

I CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS
TERRITÓRIO, SOCIEDADE E POLÍTICA
- Continuidades e Rupturas -

Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais
Departamento de Economia e Sociologia, UTAD
16 a 18 Setembro 2001

"Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP".

Autores: Manuel Luís Tibério* e Artur Cristóvão**

DES/UTAD

* Assistente

** Professor Catedrático

Contactos: mtiberio@utad.pt

acristov@utad.pt

Grupo de Debate:

Território, Agricultura e Desenvolvimento

Resumo:

Tomando como objecto de estudo a designação protegida Queijo Terrincho DOP e a sua área geográfica de produção, o objectivo central deste trabalho é analisar o potencial contributo dos produtos tradicionais com protecção comunitária para o desenvolvimento local.

São analisados os seguintes indicadores:

- 1) O investimento realizado ao nível da fileira do produto, que de certa forma pode ser atribuído à criação da DOP;
- 2) A criação de emprego no sector, particularmente ao nível da transformação do produto;
- 3) A retenção de valor acrescentado na área geográfica de produção; e
- 4) A melhoria dos rendimentos dos produtores.

Abstract:

Taking as object of analysis the OLP "Queijo Terrincho" PDO and its area of production, the aim of the paper is to study the potential contribution of local products with EU protection to local development. The following indicators were used: (1) investments in the product chain; (2) creation of employment, particularly at the processing level; (3) retention of added value in the production area; and (4) increases in farmers income.

Introdução

Os produtos agrícolas e agro-alimentares locais e tradicionais, frequentemente designados pela literatura por Produtos de Qualidade Superior (PQS), ocupam um lugar central nas preocupações da actualidade. Quase ignorados até há bem pouco tempo, este tipo de produtos tem-se convertido no centro das atenções de políticos, de técnicos, de investigadores e outros profissionais ligados ao sector agrícola e agro-alimentar e ao desenvolvimento rural em geral. Respondem especialmente bem à recente orientação da PAC, que fomenta a diversificação da produção e a extensificação das práticas agrícolas. Caldentey e Gomez (1996: 57) referem que, no âmbito das perspectivas de dualização da agricultura, a que a liberalização dos mercados está a conduzir e segundo a qual o panorama agrário ficará dividido em agricultura competitiva e agricultura não competitiva (subsidiada), o desenvolvimento da produção de produtos tradicionais típicos e diferenciados começa a adquirir um elevado interesse como alternativa, podendo tornar-se num trunfo importante para as zonas agro-rurais mais desfavorecidas, uma vez que a sua produção assenta sobre alguns dos escassos elementos em que muitas zonas podem ser competitivas: *diferenciação, qualidade e território*.

As políticas de promoção e valorização de produtos agro-alimentares tradicionais de qualidade têm sido, nos últimos anos, objecto de atenção constante em diferentes documentos comunitários e apontadas como uma das alternativas ao desenvolvimento do meio rural. No momento actual assiste-se, de facto, a uma reorientação do modelo de desenvolvimento agrário e vários autores referem o grande potencial dos produtos agrícolas tradicionais locais no desenvolvimento das regiões rurais mais frágeis.

A decisão da União Europeia de proteger os produtos agrícolas e agro-alimentares identificáveis pela sua proveniência geográfica e cujas características qualitativas são devidas quer à sua origem geográfica quer ao seu modo particular de produção, constitui o ponto de partida de uma política europeia de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares. Esta opção foi claramente formulada pela União Europeia, em 1985, no livro verde “Um Futuro para a Agricultura Europeia” (CCE,1988:60) e concretizada com a publicação dos Regulamentos (CEE) nº2081/92 e 2082/92 de 14/07/92. No preâmbulo destes Regulamentos é explicitamente referido que *"a promoção de produtos com determinadas características pode tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, mediante a melhoria do rendimento dos agricultores e da fixação da população rural nas zonas onde esses produtos são obtidos"*.

Tomando como objecto de estudo a designação protegida Queijo Terrincho DOP e a sua área geográfica de produção, o objectivo central deste trabalho é analisar o potencial contributo dos produtos tradicionais com protecção comunitária para o desenvolvimento local.

Para tentar dar resposta ao objectivo a que nos propomos, e tendo consciência que o faremos de forma limitada, dada a amplitude e complexidade do assunto em causa e à diversidade de indicadores que podem ser usados para o efeito, analisaremos os seguintes indicadores:

- 1) investimento realizado ao nível da fileira do produto, que de certa forma pode ser atribuído à criação da DOP;
- 2) criação de emprego no sector, particularmente ao nível da transformação do produto;
- 3) retenção de valor acrescentado na área geográfica de produção; e
- 4) melhoria dos rendimentos dos produtores.

I. Contexto teórico

I.1 O Sistema Europeu de Protecção e Valorização de Produtos Tradicionais

No momento actual, assiste-se a uma reorientação do modelo de desenvolvimento agrário e vários autores se referem à importância dos produtos agrícolas tradicionais locais no desenvolvimento das regiões rurais mais frágeis. As políticas de promoção e valorização de produtos agro-alimentares tradicionais de qualidade têm sido, nos últimos anos, objecto de atenção constante em diferentes documentos comunitários e apontadas como uma das alternativas ao desenvolvimento do meio rural.

O crescente interesse pelos produtos agrícolas tradicionais e o papel que lhes é atribuído no desenvolvimento de algumas zonas rurais situa-se no cruzamento de um conjunto de tendências de natureza diversa (Dinis, 1999:5):

- 1) Por um lado, a necessidade de atenuar os efeitos negativos provocados pelos modelos de desenvolvimento dominantes, aliado à percepção de que a agricultura de tipo produtivista não é a solução para zonas estruturalmente débeis, enquadráveis nas designações de "zonas em declínio rural" e "marginalizadas", caracterizadas pelo designado terceiro problema-tipo de desenvolvimento (CCE, 1988), nas quais se enquadra a área geográfica de produção do Queijo Terrincho;
- 2) Por outro, a apetência por produtos naturais e tradicionais por parte de um crescente segmento da população, resultado de alguma desconfiança relativamente às qualidades dos

produtos industriais e à crescente importância atribuída à revalorização do património rural, nas suas vertentes natural e cultural, como ligação nostálgica a um passado e um pretenso regresso às raízes e à tradição.

É com base neste tipo de pressupostos que a União Europeia tem vindo a dar passos decisivos na construção de um sistema europeu de qualidade agro-alimentar. O Regulamento (CEE) 2081/92, relativo à protecção das denominações de origem e das indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e Regulamento (CEE) 2082/92, ambos de 14/07/92, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JOCE, N.º L208/1 e JOCE, N.º L208/9 de 24/07/92), são pilares importantes desse sistema. Com a publicação destes Regulamentos, a União Europeia deu sinais claros do seu empenho na preservação de produtos específicos. De acordo com Dinis (1999:5), a União Europeia assume, assim, que o sucesso de uma política agrícola baseada na qualidade implica a integração de mecanismos de protecção dos produtos agrícolas e dos géneros alimentares com características particulares, identificáveis quer pela sua proveniência geográfica, quer pelo modo particular de produção ou de elaboração.

Os Regulamentos comunitários relativos à protecção da designação do nome de produtos específicos pretendem constituir-se em instrumento de Política Agrícola e de Desenvolvimento Rural, por um lado, e em instrumento de Política Agro-alimentar, por outro. Pois, tal com é referido no preâmbulo dos Regulamentos acima referidos, *"no âmbito da reorientação da política agrícola comum, a protecção, valorização e promoção de produtos com determinadas características particulares pode tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, particularmente das zonas mais desfavorecidas ou afastadas, através do potencial contributo para a preservação de determinado tipo de agricultura, diversificação da produção, defesa e melhoria dos rendimentos dos agricultores e fixação da população rural"*. Este excerto dos Regulamentos revela claramente a dimensão de política agrícola e de desenvolvimento rural da política comunitária de protecção dos produtos agro-alimentares. Por outro lado, ao assumir, também, como objectivos *"a conquista de mercados e a luta contra a concorrência"* (Reg. (CEE) 2081/92 e 2082/92, JOCE, N.º L208/1, 1992 e JOCE, N.º L208/9, 1992), através da melhoria da qualidade dos produtos tradicionais, principalmente ao nível da sua dimensão higiénica/sanitária e comercial, a política de protecção de produtos assume uma outra dimensão: a de Política Agro-Alimentar. Numa e noutra dimensão está presente a preocupação com o desenvolvimento das áreas onde as respectivas acções serão implementadas.

I.2 Os Conceitos de Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Atendendo às práticas agrícolas existente, foram definidos, no âmbito do Reg. CEE 2081/92, dois níveis diferentes de referência geográfica: as indicações geográficas protegidas e as denominações de origem protegidas. O Reg. (CEE) 2081/92 de 14 de Julho de 1992 (JOCE N.ºL 208, 24/07/92), modificado pelo Reg. (CEE) N.º 535/97 de 17 de Março de 1997 (JOCE, N.ºL 83 de 25/03/97), estabelece, então, as regras relativas à protecção das denominações de origem e das indicações geográficas, dos géneros alimentícios que constam do seu Anexo I¹, dos produtos agrícolas enumerados no seu Anexo II² e dos produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do Anexo II do Tratado (JOCE, N.ºL 46, 20/02/99). O disposto naquele Regulamento não se aplica aos produtos do sector vitivinícola nem às bebidas espirituosas (JOCE N.ºL 208/2, 24/07/92).

No âmbito daquele Regulamento, entende-se por **Denominação de Origem** (JOCE, N.º208/2, 24/07/92), o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício que: 1) seja originário dessa região, desse local determinado ou desse país; 2) cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo factores naturais e humanos e; 3) cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada;

Por **Indicação Geográfica** entende-se o nome de uma região, de um local determinado, ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício que: 1) seja originário dessa região, desse local determinado ou desse país; 2) cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e; 3) cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

II. Aspectos metodológicos

Os elementos analisados neste trabalho foram obtidos recorrendo a fontes de informação diversificadas. Fontes documentais diversas constituíram base de consulta na pesquisa dos dados secundários de que necessitámos. Os dados primários, quer de natureza quantitativa, quer qualitativa, foram obtidos através da realização de diferentes tipos de entrevistas por questionário

¹ Cerveja, águas minerais naturais e termais, bebidas à base de extractos de plantas, produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, gomas e resinas naturais.

aos diferentes actores da fileira (Entidade Gestora, unidades de transformação e produtores de ovinos). Foram realizadas entrevistas a 90% das unidades de transformação que, pelo facto de se terem candidatado às ajudas comunitárias relativas à criação ou modernização das unidades de transformação, se viam "obrigadas" a produzir e comercializar Queijo Terrincho DOP. Foram ainda realizadas entrevistas a cerca de 60 produtores de ovinos na área de recolha da QUEITEQ (Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente), que representam cerca de 60% dos fornecedores de leite da QUEITEQ e 15% do total de produtores de ovinos da área geográfica de produção. Alguns elementos resultantes da análise de conteúdo foram utilizados neste trabalho.

III. Apresentação de Resultados

III.1 A designação protegida "Queijo Terrincho DOP"

Até ao final de 1998, haviam sido registadas na União Europeia, ao abrigo dos Reg. (CEE) 2081/92 e 2082/92, 517 denominações, das quais 139 são relativas a designações de produtos no sector dos queijos. O Queijo Terrincho, O Queijo Serra da Estrela e o Queijo de Nisa em Portugal, o Camembert de Normandie, o Cantal, o Brocciu Corse, o Abondance e o Roquefort em França, o Parmigiano Reggiano, o Raschera, o Valle d'Àosta Fromadzo e o Mozzarella di Bufala Campana em Itália, o Queijo de Cantabria, o Queijo Zamorano e Queijo Manchego em Espanha, são alguns exemplos de uma longa lista.

A França (20%), a Itália (19%) e Portugal (17%) são os países onde a política europeia de protecção do nome de produtos tem, até ao momento, suscitado maior interesse. O sector dos queijos (27%), das frutas (17%) e carnes frescas(16%) são os sectores mais representativos. Pelo facto de ser o sector que envolve mais Estados membros, ainda que países como a França, Itália e Grécia se destaquem claramente dos restantes (Tabela 1), o sector dos queijos tradicionais é um dos sectores mais importantes no panorama dos produtos com protecção jurídica comunitária. A Protecção DOP é claramente dominante neste sector (94%).

Os primeiros registos provisórios de produtos com nome protegido em Portugal começaram a ser publicados em Diário da República em 1994. Nesse ano foram registados, provisoriamente, 65 nomes de produtos. O respectivo registo definitivo ocorreu em 1996, com a sua inscrição a nível comunitário, nos regulamentos (CEE) 1107/96 de 12/06, 1263/96 de 01/07, 2400/96 de 17/12. A publicação do registo definitivo, nos Regulamentos (CE) 1875/97 de 26/09, 2396/97 de 02/12 e 1265/98 de 18/06, permitiu a protecção de mais 13 nomes de produtos portugueses. Em Março

² Feno, óleos essenciais.

de 1999 encontravam-se protegidos em Portugal 78 nomes de produtos, 12 dos quais do sector do queijo (Tabela 2), além de 9 com registo provisório, aguardando publicação definitiva no Jornal Oficial das Comunidades Europeias e a respectiva inscrição no "Registo das Denominações", mantido pela Comissão Europeia.

Os queijos com nome protegido em Portugal são maioritariamente queijos de ovelha (Tabela 3). O Queijo de Cabra Transmontano é, a nível nacional, o único queijo com nome protegido, produzido com leite de cabra estreme.

III.1.2 A designação protegida "Queijo Terrincho DOP": Definição do produto e área geográfica de produção

Na região Transmontana existem apenas dois nomes protegidos no sector dos queijos: o Queijo Terrincho DOP e o Queijo de Cabra Transmontano DOP. O nome "Queijo Terrincho Denominação de Origem Protegida" está reconhecido a nível nacional pelo Despacho 16/94 (DR, II Série, N.º 21, 26/01/94: 729) e protegido a nível comunitário após a publicação do Regulamento (CE) N.º 1107/96 de 12/06 (JO L 148 21/06/96). A protecção foi requerida pelo Agrupamento de Produtores QUEITEQ, Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente que, como Entidade Gestora da Protecção, propôs a ANCOTEQ³, Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Churra da Terra Quente, como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) dos produtos beneficiários da denominação de origem "Queijo Terrincho" (DR, II Série, N.º 21, 26/01/94: 731). A raça Churra da Terra Quente é uma raça autóctone regional, explorada na função mista carne/leite. É, aliás, a única raça de ovinos da região com alguma aptidão leiteira. Desta forma, o Queijo Terrincho será o único queijo de ovelha da região de Trás-os-Montes a beneficiar de protecção comunitária.

Entende-se por Queijo Terrincho (Tabela 4) um queijo curado de pasta semi - dura, ligeiramente untuosa e com alguns olhos, branca e uniforme, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha da Raça Churra da Terra Quente, também designada de Terrincha, por acção do coalho animal (DGDR: 2000). Tradicionalmente, depois da ordenha (manual) da manhã, à qual, frequentemente, se juntou o leite da ordenha da noite, o leite é coado num pano de linho dobrado várias vezes. A temperatura de coagulação é de 35°C, aproximadamente. No tempo quente torna-se necessário arrefecer o leite, no tempo frio deverá ser aquecido (perto da lareira, na tecnologia tradicional). Ao coalho, junta-se um pouco de água, mistura-se bem e adiciona-se de seguida ao leite, mexendo, até o agente coagulante ficar

espalhado de forma homogénea. Cerca de uma hora é o tempo necessário para o leite ficar coalhado (QUEITEQ: 1994).

O processo de fabrico dos queijos inicia-se com o enchimento dos cinchos, aros, ou formas em cima da francela (utensílios de madeira que têm vindo a evoluir para metal e plástico). O dessoramento vai-se efectuando lentamente, mediante a pressão manual da coalhada. O soro que vai caindo para a francela, leva consigo alguma coalhada. No processo tradicional de fabrico, o aproveitamento é uma constante no fabrico de queijo, pois à medida que se vai prensando e acrescentando a coalhada com uma malga, aproveita-se, com uma colher, a coalhada que vai saindo com o soro. Ao fim de 1,30 horas, aproximadamente, o trabalho de fabrico de um queijo está terminado. Ao queijo é adicionado sal na proporção de 15 a 20% do seu peso. Durante o período de cura, os queijos são virados e lavados. A frequência de lavagem depende do aspecto observado na crosta, que deve estar sempre lisa e limpa (QUEITEQ: 1994).

A implementação da DOP Queijo Terrincho teve algumas implicações ao nível do processo de laboração do produto, particularmente na evolução de uma tecnologia caseira para uma tecnologia artesanal, em certos casos semi-industrial.

A área geográfica de produção do Queijo Terrincho⁴ estende-se por 4 Distritos, 13 concelhos e 222 freguesias (Tabela 5). A maioria dos concelhos integra a área de influência da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes (DRATM), com excepção dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e da Meda, que fazem parte da área de influência da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior (DRABI). Abrange uma vasta área de 4586 Km² (INE, 1998), onde cerca de 115 mil habitantes exploram aproximadamente 400 000 ha de superfície agrícola total, constituída por fossas tectónicas (zona de Mirandela e Vilariça), vales de erosão profundos (Baixo-Côa, Sabor e Douro Superior) e zonas planálticas que se situam a cotas entre os 600 e os 800 metros (QUEITEQ: 1994). Trata-se de um espaço geográfico com uma densidade populacional de apenas de 25 hab/km², extremamente baixa quando comparada com a densidade populacional média do País (cerca de 109 hab/km²) e da região onde se insere, a região Norte (cerca de 168 hab/km²).

O Processo de produção e comercialização de Queijo Terrincho Denominação de Origem Protegida teve início na campanha de 1995/96, com duas unidades de transformação a funcionar. No contexto da situação actual de funcionamento das designações protegidas da região esta é

³ A ANCOTEQ delegou as suas funções de Organismo Privado de Controlo e Certificação do Queijo Terrincho DOP na Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes.

considerado um caso de sucesso, apesar de uma dezena de pequenas novas unidades ainda não terem aderido ao processo até ao alavão de 1999/2000.

III.1.3 A ovinicultura na área geográfica de produção do "Queijo Terrincho" DOP

A produção ovina em Trás-os-Montes registou evolução positiva entre 1989 e 1999. Apesar do decréscimo de 16% registado ao nível do número de explorações, o efectivo cresceu 11%. Ao nível da área geográfica de produção do "Queijo Terrincho" DOP assistiu-se a uma evolução semelhante (Tabela 6). Esta área representa aproximadamente cerca de 20% das explorações ovinas da região de Trás-os-Montes. O respectivo efectivo ovino estima-se que ascenda a 120 mil cabeças, das quais cerca de 100 mil são fêmeas reprodutoras, representando cerca de 38% do efectivo ovino regional. A dimensão média dos rebanhos é bastante superior à dimensão média dos rebanhos a nível regional, indicador que revela a importância da produção ovina nesta zona de Trás-os-Montes, e que reforça o potencial contributo da designação protegida Queijo Terrincho no desenvolvimento local.

Não existe informação disponível que permita estimar com exactidão o número de produtores e respectivo efectivo ovino da Raça Churra da Terra Quente na área geográfica de produção de Queijo Terrincho. A identificação de produtores de ovinos da Raça Churra da Terra Quente feita pela ANCOTEQ refere-se apenas aos seus associados e não abrange todos os produtores de ovinos daquela raça. Os elementos fornecidos por esta Associação de Produtores dão conta da existência de cerca de 430 produtores (Tabela 7) e um efectivo de animais adultos, inscritos no Registo Zootécnico, próximo dos 52 mil animais (ANCOTEQ:1998). De acordo com estes dados, a produção ovina com base na Raça Churra da Terra Quente representa cerca de 40% da produção ovina na sua área de produção. Contudo, ainda que de forma informal, os responsáveis por aquela organização estimam a existência de um número superior a 100 mil animais reprodutores da Raça Churra da Terra Quente, o que significaria, aproximadamente, 80% do efectivo ovino da sua área de influência.

⁴ Por área geográfica de produção do Queijo Terrincho DOP entende-se o espaço geográfico relativo à produção de leite, fabrico e maturação do queijo (DR II SÉRIE, 26-1-1994, Despacho 16/94).

A Figura 1 revela uma evolução positiva do número de produtores e do efectivo ovino de raça Churra, a partir do momento da implementação das designações protegidas Queijo e Borrego Terrincho. Esta evolução não se deve, todavia, a estes acontecimentos mas, sobretudo, ao esforço de identificação e de registo de animais desenvolvido pela ANCOTEQ.

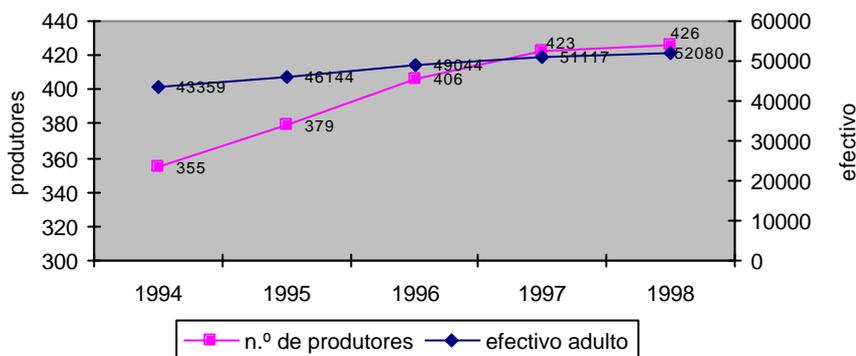


Figura 1: Evolução do número de produtores e do efectivo ovino de raça Churra, na área de influência da ANCOTEQ

III.2 A designação protegida "Queijo Terrincho DOP" e o desenvolvimento da sua área geográfica de produção

III.2.1 A implementação e o desenvolvimento de uma designação protegida beneficia de apoio financeiro público

A dinamização das fileiras dos produtos agro-alimentares em geral e dos produtos ditos tradicionais de qualidade em particular, bem como a sua valorização têm, nos últimos anos, beneficiado de instrumentos financeiros diversos, de âmbito nacional e de carácter sectorial uns, de âmbito local ou regional e de carácter territorial, outros. No contexto do II Quadro Comunitário de Apoio Comunitário a Portugal (QCAII), que vigorou durante o período 1994-99, destacam-se, no apoio à valorização dos produtos tradicionais de qualidade, a Acção 2 da Medida 5⁵ do programa PAMAF⁶, o Programa INTERREG- Cooperação Transfronteiriça, através da Medida 1 "Agricultura e Desenvolvimento Rural" do Sub-Programa "Desenvolvimento Socio-económico", o Programa PRONORTE⁷, através do Sector Desenvolvimento Rural, incluído na Medida 1 "Dinamização Económica" do Sub-Programa C

⁵ A Medida 5 contempla duas acções. A Acção 1, designada de Transformação e Comercialização de Produtos Agrícolas e Silvícolas e a Acção 2, designada de Incentivos aos Produtos Tradicionais e Regionais

⁶ Programa de Apoio à Modernização Agrícola e Florestal

⁷ Programa Operacional do Norte

"Dinamização Regional e Local" e o Programa LEADER⁸. O III Quadro Comunitário de Apoio dá continuidade ao incentivo a este tipo de produtos.

Estes instrumentos têm como principal aspecto inovador o facto de se orientarem para aspectos a jusante da produção, ou seja, a transformação, comercialização e promoção dos produtos, complementando, assim, outros instrumentos financeiros especificamente orientados para a esfera produtiva. Trata-se de uma grande evolução no que diz respeito ao apoio ao investimento no sector agrícola, tradicionalmente orientado para os aspectos produtivos.

A acção 2 da Medida 5 do PAMAF, especialmente orientada para o apoio à modernização das estruturas, dos processos de transformação e comercialização e da qualidade dos produtos tradicionais regionais foi o instrumento financeiro que, no âmbito de QCA II, mais directamente visou o incentivo sectorial aos Produtos Tradicionais Regionais. Esta Acção tem como base a regulamentação comunitária relativa à transformação e comercialização de produtos agrícolas em geral e à especificidade dos produtos agrícolas e protecção das respectivas indicações geográficas e denominações de origem (DGDR, 1999: 1).

A Acção "Incentivo aos Produtos Tradicionais" integrava três componentes. A componente 1, designada de "Criação ou Modernização de Unidades Produtivas", teve por objectivos genéricos *"apoiar a transformação e comercialização de produtos agrícolas e géneros alimentícios (com exclusão dos produtos abrangidos pela organização comum de mercado vitivinícola e as bebidas espirituosas) que, pelas suas condições particulares de produção e pelo seu tradicionalismo, se distinguem de produtos similares existentes no mercado"* (DGDR, 1999:1). Esta componente previa um subsídio a fundo perdido, equivalente a 65% das despesas elegíveis, calculado sobre um montante máximo de 50 mil contos de investimento elegível (DGDR, 1999: 3). As acções apoiadas visaram *a criação ou modernização de unidades produtivas vocacionadas para a transformação ou apoio à comercialização de produtos agrícolas ou géneros alimentícios, beneficiárias de uma Denominação de Origem, de uma Indicação Geográfica ou de um Certificado de Especificidade ou produtos com modos particulares de produção reconhecidos por lei (modo de produção biológico e outros modos de produção que venham a ser legalmente reconhecidos)* (DGDR, 1999:2). Pessoas singulares ou colectivas e seus agrupamentos eram os destinatários dos incentivos previstos na componente "Criação ou Modernização de Unidades Produtivas"(DGDR,1999: 1).

⁸ Ligação Entre Acções Da Economia Rural

A componente 2, designada de "Promoção e Certificação de Produtos de Qualidade" tinha por objectivos *"a promoção de práticas de garantia da qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios com características particulares de qualidade decorrentes da sua origem geográfica, da sua tradicionalidade ou dos modos particulares de produção, com vista à respectiva certificação"* (DGDR, 1999: 2). Os destinatários desta componente eram: 1) Organismos Privados, de natureza profissional ou interprofissional, já reconhecidos como Organismos Privados de Controlo e Certificação (OPC) de produtos agrícolas ou géneros alimentícios, ou que pretendessem vir a sê-lo e 2) Agrupamentos de Produtores⁹. No primeiro caso, as ajudas destinavam-se a apoiar a constituição e funcionamento de organismos privados de certificação (máximo de 15 mil contos de despesas elegíveis) e o planeamento de acções de controlo e certificação (máximo de 4 mil contos de despesas elegíveis). No segundo caso, apenas eram elegíveis acções relacionadas com estudos de caracterização e divulgação de produtos agrícolas ou géneros alimentícios (máximo de 5 mil contos de despesas elegíveis), que beneficiassem ou viessem a beneficiar de uma denominação de origem, indicação geográfica, nome específico ou modos particulares de produção (DGDR, 1999: 2). Em qualquer das situações, o subsídio a fundo perdido a atribuir era equivalente a 75% das despesas elegíveis, com excepção para os Organismos da Administração Pública em que aquele subsídio se elevava a 100% (DGDR, 1999: 5).

A Componente 3, "Reforço da Capacidade de Acesso aos Mercados de Produtos de Qualidade" tinha como únicos destinatários os Agrupamentos de Produtores. Tinha por objectivos fundamentais facilitar aos agrupamentos o conhecimento e o acesso aos mercados, através do apoio a projectos que visassem a concepção e o desenvolvimento de fórmulas de apresentação e embalagem de produtos, nomeadamente o estudo e concepção de embalagens (máximo de 2 mil contos), estudo e concepção de rótulos (800 contos) e criação de marcas ou logotipos (mil contos) e a promoção comercial dos produtos, concretamente a concepção e edição de catálogos e folhetos (2, 5 mil contos), realização de exposições e mostras (mil contos), realização de degustações (mil contos), organização de feiras (4 mil contos), participação em feiras (4 mil contos), promoção em locais de venda (750 contos) e campanhas publicitárias (20 mil contos). O subsídio a fundo perdido a atribuir era também equivalente a 75% das despesas elegíveis (DGDR, 1999: 3). O montante da ajuda aprovada em qualquer das componentes proviria da União Europeia através do FEOGA (75%) e da comparticipação Nacional prevista (25%).

⁹ Definidos nos regulamentos (CEE) N.º 2081/92 e 2082/92 e no Despacho Normativo N.º 47/97 de 30 de Junho.

A Acção 2 da Medida 5 do PAMAF (particularmente as suas componente 1 e 3) foi o instrumento financeiro mais directamente orientado para o apoio sectorial aos produtos tradicionais beneficiários de designação protegida. Por esta razão, analisaremos com mais detalhe o investimento realizado na área geográfica de produção do "Queijo Terrincho" no âmbito desta acção, tomando-o como indicador de eventual contributo para o desenvolvimento daquele espaço geográfico.

III.2.2 A Componente 1 da Medida 5.2 do PAMAF foi fundamental no apoio ao desenvolvimento da designação protegida Queijo Terrincho e da sua área geográfica de produção

No âmbito da Acção "Incentivo aos Produtos Tradicionais" foram aprovados a nível nacional, no período 1995-99, 234 projectos, implicando um investimento total de 5,33 milhões de contos (IFADAP, 1999). As regiões do Alentejo e de Trás-os-Montes, respectivamente, foram as que mais beneficiaram dos apoios disponíveis no âmbito desta acção (Figura 2).

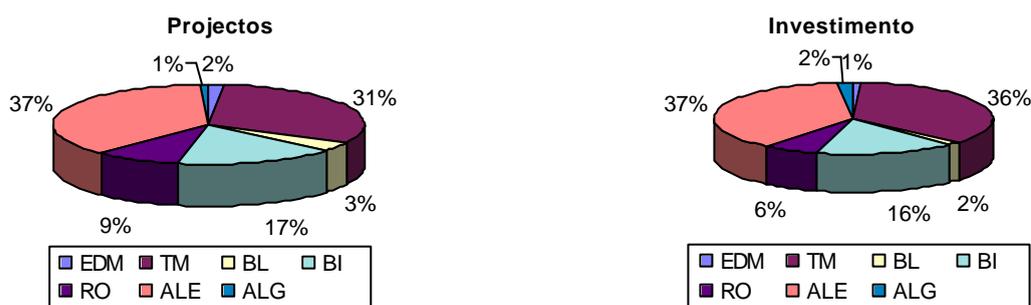


Figura 2: Projectos e Investimento aprovado por região, no âmbito da Medida 5 (Acção 2) do PAMAF

O sector do leite e produtos lácteos (queijo) foi o grande beneficiário desta acção (Figura 3). Dado dirigir-se apenas para produtos tradicionais beneficiários de designação protegida, estamos a falar de leite cru de ovelha, de cabra e, em menor percentagem, de vaca, proveniente de animais de raça autóctone, utilizado no fabrico de queijo com protecção comunitária. A nível nacional o investimento no sector dos queijos com nome protegido atingiu um montante superior a 2 milhões de contos.

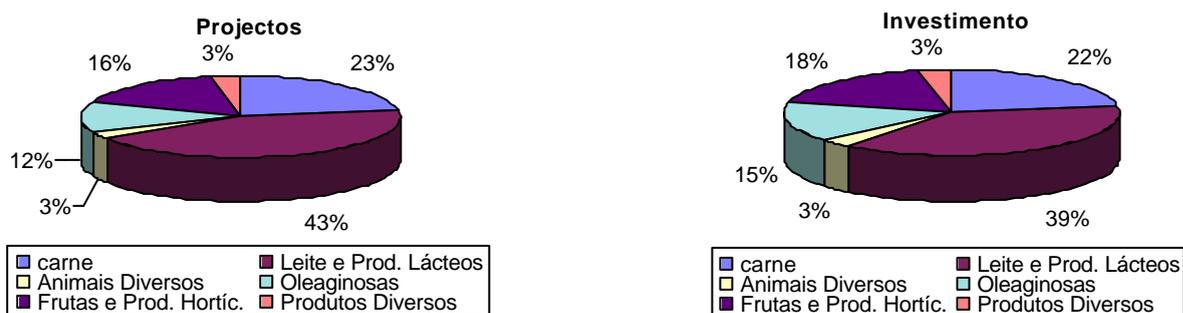


Figura 3: Projectos e Investimento aprovados por sector, no âmbito da Medida 5 (Acção 2) do PAMAF

No âmbito da Acção referida foram aprovados na região de Trás-os-Montes, até meados de 1999, 73 projectos, maioritariamente (77%) distribuídos pela componente 1. A sua concretização significou um investimento total próximo de 1,9 milhões de contos e um investimento elegível aprovado de 1,7 milhões de contos, repartido pela componente 1 (88%), componente 2 (3%) e componente 3 (9%). Este investimento implicou a atribuição de um subsídio a fundo perdido na ordem dos 1,13 milhões de contos, proveniente do FEOGA (848 mil contos) e da respectiva comparticipação nacional (283 mil contos).

O investimento médio por projecto na região é de aproximadamente 30 mil contos para projectos relativos à criação e modernização de unidades produtivas (componente 1), de cerca de 8 mil contos para os projectos na área da Promoção e Certificação de Produtos de Qualidade (componente 2) e de 18 mil contos para o conjunto das concretizadas na componente 3 (Reforço da Capacidade de Acesso aos Mercados de Produtos de Qualidade).

No âmbito da componente 1, os 56 projectos apresentados e os cerca de 1,55 milhões de contos de investimento elegível aprovado, investidos na criação ou modernização de unidades produtivas em Trás-os-Montes, tiveram como principal destinatário o sector dos queijos (44% dos projectos e 24% do investimento) e do azeite (25% dos projectos e 39% do investimento) (Figura 4).

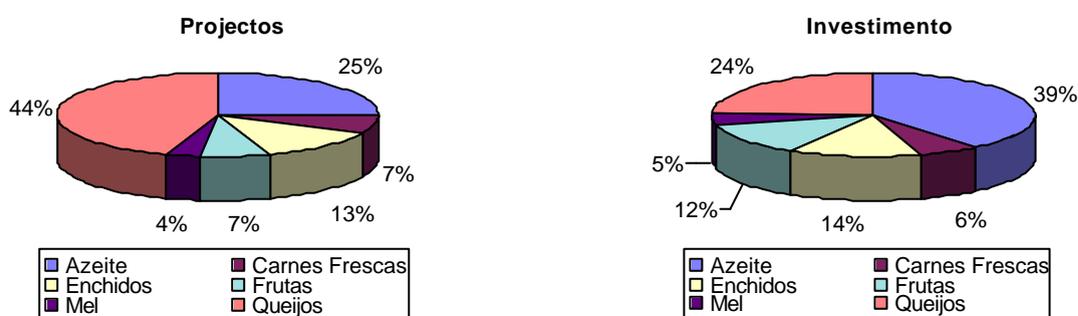


Figura 4: Projectos e investimento elegível aprovado em TM por sector, no âmbito da componente 1

No âmbito das duas designações protegidas no sector dos queijos existentes na região de Trás-os-Montes, Queijo Terrincho DOP e Queijo de Cabra Transmontano DOP, foram apresentados, ao abrigo da componente 1, cerca de 25 projectos de investimento, relativos à criação ou modernização de 23 unidades produtivas (Queijarias), das quais 5 foram da responsabilidade da Entidade Gestora do Queijo Terrincho (2 destes projectos não foram concretizados), 1 da Entidade Gestora do Queijo de Cabra Transmontano e as restantes da iniciativa de operadores privados. Estas iniciativas significaram um investimento total de, aproximadamente, 430 mil contos (374 mil contos de investimento elegível aprovado) na modernização de um sector de

actividade importante nas áreas geográficas de produção daqueles dois produtos, coincidentes em larga escala, por sinal. Actualmente, cerca de uma dúzia daquelas unidades de transformação participam na recolha de leite de ovelha da raça churra da terra quente, ainda que, como anteriormente referimos, apenas duas produzam e comercializem queijo com a designação protegida "Queijo Terrincho DOP".

A componente 2 da Acção "Incentivos aos Produtos Tradicionais Regionais" tinha como destinatário os Organismos Privados de Controlo e Certificação (OPC) e os Agrupamentos de Produtores/Entidades Gestoras. Os oito projectos aprovados traduziram-se num investimento elegível de apenas 51 mil contos, na "Promoção e Certificação de Produtos de Qualidade. Seis destas acções foram da iniciativa de quatro OPC's, representando 76% do investimento, e as restantes da iniciativa de dois Agrupamentos de Produtores. Se tivermos em consideração o elevado número de Entidades Certificadoras e de Entidades Gestoras que operam na região, facilmente se conclui acerca da reduzida iniciativa por parte de algumas destas organizações. A análise dos investimentos por sector não faz aqui sentido, na medida em que apesar da existência de diversos OPC's especializados, um deles não o é, sendo, no entanto, responsável pelo controlo e certificação de grande parte das designações protegidas de Trás-os-Montes. Alguns investimentos no âmbito desta componente têm, assim, por horizonte, servir diversas menções.

Os Agrupamentos de Produtores/Entidades Gestoras de Protecção eram os únicos destinatários da componente 3. No seu âmbito foram aprovados apenas nove projectos, da iniciativa de um grupo de sete Agrupamentos de Produtores (no qual não consta o Agrupamento de Produtores de Queijo Terrincho), que se traduziu na aprovação de cerca de 92 mil contos de investimento elegível. O número de Projectos apresentados e o número de Agrupamentos que recorreram a esta medida é manifestamente baixo, tendo em consideração não só o número de Agrupamentos existentes mas, principalmente, o número de produtos beneficiários de denominação de origem ou indicação geográfica em Trás-os-Montes.

Apesar da designação protegida Queijo Terrincho ter beneficiado de um investimento relativamente elevado no âmbito da componente 1, orientado para a instalação de unidades de transformação, maioritariamente de natureza privada, a Entidade Gestora poderia ter aproveitado incentivos disponíveis nas outras componentes. Contudo, este Agrupamento de Produtores tem procurado outro tipo de fontes de financiamento e de incentivo ao desenvolvimento da sua actividade. Salientamos uma acção orientada para a valorização e marketing do produto e estruturação do seu sector comercial, que representou um investimento de cerca de 9 mil contos, financiado na totalidade pela Medida 1 "Agricultura e Desenvolvimento Rural", do Sub-

Programa "Desenvolvimento Socio-Económico" do Programa INTERREG. De referir que, no âmbito deste programa, e no período 1997/99, foram investidos na região de Trás-os-Montes, cerca de 336 mil contos, aos quais correspondeu um investimento elegível de 292 mil contos, financiados a 75% pelo FEOGA (DGDR,1999). Aproximadamente 22 % deste investimento (74 mil contos) destinou-se a apoiar projectos dirigidos à valorização dos produtos tradicionais beneficiários de designação protegida da região (Tabela 8). Uma outra acção, "avaliação dos impactos causados por unidades agro-industriais" (Queijarias), foi contemplada com um investimento elegível de 3 mil contos, participado pelo FEDER a 50%, no âmbito do Sub-Sector "Estudos Aplicados de âmbito Rural" (Tabela 9), integrado no Sector Desenvolvimento Rural, Sub-Programa C do PRONORTE (CCRN, 1999).

A relativa pequena dimensão de todo este tipo de iniciativas não impede que sejam consideradas iniciativas de grande alcance a nível local e instrumento importante de desenvolvimento.

III.2.3 A implementação da designação protegida "Queijo Terrincho" proporcionou investimentos que fomentam a retenção de valor acrescentado e a criação de emprego na região

A Produção de Queijo Terrincho envolve um universo de 430 produtores e um efectivo reprodutor de, aproximadamente, 52 mil animais, estimando-se uma produção de leite global de 2,5 milhões de litros/ano e cerca de 455 mil toneladas de queijo. Grande percentagem do leite produzido na região era, num passado ainda recente, recolhido e transformado por empresas localizadas fora da região, concretamente por empresas sediadas na região da Beira Interior. Como afirma um responsável da QUEITEQ "...o Queijo da Serra da Estrela é feito com leite nosso".

Os investimentos realizados no âmbito da componente 1, a que anteriormente fizemos referência, proporcionaram a criação, na área geográfica de produção de Queijo Terrincho, de uma rede de unidades de transformação (Tabela 11) de pequena dimensão¹⁰, que veio preencher essa grande lacuna sentida na região: a ausência de empresas de transformação de leite de ovino. Esta rede de pequenas unidades assume, assim, uma importância fundamental para a região. Em primeiro lugar, a sua construção traduziu-se em investimento na zona. Em segundo lugar, permite que a maior parte do produto seja transformado na zona de produção, com a consequente retenção do valor acrescentado daí resultante. Finalmente, contribuiu para a criação de postos de trabalho, numa zona em que as alternativas de emprego são escassas, contribuindo, assim, para ajudar à

¹⁰ Unidades de classe D com capacidade de transformação inferior a 50 mil litros/ano

fixação das pessoas nas suas aldeias. Se tivermos em consideração que essas unidades de transformação se distribuem por toda a região de produção, algumas delas localizadas em pequenas aldeias e que empregam em média 3 a 4 pessoas, a criação de emprego associada a essas unidades revela-se de enorme importância para cada uma dessas localidades.

Na esfera das instituições ANCOTEQ e QUEITEQ, embora não directamente relacionados com o funcionamento da protecção em causa, foram criados cerca de 40 postos de trabalho. Com a criação da designação Protegida Queijo Terrincho foram criados, na sua área geográfica de produção e a jusante da produção ovina, cerca de 50 novos postos de trabalho directo.

III.2.4 A melhoria dos rendimentos das explorações ovinas é, possivelmente, o objectivo menos conseguido por esta designação protegida

Aos produtores de ovinos da Raça Churra da Terra quente colocam-se duas alternativas na procura do melhor rendimento da sua actividade. Ou vendem o leite, sendo meros fornecedores de matéria prima (Alternativa A), ou transformam o leite em queijo na própria exploração, obtendo as respectivas mais valias inerentes à venda do produto transformado (Alternativa B) (Figura 5). A maioria dos produtores de ovinos da região opta por uma terceira via: a combinação de ambas as alternativas e das diferentes possibilidades associadas a cada uma delas.

Ao optarem pela alternativa A, os produtores podem receber entre 150 e 200 escudos por litro de leite. Ou seja, entre 170 e 200 escudos na Possibilidade A1, entre 150 e 170 escudos na Possibilidade A2 e entre 170 e 180 escudos na Possibilidade A3 (independentemente de a unidade de transformação comercializar queijo com ou sem designação protegida). Se os produtores optarem pela alternativa B, conseguem preços de venda do seu queijo que podem variar entre 1700 e 2800 escudos/kg, conforme o tipo de queijo (mais ou menos curado) e o processo de laboração (caseiro, de queijaria artesanal sem designação protegida, ou com designação protegida). No caso de queijos produzidos em queijaria artesanal, mas sem designação protegida, os preços oscilam entre 1800 e 2500 escudos/kg. Se o queijo for comercializado com designação protegida os seus preços variam entre 2600 e 2800 escudos/kg. Os produtores que continuam "a resistir" e optam pela transformação caseira, conseguem preços de venda entre 1800 e 2000 escudos/kg.

Tipo de Queijo	Caseiro	Artisanal sem DOP	Artisanal com DOP
Preço/Kg	1800\$00 a 2000\$00	1800\$00 a 2500\$00	2600\$00 a 2800\$00

Resulta efectivamente que a transformação do produto, qualquer que seja o processo tecnológico utilizado, e o uso da designação protegida no processo comercial aumentam consideravelmente o

valor do produto leite de ovelha de Raça Churra da Terra Quente¹¹. Contudo, parece evidente que a generalidade dos produtores de ovinos pouco beneficia com a implementação da designação protegida Queijo Terrincho, relativamente ao indicador "melhoria do rendimento da exploração". Por um lado, o preço pago aos ovinicultores pela matéria prima não sofreu grandes alterações com a implementação da designação protegida, embora os responsáveis da Entidade Gestora da Protecção refiram que o preço do leite na região só se tem mantido estável em níveis superiores (170/180 escudos), durante todo alavão, graças ao aparecimento na região das unidades de transformação pertença do Agrupamento de Produtores. Esta empresa é, referem ainda, *essencialmente uma empresa de recolha e de transformação de leite em queijo, filosofia que se mantém, apesar da criação da Denominação de Origem Protegida Queijo Terrincho*. Significa isto que, por um lado, os produtores não sabem que estão a fornecer matéria prima para a obtenção de um produto com determinadas características e por outro, o próprio agrupamento não recolhe a matéria prima em função do produto que pretende obter. A QUEITEQ limita-se a transformar leite em queijo que, no momento da comercialização, obterá ou não a denominação Terrincho DOP. Não existe, assim, diferenciação no preço do leite, pelo facto deste se destinar à produção de queijo com designação protegida ou não. Por outro lado, apesar da capacidade de transformação instalada mostrar indícios de ser já excedentária, os incentivos à transformação e o valor acrescentado resultante beneficiaram, apenas, um pequeno grupo de produtores/transformadores que, em termos socio-económicos, não são representativos da grande maioria das explorações ovinas da área geográfica de produção (proprietários de grandes explorações, a maioria não tem como actividade principal a agricultura, possuem formação de nível médio ou superior e pastor para o rebanho, que tendem a evoluir para transformadores).

No final do alavão de 1999/2000, a QUEITEQ e uma unidade privada de transformação eram, ainda, as únicas unidades a comercializar queijo com designação protegida, recolhendo leite de cerca de 120 ovinicultores, aos quais pagavam a 170/180 escudos /litro, colocando no mercado cerca de 25 toneladas de Queijo Terrincho DOP, aproximadamente 10% da produção potencial. Apesar do relativo sucesso desta designação protegida, o que justifica tão baixa adesão por parte dos produtores à produção de Queijo Terrincho com designação protegida? Três factores parecem-nos fundamentais para explicar a situação:

1) A insuficiente capacidade comercial da Entidade Gestora da Designação Protegida. Apesar do grande trabalho que tem vindo a desenvolver na área comercial, a QUEITEQ revela ainda insuficiente capacidade comercial e de penetração no mercado do produto transformado, situação

¹¹ Com cinco litros de leite consegue obter-se, em média, um Kg de queijo.

que explica o facto de o sistema de recolha da QUEITEQ não abranger toda a área geográfica de produção, mas apenas 4 concelhos e cerca de 120 produtores, transformar apenas cerca de 50% da matéria prima que recolhe e possuir duas unidades de laboração fechadas.

2) Os produtores de ovinos têm alternativas mais rentáveis. Este é, talvez, o principal aspecto que explica a baixa adesão dos produtores à designação protegida. Os produtores exploram as diversas formas que lhe permitam melhorar o rendimento, como a venda local de leite, mas especialmente a produção caseira de queijo, qualquer delas mais rentável do que a venda de leite para a produção de Queijo Terrincho DOP. Como na aldeia se diz: *"em cada casa da aldeia existe uma queijaria"*.

Sem qualquer tipo de investimento, os pastores conseguem, através da tecnologia caseira, mais do que duplicar o rendimento do rebanho. Como os próprios afirmam: *"é melhor fazer queijo do que vender leite"; "com cinco litros de leite faço um Kg de queijo que vendo a 1800\$00"; "fazer queijo dá o dobro do rendimento"; "não é preciso fazer muitas contas para saber que fazer queijo dá mais rendimento do que vender leite; "enquanto puder, mais quero fazer queijo do que vender leite, embora perca o dia, mas tenho todo o vagar do mundo"*.

Não espanta, assim, que os pastores só forneçam leite às unidades de transformação depois de satisfeitos os seus compromissos (pagamento de rendas em géneros) e esgotadas as potencialidades da venda directa de leite e ou queijo. De acordo com dados por nós obtidos, cerca de 50 % do leite de ovino de Raça Churra da Terra Quente não chega a sair das aldeias onde é produzido, o que não espanta, se atendermos a que em cada freguesia existem, em média, apenas dois ou três rebanhos. Como referem as próprias mulheres dos pastores: *"mais queijo tivesse, mais vendia", "não tenho tido dificuldade em vender queijo, tenho quem me compre sempre. Tenho um irmão que só este não, já me levou 100 contos de queijo"; "só não faço mais queijo porque já estou velha"; "tivesse eu saúde e forças..."* . Prevenindo o futuro, os pastores sentem, por outro lado, uma certa obrigação ou necessidade de fornecerem também à empresa de recolha. Chegam mesmo a repartir o leite produzido: *"também temos que entregar algum ao leiteiro, pois senão ele quando há muito e nós não o conseguimos transformar todo em queijo, também não o leva"; "não podemos deixar de entregar ao leiteiro, porque depois ele deixa de vir e quando não pudermos fazer queijo o que fazemos ao leite?"*

3) As unidades de transformação artesanais não sentem necessidade ou não conseguem autorização do uso da designação protegida. Face à capacidade de transformação instalada, o leite de ovelha da raça Churra da Terra Quente começa a ser um bem escasso e a capacidade de

transformação excedentária: *"o leite já não chega para estas unidades, por vezes necessito de leite e a QUEITEQ nem sempre garante"; "a QUEITEQ não quer perder os seus clientes (queijarias associadas, industriais de fora da zona) e o leite não chega para todos"*. Assim se justifica que, dos cinco projectos aprovados para a instalação de unidades de transformação, a Entidade Gestora tenha decidido concretizar apenas três, dos quais apenas uma unidade labora a tempo inteiro.

Apesar de 60% das unidades de transformação privadas resultarem da vontade dos seus proprietários em modernizar a produção caseira de queijo, a produção de leite própria não é suficiente para satisfazer a nova capacidade de produção. A escassez de leite de ovelha de Raça Churra da Terra Quente nas proximidades de cada unidade faz com que estas se vejam obrigadas a percorrer grandes áreas de recolha, a recorrer ao fornecimento de leite por parte da QUEITEQ, ou a abastecer-se de leite de ovelha de outras raças, não autorizado na produção de Queijo Terrincho: *"aqui à volta há pouco leite de raça churra, era preciso fazer uma volta muito grande para recolher o leite e não temos condições para o fazer, temos que pedir à QUEITEQ para nos fornecer"* ; *" aqui na aldeia as ovelhas não são churras e para manter a tradição não posso comprar a esses produtores. Comprando na QUEITEQ, evito preocupações com a recolha"*.

A maioria destas unidades labora abaixo da sua capacidade normal (50 mil litros de leite/ano). O facto de ainda não terem aumentado consideravelmente o seu nível de produção¹², relativamente à situação sem projecto, permite-lhe continuar a explorar o tipo de mercado que já possuíam para o queijo caseiro, um mercado de proximidade baseado no conhecimento mútuo e em relações de confiança: *"os meus clientes são os mesmos há muito tempo"; "vendo todo o meu queijo na base da confiança"; "até este momento e dada a baixa produção não tenho tido dificuldade em vender o queijo, as pessoas vêm aqui comprá-lo, são compradores desde sempre, se e aumentar a produção vamos ver"; "tenho clientela mais ou menos certa que me vem comprar. São contactos que tenho, as pessoas sabem, gostam, passam palavra e vendo bem"*. O facto de a maioria destes processos de produção/comercialização se encontrar na fase de arranque, e dado não sentirem necessidade de procurar novos mercados, salvo uma ou outra excepção, que opera com um distribuidor, faz com que estas pequenas empresas prefiram comercializar o seu produto sem marca ou com a sua marca de produtor individual, em vez de usar a marca colectiva "Queijo Terrincho DOP": *"ainda não vendemos com rótulo, vendemos a particulares, não é necessário rótulo"; "como vendemos na exploração não há grande exigência de rótulo, mas às vezes, quando é para oferecer, as pessoas pedem para colocar rótulo"; "temos o rótulo de Terrincho,*

¹² A maioria dos processos encontra-se em fase inicial de arranque.

mas nunca utilizámos, as pessoas nem perguntam pelo rótulo". A maioria dos responsáveis das empresas referem que, de momento, o uso da marca "Queijo Terrincho DOP" não acrescentaria nada ao seu produto, apenas significaria mais custos, relativos ao processo de controlo e certificação.

A dificuldade que algumas unidades têm em conseguir autorização para o uso da designação protegida Queijo Terrincho DOP está relacionada com o facto dessas unidades colmatarem a escassez de matéria prima com o recurso à aquisição de matéria prima não autorizada na laboração daquele produto.

Conclusões

Começa a constituir lugar comum sublinhar-se o impacto que os produtos agro-alimentares tradicionais de qualidade têm no desenvolvimento das regiões de onde são originários. As dificuldades começam quando se pretende avaliar, medir, efectivamente, esse impacto. Com este trabalho, quisemos dar um pequeno contributo para ultrapassar essa dificuldade. Tomámos como objecto de análise a designação protegida Queijo Terrincho DOP e a sua área geográfica de produção. Apesar de termos consciência de que não esgotámos os indicadores passíveis de serem analisados, recorreremos àqueles que, face aos dados de que dispúnhamos relativamente ao caso de estudo em causa e aos objectivos definidos pela política comunitária de protecção de produtos, nos pareceram os mais apropriados: 1) o investimento realizado na região que pode ser imputado directamente à implementação da designação protegida; 2) a retenção de valor acrescentado; 3) a criação de emprego na região e; 4) a melhoria dos rendimentos dos agentes da fileira.

Apesar de ser apontada por muitos como um caso de sucesso no panorama das designações protegidas em Trás-os-Montes, opinião que também partilhamos, a designação Protegida Queijo Terrincho DOP tem ainda um longo caminho a percorrer, particularmente ao nível da distribuição dos benefícios e da melhoria do rendimento do grupo de actores mais desfavorecido que operam na fileira: os produtores de matéria prima, no sentido de concretizar o seu papel no desenvolvimento da sua área de produção. É inegável que a designação protegida acrescenta valor ao produto. No entanto, se os benefícios resultantes da designação "teimarem" em ficar fora da região, nas mãos dos distribuidores e retalhistas¹³, em vez de contribuírem para remunerar melhor o duro trabalho daqueles que são os legítimos proprietários e a razão de ser da própria menção, os pastores, aquela não terá sustentabilidade e dificilmente cumprirá os objectivos a que se propôs, nomeadamente, a diversificação da produção, a defesa e preservação

¹³ O Queijo Terrincho DOP chega ao mercado a preços que oscilam entre os 3500\$00 e os 4000\$00/Kg

de determinado tipo de agricultura e a fixação da população rural, em suma, o desenvolvimento local.

Como salienta o responsável por uma unidade de transformação, *"a designação Queijo Terrincho DOP tem um grande significado, mas tem ainda pouco valor"*; *"a designação Queijo Terrincho DOP representa um projecto que tinha por objectivo ajudar a desenvolver um determinado grupo social desta região mas não está a cumprir"*. Estamos totalmente de acordo com esta opinião.

Referências Bibliográficas

Caldentey e Gomez (1996), La producción de Materias Primas: Productos Típicos. Seminario Ischia: Los Sistemas Alimenticios Mediterraneos (Comparações y Perspectivas), Itália, 13-15 junio. 26p.

CCE (1988), *O Futuro do Mundo Rural*. Comunicação da Comissão. COM (88) 501. Bruxelas.

CCRN (1999), *Dinamização Regional e Local* (Vol. I e II). PRONORTE, Programa Operacional do Norte, Sub. Programa C, Porto, Maio, 1999.

CEE (1992), Reg. 2081/92, JOCE, N.º L208, 24/07/92

CEE (1992), Reg. 2082/92, JOCE, N.º L208, 24/07/92

CEE (1992), Reg. 535/97, JOCE, N.º L83, 25/03/97

Diário de República II Série nº 21 de 26-1-1994, Despacho 16/94, Ministério da Agricultura

Diário de República II Série nº 25 de 31-1-1994, Despacho 20/94, Ministério da Agricultura

DGDR (2000), *Guia dos Produtos de Qualidade*, Direcção Geral do Desenvolvimento Rural, Lisboa.

DINIS Isabel (1999), *Denominações de Origem e Desenvolvimento Rural: O caso do "Queijo Serra da Estrela"*. Departamento de Economia e Sociologia Rural, Instituto Superior de Agronomia - Universidade Técnica de Lisboa.

INE (1989), Recenseamento Geral da Agricultura, 1989

INE (1998), Anuário Estatístico da Região Norte

INE (1998), Anuário Estatístico da Região Centro

INE (1999), Infoline

INE (2001), Recenseamento Geral da Agricultura, 1999, Portugal

INE (2001), Censos 2001, Resultados Preliminares, Região Norte, Junho, 2001

QUEITEQ (1994), *Normas de Produção do Queijo Terrincho*, QUEITEQ, Moncorvo