

## A evolução do Santa Inês



Preços na estratosfera

1.312.000,00



- Cruzamentos na produção de cordeiros
- Processamento correto de carnes ovinas
- Sua Majestade, o carneiro Marco Polo
- Caprinos: uma visão realista



1.440.000,00

Pastagens para ovinos

*O exemplo que vem de Portugal:*  
**Cabritos e cordeiros  
com certificado  
de origem protegida**

*Alfredo Teixeira*

**Introdução**

Em Portugal (à semelhança da Europa mediterrânica) a exploração ovina e caprina caracteriza-se, fundamentalmente, por ser baseada em um sis-

tema extensivo de produção em zonas de montanha e meia-encosta, com aproveitamento de terrenos baldios, utilização contínua de pastagens, com recurso a transumância, principalmente no interior do país, ou seja, Trás-os-Montes (Teixeira, 1995), Beiras e Alentejo.





do estímulo da atribuição de indenizações compensatórias e principalmente através da atribuição de denominações de origem e de indicações geográficas protegidas.

### Denominação de origem e indicações geográficas de origem

Com o objetivo de valorização do patrimônio de produtos re-

gionais e salvaguardar a genuinidade dos modelos de agricultura extensiva de regiões desfavorecidas - traduzida na proteção das indicações geográficas e das denominações de origem - o governo de Portugal produziu um Despacho Normativo, em que determinou as bases legais e regras da criação e gestão dos sistemas de denominações de origem protegida (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP).

Baseando-se quase exclusivamente em raças autóctones, os principais produtos são cordeiros e cabritos de leite, provenientes de explorações ovinas e caprinas em que os jovens não são desmamados e acompanham o rebanho nos percursos de pastoreio. Os produtos cárneos resultantes dessas explorações correspondem, segundo Delfa Teixeira (1998), a carcaças ligeiras, de peso entre 5 e 11 kg. Elas possuem uma conformação medíocre, se comparadas com as carcaças com origem no Norte da Europa, desprovidas de gordura, com carne cor-de-rosa a rosa-pálido, tenra, succulenta e de textura suave, cobertas por uma fina película de gordura subcutânea e rins cobertos de gordura que se estende até a cavidade pélvica.

De acordo com os regulamentos, considera-se:

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

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

Nota-se que desde os finais da década de 80, principalmente como resultado da adesão de Portugal à então CEE, hoje União Européia, a maioria das explorações de raças autóctones ovinas e caprinas do país viram o número do seu efetivo aumentado ou bem estabilizado, através da organização dos respectivos livros genealógicos, do trabalho efetuado pelas associações de criadores, beneficiando-se

res ou mesmo do saber fazer das pessoas dessa região.

- ◆ Ainda de acordo com o regulamento, estas condições devem ser cumpridas:

- ◆ Existir um agrupamento de pessoas (produtores) interessado no registro;

- ◆ Deve demonstrar que a denominação que requer não é genérica, ou seja, não se tornou designação de uma série de produtos semelhantes;

- ◆ Verificar que não existem registros de denominação que induzam o consumidor em dúvida quanto à origem do produto;



- ◆ Tem de reconhecer um Organismo Privado de Controle e Certificação, que deve proceder periodicamente à verificação do cumprimento das regras do caderno de especificações;

- ◆ O governo do país deve reconhecer a DOP ou IGP através de Despacho Normativo;

- ◆ Deve haver parecer favorável da Comissão Europeia.

Cumpridos todos os procedimentos, após a obtenção de uma DOP ou IGP, ficam estas protegidas contra qualquer utilização abusiva, usurpação, imitação, indicação falsa ou qualquer outra prática suscetível de induzir o

consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto.

Naturalmente que o espírito que presidiu à criação das DOP e IGP relaciona-se com uma política de defesa das raças autóctones, conservação de produtos de excelência e qualidade, criados no seu ambiente natural, com base em alimentos produzidos na região, isentos de hormônios ou promotores de crescimento, de forma a satisfazer não um mercado global, mas pelo contrário, um setor de consumidores altamente exigentes e dispostos a pagar o preço justo por algo que é natural, biológico e seguro em termos alimentícios.

Por outro lado, pretendeu-se compensar as populações rurais de zonas desertificadas - muitas delas de montanha, sendo algumas zonas de proteção ambiental ou parques naturais - de modo a combater o abandono das mesmas, nas

*Animais da raça  
Serpentina.*

quais a presença do homem, dos ovinos e caprinos resulta fundamental por serem eles os principais atores da proteção ao ambiente e manutenção da paisagem. A sociedade deve pagar e compensar aqueles que fazem, do seu modo de vida e trabalho, um labor social que a todos concerne (Teixeira, 1998).

### **DOP e IGP de ovinos e caprinos em Portugal**

Em Portugal, desde cedo os agrupamentos de produtores, com a colaboração dos departamentos do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento

**Quadro 1 - Denominação de origem protegida  
e indicações geográficas protegidas de carne de ovino em Portugal**

<b>Nomes protegidos</b>	<b>Agrupamentos gestores</b>	<b>OPC</b>
Cordeiro Bragançano (DOP)	A.P.C.B;	ACOB
Borrego Terrincho (DOP)	OVITEQ	Tradição e Qualidade
Borrego da Beira (IGP)	A.P.Q.D.C. Branco	Beira Tradição
Borrego Serra da Estrela (DOP)	ESTRELACOOP	Ancose
Borrego do Baixo Alentejo (IGP)	CARNOVINA	CertiAlentejo
Borrego de Montemor-O-novo (IGP)	ACOMOR	CertiAlentejo
Borrego do Nordeste Alentejano (IGT)	NATUR-AL-CARNES	AADP



*Raça Charnequeira.*

Rural e Pescas, trabalharam no sentido de registrar 3 denominações de origem protegidas e 4 indicações protegidas de origem para carne ovina, como é verificado no quadro 1.

As áreas de produção dos produtos de carne de ovinos com DOP ou

IGP ficam confinadas a toda área interior do Norte, Centro e Centro-Sul de Portugal, coincidindo com as zonas montanhosas, de escassos recursos agrícolas, semi-áridas, escassa e irregular pluviometria, solos pobres e esqueléticos, de grande desertificação humana e marginais à prática de qualquer outra atividade pecuária que não seja a exploração de pequenos ruminantes.

Em Portugal, à semelhança dos ovinos, foram criadas uma DOP e 5 IGP para a carne de caprino, conforme documentado no quadro 2.

À semelhança das DOP e IGP para a carne ovina, também a distribuição geográfica das DOP e IGP de carne de caprino fica confinada ao interior de Portugal, principalmente na região Norte, com uma incidência espe-

**Quadro 2 - Denominações de origem protegidas  
e indicações geográficas protegidas de carne de caprino em Portugal**

<b>Nomes protegidos</b>	<b>Agrupamentos degestores</b>	<b>OPC</b>
Cabrito Transmontano (DOP)	CAPRISSERRA	ANCRAS
Cabrito do Barroso (IGP)	C.A.P.B.S. Montalegre	Tradição e Qualidade
Cabrito das Terras Altas do Minho (IGP)	A.M.S.G. Mútua Basto	Norte e Qualidade
Cabrito da Beira (IGP)	A.O.Q.D.C. Branco	Beira Tradição
Cabrito Gralheira (IGP)	CASSEPEDRO	ADRL

### **Raça Serrana.**

cial nos sistemas montanhosos das serras do Marão-Alvão e Peneda-Gerês. Os caprinos ocupam tradicionalmente essas áreas, constituindo-se como um meio de subsistência de uma pecuária característica de zonas inóspitas de montanha.

De acordo com dados do Instituto Nacional de Estatística, em 2000, a produção de carne de borregos, com o nome protegido, representava cerca de 1,2% da quantidade total de carne de ovinos, para um total de 24.154 toneladas e cerca de 9,8% da carne de borregos abatidos e aprovados para consumo, na categoria de menos de 10 kg de carcaça. As grandes superfícies comerciais (supermercados e hipermercados) escoam em média 89% destas carnes. No caso do Cordeiro Bragançano, a utilização em restaurante, hotéis e outros, é responsável por 90% deste produto. No caso dos caprinos, verifica-se que dos produtos cárnicos, com DOP ou IGP, representa 1,1% da produção total do

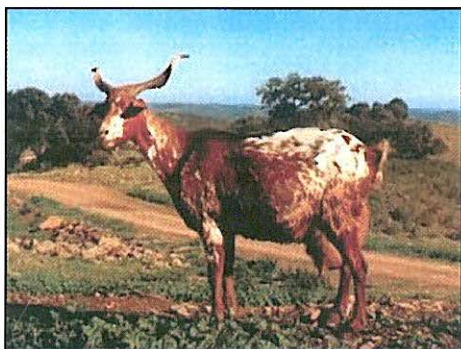


país e cerca de 3% da quantidade de carcaças para consumo.

Verifica-se que os produtos representam uma minúscula parte do total produzido e comercializado pelo setor. Não se trata de produzir para grandes mercados consumidores, mas sim para os mercados *delicatessen*. Também os restaurantes, principalmente das regiões que existem produtos DOP ou IGP, caracterizam-se por uma culinária regional, elaborando pratos típicos de uma cozinha tradicional. Eles procuram servir a um público seletivo, que começa agora a procurar esses lugares como destino turístico.

### **Considerações finais**

A valorização da qualidade destes produtos, como principal arma da sua consolidação num mercado consumidor exigente, passa por um trabalho conjunto entre os Agrupamentos de Produtores e os Organismos Certificadores. O êxito desta tarefa, tal como previamente foi referido por Teixeira et al. (1998), só poderá ser alcançado através de novos procedimentos de identificação animal (identificação eletrónica), bem como da implementação de sistemas de rastreabilidade que permi-



**Raça Algarvia.**



**Raça Bravia.**

tam a identificação do produto desde a produção à mesa do consumidor.

Só assim assegurar-se-á a necessária segurança alimentar, que é sem dúvida uma ferramenta imprescindível para garantir a qualidade do produto. A par das ações mencionadas, urge a realização de trabalho experimental de caracterização da composição física e química dos diversos produtos com DOP e IGP, bem como de caracterização organoléptica dos mesmos. Em outras palavras, um produto de qualidade com DOP ou IGP deverá, num futuro próximo, possuir não só o selo de garantia, como também uma etiqueta de caracterização de sua composição física (músculo, gordura, osso) e química (proteína e ácidos gordos), justificando ao consumidor o preço mais elevado do produto. Não adianta dizer que este produto por ser DOP ou IGP é melhor, se tal não for provado!

De uma forma geral, as DOP e IGP



**Raça Serpentina.**



**Raça Bordaleira.**

bem-sucedidas seriam aquelas que, objetivamente, procuravam a valorização de um produto tradicional, com seu escoamento assegurado. Para um mercado de ovinos e caprinos, em que o consumo nacional não excede os 3,5 kg/pessoa/ano, o escoamento nunca foi um problema, bem pelo contrário, dado que em determinadas épocas do ano (Natal, Páscoa e mês de agosto) a procura excede largamente a oferta.

Por outro lado, mas sem dados objetivos, pensando na reforma da PAC em 1992 (premiando a extensificação), no interior de Portugal, as ajudas canalizadas evitaram que o desmantelamento das explorações de produção ovina e caprina tivesse sido mais acelerado.

*Alfredo Teixeira - do Instituto Politécnico de Bragança. Escola Superior Agrária. (teixeira@ipb.pt)*

#### Referências bibliográficas:

- Cadernos de Especificações dos produtos de origem ovina e caprina com nomes protegidos.
- DELFA, R.; TEIXEIRA, R., Calidad de la cana ovina. In: Ovino de carne aspectos clave: Ed. Carlos Buxadé, Mundim-prensa, 1998.
- Direção Geral de Desenvolvimento Rural. Guia dos Produtos de Qualidade, 2000, MADRP/GPPAA, Lisboa.
- Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar, Anuário Pecuário 2001, MADRP/GPPAA, Lisboa.
- Instituto Nacional de Estatística. Estatísticas Agrícolas, 2000, INE, Lisboa.
- TEIXEIRA, A. Trends in small ruminant production in extensively managed areas of North East Portugal. In: Extensificação de Beef and Sheep Production on Grassland, 1995. Proceedings...
- TEIXEIRA, A., DELFA, R; ALBERTI P. Influence of Production factors on the Characteristics of meat from Ruminants in Mediterranean area. In: Basis of the quality of typical Mediterranean animal products. EAAP Publication, 1998.