

1º CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS
TERRITÓRIO, AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO

**Perspectivas de Certificação do Queijo de Cabra - Um Factor de
Desenvolvimento da Região do Pinhal Sul**

João José Sotto Maior Salavessa; Celestino Morais de Almeida

Escola Superior Agrária de Castelo Branco

Introdução

A região do Pinhal Sul devido às suas características específicas, tem vindo a ser objecto de vários estudos, no entanto poucas foram as vezes em que se abordou o queijo de cabra produzido nesta zona.

Desde o início da sua existência que o queijo de cabra produzido na região do Pinhal Sul é obtido através da aplicação de processos de fabrico rudimentares, sendo produzido artesanalmente pelas famílias dos agricultores da região.

Esta comunicação, surge na sequência da dissertação apresentada para a obtenção do Grau de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, por João Salavessa e cujo tema foi, "Contributo para a caracterização do Queijo de Cabra Pinhal".

Da abordagem então feita surgiu esta reflexão no sentido de divulgar o trabalho até agora realizado e, de alguma forma alertar para a existência deste produto regional, com características próprias, resultantes das condições únicas da difícil região do Pinhal Sul.

Procurámos assim justificar de algum modo, a necessidade de certificação deste queijo de cabra, não só por, em nosso entender, esta poder contribuir para minorar as vicissitudes da vida da população rural da região do Pinhal Sul, mas também como forma de evitar que este magnífico produto tradicional se perda definitivamente.

Caracterização da região

O nome desta região, Pinhal Sul, resulta do facto de como o próprio nome indica, se tratar de uma região onde a floresta de pinheiros predomina ao longo de quase toda a paisagem.

O seu coberto vegetal é quase exclusivamente constituído por Pinheiros Bravos, sendo actualmente esta a principal forma de ocupação do solo na região, e que é sem dúvida reflexo das características próprias da Zona do Pinhal Sul.

No entanto tal nem sempre se verificou, a expansão do pinheiro ocorrida em tempos relativamente recentes, meados do século passado (Mendonça, 1981), ficou a dever-se ao facto de esta espécie ter sido utilizada em substituição do Castanheiro, que aos poucos foi desaparecendo vítima da doença da Tinta e, à importância da indústria resineira que então proliferava no nosso país.

Segundo Mendonça (1981), o grande coberto de pinhal existente hoje em dia, fica pois a dever-se à acção e esforço dos proprietários dos terrenos, e não a um normal desenvolvimento das condições naturais existentes nesta região.

A região do Pinhal Sul localiza-se no centro de Portugal continental, correspondendo a uma unidade territorial NUTS nível III (Almeida, 1997), com uma área de aproximadamente 1931,3 km², que se distribui por cinco concelhos: Sertão, Proença-a-Nova, Oleiros, Vila de Rei e Mação. Destes, apenas o último pertence ao distrito de Santarém, localizando-se os restantes quatro concelhos na região Sudoeste do distrito de Castelo Branco.

Trata-se de uma região montanhosa formada por sucessivos montes e vales, cujas altitudes variam entre os 250 e os 1100 metros.

As serras mais importantes vêm no prolongamento da Serra da Gardunha no sentido de Sudoeste, atravessando o concelho de Oleiros: são as Serras de Alvelos e Muradal, existindo no entanto, outras de menor importância tais como a Serra do Casal, Mougueira, Caniçal, Cabeço Rainho, Carril, Covões, Melriça, Amêndoa e Bando. As respectivas altitudes vão diminuindo à medida que se caminha de Norte para Sul, até se chegar ao vale do Tejo.

É uma região extensa e acidentada, com encostas em que os declives chegam a ultrapassar os 15%, sendo disso exemplo os vales estreitos e profundos dos rios Tejo, Zêzere e Ocreza, mas principalmente os vales dos seus afluentes mais importantes. No entanto, em algumas zonas, verifica-se o alargamento dos vales dando estes lugar a baixas férteis, compostas por aluviões de xisto, onde as populações se estabeleceram e em que o pinhal passa a dar lugar às pequenas hortas, olival, vinha e outras culturas (Gomes, 1994).

De acordo com a consulta feita ao Plano de Desenvolvimento Agrário Regional da Zona do Pinhal (1991), o clima da região resulta do facto de se localizar numa zona de transição, recebendo influências quer do clima Atlântico quer do Mediterrâneo. Em

algumas freguesias verificam-se ainda as influências das barragens aí existentes, nomeadamente Castelo do Bode, Pracana, Bouçã e Ortiga.

Em relação aos solos podemos adiantar que cerca de 97% são de aptidão florestal, tratando-se de solos pobres, delgados, em que a espessura não vai além dos 10 cm. São solos ácidos e sem carbonatos no perfil, e que estão sujeitos a forte erosão devido ao facto de se encontrarem em zonas de encosta que, conforme já foi referido, são uma constante em toda a região (PDAR,1991).

Poucos são os solos que permitem uma utilização agro-pecuária mais intensa, e os que existem, estão extremamente divididos.

A região tem cerca de 50.800 habitantes, o que, para uma área de 1.931,3 km² corresponde a uma densidade populacional de cerca de 27 habitantes por km², valor abaixo do verificado na zona Centro, que é em média de 33 habitantes por km² (Almeida, 1997).

Não deixa, no entanto, de ser importante tomar consciência das tendências destes valores ao longo dos últimos anos, do modo como tem evoluído a distribuição etária da população e das consequências que tais factores têm na agricultura local.

A população da Zona do Pinhal Sul tem vindo a decrescer ao longo das últimas décadas. Apesar de se ter verificado um ligeiro aumento de 4,6% na década de 1940, desde então tem-se vindo a notar uma diminuição acentuada da população, especialmente nas décadas de 1960, 1970 e 1980 em que as taxas de crescimento da população foram respectivamente de -18,7%, -15,2% e -16,1% (Almeida, 1997).

No geral pode dizer-se que nos últimos 40 anos a zona do Pinhal Sul viu o seu número de habitantes reduzido a metade.

Nesse mesmo período de tempo verificou-se uma diminuição de 68% no número de indivíduos pertencentes ao grupo etário dos 0 – 14 anos, e de 43% nos pertencentes ao grupo etário dos 15 – 64 anos. Por sua vez o número de indivíduos com idades superiores a 64 anos teve um aumento de 33% (Almeida, 1997).

A idade média da população no último senso efectuado rondava os 55 anos, com tendência para aumentar (Acripinhal, 1998).

A inversão verificada na pirâmide de idades dos habitantes do Pinhal tem repercussões directas na economia da região, pois o grupo etário que constitui a população activa é fortemente afectado.

Por outro lado os jovens que prevalecem, dada a sua natureza e educação, são os mais receptivos às inovações e novas oportunidades, sendo sobre eles que recai a

esperança e responsabilidade de realizarem a reconversão e desenvolvimento das actividades económicas essenciais para a sobrevivência da região (Azevedo, 1990).

Pela análise dos dados disponíveis, pode facilmente perceber-se que a região se depara simultaneamente com dois problemas: a diminuição do número de habitantes e o envelhecimento da população.

Se pensarmos na emigração e na baixa taxa de natalidade como características da população mais jovem, facilmente concluímos que ambos os fenómenos estão associados, sendo a diminuição e o envelhecimento da população resultado dos mesmos problemas sociais (Gomes, 1994).

Se bem que os concelhos do distrito de Castelo Branco não tenham sido tão atingidos como outros ao Norte quanto à emigração, há dificuldade em guarnecer as baixas que sempre se vão dando entre os pastores, actividade pouco apetecida pelos jovens, suas namoradas ou esposas (Fernandes, 1984). Embora já com salários satisfatórios e que actualmente rondam os cento e cinquenta mil escudos (Salavessa, 2000).

Todas as análises dos dados demográficos disponíveis, realizadas em diversos estudos dedicados ao desenvolvimento rural da região, levaram sempre a uma mesma conclusão: o Pinhal tem uma população envelhecida, a perder a sua vitalidade e capacidade de regeneração. Trata-se de um território despovoado e a viver um processo de desertificação.

Em termos de população activa 14% dos proprietários de terra tem idade inferior a 45 anos. A dimensão dos agregados familiares dos agricultores é em média inferior a 3 pessoas, sendo de 2 pessoas em 45% dos casos. O tipo de família mais frequente (25% do total) é a constituída por 2 pessoas com mais de 65 anos de idade (Almeida, 1997).

Em 1991 a população activa da região do Pinhal Sul era composta por 34% do total da população existente, valor este que era quase idêntico em todos os seus conselhos, verificando-se apenas 6% de desempregados (Almeida, 1997).

Uma das principais características das áreas rurais de Portugal é a grande percentagem de população empregada no sector Primário. A zona do Pinhal Sul não é excepção, estando cerca de 34% da sua população activa envolvida em actividades agrícolas e/ou florestais (Almeida, 1997). Este valor é semelhante à percentagem obtida conjuntamente pelos sectores Secundário e Terciário.

Comparativamente com a restante região Centro, verifica-se que a percentagem de população ligada ao sector primário nesta zona é de cerca do dobro da que se

verifica em média para a região Centro, onde existe maior número de pessoas ligadas aos sectores Secundário e Terciário (Almeida, 1997).

O analfabetismo atinge 20% da população, sendo menos de 40% aqueles que se integram nos sectores Secundário e Terciário. Nestes sectores, para além das poucas unidades industriais e raras empresas de serviços existentes, são as autarquias e os serviços públicos as grandes entidades empregadoras da região (Acripinhal, 1998).

É nos concelhos de Mação e de Proença-a-Nova que existe menor percentagem de indivíduos a trabalhar na agricultura, cerca de 25%, enquanto que em Oleiros e Vila de Rei esse valor é significativamente superior, cerca de 40% (Almeida, 1997).

Tendo em conta o sistema de agricultura familiar que predomina no Pinhal Sul, há que referir dois aspectos que caracterizam o tipo de famílias da região: um é o tempo que cada membro da família dedica ao trabalho na exploração, e o outro é a origem dos rendimentos familiares.

Verifica-se que apenas 1% das explorações emprega trabalhadores agrícolas, apenas 40% dos agricultores trabalha exclusivamente na sua exploração, 21% dedica à exploração menos de um quarto do seu tempo de trabalho, 14% das famílias vivem exclusivamente da agricultura e, 61% obtêm os seus rendimentos de actividades não agrícolas (Almeida, 1997).

As explorações do tipo familiar desempenham uma importante função de suporte social, de que são exemplo as famílias que trabalham na sua exploração, mas cujos rendimentos provêm maioritariamente de fontes diferentes da actividade agrícola, por exemplo pensões, reformas, rendimentos (Baptista, 1993).

Se a este tipo de exploração, mais frequente no Pinhal Sul, associarmos o envelhecimento da população rural, o fenómeno da emigração aliado a uma depressão económica, estamos a reunir as condições para que se torne licito dizer que a região está a tornar-se mais um local para viver/sobreviver, do que um local de interesse económico para investir.

Caracterização da agricultura

A actividade agrícola da região do Pinhal Sul está fortemente condicionada pela estrutura fundiária existente. Predominam as pequenas propriedades que, por sua vez, se encontram subdivididas em várias parcelas separadas entre si.

Cerca de um terço das propriedades têm uma área inferior a 1 ha, dividido em média em cinco parcelas. As áreas mais frequentes estão compreendidas entre 1 e 4 hectares (46%), mas divididas em média em 29 parcelas. Propriedades com áreas superiores a 7 hectares são muito raras (7%) e, na maioria das vezes, também estão muito divididas (Almeida, 1997).

Considerando-se como explorações familiares aquelas que tenham áreas inferiores a 10 hectares, verifica-se que tal é o caso de 92% das explorações existentes na região (Almeida, 1997).

De acordo com as condições atrás descritas, a agricultura desta região limita-se na maioria dos casos, à horticultura, quase sempre realizada em áreas muito restritas, onde predominam as culturas típicas das pequenas hortas destinadas ao autoconsumo.

A produção florestal é uma actividade de grande expressão no Pinhal Sul, em média 70% da área da região está ocupada com floresta, sendo a área de ocupação agrícola de apenas 13% da área total. Em relação às explorações verifica-se que a sua área florestal é directamente proporcional à sua área total, ou seja, quanto maior é a área da exploração maior é a área que esta tem dedicada à produção florestal (Almeida, 1997).

Verifica-se assim que a produção florestal é mais intensa e importante nas explorações de maior dimensão, e que a produção agrícola é mais representativa para as pequenas explorações onde a produção animal, a caprinicultura em particular, desempenha um importante papel.

É nos concelhos de Proença-a-Nova e Mação, que a floresta é menos representativa em termos de área ocupada, tendo a produção agrícola um peso maior na obtenção dos rendimentos dos agricultores (Almeida, 1997). Verifica-se, no entanto, que o peso da caprinicultura é de igual importância em todos os concelhos do Pinhal Sul (Salavessa, 2000).

Sendo a floresta a principal forma de aproveitamento do solo, tal é sem qualquer sombra de dúvida, a maior riqueza e sustentáculo económico de muitas outras actividades existentes na região.

Não deixa, no entanto, de ser preocupante a existência de tamanha dependência em torno de um recurso que se mostra tão difícil de controlar. A ocorrência de frequentes fogos florestais, imprevisíveis e por vezes incontroláveis devido às difíceis condições de acesso aos locais de incêndio, associadas muitas

vezes à escassez de meios adequados ao combate às chamas, leva a que todos os anos se verifiquem tais calamidades.

É pois, neste cenário adverso para a prática de uma agricultura produtiva e competitiva, comparativamente com a de outras regiões de Portugal e da Europa, onde as condições naturais permitem maiores produções e rentabilidade, com um aumento da desertão humana e uma florestação desordenada, que tem surgido nos últimos anos um novo interesse por uma velha actividade, que se tem mostrado capaz de gerar riqueza, aproveitando os recursos endógenos da região, a caprinicultura e a consequente produção do tradicional queijo de cabra.

As pequenas queijarias tradicionais existentes um pouco por toda a região evidenciam tratar-se de uma actividade com futuro, capaz de contribuir para o desenvolvimento e aumento do potencial sócio-económico desta região.

Não podemos, no entanto, deixar de constatar a existência de uma condicionante importante, e correlacionável com a pequena dimensão média das explorações: a quase ausência de queijarias licenciadas é uma realidade. Actualmente apenas existem em toda a área do Pinhal Sul três queijarias devidamente licenciadas para produzir queijo de cabra, o que acrescenta ainda maiores dificuldades à comercialização das centenas de toneladas de queijo que por ora ainda é produzido.

A caprinicultura na região

As características ímpares do queijo produzido nesta região levam-nos a acreditar que se trata de um produto de excelência que merecidamente deverá ser reconhecido como produto tradicional, devendo constituir objecto de toda a protecção e apoios que merecem este tipo de produtos.

Na Beira Baixa a espécie pecuária mais representativa é a ovina, principalmente explorada nesta região na sua função lactófora para a produção dos três tipos de queijo Castelo Branco: à ovelheira, misto e picante (Fernandes, 1984), os queijos de cabra não tendo a representatividade e o peso económico dos queijos atrás citados, assumem algum significado social, sobretudo nas zonas montanhosas (Rodrigues *et al.*, 1998).

Na Zona do Pinhal, porém a ovinicultura tem uma implantação muito inferior à caprinicultura, o que é facilmente justificável se se tiver em conta o diminuto número de ovinos existentes na região, sendo tal reflexo incontestável da pior adaptabilidade desta espécie às condições ambientais disponíveis.

A zona do Pinhal é uma região vocacionada para caprinicultura, e com fortes tradições neste sector, representando o efectivo caprino 48% do efectivo pecuário existente em toda a Beira Baixa.

Tendo outrora havido mais de 100.000 cabras, tem-se vindo a verificar uma diminuição consentida. Os bovinos já vão rareando, e os ovinos rondam umas residuais 5.000 fêmeas reprodutoras, os caprinos ainda se contabilizam na faixa dos 30.000 adultos. No entanto, e segundo elementos fornecidos pela OPP da Acripinhal (Organização de Produtores Pecuários), o efectivo caprino, nos últimos 5 anos, vem diminuindo na ordem dos 2.000 animais por ano, o que equivale a uma taxa de 6%.

Das raças predominantes salienta-se a raça autóctone Charnequeira, por ser aquela que é mais representativa em termos numéricos, constituindo a base da maior parte dos rebanhos existentes. No entanto, são frequentes os cruzamentos desta com outras raças nacionais e exóticas, nomeadamente a Serpentina, Serrana, Saanen, Alpina e Murciana.

Deverá no entanto tentar-se desenvolver o potencial produtivo das raças locais tradicionais em vez de se recorrer a raças exóticas (Ribeiro, 1996).

Os caprinos devido às suas características fisiológicas, enquadram-se perfeitamente e de um modo natural e equilibrado na região, sendo a espécie que melhor suporta as marchas e trajectos a que o pastoreio ali obriga.

Nesta região a cabra é explorada tanto para a obtenção da carne como para o leite que posteriormente é transformado em queijo. A forma de exploração vai do extensivo ao semi-intensivo, sendo este último o mais frequente. Acontece muitas vezes, os animais, após o pastoreio, onde adquirem a sua ração de manutenção terem de ser suplementados com cereais, hortícolas e mais raramente, com granulados comerciais, especialmente nas alturas onde se verificam simultaneamente uma pior qualidade das pastagens e um aumento das necessidades dos animais, determinadas por factores fisiológicos como a gestação e o aleitamento.

A caprinicultura é utilizada como complemento das explorações, rondando a média de animais por proprietário, as 5 cabeças adultas (Salavessa, 2000). As explorações, mesmo as de maior dimensão, não possuem, salvo raras excepções, as infra-estruturas mínimas necessárias a um maior desenvolvimento desta actividade, faltando os requisitos higio-sanitários e técnico-funcionais considerados mínimos segundo os conceitos de uma caprinicultura que se pretende extensiva, quiçá artesanal, mas prática e moderna.

O uso de tecnologia moderna e o grau de investimento nas explorações é bastante baixo, sendo poucas as que possuem as infra-estruturas mínimas necessárias: escasseiam as vedações, contam-se pelos dedos as estruturas de ordenha, salas de leite e queijarias licenciadas, em grande parte resultado da própria dimensão da estrutura fundiária.

A dimensão óptima para um eficiente manejo do gado, por um só pastor, parece ser as 60 cabeças, incompatível com a agricultura a tempo parcial. A exploração de caprinos pode, no entanto, adoptar formas de organização capazes de facilitar o manejo e intensificar a produção (Mansinho & Carvalho, 1989).

A espécie caprina é a única espécie pecuária que, em regime extensivo ou semi-extensivo, pode valorizar os recursos forrageiros existentes e adaptar-se às condições edafo-climáticas da região do Pinhal Sul.

Numa região com as características atrás sumariadas seria no nosso entender errado tomar uma postura meramente produtiva e empresarial, de competição com outras regiões, à partida melhor preparadas para uma agricultura meramente economicista.

É, pois, de salientar a grande importância que o queijo tradicional tem para o desenvolvimento socio-económico das populações rurais, fixando famílias de agricultores em zonas desfavorecidas.

A transformação do produto na própria exploração, leva à manutenção da actividade agrícola e da vida rural, promovendo a imagem das regiões pelos seus produtos locais, valorizando a mão-de-obra familiar e permitindo a criação de empregos na região (Matos, 1993).

Tendo em conta a vocação predominantemente florestal, pensamos que se devem orientar as estruturas produtivas do sector primário para a optimização de culturas que, pelas suas características, possam ser exploradas com base na multifuncionalidade sustentável dos territórios. A caprinicultura está assim perfeitamente enquadrada, não só pela maximização desse aproveitamento, mas também pelo relevante e indiscutível contributo que dá na limpeza e preservação do sub-coberto florestal, na fertilização e enriquecimento orgânico dos solos, mas principalmente na humanização da paisagem e povoamento da floresta que, de certo, contribuiria para que o flagelo dos incêndios fosse atenuado.

A caprinicultura não é, além disso, incompatível com a árvore, desde que estas sejam convenientemente protegidas nas fases jovens e, contribui mesmo

decisivamente para o controlo dos matos, impedindo, por exemplo, a dominância da esteva (Mansinho & Carvalho, 1989).

A floresta de uso múltiplo é, pois, pelas razões atrás expostas, um sistema produtivo a implementar e desenvolver na região do Pinhal Sul.

O queijo de cabra

Com uma tecnologia de fabrico idêntica na sua primeira fase de produção o queijo pode apresentar 4 variantes, consoante os tempos de cura a que é sujeito: queijo fresco, queijo de meia cura, queijo curado e queijo velho ou do azeite (Salavessa, 2000).

De forma cilíndrica, estes queijos podem tradicionalmente apresentar dois tamanhos distintos: “queijos de prato” e os “queijinhos”. Os primeiros pesam entre os 350 e os 600 g não devendo os queijinhos ultrapassar normalmente os 150 g.

O predomínio de um ou de outro tamanho nos queijos depende, em muito, da vontade do produtor e também da procura por parte dos distribuidores e consumidores, variando consoante o local dentro da zona de produção considerada.

O maior tamanho verificado nos queijos produzidos no concelho de Proença-a-Nova é justificado, em parte, pelo facto de muitos deles serem destinados a fornecer ajuntadores e afinadores que, por sua vez os vão trabalhar de modo a produzir Queijo Picante.

Considerado como parte do património cultural da região, o queijo de cabra constitui uma importante fonte de rendimento para uma população para quem a caprinicultura assume uma posição notável, podendo afirmar-se que representa incontestavelmente uma importante mais-valia para os agricultores do Pinhal.

O maneio sanitário e alimentar dos animais, as condições de ordenha e recolha do leite, a carência de mão-de-obra disponível, a falta de condições higio-sanitárias, o processo tecnológico propriamente dito, a heterogeneidade do produto acabado, bem como a complexidade dos circuitos de comercialização, são alguns problemas e limitações que se colocam.

Mas só respeitando as características artesanais da produção será possível criar um processo racional que responda às necessidades de redução de mão-de-obra, melhore as condições higio-sanitárias ao nível da produção e garanta uma maior homogeneidade dos produtos acabados, permitindo obter queijo de qualidade ao longo de todo o alavão.

É pois de esperar que vencidos alguns constrangimentos, ultrapassados pela aplicação de uma política sectorial bem alicerçada, se venha a manter ou mesmo melhorar a qualidade intrínseca do produto o que, associado a um aumento da sua expressão quantitativa, possibilitará uma maior competitividade comercial.

Neste sentido, é fundamental valorizar, harmonizar e divulgar o produto, esperando que, de certo modo, este venha a contribuir para conferir aumentos de rentabilidade e amenizar as condições naturais mais adversas, as quais, à partida, parecem comprometer a viabilidade económico-financeira desta região.

Conjuntamente com os outros produtos tradicionais da região, de que são exemplo o cabrito o fumeiro e o mel do Pinhal, deverá criar-se uma estratégia de desenvolvimento integrado e sustentado, sendo a produção do queijo de cabra indiscutivelmente um sector a privilegiar.

É importante salientar que há que exaltar e defender os interesses para a continuação, melhoramento, divulgação e afirmação dos nossos melhores queijos tradicionais portugueses. Para isso há não só que defender os artesãos, mas também defender e apurar as características do queijo (Camacho, 1989).

A uniformização dos tipos de queijo, a demarcação de zonas de origem, o estabelecimento de parâmetros de qualidade, a definição de critérios de apreciação dessa mesma qualidade, critérios de embalagem, rotulagem e comercialização, são aspectos que devem merecer a nossa reflexão. Deverão constituir temas de trabalho que visem a protecção, uniformização e elevação da qualidade deste produto, merecedor do nosso respeito e admiração pelo peso histórico que consigo traz e pela contribuição que, isoladamente, pode dar para o desenvolvimento da economia regional e em última instância, para o desenvolvimento da economia nacional.

A constatação da obtenção de rendimentos significativos obtidos a partir da venda directa de queijo pelo produtor, ou pela venda do leite cru destinado a ser posteriormente laborado em unidades industriais, infelizmente situadas fora da região, e que por sua vez produzem queijos certificados de outras regiões, é um indicador de que esta actividade pode subsistir. Seria, no entanto, mais vantajoso que todo o ciclo de produção decorresse na região, possibilitando o aproveitamento de todas as mais-valias e valor acrescentado do produto.

A preocupação de que se interessa por estes assuntos não deverá contudo, recair apenas na produção. A comercialização será, sem dúvida, um ponto importante que terá de aumentar a mais-valia do produto e maximizar o valor acrescentado. Será,

pois, a grande condicionante a jusante da produção e para a qual estamos certos que a certificação daria um contributo de extrema importância.

O conjunto de produtores de queijo do Pinhal encontra-se pulverizado e desorganizado, verificando-se a existência de pequenos negociantes, afinadores, que se apropriam da grande fatia do rendimento da venda dos produtos excedentes. Esta situação resulta da pequena dimensão da maioria dos produtores que, mal informados e não organizados no sentido de contribuírem para a concentração da oferta, perdem à partida poder negocial, sendo frequentemente obrigados a ceder os seus produtos a preços especulativamente baixos.

Exceptuando a sazonalidade conferida pelas épocas festivas do Natal e da Páscoa, em que a pressão da procura do cabrito é tão elevada que determina picos de preço efectivamente compensadores, a produção de carne e de queijo, já com um valor de trabalho incorporado extremamente elevado e uma produtividade pequena, reveste-se de pouco interesse e carece de expectativas favoráveis por falta de estímulo lucrativo compensatório.

A importância fulcral dos aspectos comerciais foi testada e confirmada pelos resultados imediatos de duas recolhas organizadas de leite de cabra que, há cerca de quatro anos, intervencionam os concelhos de Mação e Proença-a-Nova. Nas zonas destes concelhos abrangidas pela recolha, verificou-se um aumento imediato do efectivo caprino, acompanhado de algumas preocupações de mecanização e modernização produtiva, o que contrasta com os restantes concelhos onde o declínio é notório (Acripinhal,1998). Este facto comprova que a garantia de escoamento do produto a preços minimamente compensatórios é suficiente para proporcionar algum incremento à actividade.

O incremento da caprinicultura e da actividade tirotécnica, deverá necessariamente ser viabilizada por políticas de investimentos, que apoiem e incrementem as recolhas organizadas do leite cru de cabra e a criação de queijarias de índole comunitária ou empresarial, aliadas a uma eficaz comercialização do produto final a preços compensadores.

No entanto, não se podem, descurar outros aspectos que poderão afectar esta actividade e que está relacionado com a dimensão de todo o processo de produção, nomeadamente o encabeçamento dos rebanhos, os volumes de produção leiteira, o dimensionamento das queijarias e exagerados volumes comerciais (Vasconcelos, 1990).

Efectivamente, com o aumento dos volumes laborados diariamente, multiplicam-se as dificuldades relacionadas com os tempos de espera nas diferentes fases do processo de produção do queijo, que levam ao aparecimento de problemas relacionados com o rigor exigido na preparação de produtos tradicionais certificados.

É portanto, necessário o desenvolvimento e implementação de uma política rigorosa, selectiva e identificadora deste tipo de produto, que defina claramente as responsabilidades concretas de todos os intervenientes no ciclo produtivo, sem a qual todo o desenvolvimento esperado para este sector poderá ser posto em causa.

Conclusões

Considerando o impacto extremamente favorável que a caprinicultura extensiva reporta à floresta, e porque temos consciência que só uma actividade rentável poderá ser viável, sendo a carne e o leite produzidos produtos de extraordinária e reconhecida qualidade, poder-se-á assim garantir aos produtores melhores perspectivas futuras.

A certificação do queijo afigura-se como um instrumento que poderá contribuir para a protecção e a manutenção da economia agrícola da região e, que uma vez implementada do ponto de vista estrutural, não terá necessidade de grandes e frequentes medidas económicas para se manter ou renovar.

No nosso entender a qualidade do queijo de cabra certificado garantirá, acima de tudo, a manutenção e a constância das características tradicionais específicas, resultado da ligação fundamental entre o meio ambiente e a perícia dos produtores.

Perspectiva-se, que ao certificar o queijo de cabra não se pretende invadir os mercados, ganhando uma posição de supremacia, mas sim de criar um estatuto de qualidade que garanta a procura e o consumo do queijo em ocasiões específicas.

Para além de todas as vantagens até aqui referidas, a produção do queijo típico certificado, será um importante factor com repercussões fortes em todo o sistema produtivo, assumindo um papel de relevo no desenvolvimento do sector na região.

Caberá assim às populações manter e até desenvolver o sistema produtivo, o que vai, evidentemente, depender de uma tomada de consciência de um interesse comum que será pertença de todos e que a todos irá beneficiar.

As maiores dificuldades surgirão especialmente no que se refere à estabilização e padronização das características do queijo de cabra, pois ao pretender-se que seja um produto de qualidade superior, não poderá ser admitida a existência de amplas variações.

Assim, respeitando as características artesanais da produção do queijo, deverá padronizar-se um processo racional, capaz de responder à necessidade de redução de mão-de-obra, melhorar as condições higio-sanitárias a nível da produção, garantir uma homogeneidade do produto final, bem como responder às exigências legais que venham a ser regulamentadas no futuro.

Deverá haver uma forte aposta na qualidade, aplicável a toda a fileira produtora, desde a exploração animal e respectivas condições higio-sanitárias, passando pelo manuseamento, conservação e transformação do leite e continuando com o circuito de cura e comercialização do respectivo queijo.

Da nossa experiência de acompanhamento da produção de queijo na região, pudemos concluir que se têm verificado algumas alterações, nomeadamente no que se refere à obtenção e volumes de leite laborados, aos equipamentos utilizados, à higiene das instalações de fabrico e ao controle das condições de cura, o que certamente terá uma influência benéfica no produto final. Porém falta ainda ser feito um estudo rigoroso com vista à determinação dos parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais que caracterizam este queijo, bem como a sua evolução ao longo do processo de maturação, e que torne possível no futuro realizar um efectivo controlo de qualidade da produção.

A grande meta a atingir pelos produtores será a obtenção de um produto de alta garantia sanitária e de elevado grau de qualidade, estabelecendo os requisitos específicos deste tipo de queijo, através de uma norma que o venha a regulamentar e que terá de contemplar os atributos do queijo, bem como as respectivas escalas de avaliação.

Tendo em consideração a existência actual de meios técnicos e financeiros disponíveis para executar este estudo, no âmbito do Programa AGRO, lamenta-se a apatia dos agentes que deveriam tomar esta iniciativa, nomeadamente as associações de produtores da região, que perdem assim uma oportunidade efectiva de contribuir para o desenvolvimento da agricultura local.

Bibliografia

Acripinhal (1998). *Contributo da Acripinhal para o Fomento da Caprinicultura na Região do Pinhal Sul – suas condicionantes e perspectivas*. Acripinhal - Associação de Criadores de Ruminantes do Pinhal, Sertão, 10 p.

- Almeida, C. M. (1997). *Landowners Organization and Forestry Development in Portugal, a Defenition of an Action Strategy For the Pinhal Sul Region Based Upon the Local Actors' Views*. Tese de Doutoramento. University of Reading. Reading.
- Azevedo, I.C.M. (1990). *Contribuição para o Ordenamento Florestal da Freguesia do Sobral, Concelho de Oleiros*. Relatório do trabalho de fim de Curso de Produção Florestal. Instituto Politécnico Castelo Branco, Escola Superior Agrária. Castelo Branco.
- Baptista, F. O. (1993). *Agricultura Espaço e Sociedade Rural*. Temas – Economia. 1ª ed. Fora do Texto. Coimbra.
- Camacho, J. (1989). *Queijos Artesanais Portugueses. Defender o Artesanato Melhorando a Qualidade. Alimentar*. Revista Portuguesa de alimentação, Jan.-Fev. 1989, nº15, pp. 36-41.
- Fernandes, M. G. (1984). *Subsídio para a Manutenção do Genuíno Queijo «À Ovelheira Castelo Branco»*. Indústria Alimentar, nº3, Janeiro, pp. 17-21.
- Gomes, P.F. (1994). *As Atitudes dos Agricultores Face ao Meio Ambiente na Cova da Beira Interior*. Tese de Mestrado. Universidade Técnica de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia, pp.130.
- Mansinho, M. I. A. & Carvalho, J. H. B. (1989). *Caprinos da Serra do Algarve. A Valorização do Queijo de Cabra*. Sulco, Verão, p. 21.
- Matos, F. M. G. (1993). *Queijo Serra da Estrela. Breves Apontamentos Sobre um Processo de Certificação de um Produto de Denominação de Origem Controlada*. Vida Rural, n.º 18, pp. 22-23.
- Mendonça, J.D. (1981). *A Silvicultura no Planeamento Regional do Território Português*. Estudos e Informação. Nº20. Direcção Geral do Ordenamento e Gestão Florestal. Lisboa.
- P.D.A.R., (1991). *Plano de Desenvolvimento Agrário Regional (P.D.A.R.) da Zona do Pinhal – Relatório Final*. Direcção Geral da Agricultura da Beira Interior. Castelo Branco.
- Ribeiro, A. (1996). *O Queijo Tradicional Já Não é o Que Era? O Que é Nacional Já Não é Bom ?*. Terra Fértil, Dezembro, n.º 2, pp.67-69.

- Rodrigues, R. C.; Gomes, D.; Madaleno, J.; Pereira, C. D. (1998). Processos Tradicionais no Fabrico de Queijos da Região Centro, *1^{as} Jornadas de Queijos e Enchidos*. 87-108.
- Salavessa, J. J. S. M. (2000). *Contributo para a Caracterização do Queijo de Cabra Pinhal*. Tese de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa. 123 p.
- Vasconcelos, M. M. F. P. (1990). *Estudo do Queijo de Azeitão. Melhoramento da Tecnologia Tradicional e sua Influência nas Características do Queijo*. Estação Nacional de Tecnologia dos Produtos Agrários, Lisboa, pp. 275.