



Inmetro analisa dez marcas de azeite de oliva extravirgem

Três foram reprovadas por adulteração

Dezembro de 2015 - Produto comum nas ceias de Natal das famílias brasileiras, o azeite extravirgem foi submetido à análise pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), como parte do Programa de Análise de Produtos. Das dez marcas analisadas, quatro apresentaram irregularidades em ensaios que verificaram adulteração e qualidade dos azeites. “Apesar do aperfeiçoamento das regulamentações, o azeite extravirgem continua sendo alvo de muitas fraudes”, comenta o chefe da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade, André Santos.

As marcas Porto Valência, Quinta d’Aldeia e Tradição não podem ser consideradas azeite extravirgem, pois os ensaios de extinção específica e de composição em ácidos graxos demonstraram haver diferenças com os limites estabelecidos na legislação, indicando adulteração dos azeites, provavelmente, por adição de outros óleos vegetais. “Além de lesar o consumidor, essa prática permite que alguns fabricantes exerçam concorrência desleal, pois minimizam os custos de produção”, completa André.

A grande concentração de ácidos graxos monoinsaturados é o maior atrativo do azeite, devido ao seu efeito benéfico à saúde. Se comparado a outros óleos, o azeite extravirgem é muito superior na quantidade dessa gordura: ela é responsável por aproximadamente 75% de sua composição, contra cerca de 30% presentes no óleo de soja, um dos mais utilizados no Brasil.

Nas três marcas reprovadas, a concentração de monoinsaturados variou entre 32 e 42%, reduzindo ou até eliminando esse efeito benéfico. Adicionalmente, a presença de mais de 1% de ômega 3 no produto denota que provavelmente houve mistura de óleo de soja ao azeite de oliva.

A marca Olitalia foi reprovada no ensaio de extinção específica, demonstrando que há um problema de qualidade com essa amostra de azeite, provavelmente, por oxidação.

Diante dos resultados apresentados, o Inmetro enviará os laudos de ensaio desta análise para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA para que as medidas cabíveis possam ser tomadas.

O relatório completo está disponível no site do Inmetro: www.inmetro.gov.br.

In Press Porter Novelli
Assessoria de Imprensa

Rafael Cavalcanti - (21) 3723-8088/ (21) 99922-0667
rafael.cavalcanti@inpresspni.com.br

Suzana Ribeiro - (21) 3723-8117 / (21) 98388-0055
suzana.ribeiro@inpresspni.com.br