

utad

# RAÇAS AUTÓCTONES NO ESPAÇO IBÉRICO:

## Um Recurso Sustentável

Ana Alexandra Marta-Costa

Manuel Luis Tibério

Rita Payan Carreira

## Editores

Ana Alexandra Marta-Costa

Manuel Luís Tibério

Rita Payan-Carreira

## Design editorial

Sónia Abreu

Manuela Mourão

## Créditos da Capa

Composição gráfica da capa: Luís Gens – Gabinete de Comunicação e Imagem - UTAD

Fotografia: Núcleo fotográfico – Serviços de Documentação e Bibliotecas - UTAD

## Edição

CETRAD – Centro de Estudos Transdisciplinar para o Desenvolvimento

CECAV – Centro de Ciência Animal e Veterinária

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Quinta de Prados

5000-801 Vila Real

## ISBN

978-989-704-039-9

## Catálogo recomendada

Título: Raças Autóctones no Espaço Ibérico

Complemento de título: Um Recurso Sustentável

Raças Autóctones no Espaço Ibérico: um recurso sustentável | ed. Ana Alexandra Marta-Costa, Manuel Luís Tibério, Rita Payan Carreira.  
– Vila Real: UTAD, 2016. – 138 p: il.; 30 cm.

ISBN: 978-989-704-039-9

I. Costa, Ana Alexandra Marta, (ed)

II. Tibério, Manuel Luís, (ed)

III. Payan, Rita Carreira, (ed)

1. Raça autóctone -- Península Ibérica
2. Sustentabilidade -- Península Ibérica
3. Economia Regional -- Península Ibérica

CDU: 636.03 (46) | 636.2/.3 (46) | 332.1 (46)

Esta edição conta com o apoio de:



# ANÁLISE DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DOP DA CABRA SERRANA TRANSMONTANA

Paula Cabo<sup>1\*</sup>, Alda Matos<sup>2</sup>, António Fernandes<sup>3</sup> e Maria Isabel Ribeiro<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup> Escola Superior Agrária e Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, paulacabo@ipb.pt

<sup>2</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança

<sup>3</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança e Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

## RESUMO

Este estudo visa contribuir para o fomento da caprinicultura em Trás-os-Montes, através do desenvolvimento de produtos tradicionais de qualidade. Para tal, analisa a produção e comercialização de produtos qualificados como Denominação de Origem Protegida da região Transmontana, obtidos a partir da cabra Serrana, designadamente, o Queijo de Cabra Transmontano e o Cabrito Transmontano. A metodologia teve por base fontes documentais publicadas pelo Gabinete de Planeamento e Políticas. O estudo engloba uma análise temporal (2003-2012) de indicadores de produção e comercialização dos referidos produtos e a comparação com produtos similares. O Queijo de Cabra Transmontano é o único queijo confeccionado exclusivamente com leite de cabra. A sua produção sofreu uma perda global de volume de 5,6%, mitigada por um acréscimo médio anual de 2,4% no preço. Contudo, a análise comparativa dos preços mostra que a opção pela qualificação do produto tem vindo a perder vantagem, ou seja, a certificação nem sempre se reflete num acréscimo de preço ao produtor. Este queijo é comercializado pelo agrupamento, para os mercados local/regional e nacional, sendo as empresas transformadoras, associações de produtores e embaladores, os canais preferenciais para o escoamento. O Cabrito Transmontano foi a única carne certificada de caprino com produção em 2012. A sua produção sofreu uma perda global de volume de 10,4%, compensada pelo aumento global do preço em 21,9%. A análise comparativa dos preços mostra que embora a carne de Cabrito Transmontano seja a carne certificada vendida ao menor preço médio, é a que apresenta maior capacidade para explorar as vantagens da certificação, traduzida pelo maior diferencial médio entre o preço do produto com e sem certificação. Este cabrito é comercializado pelo agrupamento e dirigido essencialmente para os restaurantes e talhos da região.

## ABSTRACT

This study aims to contribute to the growth of goat breeding in Trás-os-Montes, through the development of traditional quality food products. Thus, it analyzes the production and marketing of Protected Origin Designation products of Trás-os-Montes region, obtained by Serrana breed goat, in particular, the goat cheese Queijo de Cabra Transmontano and the Cabrito Transmontano goat kid meat. Methodologically, it was used data provided by the Office for Planning, Policies and Administration. The study includes a temporal analysis (2003-2012) of indicators of production and marketing of the mentioned products and its comparison with similar products. The Queijo de Cabra Transmontano is the only cheese made exclusively with goat milk. Its production suffered an overall loss of 5.6% in volume, mitigated by an annual average increase of 2.4% in price. However, the comparative analysis of prices indicates that this product's certification has been losing advantage, i.e., certification is not always reflected in a price increase to producers. This cheese is marketed entirely by producers' association, for local/regional and national markets. Processing enterprises, producers' associations and packers are the preferred channel for its sell. The Cabrito Transmontano was the only Protected Name kid goat meat with production in 2012. Its

production suffered an overall loss of 10.4% in volume, offset by global price increase by 21.9%. The comparative analysis of prices shows that while Cabrito Transmontano is the Protected Name kid goat meat sold at the lowest average price, it also presents the best performance regarding the ability to exploit the advantages of certification, translated in the biggest difference between its price and similar products price, in average. This kid goat is marketed entirely by producers' association and directed primarily to restaurants and butchers in the region.

## INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, as políticas comunitárias de incentivo à valorização de produtos agroalimentares tradicionais com nomes protegidos têm apontado estes produtos como uma aposta estratégica para o desenvolvimento do espaço rural.

Os pequenos ruminantes, particularmente, os ovinos e caprinos, possuem maior capacidade de aproveitar os nutrientes em terrenos acidentados e de baixa produtividade forrageira do que outras espécies de maior dimensão. Em regime de exploração extensivo, ajudam a prevenir incêndios, potenciam o desenvolvimento vegetal e evitam fenómenos de erosão. A excepcional qualidade dos produtos obtidos (carne, leite, queijo, lã/couro) justifica o seu elevado preço de mercado<sup>1</sup>.

A cabra foi o primeiro animal domesticado pelo homem, com a função específica de produzir alimentos (leite e carne) e fornecer abrigo e proteção (couro)<sup>2</sup>. Atualmente, a caprinicultura assume um papel fundamental para a sustentabilidade das economias das regiões rurais mais deprimidas, como uma alternativa económica viável para a população rural, dada a escassez de atividades alternativas à agropecuária e pelo seu contributo no combate à desertificação do espaço rural.

Em 2013, o total de caprinos no mundo era de 975 milhões de cabeças, um efetivo superior ao de 2003, em 19,5%. A Ásia possuía o maior rebanho, com 571 milhões de caprinos, representando cerca de 60% do efetivo mundial. África surge a seguir, com 348 milhões de cabeças, correspondendo a 36% do total mundial. Finalmente, 36 milhões de cabeças distribuíam-se pelas Américas, 16,5 milhões pela Europa, possuindo a Oceânia menos de 4 milhões de cabeças<sup>3</sup>.

Em Portugal, em 2013, o encabeçamento caprino ascendia a 398 mil<sup>4</sup>, contra as 444 mil cabeças registadas em 2003<sup>5</sup>. Esta diminuição, de 46 mil cabeças, corresponde a uma perda de 10%. De 2006 a 2012 observou-se um decréscimo contínuo de 2,2% (média anual) com tendência para se manter. Efetivamente, os dados provisórios de 2014 apontam para um decréscimo do efetivo caprino nacional, na ordem das 16 mil cabeças. Relativamente à distribuição regional<sup>6</sup>, o Alentejo é a região mais representativa, com 25% do efetivo nacional, seguida da Beira Interior, com 17%, e depois, com o mesmo peso (13%), Trás-os-Montes, Entre-Douro-e-Minho, Beira Litoral e Ribatejo e Oeste.

No mesmo ano, o efetivo caprino autóctone ascendia a 44 mil cabeças<sup>5</sup>, 11% do total do efetivo caprino do país (quebra de cerca de 2 300 caprinos, relativamente a 2003). Em termos de distribuição racial, o efetivo autóctone era composto por animais das raças Cabra Algarvia (9%), Cabra Bravia (23%), Cabra Charnequeira (11%), Cabra Preta de Montesinho (2%), Cabra Serpentina (11%) e, por fim, Cabra Serrana (44%). Em 2013, estavam registados nos livros genealógicos 471 criadores de caprinos, correspondendo a dimensão média do efetivo por exploração de 94 cabeças, valor significativamente superior ao valor médio do efetivo caprino nacional, que era, aproximadamente, de 13 cabeças por exploração<sup>4</sup>. A Cabra Serpentina, originária do Alentejo, era a raça que apresentava a mais elevada dimensão média (140 cabeças/exploração), enquanto a Cabra Preta de Montesinho possuía a menor dimensão (28 cabeças/exploração). A Cabra Serrana, que apresentava, em 2013, uma dimensão média inferior à do efetivo caprino autóctone (88 cabeças/exploração), era, contudo, a raça com o maior encabeçamento, com 19 536 animais inscritos nos livros genealógicos, estando distribuída por mais de metade do território continental português. Esta é a raça (serrana e cruzamentos desta) mais representativa das raças caprinas portuguesas, estando na origem de 5 das 6 carnes de caprino e do único queijo de cabra com Nome Protegido<sup>7</sup>.

Atualmente, admite-se que a raça Serrana tenha origem na Serra da Estrela e provenha da cabra dos Pirinéus, pertencente ao tronco europeu e antecessora das raças caprinas portuguesas e espanholas. Esta ter-se-á expandido em várias direções, tendo chegado a Trás-os-Montes, às Beiras, Ribatejo e Estremadura

e península de Setúbal<sup>8</sup>. A adaptação ao clima e geografia de cada região originou quatro ecótipos: Transmontano, Jarmelista, da Serra e Ribatejano<sup>9</sup>. O objeto deste estudo é limitado ao ecótipo Transmontano. Esta opção deve-se não só ao facto deste ser o ecótipo preponderante (cerca de 70% do total de efetivo registado no livro genealógico da raça Serrana pertence a animais do ecótipo Transmontano<sup>10</sup>) mas, especialmente, por ser o que se insere no Interior Norte de Portugal, assumindo maior importância para a economia regional e coesão territorial. Efetivamente, no Nordeste português, a criação de caprinos, maioritariamente da raça autóctone Serrana, ecótipo Transmontano, assume uma importância acrescida por se tratar de uma das regiões mais deprimidas da União Europeia. As cabradas, apesar da sua pequena dimensão, são o sustento económico de muitas famílias numa região rural sujeita, durante as últimas décadas, a acentuada desertificação humana, devido ao êxodo da população e ao declínio das atividades agrícolas e pecuárias<sup>11</sup>.

O pastoreio, em regime extensivo, facultava aos animais uma alimentação diversificada, pelo que, o presente modelo de exploração contribuiu para a obtenção de produtos locais, típicos e tradicionais, de elevada qualidade. Contudo, a reduzida escala de produção das explorações condiciona as opções estratégicas disponíveis e ditam a aposta em produtos de elevada qualidade, cuja mais valia é reconhecida pelo consumidor. A aposta nos produtos com distintivos de origem e qualidade, como são exemplos as *Denominação de Origem Protegida – DOP* e *Indicação Geográfica Protegida – IGP* enquadra-se nas linhas de orientação estratégica apoiadas pela *União Europeia – UE*. Os produtos com Nome Protegido caracterizam-se pelo seu carácter endógeno e tipicidade, dada a associação a raças autóctones, com processos de transformação específicos e localizados regionalmente, e, desta forma, dão a conhecer o que há de melhor, com características únicas e distintivas, sendo um trunfo importante para o desenvolvimento dessas regiões<sup>12</sup>. De facto, os produtos qualificados expressam uma potencialidade endógena, contribuindo para o aumento da competitividade setorial e criação de postos de trabalho, pelo que constituem um importante elemento no desenvolvimento dos territórios rurais<sup>13</sup>, especialmente, nas regiões deprimidas do interior do país.

A *Comunidade Europeia – CE*<sup>14</sup> salienta que a qualidade é um problema de todos, agricultores e consumidores. Os agricultores devem construir uma reputação baseada na elevada qualidade da oferta para sustentar a sua competitividade e rentabilidade. Da parte dos consumidores, verifica-se que o interesse pelos produtos de qualidade diferenciada, é crescente e o facto de terem ocorrido algumas crises alimentares na última década, originou maior preocupação relativamente à origem e aos modos de produção dos alimentos<sup>15</sup>. A conjugação destes fatores permite que os produtos tradicionais reforcem a sua posição no mercado e conquistem o gosto e confiança dos consumidores<sup>16</sup>. Os sistemas de proteção e valorização de produtos agroalimentares e géneros alimentícios da UE são importantes pilares da política europeia de qualidade, por protegerem as denominações dos produtos agrícolas e géneros alimentícios<sup>17</sup>.

Os produtos tradicionais são produtos únicos que refletem a cultura, identidade e história do povo que os produz, que se materializa na estreita ligação com a sua origem geográfica, matérias-primas utilizadas, modo de produção, saber fazer, tradição e permanência no tempo, pelo que não devem ser entendidos apenas como um alimento<sup>18</sup>. Alguns produtos alimentares, cuja qualidade os diferencia dos produtos correntes, começaram a ser designados pelos nomes das terras, regiões ou locais onde são produzidos, ou seja, a indicação da sua origem passou a fazer parte integrante do seu nome para os distinguir e tornar mais apetecidos pelo consumidor, sendo, frequentemente, os próprios consumidores os responsáveis por essa “designação”<sup>19</sup>. Esta associação do nome ao local ou região de origem, como forma de valorizar os produtos foi persistindo ao longo do tempo sem qualquer regulamentação. Todavia, quando um produto adquire um certo nível de reputação poder-se-á confrontar no mercado com produtos imitados ou com a mesma denominação, prática que figura como concorrência desleal e induz o consumidor em erro, conduzindo à necessidade da instituição de mecanismos de proteção contra a utilização abusiva e usurpação do nome dos referidos produtos<sup>20</sup>.

No final da década de 80, a CE debateu-se com a crise do modelo de desenvolvimento da *Política Agrícola Comum – PAC*, até então assente numa filosofia produtivista, que conduziu ao aumento da produtividade, à intensificação e especialização dos sistemas de produção, à homogeneização dos produtos, a excedentes de determinados produtos agrícolas, à queda dos rendimentos dos agricultores e, sobretudo, ao abandono e desertificação das regiões rurais mais desfavorecidas<sup>21</sup>. Por outro lado, fruto da livre circulação, assistia-se à proliferação de bens de diferentes origens, a par da tendência, por parte dos consumidores, de privilegiarem na sua alimentação a qualidade em detrimento da quantidade. Face a esta conjuntura, impôs-

se a necessidade de reorientar a PAC, no sentido de favorecer a diversificação da produção agrícola, a fim de se obter um melhor equilíbrio entre a oferta e a procura no mercado (Preâmbulo do Reg. CEE n.º 2 081/92). Foi no âmbito desta reorientação, que surgiu a necessidade de proteger e valorizar um rico património de produtos agrícolas e agroalimentares, com características organolépticas e qualitativas decorrentes da sua origem geográfica e do modo particular de produção, ligado aos hábitos ancestrais das populações. Assim, em 1992, no contexto da política de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, a CE produziu normativos que viriam a regulamentar os sistemas de proteção e valorização dos produtos agroalimentares<sup>a</sup>, particularmente, as designações, DOP, IGP e *Especialidade Tradicional Garantida – ETG*. A designação DOP é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorram numa área geográfica delimitada (região ou localidade, ou em casos excecionais um país) com um saber fazer reconhecido e verificado. Na designação IGP, a relação com o meio geográfico subsiste, pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração. Para além disso, o produto pode beneficiar de uma boa reputação tradicional. Por fim, a ETG não faz referência a uma origem mas tem por objeto distinguir uma composição tradicional do produto ou um modo de produção tradicional.

Em 2010, existiam 867 produtos com certificação DOP/IGP/ETG na UE, cujo valor global das vendas ascendia a 15 790 milhões de euros. Este valor traduz um acréscimo de 19% relativamente a 2005, em parte devido ao registo de mais 240 novos produtos. Em 2010, Portugal detinha 111 produtos com Nome Protegido, uma performance exemplar, especialmente tendo em consideração a dimensão do país. Contudo, o valor das vendas da produção certificada nacional era de apenas 73 milhões de euros (inferior a 0,5% do total da UE)<sup>22</sup>.

No final de 2013 estavam registados na UE como DOP/IGP/ETG 1 150 produtos. Portugal detinha 118 denominações registadas, o que representa 10,2% dos nomes registados na UE, sendo o quarto país com mais denominações, ultrapassado apenas pela Itália (254), França (200) e Espanha (164). Neste ano, o valor da produção nacional de produtos com Nome Protegido era de apenas 114,5 milhões de euros. A análise do peso da produção DOP/IGP/ETG na produção total nacional indica que a importância relativa da produção certificada para as mesmas categorias de produtos é ainda pouco expressiva, na ordem dos 0,5%. Destacam-se pela positiva os frutos DOP/IGP que representam 15,6% da produção total de frutos do país<sup>23</sup>.

Neste sentido, este estudo visa promover a criação de caprinos em Trás-os-Montes, através do desenvolvimento e valorização de produtos tradicionais de reconhecida qualidade, provenientes da raça autóctone Serrana Transmontana. Para tal, analisa a produção e comercialização de produtos qualificados como DOP, obtidos a partir da cabra Serrana Transmontana, nomeadamente, o Cabrito Transmontano e o Queijo de Cabra Transmontano.

## METODOLOGIA

Com vista à concretização dos objetivos enunciados adotou-se uma metodologia de investigação quantitativa, descritiva e longitudinal, bem como a análise de conteúdo da bibliografia sobre a temática. O estudo abarca o período de 2003 a 2012 e engloba uma análise temporal de indicadores relativos à produção e comercialização do Cabrito Transmontano e Queijo de Cabra Transmontano (volume e valor da produção, preço mais frequente, mercados de destino e modalidades de escoamento), incluindo a comparação com o respetivo segmento DOP/IGP e produtos similares. Os dados relativos à produção certificada tiveram por base os inquéritos anuais dirigidos aos agrupamentos gestores dos produtos com Nomes Protegidos (em regra, agrupamentos de produtores) e publicados pelo *Gabinete de Planeamento e Políticas – GPP*, do Ministério da Agricultura e do Mar<sup>24, 25</sup>. Para a produção nacional foram utilizadas as estatísticas agrícolas do *Instituto Nacional de Estatística – INE*<sup>4,26,27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35</sup>.

Seguindo a metodologia do GPP, neste trabalho, entende-se por: (a) Preço do produto, preço de venda do agrupamento/ produtor, preço mais frequente (preço com maior número de observações) à 1ª transação, incluindo IVA à taxa intermédia de 5%, até julho de 2005, e 6%, após essa data; (b) Produtos similares, produtos não submetidos/aprovados no processo de qualificação; (c) Peso limpo, peso do corpo da rês

<sup>a</sup> O Regulamento (CEE) n.º 2 081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à Proteção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios e o Regulamento (CEE) n.º 2 082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos Certificados de Especificidade dos Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios. Estes Regulamentos foram revogados e substituídos, respetivamente, pelo Regulamento (CE) n.º 510 / 2006 do Conselho de 20 de Março de 2006 e Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006.

despojada da pele e órgãos internos, com exceção dos rins e gorduras envolventes, depois de desprovidos da cabeça, extremidades locomotoras e cauda; e (d) Valor da produção, produto obtido pelo preço médio ponderado do preço mais frequente pela quantidade produzida.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em Trás-os-Montes existem dois produtos associados à cabra Serrana Transmontana com produção com Nome Protegido através de DOP, o Queijo de Cabra Transmontano e o Cabrito Transmontano. A entidade gestora da DOP, no caso do Queijo de Cabra Transmontano é a *Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana – LEICRAS*, enquanto o Cabrito Transmontano está a cargo da *Cooperativa de Produtores de Cabrito da Raça Serrana – CAPRISSERRA*. O organismo privado de controlo e certificação de ambos os produtos é a SATIVA – Desenvolvimento Rural.

O Gráfico 1 mostra a evolução do número de explorações da raça caprina Serrana Transmontana abastecedoras de leite/produtoras de carne e respetivas produções anuais médias dos produtos DOP associados. Globalmente, observa-se que o número de explorações aderentes à produção certificada de produtos desta raça tem decrescido ao longo do período em análise. Esse decréscimo faz-se sentir de uma forma mais consistente em relação às explorações abastecedoras de leite. De facto, as explorações produtoras de carne possuíam uma atratividade crescente desde 2009, contudo, no último ano, esta tendência não se fez sentir. Em termos de especialização produtiva verifica-se que, de uma forma geral, as explorações com produção certificada se dedicam primariamente à produção de leite. Contudo, desde 2009, que se nota um maior interesse pela produção de carne, sendo que a relação entre explorações produtoras de carne/abastecedoras de leite, passou de 40%, no período anterior a 2009, para se aproximar dos 70% após 2009. Por fim, a análise da produção média das explorações evidencia que estas apresentam produções médias bastante reduzidas, quer no caso dos cabritos (188kg/ano/exploração), quer no caso dos queijos (224kg/ano/exploração leiteira), resultado da dimensão média do efetivo por exploração. Efetivamente se no caso das explorações abastecedoras de leite a tendência global é de acréscimo da produção média por exploração, mas tal não se verifica nas explorações produtoras de carne. Esta realidade faz reear pelo futuro destas produções, especialmente se comparadas com a produção média global dos queijos certificados de cabra e ovelha no seu conjunto, na ordem dos 2 632kg/exploração ou com as explorações produtoras de carne do Chibo do Alentejo, cujas produções médias por exploração eram, em 2011, na ordem dos 600kg.

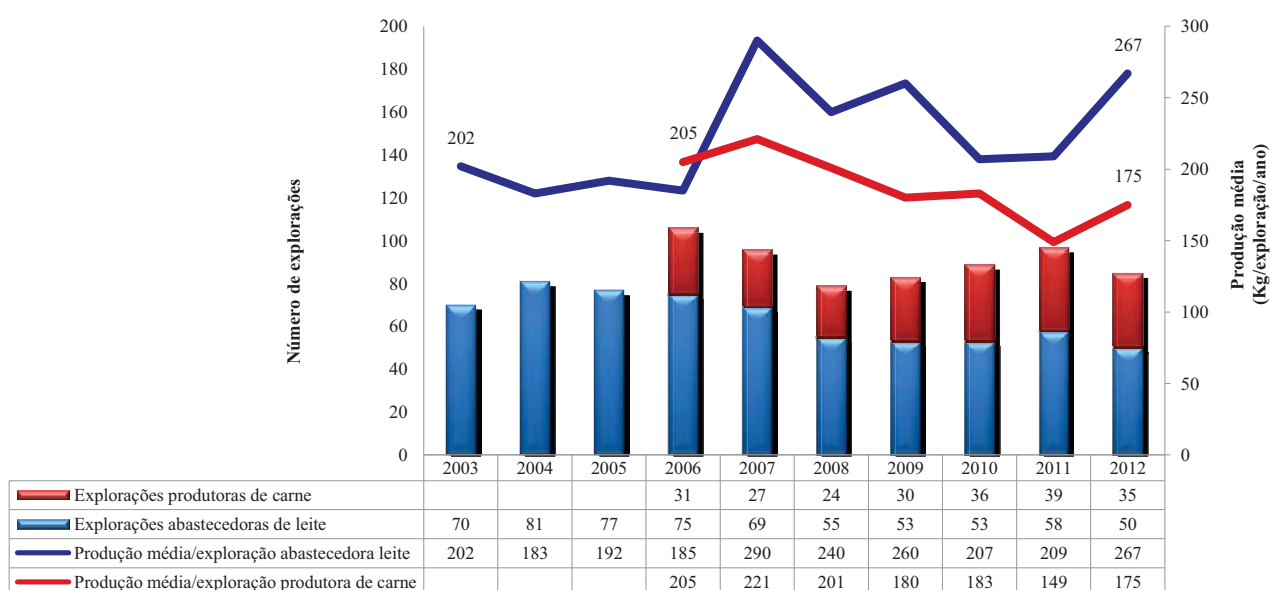


Gráfico 1. Especialização das explorações da raça caprina Serrana Transmontana e produções anuais médias

## Queijo de Cabra Transmontano

O Queijo de Cabra Transmontano<sup>36</sup> pode apresentar-se como Queijo de Cabra Transmontano DOP ou Queijo de Cabra Transmontano-Velho DOP, sendo o primeiro, um queijo curado semiduro a extraduro e, o segundo, um queijo curado duro a extraduro, por possuir um grau de maturação mais prolongado (cura mínima de 90 dias, mais 30 dias que o primeiro queijo, podendo prolongar-se até um ano ou mais, para intensificar o aroma e o paladar). O Queijo de Cabra Transmontano apresenta, em ambos os casos, um teor de humidade de 25%-35% e um teor de gordura de 45%-60%. Este queijo mantém a forma tradicional de fabrico e revela atributos imputáveis ao leite e ao modo tradicional de maneio das cabras. A sua área geográfica de produção abrange os concelhos de Bragança, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso, do distrito de Bragança e os concelhos de Valpaços, Murça e Alijó, do distrito de Vila Real. Comercialmente, pode apresentar-se com um peso compreendido entre 0,3 kg e 0,9 kg. O Queijo de Cabra Transmontano-Velho pode também ser comercializado untado com pasta de azeite e colorau.

Ambos os produtos são fabricados e comercializados pela LEICRAS. Esta cooperativa conta atualmente com cerca de 70 cooperadores, cujas explorações são abastecedoras de leite para o fabrico do queijo, com potencial para produzir anualmente, aproximadamente, 80 toneladas de queijo.

Em 2012, a produção queijeira nacional ascendia a 78 mil toneladas [um acréscimo global de 776 toneladas (65%), relativamente a 2003], sendo maioritariamente composta por queijo de vaca (76%), de ovelha (15%) e de mistura (7%). O queijo de cabra representava apenas 2% do total, refletindo a sua reduzida relevância no mercado nacional. A referida falta de atratividade está bem patente no que respeita à produção certificada. Efetivamente, em 2012 existiam em Portugal 17 queijos com Nome Protegido (14 queijos DOP/IGP, 2 requeijões *Denominação de Origem – DO/DOP* e 1 travia), sendo que 6, não foram produzidos e certificados como tal. O volume de produção ascendia às 1 324 toneladas, repartidas por queijo de vaca (68%), de ovelha (30%), de mistura (11%) e, pouco mais de 1%, por queijo de cabra. Individualmente, o Queijo de São Jorge DOP era responsável pela grande maioria desta produção (58%), seguido do Queijo de Azeitão DOP (10%) e do Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP (8%). Quanto ao Queijo de Cabra Transmontano, a sua contribuição resumia-se a 1% da totalidade da produção de queijos DOP. Era, todavia, o único queijo cujo leite provinha exclusivamente de caprinos, nomeadamente, cabras da raça Serrana Transmontana. O Gráfico 2 apresenta a evolução do volume de produção e representatividade do segmento dos queijos certificados e do Queijo de Cabra Transmontano, no período de 2003 a 2012.

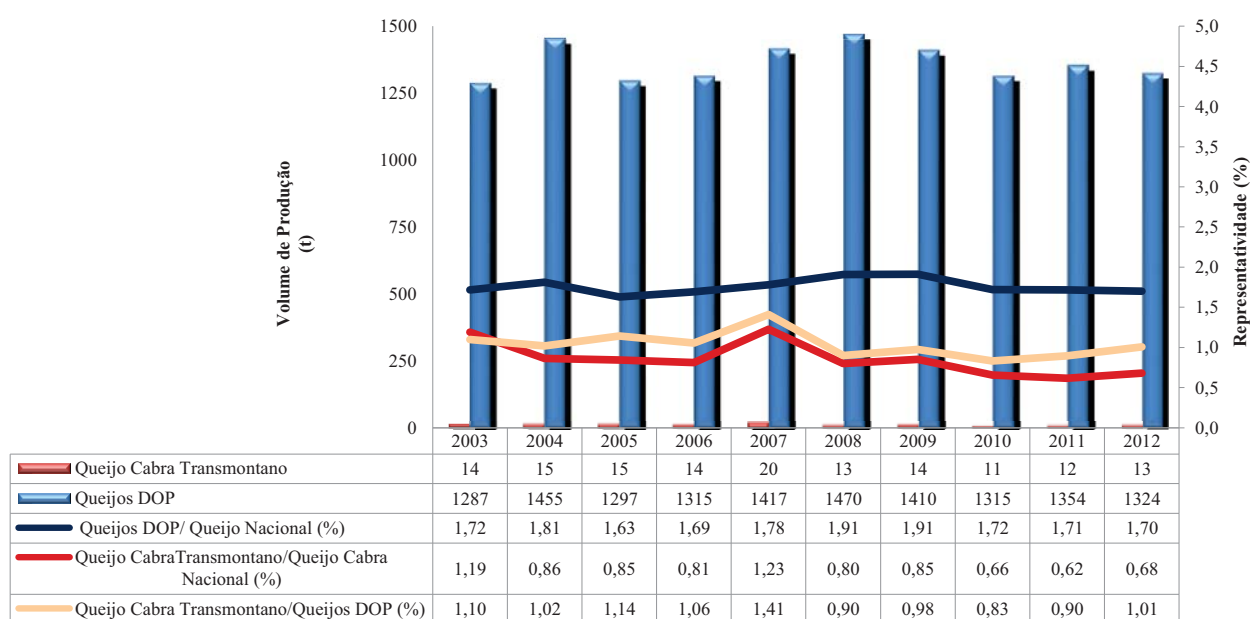


Gráfico 2. Evolução e representatividade dos queijos DOP/IGP e do Queijo de Cabra Transmontano, 2003-2012

Observa-se que o peso da produção do segmento dos queijos certificados no total nacional, embora estável, é reduzido, sendo que os mesmos representavam, em 2012, apenas 1,70% da produção de queijo nacional.

Contudo, este valor é ainda ligeiramente superior à representatividade do Queijo de Cabra Transmontano, cuja contribuição para a produção do segmento dos queijos certificados ronda, em média, apenas 1%, sendo a prestação relativamente à produção nacional de queijo de cabra ainda menor (0,85%). Este desinteresse pela produção certificada de queijo de cabra em favor do queijo de ovelha (ou mistura) dever-se-á ao diferencial de preços entre os queijos de ovelha/mistura e o queijo de cabra, sendo que o preço médio do queijo de cabra no período em análise era de apenas 8,9 €/kg, contra 14,4€/kg para o queijo de ovelha e 9,4€/kg para o queijo de mistura. Porém, esta diferença de preços tem decrescido, fruto, essencialmente, do acréscimo global do preço do queijo de cabra em 22%, tendo este conseguido, nos últimos 3 anos, inclusive, ser superior ao queijo de mistura (Gráfico 3). Curiosamente, o queijo de mistura foi o único cujo volume de produção experimentou uma evolução positiva, tendo evidenciado um acréscimo global de 45%, no período em análise.

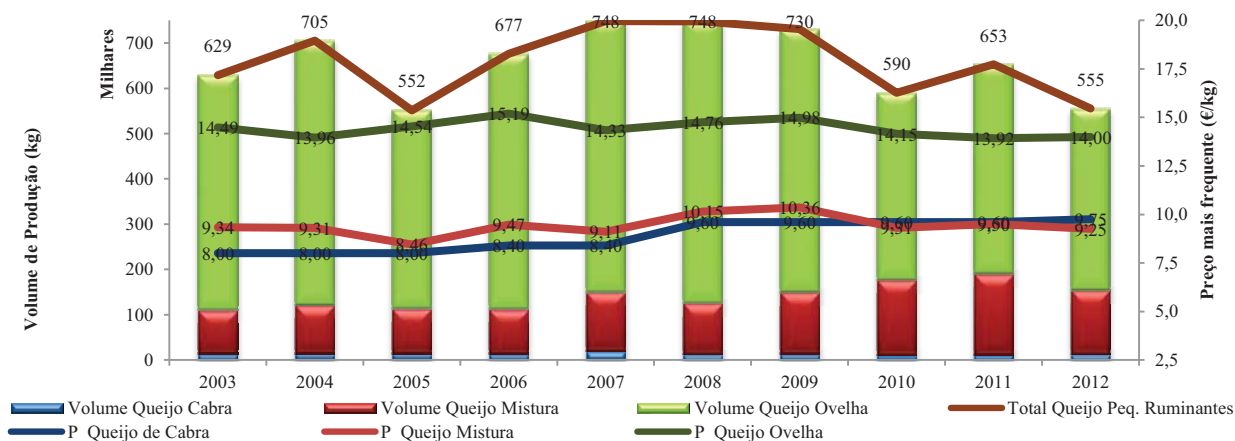


Gráfico 3. Evolução da produção e preços dos queijos certificados de ovelha, cabra e mistura, 2003-2012

A análise comparativa dos preços (Gráfico 4) mostra que até 2007, o preço do Queijo de Cabra Transmontano era superior ao preço do produto similar, em cerca de 2€/kg. Este diferencial modificou-se a partir de 2008, ano em que ambos os queijos experimentaram aumentos nos preços de venda. Contudo, tal foi mais acentuado no caso do produto similar, estreitando a diferença de preços, e tornando, conseqüentemente, menos atrativa a opção pela certificação. Quanto aos preços da totalidade dos queijos DOP/IGP, observa-se um decréscimo global de 8,8% (média ponderada), fortalecendo a ideia de que a certificação nem sempre se reflete numa mais-valia em termos de preço ao produtor. Este fator poderá estar na origem do decréscimo da produção de queijo de cabra DOP, quando comparada com a produção nacional.

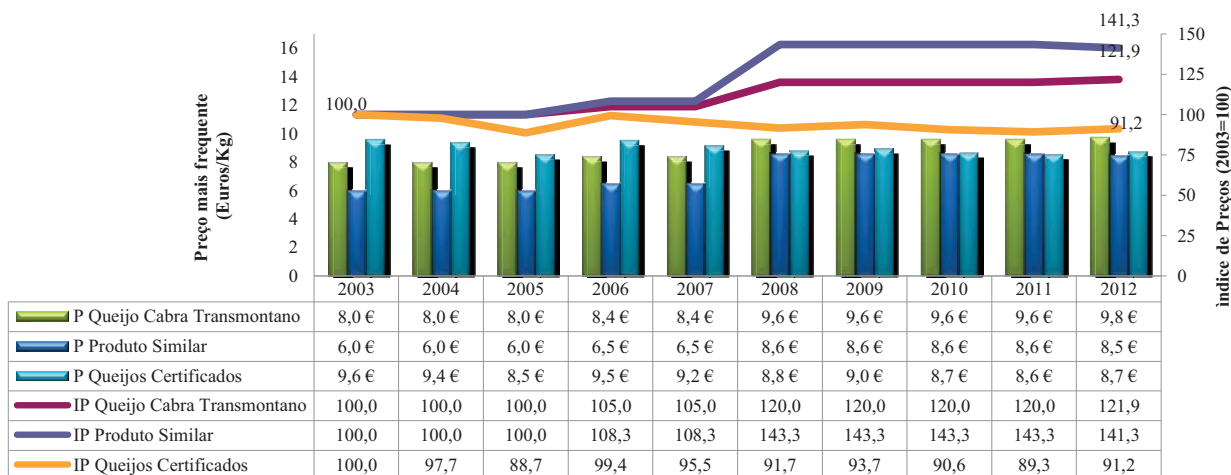


Gráfico 4. Evolução dos preços dos queijos de cabra, 2003-2012

Quanto à evolução da produção (Gráfico 5) verifica-se que o Queijo de Cabra Transmontano sofreu oscilações significativas em termos de volume, refletindo-se numa perda global de 5,6%. Esta perda afetou

negativamente o valor da produção, tendo contudo este valor sido compensado pelo crescimento médio anual de 2,2% do preço do produto. Consequentemente, o valor da produção de Queijo de Cabra Transmontano acabou por experimentar um acréscimo global de 15% (média anual de 1,6%).

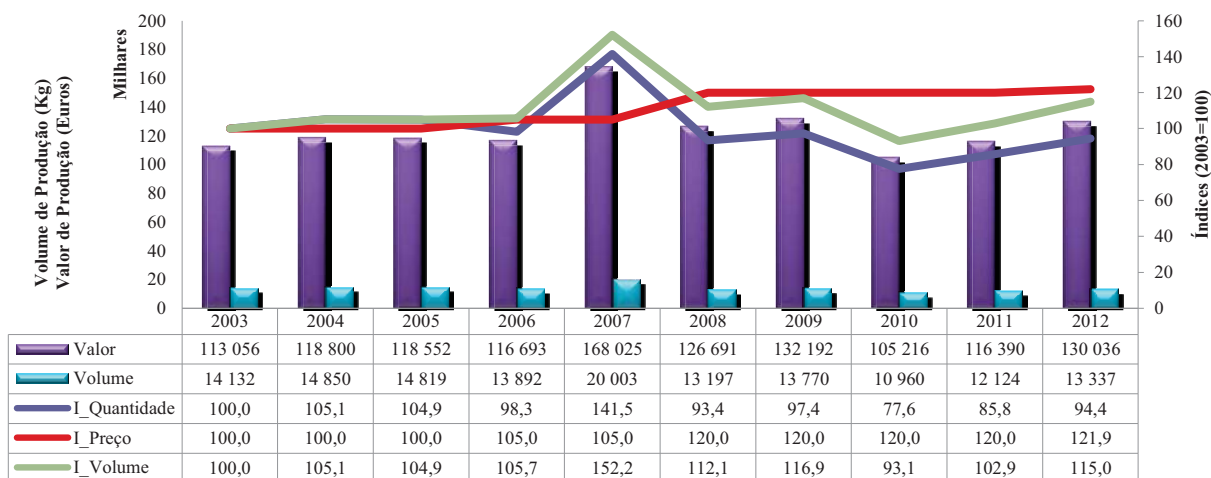


Gráfico 5. Evolução da produção de Queijo de Cabra Transmontano

O Queijo de Cabra Transmontano é inteiramente vendido através do agrupamento, LEICRAS, e destina-se quer ao mercado nacional, quer aos mercados local e regional. Contrariamente, a generalidade dos queijos qualificados é maioritariamente comercializada pelos produtores ou por outra entidade e destina-se ao mercado nacional (80%). Quanto ao escoamento do produto, ou seja, quem vende o Queijo Cabra Transmontano ao consumidor final, são preferencialmente as empresas transformadoras, associações de produtores e embaladores (Gráfico 6). De facto, no período de 2006-2009, verificou-se um decréscimo da importância destes intermediários em favor do comércio tradicional, tendo porém recuperado o protagonismo nos anos recentes, remetendo o comércio tradicional para a segunda posição. De notar ainda o ganho de expressão da venda direta ao consumidor, passando de 2%, em 2003, para 17%, em 2012.

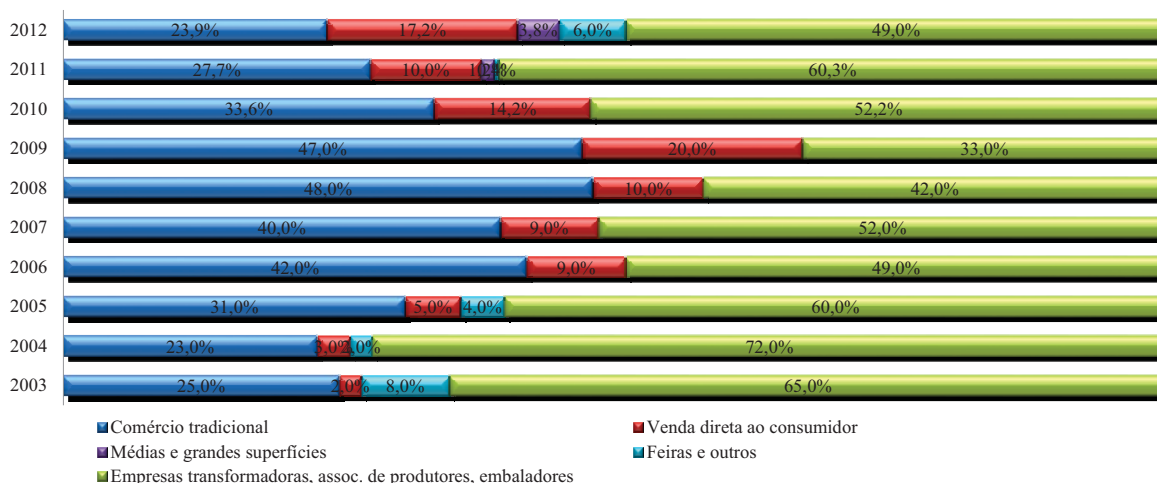


Gráfico 6. Modalidades de escoamento do Queijo de Cabra Transmontano

### Cabrito Transmontano

A DOP Cabrito Transmontano designa a carcaça/carne dos animais da raça Caprina Serrana, de ambos os sexos, filhos de pais inscritos no Livro Genealógico da raça, alimentados à base de leite materno, com 39 dias de idade e peso médio da carcaça de 4 a 9kg, podendo ser comercializados inteiros ou desmanchados. O modo tradicional de alimentação das cabradas proporciona características específicas à carne destes cabritos. A área de produção está circunscrita aos concelhos de Bragança, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à

Cinta, Mogadouro e Vimioso, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Valpaços, Murça e Alijó, do distrito de Vila Real<sup>37</sup>.

O agrupamento de produtores do Cabrito Transmontano é a cooperativa CAPRISSERA, a qual conta atualmente com 45 criadores e um total de 3 600 cabras adultas, com potencial de comercialização de 4 000 cabritos/ano, valor significativamente superior à produção média dos últimos 5 anos: 1 100 cabritos/ano.

Em 2012 existiam em Portugal 6 carnes de caprino qualificadas como DOP/IGP. Contudo, a carne de Cabrito Transmontano foi a única carne certificada de caprino com produção nesse ano. Quanto ao total da produção nacional (peso limpo de caprinos abatidos e aprovados para consumo), a produção do segmento de carne certificada de caprino variou entre 2,61% e 0,67%, no período em estudo (Gráfico 7).

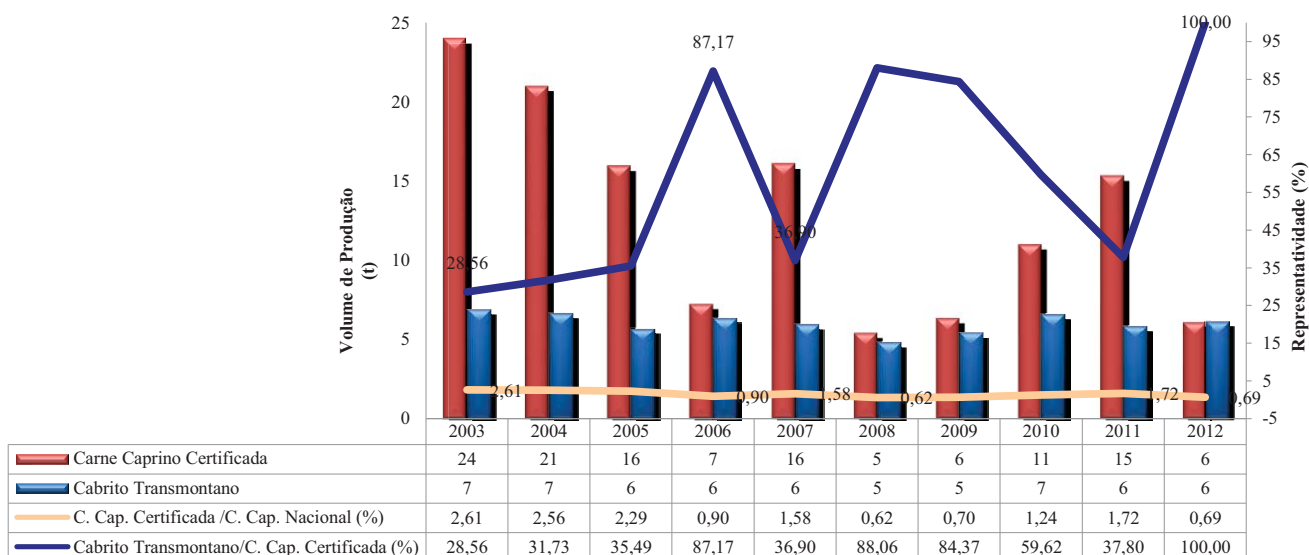


Gráfico 7. Evolução e representatividade das carnes de caprino DOP/IGP e do Cabrito Transmontano, 2003-2012

Verificou-se um decréscimo global de 75%, de 2012 relativamente a 2003, na produção das carnes de caprino DOP/IGP, enquanto para o total nacional destas carnes, esse decréscimo foi da ordem dos 3%, explicando-se assim, a perda de importância das carnes certificadas de caprino, no total nacional. De facto, globalmente, o volume de produção da carne certificada de cabrito decresceu, embora não de forma continuada. Esta instabilidade foi motivada pela entrada e saída no mercado de várias carnes, particularmente, a saída o Cabrito do Barroso e entrada do Cabrito do Alentejo. Por seu lado, o Cabrito Transmontano foi o produto que mostrou mais estabilidade em termos de volume de produção ao longo de todo o período, com um valor médio de 6 toneladas/ano, o que representa cerca de 35% da produção de carne de caprino certificada, com exceção dos anos de 2006, 2008 e 2009, que representou 85% e, do ano de 2012, com 100%.

A análise comparativa dos preços (Gráfico 8) revela que, em 2003, o Cabrito Transmontano era vendido a um preço abaixo do valor médio da carne certificada de caprino, em cerca de 2 €/kg (9,7€ contra 11,7€). Esta diferença esbateu-se ao longo dos anos, em parte devido ao decréscimo dos preços praticados pelos outros cabritos DOP/IGP, mas, essencialmente, devido ao incremento global de 13,4% no preço do Cabrito Transmontano. Ainda no que respeita à diferença de preços entre as carnes de caprino certificadas e produtos similares, verifica-se que o Cabrito Transmontano é, não só a carne que apresenta o maior diferencial, como também a que conseguiu aumentar esse diferencial ao longo do período em análise (de 12%, em 2003, para 38%, em 2012). Este aspeto aponta para uma maior capacidade dos produtores desta carne em aproveitar a mais-valia da certificação, via acréscimo do preço de mercado.

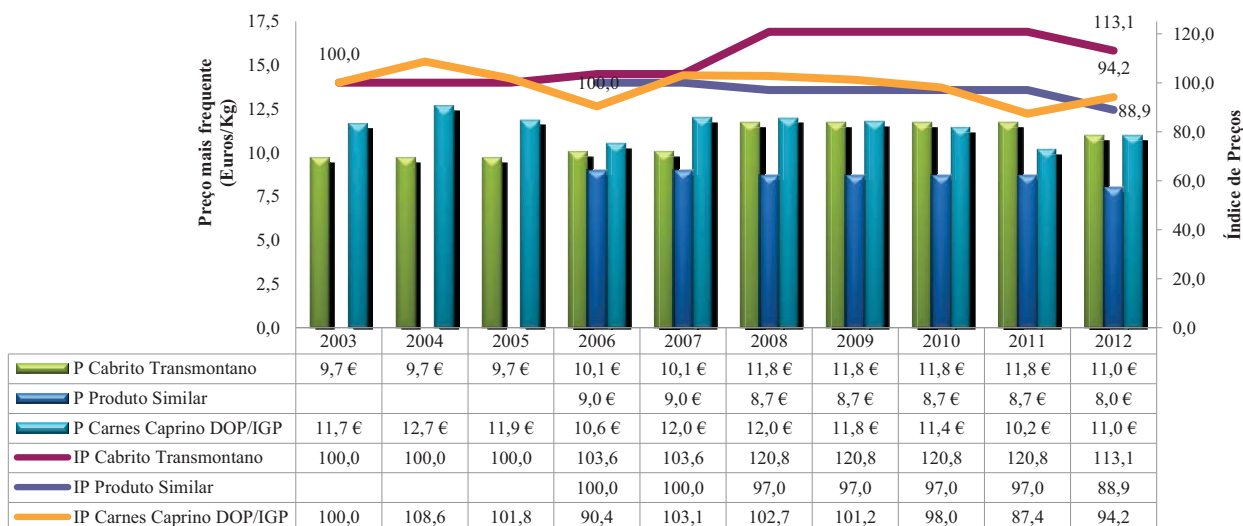


Gráfico 8. Evolução do preço da carne de Cabrito Transmontano, 2003-2012

O Gráfico 9 apresenta a evolução da produção (valor e volume) de Cabrito Transmontano, no período de 2003-2012, e respetivos índices de crescimento.

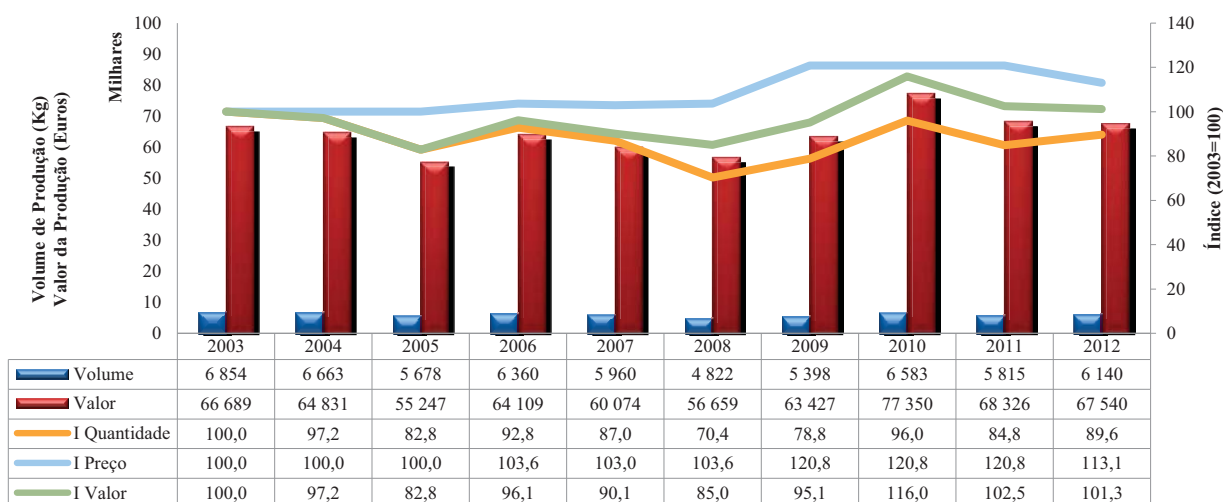


Gráfico 9. Evolução da produção de Cabrito Transmontano

O volume de produção do Cabrito Transmontano sofreu oscilações significativas ao longo do período de análise, refletindo-se numa perda global de 10,4%, apesar do acréscimo pontual verificado na quantidade produzida em 2009-2010. Esta quebra de volume afetou negativamente o seu valor, contudo, tal foi compensado pelo crescimento médio anual de 1,4% no preço do produto, pelo que o valor da produção de Cabrito Transmontano acabou por experimentar um acréscimo global positivo, embora, de apenas 1,3%.

No que respeita à comercialização, verifica-se que o Cabrito Transmontano é vendido unicamente através do respetivo agrupamento de produtores (CAPRISSERRA), sendo dirigido essencialmente para os restaurantes e talhos da região. Quanto às restantes carnes certificadas, a entidade gestora não assume um papel tão preponderante na comercialização. No caso do Cabrito das Terras Altas do Minho (2008 e 2009) a comercialização fazia-se unicamente através de outra entidade, e, no caso do Cabrito do Alentejo, em 2010, através do respetivo agrupamento, e, em 2011, diretamente pelos produtores.

Quanto ao mercado de destino, como referido, esta produção é maioritariamente vocacionada para o mercado local, apesar das alterações verificadas nos últimos 5 anos em análise, como se pode observar na Tabela 1.

Tabela 1. Mercados de destino da carne de Cabrito Transmontano

Ano	Mercados de Destino	
	Local/Regional	Nacional
2008	10%	90%
2009	66,7%	33,3%
2010	46,1%	53,9%
2011	46,1%	53,9%
2012	60,7%	39,3%

Relativamente às modalidades de escoamento, a análise do segmento mostra que a entrada e saída de agentes no mercado das carnes de caprino DOP/IGP afetam as modalidades de escoamento dos produtos no seu conjunto. Globalmente, a carne certificada de caprino é colocada à disposição do consumidor final, preferencialmente, através da restauração (34%) e das médias e grandes superfícies (26%). A nível individual, são estas últimas o canal preferido pelos agentes integrantes no mercado das restantes carnes certificadas, enquanto, no caso do Cabrito Transmontano, como já referido, é a restauração que absorve a maior parte da produção (Gráfico 10), surgindo, em segundo lugar, o comércio tradicional (talhos) e a venda direta aos consumidores urbanos (especialmente nas épocas do Natal e Páscoa). Têm ocorrido algumas tentativas de diversificação, designadamente através da aposta de comercialização em feiras e médias e grandes superfícies, sendo já possível ao consumidor adquirir este produto, por exemplo, nas lojas ‘El Corte Inglés’.

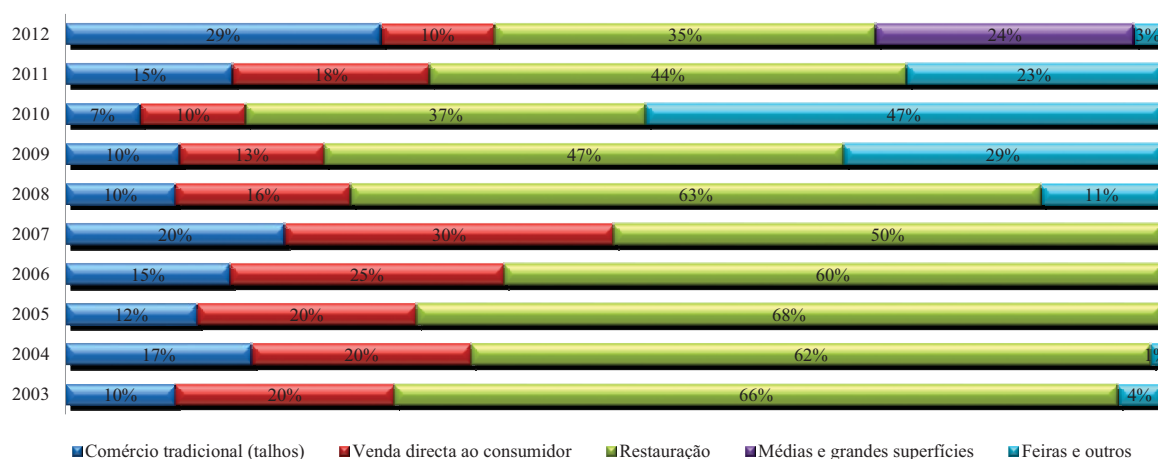


Gráfico 10. Modalidades de escoamento da carne de Cabrito Transmontano

## CONCLUSÃO

O presente estudo expõe alguns constrangimentos do segmento DOP dos produtos da Cabra Serrana Transmontana. Apesar do elevado potencial, a sua implementação no mercado é deficiente. O decréscimo do volume de produção, aliado à instabilidade dos mercados e dos intervenientes e à reduzida dimensão económica dos ‘resilientes’, faz reçar pelo futuro do segmento e, com ele, pelo futuro da região.

O Queijo de Cabra Transmontano experimentou, ao longo do período em análise, uma diminuição global do volume de produção de 5,6%, compensada por um acréscimo médio anual de 2,4% no preço. No entanto, tem-se observado um recuo no processo de qualificação do produto, por parte dos produtores, dado que a certificação nem sempre se traduz num maior retorno na origem. Este queijo é comercializado pelo agrupamento de produtores para os mercados local, regional e nacional, sendo os canais preferenciais de escoamento as empresas transformadoras, associações de produtores e embaladores.

O Cabrito Transmontano foi a única carne qualificada de caprino com produção nos mercados em 2012. O volume de produção desta DOP diminuiu 10,4%, sendo compensado por uma dilatação do preço em 21,9%. A carne de Cabrito Transmontano é a carne qualificada de caprino com menor preço médio, todavia, é a que detém maior aptidão para captar os benefícios da certificação, exprimida pelo maior diferencial médio

de preços dos produtos com e sem certificação. O cabrito é comercializado unicamente pelo agrupamento de produtores, sendo os canais preferenciais de escoamento, os restaurantes e talhos da região transmontana.

Estes resultados evidenciam a crescente valorização do mercado dos produtos DOP da Cabra Serrana Transmontana, traduzida pelo acréscimo verificado nos preços de ambos os produtos. Contudo, essa valorização não teve, ainda, repercussões em termos de volume de produção. De facto, trata-se de produtos geradores de maior valor acrescentado que os seus congéneres não certificados. Apesar disso, o preço que o consumidor está disposto a pagar não é ainda suficientemente elevado para tornar a atividade atrativa em termos de rentabilidade, assistindo-se não só à diminuição do número total de explorações em ambas as atividades (queijo e carne), como à existência de volumes de produção efetivos muito aquém da produção potencial, tendo em conta, quer o efetivo caprino quer a capacidade produtiva instalada.

Por outro lado, os resultados exibem igualmente as dificuldades destes produtos no acesso ao mercado nacional e na adoção de modalidades de escoamento alternativas às “tradicionais”, seja por restrições geográficas, ou de volume de produção. Dificuldades que atestam a enorme resiliência dos atores do mundo rural, como são exemplo, os criadores de Cabrito Transmontano, os únicos que ofereceram produção certificada em 2012, e cuja produção era historicamente remunerada a um preço inferior às outras carnes certificadas de caprino (com diferenciais que chegavam aos 5€/kg). Por fim, salienta-se a importância do associativismo para o desenvolvimento da atividade, em especial o papel crucial dos agrupamentos gestores na comercialização dos produtos DOP da Cabra Serrana Transmontana.

Para estas DOP, a estratégia deverá passar, essencialmente, pela aposta nas vantagens por via do preço, tendo por base a oferta de produtos diferenciados, regionais e tradicionais de elevada qualidade direcionados a nichos de mercado específicos. O acesso ao mercado consumidor é essencial para o desenvolvimento destas produções, sendo que a reduzida dimensão dos produtores e a distância aos principais centros urbanos, onde se concentra a procura, impõem a existência de um sistema que permita concentrar a oferta e fazer chegar, em boas condições, toda a produção aos locais de consumo. A solução encontrada foi o recurso a intermediários, capazes de desempenhar atividades de comercialização e distribuição. Contudo, tal implica um circuito de distribuição mais longo e, conseqüentemente, o esmagamento da margem de comercialização do produtor com o conseqüente encarecimento do produto no consumidor final. O aumento do volume de produção, para além de reforçar o poder negocial dos produtores, facilitaria o acesso às grandes superfícies de venda a retalho, permitindo não só uma maior notoriedade da DOP e penetração no mercado nacional, mas também explorar eventuais sinergias inerentes ao *co-branding*. Por outro lado, a aposta nas lojas de especialidades regionais e gourmet, localizadas nos grandes centros urbanos, permite colmatar a falta de dimensão e aceder a um mercado consumidor com maior poder de compra. As feiras e certames são um importante canal de comercialização e de promoção, especialmente no caso dos queijos, contudo, tem sido subaproveitado. Por fim, a restauração assume-se, igualmente, como um canal primordial, sendo através da gastronomia que estes produtos e as suas respetivas regiões de produção são conhecidos e valorizados nacional e internacionalmente. Deve, portanto, ser estimulada a aposta na restauração, não só a nível regional mas também a nível nacional.

A concessão de subsídios à produção agropecuária tem sido alvo de contestação, tendo como principais argumentos, a política de subsidiopendência do setor e a duplicação de custos para o contribuinte, ao permitir a manutenção, em atividade, de explorações economicamente ineficientes e subsequente inflação dos preços. Porém, quanto aos prémios à exploração da Cabra Serrana, é importante salientar que esta atividade se desenvolve maioritariamente em regiões cujo risco de abandono e conseqüente desertificação são elevados, com os riscos sociais e económicos daí decorrentes.

Em síntese, a qualidade associada à origem, aos produtos naturais, ao pastoreio e ao modo artesanal de fabrico, são poderosos fatores para elaborar estratégias de marketing para segmentos de consumidores específicos. O aproveitamento destas oportunidades poderá, eventualmente, contribuir para o desenvolvimento de novos produtos e proporcionar maior rendimento aos produtores, fixando as populações, através da diversificação da oferta no meio rural. Num país onde as assimetrias sociais, demográficas e económicas entre o espaço urbano/rural, litoral/interior se agudizam progressiva e reciprocamente, não é apenas o futuro do interior deprimido que está em causa. O futuro passará pela promoção do segmento, particularmente, através de políticas que fomentem o associativismo, a formação dos agentes nas áreas de marketing e empreendedorismo, bem como, o reconhecimento das mais-valias da certificação a nível dos produtores/criadores e consumidores.

Por fim, salienta-se que o facto do presente estudo se basear exclusivamente em informação secundária limita o alcance das conclusões, não permitindo aferir as expectativas dos agentes da fileira quanto ao desenvolvimento da atividade. Esta limitação é suscetível de ser superada em futuras investigações, através da recolha de informação primária junto de produtores, associações e outros agentes da fileira, por forma a identificar as dificuldades sentidas por estes na produção e comercialização dos produtos DOP da Cabra Serrana Transmontana, bem como avaliar, junto dos potenciais consumidores, o reconhecimento e imagem que estas DOP usufruem.

Assim, tendo em atenção a crescente valorização das referidas DOP, remete-se para investigação futura a resposta às seguintes questões:

- Quais as razões para que o acréscimo verificado nos preços do queijo e da carne de cabrito não se tenha repercutido em termos de volume de produção?
- Porque é que o produtor opta por vender no mercado a sua produção autóctone sem o selo de qualificação?
- Como é que as associações/agrupamentos de produtores poderão contribuir para o desenvolvimento da atividade, nomeadamente, na concentração da oferta e no acesso dos agentes aos mercados?
- Quais os fundamentos para que a valorização que o consumidor reconhece às DOP não se traduza num preço suficientemente elevado que estimule o interesse dos produtores pela atividade?

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Rente, J. (2014). Dissertação de Mestrado em Economia e Gestão Aplicadas: Plano de Negócios Monsaluz, Sociedade Agrícola Lda. Universidade de Évora, Portugal.
2. Vieira, L. (2015). Dissertação de Mestrado Engenharia Zootécnica: Estudo de Viabilidade Económica de Uma Exploração de Caprinos de Leite. Instituto Politécnico de Castelo Branco, Portugal.
3. FAOSTAT (2015). Disponível em <<http://faostat3.fao.org/home/E>>.
4. Instituto Nacional de Estatística (2015). Estatísticas Agrícolas 2014. INE, Portugal.
5. GPP (2014). Programa de Desenvolvimento Rural do Continente para 2014-2020. GPP, Portugal.
6. GPP (2014). Anuário Agrícola 2013. GPP, Portugal.
7. Cabo, P.; Matos, A.; Fernandes, A.; Ribeiro, I. (2015). Evolução da produção e comercialização dos produtos tradicionais qualificados de origem caprina: 2003-2012. I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, Bragança.
8. Fonseca, P. (1988). Levantamento da Caprinicultura em Portugal. II Jornadas de Caprinicultura, XXI Reunião S.P.O, Castelo Branco.
9. Almendra, L. (1994). Caprinicultura Transmontana. 1ª Edição.
10. SPOC (2015). Recursos Genéticos. Disponível em <[http://www.ovinosecaprinos.com/recursos\\_f.html](http://www.ovinosecaprinos.com/recursos_f.html)>.
11. Barbosa, J.; Teixeira, A.; Pereira, F. (2005). Melhoria das condições de realização da ordenha em explorações de caprinos de raça Serrana em Trás-os-Montes. XV Congresso de Zootecnia. Vila Real.
12. DRAP Centro (2015). Produtos Tradicionais de Qualidade na Região Centro. Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro. Disponível em <<http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/apresentação.htm>>.
13. GPP (2007). Carne – Diagnóstico Sectorial. GPP, Portugal.
14. Comissão Europeia (2016). EU agricultural product quality policy. European Commission, Agriculture and Rural Development. Disponível em <[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm)>.
15. Gomes, R.; Branco, L.; Sá, J. (2005). Novos produtos de Valor acrescentado. SPI - Sociedade Portuguesa de Inovação, Consultadoria Empresarial e Fomento da Inovação, Portugal.

16. London Economics (2008). Evaluation of the CAP policy on protected designations of origin (PDO) and protected geographical indications (PGI). London Economics, ADAS and Ecologic.
17. Tibério, L.; Cristovão, A. (2001). Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. 1º Congresso de Estudos Rurais: Território, Sociedade e Política, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.
18. Vales, D. (2014). Dissertação de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar: Contributo para a valorização e proteção dos produtos tradicionais açorianos. Universidade dos Açores, Angra do Heroísmo.
19. Soeiro, A. (2005). Proteger as Nossas Denominações de Origem e as Nossas Indicações Geográficas: Proteger o Património e Proteger o Futuro. *Revista Marcas e Patentes – A Revista da Propriedade Industrial*, Ano XX (4): 12-13.
20. Ribeiro, A. (2011). *Dissertação de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar: Valorização do Cabrito da Gralheira IGP: estudo exploratório junto dos consumidores*. Universidade Aberta, Portugal.
21. Tibério, L.; Cristovão, A.; Abreu, S. (2008). Microproduções agrícolas e desenvolvimento sustentável em regiões periféricas. *Revista Portuguesa de Estudos Regionais* 17: 5-24.
22. Chever, T.; Renault, C.; Renault, S.; Romieu, V. (2012). Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI). European Commission and AND-International.
23. GPP (2016). Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG 2013. GPP, Portugal.
24. GPP (2008 a 2014). Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG (2006-2012). GPP, Portugal.
25. IDRHa (2005 a 2007). Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos: Apresentação e Análise de Dados sobre Produção, Preços e Comercialização (2003-2005). IDRHa, Portugal.
26. Instituto Nacional de Estatística (2005). Estatísticas Agrícolas 2004. INE, Portugal.
27. Instituto Nacional de Estatística (2006). Estatísticas Agrícolas 2005. INE, Portugal.
28. Instituto Nacional de Estatística (2007). Estatísticas Agrícolas 2006. INE, Portugal.
29. Instituto Nacional de Estatística (2008). Estatísticas Agrícolas 2007. INE, Portugal.
30. Instituto Nacional de Estatística (2009). Estatísticas Agrícolas 2008. INE, Portugal.
31. Instituto Nacional de Estatística (2010). Estatísticas Agrícolas 2009. INE, Portugal.
32. Instituto Nacional de Estatística (2011). Estatísticas Agrícolas 2010. INE, Portugal.
33. Instituto Nacional de Estatística (2012). Estatísticas Agrícolas 2011. INE, Portugal.
34. Instituto Nacional de Estatística (2013). Estatísticas Agrícolas 2012. INE, Portugal.
35. Instituto Nacional de Estatística (2014). Estatísticas Agrícolas 2013. INE, Portugal.
36. LEICRAS (2015). *História*. Disponível em <<http://leicras.com/>>.
37. CAPRISSERA (2015). *História*. Disponível em <<http://caprisserra.com/>>.