

Governo proíbe a venda de 11 marcas de azeite: saiba como escolher o produto com segurança

Ministério da Agricultura e Pecuária considerou que os itens estavam impróprios para o consumo. Entenda como é feita a fiscalização do azeite.

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) proibiu a venda de 11 marcas de azeite de oliva consideradas impróprias para o consumo. A lista foi divulgada nesta quinta-feira (3).

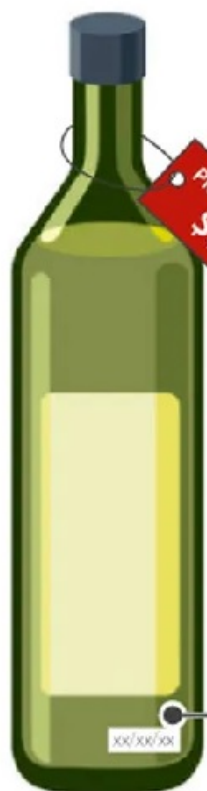
As marcas proibidas foram: Málaga, Rio Negro, Quinta de Aveiro, Cordilheira, Serrano, Oviedo, Imperial, Ouro Negro, Carcavelos, Pérola Negra e La Ventosa.

Não é a primeira vez que marcas ou lotes de azeite vendidos no Brasil são considerados impróprios para consumo pelo Mapa. Segundo o órgão, inclusive, o azeite é o segundo produto alimentar mais fraudado do mundo, atrás apenas do pescado.

Por isso, é preciso ter cuidado na hora de escolher esse produto. Confira algumas dicas de especialistas para escolher azeite com segurança:

Dicas para comprar um bom azeite

Saiba como evitar produtos falsificados



- **Desconfie do preço** (produtos com valores muito abaixo do praticado pelo mercado devem acender um alerta)

- **Confira a lista dos produtos irregulares** já apreendidos em ações do Ministério da Agricultura

- Prefira produtos com a **data de envase mais recente**

Ministério da Agricultura dá algumas pistas para encontrar um azeite de qualidade – Foto: Arte/gl

Para comprar um azeite de boa qualidade, é importante optar pelos que foram envasados mais recentemente.

Isso porque a palavra azeite, em sua origem árabe, significa “suco de azeitona”; portanto, é importante ter o máximo de frescor, explica Ana Beloto, azeitóloga e considerada a sexta mulher mais poderosa do agro pelo ranking da revista Forbes.

O azeite tem três inimigos que o fazem estragar rapidamente: a luz, o oxigênio e o calor. Por causa da influência da luz, as embalagens costumam ser vidros escuros, isolando, assim, o contato com a claridade. Também existe o produto em lata.



O azeite é o segundo produto alimentar mais fraudado do mundo, atrás apenas do pescado. – Foto: Shutterstock

Como é feita a fiscalização

A fiscalização de azeite é um trabalho bastante minucioso no Brasil. O processo é feito pelo Ministério da Agricultura e conta com testes de fraude e qualidade. Veja o passo a passo mais abaixo.

Depois de apreender garrafas nos supermercados, o governo envia amostras para um laboratório, que investiga se o azeite é verdadeiro – isto é, se está misturado a um outro óleo e se realmente se trata de azeite. Esses são os chamados testes de fraude.

Uma vez que o produto for classificado como azeite, segue para a próxima etapa, os testes de qualidade. Nessa parte do processo, os especialistas vão investigar se o produto é extravirgem, virgem tipo único ou mesmo um lampante, que não pode ser consumido.

A equipe conta com pessoas especializadas em descobrir

irregularidades pelo cheiro e pelo paladar.

Como o azeite é fiscalizado no Brasil

Ministério da Agricultura investiga fraudes e classificação no rótulo



Testes de fraude

Uma investigação é feita para saber se o conteúdo é azeite ou não. Para isso, as amostras passam por dois equipamentos diferentes:



O primeiro deles é o NIR, uma máquina de infravermelho que informa se o perfil de ácidos graxos é compatível com o de azeite de oliva. A falsificação por mistura com outros óleos vegetais costuma ser flagrada nesta etapa.



Se o NIR não conseguir detectar, a amostra segue para um equipamento de cromatografia, onde o perfil de ácidos graxos é determinado com um grau maior de exatidão.

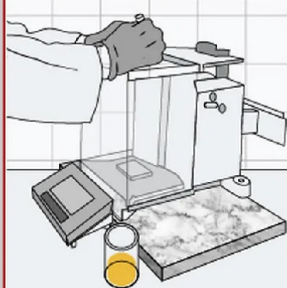
Caso seja reprovado neste teste, o produto não pode ser considerado azeite de oliva. Mas, se passar, segue para a análise de qualidade.

Testes de qualidade

Essa etapa tem o objetivo de identificar se o azeite é extravirgem, virgem, tipo único ou lampante e, portanto, se a classificação está correta na embalagem.

Para isso, são feitas:

Análises físico-químicas: ensaios em laboratório medem, por exemplo, níveis de acidez e de oxidação do produto.



E análises sensoriais: avaliadores treinados dão notas para as amostras com base em aroma e sabor. Segundo técnicos, esta é a melhor forma de identificar defeitos e qualidades do azeite.



Passo a passo de como o azeite é fiscalizado – Foto: Arte/gl

Tipos de azeite

Extravirgem: é o tipo de azeite de maior qualidade, produzido a partir de azeitonas em ótimo estado, com acidez menor que 0,8%. Nas análises sensoriais, predominam atributos positivos de frutado, amargo e picante. Tem ausência de defeitos;

Virgem: é um azeite de qualidade intermediária, que também provém de extração de frutos de qualidade, mas com algum estágio de oxidação e com acidez menor que 2%. Nas análises sensoriais, aparecem defeitos, mas sem muita intensidade;

Lampante: é um azeite de péssima qualidade, com acidez maior que 2% e que não pode ser destinado ao consumo humano. É muito provável que tenha sido feito a partir de azeitonas em péssimo estado de qualidade (colhidas estragadas, do chão ou armazenadas inadequadamente). Nas análises sensoriais, predominam os defeitos;

Tipo Único: é um azeite geralmente derivado da mistura com refinado, ou seja, que foi alterado quimicamente para eliminar impurezas e ser destinado ao consumo humano. É misturado com o azeite de oliva virgem. Ele não chega a ser avaliado sensorialmente, mas é bastante neutro, traz aromas e defeitos diluídos, indicado para fritar por exemplo.

Prejuízos à saúde

Nas fraudes de azeite de oliva, diversos componentes podem ser usados, por isso, é difícil determinar os riscos para saúde do consumidor, explica o diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Dipov) do Ministério da Agricultura e Pecuária, Hugo Caruso.

Por exemplo, na década de 80, mais de mil pessoas morreram na Espanha depois de consumirem o produto fraudado. O caso ficou conhecido como “a síndrome do azeite tóxico”.

Caruso afirma que, no Brasil, é muito comum serem adicionados

corantes e aromatizantes que não possuem autorização como ingrediente em óleos e que ainda não se sabe os riscos desses produtos para a saúde do consumidor.

Outro problema seria o fato de o azeite ser recomendado pelos médicos para pacientes cardiovasculares, como um alimento que ajuda no sistema circulatório. Assim, pessoas que o adquirem com esse fim podem comprometer ainda mais a saúde em caso de adulteração, explica.

Fonte: g1 e Publicado Por: <https://www.adeciopiran.com.br> em 04/10/2024/16:01:38

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação blog <https://www.adeciopiran.com.br> (93) 98117 7649/ e-mail: <mailto:adeciopiran.blog@gmail.com>
<https://www.adeciopiran.com.br>, fone (WhatsApp) para contato (93)98117- 7649 e-mail: <mailto:adeciopiran.blog@gmail.com>