

A PRODUÇÃO DE AZEITE DE OLIVA NO RIO GRANDE DO SUL: PANORAMA, EXPANSÃO E PERSPECTIVAS

OLIVE OIL PRODUCTION IN RIO GRANDE DO SUL: OVERVIEW,
EXPANSION, AND PROSPECTS

Ciências Agrárias • 30/07/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/785190483](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/785190483)

Eléia Righi¹

Fátima Tadiello²

Fabiana Lazzerini da Fonseca³

Christa Korzenowski⁴

Guilherme Kunde Braunstein⁵

Carla Azambuja Centeno Bocchese⁶

RESUMO

A olivicultura tem apresentado expressivo crescimento no Rio Grande do Sul, consolidando o estado como o principal produtor de azeite de oliva extravirgem do Brasil. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo analisar o desenvolvimento da olivicultura e da produção de azeite de oliva no estado, destacando a expansão da cadeia produtiva, os fatores que influenciam a produção e a qualidade do azeite, bem como sua importância econômica. A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de caráter descritivo, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e estudo de caso. A revisão contemplou artigos científicos, livros e documentos técnicos sobre a cultura da oliveira e a produção de azeite, enquanto o estudo de caso foi realizado durante visita técnica ao Parque Olivas de Gramado (RS), permitindo observar aspectos relacionados ao cultivo, processamento, controle de qualidade e olivoturismo. Os resultados mostraram que o sucesso da atividade depende da interação entre condições edafoclimáticas favoráveis, manejo adequado, escolha de cultivares adaptadas e tecnologias de processamento, especialmente a rápida extração e o controle da qualidade. Conclui-se que a olivicultura apresenta elevado potencial para o desenvolvimento regional, contribuindo para a diversificação da produção agrícola, agregação de valor aos produtos e fortalecimento do turismo rural no Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: Olivicultura; Azeite de oliva extravirgem; Cultivares; Rio Grande do Sul; Qualidade do azeite.

ABSTRACT

Olive growing has shown significant growth in Rio Grande do Sul, establishing the state as Brazil's leading producer of extra virgin olive oil. In this context, this study aimed to analyze the development of olive growing and olive oil production in the state, highlighting the

expansion of the supply chain, the factors influencing production and oil quality, and the sector's economic importance. The research is qualitative and descriptive in nature, conducted through a literature review and a case study. The review covered scientific articles, books, and technical documents regarding olive cultivation and oil production, while the case study involved a technical visit to Parque Olivas de Gramado (RS), allowing for the observation of aspects related to cultivation, processing, quality control, and oleotourism. The results demonstrated that the activity's success depends on the interplay between favorable soil and climate conditions, proper management, the selection of adapted cultivars, and processing technologies—particularly rapid extraction and quality control. It is concluded that olive growing holds great potential for regional development, contributing to the diversification of agricultural production, value addition to products, and the strengthening of rural tourism in Rio Grande do Sul.

Keywords: Olive growing; Extra virgin olive oil; Cultivars; Rio Grande do Sul; Olive oil quality.

1. INTRODUÇÃO

A olivicultura tem apresentado expressivo crescimento no Brasil nas últimas décadas, impulsionada pelo aumento da demanda por alimentos de elevada qualidade nutricional e pela expansão de áreas aptas ao cultivo da oliveira. Entre os estados brasileiros, o Rio Grande do Sul destaca-se como o principal produtor nacional de azeite de oliva, reunindo condições edafoclimáticas favoráveis ao desenvolvimento da cultura e investimentos voltados ao aperfeiçoamento das técnicas de cultivo e processamento (Rio Grande do Sul, 2022; Teixeira, 2023).

A qualidade do azeite de oliva extravirgem está diretamente relacionada às características das cultivares, às práticas adotadas durante o cultivo, ao momento da colheita e aos procedimentos realizados durante o processamento e armazenamento. Aspectos como a rapidez entre a colheita e a extração, a realização da extração a frio e a preservação dos compostos bioativos influenciam significativamente as propriedades físico-químicas, sensoriais e funcionais do produto (Almeida, 2022).

Além da importância econômica, o azeite de oliva extravirgem é amplamente reconhecido pelos benefícios associados à saúde humana, atribuídos principalmente à elevada concentração de ácidos graxos monoinsaturados e compostos fenólicos com reconhecida atividade antioxidante. Esses componentes têm sido relacionados à proteção cardiovascular, à redução do estresse oxidativo e à modulação de processos inflamatórios, despertando crescente interesse da comunidade científica e dos consumidores (Tripoli *et al.*, 2005; Visioli; Bernardini, 2011).

Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar o desenvolvimento da olivicultura e da produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul, destacando a expansão da cadeia produtiva, os fatores que influenciam a produção e a qualidade do azeite extravirgem, bem como a importância econômica da atividade no estado.

2. METODOLOGIA

Este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de caráter descritivo, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e estudo de caso. A revisão bibliográfica foi realizada em artigos

científicos, livros, dissertações e documentos técnicos publicados sobre a olivicultura, a produção de azeite de oliva e sua importância econômica no Rio Grande do Sul. Segundo Gil (2019), a pesquisa bibliográfica permite reunir e analisar o conhecimento já produzido sobre determinado tema.

Como complemento, foi realizado um estudo de caso no Parque Olivas de Gramado (RS), por meio de visita técnica, na qual foram observadas as etapas de cultivo das oliveiras, processamento das azeitonas, produção do azeite extravirgem e práticas de controle de qualidade. Conforme Yin (2015), o estudo de caso possibilita compreender fenômenos em seu contexto real. Os dados obtidos foram analisados de forma descritiva, relacionando as observações da visita técnica com as informações apresentadas na literatura científica.

3. PANORAMA DA OLIVICULTURA E DA PRODUÇÃO DE AZEITE DE OLIVA NO RIO GRANDE DO SUL

Neste capítulo, são abordados os principais aspectos relacionados à distribuição da cultura no estado, sua evolução produtiva, os fatores que influenciam a produção e a qualidade do azeite extravirgem, bem como os programas de incentivo e a importância econômica da cadeia produtiva.

3.1. Localização Geográfica e Distribuição da Olivicultura no Rio Grande do Sul

A distribuição da olivicultura no Rio Grande do Sul revela um padrão bastante específico quando se observa a localização dos olivais no território estadual. Os dados apresentados na Circular Técnica do Cadastro Olivícola mostram que a atividade não se espalha de forma

homogênea, concentrando-se principalmente na Serra do Sudeste, na Campanha Gaúcha e em porções da Depressão Central (Rio Grande do Sul, 2022). Essa concentração já indica que o cultivo depende de condições ambientais relativamente restritas dentro do próprio estado.

Na Serra do Sudeste, por exemplo, a presença de altitudes moderadas associadas a temperaturas mais baixas durante o inverno cria um ambiente mais adequado ao ciclo da oliveira. Esse fator interfere diretamente na fase de dormência, necessária para que a planta consiga florescer de maneira satisfatória. Já na Campanha Gaúcha, o cenário é distinto, mas igualmente favorável: áreas mais amplas, maior exposição solar ao longo do dia e solos com melhor drenagem acabam contribuindo para a expansão dos plantios e para a regularidade produtiva (Rio Grande do Sul, 2022).

O clima do estado, embora não corresponda exatamente ao padrão mediterrâneo, apresenta elementos que permitem a adaptação da cultura. As temperaturas de inverno, em geral, são suficientes para atender à exigência de frio da oliveira. Além disso, a variação de altitude entre as regiões produtoras provoca diferenças térmicas que influenciam o desenvolvimento dos frutos, o que pode refletir na qualidade do azeite obtido (Wrege *et al.*, 2015).

Por outro lado, o regime de chuvas tende a representar um ponto mais sensível. Ao contrário de regiões tradicionais de cultivo, onde há maior concentração de precipitação em períodos específicos, no Rio Grande do Sul a chuva ocorre de maneira mais distribuída ao longo do ano. Em anos com maior volume, especialmente durante a floração, esse fator pode comprometer a formação dos frutos,

exigindo maior atenção por parte dos produtores quanto ao manejo e à escolha das áreas de plantio (Rio Grande do Sul, 2022).

Além das condições naturais, a própria condução técnica dos olivais tem influência direta nessa distribuição. A seleção de cultivares adaptadas, a escolha de áreas com melhor drenagem e a busca por maior incidência solar mostram que a expansão da atividade não ocorre apenas por disponibilidade de terra, mas por adequação progressiva às condições locais. Esse processo tem sido construído ao longo dos últimos anos, com ajustes que refletem tanto a experiência prática quanto o avanço do conhecimento técnico (Correa *et al.*, 2025).

Assim, a presença da olivicultura no estado não pode ser explicada por um único fator. Trata-se de uma combinação entre ambiente e manejo, em que a identificação das áreas mais aptas tem sido determinante para a consolidação da atividade. Esse movimento ajuda a compreender por que o Rio Grande do Sul passou a ocupar posição de destaque na produção nacional de azeite de oliva extravirgem (Teixeira, 2023).

3.2. Expansão e Consolidação da Olivicultura no Rio Grande do Sul

A olivicultura no Rio Grande do Sul não surgiu já estruturada. Os primeiros plantios foram realizados com cautela, muitas vezes em caráter experimental, justamente pela incerteza quanto à adaptação da cultura às condições locais. Com o tempo, algumas áreas passaram a apresentar resultados mais consistentes, especialmente na Serra do Sudeste e na Campanha Gaúcha, o que acabou

direcionando a continuidade da atividade nessas regiões (Rio Grande do Sul, 2022).

Esse avanço não ocorreu de forma rápida. A expansão foi acontecendo à medida que os produtores observavam os resultados obtidos nas safras anteriores. Assim, a ampliação dos olivais esteve muito mais ligada à experiência prática do que a um planejamento inicial amplo. Esse movimento ajuda a entender por que a atividade permaneceu concentrada em determinadas regiões, onde as condições já haviam se mostrado mais favoráveis (Correa *et al.*, 2025).

Com o aumento da produção, surgiu a necessidade de estruturar melhor o processamento. A instalação de lagares no próprio estado teve impacto importante nesse sentido, principalmente por reduzir o intervalo entre a colheita e a extração do azeite. Essa mudança acabou influenciando diretamente a qualidade do produto, além de tornar a atividade mais viável do ponto de vista econômico (Almeida, 2022).

Ao longo desse processo, o manejo também passou por ajustes. A escolha das cultivares, por exemplo, deixou de seguir apenas referências externas e passou a considerar o desempenho nas condições do próprio estado. O mesmo ocorreu com práticas de cultivo, que foram sendo adaptadas conforme a resposta das plantas ao clima e ao solo. Esse conjunto de mudanças não aconteceu de uma vez, mas foi sendo incorporado gradualmente (Almeida, 2022).

A presença de iniciativas voltadas ao desenvolvimento da cadeia produtiva também contribuiu para esse cenário. A organização do setor e a valorização do azeite extravirgem produzido no estado favoreceram a permanência dos produtores na atividade. Com isso, a

olivicultura passou a ganhar maior visibilidade e reconhecimento dentro do contexto agrícola regional (Figueiredo, 2022).

Mesmo assim, a expansão não ocorre de maneira contínua. As variações climáticas, especialmente relacionadas à chuva e à temperatura, ainda interferem na produção e podem gerar diferenças significativas entre as safras. Isso mostra que o crescimento da atividade depende não apenas da área plantada, mas da capacidade de lidar com essas oscilações (Figueiredo, 2022).

Diante disso, a consolidação da olivicultura no Rio Grande do Sul pode ser entendida como um processo gradual, marcado por adaptações sucessivas. A atividade foi deixando de ser experimental, mas ainda mantém uma relação direta com as condições ambientais e com as decisões tomadas no manejo ao longo do tempo.

3.3. Área Cultivada e Organização Produtiva

A área cultivada com oliveiras no Rio Grande do Sul vem se mantendo em patamares próximos a 6.000 hectares nos últimos anos. Esse dado, por si só, já indica uma fase diferente daquela observada no início da atividade, quando a expansão territorial era mais evidente. Hoje, a manutenção dessa área sugere um movimento mais voltado ao ajuste e à consolidação do que propriamente à abertura de novos plantios (Gonçalves *et al*, 2022).

Essa mudança de ritmo não ocorreu de forma planejada desde o início. Ela foi sendo construída a partir da própria experiência dos produtores, que passaram a perceber limites e possibilidades do cultivo em cada região. Em vez de ampliar continuamente as áreas, muitos optaram por investir no que já estava implantado, buscando

melhorar produtividade e qualidade. Esse comportamento aparece com certa frequência nas análises mais recentes sobre a olivicultura no estado (Sá, 2024).

A distribuição das propriedades segue essa mesma lógica. Não há uma dispersão uniforme dos olivais pelo território, mas uma concentração em regiões onde o cultivo já demonstrou maior estabilidade. Dentro dessas áreas, também não existe um padrão único de propriedade. Há desde produtores com áreas menores até empreendimento mais estruturados, o que revela uma certa heterogeneidade na forma como a atividade se organiza (Sá, 2024).

Quando se observa o perfil dos produtores, essa diversidade fica ainda mais evidente. Parte deles passou a incorporar a olivicultura como uma alternativa dentro da propriedade, sem abandonar outras atividades. Outros, por sua vez, direcionaram investimentos mais específicos para a produção de azeite, buscando inserção em um mercado que valoriza atributos como qualidade e origem. Essa diferença de estratégias mostra que a atividade ainda está em processo de organização e definição dentro do estado (Filoda *et al.*, 2021).

Outro ponto que influencia diretamente essa organização é a relação entre produção e processamento. A instalação de lagares próximos às áreas de cultivo mudou a dinâmica da atividade, principalmente ao reduzir o tempo entre a colheita e a extração. Esse intervalo é determinante para a qualidade do azeite, e por isso passou a ser considerado com mais atenção pelos produtores (De Paula Trovão; Silva, 2022).

Assim, a organização produtiva da olivicultura no Rio Grande do Sul não pode ser entendida apenas a partir da área plantada. Ela envolve decisões que vão desde a escolha da cultura até a forma de inserção no mercado. Mesmo sem grandes variações na área cultivada, a atividade continua se ajustando, o que ajuda a explicar seu fortalecimento no cenário nacional (Teixeira, 2023).

3.4. Produção de Azeite de Oliva no Rio Grande do Sul

A produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul, quando observada a partir dos dados mais recentes, não apresenta um comportamento contínuo ao longo das safras. Em 2023, o volume produzido chegou a 580.228 litros, indicando um ano em que as condições favoreceram o desenvolvimento da cultura e permitiram maior rendimento das lavouras. Esse resultado, quando isolado, pode sugerir um cenário de estabilidade, mas a análise dos anos seguintes mostra uma realidade diferente (Rio Grande do Sul, 2025).

Já em 2024, o volume cai para 193.150 litros, mantendo-se próximo disso em 2025, com 190.345 litros. A diferença entre esses valores não pode ser entendida apenas como uma variação pontual. Trata-se de uma redução significativa, que ocorre mesmo sem alterações expressivas na área cultivada ou na estrutura produtiva, o que indica a influência direta de outros fatores sobre a produção (Rio Grande do Sul, 2025).

Os dados de produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul evidenciam variações expressivas entre as safras recentes, conforme apresentado na Tabela 1, o que reforça a influência direta das condições climáticas sobre o desempenho produtivo (Rio Grande do Sul, 2025).

Tabela 1. Dados de produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul.

Safra	Produção (litros)
2023	580.228
2024	193.150
2025	190.345

Fonte: Rio Grande do Sul (2025).

Entre esses fatores, as condições climáticas ocupam lugar central. Em determinados períodos, especialmente durante a floração, o excesso de chuvas interfere no processo reprodutivo da planta. Isso acontece porque a umidade elevada dificulta a polinização e compromete a formação dos frutos. Como consequência, o impacto não aparece apenas no campo, mas se reflete diretamente no volume final de azeite produzido em cada safra (Wrege *et al.*, 2015).

Esse tipo de situação não é incomum no contexto do estado. A distribuição das chuvas ao longo do ano, muitas vezes irregular, faz com que a cultura enfrente condições distintas a cada ciclo produtivo. Em anos em que o clima se mostra mais equilibrado, a produção tende a responder de forma positiva. Em contrapartida, quando há excesso de precipitação em momentos críticos, o resultado pode ser significativamente inferior, como observado nos dados mais recentes (Correa *et al.*, 2025).

A literatura sobre a introdução da oliveira no Rio Grande do Sul já apontava para esse tipo de comportamento. Estudos indicam que, embora a cultura consiga se adaptar às condições subtropicais, a estabilidade produtiva não é garantida, justamente pela

dependência de fatores climáticos que variam de um ano para outro. Isso significa que a oscilação entre safras não deve ser vista como exceção, mas como parte da dinâmica da atividade no estado (Bruscatto *et al*, 2017).

Essa variabilidade acaba exigindo uma leitura mais cuidadosa dos dados produtivos. Analisar apenas um ano pode levar a conclusões equivocadas, já que um bom desempenho em determinada safra não necessariamente se repete no ciclo seguinte. Por isso, a comparação entre diferentes períodos se torna fundamental para compreender o comportamento da olivicultura no estado (Bruscatto *et al*, 2017).

Além disso, esse cenário tem implicações diretas na organização da atividade. A necessidade de lidar com oscilações produtivas faz com que os produtores adotem estratégias mais cautelosas, tanto no manejo quanto no planejamento da produção. A busca por maior eficiência e qualidade passa a ser uma forma de compensar, ao menos em parte, as incertezas associadas ao clima (De Paula Trovão; Silva, 2022).

Dessa forma, a produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul não pode ser interpretada apenas pelos volumes obtidos em cada safra. Os dados revelam uma atividade que apresenta potencial produtivo, mas que ainda convive com variações expressivas, influenciadas principalmente pelas condições ambientais. Essa combinação entre capacidade produtiva e instabilidade é um dos aspectos mais marcantes da olivicultura no estado.

3.5. Fatores Que Influenciam a Produção de Azeite no Estado

A produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul não depende de um único fator, mas de um conjunto de elementos que atuam de forma simultânea ao longo do ciclo produtivo. Entre esses, o clima aparece como o principal condicionante, especialmente por influenciar diretamente fases sensíveis da cultura, como a floração e a frutificação. Diferentemente de regiões tradicionalmente produtoras, onde há maior previsibilidade climática, o ambiente subtropical impõe variações que interferem no desempenho das oliveiras (Filoda *et al*, 2021).

O excesso de chuvas em determinados períodos do ano é um dos pontos mais críticos. Durante a floração, por exemplo, a umidade elevada pode comprometer a polinização e reduzir a fixação dos frutos. Esse tipo de interferência não ocorre de forma uniforme todos os anos, o que contribui para a irregularidade observada na produção. Em anos com melhor distribuição climática, a resposta produtiva tende a ser mais positiva, enquanto condições adversas resultam em quedas expressivas (Correa *et al*, 2025).

Outro aspecto relevante está relacionado ao próprio comportamento fisiológico da oliveira, conhecido como alternância de produção. Esse fenômeno faz com que a planta apresente ciclos de maior e menor produtividade em anos consecutivos. Mesmo em condições adequadas de manejo, essa característica pode influenciar os volumes produzidos, tornando a produção menos estável ao longo do tempo (Aued-Pimentel *et al*, 2017).

Além dos fatores naturais, o manejo agrícola exerce papel importante nesse contexto. Práticas como poda, adubação e controle fitossanitário interferem diretamente na capacidade produtiva das plantas. A forma como essas técnicas são aplicadas

pode potencializar ou reduzir os efeitos das condições climáticas, o que demonstra que a produção não depende apenas do ambiente, mas também das decisões tomadas no campo (Aued-Pimentel *et al*, 2017).

A tecnologia empregada no processamento também influencia o resultado. Os lagares, responsáveis pela extração do azeite, têm papel decisivo na manutenção da qualidade do produto. Equipamentos mais modernos permitem maior controle das etapas de extração, reduzindo perdas e preservando características sensoriais do azeite. Dessa forma, mesmo quando a produção de frutos é limitada, a eficiência no processamento pode contribuir para melhores resultados (Almeida., 2022).

Esses fatores não atuam de maneira isolada. Pelo contrário, eles se combinam e, muitas vezes, se sobrepõem, o que torna a produção de azeite no estado um processo marcado por variabilidade. A interação entre clima, fisiologia da planta, manejo e tecnologia ajuda a explicar por que a produção apresenta oscilações entre as safras, mesmo em áreas já consolidadas (Almeida, 2022).

Dessa forma, compreender os fatores que influenciam a produção vai além da simples observação dos volumes obtidos em cada ano. Trata-se de reconhecer que a atividade está inserida em um sistema complexo, no qual elementos naturais e técnicos se articulam continuamente, condicionando os resultados produtivos ao longo do tempo.

A qualidade do azeite de oliva resulta da interação entre fatores agrônômicos, tecnológicos e químicos, sendo avaliada por parâmetros como acidez livre, características sensoriais, método de

extração e presença de compostos bioativos. Esses elementos permitem diferenciar as categorias comerciais do produto e compreender a relevância do azeite extravirgem, especialmente quando associado à preservação de compostos fenólicos e antioxidantes (Tabela 2).

Tabela 2. Classificação dos azeites de oliva e principais características de qualidade.

Classe do azeite	Acidez livre (%)	Método de obtenção	Características de qualidade	Destinação
Extra virgem	$\leq 0,8$	Exclusivamente por processos mecânicos	Ausência de defeitos sensoriais; elevada estabilidade oxidativa; maior preservação de compostos fenólicos e antioxidantes	Consumo direto; considerado o padrão de maior qualidade
Virgem	$\leq 2,0$	Exclusivamente por processos mecânicos	Pode apresentar leves defeitos sensoriais; menor teor de compostos bioativos em relação ao extravirgem	Consumo direto
Lampante	$> 2,0$	Processos mecânicos	Elevada acidez e defeitos sensoriais que impedem o consumo humano direto	Destinado ao refino

Refinado	$\leq 0,3$ após o refino	Obtido a partir do refino do azeite lampante	Baixo teor de compostos fenólicos, aroma e sabor reduzidos	Geralmente comercializado após mistura com azeite virgem ou extravirgem
----------	--------------------------	--	--	---

Fonte: Elaborado pela autora com base no International Olive Council (2024), Tous, Romero e Díaz (1999) e Visioli e Bernardini (2011).

Entre as diferentes categorias comerciais, o azeite extravirgem se destaca pela preservação de maior concentração de compostos fenólicos e antioxidantes, resultado da combinação entre condições adequadas de cultivo, colheita no ponto ideal e processamento realizado por métodos exclusivamente mecânicos. Esses compostos estão associados à proteção cardiovascular, à redução do estresse oxidativo e à modulação de processos inflamatórios, conferindo ao azeite extravirgem elevado valor nutricional e funcional (Vázquez-Jiménez *et al.*, 2026).

A composição química do azeite de oliva extravirgem é caracterizada pela presença de diversos compostos bioativos responsáveis por suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardioprotetoras, conforme apresentado na Tabela 3 (Tripoli *et al.*, 2005; Visioli; Bernardini, 2011).

Tabela 3. Principais compostos bioativos presentes no azeite de oliva extravirgem

Composto bioativo	Classe química	Principal ação biológica	Benefícios descritos na literatura
-------------------	----------------	--------------------------	------------------------------------

Hidroxitirosol	Composto fenólico	Antioxidante	Redução do estresse oxidativo, proteção cardiovascular e celular
Oleuropeína	Composto fenólico	Antioxidante e anti-inflamatória	Proteção vascular e redução de processos inflamatórios
Tirosol	Composto fenólico	Antioxidante	Proteção celular e auxílio na prevenção da oxidação lipídica
Oleocantal	Composto fenólico	Anti-inflamatória	Ação semelhante à de anti-inflamatórios não esteroidais; potencial neuroprotetor
Oleaceína	Composto fenólico	Antioxidante	Proteção endotelial e redução da inflamação vascular
Ácido oleico (Ômega-9)	Ácido graxo monoinsaturado	Modulação lipídica	Melhora do perfil lipídico, redução do LDL-colesterol e proteção cardiovascular
Esqualeno	Hidrocarboneto triterpênico	Antioxidante	Proteção contra oxidação lipídica e ação citoprotetora
α -Tocoferol (Vitamina E)	Vitamina lipossolúvel	Antioxidante	Proteção das membranas celulares e redução do dano oxidativo

Fonte: Elaborado pela autora com base em Tripoli *et al.* (2005), Visioli e Bernardini (2011) e Vázquez-Jiménez *et al.* (2026).

3.6. Programas de Incentivo e Desenvolvimento da Olivicultura

O crescimento da olivicultura no Rio Grande do Sul não ocorreu de forma isolada. Em paralelo à expansão dos olivais, surgiram iniciativas voltadas à organização da atividade, entre elas o Programa Pró-Oliva, que passou a atuar como um dos principais instrumentos de apoio ao setor no estado (Embrapa, 2018).

O programa não se limita ao incentivo direto ao plantio. Sua atuação envolve diferentes dimensões da cadeia produtiva, incluindo orientação técnica, levantamento de informações sobre os olivais e apoio à estruturação da atividade. Esse tipo de ação se torna relevante em um contexto em que muitos produtores ainda estão em fase de consolidação e adaptação às exigências da cultura (Gonçalves *et al.*, 2022).

Outro ponto importante está relacionado à qualidade do azeite produzido. A valorização do produto gaúcho depende não apenas do volume, mas do atendimento a critérios específicos, o que torna a certificação um elemento cada vez mais presente. Nesse sentido, iniciativas vinculadas ao programa contribuem para estabelecer padrões e estimular práticas que resultem em azeites com melhor qualidade e maior reconhecimento no mercado (Teixeira, 2023).

A organização do setor também passa por esse tipo de política. A aproximação entre produtores, técnicos e instituições facilita a circulação de informações e contribui para decisões mais alinhadas com a realidade da cultura no estado. Esse processo não ocorre de maneira uniforme, mas tende a se fortalecer à medida que a atividade se desenvolve (Correa *et al.*, 2025).

Ao mesmo tempo, é possível perceber que esses programas não atuam sozinhos na consolidação da olivicultura. Eles funcionam

como suporte dentro de um cenário mais amplo, que envolve fatores produtivos, econômicos e ambientais. Ainda assim, a existência de iniciativas estruturadas contribui para reduzir incertezas e orientar o crescimento da atividade (Figueiredo *et al.*, 2018).

Nesse sentido, o Pró-Oliva pode ser compreendido menos como um elemento isolado e mais como parte de um processo de organização da olivicultura no estado. Sua atuação ajuda a dar direção ao setor, especialmente em um contexto em que a atividade ainda está em desenvolvimento e sujeita a diferentes formas de adaptação ao longo do tempo (Embrapa, 2018).

3.7. Importância Econômica e Projeção do Setor no Rio Grande do Sul

A olivicultura no Rio Grande do Sul passou, nos últimos anos, de uma atividade ainda pouco expressiva para uma posição de destaque no cenário nacional. Hoje, o estado concentra a maior parte da produção de azeite de oliva do país, o que não ocorreu por acaso, mas como resultado de um processo gradual de implantação, adaptação e organização da cadeia produtiva (Gonçalves *et al.*, 2022).

Esse destaque não está ligado somente ao volume produzido. A forma como a atividade se estruturou também contribui para essa posição. A presença de lagares, o avanço no manejo das lavouras e a atenção à qualidade do produto acabaram diferenciando a produção gaúcha em relação a outras regiões. Isso fez com que o estado se tornasse referência quando se fala em azeite de oliva extravirgem no Brasil (Gonçalves *et al.*, 2022).

Ao mesmo tempo, há espaço para crescimento. O consumo de azeite no país vem aumentando, e parte desse mercado começa a valorizar produtos de origem nacional. Nesse cenário, o azeite produzido no Rio Grande do Sul passa a ocupar um espaço próprio, principalmente quando associado à ideia de qualidade e procedência conhecida (Teixeira, 2023).

O segmento de azeite extravirgem ajuda a entender melhor esse movimento. Por exigir maior controle desde o cultivo até a extração, ele acaba valorizando sistemas produtivos mais cuidadosos. Isso favorece produtores que investem em qualidade, mesmo que não operem em grande escala, e contribui para diversificar a forma como a atividade se organiza no estado (Bruscatto *et al.*, 2017).

Outro ponto que vem ganhando importância é a valorização do produto regional. O azeite gaúcho começa a ser reconhecido não apenas pelo seu uso, mas também pela sua identidade. Participação em concursos, divulgação em eventos e o próprio interesse do consumidor têm contribuído para ampliar essa visibilidade ao longo do tempo (Sherer; Bockel, 2018).

Ainda assim, o crescimento do setor não ocorre de maneira contínua. Fatores como variações climáticas, custos de produção e necessidade de investimento continuam influenciando o ritmo da atividade. Esses elementos mostram que, embora haja potencial, o avanço depende de condições que nem sempre são totalmente controláveis (Correa *et al.*, 2025).

Diante disso, a importância econômica da olivicultura no Rio Grande do Sul não está apenas nos números atuais, mas no espaço que a atividade vem conquistando. A combinação entre produção,

qualidade e valorização do produto regional ajuda a explicar por que o setor segue em desenvolvimento, mesmo diante de limitações.

4. ESTUDO DE CASO

O estudo de caso foi realizado no Parque Olivas de Gramado, localizado na Linha Nova, zona rural do município de Gramado, Rio Grande do Sul. O empreendimento é considerado um dos principais representantes da olivicultura brasileira, integrando produção agrícola, processamento industrial, turismo de experiência, gastronomia e conservação ambiental. Segundo Yin (2015), o estudo de caso permite compreender fenômenos contemporâneos em seu contexto real, sendo uma estratégia metodológica adequada para analisar sistemas produtivos complexos.

A propriedade possui aproximadamente 153 hectares, dos quais cerca de 29 hectares são destinados ao cultivo de oliveiras, reunindo aproximadamente 12 mil plantas das cultivares Arbequina, Picual, Manzanilla, Frantoio, Ascolana e Koroneiki (Silva *et al.*, 2012).

A utilização de diferentes cultivares permite maior adaptação às condições edafoclimáticas da Serra Gaúcha e contribui para a obtenção de azeites com diferentes características sensoriais e químicas, conforme descrito por Wrege *et al.* (2015) e Almeida (2022). Durante a visita técnica observou-se que o espaçamento, o manejo das plantas e a condução dos pomares são realizados visando maximizar a interceptação de luz, favorecer a circulação de ar e facilitar as operações de manejo e colheita.

4.1. Processamento das Azeitonas e Produção do Azeite

Durante a visita técnica verificou-se que as azeitonas são encaminhadas imediatamente ao lagar após a colheita, reduzindo o tempo entre a colheita e a extração do azeite. Essa prática é considerada um dos principais fatores para a obtenção de azeite extravirgem de elevada qualidade, uma vez que minimiza processos de fermentação e oxidação dos frutos (International Olive Council, 2024; Almeida, 2022).

O processo de extração é realizado exclusivamente por métodos mecânicos, mantendo temperatura inferior a 27 °C durante a malaxagem, caracterizando a extração a frio. Segundo o International Olive Council (2024), esse procedimento favorece a preservação dos compostos fenólicos, da vitamina E, dos compostos aromáticos e dos antioxidantes naturais responsáveis pelas propriedades nutricionais e sensoriais do azeite extravirgem (Oliveira *et al.*, 2010).

4.2. Controle de Qualidade Observado

Outro aspecto observado durante a visita foi a adoção de rigorosos procedimentos de controle de qualidade em todas as etapas do processamento. O lagar utiliza equipamentos de aço inoxidável, realiza higienização frequente das linhas de produção e armazena o azeite em tanques com atmosfera modificada por nitrogênio, reduzindo o contato com oxigênio e retardando processos oxidativos (Figura1).

Também foi observado um sistema de rastreabilidade dos lotes produzidos, permitindo identificar a origem das azeitonas e acompanhar parâmetros físico-químicos, como acidez livre e índice de peróxidos (Nogueira-de-Almeida *et al.*, 2015). Essas práticas estão

em conformidade com os padrões internacionais de qualidade estabelecidos pelo International Olive Council (2024) e contribuem para a manutenção das características sensoriais e nutricionais do azeite extravirgem (Visioli; Bernardini, 2011; Almeida, 2022).

Figura 1. Indústria de produção do azeite.



Fonte: Organizado pelos autores (2026).

4.3. Imagens da Propriedade

As imagens apresentadas na figura 2 ilustram a estrutura do Parque Olivas de Gramado, destacando os olivais e as instalações destinadas ao processamento e ao turismo de experiência. O Parque constitui um exemplo consolidado de integração entre a produção de azeite de oliva e o turismo de experiência no Rio Grande do Sul. Durante a visita, é possível conhecer todas as etapas da cadeia produtiva do azeite extravirgem, desde o cultivo das oliveiras e os aspectos agrônômicos relacionados às diferentes cultivares até o processo de colheita, extração, armazenamento e envase do produto.

Além disso, são apresentadas informações sobre a história da olivicultura, os benefícios nutricionais do azeite de oliva, seus usos

gastronômicos e os critérios que definem a qualidade de um azeite extravirgem. A experiência é complementada por degustações sensoriais orientadas por especialistas, permitindo aos visitantes compreender características como aroma, amargor, picância e atributos positivos e negativos do azeite, aproximando o consumidor do processo produtivo e valorizando o produto regional.

O roteiro turístico possui caráter técnico e educativo, contemplando visitas guiadas aos olivais, explicações sobre as características das variedades de oliveiras, exigências climáticas e de manejo, história da imigração e da ocupação regional, além da relação entre paisagem, agricultura e gastronomia.

Figura 2. Registros fotográficos obtidos durante a visita técnica ao Parque Olivas de Gramado.



Fonte: Organizado pelos autores (2026).

Durante o período da safra, normalmente entre os meses de março e abril, o parque oferece uma experiência imersiva denominada "Nostra Oliva", na qual os visitantes participam da colheita manual das azeitonas, acompanham o processamento dos frutos em um

mini lagar, observam a extração do azeite extravirgem e realizam o envase do produto recém-elaborado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa permitiu compreender o processo de desenvolvimento da olivicultura e da produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul, evidenciando que o estado se consolidou como o principal produtor nacional de azeite extravirgem. Esse avanço resulta da combinação de condições edafoclimáticas favoráveis, da adoção de tecnologias de cultivo e processamento, da escolha de cultivares adaptadas e do fortalecimento da cadeia produtiva por meio de programas de incentivo e investimentos no setor.

A revisão bibliográfica demonstrou que a qualidade do azeite extravirgem está diretamente relacionada ao manejo dos olivais, ao momento da colheita, à rapidez entre a colheita e a extração, às condições de processamento e ao armazenamento adequado, fatores que contribuem para a preservação dos compostos bioativos responsáveis pelas propriedades nutricionais e sensoriais do produto. Entretanto, a atividade ainda enfrenta desafios, principalmente em decorrência das variações climáticas, que influenciam significativamente a produtividade e a regularidade das safras.

O estudo de caso realizado no Parque Olivas de Gramado permitiu observar, na prática, a aplicação dos princípios abordados na literatura, evidenciando a importância da integração entre produção agrícola, processamento industrial, controle de qualidade e olivoturismo. As tecnologias empregadas no empreendimento, associadas às boas práticas de cultivo e de extração, demonstram

como a inovação e a agregação de valor contribuem para a competitividade da olivicultura gaúcha e para a oferta de azeites de elevada qualidade.

Conclui-se que a olivicultura representa uma atividade com elevado potencial de crescimento no Rio Grande do Sul, contribuindo para a diversificação da agricultura, a geração de renda, o fortalecimento do turismo rural e a valorização de produtos de origem regional. Por fim, destaca-se a importância da continuidade das pesquisas, da assistência técnica e dos investimentos em inovação, visando ampliar a sustentabilidade, a qualidade e a competitividade da cadeia produtiva do azeite de oliva brasileiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, M. S. de. **Atributos de qualidade do azeite de oliva extravirgem produzido no estado do Rio Grande do Sul**. 2022. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2022. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/249864>. Acesso em: 27 mar. 2026.

AUED-PIMENTEL, S. *et al.* Fraude em azeites de oliva do comércio brasileiro: avaliação pelo perfil de ácidos graxos, diferença do ECN 42 e parâmetros de qualidade. **Vigilância Sanitária em Debate**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 3, p. 84-91, 2017. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/983>. Acesso em: 19 out. 2025.

BRUSCATTO, M. H. *et al.* Caracterização química e estabilidade oxidativa de azeites extraídos de oliveiras do Sul do Brasil. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, DF, v. 52, n. 12, p. 1231-1240, 2017. DOI: 10.1590/S0100-204X2017001200010.

CORREA, M. Y. B. *et al.* Evolução e o cenário atual da olivicultura no Rio Grande do Sul. **Colóquio – Revista do Desenvolvimento Regional**, Taquara, v. 22, n. 2, p. 197-218, 2025. Disponível em: <https://seer.faccat.br/index.php/coloquio/article/view/3803>. Acesso em: 15 mar. 2026.

DE PAULA TROVÃO, R.; SILVA, R. D. M. R. Azeite de oliva e suas propriedades funcionais: uma revisão bibliográfica. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 8, n. 6, p. 44245-44254, 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/49050>. Acesso em: 25 mar. 2026.

EMBRAPA. **Produção de oliveiras no Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2018. (Circular Técnica).

FIGUEIREDO, A. **Lista com os 73 azeites aptos a utilizar o Selo Produto Premium – Origem e Qualidade RS – Ibraoliva 2022 é divulgada**. Porto Alegre: Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em: <https://sict.rs.gov.br/azeites-selo-produto-premium>. Acesso em: 27 mar. 2026.

FIGUEIREDO, E. L. *et al.* Tipificação de azeites extravirgem monovarietais produzidos no sul do RS. In: **SIMPÓSIO DE ALIMENTOS**, 10., 2018, Passo Fundo. **Anais...** Passo Fundo: Universidade de Passo Fundo, 2018. p. 1-7.

FILODA, P. F. *et al.* Azeite de oliva: uma revisão sobre a identidade e a qualidade de azeites produzidos no Brasil. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 43, e-847, 2021. DOI: 10.1590/0100-29452021847.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

GONÇALVES, W. F. *et al.* Ação da temperatura e luminosidade sobre a qualidade de azeite de oliva extravirgem produzido no Rio Grande do Sul. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 11, n. 2, e8211225685, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i2.25685.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL. **Trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils**. COI/T.15/NC n. 3/Rev. 20. Madrid, 2024. Disponível em: <https://www.internationaloliveoil.org>. Acesso em: 30 jun. 2026.

NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, C. A. *et al.* Azeite de oliva e suas propriedades em preparações quentes: revisão da literatura. **International Journal of Nutrology**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 13-20, 2015.

OLIVEIRA, A. F. *et al.* Parâmetros físico-químicos de azeite de oliva produzido em Maria da Fé (MG). **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 32, n. 4, p. 1167-1174, 2010.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação. **Cadastro Olivícola 2022**. Circular Técnica n. 13. Porto Alegre: SEAPI, 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202208/25095747-circular-tecnica-13-cadastro-olivicola-2022-final.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2026.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia. **Azeite de oliva extravirgem premium (Selo Produtos Premium**

Origem e Qualidade RS). Porto Alegre, 2025. Disponível em: <https://sict.rs.gov.br/azeite-premium>. Acesso em: 2 set. 2025.

SÁ, D. C. C. F.; FREITAS, D. de G. C. **A olivicultura e o azeite no Brasil.** Brasília, DF: Embrapa, 2024. Disponível em: <https://www.sidalc.net/search/Record/dig-infoteca-e-doc-1165759/Description>. Acesso em: 17 mar. 2026.

SCHERER, R.; BÖCKEL, W. J. Avaliação dos teores de ácidos graxos presentes em azeites de oliva extravirgem comercializados no Vale do Taquari. **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, v. 10, n. 4, 2018. Disponível em: <https://univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/2041>. Acesso em: 19 out. 2025.

SILVA, L. F. de O. *et al.* Variação na qualidade do azeite em cultivares de oliveira. **Bragantia**, Campinas, v. 71, n. 2, p. 202-209, 2012. DOI: 10.1590/S0006-87052012005000018.

TEIXEIRA, T. **RS é o maior produtor de azeite de oliva extravirgem do Brasil: estado é responsável por 75% da produção nacional do produto.** Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2023. Disponível em: <https://desenvolvimento.rs.gov.br/rs-e-o-maior-produtor-de-azeite-de-oliva-do-brasil>. Acesso em: 27 mar. 2026.

TOUS, J.; ROMERO, A.; DÍAZ, I. Fruit and oil characteristics of five Spanish olive cultivars. **Acta Horticulturae**, Leuven, n. 474, p. 639-642, 1999. DOI: 10.17660/ActaHortic.1999.474.132.

TRIPOLI, E. *et al.* Phenolic compounds of olive oil: structure, biological activity and beneficial effects on human health. **Nutrition**

Research Reviews, Cambridge, v. 18, n. 1, p. 98-112, 2005. DOI: 10.1079/NRR200495.

VÁZQUEZ-JIMÉNEZ, C. *et al.* Bioactive phenolic compounds in extra virgin olive oil: implications for cardiovascular health. **Food Science & Nutrition**, Hoboken, v. 14, n. 2, e71441, 2026. DOI: 10.1002/fsn3.71441.

VISIOLI, F.; BERNARDINI, El. Extra virgin olive oil's polyphenols: biological activities. **Current Pharmaceutical Design**, Hilversum, v. 17, n. 8, p. 786-804, 2011. DOI: 10.2174/138161211795428885.

WREGE, M. S. *et al.* Distribuição potencial de oliveiras no Brasil e no mundo. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 37, n. 3, p. 656-666, 2015. DOI: 10.1590/0100-2945-180/14.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

¹ Doutora em Geografia, professora adjunta da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). Pós-doutora no Programa de Pós-Graduação em Sensoriamento Remoto – UFRGS. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2766-8719>.

² Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).

³ Doutora em Ciências Biológicas-Entomologia pela UFPR; Professora adjunta na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul -

Unidade Universitária em Vacaria. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).

⁴ Doutorado em Engenharia de Minas, Metalúrgica e de Materiais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul e Pós-Doutorado em Engenharia Química e Biológica pelo Instituto Superior Técnico de Lisboa. Professora adjunta na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).

⁵ Doutorado em Educação em Ciências – UFRGS; Professor adjunto na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - Unidade Universitária em Vacaria. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).

⁶ Doutorado em Fitotecnia – UFRGS; Professora adjunta na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - Unidade Universitária em Vacaria. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).