



## **Produção e comercialização integrada de produtos caprinos e ovinos com denominação de origem: uma experiência de Portugal**

**Alfredo Jorge Costa Teixeira<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Politécnico de Bragança - Escola Superior Agrária. Centro de Investigação de Montanha  
Apartado1038 5301-854 Bragança. Portugal. (teixeira@ipb.pt)

### **Introdução**

Uma parte do sector da ovinocultura e caprinocultura em Portugal é constituída em grande parte por importantes empresas agrícolas tradicionais, muitas vezes de âmbito familiar, que fornecem produtos de excelente qualidade, com características peculiares e de grande contributo socioeconómico para as regiões rurais. Baseadas na criação de raças autóctones, desempenham um papel crucial na manutenção de espaços de agricultura marginais com solos menos férteis, contribuindo para a preservação da diversidade de paisagens e de ecossistemas de grande sensibilidade. Os principais produtos cárneos são - cordeiros e cabritos - de grande tradição, que pelas circunstâncias particulares da produção se distinguem de outros similares que existem no mercado, que podem, ou não, ter origem nacional.

Com o objectivo de valorização do património de produtos regionais e de maneira a contribuir significativamente para a melhoria dos rendimentos dos produtores, bem como para salvaguardar a genuinidade de produtos importantes dos modelos de agricultura extensiva de regiões desfavorecidas, o governo de Portugal, ao abrigo da legislação comunitária, determinou as bases legais e regras para criação e gestão de produtos com denominação de origem protegida (DOP) e indicação geográfica protegida (IGP). As marcas de carne de ovino e caprino com DOP e IGP, em Portugal, estão relacionadas com uma política de defesa das raças autóctones, conservação de produtos de excelência e qualidade, criados no seu ambiente natural, com base em alimentos produzidos na região, isentos de hormonas ou promotores de crescimento, de forma a satisfazer, não um mercado global, mas pelo contrário um sector de consumidores altamente exigentes e dispostos a pagar o preço justo por algo que é único, natural, biológico e seguro em termos alimentícios. Será sobre esta experiência portuguesa, particularmente nos aspectos relacionados com a produção e comercialização, que incidirá o presente trabalho.

### **DOP e IGP o que significa?**

Basicamente, e sem ânimo de grandes especificações legais e transcrições de documentos, considera-se:

- Denominação de origem protegida de um produto que se demonstra ter origem no local que lhe dá o nome, com forte ligação a essa região, de tal maneira que se prova que a qualidade desse produto advém das características edafoclimáticas da região, das raças aí produzidas, do tipo de alimentação e práticas de manejo utilizadas;

- Indicação geográfica protegida para um produto que deve demonstrar que pelo menos uma parte do seu ciclo produtivo tem origem no local ou região que lhe dá o nome, que tem uma reputação a ela associada, de modo que algumas das suas características advém das condições edafoclimáticas ou das raças ou das bases alimentares ou mesmo do saber fazer das gentes dessa região.



4º Simpósio Internacional Sobre Caprinos e Ovinos de Corte  
Feira Nacional do Agronegócio da Caprino-Ovinocultura de Corte  
16 a 20 de Novembro de 2009  
João Pessoa – Paraíba – Brasil

De acordo com o regulamento (Reg. CEE nº 2081/92) devem, entre várias condições, ser cumpridas as, que pela sua importância, passamos a referir:

- Existir um Agrupamento de pessoas (Agrupamento de Produtores) interessadas que solicite o seu registo, que apresente um Caderno de Especificações e que aceite a gestão do uso da DOP ou IGP;
- Deve demonstrar que a denominação que requer não é genérica, ou seja não se tornou na designação de uma série de produtos semelhantes;
- Verificar que não existem registos de denominação que induzam o consumidor em dúvida quanto à origem do produto;
- Tem de reconhecer um Organismo Privado de Controlo e Certificação, que deve proceder periodicamente à verificação do cumprimento das regras do Caderno de Especificações;
- Deve o Governo do país reconhecer a DOP ou IGP através de Despacho Normativo;
- Deve haver parecer favorável da Comissão Europeia.

## Produção

Tradicionalmente as raças locais são exploradas em sistemas baseados em pastagens naturais, de crescimento moderado, naturalmente dotadas de grande adaptabilidade aos sistemas de pastoreio extensivo, caracterizados por épocas de abundância alimentar que alternam com períodos de escassez. Durante alguns períodos, com boas condições alimentares, experimentam situações de crescimento compensatório, armazenando reservas energéticas, sob a forma de gordura, necessárias para períodos de falta de alimentos. Normalmente organizam-se em rebanhos de pequena a média dimensão (150 a 250 cabeças) nas regiões mais montanhosas, e de grande dimensão na região Sul, em que podem existir em conjugação com culturas cerealíferas.

A evolução da produção de carne de ovino e caprino, entre 2003 e 2008, é apresentada na Tabela 1.

**Tabela 1.** Produção de carne de ovino e caprino em Portugal (INE, 2009).

<b>Ton</b> <i>(peso limpo)</i>	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>Ovinos</b>	22 428	21 994	21 990	23 356	24 235	21 503
<b>Caprinos</b>	1 730	1 574	1 363	1 563	1 733	1 495

Verifica-se que sofreu pequenas oscilações, tendo sofrido após 2007 uma acentuada descida, devido a problemas sanitários, língua azul principalmente, mas também por uma falta de definição de estratégia da política agrícola comum (PAC) nos mais diversos níveis desde a produção à comercialização. Do total de produções referido na Tabela 1, de acordo com cálculos efectuados na base de dados consultados ao sistema de informação de mercados agrícolas do Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas (SIMA, 2009), a produção de carne de ovinos com nome protegido por marca DOP ou IGP representa, apenas, cerca de 1,2 % da quantidade total de carne de ovinos. No caso dos caprinos, a representatividade de produtos DOP ou IGP é ainda menor, 1,1 % da produção total do país e cerca de 3% da quantidade de carcaças para consumo. Confirma-se, assim, trata-se de produtos que representam uma pequeníssima parte do total produzido e comercializado pelo sector, não se tratando de produzir para grandes mercados de consumidores.



4º Simpósio Internacional Sobre Caprinos e Ovinos de Corte  
Feira Nacional do Agronegócio da Caprino-Ovinocultura de Corte  
16 a 20 de Novembro de 2009  
João Pessoa – Paraíba – Brasil

Os sistemas de produção, deste tipo de produto ovinos e caprinos, são organizadas em torno de: Agrupamentos Gestores das DOP e IGP, responsáveis pela gestão e protecção da marca; e por organismos privados de controlo e certificação dos produtos que beneficiam da DOP e IGP, conforme se especifica nas Tabelas 2 e 3, respectivamente.

**Tabela 2.** Carnes de Ovino com nomes protegidos.

Produtos	Marcas Protegidas	Agrupamentos Gestores	OPC
<i>Cordeiro Bragançano</i>	DOP	A.P.C.B.	ACOB
<i>Borrego Terincho</i>	DOP	OVITEQ	TRAD <sup>ão</sup> QUAL <sup>dad</sup>
<i>Borrego da Beira</i>	IGP	A.P.Q.D.C. Branco	BEIRA TRAD <sup>ão</sup>
<i>Borrego Serra da Estrela</i>	DOP	ESTRELACOOP	ANCOSE
<i>Borrego Baixo Alentejo</i>	IGP	CARNOVINA	CERTIALENTEJO
<i>Borrego de Montemor-o-Novo</i>	IGP	ACOMOR	AGRICERT
<i>Borrego do Nordeste Alentejano</i>	IGP	NATUR-A-CARNES	AADP
<i>Cordeiro de Barroso</i>	IGP	C.A.P.B.S. Montalegre	TRAD <sup>ão</sup> QUAL <sup>dad</sup>

**AGRUPAMENTOS GESTORES:** A.P.C.B.: Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos, LDA; **OVITEQ:** Cooperativa de Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, CRL; **A.P.Q.D. C. Branco:** Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco; **ESTRELACOOP:** Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL; **CARNOVINA:** Agrupamento de Produtores Pecuários, SA; **ACOMOR:** Agrupamento de Produtores de Montemor-o-Novo, SA; **NATUR-AL-CARNES:** Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, SA; **C.A.P.B.S. Montalegre** Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata de Semente de Montalegre. **OPC: ORGANISMOS PRIVADOS DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO:** **ACOB:** Associação Nacional Criadores Ovinos da Raça Churra Galega Bragançana; **TRAD<sup>ão</sup>QUAL<sup>dad</sup>:** Associação Interprofissional, Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes; **BEIRA TRAD<sup>ão</sup>:** Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira, LDA; **ANCOSE:** Associação Nacional Criadores de Ovinos, Raça da Serra da Estrela; **CERTIALENTEJO:** Certificação de Produtos Agrícolas, LDA; **AGRICERT** Certificação de Produtos Alimentares, LDA; **AADP:** Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre.

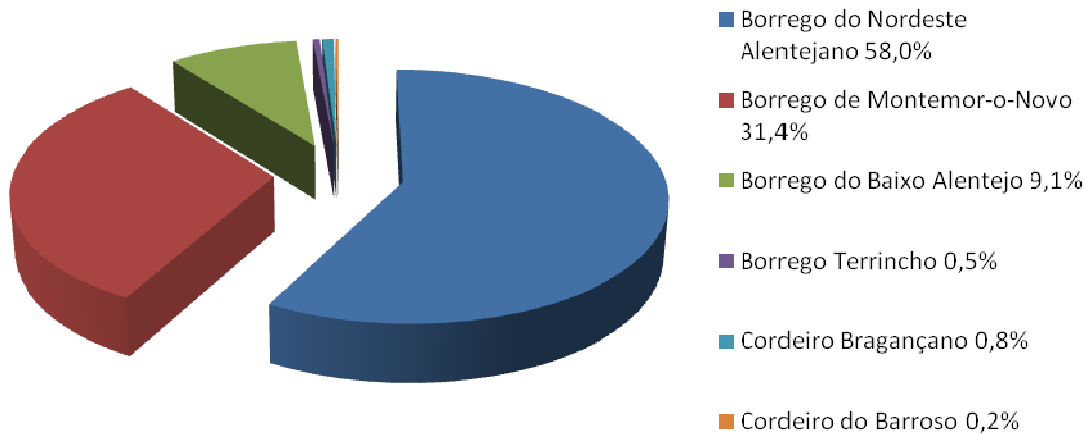
**Tabela 3.** Carnes de Caprino com nomes protegidos.

Produtos	Marcas Protegidas	Agrupamentos Gestores	OPC
<i>Cabrito Transmontano</i>	DOP	CAPRISSERA	ANCRAS
<i>Cabrito Barroso</i>	IGP	C.A.P.B.S. Montalegre	TRAD <sup>ão</sup> QUAL <sup>dad</sup>
<i>Cabrito das Terras Altas do Minho</i>	IGP	A.M.S.G. Mútua Basto	NORTE E QUALIDADE
<i>Cabrito da Beira</i>	IGP	A.P.Q.D.C. Branco	BEIRA TRAD <sup>ão</sup>
<i>Cabrito da Gralheira</i>	IGP	CASSEPEDRO	ADRL

**AGRUPAMENTOS GESTORES :** **CAPRISSERA:** Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana, CRL; **C.A.P.B.S. Montalegre:** Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata de Semente de Montalegre, CRL; **A.M.S.G. Mútua Basto:** Associação Mútua de Seguro de Gado – Mútua de Basto; **A.P.Q.D. C. Branco:** Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco; **CASSEPEDRO:** Cooperativa Agro-Pecuária de S. Pedro do Sul, CRL. **OPC: ORGANISMOS PRIVADOS DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO:** **ANCRAS:** Associação Nacional de Caprinicultores da Raça Serrana; **TRAD<sup>ão</sup>QUAL<sup>dad</sup>:** Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes; **Norte e Qualidade:** Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares; **BEIRA TRAD<sup>ão</sup>:** Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira, LDA; **ADRL:** Associação de Desenvolvimento Rural de Lafões.

Dos 1,1 e 1,2%, respectivamente da quantidade total de carne ovina e caprina produzida, os contributos de cada DOP e IGP, encontram-se representados nas Figuras 1 e 2.

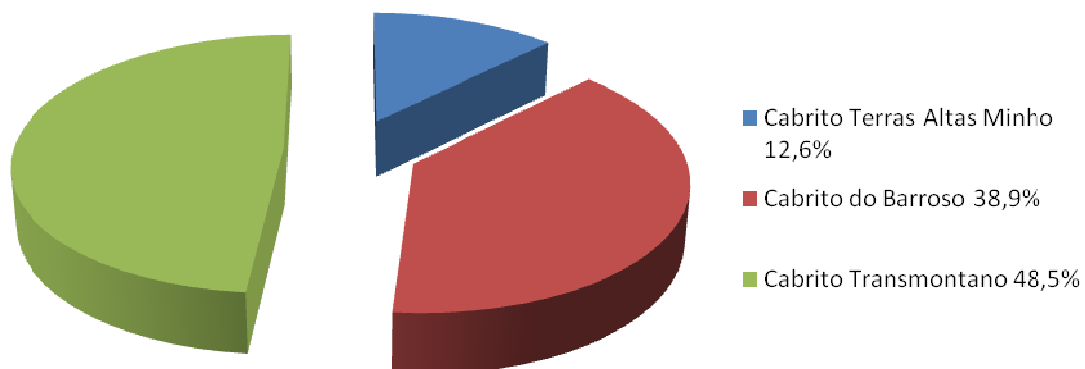
## Produção Ovina



**Figura 1.** Produção de carne de ovino com DOP e IGP.

Da análise da Figura 1, verificamos que o sul do país (Alentejo) representa quase 90% do total da produção de carne de ovino com IGP, sendo os restantes produtos correspondentes a autênticos nichos de mercado, a que correspondem marcas com DOP, à excepção do *Cordeiro do Barroso*, que é uma IGP com expressão residual. As principais épocas de produção concentram-se no Natal e Páscoa, por razões de tradição de consumo em essas épocas, e meses do Verão.

## Produção de Cabrito



**Figura 2.** Produção de Cabrito com DOP e IGP.

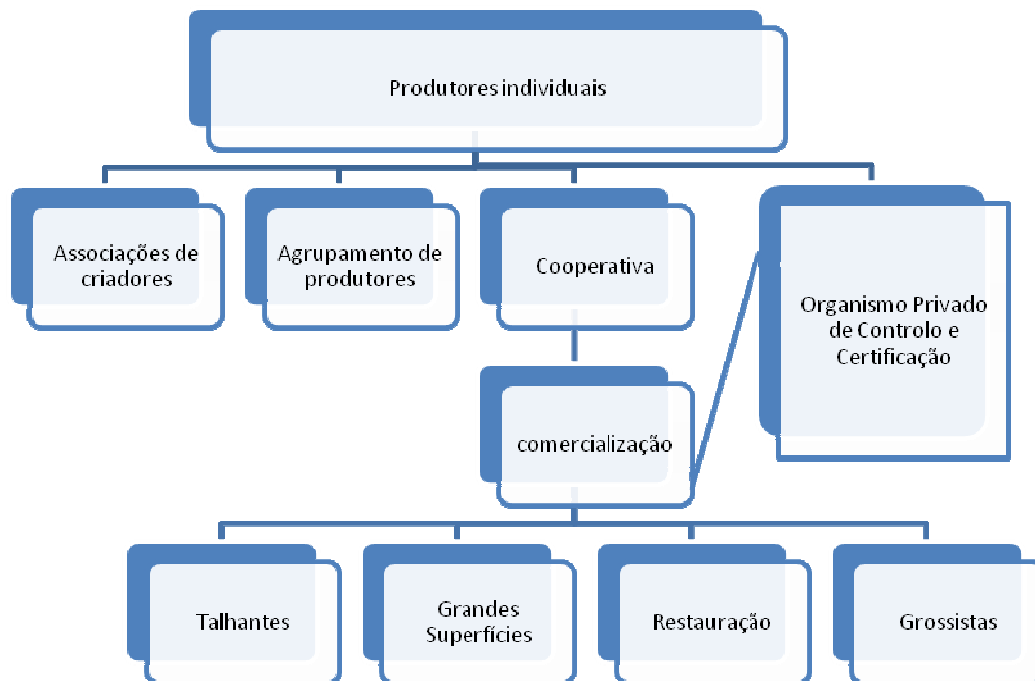
Contrariamente aos ovinos a produção de cabrito (Figura 2) fica restringida às terras altas e montanhosas do norte interior do país, sendo a maior expressão de produção a de *Cabrito Transmontano*, o único produto com marca DOP, já que os restantes são IGP. De referir que a marca *Cabrito Transmontano*, tem origem no efectivo de cabras da raça Serrana, a mais importante



do efectivo caprino nacional. À semelhança dos ovinos é também no Natal e Páscoa que o consumo é maior.

Resumindo, poderemos dizer que a forma de organização da produção ovina e caprina de produtos com DOP e IGP está de acordo com esquema representado na Figura 3 e processa-se da seguinte forma:

- Os produtores individuais de raças autóctones e as respectivas associações de criadores (responsáveis pela gestão do livro de registo genealógico) que em seu tempo se organizaram para solicitar à Comissão Europeia o reconhecimento dos seus produtos como DOP e IGP, constituíram agrupamentos de produtores, tendo apresentado um caderno de especificações, e assumindo a protecção, defesa e gestão do produto com nome protegido;
- Associado a esta estrutura, foram criadas cooperativas para comercialização dos diferentes produtos;
- Paralelamente contratualizaram serviços a organismos privados para efectuarem: 1- acções periódicas de controlo e verificação - sobre toda a fileira produtiva - do cumprimento das regras do caderno de especificações; e 2- certificarem os produtos beneficiários das marcas DOP e IGP. A autonomia e independência desta estrutura privada de controlo e certificação em relação às demais é um dos factores mais importantes para o êxito e manutenção da qualidade e das características exigidas a um produto com marca de qualidade, não devendo para tal manter relações de estabilidade com os demais organismo que não sejam estritamente do foro profissional.



**Figura 3.** Representação esquemática da organização da produção e comercialização de produtos com marcas DOP e IGP.



## Comercialização

Os produtos de origem ovina e caprina com DOP e IGP, são normalmente comercializados por cooperativas (Figura 3) que estão associadas a cada uma das marcas e em estreita ligação aos Agrupamentos de Produtores, sendo portanto o elo de ligação entre a produção e o mercado. As formas de comercialização são diversas e adquirem formas e características que se relacionam mais com as oportunidades de negócio criadas por cada marca em função do volume de produção. Enquanto os produtos de origem ovina com menor volume de produção se comercializam preferencialmente na restauração<sup>1</sup> ou venda a talhos<sup>2</sup>, as marcas com maior índice de produção vendem maioritariamente a grandes superfícies<sup>3</sup>, como se pode verificar da análise da Tabela 4.

**Tabela 4.** Modalidades de escoamento (%) de produtos de origem ovina (IDRHa, 2005).

Produto	Talhantes	Restauração	Grossistas	Grande Sup.	Directa
<i>Cordeiro de Barroso</i>	40	20		40	
<i>Cordeiro Bragançano</i>		90			
<i>Borrego Terrincho</i>		1	98		
<i>Borrego do Baixo Alentejo</i>	10			70	20
<i>Borrego Montemor-o-Novo</i>		1		90	9
<i>Borrego Nordeste Alentejano</i>		2		95	
<b>Médias ponderadas</b>	<b>2,7</b>	<b>2,3</b>	<b>0,5</b>	<b>89,8</b>	<b>4,6</b>

Com relação aos produtos de origem caprina, a sua comercialização é efectuada, maioritariamente, junto da restauração, grandes superfícies e talhos, conforme se verifica da análise da Tabela 5.

**Tabela 5.** Modalidades de escoamento (%) de produtos de origem caprina (IDRHa, 2005).

Produtos	Talhantes	Restauração	Grandes Sup.	Directa
<i>Cabrito das Terra Altas do Minho</i>	5	5	80	5
<i>Cabrito do Barroso</i>	30	20	30	10
<i>Cabrito Transmontano</i>	10	66		20
<b>Médias ponderadas</b>	<b>23,0</b>	<b>32,5</b>	<b>23,9</b>	<b>12,6</b>

Particularmente no caso da restauração, quer a venda de ovinos (cordeiros e borregos) quer a venda de caprinos (maioritariamente cabritos) está associada às tradições culinárias das diferentes regiões de Portugal, hoje muito divulgadas em roteiros turísticos e gastronómicos, cujas receitas tem implicitamente a designação das marcas com DOP ou IGP. As grandes superfícies, também

<sup>1</sup> Restauração refere-se à actividade desenvolvida por restaurantes, hotéis, pousadas, etc.

<sup>2</sup> Açougues em português do Brasil

<sup>3</sup> Entende-se por grandes superfícies os super-mercados e hiper-mercados



4º Simpósio Internacional Sobre Caprinos e Ovinos de Corte  
Feira Nacional do Agronegócio da Caprino-Ovinocultura de Corte  
16 a 20 de Novembro de 2009  
João Pessoa – Paraíba – Brasil

desenvolvem semanas dedicadas à divulgação de produtos com DOP ou IGP, que normalmente se vêm distinguidas nos espaços comerciais com espaços próprios de produtos *delicatessen*<sup>4</sup>. Por sua vez, também os agrupamentos de produtores em conjunto com as respectivas cooperativas de comercialização, participam em feiras gastronómicas de divulgação dos seus produtos.

O preço dos produtos ovinos com DOP e IGP, varia de acordo com o peso de carcaça, experimentando ligeiras oscilações em função da época do ano e da relação entre a oferta e procura. Normalmente mais elevado nas épocas de Natal, Páscoa e meses de Verão, os preços médios praticados encontram-se na Tabela 6.

**Tabela 6.** Preços (€/kg peso de carcaça) das carnes de ovino, ao agrupamento, mais frequentes no ano de 2003. (IDRHa, 2005).

Produtos	Até 7 kg	De 7 a 13 kg
Cordeiro de Barroso	8,48	
Cordeiro Bragançano		6,00
Borrego Terrincho	7,00	
Borrego do Baixo Alentejo		5,60
Borrego de Montemor-o-Novo		5,70
Borrego do Nordeste Alentejano		7,29
Médias (ponderadas)	7.36	6,62

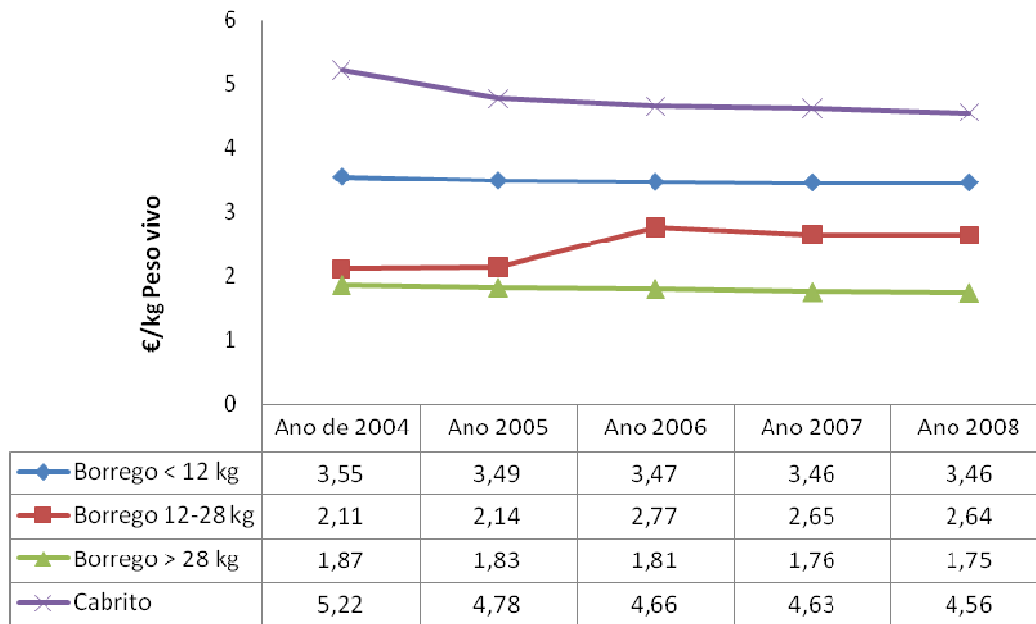
Para o caso dos cabritos com DOP ou IGP, os preços praticados são consideravelmente mais elevados aos dos ovinos, entre 9 e 13 €/kg de peso de carcaça.

**Tabela 7.** Preços de carne de caprinos (€/kg peso de carcaça) ao agrupamento em 2003 (IDRHa, 2005).

Produtos	Preços
Cabrito das Terras Altas do Minho	11,50 – 13,00
Cabrito do Barroso	12,46
Cabrito Transmontano	9,00 – 10,50

A evolução do preço, variável em função do peso vivo, nos últimos anos encontra-se representada no gráfico da Figura 4. Da sua análise verifica-se não ter havido alterações nos últimos 3 anos, esperando-se que tal situação se mantenha. Os borregos mais leves foram os mais valorizados, mantendo-se o preço ligeiramente abaixo dos 3,5 €/kg Peso Vivo. Os borregos mais pesados apresentam uma tendência para uma diminuição do preço. Relativamente ao preço do cabrito, este mantém-se estável em 4,5 €/kg PV.

<sup>4</sup> Do inglês, que modernamente é utilizado para designar lojas de venda de produtos alimentares de grande qualidade, normalmente com DOP ou IGP



**Figura 4.** Evolução dos preços (€/kg de peso vivo) no produtor de ovino e caprino (SIMA, 2009 e INE, 2009).

Normalmente, os preços dos produtos ovinos e caprinos com marcas DOP e IGP, são formados em base à definição de dois preços, conforme se pode inferir da análise da Figura 4, comparativamente às Tabelas 6 e 7, um preço ao agrupamento e um outro ao produtor. O preço pago ao produtor é definido em assembleia-geral de cooperantes, pertencentes à associação de produtores. Por sua vez o preço que será pago ao agrupamento é função dos custos de compra de produtos aos associados acrescido das despesas de abate, classificação, certificação e entrega aos clientes, sendo no final estabelecido pela direcção da cooperativa. Por exemplo, durante o ano de 2009, para o Cabrito Transmontano, são praticados os seguintes preços:

- Preço ao produtor 8,73 €/kg peso carcaça, IVA incluído;
- Preço ao agrupamento 11,00 €/kg peso carcaça, IVA incluído.

### Implicações

A produção que manifestou no último ano uma quebra, pode vir a influenciar o preço no futuro. A ocorrência de novos focos de língua azul, principalmente na região principal produtora de ovinos, o aumento do custo dos meios de produção, a falta de mão-de-obra são factores que aliados às dificuldades acrescidas do licenciamento de explorações e à falta de apoios nacionais e comunitários que podem levar à escassez de produto com naturais consequências nos preços.

Esta situação que não é exclusiva do estado português, mas sim de toda a Europa, particularmente dos países em que as produções de pequenos ruminantes são de grande relevância ao exemplo do Reino Unido, França e Espanha, justificando a necessidade urgente de intervenção da Comissão Europeia e o do Conselho de Ministros da Agricultura.



**4º Simpósio Internacional Sobre Caprinos e Ovinos de Corte**  
**Feira Nacional do Agronegócio da Caprino-Ovinocultura de Corte**  
**16 a 20 de Novembro de 2009**  
**João Pessoa – Paraíba – Brasil**

---

**Referências**

IDRHa, 2005. *Produtos tradicionais com nomes protegidos. Apresentação de dados sobre produção, preços e comercialização, 2003*. Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. 53pp.

INE, 2009. Instituto Nacional de Estatística, Estatísticas Agrícolas 2008. INE, Lisboa. 113pp.

SIMA, 2009. Sistemas de Informação de Mercados Agrícolas. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. <http://www.gpp.pt/sima.html>. (acedido em 1-10-2009)