

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 17 de março de 2025 às 08h02*  
*Seleção de Notícias*

## O Popular - Online | GO

Marco regulatório | INPI

Centro-Oeste ocupa posição intermediária em ranking do Inpi .....	3
---	---

KARLA JAIME

## Folha de S. Paulo | BR

Pirataria

Rei dos alimentos importados, azeite liderou em 2024 casos de falsificação .....	4
--	---

MERCADO

## Centro-Oeste ocupa posição intermediária em ranking do Inpi



Negócios e Infraestrutura. Goiás (9º) tem bom desempenho relativo em Economia, assim como o Mato Grosso (12º), e ambos ainda merecem destaque pela pontuação em Instituições. O Mato Grosso do Sul (10º) tem posição de maior destaque comparativo em Infraestrutura

O estudo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**Inpi**), divulgado em fevereiro, traz não só o ranking dos avanços, como também as condições que tornam o estado ou a região mais ou menos propícios à inovação, esclarece o economista-chefe do **Inpi**, Rodrigo Ventura. No comparativo do Índice Brasil de Inovação e Desenvolvimento (Ibid), ele diz que estados do Centro-Oeste se situam em posição intermediária no ranking de classificação geral. Distrito Federal e Goiás mantiveram-se, respectivamente, como líder e vice-líder regional em inovação na década avaliada (2014-2024). A nota é calculada com base em 74 indicadores, divididos em sete eixos - como Economia, Negócios e Tecnologia, baseados na metodologia do Global Innovation Index (Wipo). O economista do **Inpi** considera que há marcante heterogeneidade entre os estados da região no campo da inovação, elencando alguns aspectos. Distrito Federal (7º) é a economia da região com melhor pontuação, destacando-se em Capital humano,

# Rei dos alimentos importados, azeite liderou em 2024 casos de falsificação

MERCADO



{

Produção de azeite na Bahia; produto é classificado com base na acidez, no método de extração e na qualidade sensorial. Gabriela Campos Azevedo. Divulgação.

Rei dos alimentos importados, azeite liderou em 2024 casos de **falsificação**. Foram apreendidos 112,3 mililitros de produto adulterado; a fraude mais comum é a que mistura outros óleos vegetais mais baratos.

André Borges.

BRASÍLIA - O azeite de oliva, um dos itens da cesta básica e que acaba de ter o imposto de importação zerado pelo governo federal, foi líder de **falsificações** de produtos de origem vegetal em 2024. A informação faz parte do relatório do programa nacional de combate à fraude, o PNFraude, que acaba de ser concluído pelo Mapa (Ministério da Agricultura).

A Folha teve acesso à íntegra do relatório, que reúne resultados das ações realizadas pelo Serviço Regional de Operações Avançadas de Fiscalização e

Combate a Fraudes. Os dados mostram que 12,3 mililitros de azeite adulterado foram apreendidos em 2024, em ações realizadas em parceria com órgãos como **Anvisa**, Receita Federal e Polícia Federal.

A maior parte desse volume foi apreendida na "Operação Getsêmani", que resultou na retirada de 104.369 litros adulterados do mercado, a maior apreensão contra fraudes desse produto já registrada no país. A estimativa é que a operação causou prejuízo de R\$ 8,1 milhões aos fraudadores.

Segundo o relatório, a fraude mais comum encontrada é a mistura de azeite com óleos vegetais refinados mais baratos, como soja, girassol e canola. Também é comum a **falsificação** do azeite extravirgem, que é o tipo mais nobre, com rótulos irregulares. Há ainda casos de azeites de baixa qualidade misturados e vendidos como produto "premium".

O azeite é o principal produto importado da cesta básica nacional de alimentos. Segundo dados da Ibraoliva (Instituto Brasileiro de Olivicultura), o Brasil consome cerca de 100 milhões de litros por ano, sendo 99,5% importados. A maior parte das fraudes tem origem em outros países, mas há misturas locais irregulares.

Renato Fernandes, presidente do Ibraoliva e produtor de azeite no Rio Grande do Sul, diz que o instituto atua com as autoridades brasileiras contra as fraudes e que o país tem caminhado bem no combate à adulteração do produto. Mas diz ser preciso ampliar as fiscalizações sobre a classificação falsa, em que o azeite virgem é vendido como extravirgem.

"Essa fraude não mistura outras gorduras vegetais, mas mascara os defeitos sensoriais, ocasionados pela deterioração do azeite de oliva, seja no processo pro-

Continuação: Rei dos alimentos importados, azeite liderou em 2024 casos de falsificação

duto, com frutas não saudáveis, ou no armazenamento do produto", diz Fernandes. "Essa fraude é muito comum e está nas prateleiras dos principais varejistas brasileiros."

Em 2024, o Brasil importou 65 mil toneladas de azeite extra virgem, volume ligeiramente inferior ao de 2023 (68 mil toneladas) e 2022 (72,9 mil toneladas). A alta no preço fez os gastos saltarem de US\$ 363 milhões em 2022 para US\$ 665 milhões no ano passado.

Por trás desse aumento estão duas secas severas que, em 2023 e 2024, atingiram Portugal e Espanha, dois dos maiores produtores mundiais. Mas a safra mais recente, diz o presidente da Ibraoliva, já indica recuperação do setor.

"O preço da tonelada da azeitona, que bateu 9.000 euros, já está na casa dos 5.000 euros. Por isso, a tendência natural é que, no segundo semestre deste ano, já tenhamos um produto mais barato nas gôndolas do supermercado."

Nos 12 meses até janeiro, o azeite figurou entre os itens da cesta básica que mais tiveram aumento de preço, com alta de 17,24%, segundo dados compilados pelo Mapa. Para tentar frear a alta, o governo federal zerou, temporariamente, a alíquota de 9% do imposto de importação cobrada de quem traz o óleo

para o Brasil.

Para a Ibraoliva, trata-se de um equívoco, que tende a dificultar ainda mais a vida do produtor nacional, já prejudicado pelo grande volume de produto falsificado que invade o mercado brasileiro. "Esse movimento significa um desestímulo à indústria nacional, que vem competindo com a fraude de adulteração de classificação e agora passa a ter um incentivo ao azeite importado, não fiscalizado sensorialmente e beneficiado com zero de imposto de importação", diz Fernandes.

O azeite é classificado em diferentes categorias, com base em acidez, método de extração e qualidade sensorial. O extra virgem tem extração a frio, sem processos químicos, e acidez abaixo ou igual a 0,8%. O virgem passa por extração mecânica, sem refinamento químico, com acidez entre 0,8% e 2%. Um terceiro tipo, que não é recomendável para consumo humano, é o "lampante", com acidez acima de 2% e usado para fins industriais.

Nas últimas semanas, uma foto do óleo de bagaço de oliva produzido pela marca Olitalia, por R\$ 39,99, virou alvo de críticas nas redes sociais.

## Índice remissivo de assuntos

**Marco regulatório | INPI**  
3

**Pirataria**  
4