos a nossa própria estratégia. (P 41, 52 anos, Canela).

Assim o apoio, muito insuficiente dos órgãos públicos, deve ser efetivo e de forma compartilhada entre os órgãos técnicos, principalmente pesquisas voltadas diretamente às necessidades mais urgentes dos produtores, embora haja um interesse, mas ainda faltam recursos.

Instituições de ensino tiveram interesse, da mesma forma professores que começam pesquisas e não dão a continuidade. Outras instituições receberam mudas para plantio no ano de 2014 e alguns estudos já estão sendo realizados, da mesma forma a UNIPAMPA Bagé, que realiza estudos sobre o desenvolvimento de novos produtos e demais pesquisas em andamento.

Espera-se que em médio prazo possam ser quantificados esses estudos e pesquisas para que haja o incremento no desenvolvimento da região advindo das atividades ligadas à olivicultura, não somente na produção, mas também no turismo e serviços.

A olivicultura por sua vez, no Brasil teve a ascensão rápida e incentivos governamentais na década de 40 e 50, mas também pode ser observado que

poucos eram os estudos sugerindo que muitos olivais morreram pelo não conhecimento e assistência necessária. De tal modo, questiona-se, se não seria a hora de pausar os investimentos e também as plantações para não cometer os mesmos erros do passado? Se muitos relatos foram justamente pela falta de assistência e conhecimento, que não há estudos concretos em relação a cultura, não seria a hora parar e rever o que está sendo feito.

Esse fato é bem enfatizado pelo produtor P 28:

Devemos parar de plantar e vamos estudar por que a coisa não estão andando, tu abre a revista e o azeite tal do RS ganhou não sei quantos prêmios, o outro também. Mas a realidade é que tem um pomar com 4 para 5 anos e 5700 mudas onde tu caminhas e não achas uma bolinha de fruta. [...] eu tenho 11 anos de estudo trabalho todas as tardes aqui e em 9 hectares e eu não consigo levar, imagina quem tem mais. (P 28, 47 anos, Cachoeira do Sul).

Essa dúvida é bem definida pelo P 28 quando relata que muitos produtores o procuram por querer plantar, e que já com o empréstimo engatilhado ou com a terra comprada para iniciar imediatamente.

As pessoas me visitam e teve um produtor que me visto e disse que vai tirar um ABC e está determinando a plantar 70 hectares em Alegrete. Todo mundo que eu conheço dos pomares que eu visitei do RS a norte do SC, todos os pomares que eu vi que a pessoa passou muito de 5 a 10 ha no primeiro ano ela se estrepou, ou ela não sabia, ou ela não conhecia, a formiga pegou, ele não sabia podar, não sabia amarrar. (P 28, 47 anos, Cachoeira do Sul).

Assim e muito bem lembrado, por esse produtor, que o dinheiro não substitui o conhecimento, isso por si só não basta, quem quer investir deve buscar a orientação adequada e de profissional especializado e certificado.

No ano de 2015, conforme informações no MAPA (2016), o PIB do agronegócio³³ foi de 21%, já em 2016 e em 2017 houve um crescimento acumulado do setor no ano foi de 14,5%, demonstrando sua importância e a participação de 23% a 24% do PIB geral. Assim como o Brasil, o crescimento do plantio de oliveiras pelo mundo cresce constantemente, sendo incipiente a caracterização desse produtor (MAPA, 2017).

É preciso lembrar que o investimento pode se dar tanto na olivicultura como no desenvolvimento de novos produtos abordados a seguir.

³³ Compreende as atividades primárias realizadas no estabelecimento e também as atividades de transformação e de distribuição MAPA (2017).

5.10.1 Desenvolvimento de novos produtos

No que tange a comercialização, observa-se que há a necessidade de obter novos produtos e subprodutos a partir dos resíduos da produção do azeite de oliva. Constitui uma fonte adicional de recursos, à indústria cosmética, medicinal, etc. e pode ser também uma outra fonte de rendimento para os produtores.

Bolos e receitas regadas a azeite, azeite de qualidade tem sido realizadas pela Universidade de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA, foram demonstradas e degustadas no evento ocorrido em Sant'Ana do Livramento no "Festival Binacional de Enogastronomia e produtos do Pampa". Este evento, com intensa programação, abordou todos os cenários atuais da fronteira e culinária, Brasil e Uruguai, dentro do calendário de integração turística e cultural entre os países.

Um dos pontos da programação foi o II SEMINÁRIO DE BINACIONAL SOBRE A PRODUÇÃO DE AZEITE DE OLIVA NO BIOMA PAMPA, figura 69, que abordou, em sua programação os cenários do azeite de oliva no Brasil e no Uruguai, com painel de análise sensorial, almoço harmonizado e realizado pela UFCSPA, e visita técnica ao produtor do Azeite Ouro de Sant'ana.

CONVITE – 2º Seminário de Azeite de Oliva do Pampa

A Comissão organizadora do IV Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa, vem através deste, **CONVIDA-LO (A)** a participar do evento:

"2º SEMINÁRIO SOBRE A PRODUÇÃO DE AZEITE DE OLIVA DO PAMPA".

Data, Hora e Locais:
03/08/17 (17h00min. as 21h30min.) – JANDAIA TURISMO HOTEL – Rua Uruguai nº 1453 – Centro
04/08/17 (08h30min. as 12h30min.) – IFSUL – Av. Paul Harris nº 410 – B. Fortin

Inscrições no Site:
www.festivaldenogastronomia.com

Maiores informações: Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SMAPA, pelo (55) 3968-1123 ou da.agricultura@gmail.com.

Contamos com sua prestigiosa presença.

REALIZAM

 Prefeitura Municipal de Sant'Ana do Livramento
 Intendência Departamental de Rivera
 RIVERA
 Prefeitura Municipal de Rivera
 Intendência Departamental de Rivera

Figura 69 - Evento realizado junto a programação do IV Festival Binacional de Enogastronomia. Fonte: IV Festival Binacional de Enogastronomia, 2017

Toda a programação teve o foco em ações de convivência e troca de informações e conhecimento entre os produtores e apreciadores de azeite. No momento do almoço harmonizado foi mencionada pela professora orientadora

Dra. Isabel Kasper Machado, do curso de Gastronomia da (UFCSPA) que as folhas possuem mais oxidantes do que o azeite. O almoço, teve a folha e o azeite como coadjuvantes de uma obra de arte a cada prato apresentado e que com a folha ainda estão sendo realizados estudos. Durante a 7^o Colheita também foram apresentadas algumas receitas estudadas pelo curso de Gastronomia, conforme figura 70.



Figura 70 - Foto dos acadêmicos do curso de Gastronomia da UFCSPA.
Fonte: Acervo da autora, 2018

Existem assim muitas janelas abertas e com necessidades a serem estudadas pelas Universidades e órgãos técnicos, que ainda não divulgaram seus estudos, por não estarem concluídos e também por não incentivam os alunos a buscar novas pesquisas e assuntos, principalmente quando se fala da olivicultura.

Este espaço para novos estudos foi descrito pelo produtor,

Existe um campo muito vasto a ser explorado no que se refere à pesquisa com oliveiras, seus produtos e subprodutos. Por ser uma cultura arbórea, a colheita e poda das oliveiras demandará grande volume de mão de obra especializada que ainda não formamos. (P 37, 60 anos, Pinheiro Machado)

Quando questionados sobre o que era feito com a folha na propriedade, os mesmos relatam que ela volta para a plantação como adubo, e a quantidade não é pequena, mesmo sendo na colheita manual ou mecanizada muitas folhas são descartadas.

A folhas de oliveira já foram utilizadas como medicamento popular para combater algumas doenças, como a malária e desde a antiguidade e

confirmadas pela ciência atual (BONTEMPO, 2008). Atualmente tem aparecido com mais frequência no setor de chás em supermercados e farmácias. Suas propriedades são importantes por ser antifúngica, antiinflamatória e antibacteriana, tendo os seguintes nutrientes na folha: potássio, magnésio, manganês, fósforo, selênio, cobre e zinco (GIVEGIER, 2015).

As folhas da oliveira também auxiliam na dilatação das artérias, baixam a pressão arterial e ajudam a melhorar a circulação sanguínea (BONTEMPO, 2008).

Além do azeite e da azeitona de mesa, o produtor *quatorze*, tem em sua variedade de produtos o sabonete, figura 71, feito com azeite de oliva, sem conservantes, e outras ingredientes sintéticos. Tem como ingredientes, óleo de oliva extra virgem saponificado, água deionizada, cera de abelha e *blend* de óleos essenciais.



Figura 71 - Sabonete elaborado a partir do azeite de oliva
Fonte: OLIVOPAMPA, 2018.

Assim, as propriedades e a utilização de todas as partes da oliveira se destacam entre os produtores, bem como a sua importância no consumo para a qualidade de vida.

Da mesma forma, os reflexos que podem ser ocasionados não somente pelos olivais, mas por todas as culturas emergentes que vêm aflorando pelo RS, e assim uma futura análise e um espelho para o produtor analisar como esse produtor enxerga o desenvolvimento territorial à luz da produção de oliveiras na sua região.

6 Conclusão

Este estudo teve como proposta, a apresentação do perfil do produtor de oliveiras no RS, e a partir deste questionamento, buscou-se analisar o perfil desse produtor, e também identificar quais os fatores que motivam a produção de oliveiras no RS; e a análise das barreiras iniciais e atuais; e as expectativas que esse produtor possui em relação à produção e comercialização do azeite de oliva.

Pode-se conjecturar que a análise sobre a olivicultura é refletida na forma de desenvolvimento territorial através de programas/políticas de fomento e acompanhando técnico, existentes atualmente e que necessitam de ajustes para atender o produtor de forma eficiente. Ainda em relação à olivicultura, o desenvolvimento territorial denota que o espaço deixa de ser interpretado apenas como um suporte básico das atividades e dos processos econômicos e passa a ser visto como agente de transformação social (RODRIGUES e SANTOS, 2018).

Apesar do crescimento no plantio de oliveiras no RS, o desenvolvimento de pesquisas realizadas deverá, ainda, aprofundar-se gerando informação, conhecimento e resultados para os produtores. Esses produtores, por sua vez, deverão primar pelo auxílio de viveiristas devidamente credenciados, bem como a busca por apoio de profissionais qualificados para o acompanhamento em todas as etapas do processo produtivo.

Os objetivos, geral e específicos foram atingidos, demonstrando que não há estudos específicos sobre o perfil do produtor de oliveiras, na imersão realizada para buscar estes dados o que se encontrou foi uma descrição superficial destes, em comentários, entrevistas ou relatos, mas sem cunho científico. Foi necessária a busca por outras fontes para fazer menção ao perfil de produtores, referenciando assim, à análise de dados.

Em relação as barreiras iniciais e atuais, do plantio até a produção, essas relacionam-se aos seguintes indicadores: falta de conhecimento; mão de obra especializada, e com conhecimento sobre a olivicultura; estradas adequadas para o transporte da produção até os lagares; tecnologias de fácil acesso; acessos aos financiamentos com carência maior do que a aplicada atualmente no mercado financeiro; os fatores climáticos e os venenos oriundos de culturas como a soja, o 2-4D, que prejudicam diretamente a fruticultura na sua totalidade, por onde ele passa.

No que diz respeito à produção do azeite, a assistência fornecida atualmente é realizada, por profissionais internacionais, para a execução desse processo, cabe assim, capacitação à mão de obra local, bem como a troca de conhecimento.

A união e troca de conhecimento, entre os produtores, fortalecerá a cadeia produtiva, e por se tratar do desenvolvimento territorial endógeno, a interação e envolvimento entre os membros de uma comunidade e/ou localidade, em prol do coletivo, farão com que o plantio de oliveiras, passe a oferecer uma nova perspectiva, tanto para o produtor como para a comunidade.

Corroborando, o produtor de oliveiras tem um olhar diferenciado sobre a terra, que em certo ponto tem o enfoque comercial, mas que seu fim social é visto através do uso desta terra, de uma forma consciente e com responsabilidade. Apropriando-se, da preservação na forma de florestamento e reflorestamento de áreas degradadas, apoiados pela rusticidade da oliveira.

O eixo central do desenvolvimento territorial é a sociedade organizada, é a capacidade de construir parcerias entre atores do Estado, do mercado e da sociedade para elaboração de estratégias eficientes e eficazes para os territórios (RODRIGUES e SANTOS, 2018).

Políticas e programas governamentais brasileiros, conforme pode ser observado, devem seguir, com o apoio a modelos de desenvolvimento endógeno, através de estratégias de ação para a proteção e valorização do produtor. Programas como o do Uruguai e Espanha podem ser tomados como base, para se pensar o apoio ao setor e ao gastroturismo.

A olivicultura no RS atualmente possui uma cadeia produtiva curta, justamente devido à pouca produção e sem intermediação comercial de outras pessoas senão apenas os produtores. Mesmo tendo uma pequena produção, o azeite brasileiro é vendido imediatamente ao chegar em lojas e empórios especializados, e até mesmo pelo próprio produtor, demonstrando assim, que esse produto é diferenciado e tem um excelente mercado.

No entanto, esse estudo já revela lacunas a serem estudadas, especialmente no que tange a diversificação das atividades, pois esta revela a mescla entre uma nova fonte de renda, que emerge, e também no resgate de uma cultura que esteve viva durante muito tempo entre os anos 1950 e 1960.

As expectativas, são altas, uma vez que o brasileiro está mais sensibilizado a apreciar um verdadeiro azeite extra virgem, e com as mudanças

de mercado nota-se que os azeites compostos, ou chamados “não azeites”, estão sendo retirados das prateleiras, dando espaço ao ouro em forma de azeite produzido pelos brasileiros.

Tendo em vista as diversas possibilidades a serem exploradas no que tange a olivicultura no país, e a temática ainda tão pouco explorada, este trabalho poderá servir como base para estudos futuros. Diante do exposto, sugere-se que sejam realizados: um levantamento cadastral total a fim de efetivar a pesquisa científica, auxílio a esses produtores e cursos para a capacitação de mão-de-obra e com valores acessíveis a todos.

Uma das limitações neste estudo, foi a não existência deste cadastro e que também seja acessível conforme mencionado. Possibilidade de novos estudos, e também, o aprimoramento deste instrumento podendo ser aplicado em todo o território nacional, bem como em outros países produtores. Também, a falta de referências bibliográficas atuais no Brasil, tendo sua base nas publicações da Espanha, Portugal, Uruguai, Itália e Grécia. Da mesma forma no que se refere a referências científicas sobre o perfil do produtor de oliveiras no Brasil, o que sugere vários estudos nas mais diversas áreas científicas.

Para tanto, percebe-se também que a sucessão familiar do negócio pode ser objeto de novos estudos, uma vez que se tem um novo perfil de produtor, que não reside na propriedade, e não tem o auxílio de membros da família. Podendo assim, ser essa uma barreira a ser analisada no desenvolvimento da cultura e sua perspectiva de futuro na ausência desse produtor.

Por fim, embora este estudo não tenha tido a pretensão de encerrar as discussões acerca do perfil do produtor de oliveiras, acreditasse que o mesmo poderá servir como base, para os demais pesquisadores e produtores que realizam estudos ou tem a intenção de conhecer mais sobre as nuances da olivicultura no sul do Brasil, pois auxilia na compreensão sobre o tema, incentivando cada vez mais o debate sobre a olivicultura no RS.

Referências

A OPINIÃO PÚBLICA (RS) - 1900 a 1911. **Jornal A Opinião Pública**. edição 00039. 1908. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=123340>> Acesso em 01 de maio de 2018.

ABMRA. Associação Brasileira de Marketing Rural e Agronegócio. Idade média dos produtores rurais diminui e mulheres ganham espaço na gestão do agronegócio. 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/family-farming/detail/fr/c/891628/>> Acesso em 10 de abril de 2018.

ABRAMOVAY. Ricardo. **Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo** - Texto para Discussão nº 702 - IPEA - Rio de Janeiro. (2000)

AGROLINK. Cresce procura por áreas para olivicultura no Rio Grande do Sul Regiões como Campanha, Serra e Depressão Central são as mais demandadas. Publicado em 24/06/2016 Disponível em: <https://www.agrolink.com.br/noticias/cresce-procura-por-areas-para-olivicultura-no-rio-grande-do-sul_357173.html> Acesso em 6 de maio de 2018.

ALMEIDA. Daniel. Travanca do Mondego vai recriar a faina e o ritual da apanha da azeitona, 2011. Foto de colheita. Disponível em: <<https://penacovaonline2.blogspot.com.br/2011/10/>> Acesso em 15 de janeiro de 2018.

ALTOE, Tales. Criação consorciada de ovinos na olivicultura. 2015 Disponível em: <<http://www.bosqueolivos.com.br/projetos/15/>> Acesso em 10 de janeiro de 2018.

ANDRADE, Dárcio Guimarães de. Regime de Economia familiar. **Rev. Trib. Reg. Trab. 3ª Reg.** - Belo Horizonte, 29 (59): 79-84, Jan./Jun.99 <https://www.trt3.jus.br/escola/download/revista/rev_59/Darcio_Andrade.pdf> Acesso em 15 de abril de 2018

ARAÚJO, Rodrigo da Cruz de. Análise sobre a Monocultura de Soja e o Desenvolvimento Sustentável na Amazônia com Base na Teoria do Desenvolvimento Endógeno. **Revista Economia e Desenvolvimento**, vol. 26, n. 1, 2014. 105. Disponível em <https://www.researchgate.net/profile/Rodrigo_Araujo18/publication/287707872_ANALISE_SOBRE_A_MONOCULTURA_DE_SOJA_E_O_DESENVOLVIMENTO_SUSTENTAVEL_NA_AMAZONIA_COM_BASE_NA_TEORIA_DO_DESENVOLVIMENTO_ENDOGENO/links/579660c208aec89db7b85998/ANALISE-

SOBRE-A-MONOCULTURA-DE-SOJA-E-O-DESENVOLVIMENTO-SUSTENTAVEL-NA-AMAZONIA-COM-BASE-NA-TEORIA-DO-DESENVOLVIMENTO-ENDOGENO.pdf> Acesso em 3 de abril de 2018.

ARGOS. **Associação Rio-Grandense de Olivicultores**. Disponível em <http://www.argos.org.br/new_argos/> Acesso em 9 de abril de 2018.

AURORA. Pequenas Partilhas Meio Dia Azeite de Oliva Extra Virgem.2018 Disponível em <<http://www.vinicolaaurora.com.br/br/produtos/pequenas-partilhas/meio-dia-azeite-de-oliva-extra-virgem>> Acesso em 13 de janeiro de 2018.

AZEVEDO, Miriane Leticia. Desenvolvimento tecnológico e inovação aplicados aos olivais da região da campanha. Projeto em desenvolvimento, 2015 - ATUAL : Disponível em <https://www10.unipampa.edu.br//portal/resumo.php?projeto_id=5175> Acesso em 18 de janeiro de 2018

BALLOU, Ronald H., **Gerenciamento da cadeia de suprimento: planejamento, organização e logística empresarial**. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

BALSADI. Otávio Valentim. Mudanças no Meio Rural e Desafios para o Desenvolvimento Sustentável. **São Paulo em Perspectiva**, Vol. 15. 2001. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/spp/v15n1/8599.pdf>> Acesso em 10 de março de 2018.

BARBOSA, Fábila Fonseca. O TURISMO COMO UM FATOR DE DESENVOLVIMENTO LOCAL E/ OU REGIONAL. **Caminhos de Geografia** 10(14)107-114, Fev/2005 Página 107 Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/viewFile/15380/8679>> Acesso em 29 de abril de 2018.

BARRANCO, D, FERNANDEZ-ESCOBAR, R e RALLO, L., **El cultivo del olivo**. 3ª edição. Madrid : Mundi-Prensa, 1999.

BATALHA, Mário Otávio - **Sistemas Agroindustriais: Definições e Correntes Metodológicas**. Gestão Agroindustrial. Batalha (Coord.), São Paulo:Atlas, Volume I, 1997, p. 23-4 8

BERTONCINI, E.I.; TERAMOTO, J.R.S.; PRELA-PANTANO, A. **Desafios para Produção de Azeite no Brasil**. Infobibos - Informações Tecnológicas. 2010

Disponível em http://www.infobibos.com/artigos/2010_4/desafiooliva/index.htm>
Acesso em 20 de dezembro de 2017.

BICA, A. C. **A Organização da educação pública municipal no governo de Carlos Cavalcanti Mangabeira (1925 – 1929) no Município de Bagé/RS.** Tese (Doutorado em Educação) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo. 2013.

BIBLIA. Génesis capítulo. VIII, versículo 10 e 11.

BIJOS, Pedro. **Portugal com gosto: Em busca das minhas origens.** Mauad Editora Ltda. Rio de Janeiro – RJ. 2012. Disponível em
<https://books.google.com.br/books?id=H6oQBAAAQBAJ&printsec=frontcover&vq=azeite&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=azeite&f=false>.
Acesso em 28 de dezembro de 2017.

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

BORGES Marcio Silva Cezar Augusto Miranda GUEDES Maria Cristina DRUMOND E CASTRO. Programa de assistência técnica para o desenvolvimento de pequenas propriedades leiteiras em Valença-RJ e região Sul Fluminense. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/cebape/v14nspe/1679-3951-cebape-14-spe-00569.pdf>> **Cad. EBAPE.BR**, v. 14, Edição Especial, Artigo 9, Rio de Janeiro, Jul. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Como criar e administrar associações de produtores rurais: manual de orientação / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – 6. ed. – Brasília: MAPA/ACS, 2009. Disponível em
<<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/cooperativismo-associativismo/arquivos-publicacoes-cooperativismo/como-criar-e-administrar-associacoes-de-produtores-rurais.pdf>> Acesso em 12 de maio de 2018.

BRASIL. Programa descentralizado de cooperação Brasil Itália: Experiências e resultados 2003/2010. Porto Alegre/RS. 2010.

BRASIL. CÂMARA DOS DEPUTADOS PROJETO DE LEI Nº , DE 2012 . Isenta os produtos classificados na posição 15.09 r 22.04 da Nomenclatura Comum do MERCOSUL, originários e procedentes de Portugal, do Imposto de Importação. Disponível em:

<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=965690> Acesso em 23 de fevereiro de 2018.

BRASIL. Valorização da Cadeia do Azeite Extra Virgem de Oliva em Bagé e outros seis municípios na região sudoeste e oeste do estado do Rio Grande do Sul (Olivais dos Pampas). por Portal Federativo, 2016. Disponível em <<http://www.portalfederativo.gov.br/articulacao-federativa/assessoria-internacional/projetos-internacionais/brasil-italia/valorizacao-da-cadeia-do-azeite-extra-virgem-de-oliva-em-bage-e-otros-seis-municipios-na-regiao-sudoeste-e-oeste-do-estado-do-rio-grande-do-sul-olivais-dos-pampas>> Acesso em 18 de janeiro de 2018

BRASIL. Estatuto da Terra. 1988. Constituição Federal de 1988 no artigo 186.

BRASIL PRÓXIMO. 3 mil mudas de oliveiras italianas para experimentar a produção de azeite. 09.04.2014. Disponível em: <<http://www.brasilproximo.com/?p=2175&lang=pt>> Acesso em 15 de janeiro de 2018.

BUFF, Virginie. PESTE SUINA. Vol. 3 — Fase. 4 . 1948 .Biblioteca da Faculdade de Medicina Veterinária da USP 1948. Portal de Revistas da USP <https://www.revistas.usp.br/rfmvusp/article/download/62231/65056>

CAYE, Aline. **O desenvolvimento de um sistema setorial de inovação: a produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul**. 2018. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em Economia, São Leopoldo, 2018. Disponível em <http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/7007/Aline%20Caye_.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em 03 de maio de 2018.

CAETANO, Marcela. Olivicultura: Área deve chegar a 10 mil hectares em 2020. **Diário Comércio Indústria & Serviços**. quinta-feira, 31 de agosto de 2017. Disponível em <<https://www.dci.com.br/atos-legais/download/2017/8/l1sye201783021912.pdf>> Acesso em 15 de abril de 2018.

CARDOSO, Luiz Gustavo Vieira. **Características físico-químicas e avaliação do perfil de ácidos graxos de azeites obtidos de diferentes variedades de oliveiras introduzidas em Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) UFLA, Lavras, MG : 2006. Disponível em <http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/3131/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_Caracter%C3%ADsticas%20f%C3%ADsico-qu%C3%ADmicas%20e%20avalia%C3%A7%C3%A3o%20do%20perfil%20de%20%C3%A1cidos%20graxos%20de%20azeites%20obtidos%20de%20diferen

tes%20variedades%20de%20oliveiras%20introduzidas%20em%20Minas%20Gerais%20-%20Brasil.pdf> Acesso em 20 de dezembro de 2017.

CASA ALBORNOZ. 2018. Página institucional em mídia social. Disponível em <<https://pt-br.facebook.com/casa.albornoz>> Acesso em 13 de maio de 2018.

CIVANTOS, L. La olivicultura en el mundo y en Espanha in Barranco, D.; Fernández-Escobar, R.; Rallo, L. **EL CULTIVO DEL OLIVO**. 6ª edición, revisada y ampliada. Ediciones Mundi-Prensa. 2008 Junta de Andalucía. Disponível em <<https://books.google.com.br/books?id=RR4KttgSc7oC&pg=PA11&dq=olivicultura&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwiAm7SH66jYAhVrqFQKHW2CDP4Q6AEIhglwJw#v=onepage&q=olivicultura&f=false>> Acesso em 2 de dezembro de 2017.

CLAUDIONOR, P. As Cruzadas. 2009. Disponível em <<http://www.professorclaudiomar.com.br/pdfs/Cruzadas.pdf>> Acesso em 22 de março de 2018.

COI - INTERNACIONAL OLIVE COUNCIL. Market newsletter. Madri. Espanha, mar. 2018. Disponível em: <<http://www.internationaloliveoil.org/>> Acesso 21 de março de 2018.

CORREIO DA MANHÃ. Rio de Janeiro, 1954 Edição 18725 de 11 de abril de 1954. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_06&pagfis=35563&url=http://memoria.bn.br/docreader#> Acesso em 01 de março de 2018.

COSTA, B.P.; QUOOS, J.H.; DICKEL, M.E.G. (orgs.) **A sustentabilidade da Região da Campanha-RS : práticas e teorias a respeito das relações entre ambiente, sociedade, cultura e políticas públicas** – Santa Maria : Universidade Federal de Santa Maria, Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências, Departamento de Geociências, 2010. Disponível em <<http://w3.ufsm.br/ppggeo/files/ebook02/E-BOOK.pdf>> Acesso em 16 de setembro de 2017.

COUTINHO, Enilton Fick e JORGE, Rogério Oliveira. Zoneamento edafoclimático da olivicultura para o Rio Grande do Sul / editores técnicos José Maria Filippini Alba et al. – Brasília, DF: Embrapa, 2013. Disponível em <<http://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201608/01102513-oliveira-2013.pdf>> Acesso em 15 de fevereiro de 2018.

COUTINHO, Enilton. Fick.; RIBEIRO, Fabricio. Carlotto.; CAPPELLARO, Thais Helena. (Ed.). **Cultivo de Oliveira (*Olea europaea* L.)** — Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2009. (Sistema de Produção, 16). Disponível em <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/783494/1/sistema16.pdf>> Acesso em 15 de novembro de 2017.

DENANCÉ, N., LEGENDRE, B., BRIAND, M., OLIVIER, V., BOISSESON, C., POLIAKOFF, F. e JACQUES, M. Several subspecies and sequence types are associated with the emergence of *Xylella fastidiosa* in natural settings in France. 2017. **Plant Pathol**, 66: 1054-1064. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ppa.12695> Acesso em 31 de março de 2018.

DENCKER, Ada de Freitas Manetti. DA VIÁ, Sarah Chucid. Pesquisa Empírica em Ciências Humanas. São Paulo: Editora Futura: 2012.

DIARIO DE NOTICIAS. Diário de Notícias (RS) de 25/06/1954 Ano 00094. Porto Alegre. Disponível em <[http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093726_01&pesq=Di%C3%A1rio%20de%20Not%C3%ADcias%20\(RS\)%20de%2025/06/1954](http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093726_01&pesq=Di%C3%A1rio%20de%20Not%C3%ADcias%20(RS)%20de%2025/06/1954)> Acesso em 06 de janeiro de 2018.

DRAP-N. Azeite e azeitona. Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte. Mirandela. Portugal. Disponível em <http://www.drapn.min-agricultura.pt/drapn/conteudos/FICHAS_DRATM/azeite+azeitona.pdf> Acesso em 02 de maio de 2018.

DUARTE, S. V.; FURTADO, M. S. V. **Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Ciências Sociais Aplicadas**. São Paulo: Saraiva, 2014.

DUARTE. Jorge Cordeiro. A Oliveira. 2015. Disponível em: <<https://www.institutodoazeite.com.br/oliveira>> Acesso em 02 de maio de 2018.

ELLIS, Frank. Os determinantes da diversificação de meios de subsistência Rural nos países em desenvolvimento. Publicado em JAES Vol.51, No.2, maio de 2000.

EMATER. EMATER/RS-Ascar presente em estação na 7ª edição da Colheita da Oliva. Publicada em 7 de março de 2018. Disponível em : <<http://www.emater.tche.br/site/multimedia/noticias/detalhe-noticia.php?id=27803#.WqbFLejwblU>> Acesso em 09 de março de 2018.

EMBRAPA Uva e Vinho. A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas (2011). Disponível em: <<http://www.cnpqv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura/>>. Acesso em 16 de outubro de 2017.

EMBRAPA. **Oliveira : aspectos técnicos e cultivo no Sul do Brasil** / Enilton Fick Coutinho ...[et al.], editores técnicos. — Brasília, DF : Embrapa, 2015.

EMBRAPA. NASA confirma dados da Embrapa sobre área plantada no Brasil. 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/30972114/nasa-confirma-dados-da-embrapa-sobre-area-plantada-no-brasil>> Acesso em 25 de janeiro de 2018.

EMPORIO DO AZEITE. Facebook institucional, 2014. Disponível em <https://www.facebook.com/EmporioDoAzeite/?ref=br_rs> Acesso em 20 de maio de 2018.

EPAMIG. **Pesquisa da EPAMIG garante produção de azeitonas**. 2007. Disponível em <<http://docplayer.com.br/3912053-Pesquisa-da-epamig-garante-producao-de-azeitonas.html>> Acesso em: 08 de janeiro de 2018.

EUROPEAN COMMISSION. **What is Xylella fastidiosa?** 2017. Disponível em <https://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/legislation/emergency_measures/xylella-fastidiosa_en> Acesso em 31 de março de 2018

EXTENDA. Estudio del Sector del Aceite de Oliva de Andalucía. 2017. Disponível em: <<https://www.extenda.es/wp-content/uploads/2018/01/ESTUDIO-DEL-ACEITE-DE-OLIVA-EN-ANDALUCIA-2017.pdf>> Acesso em 13 de abril de 2018.

FABREGAS, Heitor. Coluna Vida de Campo – Nossas Azeitonas. **Jornal Diário de Notícias**. Ano 1954. Edição 00112. Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=093726_03&PagFis=2250&Pesq=olivicultura> Acesso em 02 de janeiro de 2018

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONAL - Faostat - Estatistical database, 2011. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>> Acesso em 26 dezembro de 2017

FARRAPO. Integrantes do programa Olivais do Pampa recebe mudas de Oliveiras. **Jornal FARRAPO**. Publicado em 13/04/2014. Disponível em <<http://www.farrapo.com.br/noticias/2/6754/Integrantes-do-programa-Olivais-do-Pampa-recebe-mudas-de-Oliveiras/>> Acesso em 19 de janeiro de 2018.

FAVARETO, Arilson. A educação nos marcos das transformações do rural contemporâneo **Educ. Soc.**, Campinas, v. 35, nº. 129, p. 1137-1163, out.-dez., 2014 Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/es/v35n129/0101-7330-es-35-129-01137.pdf>> Acesso em 12 de fevereiro de 2018.

FEE. Características da agropecuária do RS. **Fundação de Economia e Estatística Siegfried Emanuel Heuser. 2015.** Disponível em: <<https://www.fee.rs.gov.br/sinteseilustrada/%20caracteristicas-da-agropecuaria-do-rs/>> Acesso em 20 de março de 2018.

FERREIRA, Éricka Sales e PESSOA, Vera Lúcia Salazar - CAPITAL SOCIAL E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: uma abordagem teórico- **CAMPO-TERRITÓRIO: Revista de geografia agrária**, v. 7, n. 14, p. 1-33, ago., 2012

FILIPPINI ALBA, J. M.; FLORES, C. A.; WREGE, M. S.; COUTINHO, E.F.; JORGE, R.O., Eds. **Zoneamento edafoclimático da olivicultura para o Rio Grande do Sul**. Brasília, DF: Embrapa, 2013. Disponível em <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108184/1/2014-M.Wrege-CBF-ZoneamentoOlivicultura.pdf>> Acesso em 07 de dezembro de 2017.

FLORES, S.S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho: o caso dos vinhos da campanha**. Dissertação (Mestrado em Geografia) – UFRGS. Programa de Pós Graduação em Geografia. Porto Alegre, RS. 2010. Disponível em <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/29537>> Acesso em 01 de setembro de 2017.

FRANÇA Maristela de Oliveira; PIRANI, Rodrigo Maia Marcelo. Políticas e instrumentos de desenvolvimento territorial em ambiente de fronteira – reflexões e aprendizados. **INTERAÇÕES**, Campo Grande, v. 14, n. Especial, p. 37-48, 2013.

FRANÇOIS MICHAUD, JOSEPH. **História das Cruzadas**. Ed. Das Américas. 1956. São Paulo – SP. Vol. 1 . Disponível em <<http://politicaedireito.org/br/wp-content/uploads/2017/02/Joseph-Francois-Michaud-Historia-das-Cruzadas-v1.pdf>> Acesso em 12 de janeiro de 2018.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa Social**. 5ed. São Paulo. Atlas, 1999.

GIVEGIER, Cássia. As Propriedades do Chá de Oliveira. 2015. Disponível em: <<https://www.relvaverde.com.br/dicas-da-nutricionista/as-propriedades-do-cha-de-oliveira>> Acesso em 13 de março de 2018.

GOMES Luciane da Silva; GOMES, Camila Cabrera; MAEHLER, Alisson Eduardo; DIAS, Marcelo Fernandes Pacheco. Criar e Disseminar Conhecimento: Um Estudo sobre os Olivais da Região da Campanha Gaúcha. 2017. **XX SEMEAD Seminários em Administração**. Disponível em <<http://login.semead.com.br/20semead/arquivos/468.pdf>> Acesso em 10 de outubro de 2017.

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

GRAZIANO DA SILVA, José. O Novo Rural Brasileiro. **Revista Nova economia**, Belo horizonte. 7(1):43-81 (maio de 1997) Disponível em: <http://www.geografia.ffe.usp.br/graduacao/apoio/Apoio/Apoio_Valeria/Pdf/O_novo_rural_brasileiro.pdf> Acesso em 2 de março de 2018.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2010. Disponível em <<http://ibge.gov.br/>> Acesso em 21 de dezembro de 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2012. Disponível em <<http://ibge.gov.br/>> Acesso em 20 de dezembro de 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. 2015. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/>> Acesso em 20 de dezembro de 2017.

IBGE. Crescimento acumulado do setor foi de 14,5%. 04/12/2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/agropecuaria-puxa-o-pib-de-2017>> Acesso em 10 de maio de 2018.

IBRAOLIVA. Ibraoliva: Assinatura. 2017. Publicação: 30/08/2017. Disponível em: <<http://www.expointer.rs.gov.br/ibraoliva>> Acesso em 04 de janeiro de 2018.

JERUSALÉM Neusa; POYASTRO Mirella. Ibraoliva é apresentado na 40ª Expointer. 2017. Disponível em <<http://www.expointer.rs.gov.br/ibraoliva-e-apresentado-a-sartori-na-40-expointer>> Acesso em 02 de março de 2018.

JESUS, António Maria Grave Teixeira de. **Olivicultura de precisão: Avaliação da variabilidade espacial da produtividade e qualidade da azeitona e azeite num olival semi-intensivo**. Dissertação (Mestrado) 2013. Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa. Disponível em <https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/5740/1/Tese_Grave_final2.pdf> Acesso em 03 de janeiro de 2018.

JOÃO, Paulo Lipp; ALMEIDA, Gabriela Teixeira F; AMBROSINI, Larissa Bueno. **Nota Técnica: Cadastro Olivícola 2017**. Disponível em <<http://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>> Acesso em 14 de março de 2018.

JORNAL A PLATÉIA. Prefeitura participa de evento do Programa de Olivais do Pampa em Bagé. Em 30 e 31 de dezembro de 2011. Disponível em <<https://pt.calameo.com/read/00079703131d610510a15>> Acesso em 23 de janeiro de 2018.

JORNAL DE NOTÍCIAS, 1947. São Paulo Jornal de Notícias (SP) - 1946 a 1951. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=583138&pesq=oliveiras>> Acesso em 4 de janeiro de 2018.

JORNAL DO DIA – Agropecuário. Porto Alegre, 11 de janeiro de 1959. Nº13 Edição 03571. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=098230&pesq=azeite>> Acesso em 03 de janeiro de 2018.

JORNAL LAVOURA E COMMERCIO. Audácia dos Falsificadores. 1936 edição 07190 – São Paulo. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=124500&pesq=azeite>> Acesso em 12 de janeiro de 2018.

JOSAPAR. Azeite Nova Oliva. 2018. Disponível em <<http://josapar.com.br/azeite-nova-oliva-02-extra-virgem-premium-500ml/>> Acesso em 13 de maio de 2018.

KARNOPP, Erica; ETGES, Virginia Elisabeta; GUSKE, Ana Claudia. A produção familiar de alimentos no contexto da tradição e da resistência. **Ágora** v.19, n. 01, p. 48-63, jan./jun. Santa Cruz do Sul, 2017. Disponível em <<http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>> Acesso em 9 de abril de 2018.

KLOSTER, Silvana; CUNHA, Luiz Alexandre Gonçalves. Desenvolvimento Territorial e Turismo Rural: As Relações Possíveis. **Desenvolvimento em Questão**, [S.l.], v. 12, n. 27, p. 66-94, ago. 2014. ISSN 2237-6453. Disponível em: <<https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/articloe/view/857>>. Acesso em: 31 jul. 2018. doi: <https://doi.org/10.21527/2237-6453.2014.27.66-94>.

MAPA. Brasil Projeções do Agronegócio 2016/2017 a 2026/2027. 2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do->

[agronegocio-2017-a-2027-versao-preliminar-25-07-17.pdf/](#) > Acesso em 20 de janeiro de 2018.

MAPA. Fiscalização reprovou 59,7% das amostras de azeite de oliva. Publicado: 30/04/2018. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/fiscalizacao-reprovou-59-7-das-amostras-de-azeite-de-oliva>> Acesso em 01 de maio de 2018.

MAPA. Agropecuária puxa o PIB de 2017. 2017 Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/agropecuaria-puxa-o-pib-de-2017>> Acesso em 20 de maio de 2018.

MAPA. Fiscalização reprovou 59,7% das amostras de azeite de oliva. Publicado em 30 de abril de 2018. Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/fiscalizacao-reprovou-59-7-das-amostras-de-azeite-de-oliva>> Acesso em 1 de maio de 2018.

MAR. Ministério da Agricultura e do Mar. Estação de Avisos de Entre Douro e Minho nº 7/ 2014 (II Série) junho (2ª edição, revista) / DRAP-Norte/ Divisão de Apoio ao Setor Agroalimentar. Disponível em: <http://geo.drapn.min-agricultura.pt/agri/archivos/folletos/1402327453_Divulga%C3%A7%C3%A3o_7_mosca_da_azeitona_reedi%C3%A7%C3%A3o_2014.pdf> Acesso em 14 de abril de 2018.

MARÉS, Carlos Frederico. **A função social da terra**. Porto Alegre: Sergio Antônio Fabris Editor, 2003.

MEDEIROS. Catiana de. Chuva de veneno mata abelhas e destrói produção de mel no interior do RS. 2016. Disponível em <<http://www.mst.org.br/2016/04/27/chuva-de-veneno-mata-abelhas-e-destroi-producao-de-mel-no-interior-do-rs.html>> Acesso em 24 de abril de 2018.

MERCADO LIVRE. Mudanças de oliveira. 2018. Disponível em <[https://lista.mercadolivre.com.br/mudas-de-oliveira#D\[A:mudas%20de%20oliveira%20\]](https://lista.mercadolivre.com.br/mudas-de-oliveira#D[A:mudas%20de%20oliveira%20])> Acesso em 13 de maio de 2018.

MIGUEL. Lovois de Andrade. Entre os Campos e as Florestas: Origem e Evolução da Agricultura no Rio Grande do Sul/ Brasil. In: **Séminaire franco-brésilien: Dialogues contemporains sur la question agraire et l'agriculture familiale au Brésil et en France**. De 24 a 25 abril 2013. Paris. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/lovois-de-andrade-miguel-1/miguel-l-a-entre-campos-e-florestas-origem-e-evolucao-da-agricultura-no-rio-grande-do-sul-brasil-seminaire-franco-bresilien-dialogues-contemporains-sur-la-question-agraire-et-l2019agriculture-familiale-au-bresil-et-en-france-ladyss-et-agroparistech-paris>> Acesso em 19 de fevereiro de 2018.

MIELE, Marcelo **Mercados e comercialização de produtos agroindustriais** / Marcelo Miele, Paulo Dabdab Waquil [e] Glauco Schultz; coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.

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

MINAYO, M. C. de S.. **O desafio do conhecimento científico: pesquisa qualitativa em saúde**. 2. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1993.

NETO, Benedito Silva e FRANTZ, Telmo Rudi. Dinâmica da agricultura e desenvolvimento no Rio Grande do Sul. Revista de Economia e Sociologia Rural. Vol.41 no.3 Brasília 2003. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032003000300005>> Acesso em 18 de maio de 2018.

NUTEP/UFRGS – Adimapas. Mapas do Rio Grande do Sul. Disponível em <<http://www.ufrgs.br/nutep/mapas/amapas.htm>> Acesso em 23 de janeiro de 2018.

O SEPEENSE. Mercado em Crescimento: São Sepé sedia evento e mostra potencial para a produção de azeitonas. 16 de março de 2017. Disponível em <<http://osepeense.com/mercado-em-crescimento-sao-sepe-sedia-evento-e-mostra-potencial-para-producao-de-azeitonas/>> Acesso em 29 de dezembro de 2017.

OLISUL. **Associação dos Olivicultores do Sul do Brasil**. Disponível em <http://www.olivicultura-rs.com.br/conhec_azeitona.html> Acesso em 14 de abril de 2018.

OLIVE TREE ROUTE. 2015. Disponível em: <<https://olivetreeroute.gr/olive-tree-civilisation-el/page-oliveoil-el/oliveoil-usage-el/>> Acesso em 20 de maio de 2018.

OLIVEIRA, Guajará de J. **O consumo de Azeites per capita pelo mundo – Principais países consumidores**. Blog Azeites e Azeitonas no mundo. 21 de janeiro de 2016. Disponível em <<http://www.azeiteseazeitonas.com.br/?p=824>> Acesso em 31 de março de 2018.

OLIVOPAMPA. Loja virtual. 2018. Disponível em: <<https://loja.olivopampa.com.br/kit-duplo-sabonete-100-oliva-palmarosa-geranio-e-patcholi>> Acesso em 20 de maio de 2018.

OLIVOTECA. O que é azeite?. 2017. Disponível em:
<<https://www.olivoteca.com/>> Acesso em 12 de novembro de 2017.

ORTEGA, Antonio César. Desenvolvimento territorial rural no Brasil: limites e potencialidades dos CONSADs. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 45, n. 2. 2007. Disponível em
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032007000200003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 10 de maio de 2018.

PAULUS, Eloi **Avaliação do crescimento inicial de oliveira “arbequina” em diferentes manejos do solo e dosagens de fósforo**. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós-Graduação em Ciência do Solo, RS, 2011. Disponível em <
<http://w3.ufsm.br/ppgcs/images/Dissertacoes/ELOI-PAULUS.pdf>> Acesso em 15 de novembro de 2017.

PEIXE. Raquel Giane. **A atividade turística como potencial de desenvolvimento territorial. Estudo de caso: município de Botuverá (SC)**. 2010. Disponível em
https://www.uces.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/05/A%20atividade%20turistica%20como%20potencial%20de%20desenvolvimento%20territorial.pdf Acesso em 20 de julho de 2018.

PENEDA, Alfredo José Félix. **Otimização da fileira do olival na Herdade de Alcobaça. Relatório de Estágio (Mestrado em Agricultura Sustentável)** Instituto Politécnico de Portoalegre – Escola Superior Agraria de Elvas. 2009
Disponível em:
<<https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/9796/1/Tese%20Alfredo.pdf>>
Acesso em 19 de outubro de 2017.

PESSOA, M. L. (Org.). **Regiões do RS**. In: _____. Atlas FEE. Porto Alegre: FEE, 2017. Disponível em: < <http://atlas.fee.tche.br/rio-grande-do-sul/territorio/regioes-do-rs/> >. Acesso em: 16 de novembro de 2017.

PIRES, Elson Luciano Silva. A nova política nacional de desenvolvimento territorial em questão. **Revista Desafios do Desenvolvimento**. 2011 . Ano 8 . Edição 64 - 10/02/2011. Disponível em:
<http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=2355:catid=28&Itemid=23> Acesso em 15 de fevereiro de 2018.

POTTER, G. **Coração do Mediterrâneo**. Tradução de João Antonino. 2008
Disponível em
<<https://clubebonsaidoalgarve.files.wordpress.com/2009/11/microsoft-word-oliveiras-graham-potter.pdf>> Acesso em 02 de dezembro de 2017.

PREDIMED. Mediterranean Diet. No solo es un patrón alimenticio, es un estilo de vida. Disponível em <<http://www.predimed.es/introduction.html>> Acesso em 25 de maio de 2018.

PREFEITURA DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO. Prefeitura participa de evento do Programa de Olivais do Pampa em Bagé. Publicado em 30/12/2011. Disponível em <http://www.sdolivramento.com.br/prefeitura/index.php?page=conteudo.php&id=845> . Acesso em 18 de janeiro de 2018.

PRELA PANTANO, Angélica. BEERTONCINI, Edna Ivani. WREGGE, Marcos Silveira. Pré-zoneamento para a cultura da oliveira no Estado de São Paulo. **Revista O Agrônomo**. v. 64-66. 2014 Disponível em: <<http://www.iac.sp.gov.br/publicacoes/agronomico/pdf/OAgronomico-Edicao-64-66-Informacoes-tecnicas-Artigo-3.pdf>> Acesso em 12 de janeiro de 2018.

PRO-AZEITE. Centro de Tecnologia e Certificação de Azeite. 2018. Disponível em: <<http://www.proazeite.org.br/>> Acesso em 13 de maio de 2018.

QUEST-RITSON, Charles. **Guia Ilustrado Zahar: Azeite**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

RELATÓRIO DOS PRESIDENTES DAS PROVÍNCIAS BRASILEIRAS: Império (RS) – 1830 a 1889. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=252263&PagFis=1&Pesq=olivicultura>> Acesso em 02 de janeiro de 2018

REPÚBLICA PORTUGUESA. Secretaria da Assembleia Nacional. DIÁRIO DAS SESSÕES N.º 66. ANO DE 1936 17 DE JANEIRO. Página 269. Disponível em: <<http://debates.parlamento.pt/catalogo/r2/dan/01/01/02/066/1936-01-16?sft=true#p269>> Acesso em 01 de maio de 2018.

REZENDE. Ana Beatriz Montanini Alves. **Dieta Mediterrânea** – Características e aspectos gastronômicos. Monografia (Curso de Gastronomia e Segurança alimentar) Brasília, Distrito Federal, Agosto de 2006. Disponível em <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/497/1/2006_AnaBeatrizMontaniniAlvesRezende.pdf> Acesso em 21 de abril de 2018.

RIBEIRO. André Herdy. Nicho de Mercado: O sucesso através das estratégias. Rio de Janeiro. Universidade Candido Mendes. Programa de pós graduação – Projeto vez do Mestre.2005. Disponível em <<http://www.avm.edu.br/monopdf/9/ANDRE%20HERDY%20RIBEIRO.pdf>> Acesso 2 de maio de 2018.

RIBEIRO, Fabrício Carlotto Estaquia e enxertia de garfagem em oliveira. 2010. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Programa de Pós-Graduação em Agronomia. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2010. Disponível em <http://repositorio.ufpel.edu.br/bitstream/123456789/1191/1/Dissertacao_Fabricio_Carlotto_Ribeiro.pdf> Acesso em 12 de novembro de 2017.

RIBEIRO, Claudio Marques. O modo de vida dos pecuaristas familiares no pampa brasileiro. In: **Pecuária familiar no Rio Grande do Sul: História diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento**. Organizado por Paulo Dabdab Waquil... [et al] Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

RODRIGUES, Waldecy. SANTOS, Nayara Silva. Desenvolvimento territorial no Brasil: uma análise a partir da concepção teórica de Karl Polanyi. **INTERAÇÕES**, Campo Grande, MS, v. 19, n. 1, p. 119-135, jan./mar. 2018

ROSSINI, Luiz. Um Pouco de História da Oliveira no Brasil. 2015. Disponível <<https://azeiterossini.com.br/2015/05/07/um-pouco-de-historia-da-oliveira-no-brasil/>> Acesso em 07 de maio de 2018.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SAGRILO, Lauro Pereira Zago. Origem e evolução da pecuária de corte no Rio Grande do Sul. Trabalho de conclusão de curso (Medicina veterinária) UFRGS, Porto Alegre. 2015. Disponível em <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/127079/000973450.pdf?sequence=1>> Acesso em 03 de dezembro de 2017.

SANCHEZ, Anelise. O ritual da colheita de azeitonas na Itália. 2016 Disponível em: <<http://post-italy.com/colheita-de-azeitonas-na-italia/>> Acesso em 12 de abril de 2018.

SAINT-HILAIRE, Auguste de, 1779-1853. Viagem ao Rio Grande do Sul. Tradução de Adroaldo Mesquita da Costa. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002.

SANTOS, Fabiana Fonseca dos. **Variabilidade genética de acessos de oliveira (*Olea europaea* L.) do Banco de Germoplasma da Embrapa Clima Temperado – RS: baseadas em critérios fisiológicos, morfológicos e moleculares**. 2016. 126f. Tese (Doutorado em Fisiologia Vegetal) – Programa de Pós-Graduação em Fisiologia Vegetal. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2016

SARMENTO, Marcelo Benevenga. **Diagnóstico da cadeia da vitivinicultura na campanha gaúcha: potencialidades para o desenvolvimento regional.** Bagé: Ediurcamp,2017.

SCARTON, Luciana Maria. Cocriação de valor em cadeias curtas de abastecimento alimentar: Estudos de caso no Rio Grande do Sul. TESE (Doutorado) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Porto Alegre, 2016.

SEAPI. Programa Pró-Oliva. 2016. Disponível em <<http://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>> acesso em 20 de janeiro de 2018

SEAPI. Folder do Programa Pró-Oliva. 2017. Disponível em <<http://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201606/17122453-folder-programa-pro-oliva.pdf> > acesso em 22 de janeiro de 2018

SEBRAE. Agronegócio – Fruticultura. **Boletim de inteligência.** 2015. Disponível em <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/64ab878c176e5103877bfd3f92a2a68f/\\$File/5791.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/64ab878c176e5103877bfd3f92a2a68f/$File/5791.pdf)> Acesso em 01 de abril de 2018.

SEBRAE. Produtores Rurais no Brasil 2001 a 2014. Brasília: Sebrae, 2016. 34 p. il. **Série Estudos e Pesquisas.** Disponível em <<http://datasebrae.com.br/documentos2/pesquisas/Os%20Donos%20de%20Negocio%20do%20Brasil/Produtores%20Rurais%20no%20Brasil%202001%20a%202014.pdf>> Acesso em 01 de maio de 2018.

SENAR. Associações rurais: práticas associativas, características e formalização. Brasília: SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, 2011. 56p. Disponível em: <http://www.senar.org.br/sites/default/files/153_-_associacoes_rurais_0.pdf> Acesso em 05 de março de 2018.

SF AGRO. 6 fatos sobre a importância do herbicida 2,4-D para a agricultura. **SF Agro. Farming Brasil.** Publicado em 13/04/2018. Disponível em: <<https://sfagro.uol.com.br/herbicida-24-d-agricultura>> Acesso em 02 de maio de 2018.

SHNEIDER Sérgio. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. Rev. Sociologias. Porto Alegre, ano 6, nº 11, jan/jun 2004, p. 88-125

SILVA, S.F.VILARINHO, K.R. , GONÇALVES, G.C.P., OLIVEIRA, M.R.V..
Interceptação de *Palpita unionalis* (hübner) em plantas de oliveira (*Olea europaea*). 2005. Disponível em
<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CENARGEN/27261/1/tales2005.pdf>> Disponível em 15 de maio de 2018.

SYNGENTA. Traça verde (Margaronia) em Olival. 2018. Disponível em
<<https://www.syngenta.pt/traca-verde-margaronia-em-olival>> Acesso em 29 de maio de 2018.

SIQUEIRA, Luís Benício Tavares. RODRIGUES, Washington. Projeto Olivais do Pampa/Brasil abre inscrições para bolsas na Itália. 26 de setembro de 2011.
Revista Deguste Gastronomia. Disponível em
<<http://www.revistadeguste.com/noticia/976>> Acesso em 18 de janeiro de 2018.

SOUZA, Sérgio Inglês de,. **Espumantes: O prazer é todo seu.** Marco Zero, São Paulo, 2005.

TAKEUCHI, H.; NONAKA, I. **Gestão do Conhecimento.** Porto Alegre: Bookman, 2009.

TAVARES, Rodrigo Araujo. MAINARDI, Caroline Ferreira. A Importância das Estradas Vicinais para os Produtores de Arroz e Soja do Município de Dom Pedrito (Rs). **Revista Agropampa**, v. 2, n. 1, janeiro – junho / 2017
Informações Econômicas, São Paulo. Acesso em 29 de abril de 2018.
Disponível em:
<seer.unipampa.edu.br/index.php/agropampa/article/download/23077/8670>
Acesso em 26 de abril de 2018.

TECNOPLANTA, Disponível em: <<http://www.tecnoplantamudas.com.br/azeite-rs.htm>> Acesso em 01 de maio de 2018.

TERAMOTO, Juliana Rolim Salomé; BERTONCINI, Edna Ivani; PRELA PANTANO, Angélica **Histórico da Introdução da Cultura da Oliveira no Brasil.** 2010. Disponível em:
<http://www.infobibos.com/Artigos/2010_4/HistoricoOliveira/index.htm> Acesso em 19 de outubro de 2017.

TRENTO, Edison José; FAVARO, Jorge Luis ; SOBRINHO, Nelson Menoli ; RODRIGUES, Pablo Luis Sanchez ; DE BORTOLI, Gecsur Clovis; PFAU, Luiz Augusto ; PFANN, Alessandra Zawadzki ; FARIA, Cacilda Márcia Duarte Rios
Avaliação do grau de participação e do nível de satisfação dos Cafeicultores, na Associação de Produtores de Café de Grandes Rios, Paraná. **2006, Revista Ambiência Vol.2(2), pp.207-243**

Disponível em: <<https://doaj.org/article/462522e154e642789c3c922f235ad515>>
Acesso em 18 de abril de 2018.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais. A pesquisa qualitativa em educação.** São Paulo: Atlas, 1987

UFMS. **Semana Santa**, 2014. CPAN Campus do Pantanal da UFMS em Corumbá. Disponível em <cpan.sites.ufms.br/wp-content/blogs.dir/125/files/2014/.../103176semana_santa.pdf> Acesso em 02 de março de 2018.

VARGAS, Marco Antonio e OLIVEIRA, Bruno Ferreira de. Estratégias de diversificação em áreas de cultivo de tabaco no Vale do Rio Pardo: uma análise comparativa. **Rev. Econ. Sociol. Rural** [online]. 2012, vol.50, n.1, pp.157-174. ISSN 0103-2003. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032012000100010>> Acesso em 15 de maio de 2018.

VIEIRA, Rita de Cássia Milagres T. et al. Cadeias produtivas no Brasil-Análise da competitividade. **Revista de Política Agrícola**, v. 10, n. 4, p. 7-15, 2001.

VILAR Juan. PEREIRA, Jorge Enrique. **Estado de la olivicultura mundial. Evolución y perspectivas. En prensa.** Caja Rural Jaén. 2017

VILAR Juan; PEREIRA, Jorge Enrique. **La olivicultura internacional Difusión histórica, análisis estratégico y visión descriptiva.** Fundación Caja Rural de Jaén. Espanha, 2018. Disponível em: <www.fundacioncrij.es> Acesso em 18 de maio de 2018.

WORDCLOUDS. Ferramenta on line para elaboração de nuvem de palavras. Disponível em <<https://www.wordclouds.com/>> Acesso em 15 de maio de 2018.

WREGGE, Marcos Silveira. COUTINHO Enilton Fick; STEINMETZ, Silvio; JÚNIOR, Carlos Reisser; ALMEIDA, Ivan Rodrigues de.; MATZENAUER, Ronaldo; RADIN, Bernadete. **Zoneamento agroclimático para oliveira no Estado do Rio Grande do Sul.** Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2009. (Documentos, 259).

WREGGE, MARCOS SILVEIRA et al . DISTRIBUIÇÃO POTENCIAL DE OLIVEIRAS NO BRASIL E NO MUNDO. **Rev. Bras. Fruticultura.** Jaboticabal, v. 37, n. 3, p. 656-666, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452015000300656&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 15 de maio de 2018.

ZYLBERSZTAJN, D. Conceitos Gerais, Evolução e Apresentação do Sistema Agroindustrial. In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M.F. (Orgs.) Economia e Gestão dos negócios agroalimentares. Distribuição, p.1-22, 2000.

YIN, R. K. **Pesquisa Estudo de Caso: Desenho e Métodos**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman 2001.

Apêndices

Apêndice I – Questionário Aplicado aos Produtores



Programa de Pós-Graduação

Desenvolvimento Territorial
e Sistemas Agroindustriais

Prezado Sr. Produtor,

Este estudo objetiva analisar o perfil do produtor de oliveiras do Rio Grande do Sul e as suas motivações para o cultivo e produção do azeite de oliva extra virgem.

Para que os resultados desta pesquisa sejam confiáveis, pedimos que você responda às questões de forma mais próxima da realidade e de forma clara. Sua participação na presente pesquisa é de fundamental importância para o resultado final deste estudo, para a compreensão da realidade deste cultivo em sua região. Contamos com sua colaboração!

Atentamos de que todas as informações são confidenciais e servem para o desenvolvimento de minha dissertação de mestrado na Universidade Federal de Pelotas, UFPEL
Sob orientação da Prof^a. Dr^a. Nádia Velleda Caldas
Coorientação da Prof^a. Dr^a. Shirley G. da Silva Nascimento

Agradecemos pela sua participação.
Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com Luciane da Silva Gomes pelo e-mail: ou telefone (53) 99163-0252.

Luciane da Silva Gomes
Mestranda em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais
PPGD TSA/UFPEL

Perfil do produtor

1. Sexo: Masculino () Feminino ()
2. Data de nascimento: _____
3. Profissão: _____
4. Qual seu estado civil?
 - () Solteiro(a).
 - () Casado(a).
 - () Separado(a) / divorciado(a) / desquitado(a).
 - () Viúvo(a).
 - () União estável
5. **Formação**
 - () Superior
 - () Ensino Médio Completo
 - () Ensino Médio Incompleto
 - () Ensino Fundamental Completo
 - () Ensino Fundamental Incompleto
 - () Analfabeto
6. **Você participa de algum tipo de associação?**
 - () Cooperativa.
 - () Sindicato
 - () Associação de produtores. Qual? _____
 - () Associação comunitária
 - () Nenhuma instituição
7. **Reside na propriedade** () Sim () Não
8. **Tem auxílio dos membros da família na produção?**
 - () Sim () Não

Perfil da Propriedade

9. **Área total:** _____
10. **Área plantada com oliveiras:** _____
11. **Variedades:**
 - () Arbequina () Arbosana () Ascolana () Coratina () Cordovil
 - () Frantoio () Galega () Hojiblanca () Leccino () Picual
 - () Manzanilla () Koroneiki () Outra. Qual? _____
12. **Finalidade da plantação**
 - () azeitona de mesa
 - () azeite de oliva
13. **Origem de aquisição das mudas**
 - () Tecnoplanta
 - () Olivas do Sul
 - () Agromillora
 - () Olivopampa
 - () Pró-Oliva
 - () Outros Fornecedores. Quais? _____
14. Já teve produção? () Sim () Não
15. A olivicultura é a principal fonte de renda de sua família? () Não () Sim

Se não, quais as outras culturas e atividades da propriedade:

- () Pecuária de corte
- () Vitivinicultura
- () Leite
- () Silvicultura
- () Soja
- () Arroz
- () Outras. Quais? _____

16. Fontes de financiamento para o plantio e aquisição de mudas

- () Capital Próprio
- () Bancos Oficiais
- () Bancos Privados
- () Cooperativas
- () Empresas vendedores de insumos
- () Incentivo do Governo Estadual com o Programa Pró-Oliva
- () Incentivo Municipal pelo Programa Olivais do Pampa

17. O que lhe motivou a plantar oliveiras?

18. Quais foram suas barreiras iniciais?

19. Quais são as barreiras atuais da produção?

20. Como seu produto entra no mercado? Por intermédio de quem?

21. Quais as suas expectativas em relação à produção e à comercialização?

22. Na sua opinião, como e onde estão as novas oportunidades da olivicultura no Brasil?

23. Qual o reflexo da olivicultura na região como forma de desenvolvimento?

24. Existe relação de cooperação e troca de informações entre produtores?

25. Na sua opinião, existe apoio de outros setores (Universidades e Órgãos Técnicos) desde a escolha de mudas até a comercialização?

Anexos

Anexo I - Projeto de Lei 521 de 1959



ESTADOS UNIDOS DO BRASIL
DIÁRIO DO CONGRESSO NACIONAL
 SEÇÃO I

3365

ANO XIV - N.º 79

CAPITAL FEDERAL

QUARTA-FEIRA, 24 DE JUNHO DE 1959

CONGRESSO NACIONAL

Presidência

Sessões conjuntas convocadas para apreciação de vetos presidenciais

Dia 30 de junho de 1958, às 21 horas

1 - Veto (total) ao Projeto de Lei (n.º 1.433, de 1956, na Câmara, e n.º 16, de 1958, no Senado) que isenta da taxa de contribuição de previdência social para os Insitutos e Casas de Aposentadoria e Pensões as entidades de fins filantrópicos reconhecidas de utilidade pública cujas Diretorias não percobam remuneração.

2 - Veto (total) ao Projeto de Lei (n.º 1.301, de 1953, na Câmara, e n.º 22, de 1958, no Senado) que assegura aos Oficiais inativos e afas-

tados das fileiras do Exército, com o curso completo das Escolas Superiores de Preparação de Oficiais, o exercício da profissão de Agente.

Dia 2 de julho de 1958, às 21 horas

Veto (total) ao Projeto de Lei (n.º 3.728, de 1958, na Câmara, e n.º 152, de 1959, no Senado) que determina que os trabalhadores e funcionários da Rede Mineira de Viação, aposentados antes dessa ferrovia reverter à União, terão os proventos de aposentadoria revistos para serem iguallados aos dos servidores, de igual categoria, aposentados após essa reversão.

CÂMARA DOS DEPUTADOS

REUNIO MARCADA PARA HOJE, QUARTA-FEIRA,
 DIA 24 DE JUNHO DE 1959

Comissão Permanente

I - De Educação e Cultura, às 16 horas, na Sala "Carlos Peixoto Filho".

Oradores inscritos para Sessão
 de quarta-feira, dia 24 de
 junho de 1959.

PEQUENO EXPEDIENTE

Mario Bené.
 Hamilton Prado.
 Oliveira Franco.
 Celso Brant.
 Antonio Carlos.
 Benedito Vaz.
 Fernando Santana.
 Raimundo Chaves.
 Humberto Lucena (9).
 Abarhã Moura (10).
 Ulysses de Carvalho (11).
 Abelardo Jurema (12).
 Oscar Corrêa (15).
 Corrêa da Costa (15).
 Carmelo D'Agostino (17).
 Clidener Freitas (17).
 Castro Costa (17).
 Fernando Ferrari (17).
 Mario Martins (18).
 Nicolau Tuma (19).
 Bocayuva Cunha (19).
 Rezende Monteiro (19).
 Lino Braun (22).
 Benjamin Farah (22).
 Miguel Bahury (23).
 Sousa Leão (23).
 Miguel Leuzzi (23).
 Rui Ramos (16 e 23).
 Anísio Rocha (9 e 23).

GRANDE EXPEDIENTE

Selxas Dória.
 Tarcísio Maia.

Dyrno Pires.
 Silva Prado.
 Mario Martins.
 Renê de Monteiro.
 Bocayuva Cunha.
 Ulysses de Carvalho.
 Bezerra Leite.
 Humberto da Rocha.
 Arnaldo Carvalho.
 Arno Arnt.
 Menezes Cortes.
 Clements Sampaio.
 Luiz Simões.
 Dirceu Cardoso.
 Edilson Favares.
 José Sarmey.
 Lamartine Favore.
 Arnsino Moura.
 Raimundo Pedina.
 Lenoir Vargas.
 Paulo Netto.
 Jorge de Lima.
 Celso Brant.
 Humberto Lucena.
 Aurelio Vianna.
 Guisberto Moreira.
 Mauro Teixeira.
 João Mendes.
 Osvaldo Ribeiro.
 Milton Reis.
 Lycio Hauer.
 Corrêa da Costa.
 Breno da Silveira.
 José Humberto.
 Hélio Ramos.
 Passos Porto.
 Neiva Moreira.
 Clidener Freitas.

Castro Costa.
 Lustosa Sobrinho.
 Manoel Novais.
 Crosey Oliveira.
 Yustanigue Tamara.
 Crisobaldo de Sousa.
 Anísio Rocha.
 Almino Affonso.
 Carlos Gomes.
 Valerio Magalhães.
 Vasconcelos Torres.
 Temperance Pereira.
 José Mench.
 Anacleto Lima Filho.
 Carvalho Sobrinho.
 Saturnino Braga.
 Gurgel do Amaral.
 Carlos Gomes.
 Djalma Marinho.
 Paulo Traso.
 Medeiros Netto.
 Nicolau Tuma.
 Afonso Celso.
 Fernando Ferrari.
 Fernando Santana.
 Gabriel Hermes.
 Norueira da Gama.
 Moacyr Azevedo.
 Antonio Feliciano.
 Ferreira Martins.
 Abelardo Jurema.
 Hamilton Prado.
 Gabriel Passos.
 Milton Brandão.
 Carvalho Sobrinho.
 Decodoro Mendonça.
 Dervilho Alagrete.
 Coutinho Cavalcante.
 Almoraz Baleiro.
 Pereira da Silva.
 Franco Montoro.
 Arruda Câmara.
 Aário Steinbruch.
 Abelardo Jurema.
 João Menezes.

Sr. Presidente:

Comunico a V. Ex.ª que permutei minha inscrição no Grande Expediente com o Dep. Dyrno Pires.

Sala das Sessões, 18 de junho de 1959. — Paulo Traso.

Sr. Presidente:

Comunico a V. Ex.ª que permutei minha inscrição no Grande Expediente com o Dep. Alves de Macedo.

Sala das Sessões, 19-6-59. — Carmelo D'Agostino.

Sr. Presidente:

Comunico a V. Ex.ª que permutei minha inscrição no Grande Expediente com o Dep. Carmelo D'Agostino.

Sala das Sessões, 22-6-59. — Dyrno Pires.

Sr. Presidente:

Permutamos nossas inscrições no Grande Expediente.

Sala das Sessões, 22 de junho de 1959. — Fernando Santana — Tarcísio Maia.

Senhor Presidente:

Requeiro a V. Ex.ª nos termos do parágrafo 9.º do artigo 54, do Regimento Interno, a inscrição do Deputado Nogueira da Gama para falar, com prioridade e delegação desta Comissão, no grande expediente da Sessão do dia 25 do corrente.

Sala das Sessões, em 22 de junho de 1959. — Osvaldo Lima Filho, Líder do P. T. B.

A Secretaria-Geral da Associação vem dando toda a sua colaboração à organização desses programas e em prestando toda a assistência possível aos técnicos encarregados de desenvolvê-los. Iniciou a publicação do Noticiário da ASCOFAM, que já se encontra no seu 3º número e preparou um Simpósio sobre o Drama Universal da Fome, com depoimentos de 45 escritores e cientistas do Brasil e do estrangeiro.

Outra relevante iniciativa é a criação de um Instituto de Formação Humana Para o Brasil. — As providências necessárias estão sendo tomadas para a criação do IRFED, o primeiro Instituto de formação humana para o Brasil, com sede no Distrito Federal. Os entendimentos estão sendo realizados entre a ASCOFAM brasileira e a SACNAOS, órgão de Economia e Humanismo, com a orientação do Padre Louis Joseph Lebrez diretor do IRFED internacional, com sede em Paris, e do Professor Josué de Castro, presidente da ASCOFAM internacional.

Trabalho, também, de grande interesse para o Distrito Federal e que está sendo cogitado pela ASCOFAM, é a realização de uma pesquisa acerca das condições de alimentação das classes populares visando o conhecimento exato dos padrões habituais de dieta com a sua composição, os alimentos de base e os fatores de ordem econômica e social que condicionam cada tipo de alimentação. Esta pesquisa já projetada será realizada no corrente ano e seus resultados poderão constituir um valioso instrumento para fixação das diretrizes de uma política de melhoria das condições de alimentação na cidade do Rio de Janeiro. Desta maneira e considerando a alta significação humana, o elevado espírito técnico sob cuja égide se desenvolvem os trabalhos da ASCAFAM, cabe ao Governo amparar e mesmo incentivar, através de auxílio financeiro e técnico, atividades de tal monta, levadas a efeito por uma entidade não lucrativa, e que visa, tão somente, a elevar os níveis de alimentação e de nutrição das nossas populações.

A ASCOFAM está registrada sob o nº 5.480, no Cartório Civil de Pessoas Jurídicas (Livro nº A-4), publicado no Diário Oficial nº 264 de 18 de novembro de 1957, à página 26.042.

São finalidades e meios de ação da ASCOFAM:

Art. 4º O fim principal da Associação é lutar contra a fome procurando chamar a atenção de todos para os males que este flagelo espalha na sociedade.

Art. 5º Para alcançar os seus fins a Associação estabelecerá, por todos os meios, estudos, pesquisas e outras formas de ação que possam promover e encorajar o combate à fome e a quaisquer outros aspectos de carência alimentar no Brasil.

§ 1º A palavra fome é tomada no sentido mais amplo, compreendendo tanto a fome aguda com a fome crônica mesmo oculta — a fome qualitativa como a fome energética; a fome epidêmica como a endêmica.

§ 2º Dentro do plano de trabalhos da Associação caberá também interessar-se por qualquer forma de ação na luta contra a fome, quer diretamente, quer indiretamente, despertando, apoiando, difundindo, preparando e supervisionando atividades ou medidas que possam diminuir ou eliminar este flagelo.

Art. 6º Para atingir suas finalidades, a Associação utilizará, entre outros, os seguintes meios:

- 1) Despertar e mobilizar a consciência brasileira para os problemas da fome e da subnutrição.
- 2) Pesquisar, organizar documentação, bem como preparar e formar, técnica e humanamente, especialistas, assistentes e voluntários

3) Promover campanhas e realizar outros atos necessários à consecução de suas finalidades, inclusive campanhas assistenciais.

4) Levantar e classificar as áreas brasileiras, segundo as suas formas de carência alimentar.

5) Conceber projetos de desenvolvimento econômico que possam direta ou indiretamente contribuir para o combate à fome.

6) Contribuir, pelo combate sistemático à subnutrição, para o aumento da capacidade e produtividade dos brasileiros.

Art. 7º As atividades da Associação deverão revestir-se de um espírito de total independência política e religiosa, e de ausência de qualquer intolerância entre pessoas ou grupos, agindo no interesse superior da comunidade brasileira.

Art. 8º A ação da Associação Brasileira de Luta Contra a Fome poderá ser desenvolvida através de concurso de outros órgãos ou entidades, não só no sentido de uma colaboração efetiva, senão, também, para secundar ações ou iniciativas na sua linha de preocupação e finalidades.

Com tão humanitárias e oportunas finalidades e com tão relevantes acervo de serviços prestados à coletividade brasileira, merece a Associação Brasileira de Luta Contra a Fome o apoio dos poderes públicos para prosseguir na sua tarefa de lutar contra a fome, apoio que se deve concretizar através de auxílio autorizado por este projeto de Lei.

Rio de Janeiro, de Junho de 1959. — *Pinheiro Chagas.*

Projeto n. 521, de 1959

Institui o Fundo Nacional de Olivicultura.

(Do Sr. Lino Braun)

(As Comissões de Constituição e Justiça, de Economia e de Finanças). O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Ficam elevados de 1,5% os atuais impostos ad-valorem que incidem sobre a importação de azeite em bruto e refinado e azeitonas em conserva.

Art. 2º A importância procedente da majoração a que se refere o artigo anterior constituirá um fundo especial destinado à experimentação, fomento e defesa da cultura da oliveira em seu melhor ambiente ecológico no território da República.

Art. 3º O Ministério da Fazenda, pelas suas estações arrecadadoras, contabilizará e fará recolher trimestralmente ao Banco do Brasil as quantias apuradas dessa majoração, à conta do Ministério da Agricultura para o Fundo Nacional de Olivicultura.

Art. 4º A presente Lei será regulamentada pelo Poder Executivo no período de 60 dias, a contar da data da sua sanção.

Art. 5º Revogam-se as Leis e disposições em contrário.

Justificação

A despeito da controvérsia que se há suscitado no ambiente rural sobre a conveniência de ser dada extensão econômica à cultura da oliveira em seu melhor meio ecológico, o cultivo dessa oleaginosa, proveniente da iniciativa privada, já figura, desde 1954, no Serviço de Estatística da Produção, do Ministério da Agricultura.

Nos Estados de São Paulo, Minas e, sobretudo, no Rio Grande do Sul, a cultura da oliveira apresentou uma produção, em 1957, de 292 toneladas de azeitonas, ao passo que, em 1958, os pés em condições de produtividade já ascendiam a 36.490, donde é fácil concluir-se que o número de pés que ainda não havia atingido sua produção deveria exceder sobremodo o número dos que contribuíram para aquela quantidade.

É óbvio que uma cultura dessa natureza, que oferece um caráter econômico tão promissor, não pode ser ignorada pelo Ministério da Agricultura, inclusive se se considerar que, no Estado do Rio Grande do Sul, onde a oliveira já se acha integrada como um elemento de produção, sua Secretaria da Agricultura, só em 1957, recebeu 60.000 pedidos de mudas, apenas podendo atender a um total pouco superior à metade do solicitado.

De outra parte, o Ministério da Agricultura não dispõe, em seu escasso orçamento, dos recursos necessários ao incentivo da olivicultura, e Braun.

tomo se faz mister provê-lo de elementos de produção, é que se propõe, no presente anteprojeto de lei, seja majorado de 1,5% do imposto que incide sobre a importação de azeite de oliveira e da azeitona, que só no quinto quênio 1954-1958 custou à economia nacional a quantia de Cr\$ 3.424.808.886,00 equivalentes a US\$ 49.441.926,00.

Os recursos daí providos seriam entregues ao Ministério da Agricultura, que os aplicaria, exclusivamente na pesquisa, fomento e defesa da oliveira no território nacional. — *Lino*

IMPORTAÇÃO DE AZEITE DE OLIVEIRA E AZEITONA EM CONSERVA, NO QUINQUÊNIO 1954-1958 AZEITE DOCE

A N O	QUILOGRAMOS	VALOR	
		Cr\$	US\$
1954	15.279.163	482.472.872	11.057.373
1955	9.236.431	439.561.202	7.170.155
1956	3.377.679	185.702.184	2.997.297
1957	14.617.160	1.190.634.613	14.639.364
1958	4.070.216	307.269.997	3.634.582
Total	46.580.649	2.615.640.858	39.498.771

AZEITONA

A N O	QUILOGRAMOS	VALOR	
		Cr\$	US\$
1954	8.417.677	237.531.814	2.479.504
1955	4.561.811	102.943.323	1.385.644
1956	6.247.664	175.165.122	1.922.449
1957	6.919.832	200.071.514	2.027.346
1958	8.142.235	193.456.226	2.128.216
Total	34.308.239	809.167.998	9.943.158

Azeite-Azeitona	QUILOGRAMOS	VALOR	VALOR
1954-1958	80.889.888	3.424.808.866	49.441.929

IMPOSTOS QUE INCIDEM SOBRE IMPORTAÇÃO DE AZEITE DOCE E AZEITONA EM CONSERVA

- | | |
|------------------------------------|---|
| Azeite de oliveira, em bruto | a) 35 % ad valorem, calculado à taxa do dólar fiscal |
| | b) imposto de consumo, de 5 %, calculados sobre o valor da mercadoria CIF |
| | c) mais agio |
| | d) mais direitos. |
| Azeite de oliveira, refinado | a) 55 % ad valorem, calculado à taxa do dólar fiscal |
| | b) idêntico ao item b) anterior |
| | c) idêntico ao item c) anterior |
| | d) idêntico ao item d) anterior. |
| Azeitona, em conserva | Incidências iguais às do azeite de oliveira refinado. |
| Armazenagem | a) nos primeiros trinta dias, 1 % sobre os direitos pagos |
| | b) após esse prazo de trinta dias, mais 4 % de 15 em 15 dias. |

Anexo II – Projeto do Programa Olivais do Pampa

PROJETO OLIVAIS DO PAMPA

1) TEMA/TÍTULO DO PROJETO

Desenvolvimento / Valorização da Cadeia do Azeite Extra Virgem de Oliva em Bagé e outros seis municípios na região sudoeste e oeste do estado do Rio Grande do Sul (Olivais dos Pampas).

2) PARTICIPES

- BRASIL: Bagé, Aceguá, Candiota, Hulha Negra, Caçapava do Sul, Pinheiro Machado e Sant'Ana do Livramento – RS
- IT: Região Umbria – Sviluppumbria

3) OBJETIVOS

- Fornecer assistência às prefeituras na diversificação da base produtiva local e no reforço das pequenas e médias empresas, orientando quanto a produtos de alto valor agregado por meio da promoção e sustento do desenvolvimento da produção agrícola de azeite de oliva extra virgem;
- Apoiar o processo de valorização das vocações produtivas locais de qualidade para pequenos produtores, fornecendo as competências e instrumentos necessários para tornar o próprio produto competitivo no mercado; e
- Formação de especialistas em técnicas avançadas de gestão, tratamento e poda das oliveiras; técnicas avançadas de colheita mecânica e moagem da azeitona, produção e engarrafamento do azeite; avaliação sensorial.

4) PRINCIPAIS ATIVIDADES

- Projeto com a Embrapa Clima Temperado/Pelotas (RS), voltado ao desenvolvimento da olivicultura;
- Implantação de 11 (onze hectares) de pomares de oliveiras.
- Mobilização dos agentes públicos, em conjunto com os produtores rurais da região, para adquirirem equipamentos para moagem e extração do azeite.

- Pacto territorial entre municípios gaúchos para o desenvolvimento de política agrícola comum em torno da olivicultura.
- Bolsa de estudo para realização de curso de Mestrado em Olivicultura pela Universidade de Perugia.
- Missão técnica na região da Úmbria, visando a capacitação técnica dos brasileiros em colheita e processamento da oliva com visitas a várias unidades de extração.

5) RESULTADOS

- Contrato de repasse no valor de R\$ 243.750,00 (Via Caixa Econômica Federal – CEF) destinado à aquisição de equipamentos para a extração de azeite. Contrato assinado e em execução na CEF;
- Convênio no valor de R\$ 307.142,00, destinado à avaliação de cultivares de oliveiras com potencialidade produtiva na metade sul do Rio Grande do Sul e implantação de 10 unidades demonstrativas de cultivo de oliveiras. Convênio pago e em execução; Experiências
- Projeto com a Embrapa Clima Temperado/Pelotas (RS), voltado ao desenvolvimento da olivicultura;
- Termo de cooperação no valor de R\$ 933 mil, destinado à construção de laboratório e aquisição de equipamentos para análise de azeite e custeio de intercâmbio internacional.

6) PÚBLICO-ALVO

7) ORÇAMENTO

Valor total de 113.625 €, sendo 79.537,50 € da contribuição do Ministério dos Assuntos Exteriores da Itália e 34.087,50 € da contribuição das regiões Italianas.

8) ORGANISMO FINANCIADOR

Anexo III – Folder Programa Pró Oliva – SEAPI/RS

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é o responsável pelas normas de produção de azeites- IN 001/2013 e pela fiscalização nos mercados.

AZEITE GAÚCHO DE QUALIDADE

Várias indústrias foram instaladas na Metade Sul do Rio Grande do Sul nos últimos anos e a qualidade dos azeites gaúchos já foi reconhecida em concursos internacionais.

Informações:

Secretaria da Agricultura, Escritórios da EMATER, SFA/RS Ministério da Agricultura, EMBRAPA, viveiristas e Prefeituras.



Secretaria da Agricultura e Pecuária
Av. Getúlio Vargas, 1364, Mélica D'Ávila, Porto Alegre/RS - CEP: 91150-914
2208-4364 - Câmara Setorial das Oliveiras - e-mail: csd@seapi.rs.gov.br



Parcerias:

- Câmara Setorial das Oliveiras
- Secretaria Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo, Emater
- Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- Embrapa
- Fepagro
- Prefeituras
- Universidades
- Viveiristas
- Indústrias de Azeites
- Associações de Olivicultores

Programa Estadual de Olivicultura

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
TÓO
PELO RIO GRANDE
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
CÂMARA SETORIAL DAS OLIVEIRAS

POR QUE PLANTAR OLIVEIRAS?

O Brasil importa mais de R\$ 1 bilhão ao ano em azeites e azeitonas. O mercado consumidor brasileiro é uma oportunidade para os produtores rurais gaúchos.



ONDE PLANTAR?

Segundo Zonamento Agroclimático da Embrapa (2009), várias regiões do RS, especialmente da Metade Sul e Noroeste, são recomendadas para o cultivo de Oliveiras.

VARIEDADES MAIS PLANTADAS NO RS



Atualmente, as variedades mais cultivadas são Arbequina, Arbosana, Koroneike, Frantoio e Picual para azeites.



QUALIDADE DAS MUDAS:

A qualidade da muda é fundamental para o sucesso do olival. No RS temos viveiros registrados no MAPA, especializados em produção de mudas de oliveiras. Os viveiristas interessados devem cadastrar-se na Secretaria da Agricultura e Pecuária.



PROGRAMA ESTADUAL DE OLIVICULTURA

O Programa Estadual de Olivicultura prevê ações nos seguintes subprogramas:

1. Defesa sanitária e mudas de qualidade;
2. Pesquisa e assistência técnica - produção e produtividade dos olivais;
3. Industrialização de azeites e conservas;
4. Crédito.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de plantar consulte um técnico da rede de escritórios da EMATER/RS, prefeituras, ou iniciativa privada.