

^{1,2}PAULA CABO; ¹ALDA MATOS; ^{1,3}ANTÓNIO FERNANDES; ^{1,3}MARIA ISABEL RIBEIRO

¹ Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança; ² Centro de Investigação de Montanha; ³ Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento

paulacabo@ipb.pt; alda@ipb.pt; toze@ipb.pt; xilote@ipb.pt

1. INTRODUÇÃO

A agropecuária e indústrias alimentares a ela associadas, assumem especial relevância na estrutura económica do país, desempenhando um papel crucial na sustentabilidade das regiões rurais, em especial no Interior Norte de Portugal. A exploração de pequenos ruminantes, particularmente das espécies ovina e caprina, constitui uma alternativa económica viável para a população rural, dada a escassez de outras atividades ligadas à agropecuária, assumindo igualmente um contributo importante no combate à desertificação socioeconómica do espaço rural.

A criação de animais de raças autóctones com base no sistema de pastoreio extensivo, aliada a técnicas de produção ancestrais, contribui para a obtenção de produtos agroalimentares locais, típicos, de elevada qualidade. A aposta nos produtos com distintivos de origem e qualidade, nomeadamente, a *Denominação de Origem Protegida – DOP* e a *Indicação Geográfica Protegida – IGP*, enquadra-se nas linhas de orientação estratégica apoiadas pela União Europeia.

2. OBJETIVOS E METODOLOGIA

O presente estudo visa contribuir para a melhoria da competitividade da fileira dos queijos regionais de qualidade, em particular, de pequenos ruminantes. Para tal, realiza-se uma análise temporal (2003 a 2012) de indicadores, relativos à produção e comercialização de queijos qualificados com Nome Protegido, obtidos a partir da cabra e da ovelha, individual e globalmente, incluindo a comparação com produtos similares. A informação tem por base os inquéritos anuais dirigidos aos agrupamentos gestores dos Nomes Protegidos publicados pelo Gabinete de Planeamento e Políticas^{1, 2}.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 2013, o efetivo total de ovinos e caprinos do país rondava as 2 742 mil cabeças, maioritariamente (84%) ovinos. Neste ano, existiam 15 raças autóctones de ovinos e 6 raças autóctones de caprinos, representando o rebanho autóctone cerca de 5% e 11%, do efetivo ovino e caprino nacional, respetivamente (Figura 1).

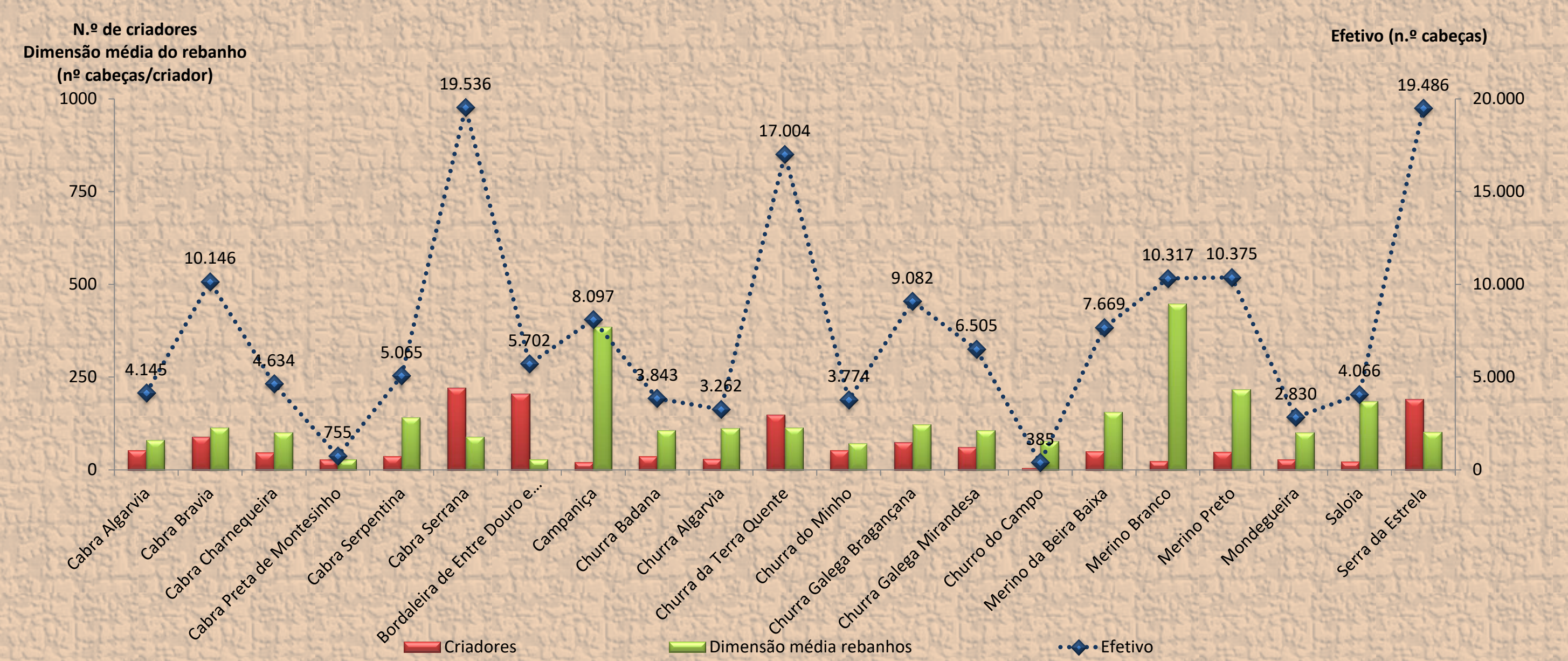


Figura 1: Repartição do efetivo autóctone ovino e caprino por raça (2013)

A qualidade das raças locais aliada ao sistema tradicional de exploração do gado e ao saber-fazer acumulado, contribui para a obtenção de produtos de elevada qualidade, nomeadamente, os queijos. Em 2012, existiam 15 queijos qualificados de pequenos ruminantes (Tabela 1).

Tabela 1: Queijos DOP/IGP de pequenos ruminantes segundo a sua proveniência

Produto	Certificação DOP/IGP	Proveniência (raça autóctone)
Queijo de Azeitão (DOP)	1994	Leite puro de ovelha da raça Salola
Queijo de Castelo Branco (DOP)	1996	Leite de ovelhas da região, maioritariamente da raça Merino da Beira Baixa
Queijo de Nisa (DOP)	1994	Leite de ovelha das raças Merinos regionais e seus cruzamentos
Queijo de Évora (DOP)	1994	Leite de ovelha da região, maioritariamente da raça Salola
Queijo de Serpa (DOP)	1994	Leite de ovelha das raças Serra da Estrela e/ou Churra
Queijo da Serra da Estrela (DOP)	1994	Leite de ovelha da raça Churra da Terra Quente
Requeijão da Serra da Estrela (DOP)	1994	Leite de ovelha cruzada de Merinos regionais e de cabra Charnegueira ou só de ovelha
Queijo Terrincho (DOP)	1994	Leite de ovelha com base nas raças Merino, Bordaleira e Salola e de cabra com base na raça Serpentina
Queijo Amarelado da Beira Baixa (DOP)	1994	Leite de ovelha com base nas raças Merino, Bordaleira e Salola e de cabra com base na raça Serpentina
Queijo Picante da Beira Baixa (DOP)	1994	Leite de ovelha com base nas raças Merino, Bordaleira e Salola e de cabra com base na raça Serpentina
Queijo Mestiço de Tolosa (IGP)	1998	Leite de ovelha com base nas raças Merino, Bordaleira e Salola e de cabra com base na raça Serpentina
Queijo de Rabaçal (DOP)	1996	Leite de ovelha e cabra
Queijo de Cabra Transmontano (DOP)	1994	Leite de cabra da raça Serana

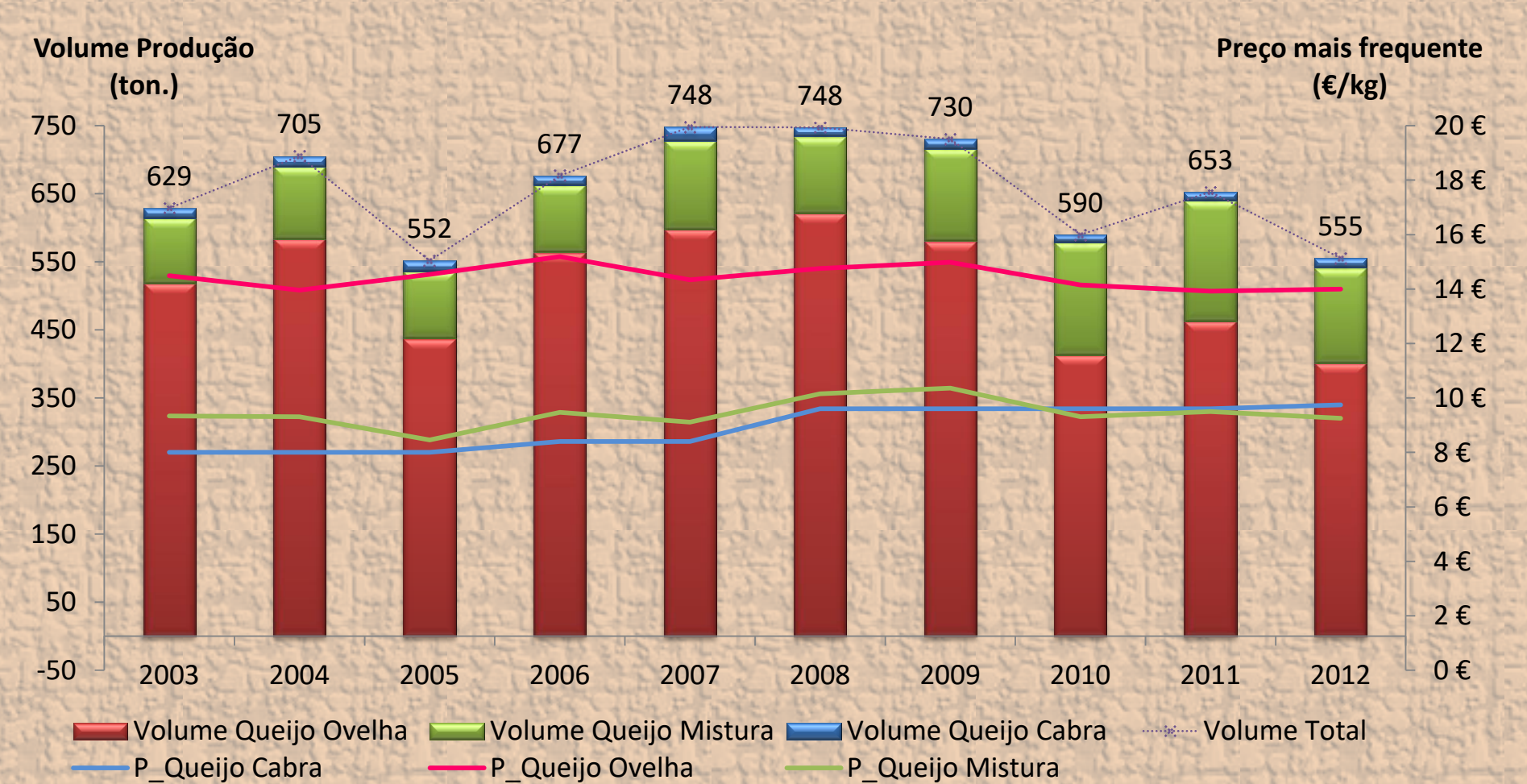
Apesar do elevado número de queijos com Nome Protegido, a sua implantação no mercado é reduzida. O peso do queijo de ovelha qualificado no total nacional, é, em média, de apenas de 3,55%. Todavia, muito acima do contributo do queijo de cabra, o qual é de somente 0,85%.

Quanto ao segmento em análise, o queijo de ovelha puro

predomina, contribuindo com mais de 70% do volume de produção de queijos qualificados de pequenos ruminantes. Contudo, esta produção apresenta oscilações significativas de volume, com tendência global para o decréscimo, enquanto o queijo de mistura tem evidenciado uma tendência global de crescimento e o queijo de cabra um ligeiro abatimento (Figura 2).

O queijo de ovelha destaca-se também em termos de preço de venda do agrupamento/ produtor, exibindo o maior preço médio, com diferenciais médios acima de 53% e 63%, relativamente ao queijo de mistura e ao queijo de cabra, respetivamente.

Figura 2: Produção e preço do queijo certificado de ovino e caprino (2003-2012)



QUEIJOS DE OVELHA

A análise da produção e comercialização do queijo de ovelha certificado restringe-se aos queijos puros.

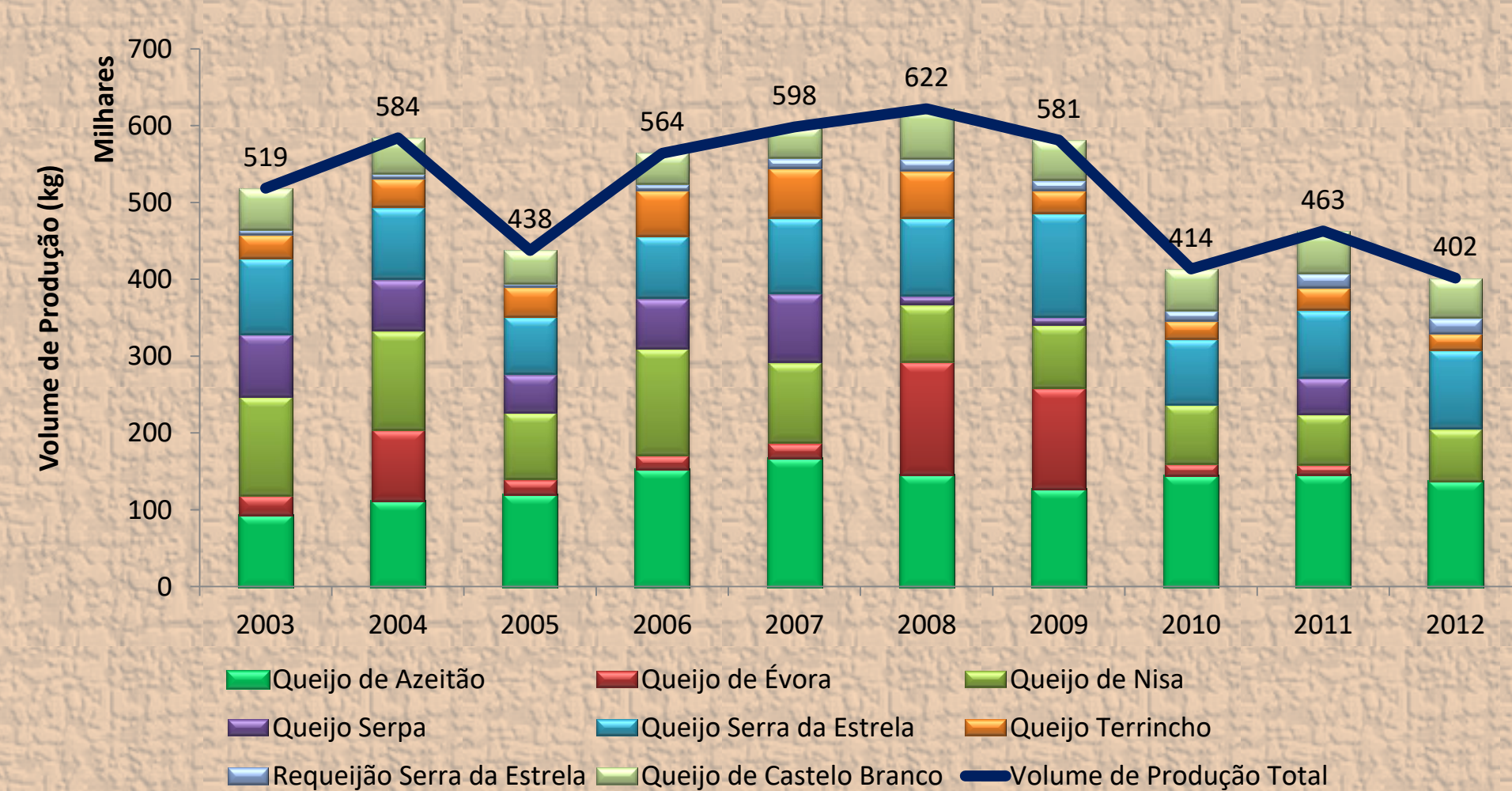


Figura 3: Evolução da produção dos queijos de ovelha certificados (2003-2012)

A produção dos queijos de ovelha qualificados sofreu flutuações de volume significativas, em grande parte devido a variações na produção de alguns queijos (Serpa e Évora) (Figura 3). O Queijo de Azeitão vem assumindo a liderança do segmento, sendo secundado pelos produtos Serra da Estrela. O Queijo de Nisa, ex-líder, manteve tendência inversa.

REFERÊNCIAS

- ¹ GPP (2008 a 2014). Gabinete de Planeamento e Políticas. *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG. MAMAOT/MAM, Lisboa.*
² IDRHa (2005 a 2007). Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. *Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos: Apresentação e Análise de Dados sobre Produção, Preços e Comercialização.* MADRP, Lisboa.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é financiado por: Fundos Europeus Estruturais e de Investimento, na sua componente FEDER, através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (COMPETE 2020) [Projeto nº 006971 (UID/SOC/04011)]; e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UID/SOC/04011/2013.

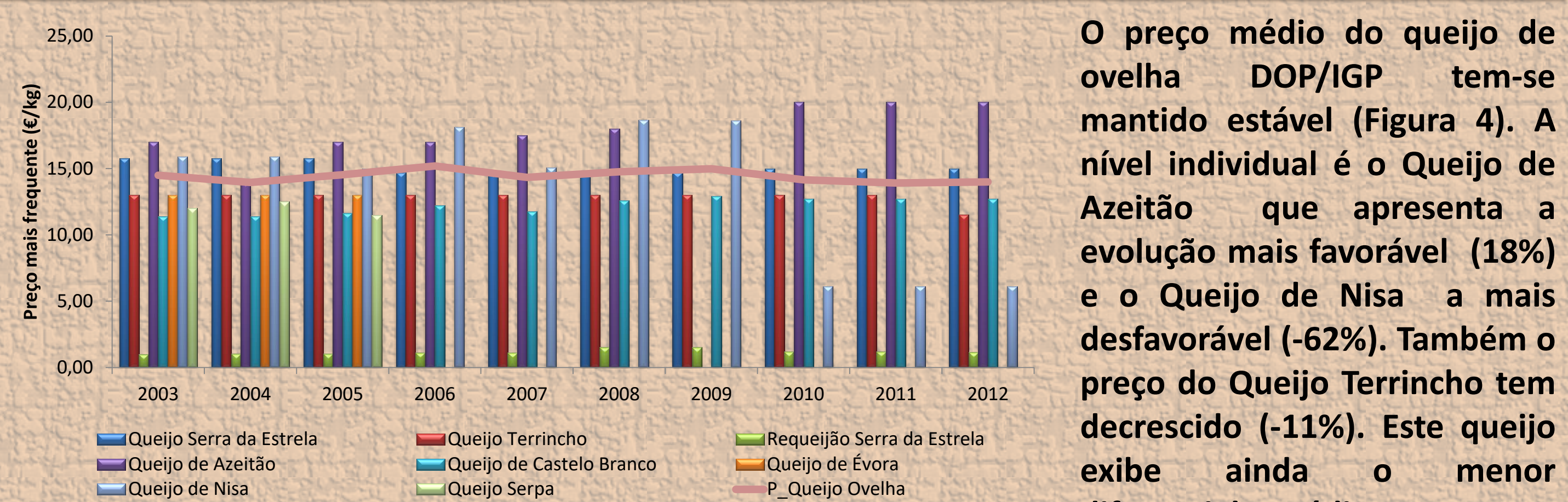


Figura 4: Evolução do preço dos queijos de ovelha certificados (2003-2012)

O preço médio do queijo de ovelha DOP/IGP tem-se mantido estável (Figura 4). A nível individual é o Queijo de Azeitão que apresenta a evolução mais favorável (18%) e o Queijo de Nisa a mais desfavorável (-62%). Também o preço do Queijo Terrincho tem decrescido (-11%). Este queijo exibe ainda o menor diferencial médio entre os preços do produto com e sem

certificação, sendo que em 2012 atingiu mesmo um valor negativo, ou seja, o Queijo Terrincho foi vendido a um preço inferior ao do produto similar.

O valor da produção do queijo de ovelha DOP/IGP apresenta uma evolução semelhante ao volume, tendo o decréscimo, a nível quantitativo, sido reforçado pela diminuição, embora ligeira, no preço (Figura 5).

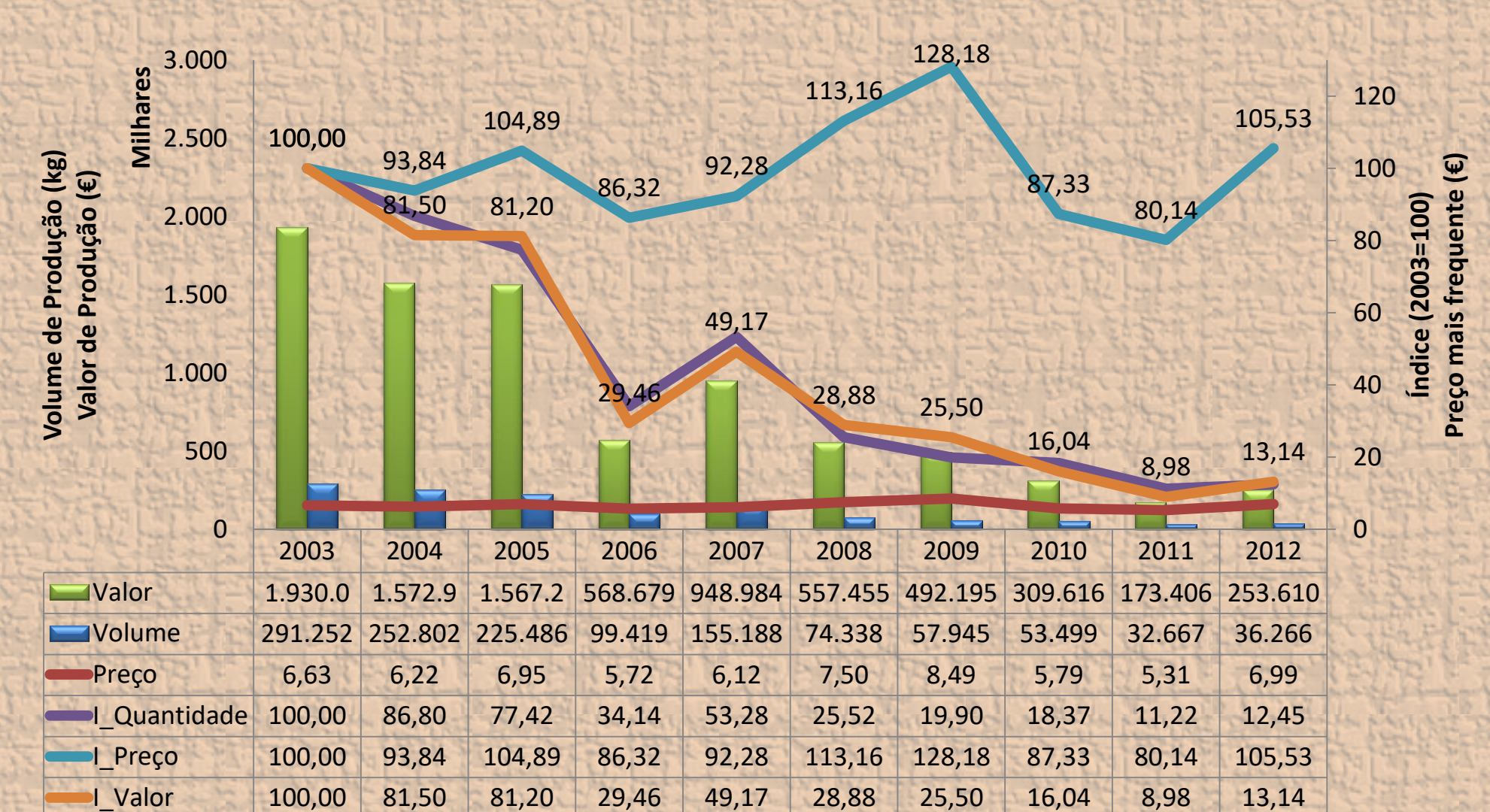
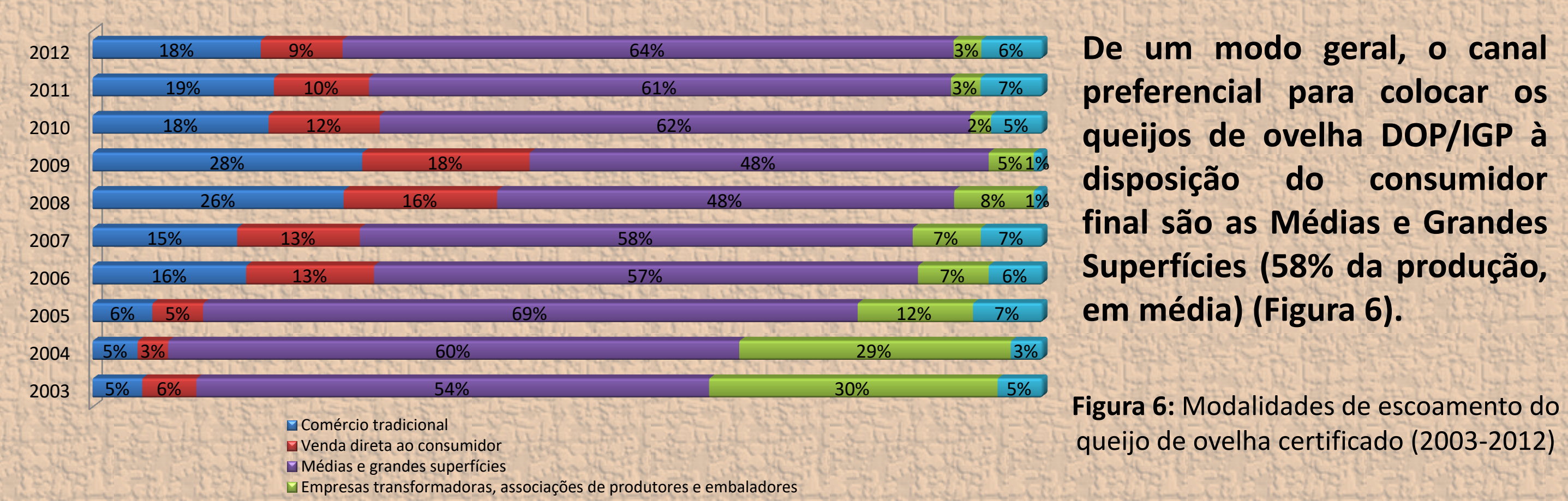


Figura 5: Evolução da produção do queijo de ovelha certificado (2003-2012)

Em relação à comercialização estes queijos são sobretudo transacionados pelos próprios produtores (62% da produção, em média), com destino ao mercado nacional.

Todavia, o mercado externo tem ganho relevância nos anos mais recentes (12%, em 2012).



De um modo geral, o canal preferencial para colocar os queijos de ovelha DOP/IGP à disposição do consumidor final são as Médias e Grandes Superfícies (58% da produção, em média) (Figura 6).

Figura 6: Modalidades de escoamento do queijo de ovelha certificado (2003-2012)

QUEIJOS DE CABRA

Quanto ao queijo de cabra certificado, a análise restringe-se ao Queijo de Cabra Transmontano. Apesar de ser o único queijo do segmento produzido exclusivamente com leite puro de cabra, contribui somente com 1% para a produção total de queijos certificados.

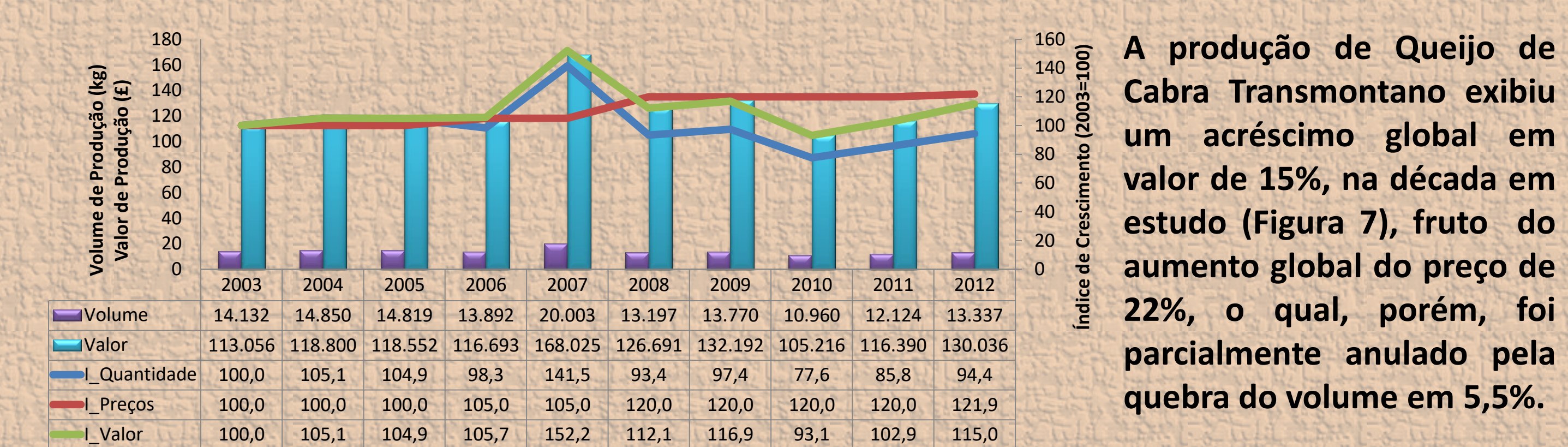


Figura 7: Evolução da produção de Queijo de Cabra Transmontano (2003-2012)

A análise comparativa do preço mostra que o Queijo de Cabra Transmontano tem vindo a perder a capacidade de explorar a mais-valia da certificação em termos de preço de venda. De facto, o diferencial de preços entre o produto certificado e produto similar tem vindo a esbater-se, tornando-se menos atrativa a opção pelo processo de qualificação do produto (Figura 8).

Figura 8: Evolução dos preços mais frequentes do queijo de cabra (2003-2012)

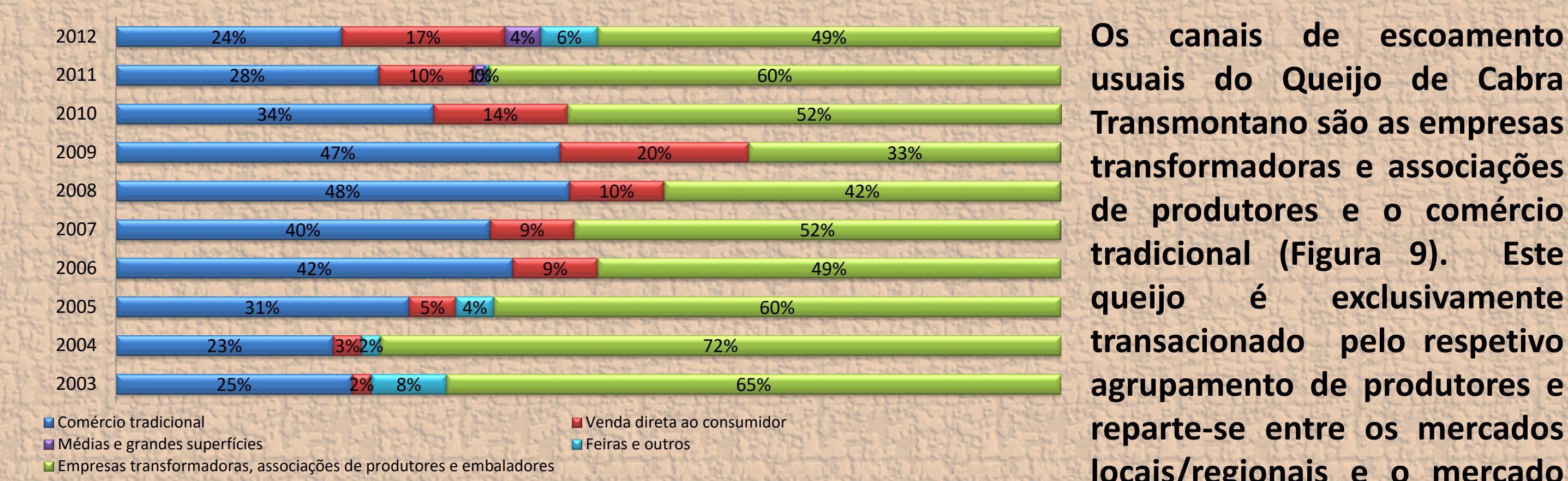
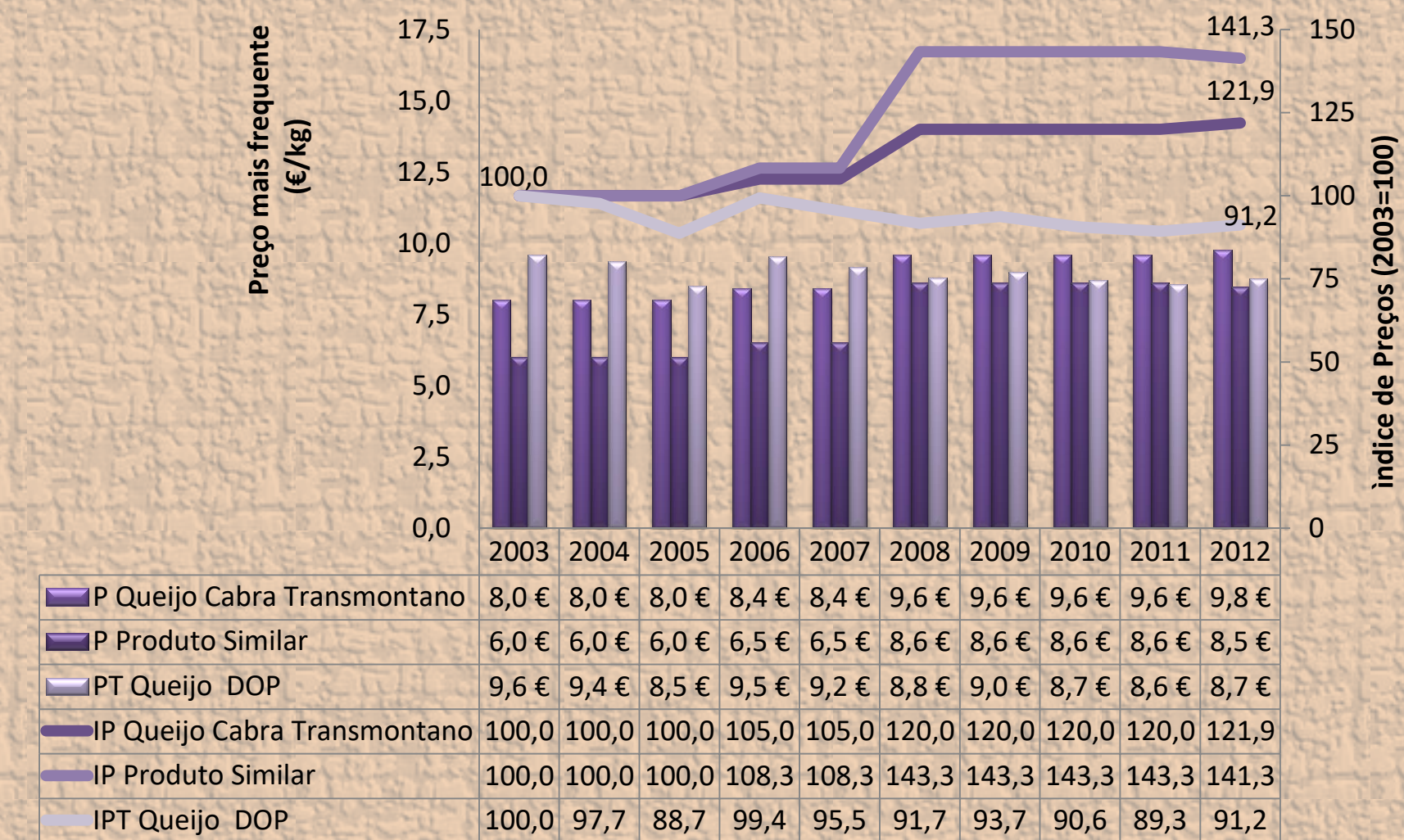


Figura 9: Modalidades de escoamento do Queijo de Cabra Transmontano (2003-2012)

Os canais de escoamento usuais do Queijo de Cabra Transmontano são as empresas transformadoras e associações de produtores e o comércio tradicional (Figura 9). Este queijo é exclusivamente transacionado pelo respetivo agrupamento de produtores e reparte-se entre os mercados locais/regionais e o mercado nacional.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo ilustra as singularidades das produções das várias regiões do país, sendo que cada um dos produtos está integrado em sistemas de produção e comercialização subjacentes às particulares condições agroambientais e socioeconómicas das respetivas regiões de origem. Os queijos produzidos no Interior Norte, económica e demograficamente mais deprimido, são incapazes de se impor no mercado nacional, em consequência da reduzida dimensão económica dos produtores e das condições sociodemográficas dessas regiões. De facto, os pequenos produtores do Nordeste Transmontano (Queijo Terrincho e Queijo de Cabra Transmontano) debatem-se com dificuldades de acesso ao mercado nacional e de adoção de modalidades de escoamento alternativas às “tradicional”, seja por restrições geográficas, ou de volume de produção, agravadas pelas deficiências em marketing, que os impedem de explorar plenamente a mais-valia da certificação. Por fim, salienta-se a importância do associativismo para o desenvolvimento da atividade, em especial o papel crucial dos agrupamentos gestores na comercialização destes dois queijos.