

Coordenação

Maria de Fátima Lorena de Oliveira

Maria Leonor da Silva Carvalho



ESADR 2016

Políticas Públicas para a Agricultura pós 2020

Atas do Congresso

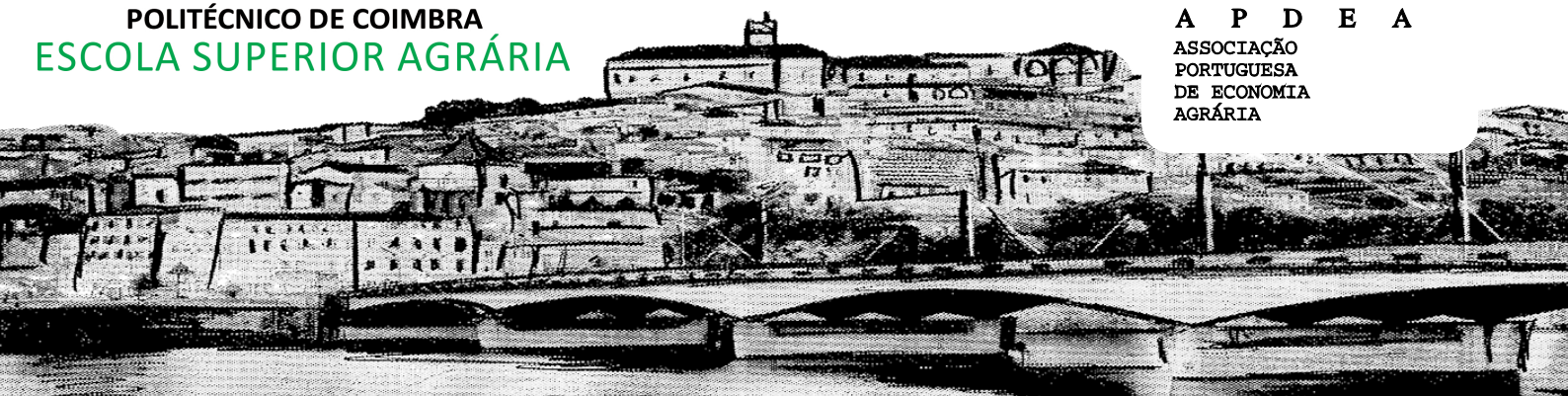
ISBN 978-972-8552-06-0



POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA



A P D E A
ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE ECONOMIA
AGRÁRIA



Coordenação

Maria de Fátima Lorena de Oliveira

Maria Leonor da Silva Carvalho



ESADR 2016

Políticas Públicas para a Agricultura pós 2020

Atas do VIII Congresso
da Associação Portuguesa de Economia Agrária

Realizado na Escola Superior Agrária de Coimbra
de 7 a 9 de setembro de 2016

edição



A P D E A
ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE ECONOMIA
AGRÁRIA

FICHA TÉCNICA

Título Políticas Públicas para a Agricultura PÓS 2020 – Atas do ESADR 2016

Autores Vários

Coordenação Maria de Fátima Lorena de Oliveira, Maria Leonor da Silva Carvalho

Edição Associação Portuguesa de Economia Agrária

Design João Morgado

dezembro de 2016

ISBN 978-972-8552-06-0

Os pontos de vista e argumentos apresentados nos textos constantes da presente obra são da inteira responsabilidade dos seus respectivos autores e em momento algum poderão ser imputados às instituições promotoras, organizadoras e apoiantes do livro.

PRODUÇÃO E MERCADOS DOS QUEIJOS REGIONAIS DE QUALIDADE

PAULA CABO

Prof.^a Adjunta, Escola Superior Agrária e Centro de Investigação de Montanha do Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal, paulacabo@ipb.pt

ALDA MATOS

Prof.^a Adjunta, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

ANTÓNIO FERNANDES

Prof. Adjunto, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança e Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal

MARIA ISABEL RIBEIRO

Prof.^a Adjunta, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança e Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal

RESUMO

A presente comunicação visa contribuir para o incremento da competitividade da fileira dos queijos regionais de qualidade, em particular, de pequenos ruminantes. Para tal, tendo por base informação publicada pelo *Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral – GPP*, é realizada uma análise temporal (2003-2012) de indicadores de produção e comercialização de queijos com Nome Protegido obtidos a partir da cabra e da ovelha, incluindo a sua comparação com produtos similares.

Em 2012 existiam 17 queijos qualificados em Portugal, embora 6 deles sem produção. O peso médio do queijo de ovelha certificado no total nacional foi 3,6%, tendo aumentado ao longo do período analisado, pese embora a diminuição global de 23% do volume de produção, reforçada por uma descida ligeira no preço médio. O diferencial de preços entre o produto certificado e sem certificação é, em média, de 23% (2,60€/kg), sendo o Queijo de Azeitão aquele que apresenta a maior valorização do produto certificado (80%). O Queijo Terrincho apresenta o pior desempenho, com um diferencial médio de apenas 11%. As médias e grandes superfícies foram o canal mais utilizado para escoar os queijos de ovelha, sendo estes predominantemente comercializados pelos produtores para o mercado nacional.

O Queijo de Cabra Transmontano é o único queijo certificado 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. 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.

PALAVRAS CHAVE: Queijo, Nome Protegido, Produção, Comercialização.



ABSTRACT

The present study aims to contribute to improvement of the competitiveness of the segment of regional cheeses of quality, particularly, cheese made from sheep and goat's milks. Thus, by using data provided by the Office for Planning, Policies and Administration, it performs a temporal analysis (2003-2012) of indicators of production and marketing of goat and sheep cheeses with geographical indication labels and its comparison with similar products.

In 2012, there were 17 Protected Name cheeses in Portugal, although six of them without production. The average weight of certified sheep cheese in the total domestic sheep cheese production was of 3.6%, having increased over the study's period, despite the overall decrease of 23% of the production volume, enhanced by a slight decline in average prices. The price differential between the certified and uncertified product is on average of 23% (2.60€/ kg). The Azeitão cheese shows the best performance regarding the ability to exploit the advantages of certification (it presents a difference between its price and similar products price of 80%, on average). Contrary, the Terrincho cheese shows the poorest performance (an average differential of only 11%). Medium and large-sized grocery stores are the most used channel to distribute the certified sheep cheeses, which are predominantly marketed by producers for the domestic market.

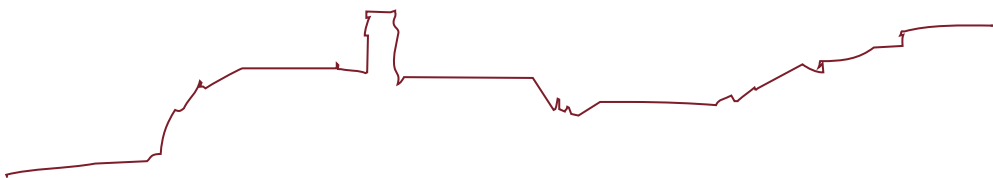
The cheese goat Queijo de Cabra Transmontano is the only certified cheese made exclusively with goat milk. Its production suffered an overall loss of 5.6% in volume, mitigated by an annual average increase of 2.4% in price. However, the comparative analysis of prices indicates that this product's certification has been losing advantage. This cheese is marketed entirely by producers' association, for local/regional and national markets. Processing enterprises, producers' associations and packers are the preferential distribution channels.

KEYWORDS: Cheese, Protected Name, Production, Marketing.

1. INTRODUÇÃO

A agropecuária e indústrias alimentares a ela associadas assumem especial relevância na estrutura económica do país, desempenhando um papel fundamental na sustentabilidade das economias das regiões rurais, em especial na região Interior Norte de Portugal. Por outro lado, as políticas comunitárias de incentivo à valorização dos produtos agroalimentares tradicionais com Nomes Protegidos têm apontado estes produtos como uma boa aposta estratégica para o desenvolvimento do espaço rural.

Os pequenos ruminantes, particularmente as espécies ovina e caprina, 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. Os elevados preços de mercado têm origem na excecional qualidade dos produtos obtidos (carne, leite, queijo, lã/couro) (Rente, 2014).



Estes animais assumem, atualmente, um papel fundamental para a sustentabilidade das economias das regiões rurais mais deprimidas, não só como uma alternativa económica viável para a população rural, dada a escassez de outras atividades ligadas à agropecuária, mas, também, pelo seu contributo no combate à desertificação socioeconómica do espaço rural.

O consumo de queijo e carne de ovino e caprino em Portugal está em fase de maturidade, sendo o país deficitário em ambos os produtos (grau de autoaprovisionamento inferior a 80% (*Instituto Nacional de Estatística – INE, 2015*). Por outro lado, nos últimos anos, assistimos ao desaparecimento de pequenos e médios produtores de ovinos e caprinos por diferentes razões, sendo as principais, a idade avançada dos agricultores e cuja formação académica é deficiente, a pequena dimensão da exploração agrícola, a reduzida rentabilidade, as novas exigências sanitárias, a diminuição dos apoios à produção e o reduzido interesse dos jovens agricultores pelo setor agropecuário (*INE, 2011; Rente 2014; Matos, 2015a*).

A criação de pequenos ruminantes de raças autóctones, baseada no pastoreio em regime extensivo, faculta aos animais uma alimentação diversificada, contribuindo para a obtenção de produtos locais, típicos e tradicionais, 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.

De harmonia com o exposto, esta comunicação visa contribuir para o incremento da competitividade da fileira dos queijos regionais de qualidade, em particular, de pequenos ruminantes. Para tal, analisa a produção e comercialização de queijos qualificados com Nome Protegido, obtidos a partir da cabra e da ovelha.

O estudo engloba uma análise temporal (2003 a 2012) de indicadores de produção e comercialização dos queijos certificados de pequenos ruminantes (volume e valor da produção, preço mais frequente, mercados de destino e modalidades de escoamento), individual e globalmente, incluindo a comparação com produtos similares¹.

Os dados relativos à produção certificada têm por base os inquéritos anuais dirigidos aos agrupamentos gestores dos Nomes Protegidos publicados pelo GPP, do Ministério da Agricultura e do Mar (para o período de 2003 a 2007 foram obtidos através do

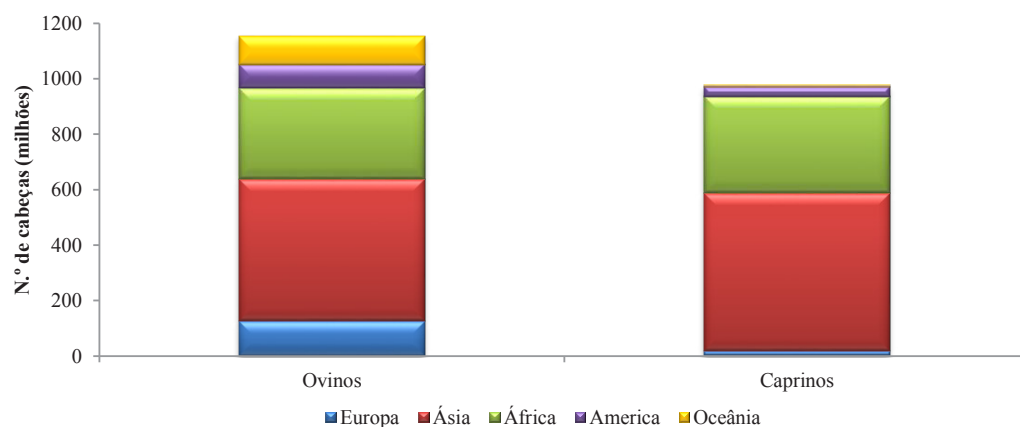
¹ Produto similar – produto não submetido/aprovado no processo de certificação (GPP, 2008-2014).



Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica – IDRHa, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas). Para os dados da produção nacional foram utilizadas as estatísticas agrícolas do INE.

2. CRIAÇÃO DE PEQUENOS RUMINANTES EM PORTUGAL

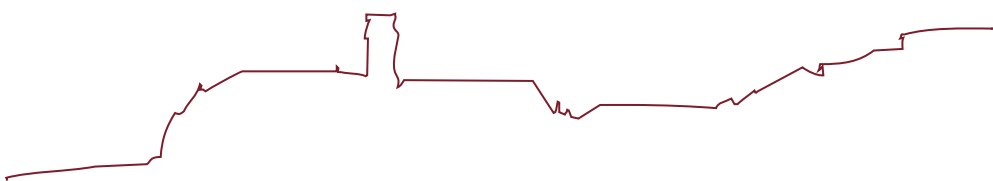
Em 2013, o rebanho mundial de pequenos ruminantes era de, aproximadamente, 2 138 milhões de cabeças, repartido por 54,4% de ovinos e 45,6% de caprinos. O efetivo ovino era de 1 163 milhões de cabeças (acréscimo de 11% do efetivo, desde 2003), enquanto o caprino era de 975 milhões de cabeças (um efetivo superior ao de 2003, em 19,5%) (*Divisão de Estatística da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAOSTAT, 2015*). No mesmo ano, a Ásia possuía os maiores rebanhos, com 512 milhões de ovinos e 571 milhões de caprinos, representando cerca de 44% e 60%, respetivamente, do efetivo ovino e caprino mundial (Figura 1). Mais abaixo surge África, com 328 milhões de ovinos e 348 milhões de caprinos, correspondendo, respetivamente, a 28% e 36% do efetivo ovino e caprino mundial. A Europa possuía 126 milhões de ovinos e 16,5 milhões de caprinos.



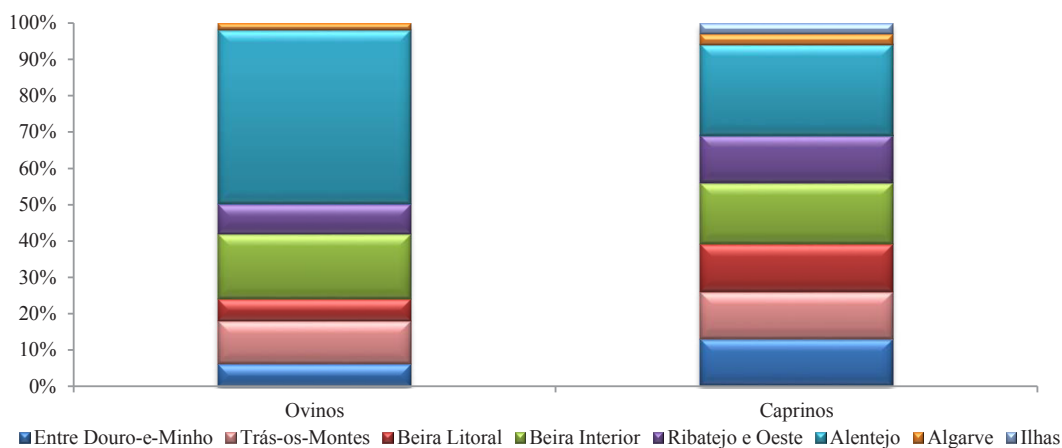
Fonte: Elaboração própria com base em FAOSTAT (2015).

Figura 1: Distribuição geográfica do rebanho mundial de ovinos e caprinos (2013)

Ainda em 2013, em Portugal, o rebanho de pequenos ruminantes rondava as 2 742 mil cabeças, repartido por 84% de ovinos e 16% de caprinos. Tal corresponde a um decréscimo superior a 700 mil ovelhas (25% do efetivo ovino) e 46 mil cabras (10% do efetivo caprino), relativamente ao efetivo de 2003. De facto, observou-se um



decréscimo contínuo do efetivo a partir do ano de 2006 (média anual de -4,1%, no caso dos ovinos, e -2,2%, no caso dos caprinos) (GPP, 2014a), com tendência para se manter (dados provisórios de 2014 apontam para o decréscimo do efetivo ovino na ordem das 41 mil cabeças e das 16 mil cabeças, no caso do efetivo caprino). Na Figura 2 pode observar-se a distribuição regional do efetivo ovino e caprino nacional.



Fonte: Elaboração própria com base em GPP (2014a).

Figura 2: Distribuição regional do efetivo ovino e caprino nacional (2013)

Igualmente no contexto nacional, o Alentejo é a região mais representativa, com 48% do efetivo ovino e 25% do efetivo caprino, seguida da Beira Interior, com 18% do efetivo ovino e 17% do efetivo caprino. Trás-os-Montes detém 12% do efetivo ovino e 13% do efetivo caprino.

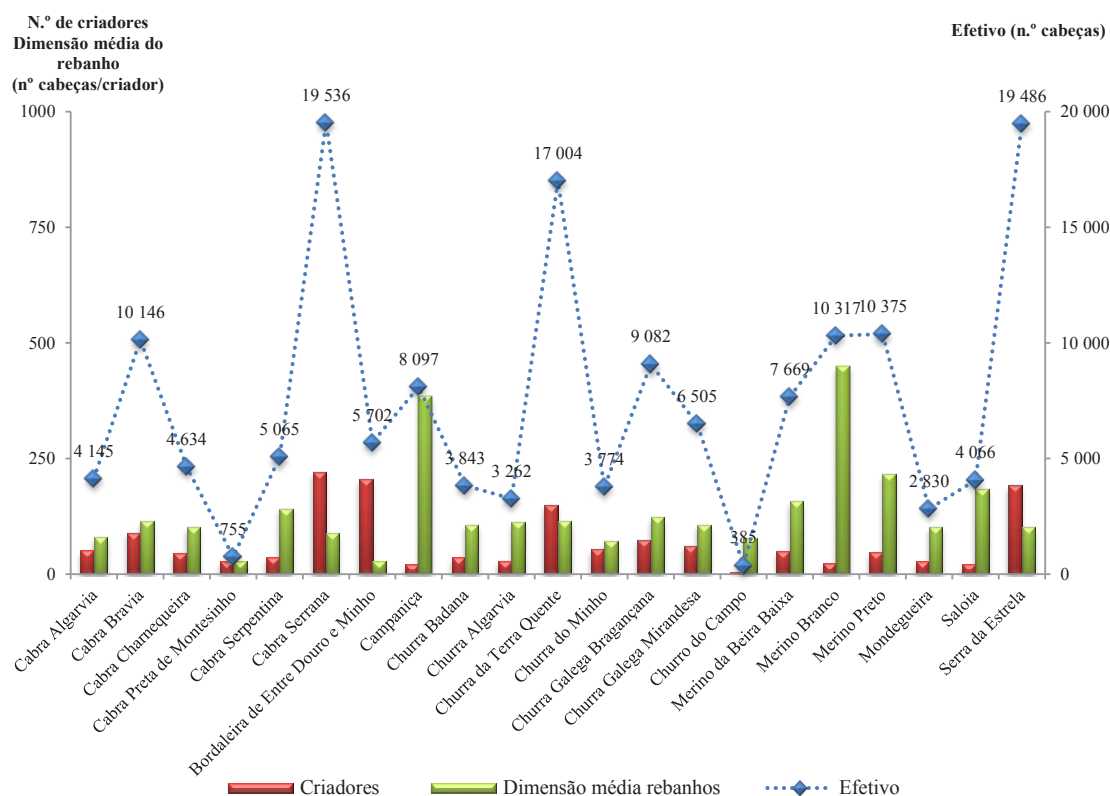
De acordo com a *Sociedade Portuguesa de Ovinotecnia e Caprinotecnia – SPOC* (2015), existem 15 raças autóctones de ovinos e 6 raças autóctones de caprinos:

- Raças autóctones de ovinos: Bordaleira de Entre Douro-e-Minho, Campaniça, Churra Algarvia, Churra Badana, Churra do Campo, Churra Galega Bragançana, Churra Galega Mirandesa, Churra do Minho, Churra da Terra Quente, Merina da Beira Baixa, Merina Branca, Merina Preta, Mondegueira, Saloia e Serra da Estrela.
- Raças autóctones de caprinos: Cabra Algarvia, Cabra Bravia, Cabra Charnequeira, Cabra Preta de Montesinho, Cabra Serpentina e Cabra Serrana.

Em 2013, segundo dados do GPP (2014b), estavam inscritos nos livros genealógicos das respetivas raças, 1 565 criadores (994 ovinocultores e 471 caprinocultores), com um efetivo total de 156 mil cabeças: 112 mil ovelhas e de 44 mil cabras, ou seja,



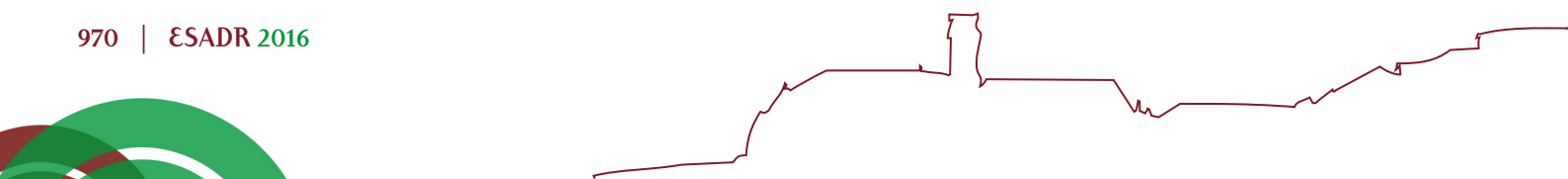
respetivamente, 5% e 11% do total do efetivo ovino e caprino do país. Neste ano, a dimensão média do efetivo ovino autóctone seria superior a 113 cabeças, enquanto o efetivo caprino estaria nas 94 cabeças por criador. Valores significativamente superiores ao valor médio registado para o efetivo nacional, o qual, segundo o INE (2015) seria inferior a 47 cabeças/exploração, no caso dos ovinos, e cerca de 13 cabeças/exploração, no caso dos caprinos. A Figura 3 ilustra a repartição do efetivo autóctone ovino e caprino por raça, criadores registados e dimensão média do rebanho, em 2013.



Fonte: Elaboração própria com base em GPP (2014b).

Figura 3: Repartição do efetivo autóctone ovino e caprino por raça (2013)

A análise da dimensão média do rebanho mostra que, apesar das significativas disparidades entre as várias raças, a esmagadora maioria das raças autóctones apresenta rebanhos médios superiores à média do respetivo efetivo total nacional. Os maiores rebanhos médios encontram-se nas raças autóctones originárias da região Alentejana, com destaque, no caso dos ovinos, para a raça Merino Branco, que apresentava a dimensão média mais elevada do efetivo (cerca de 449 cabeças/exploração), seguindo-se a raça Campaniça, originária da planura Sul-Alentejana, com 386



cabeças/exploração. Quanto ao efetivo autóctone caprino, destaca-se a Cabra Serpentina, também originária do Alentejo, a qual possuía a mais elevada dimensão média do efetivo (cerca de 140 cabeças/exploração).

A Cabra Serrana apresentava uma dimensão média inferior à do efetivo caprino autóctone: 88 cabeças/exploração. Era, porém, a raça com o maior rebanho (19 536 cabeças), correspondente a 44% do efetivo caprino nacional, inscrito nos livros genealógicos. Relativamente às raças ovinas, as raças Serra da Estrela, cujo solar corresponde à bacia hidrográfica do rio Mondego, e Churra da Terra Quente, proveniente da fusão das raças Badana e Mondegueira de Trás-os-Montes, apresentavam os maiores encabeçamentos (19 486 e 17 004), correspondentes, respetivamente, a 17% e 15% do efetivo ovino autóctone.

O sistema de exploração em regime extensivo, com base no pastoreio, facultava aos animais um alimento diversificado e completo. Tal facto contribuiu para a obtenção de produtos de elevada qualidade, nomeadamente, os queijos. Na Tabela 1 pode visualizar-se a proveniência dos queijos com Nome Protegido de origem ovina e caprina.

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

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

Fonte: Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DGADR (2014); SPOC (2015) e Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro – DRAP Centro (2015).

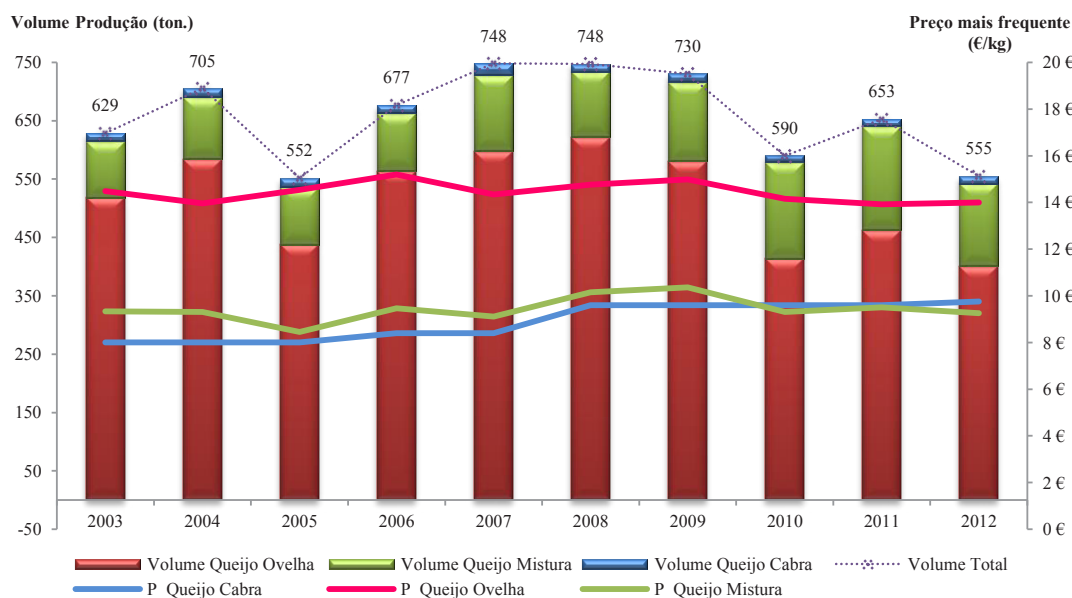
Os queijos de Azeitão, Castelo Branco, Évora, Nisa, Serpa, Terrincho e Serra da Estrela, são fabricados com leite puro de ovelha. Enquanto os queijos da Beira Baixa (Amarelo



e Picante), Rabaçal e Queijo Mestiço de Tolosa, incorporam leite de ovelha e de cabra, da região de denominação de origem. O Queijo de Cabra Transmontano é exclusivamente fabricado com leite de cabra Serrana Transmontana. Todos os queijos possuem qualificação DOP, exceto o Queijo de Tolosa, que é o único IGP.

3. PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS QUALIFICADOS

A produção nacional de queijos, em 2012, foi de 78 767 toneladas, sendo cerca de 1,7% relativa a queijos com Nomes Protegidos (58% queijo de vaca, 30% queijo de ovelha, 11% queijo de mistura e 1% queijo de cabra). Neste ano existiam 17 queijos qualificados² em Portugal, (6 sem produção), sendo 2 queijos de vaca, 8 queijos de ovelha, 4 de mistura e 1 queijo de cabra (GPP, 2014). Segundo a mesma fonte, o volume de produção dos queijos certificados ascendeu a 1 324 toneladas, sendo o Queijo de São Jorge responsável pela maior produção (58%), seguindo-se o Queijo de Azeitão (10%) e o Queijo Amarelo da Beira Baixa (8%). A Figura 4 apresenta a evolução do volume de produção e preços³ dos queijos de ovino e caprino.

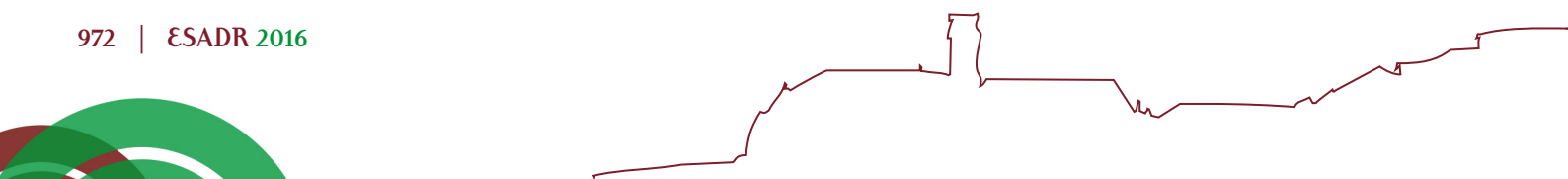


Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 4: Produção e preço dos queijos certificados de ovino e caprino (2003-2012)

² Dos 17 queijos qualificados, 14 são queijos DOP/IGP, 2 são requieijos *Denominação de Origem – DO/DOP* e 1 é travia (GPP, 2008-2014).

³ Preço de venda do agrupamento/produtor, preço mais frequente à 1ª transação, incluindo IVA (taxa intermédia de 5% até julho 2005, 6% após essa data).

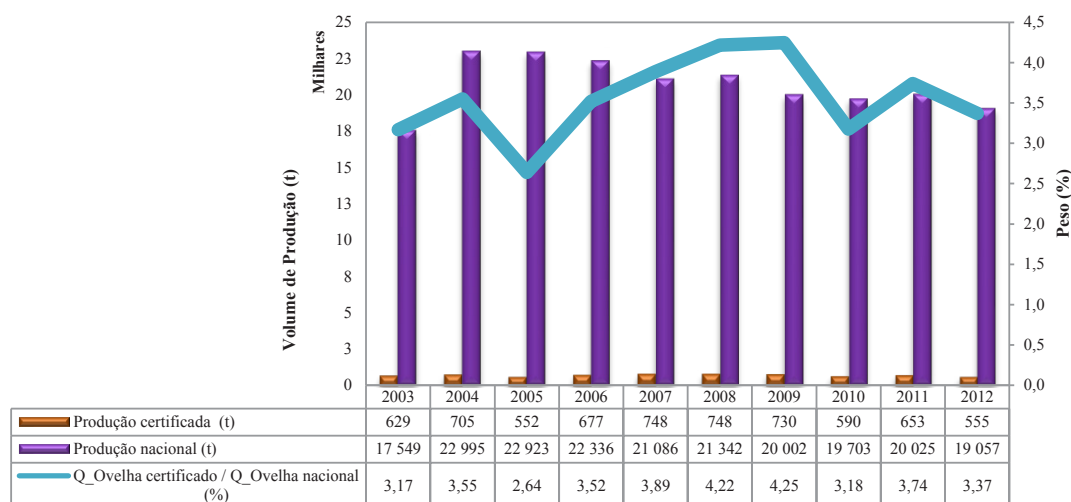


Em 2003, o queijo de ovelha era remunerado cerca de 55% acima do preço do queijo de mistura. Este diferencial atingiu os 72%, em 2005, fruto da desvalorização do preço do queijo de mistura, esbatendo-se posteriormente. Contudo, esse diferencial era, ainda, de 51% em 2012. Quanto ao queijo de cabra, em 2003, este era remunerado cerca de 45% abaixo do preço do queijo de ovelha e 14% abaixo do preço do queijo de mistura. Esse diferencial foi-se esbatendo ao longo do tempo, essencialmente, fruto da valorização global do queijo de cabra, em cerca de 22%, no período analisado. O preço do queijo de mistura sofreu oscilações significativas ao longo do tempo, apresentando contudo, em 2012, níveis semelhantes aos de 2003.

A análise da evolução do volume de produção mostra que o queijo de ovelha apresentou grandes oscilações ao longo do período em análise, com tendência global para o decréscimo. O queijo de mistura apresenta uma tendência global de crescimento, enquanto o volume de produção do queijo de cabra experienciou um ligeiro abatimento. Tendo em consideração que o queijo de mistura é fabricado maioritariamente com leite de ovelha e cabra, a análise será limitada aos queijos de ovelha puros, designadamente, Queijo de Azeitão, Queijo de Castelo Branco, Queijo de Nisa, Queijo de Évora, Queijo de Serpa, Queijo da Serra da Estrela, Requeijão da Serra da Estrela e Queijo Terrincho, e ao queijo de cabra puro, concretamente, ao Queijo de Cabra Transmontano.

3.1. QUEIJOS DE OVELHA

A evolução da produção do queijo de ovelha, no período de 2003 a 2012, é apresentada na Figura 5. Pode observar-se que a produção nacional de queijo tem vindo a diminuir a partir de 2004, verificando-se um decréscimo global de 4 445 toneladas (27%) ao longo do decénio. A representatividade do queijo da ovelha qualificado no total nacional de queijos é, em média, de 3,55% (significativamente superior à representatividade do queijo de cabra, que é de apenas 0,85%, em média, como se verá adiante), tendo o seu peso vindo a crescer ao longo do período, embora de forma não consistente.



Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); INE (2005-2014); GPP (2008-2014).

Figura 5: Evolução e representatividade do queijo de ovelha certificado (2003-2012)

Esta quebra na produção de queijo certificado de ovelha é reflexo da diminuição do número de explorações abastecedoras de leite (Tabela 2). Como se pode observar, o número de explorações abastecedoras de leite tem oscilado significativamente ao longo do período em análise, apresentando globalmente uma tendência decrescente.

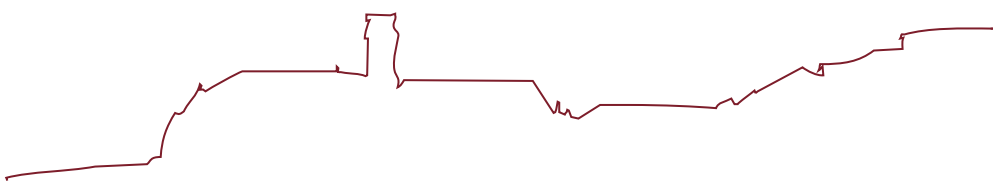
Tabela 2: Evolução do número de explorações abastecedoras de leite para produção de queijo de ovelha certificado (2003-2012)

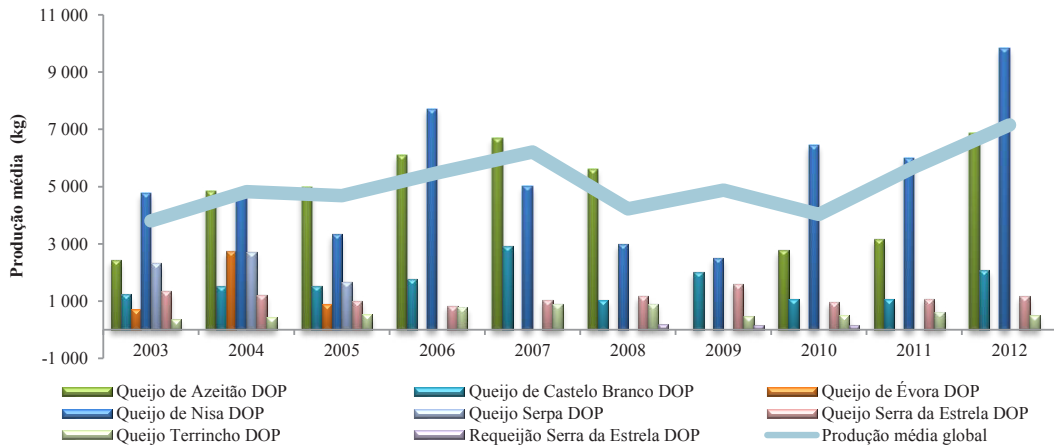
Produtos	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Queijo de Azeitão DOP	38	23	24	25	25	26	n.d.	52	46	20
Queijo de Castelo Branco DOP	44	31	28	23	14	63	26	51	52	25
Queijo de Évora DOP	37	34	23	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	-
Queijo de Nisa DOP	27	27	26	18	21	25	33	12	11	7
Queijo Serpa DOP	35	25	30	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	-	n.d.	-
Queijo Serra da Estrela DOP	74	77	74	97	96	86	85	88	82	88
Queijo Terrincho DOP	85	85	73	77	72	69	65	45	47	45
Requeijão Serra da Estrela DOP	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	79	80	78	n.d.	n.d.
Total de Explorações	340	302	278	240	228	348	289	326	238	185

Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Nota: n.d. – valor não disponível

Da análise da produção média por exploração abastecedora de leite (Figura 6), pode-se inferir que esta tem vindo a melhorar significativamente, passando das 3,8 toneladas, em 2003, para 6,2 toneladas, em 2012 (um acréscimo de 88%). Por outro lado, o exame da produção média por exploração mostra a enorme disparidade entre os sistemas produtivos, reflexo da menor dimensão média dos rebanhos, com as explorações do nordeste transmontano (Queijo Terrincho) a apresentarem produções médias inferiores aos 600kg/ano, enquanto a produção média global se situa nas 5 ton/ano/exploração.

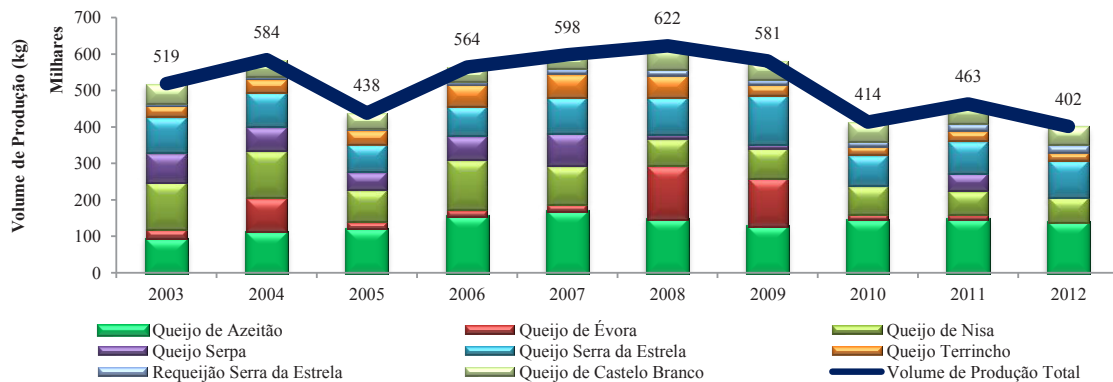




Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 6: Evolução da produção média de queijo de ovelha certificado por exploração abastecedora de leite (2003-2012)

Quanto à evolução do volume de produção de queijo de ovelha certificado (Figura 7), observam-se algumas oscilações no volume de produção global, motivadas por flutuações nos volumes de produção de alguns queijos, nomeadamente no Queijo de Évora (oscilou entre as 0 e as 132 toneladas) e de Serpa (oscilou entre as 0 e as 90 toneladas). Gradualmente, o Queijo de Azeitão tem vindo a ganhar importância no mercado dos queijos de ovelha, sendo em 2003, responsável por 18% da produção e, atualmente, responsável por 35%. Os produtos da Serra da Estrela (queijo e requeijão), atualmente responsáveis por 30% do mercado, registaram igual evolução. Contrariamente, o Queijo de Nisa, líder de mercado em 2003 (25%), assume atualmente a 3ª posição (17%), com um decréscimo do volume de produção de 47%, em relação a 2003 e regista apenas ½ da quantidade produzida pelo líder do mercado.



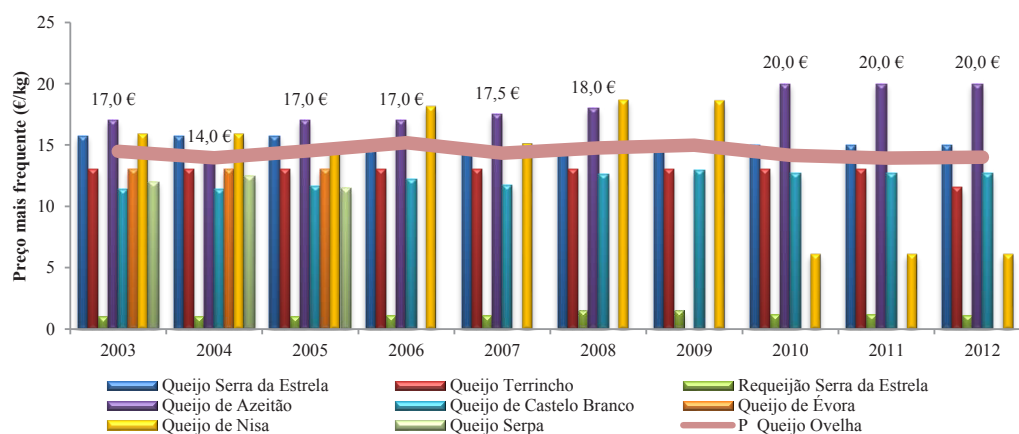
Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 7: Evolução do volume de produção do queijo de ovelha certificado (2003-2012)



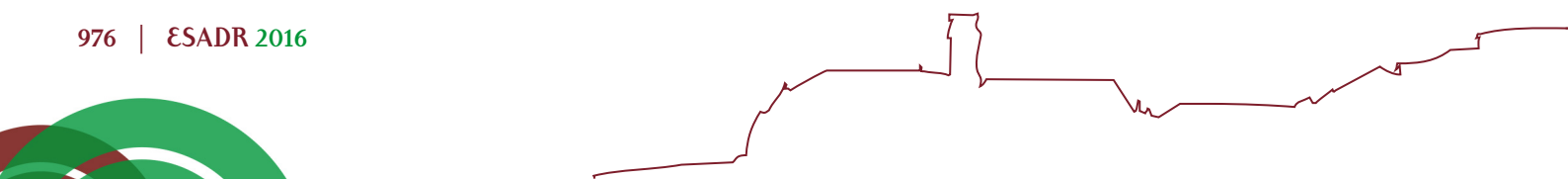
Em termos globais, verifica-se que o preço médio do queijo de ovelha se tem mantido estável ao longo do período em análise (Figura 8). O Queijo de Azeitão destaca-se por ter experimentado a evolução mais favorável do preço (acréscimo de 18% no período). Contrariando esta tendência, o Queijo de Nisa sofreu um decréscimo global de 62% no preço, designadamente, com a alteração do valor do preço médio de 17€/kg (no período de 2003 a 2009) para 6,1€/kg (no período de 2010 a 2012).

O Queijo Terrincho tem vindo igualmente a perder valor, com um decréscimo global no preço de 11%. Aliás, o Queijo Terrincho, destaca-se por apresentar o menor diferencial entre os preços do queijo certificado e do produto similar (11%, em média), diferencial esse que, em 2012, atingiu valores negativos (preço do produto certificado cerca de 0,21€/kg abaixo do produto similar) (Figura 9). Tal facto reflete a incapacidade dos produtores do Interior Norte do país em explorar o potencial da certificação, enquanto fator diferenciador para o consumidor. Na sua origem está, entre outros fatores, a ancianidade dos produtores, a reduzida dimensão económica das explorações e a falta de cultura empresarial destes produtores (Matos, 2015b). Tanto mais que, a reputação do atributo “qualidade”, estreitamente associado aos modos de produção e maneiio no setor agropecuário e aos modos de fabrico artesanal de queijo da região de Trás-os-Montes, dificultam a diferenciação, por parte dos consumidores, da certificação DOP/IGP, face aos produtos tradicionais/regionais (Cabo et al., 2015). Aponta-se assim para a necessidade de investir em estratégias de comunicação em marketing, por forma a potenciar o reconhecimento do valor acrescentado subjacente à certificação DOP/IGP, por parte dos consumidores de Queijo Terrincho.

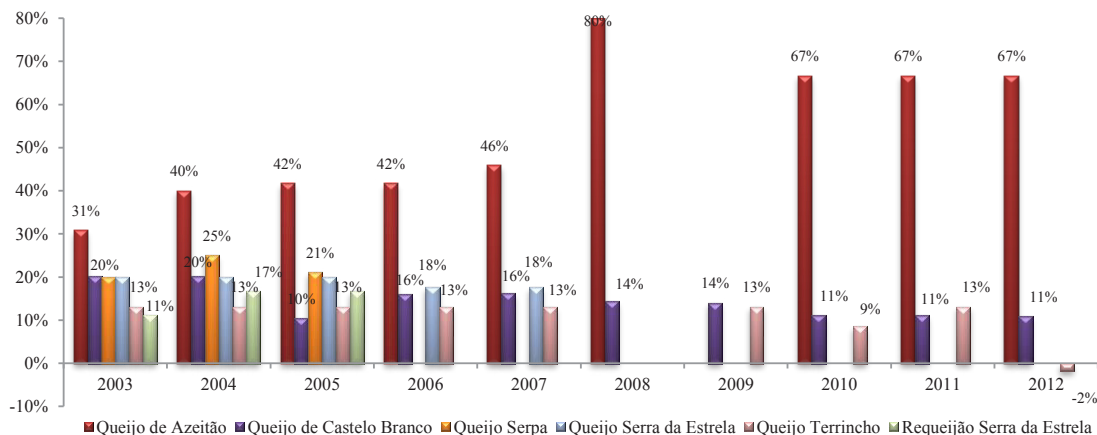


Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 8: Evolução do preço dos queijos de ovelha certificados (2003-2012)



O diferencial de preços médio entre os queijos de ovelha comercializados com e sem certificação (produtos similares) é de 23% (2,60€/kg) (Figura 9). O Queijo de Azeitão é aquele que apresenta o maior diferencial entre o produto certificado e o produto similar (entre 31% a 80%, ou seja, 4 a 8€/kg), sendo assim, o queijo que melhor consegue aproveitar a mais-valia da certificação em termos de valorização do preço ao produtor.

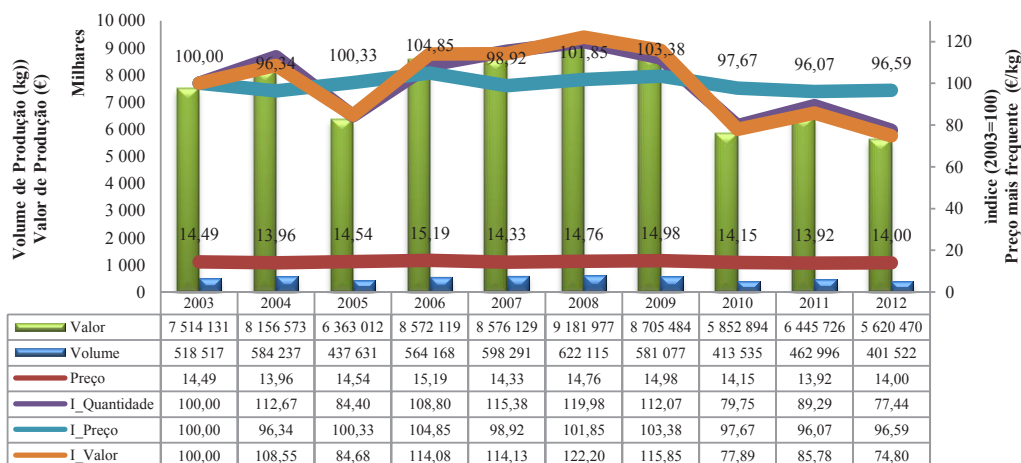


Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Nota: Não são conhecidos os valores ('não-resposta' na fonte) de todos os anos e queijos.

Figura 9: Diferencial de preços entre os queijos de ovelha com e sem certificação (2003-2012)

O valor da produção do queijo de ovelha DOP/IGP⁴ apresenta uma evolução semelhante às quantidades (Figura 10), tendo globalmente diminuído cerca de 25%, fruto do decréscimo do volume (23%), reforçado pela descida do preço médio em 3%.



Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

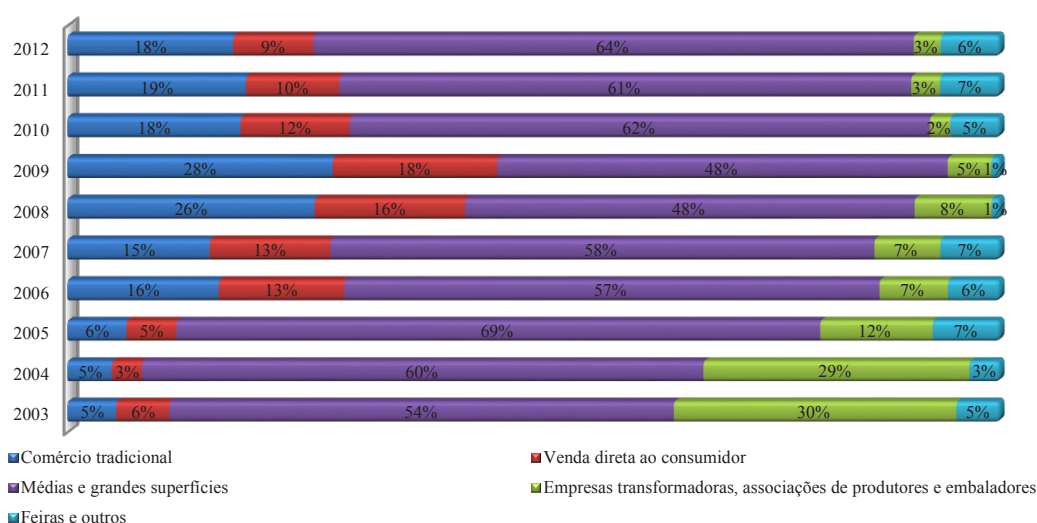
Nota: Nos anos em que não foi possível conhecer os preços dos queijos ('não-resposta' na fonte), foi utilizado o preço do último ano conhecido. Tal aconteceu com os queijos de Évora e Serpa, nos anos posteriores a 2005, e com o queijo de Azeitão, em 2009.

Figura 10: Evolução da produção de queijo de ovelha certificado (2003-2012)

⁴ Valor estimado, multiplicando as quantidades pelos respetivos preços mais frequentes.



No contexto das modalidades de escoamento, as médias e grandes superfícies foram, inegavelmente, o canal mais utilizado para escoar o queijo de ovelha certificado (Figura 11), sendo cerca de 58% da produção vendida através destes retalhistas. O comércio tradicional e a venda direta ao consumidor têm vindo, igualmente, a ganhar importância, tendo atingido 45%, em 2009, apresentando nos últimos anos, uma média de 28%. Este ganho de importância foi conseguido em prejuízo das empresas de transformação, associações e embaladores, as quais, em 2012, eram responsáveis por colocar à disposição do consumidor final apenas 3% da produção de queijo de ovelha certificado.

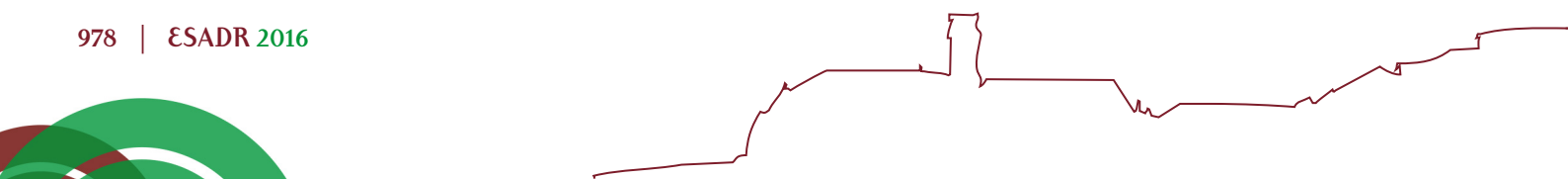


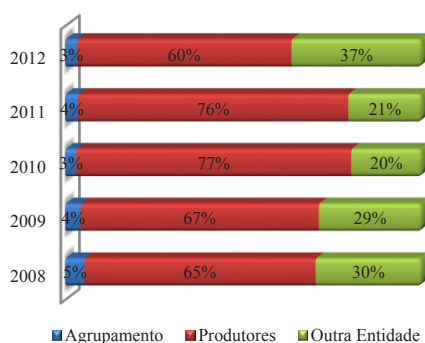
Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Nota: A categoria feiras e outros inclui a restauração.

Figura 11: Modalidades de escoamento do queijo certificado de ovelha (2003-2012)

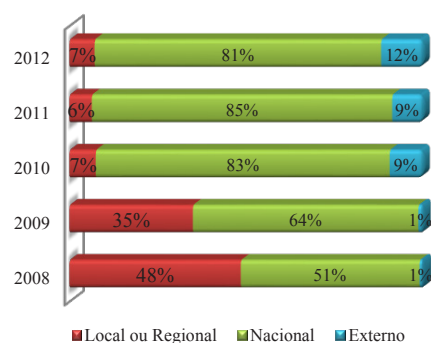
No último quinquénio, os queijos de ovelha DOP/IGP foram, predominantemente, comercializados pelos próprios produtores, sendo aproximadamente 69% da produção escoada desta forma e, apenas, 4% vendida através dos agrupamentos (Figura 12). O mercado nacional é o mercado prioritário para distribuir os queijos de ovelha certificados (Figura 13), sendo que os mercados de proximidade têm vindo a perder importância e, nos últimos 3 anos, apenas cerca de 7% da produção se destinava aos mercados local e regional (enquanto no período 2008 a 2009, em média, mais de 40% da produção seguiu para esses mercados). Por outro lado, o mercado externo, com predominância para o mercado extracomunitário, tem vindo a ganhar terreno, sendo, em 2012, responsável pelo escoamento de 12% da produção nacional de queijo de ovelha certificado.





Fonte: Elaboração própria com base em GPP (2008-2014).

Figura 12: Comercialização de queijo de ovelha certificado (2008-2012)

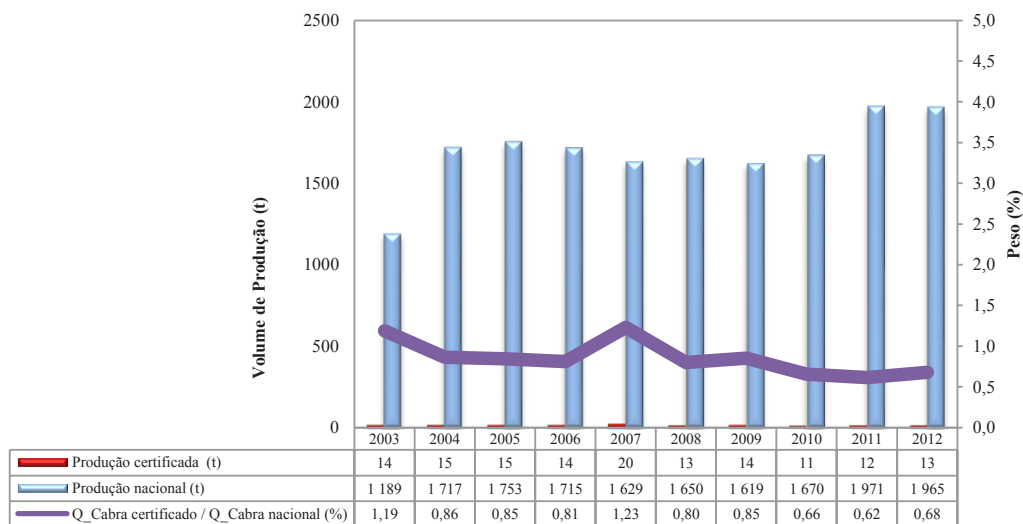


Fonte: Elaboração própria com base em GPP (2008-2014).

Figura 13: Mercados de destino do queijo de ovelha certificado (2008-2012)

3.2. QUEIJOS DE CABRA

O Queijo de Cabra Transmontano contribuiu com apenas 1% para a produção total de queijos certificados, sendo, no entanto, o único queijo cuja matéria-prima, o leite, deriva exclusivamente da cabra. A Figura 14 apresenta a evolução da produção do queijo de cabra, no período de 2003 a 2012.



Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); INE (2005-2014); GPP (2008-2014).

Figura 14: Evolução e representatividade do queijo de cabra certificado (2003-2012)

A produção de nacional de queijo de cabra tem vindo a aumentar, verificando-se um acréscimo global de 776 toneladas (65%) entre 2003 e 2012. A representatividade do queijo de cabra qualificado no total nacional é reduzida (0,85% em média), tendo o seu peso vindo a diminuir ao longo do período, excetuando o ano de 2007 (Figura 14).



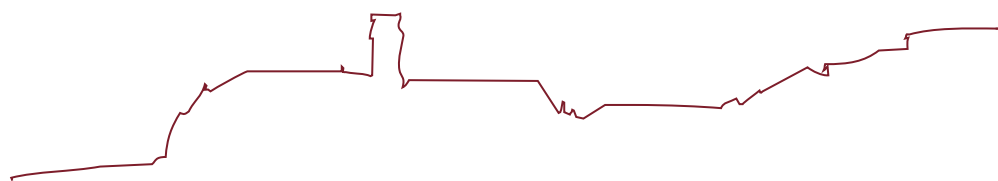
A Tabela 3 exhibe a evolução do número de explorações abastecedoras de leite e a produção média de queijo de cabra certificado por exploração entre 2003 e 2012. Constata-se que após 2004, o número de explorações aderentes decresceu continuamente e 20 explorações leiteiras abandonaram a atividade ao longo do decénio. Globalmente, a produção média por exploração aumentou, embora apresente oscilações significativas. A produção média ascende a 224kg/exploração, um volume insignificante quando comparado com a produção média global dos queijos certificados de cabra e ovelha no seu conjunto, que é de 2 632kg/exploração.

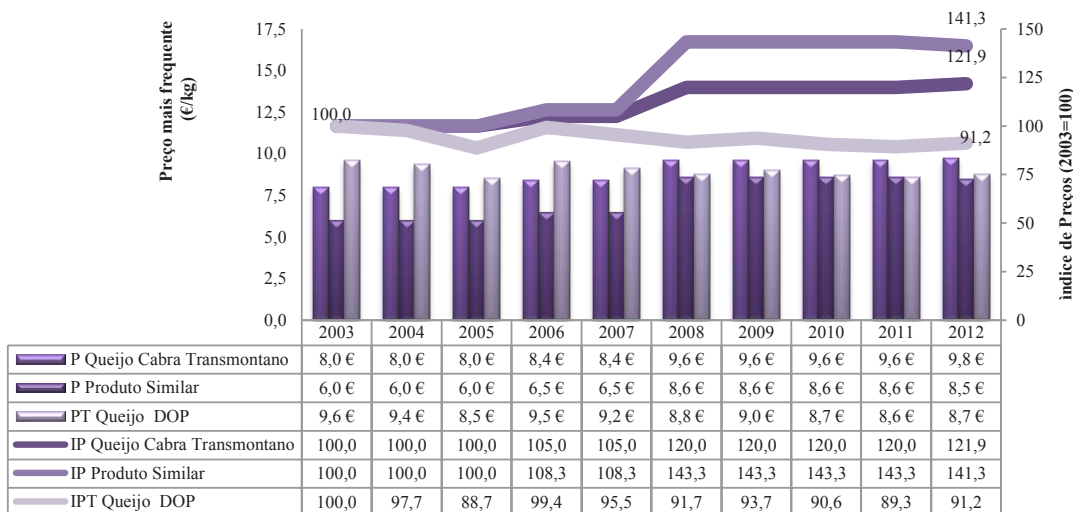
Tabela 3: Evolução do número de explorações abastecedoras de leite e produção média de queijo de cabra certificado por exploração (2003-2012)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Explorações abastecedoras de leite (nº)	70	81	77	75	69	55	53	53	58	50
Produção média por exploração (kg)	202	183	192	185	290	240	260	207	209	267

Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

A Figura 15 exhibe a evolução do preço mais frequente, por quilograma, à primeira transação, de Queijo de Cabra Transmontano, do produto similar (não certificado) e do total de queijos certificados, no período de 2003 a 2012. A análise da informação constante na referida figura indica que, até ao ano de 2007, o preço do Queijo de Cabra Transmontano era superior ao preço do produto similar, em cerca de 2€/kg. Este diferencial de preços modificou-se a partir de 2008, ano em que ambos os queijos elevaram os respetivos preços. Contudo, esse aumento foi maior no queijo não certificado, diminuindo assim o diferencial de preços e tornando menos atrativa a opção pela certificação. No contexto da evolução dos preços da totalidade dos queijos DOP, observa-se um decréscimo global de 8,8% (média ponderada), reforçando 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 queijos DOP, quando comparada com a produção nacional de queijos.

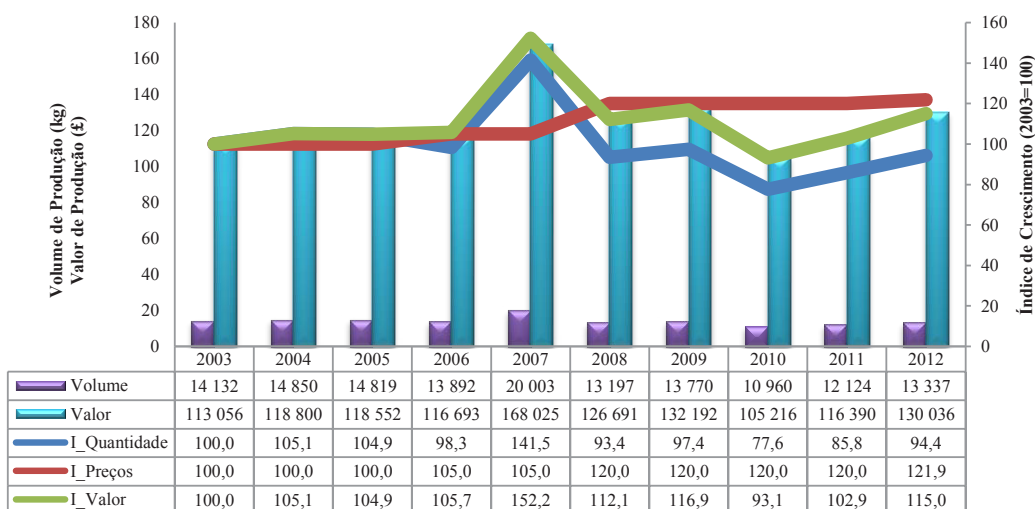




Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 15: Evolução do preço mais frequente dos queijos de cabra (2003-2012)

A produção de Queijo de Cabra Transmontano sofreu algumas oscilações quanto ao volume de produção, refletindo-se numa perda global de 5,6% (Figura 16). Esta perda afetou negativamente o valor da produção, o qual foi parcialmente compensado pelo crescimento do preço, com um valor médio anual de 2,4%. Neste sentido, o valor da produção do Queijo de Cabra Transmontano acabou por experienciar um acréscimo global de apenas 15%, com um valor médio anual de 1,6%.



Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 16: Evolução da produção de Queijo de Cabra Transmontano (2003-2012)

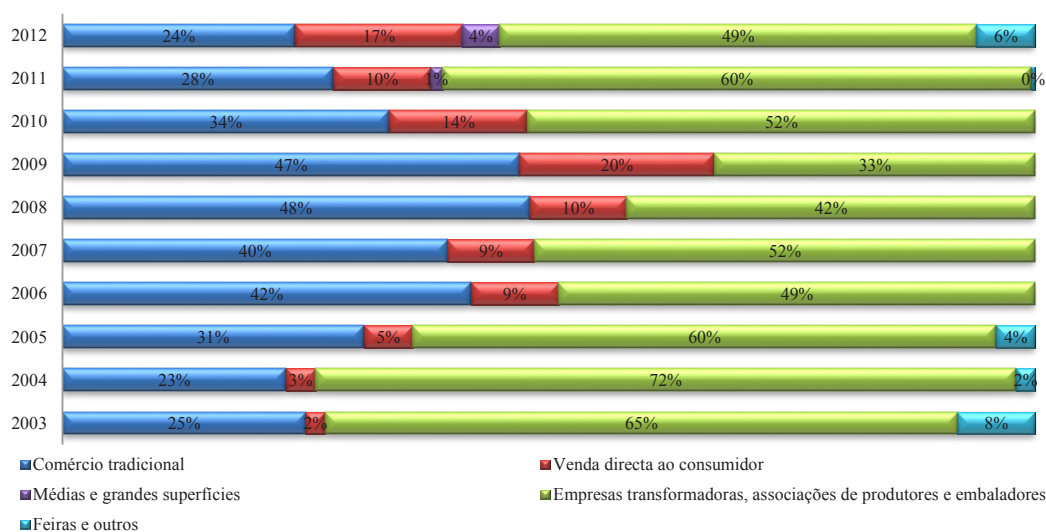
Quanto à distribuição de Queijo de Cabra Transmontano, verifica-se que a produção é integralmente vendida pelo agrupamento de produtores, contrariamente ao que se passa



com a generalidade dos queijos certificados, os quais são maioritariamente comercializados pelos produtores ou por outra entidade.

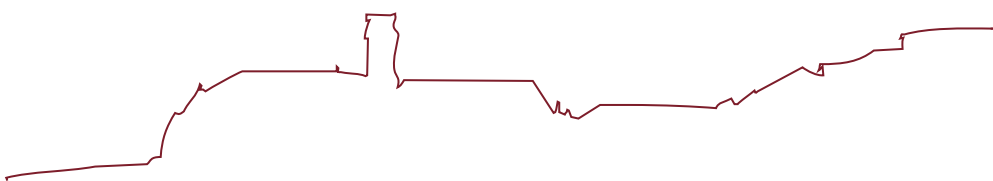
Ao longo do último quinquénio, o Queijo de Cabra Transmontano teve por destino o mercado local e/ou regional, bem como, o mercado nacional. Pelo contrário, no conjunto dos queijos certificados, a comercialização foi nitidamente dirigida para o mercado nacional (80%). Esta tendência intensificou-se nos últimos 3 anos de análise, em prejuízo do mercado local e/ou regional, que tem cedido igualmente lugar aos mercados externos (4%).

No contexto das modalidades de escoamento, no período de 2003 a 2012, as empresas transformadoras, associações de produtores e embaladores foram os canais mais utilizados para escoar o Queijo de Cabra Transmontano, muito embora, entre 2005-2009, tenham perdido importância em favor do comércio tradicional (Figura 17). De notar ainda que a venda directa ao consumidor vem ganhando alguma expressão ao longo dos anos, passando de 2%, em 2003, para 17%, em 2012.



Fonte: Elaboração própria com base em IDRHa (2005-2007); GPP (2008-2014).

Figura 17: Modalidades de escoamento do Queijo de Cabra Transmontano (2003-2012)



4. CONCLUSÕES

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 do país, 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. Para ilustrar esta realidade, veja-se o caso da raça Churra da Terra Quente (que dá origem ao Queijo Terrincho), com um encabeçamento de 17 mil cabeças (apenas ultrapassado pela raça Serra da Estrela) cuja dimensão média do efetivo é de apenas 113 cabeças por criador (igual à média do efetivo autóctone); as explorações ovinas abastecedoras de leite desta raça apresentam as menores produções médias (600 kg queijo/ano/exploração abastecedora leite). Contrariamente, os criadores de ovinos com maior dimensão económica, reflexo das condições agro-pastoris e/ou socioeconómicas das regiões onde estão inseridos, apresentam um melhor desempenho, como é o caso dos queijos do Alentejo (Queijo de Nisa: 5,3 ton/ano/exploração abastecedora leite) e da Península de Setúbal (Queijo de Azeitão: 4,8 ton/ano/exploração abastecedora leite). Estes produtos conseguem, igualmente, as melhores performances no acesso aos mercados (interno e externo) e no aproveitamento da mais-valia da certificação em termos de preço ao produtor. 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 “tradicionais”, 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.

Em suma, 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. Para tal, torna-se necessário apostar na promoção deste segmento, particularmente, através de políticas que fomentem o associativismo, a formação dos agentes da fileira nas áreas de marketing e empreendedorismo, bem como, consciencializar os produtores e consumidores para as mais-valias da certificação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cabo, P.; Ribeiro, M.; Fernandes, A.; Matos, A. (2015). “Hábitos e Preferências dos Consumidores de Produtos Tradicionais Regionais Certificados: O caso de Trás-os-Montes”. In Atas do XXV Jornadas Hispanolusas de Gestión Científica: Tendiendo Puentes entre la Investigación y la Transferencia de Conocimiento, Ourense, Espanha.
- DGADR (2014). Evolução dos Produtos Tradicionais Qualificados (Produção, Valor da Produção, Índices de Quantidades, Preços e Valores) 2002 a 2009. Disponível em <http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/evolucao_prod_trad_2002_2009.pdf>.
- DRAP Centro (2015). Produtos Tradicionais de Qualidade na Região Centro. Disponível em <ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/apresentacao.htm>.
- FAOSTAT (2015). Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistics Division. Disponível em <<http://faostat3.fao.org/home/E>>.
- GPP (2008 a 2014). Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG (2008-2012). MAMAOT/MAM, Lisboa.
- GPP (2014a). Anuário Agrícola 2013. Informação de Mercados. MAM. Lisboa.
- GPP (2014b). Programa de Desenvolvimento Rural do Continente para 2014-2020. Anexo: Avaliação do Estatuto de Risco de Extinção das Raças Autóctones Portuguesas. MAM. Lisboa.
- IDRHa (2005 a 2007). Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos: Apresentação e Análise de Dados sobre Produção, Preços e Comercialização (2003-2007). MADRP, Lisboa.
- INE (2004 a 2015). Estatísticas Agrícolas (2003-2014). Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- Matos, A. (2015a). “Fileira da Carne de Cabrito da Raça ‘Serrana’: Estudo de Caso”. In Livro de Atas: CAPRA 2015 - Reunião Nacional de Caprinicultura e Ovinicultura, Mirandela.
- Matos, A. (2015b). “Fileira do Leite e do Queijo da Raça ‘Serrana’: Estudo de Caso”. In Livro de Atas: CAPRA 2015 - Reunião Nacional de Caprinicultura e Ovinicultura, Mirandela.
- Rente, J. (2014). Plano de Negócios Monsaluz, Sociedade Agrícola Lda. Dissertação de Mestrado em Economia e Gestão Aplicadas, Évora, Escola de Ciências Sociais da Universidade de Évora.
- SPOC (2015). Sociedade Portuguesa de Ovinotecnia e Caprinotecnia. Recursos Genéticos. Disponível em <http://www.ovinosecaprinos.com/recursos_f.html>.
- Vieira, L. (2015). Estudo de Viabilidade Económica de Uma Exploração de Caprinos de Leite. Dissertação de Mestrado em Engenharia Zootécnica, Castelo Branco, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

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.

