

# Evolução da produção e comercialização dos produtos tradicionais qualificados de origem ovina: 2003-2012

<sup>1,2</sup>PAULA CABO; <sup>1</sup>ALDA MATOS; <sup>1,3</sup>ANTÓNIO FERNANDES; <sup>1,3</sup>MARIA ISABEL RIBEIRO

<sup>1</sup> Escola Superior Agrária Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

<sup>2</sup> Centro de Investigação de Montanha

<sup>3</sup> Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento

[paulacabo@ipb.pt](mailto:paulacabo@ipb.pt)

## 1. INTRODUÇÃO

Os pequenos ruminantes assumem atualmente um papel fundamental na sustentabilidade das economias das regiões rurais mais deprimidas, não só como uma alternativa económica viável para a população rural, dada a escassez de atividades alternativas à agropecuária, mas também pelo seu contributo no combate à desertificação do interior do país. A ovicultura baseada no pastoreio faculto aos animais uma alimentação diversificada, contribuindo para a obtenção de produtos tradicionais de elevada qualidade, nomeadamente, produtos com nomes protegidos, apontados pela União Europeia como uma aposta estratégica para o desenvolvimento do espaço rural.

## 2. OBJETIVOS

Este estudo visa promover a criação de ovinos através do desenvolvimento e valorização de produtos tradicionais de reconhecida qualidade, provenientes de raças autóctones. Para tal, analisa a produção e comercialização de produtos qualificados como Denominação de Origem Protegida – DOP e Indicação Geográfica Protegida – IGP, obtidos a partir da ovelha (carne e queijo).

## 3. METODOLOGIA

Metodologicamente, recorreu-se a dados secundários publicados pelo Gabinete de Planeamento e Políticas<sup>1,2</sup>. O estudo abarca o período de 2003 a 2012, e engloba uma análise temporal da evolução de indicadores relativos à produção e comercialização dos queijos e carnes de ovinos certificados, individual e globalmente, incluindo a comparação com produtos similares (sem certificação).

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 2013 existiam aproximadamente 1 163 milhões de ovinos no mundo, um acréscimo de 11%, desde 2003. Contrariamente, o efetivo português decresceu mais de 25% no mesmo período e, em 2013, era apenas de 2 074 mil cabeças, das quais, 5% era composto por animais de raças autóctones.

Em 2012 existiam em Portugal 9 carnes de ovinos certificadas (Tabela 1) e 12 queijos fabricados com leite de ovelha, sendo que apenas 8 eram de leite de ovelha puro.

Tabela 1: Produtos DOP/IGP de origem ovina segundo a sua proveniência

| Produto DOP/IGP                      | Certificação DOP/IGP | Proveniência (raça autóctone)   |
|--------------------------------------|----------------------|---|
| Borrego do Baixo Alentejo (IGP)      | 1996                 | Borregos das raças Merino (Branco ou Preto) ou Campesina e dos seus cruzamentos com as raças do noroeste (Merino) |
| Borrego Terrincho (DOP)              | 1994                 | Borregos da raça Churra da Terra Quente   |
| Borrego da Baixa (IGP)               | 1994                 | Borregos das raças Merino do Baixo Baixo, Churras do Campo e Churras Montegaleiras                                |
| Borrego do Nordeste Alentejano (IGP) | 1998                 | Borregos da raça Merino Branco regional para ou cruzados com raças melhoradoras do Merino Branco                  |
| Borrego de Montemor-o-Novo (IGP)     | 1994                 | Borregos puros e cruzados da raça Merino Branco regional  |
| Borrego da Serra da Estrela (DOP)    | 1994                 | Borregos da raça Serra da Estrela   |
| Cordero do Barroso (IGP)             | 2000                 | Borregos provenientes do cruzamento de ovinos das raças Churra Galega e Borregos da Serra Quente e Mirandesa      |
| Cordero ou Canhão Mirandês (DOP)     | 2012                 | Borregos da raça Churra Galega Mirandesa  |
| Cordero Bragançano (DOP)             | 1994                 | Borregos da raça Churra Galega Bragançana   |
| Queijo de Azeitão (DOP)              | 1994                 | Leite puro de ovelha da raça Salta  |
| 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 ovelhas das raças Merino regional e seus cruzamentos   |
| Queijo de Serra (DOP)                | 1994                 | Leite de ovelha da região, maioritariamente da raça Salta   |
| Queijo da Serra da Estrela (DOP)     | 1994                 | Leite de ovelhas das raças Serra da Estrela e/ou Churra Montegaleira  |
| Queijo Terrincho                     | 1994                 | Leite de ovelha da raça Churra da Terra Quente  |
| Queijo Anzanel da Beira Baixa (DOP)  | 1994                 | Leite de ovelha cruzada de Merino regional e de cabra Chamequeira ou de de Queijo Picada da Beira Baixa (DOP)     |
| Queijo de Península de Setúbal (DOP) | 1998                 | Leite de ovelha com base nas raças Merino, Bordaleira e Salta e de cabra com base na raça Serpentina              |
| Queijo Mestrejo de Tolosa (IGP)      | 1998                 | Leite de ovelha de cabra  |
| Queijo de Rabazão (DOP)              | 1996                 | Leite de ovelha de cabra  |

O peso do segmento da carne de ovinos DOP/IGP no total da produção nacional sofreu um decréscimo acentuado no período em análise, passando de 2,57% para 0,37%, de 2003 a 2012.

O segmento do queijo de ovelha apresenta um peso superior (3,55% em média) tendo mesmo experimentado um crescimento positivo, embora de forma não consistente.

### PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE DE OVINO CERTIFICADA

Globalmente observaram-se fortes oscilações no volume de produção da carne ovina DOP/IGP, tendo este vindo a decrescer, fruto da redução da produção do líder do segmento, o Borrego do Nordeste Alentejano, e da saída do mercado dos borregos de Montemor-o-Novo e Baixo Alentejo (Gráfico 1).



Gráfico 1: Evolução do volume de produção das carnes certificadas de ovinos (2003-2012)

A análise do preço médio mostra que é o Cordero do Barroso a carne que apresenta os preços ao produtor mais elevados, e os borregos de Montemor-o-Novo e Baixo Alentejo os mais reduzidos (Gráfico 2).

Quanto à capacidade de explorar a mais-valia da certificação (diferencial entre o preço do produto com e sem certificação) é o Borrego do Nordeste Alentejano que apresenta a melhor performance (144%), embora esta venha a degradar-se.

O valor da produção cárnea de ovinos DOP/IGP sofreu um decréscimo acentuado (87%) entre 2003-2012. Na sua origem está uma forte quebra do volume de produção (87,5%). O preço apresenta fortes oscilações, em parte reflexo da atual crise (quebra 2010-2011).

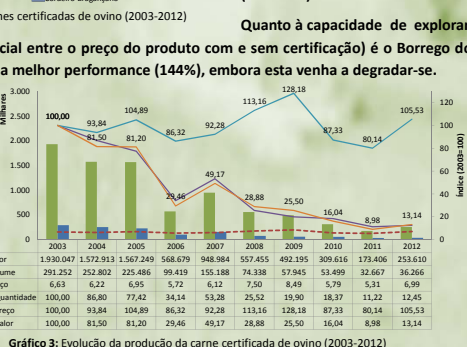


Gráfico 2: Evolução da produção da carne certificada de ovinos (2003-2012)

## REFERÊNCIAS

- GPP (2008 a 2014). Gabinete de Planeamento e Políticas. *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG*. MAMADT/MAM, Lisboa.
- 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.

Quanto à comercialização das carnes certificadas de ovinos, verifica-se que a produção é inteiramente vendida pelos respetivos agrupamentos de produtores e apesar das oscilações motivadas pela entrada e saída de agentes no mercado das carnes de ovinos DOP/IGP, no geral, a produção da fileira (mais de 90%) é colocada à disposição do consumidor final preferencialmente através das Médias e Grandes Superfícies. Os mercados de destino destas carnes têm alternado entre os mercados local/regional e nacional. Assim, em 2008-2009, destinavam-se na totalidade ao mercado nacional e, no biénio seguinte, aos mercados local/regional, retomando a aposta no mercado nacional (92%) em 2012.

### PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJO DE OVELHA CERTIFICADO

A análise da produção do queijo de ovelha certificado restringe-se aos queijos puros (ver tabela 1).

O volume de produção dos referidos queijos apresenta oscilações, grande parte devido a variações na produção de alguns queijos (Serra e Évora). 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.



Gráfico 3: Evolução da produção das carnes certificadas de ovinos (2003-2012)

O preço médio do queijo de ovelha DOP/IGP tem-se mantido estável (Gráfico 5). 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%).

O peso do segmento da carne de ovinos DOP/IGP no total da produção nacional sofreu um decréscimo acentuado no período em análise, passando de 2,57% para 0,37%, de 2003 a 2012.

O segmento do queijo de ovelha apresenta um peso superior (3,55% em média) tendo mesmo experimentado um crescimento positivo, embora de forma não consistente.

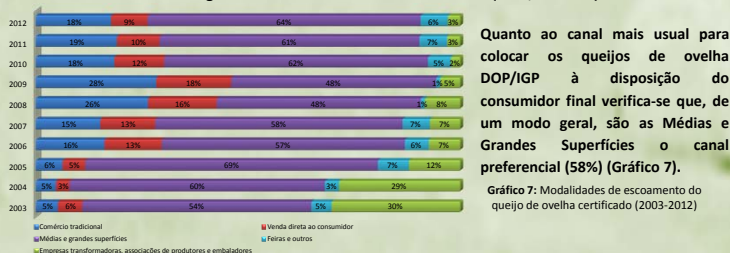
O valor da produção do queijo de ovelha DOP/IGP apresenta uma evolução semelhante ao volume, tendo o decréscimo, a nível quantitativo, sido reforçado pela diminuição, embora ligeira, no preço (Gráfico 6).

Em relação à comercialização estes queijos habitualmente são vendidos pelos próprios produtores (62% da produção



Gráfico 4: Evolução do preço das carnes certificadas de ovinos (2003-2012)

é assim escoada). O mercado de destino prioritário destes queijos é o mercado nacional. Contudo o mercado externo tem vindo a ganhar relevância nos anos mais recentes (12% em 2012).



Quanto ao canal mais usual para colocar os queijos de ovelha DOP/IGP à disposição do consumidor final verifica-se que, de um modo geral, são as Médias e Grandes Superfícies o canal preferencial (58%) (Gráfico 7).

Gráfico 7: Modalidades de escoamento do queijo de ovelha certificado (2003-2012)

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portugal dispõe de uma elevada diversidade de produtos DOP/IGP fruto das singularidades das várias regiões do país, juntamente com as suas tradições geoculturais e atividades agro-pastoris. Cada um destes produtos está integrado em sistemas de produção e comercialização subjacentes às particulares condições agroambientais e socioeconómicas referidas. O segmento de mercado de produtos DOP/IGP de origem ovina é o espelho dessas realidades. Os borregos e queijos de ovelha certificados, produzidos no interior norte do país, económica e demograficamente deprimido, são incapazes de se impor no mercado nacional, fruto da reduzida dimensão económica dos produtores e das condições sociodemográficas dessas regiões. Vejamos o exemplo do Queijo e Borrego Terrincho, feito a partir da ovelha Churra da Terra Quente, cujo efetivo autóctone (17 mil cabeças) só é ultrapassado pelo da raça Serra da Estrela, mas que em termos de dimensão média/exploração se fica pelos valores menores do efetivo de 113 cabeças/exploração. Em resultado, os criadores da raça Churra apresentam as menores produções médias (kg/ano/exploração), quer no caso dos borregos (250) quer no caso dos queijos (600). Analogamente, os criadores de ovinos com maior dimensão económica, reflexo das condições agro-pastoris e/ou socioeconómicas das regiões onde estão inseridos, apresentam as maiores produções médias (ton/ano/exploração), como é o caso dos borregos e queijos do Alentejo (Borrego Nordeste Alentejano: 1,65; Queijo de Nisa: 5,3) e Península de Setúbal (Queijo de Azeitão: 4,8 leiteira). Estes produtos conseguem ainda melhores performances no acesso aos mercados (nacional e externo) e aproveitamento da mais-valia da certificação em termos de preço ao produtor.

## 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 n.º 006971 (UIDB/S04011)], e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UIDB/S04011/2013.