



CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA

Preço: €2,5

Publicação Bimestral

N.º 88

Setembro / Outubro 2018

Director: João Dinis

Voz da Terra



Agricultura e Mundo Rural

fragilizados por adversidades climáticas

e pela escassez de apoios governamentais

Orçamento do Estado 2019 deve ter as verbas necessárias para a defesa e desenvolvimento da Produção Nacional

CADERNO TÉCNICO:

Transformação Artesanal de Produtos Agro-pecuários

Co-financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nos Zonas Rurais

SUMÁRIO

| | |
|---|------|
| FICHA TÉCNICA | 2 |
| EDITORIAL | |
| Orçamento do Estado para 2019 | 3 |
| DESTAQUE | |
| Concentração de Delegações de Agricultores e Dirigentes Agrícolas | 4 |
| NOTÍCIAS | |
| Produção de Vinho será a mais baixa dos últimos seis anos..... | 5 |
| Furacão “Leslie” fustiga Região Centro | 6 |
| Um ano depois do Grande Fogo | 7-8 |
| CADERNO TÉCNICO | |
| Transformação artesanal de produtos agro-pecuários | 9-24 |
| NOTÍCIAS | |
| A solução para “crise climática” também passa pela Agricultura Familiar..... | 25 |
| Javalis e veados atacam e destroem culturas . | 25 |
| CNA recebida pelo Ministro da Agricultura | 26 |
| Avaliação da PARCA: | |
| Continua a “ditadura” dos hipermercados..... | 26 |
| III Congresso Europeu das Áreas Comunitárias | 27 |
| XXI Encontro da Agricultura Familiar Alentejana | 28 |
| 3.ª Edição do Concurso Ovino da Raça Churra Galega Bragançana..... | 29 |
| “Avis Mellífera 2018” | 29 |
| XVIII Festa da Batata Doce | 29 |
| INTERNACIONAL | |
| Declaração dos Direitos dos Camponeses | 30 |
| Organizações agrícolas europeias reclamam mudança na PAC..... | 31 |
| CEVC participa em reunião do sector do azeite | 31 |
| CNA no Fórum de Córdoba..... | 31 |



**A CNA está filiada na
Coordenadora Europeia
Via Campesina**



CNA

Pessoa Colectiva de Utilidade Pública

FICHA TÉCNICA

Propriedade e Edição

CNA – Confederação Nacional da Agricultura
NIF: 500817812

Morada / Sede da Redacção

Rua do Brasil, n.º 155 – 3030-175 COIMBRA
Tel.: 239 708 960 – Fax: 239 715 370
E-mail: cna@cna.pt – URL: www.cna.pt

Delegação em Lisboa

Rua Jardim do Tabaco, 90 1.º - Dtº
1100-288 LISBOA
Tel.: 213 867 335 – Fax: 213 867 336
E-mail: cna.lisboa@cna.pt

Delegação em Vila Real

Rua Marechal Teixeira Rebelo,
Prédio dos Quinchosos, Lt. T, Apart. 158
5000-525 VILA REAL
Tel.: 259 348 151 – Fax: 259 348 153
E-mail: cnavreal@sapo.pt

Delegação em Évora

Rua 5 de Outubro, 75 – 7000-854 ÉVORA
Tel.: 266 707 317 – Fax: 266 707 317
E-mail: ruralentejo@sapo.pt

Delegação em Bruxelas

Rue de la Sablonière 18 – 1000 BRUXELAS
Tel.: 0032 27438200 – Fax: 0032 27368251

Título

Voz da Terra

Director

João Dinis

Coordenadora Executiva

Adélia Vilas Boas

Fotos

Arquivo da CNA

Redactores da Separata “Caderno Técnico”

Fernando Ramos, Ângela Dias,
Lucinda Pinto

Periodicidade

Bimestral

Tiragem

10 000 exemplares

Depósito Legal

N.º 117923/97

Registo na ERC

123631

Composição, Paginação e Impressão

Multiponto, S. A.

*Os textos assinados
são da responsabilidade dos autores*

Estatuto Editorial

Disponível em: <http://www.cna.pt>

ORÇAMENTO DO ESTADO PARA 2019 NÃO CONTEMPLA REFORÇO EFECTIVO E SUBSTANCIAL PARA A AGRICULTURA



Foi entregue pelo Governo na Assembleia da República no dia 15 de Outubro a proposta de Orçamento do Estado para 2019. Da análise das propostas para Agricultura, a CNA considera que seja qual for o indicador, e tendo em conta o que estava orçamentado para 2018 e não a despesa estimada, não se vê o reforço efectivo e substancial que o sector precisa. Não se vê reforço, por exemplo, no aumento da capacidade de resposta das Direcções Regionais de Agricultura quer em recursos humanos quer logísticos. Até a grande parte do aumento da comparticipação nacional do PDR2020 é realizada à custa, tal como em anos anteriores, de transferências de verbas já destinadas ao sector, não representando assim um reforço de verbas efectivo para o desenvolvimento da agricultura e da floresta Nacional.

Uma outra questão que a proposta revela, é que o Ministério da Agricultura prevê gastar em 2018 menos 116 milhões de euros em relação ao que estava orçamentado, não explicando o Ministro cabalmente o porquê desta redução. Esta situação é no mínimo estranha, já que o mesmo Ministério que desperdiça 116 milhões de euros que poderiam ser investidos no sector é o mesmo que face a reivindicações da CNA de necessidade de, por exemplo, retomar uma ajuda para comparticipar os custos energéticos argumenta que tal não é possível devido a não ter disponibilidades financeiras.

Acresce ainda que não existe qualquer referência à concretização do Estatuto da Agricultura Familiar (EAF), o que deixa antever que o Governo se prepara para não regulamentar o Estatuto. Assim, para a CNA, esta proposta de OE2019, ao ignorar que existe um EAF que necessita de ser concretizado, não é boa para os pequenos e médios agricultores e, também por isso, falha na concretização de uma política de desenvolvimento rural sustentável e equilibrada.

Faz também um ano neste mês de Outubro que ocorreram os grandes incêndios de 2017 e muito continua por fazer. O Governo tem anunciado consecutivamente medidas e milhões, mas os agricultores afectados continuam a passar por graves dificuldades, desde logo por não existir nenhuma ajuda ou compensação à perda de rendimento, por terem perdido as suas produções em que investiram e trabalharam. Ao nível da floresta, os parques de recepção de madeira queimada ou não existem ou não dão resposta aos pequenos e médios produtores florestais e a reforma da floresta tem servido para um foguetório de produção legislativa, mas sem tocar no aspecto fundamental que são os preços da madeira.

Por último, o “clima” voltou a fazer das suas. Desta vez foi o furacão Leslie, que só na região Centro provocou mais de 30 milhões de euros em prejuízos na agricultura. A resposta do Governo é feita mais uma vez com abertura da medida PDR2020 para o restabelecimento do potencial produtivo, remetendo a perda de rendimento para os seguros agrícolas. O problema, e o Ministro da Agricultura sabe disso, é que o actual sistema de seguros é ineficaz, caro e muito pouco atractivo, e interessa mais às seguradoras do que aos agricultores. Por isso a CNA defende uma revisão profunda destes sistemas e a criação de um sistema público de seguros que de facto apoie os agricultores.

CONCENTRAÇÃO DE DELEGAÇÕES DE AGRICULTORES E DIRIGENTES AGRÍCOLAS

8 de Novembro, Lisboa, frente à Assembleia da República

Está marcada para dia 8 de Novembro uma Concentração de Agricultores e Mundo Rural, frente à Assembleia da República, em Lisboa (às 15h30), com ponto de encontro no Largo do Príncipe Real, a seguir ao almoço.

Numa altura em que se discute o Orçamento do Estado para 2019 na Assembleia da República, esta iniciativa da CNA e Filia-das visa reclamar ao Ministério da Agricultura, ao Governo e demais Órgãos de Soberania, um Orçamento do Estado que contemple as verbas necessárias à defesa e ao desenvolvimento da Produção Agroflorestal nacional e do Mundo Rural.

CNA considera inaceitável redução das verbas do Orçamento do Estado para a Agricultura

A proposta de Orçamento do Estado para 2019 tem um corte de 116 milhões de euros para o Ministério da Agricultura em relação a 2018.

A CNA considera inaceitável este brutal corte de verbas numa altura em que a Agricultura, a Floresta e o Mundo Rural mais precisam, por estarem muito fragilizados em consequência de vários e sucessivos desastres e dramas.

Muitas populações lesadas pelos trágicos incêndios do ano passado continuam desamparadas e os agricultores foram o parente pobre dos apoios, apesar da propaganda oficial do Ministério da Agricultura que insiste em falar dos “milhões” em ajudas. São necessários apoios mais justos e desburocratizados para as populações afectadas e mais apoios públicos para acções de prevenção de incêndios e para um correcto ordenamento florestal.

Também os acidentes climáticos cada vez

mais frequentes, como as chuvas fora de época, o calor excessivo, as pragas e doenças da floresta, da vinha e outras frutícolas exigem respostas adequadas. Ainda recentemente o Litoral Centro foi devastado por um furacão que deixou um rasto de destruição e avultados prejuízos nas explorações agrícolas da região.

O Governo não pode, por um lado, dizer que reconhece a importância da Agricultura Familiar e do Mundo Rural, aprovando o Estatuto da Agricultura Familiar no seguimento de uma proposta da CNA, e depois contrariar as suas afirmações com a redução de verbas do Orçamento do Estado.

A concretização do Estatuto da Agricultura Familiar, através de medidas concretas que venham a valorizar o trabalho multifuncional das explorações agrícolas familiares, precisa de financiamento adequado no Orçamento do Estado. Lamentavelmente, tais apoios não aparecem na proposta de Orçamento do Estado para 2019, omissão que a CNA reclama ser corrigida.

Vamos a Lisboa reclamar melhores políticas agro-florestais

No dia 8 de Novembro, vamos a Lisboa reclamar melhores políticas agro-florestais para melhorar os rendimentos dos nossos Agricultores, políticas que passam pela criação de condições de escoamento, a melhores preços, para as produções agro-florestais e pelo combate institucional firme à “ditadura” comercial dos grandes hipermercados e da grande indústria de transformação de madeira.

Vamos reclamar uma reforma da PAC – Política Agrícola Comum mais justa, que garanta a defesa da Agricultura Familiar, rendimentos justos para os pequenos e médios agricultores, alimentos de qualidade para a população e a Soberania Alimentar do nosso País!

Vamos defender a Agricultura Familiar e o Mundo Rural!

Produção de Vinho em Portugal será a mais baixa dos últimos seis anos

A produção de vinho em Portugal deverá cair 22% em 2018 face ao ano anterior, segundo dados divulgados no final de Outubro pela Organização Mundial da Vinha e do Vinho, que apontam para uma colheita de apenas 5,3 milhões de hectolitros, a menor dos últimos seis anos.

Portugal apresenta-se assim em contraciclo com a média de produção da União Europeia, que terá um volume de colheita 19% superior ao de 2017.

Condições meteorológicas favoráveis ao aparecimento de míldio e oídio, granizos e ondas de calor extremo provocaram grandes estragos em todo o país e são os principais responsáveis pela quebra de produção.

E se muitas vezes se fala que um ano de baixa quantidade pode ser um ano de elevada qualidade, valorizando os vinhos, a verdade é que para muitos pequenos e médios agricultores que dependem da venda de uvas o ano não é risonho. Menos produção e mais custos com tratamentos fez com que a uva ficasse mais cara para os produtores, dificultando-lhes ainda mais a vida, já que não conseguem fazer reflectir esses custos no preço que recebem pelas uvas. O mesmo se passa com os pequenos e médios produtores / engarrafadores que tiveram quebras de produção.

A Região Demarcada do Douro, por exemplo, sofreu quebras significativas na produção, devido a doenças como o míldio, granizo, chuva e calor.

Na zona Centro, na Região da Beira Interior, prevê-se uma quebra na ordem dos 40%, em resultado de condições climáticas adversas, como as altas temperaturas que provocaram “escaldões” nas uvas, e na Bairrada também houve descidas na produção.

O Alentejo não ficou imune aos problemas na vinha, com o “escaldão”, o míldio e alguma podridão.

A Península de Setúbal registou quebras de produção entre os 50% e os 80% devido ao calor intenso de Agosto. A Associação de Agricultores do Distrito de Setúbal (AADS) já

solicitou ajuda ao Ministério da Agricultura, visto que a maioria dos seguros disponíveis para os produtores só cobrem uma parte dos prejuízos sofridos nestas situações.



CNA visitou exploração de Francisco Severino e Maria Zulmira, na Marateca, afectada pelo “escaldão”, que atingiu 80% da vinha Moscatel e 50% da vinha Castelão.

Sistema de seguros agrícolas tem de ser revisto

Face a estas adversidades que ficam muitas vezes sem resposta, a CNA defende que é necessário rever o actual sistema dos seguros agrícolas por forma a torná-los mais acessíveis aos pequenos e médios agricultores.

A CNA reclama a criação de um seguro público, ajustado às explorações agrícolas familiares.

CNA propõe medidas em Reunião do Conselho Consultivo do IVV

Na reunião do Conselho Consultivo do IVV – Instituto da Vinha e do Vinho, a 5 de Setembro, a CNA abordou a questão do “escaldão” que afectou a vinha e outras culturas frutícolas, e propôs as seguintes medidas:

- Incluir na cobertura base do seguro para a vinha a cobertura do risco de “escaldão”;

- Privilegiar, ao nível da plantação, castas mais adaptadas à região e, por conseguinte, mais resistentes a estas intempéries;

- Colocar em funcionamento e ao serviço dos agricultores as Estações de Avisos do Ministério, com informação quanto à época e ao momento mais adequado para realizar as práticas culturais de cada cultura.

Furacão “Leslie” fustiga Região Centro e arrasa culturas e estruturas agrícolas

Na madrugada de 13 de Outubro, o país foi atingido pela tempestade “Leslie”, que provocou grandes estragos, sobretudo, na região Centro: telhados arrancados, carros partidos, mais de 1500 árvores caídas...

As explorações agrícolas não escaparam ao fenómeno e sofreram avultados prejuízos. De acordo com dados do Ministério da Agricultura, de 27 de Outubro, registaram-se 1422 declarações de prejuízos nos distritos de Leiria, Coimbra, Aveiro e Viseu, num total estimado de 29,8 milhões de euros de prejuízos sofridos pelos Agricultores.

Segundo a ADACO – Associação Distrital de Agricultores de Coimbra, cerca de 50% da colheita dos 9 mil hectares de campos de milho está em risco de se perder no distrito.



Tiago Silva, engenheiro agrónomo e agricultor, com 30 hectares de milho, desabafa que o seu negócio está completamente dizimado. “Algum partiu totalmente, outro está só deitado e a colheita vai ser mesmo muito difícil. O que for possível salvar vai ser com mais custos de mão-de-obra e de maquinaria, muito mais lenta e muito mais cuidadosa (...) e o grande problema é que o milho ainda não completou o ciclo, ainda não está maduro”.

Foram igualmente destruídos largos hectares de estufas nas regiões de Montemor-o-Velho, Soure e Coimbra, e muitos pomares e arrozais sofreram estragos consideráveis.

A CNA visitou a exploração de 1.2 hectares de um jovem agricultor de 32 anos, Tiago André, que viu as suas estufas de framboe-

sas completamente destruídas. Quando questionado sobre quais os prejuízos causados, a resposta foi imediata: “prejuízos? É perda total!”. Só em infra-estruturas são 150 mil euros. No que diz respeito a seguros, “não há seguros reais para estas plantações. Fiz vários pedidos e a maioria das seguradoras nem sequer responderam e as que responderam pedem valores exorbitantes: 25 mil euros por hectare, por ano”. Desolado afirma que “o sentimento de produtores como eu é de não acreditar em promessas. Sinto-me completamente desencorajado a reconstruir tudo isto”.



Estufas de framboesas totalmente destruídas

Perante este cenário, a CNA defende que não bastam as promessas já feitas pelo Ministério da Agricultura e que são necessárias Ajudas excepcionais ao (re)investimento destes Agricultores – Ajudas de facto a fundo perdido – e não apenas as “tradicionais” e previstas no “rotineiro”, e para esta finalidade desadequado, Programa de Desenvolvimento Rural, PDR 2020.

Num documento destinado ao Ministro da Agricultura, a ADACO, que reuniu com a DRAPC em Coimbra, defende também, entre outros pontos, “a atribuição de ajudas a fundo perdido pela perda de rendimentos”.

Também a UADL – União dos Agricultores do Distrito de Leiria esteve no terreno junto dos agricultores e reuniu com a DRAPC, em Leiria, e com a Câmara Municipal de Pombal, o concelho mais afectado do distrito de Leiria.

Um ano depois do Grande Fogo



Um ano após a tragédia dos incêndios de 15 e 16 de Outubro de 2017, a recuperação da região, dos campos e das aldeias afectadas tem sido extremamente lenta e as ajudas insuficientes e ineficazes. Quem sofre as consequências são as populações, os lesados e o ambiente.

Na agricultura, a ajuda até 5 mil euros por lesado foi a seguir reduzida, sem explicações, em milhares de candidaturas enquanto muitos outros candidatos, que fizeram a primeira “declaração de prejuízos”, depois não foram admitidos num processo confuso gerado pelo Ministério da Agricultura, onde os mais lesados, os produtores pecuários e os agricultores com várias culturas permanentes, saem a perder.

A floresta permanece com matas queimadas. Está desvalorizada e a ser pasto de pragas e doenças que, agora, estão a dizimar o pinhal que não ardeu no fogo. Com a sua germinação estimulada pelo fogo, as plantas invasoras, como mimosas e acácias, prosperam e os eucaliptos regeneram-se dos velhos troncos ardidos de uma forma desequilibrada.

Apesar das sucessivas “promessas, vamos entrar no segundo Inverno após este desastre e a esmagadora maioria das habitações ardidas continua em ruínas e a contribuir, assim, ainda mais para o abandono do Mundo Rural. Tal acontece com a recuperação da maioria das empresas.

O Programa de Desenvolvimento Rural, PDR 2020, não tem correspondido às necessidades, visto que mantém desadequadas várias das suas “medidas” de apoio, regista atrasos e também bloqueia por alegada “falta de verba” da parte do Ministério da Agricultura, o que significa problemas em cima de problemas para os Agricultores.

Posto isto, a CNA reclama a definição e aplicação urgentes de programas integrados de “Prevenção de Incêndios Florestais/Rurais”, de “Recuperação e Ordenamento da Floresta” com severo controlo do eucalipto e da mimosa e de “Controlo de Pragas e Doenças da Floresta”. Programas apoiados, técnica e financeiramente, pelo Governo e definidos em colaboração com autarquias, organizações agro-florestais, proprietários e produtores florestais.

Uma delegação da CNA esteve, a 15 de Outubro, nas ruas e estabelecimentos comerciais da cidade de Oliveira do Hospital, um dos concelhos mais afectados pelo grande fogo, em contacto com a População.

A CNA ouviu opiniões, em geral críticas face à situação, e distribuiu um documento específico relativo à situação um ano após os Incêndios Florestais / Rurais, no qual se abordam os processos públicos de (falta de) recuperação da Região, que registam atrasos comprometedores apesar das “promessas” e da propaganda oficiais.

CNA visita explorações atingidas pelo fogo

A CNA tem visitado localidades e explorações agrícolas atingidas pelo fogo do ano passado.

O contacto com a realidade confirma, de forma dramática, que as Ajudas Públicas definidas pelo Ministério da Agricultura e pelo Governo não correspondem às exigências da situação e não resolvem os tremendos problemas das populações afectadas.

Em Travanca do Mondego, Penacova, arderam cinco habitações de primeira residência. A CNA contactou com os familiares de uma das vítimas mortais do incêndio, cuja casa também ardeu. Joaquim Alves e o filho já iniciaram a construção duma nova habitação através do seguro que tinham. Entretanto, adquiriram um terreno para a nova habitação, mas o apoio complementar que deveriam receber para a construção tem sido sucessivamente adiado com várias “justificações” da CCDRCentro.

Alcides Belchior e sua esposa estão há um ano a viver em casa de familiares. Angustiadados e “vencidos pelo cansaço” aceitaram um projecto de reconstrução da sua casa que a CCDRCentro lhes apresentou mas que fica muito aquém da casa que lhes ardeu.

Na exploração agrícola de António Almeida, com cerca de 15 hectares, arderam oliveiras, castanheiros e cerejeiras, para além da parte florestal. Apesar dos elevados prejuízos, desistiu de se candidatar ao PDR2020, pela sua morosidade e dificuldades levantadas.



Delegação da CNA visita exploração do Sr. António Almeida

Às portas da cidade de Oliveira do Hospital, Paulo Rogério perdeu 170 ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela – raça autóctone – a base do seu rendimento com a produção e a venda Queijo Serra da Estrela certificado. Arderam-lhe regadios, vedações, pavi-

lhões... Como afirma “é mais fácil dizer o que sobrou: a casa de habitação e a queijaria”.

Aos 46 anos de idade e cansado de tentar erguer tudo sem ajudas reais por parte do Governo, pondera seriamente sair do País e aceitar uma proposta para trabalhar em Angola como agricultor, porque lá lhe vão dar melhores condições para trabalhar do que aquelas que por aqui tem... “Promessas há muitas mas ajudas do Governo central e local são zero euros até à data!”.



Paulo Rogério tenta reerguer a sua exploração

Lucinda Augusto, 69 anos, viúva e com uma pequena reforma, tem um rebanho de ovelhas Bordaleiras que maneja com a ajuda do neto e da filha.

Há um ano, conseguiram salvar a habitação, alguns anexos e quase todo o Rebanho, mas arderam-lhes culturas, arvoredos e até um motocultivador.



Lucinda Augusto: “Cá estamos e por cá queremos continuar a viver!”

Hoje, o pasto, essencial para a qualidade do leite, ainda é fraco. Reclamam mais apoios públicos para poderem alimentar os animais e indignam-se ao ouvir falar em “milhões”. Da candidatura “simplificada”, receberam 2000 euros “sem explicações” quanto à razão do corte de 1500 euros que lhes foi aplicado. “O rendimento é pouco. Merecíamos ser mais apoiados pelos governantes”, desabafa Lucinda Augusto.

A CNA agradece às vítimas do incêndio pela sua prestimosa colaboração.

Leia as reportagens completas no sítio da CNA, em www.cna.pt.

alheina
Minandela
8 € /kg

Transformação artesanal de produtos agro-pecuários

Por Fernando Ramos, Ângela Dias e Lucinda Pinto

“O que devo dizer-lhe, minha senhora, dos segredos da natureza que eu aprendi enquanto cozinhando? Pode-se filosofar muito bem enquanto se prepara o jantar. Eu muitas vezes digo, quando tenho esses pequenos pensamentos: Se Aristóteles tivesse cozinhado, escreveria muito mais”.

JUANA INES DE LA CRUZ

Nós devemos viver para comer e não comer para viver.

MOLIÈRE

Introdução



Figura 1 - Produtos Agro-pecuários

A história da transformação de produtos está ligada à própria história do homem, pois a necessidade de produzir bens úteis e de uso constante ou esporádico desenvolveu a capacidade criativa e produtiva como forma de trabalho.

Inicialmente o homem consumia o que encontrava na natureza, frutos, raízes e folhas.

Foi no período Neolítico (6000 a.C), quando o homem aprendeu a polir a pedra, que começou a caçar e a pescar. Passou, assim, a consumir carne de animais selvagens, começando também a fabricar utensílios de cerâmica e a tecer fibras animais e vegetais. Podemos afirmar que surgiram então os primeiros artesãos.

Esta vivência nómada do homem evoluiu para uma existência mais fixa, com o cultivo de plantas e a domesticação dos animais, passando a ter alimento para o ano inteiro.

Esta mudança foi exigindo cada vez mais utensílios para uso nas actividades agrícolas e também no manuseamento dos animais. Surgiu igualmente a necessidade de conservar as sobras dos alimentos para serem usadas em dias de escassez. Os primeiros métodos utilizados foram a secagem ao sol, a defumação usando o fogo, ainda utilizada actualmente, mais tarde, com a descoberta do sal a salga, sendo também usados outros conservantes como o mel e a banha.



Figura 2 - Produtos Pecuários Transformados

Portugal possui um elevado e variado conjunto de produtos alimentares com fortes raízes tradicionais, estritamente ligados às múltiplas regiões que compõem o nosso País. Esta variedade de produtos está associada aos distintos sistemas de produção agrícola existentes, cada qual com as suas especificidades, gerando assim uma enorme paleta onde se misturam tradições culturais ancestrais, originando um vasto e riquíssimo património de sabores alimentares singulares, mas também de saberes acumulados.

As técnicas e os processos usados na obtenção destes diversos produtos tradicionais alimentares têm uma enorme vantagem relativamente aos alimentos processados industrialmente, uma vez que utilizam menos aditivos e conservantes e as matérias-primas que estão na base do seu fabrico são produzidas de forma sustentável com respeito pelo meio ambiente e possuindo qualidades organolépticas excelentes, o que por si só é garantia de qualidade.

Podemos então afirmar que é um dever de todos nós preservar, manter, valorizar e, sempre que possível, melhorar as actividades de transformação de produtos alimentares tradicionais, pois assim estaremos a contribuir para um desenvolvimento sustentável do nosso território mantendo vivo um património que é único.

Produção artesanal

A exploração familiar está particularmente ligada à vivência do mundo rural, mediante o tratamento artesanal dos vários produtos agro-pecuários para uso culinário. Desta forma, é possível prolongar a durabilidade de alguns produtos alimentares primários diminuindo assim a dependência da natureza e dos seus produtos básicos.

Este tipo de produção permite também dar resposta aos excedentes que o agricultor não consegue escoar.

As explorações agrícolas familiares têm assim múltiplas funções, desempenhando um importante papel na preservação do meio ambiente, na produção de alimentos de qualidade, na conservação da paisagem natural, promovendo um Mundo Rural vivo.



Figura 3 - Piódão

ção aos alimentos com características tradicionais, definindo as características destes alimentos, e determina os requisitos que podem ser concedidos aos estabelecimentos que fabriquem esses alimentos.

De uma forma geral, podemos afirmar que alimentos com características tradicionais são aqueles que são reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou são fabricados de acordo com referências técnicas codificadas, registadas no respectivo processo tradicional, respeitando a legislação e normas comunitárias, nacionais e regionais.

No nosso país a definição de tradição já se encontrava determinada legislativamente no D.L. n.º 110/2002, 16 de Abril, que aborda o tema da actividade artesanal como uma actividade económica onde, entre outros aspectos, é reconhecido o valor cultural e social que a produção e preparação de bens alimentares representa para a sociedade em geral.

Em 1992, a Comunidade Europeia criou os sistemas de protecção e de valorização dos produtos agro-alimentares (DOP, IGP e ETG) com o intuito de proteger estes produtos de eventuais cópias ou até mesmo de falsificações. Esta protecção pretende evitar concorrência desleal, impedindo que os produtores não se sintam desencorajados e que o consumidor não seja defraudado. (Quadro II, pág. 12).

Produtos Tradicionais (Legislação)

Os produtos tradicionais encontram enquadramento legislativo no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e na alteração introduzida pelo Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece no seu Artigo 7º uma Derrogação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 em rela-

Quadro I – Regulamentação Aplicável

Regulamentação UE

Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro - Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Reg. de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014 - Estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Reg. Delegado (UE) N.º 664/2014 da Comissão de 18 de dezembro de 2013 - Completa o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas e a certas regras relativas à proveniência, certas regras processuais e certas regras transitórias adicionais.

Reg. de Execução (UE) nº 716/2013 da Comissão de 25 de julho de 2013 - Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas.

Reg. (CE) nº 110/2008 do PE e Conselho - Relativo à protecção das IG das bebidas espirituosas
Rotulagem de géneros alimentícios com ingredientes DOP/IGP.

Legislação nacional

Despacho Normativo n.º 11/2018, de 20 de agosto

Despacho Normativo n.º 9/2015, de 11 de junho

Nota interpretativa n.º 1/2015, de 15 de setembro

Relativo às derrogações e às normas do Regulamento (CE) n.º 852/2004 no que respeita aos alimentos com características tradicionais.

Quadro II – Sistemas de Protecção e Valorização dos Produtos Agro-alimentares**DOP - Denominação de Origem Protegida**

Uma DOP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo factores naturais e humanos, cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada.

**IGP - Indicação Geográfica Protegida**

Uma IGP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, que possui uma determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica e que, em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tem lugar na área geográfica delimitada.

**ETG - Especialidade Tradicional Garantida**

Uma ETG é um nome que designa e identifica um produto ou género alimentício produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente ou resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional.



Fonte - DGADR

Produtos Tradicionais Portugueses – alguns exemplos

Como foi referido, é enorme a variedade de produtos tradicionais portugueses e seria impossível num artigo desta dimensão falar de todos eles. Assim, escolhemos alguns produtos tradicionais tentando abranger todo o território nacional, para falarmos mais especificamente das técnicas usadas para a sua obtenção.

VINHO DE TALHA**A produção...**

A técnica de fazer vinho em talhas remonta ao tempo dos romanos. Este povo utilizava este processo de vinificação para produzir os seus vinhos e esta técnica foi passando de geração em geração até aos nossos dias. Actualmente, o Alentejo é a região de Portugal onde ainda se fabrica vinho usando esta técnica que tem várias variantes.

Alguns produtores introduziram no processo novas técnicas e equipamentos por forma a facilitar o trabalho, mas sem nunca desvirtuar a essência da vinificação em talha.

Desta forma podemos afirmar que o vinho de talha se mantém como um produto único, representando magnificamente a cultura milenar do vinho no Alentejo.



Figura 4 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

Como foi referido, não existe apenas uma forma de fazer o vinho de talha. Podemos afirmar que na forma mais clássica de produção do vinho de talha não existe prensa, sendo as uvas colocadas numa mesa de ripanço para que se faça o “ripanço”, ou seja, é retirada a parte lenhosa dos cachos, seguindo os bagos para o interior da talha. Também podem ser usados desengaçadores eléctricos que separam os bagos do engaço. Certos produtores utilizam parte do engaço ou até mesmo a sua totalidade para juntar às massas, desta forma obtêm um maior arejamento, funcionando também como filtro. No entanto também há quem não utilize qualquer engaço. Na actualidade é habitual juntar ao mosto um pouco de dióxido de enxofre funcionando como desinfectante.



Figura 5 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

No decurso da fermentação, as massas vínicas são mexidas pelo menos duas vezes por dia para que se quebre a “manta” que se forma à superfície, de modo a evitar a obstrução da boca da talha, pois se tal acontecer pode originar o seu rebentamento.

É conveniente que as adegas se situem em locais frescos, de preferência alguns metros abaixo do solo, ou então pode baixar-se a temperatura da própria talha utilizando sarapilheira e/ou panos molhados.

A fermentação demora entre 8 a 15 dias depois da entrada das uvas na talha, e depois é necessário esperar mais algumas semanas para que a “manta” que se forma à superfície se deposite no fundo da talha onde irá funcionar como filtro do vinho quando se fizer a abertura da talha, através de um orifício que se encontra a uns 20 cm do fundo e que é aberto sendo colocada uma torneira.



Figura 6 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

Não existe uma comercialização efectiva do vinho de talha, normalmente são pequenos agricultores que produzem este vinho através do processo tradicional e artesanal. Quando realizado de forma estritamente tradicional, como foi descrito, ao vinho não são adicionados os habituais produtos que ajudam à sua conservação, estamos a falar do dióxido de enxofre também conhecido como “sulfuroso”, pelo que o vinho de talha tem de ser consumido num curto espaço de tempo.

Nos últimos anos o nome “vinho de talha” ganhou maior relevância pelas suas características, e alguns produtores começaram a comercializar vinhos ditos de talha. Nestes casos têm que adicionar conservantes para que ele possa estabilizar e não se degradar. Alguns deles são mesmo vinificados da mesma forma que os restantes vinhos e depois despejados para pequenas talhas e vendidos como vinho de talha.

Existe um projecto para candidatar o vinho de talha a Património Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. Neste processo, estão envolvidos 20 Municípios dos três distritos do Alentejo e sete entidades, todos a cooperarem para que seja reconhecida a importância histórica, cultural e patrimonial desta técnica de produção de vinho, quer no plano nacional quer no plano internacional.

Todo este processo é muito complexo e as entidades envolvidas terão um longo caminho a percorrer, mas uma vez concluído com sucesso será uma mais valia para o Alentejo, na medida em que permite salvaguardar e valorizar esta herança cultural única estritamente ligada à região.

QUEIJO SERRA DA ESTRELA



Figura 7 - Queijo da Serra da Estrela
Fonte: www.centronoticias.pt

O Queijo Serra da Estrela é um dos emblemas da região da Serra da Estrela. É um produto confeccionado com leite de ovelha cru, sal e cardo.

A sua origem remonta ao tempo da presença dos romanos na Península Ibérica. Nesta região sempre existiram grandes rebanhos de ovelhas, a planta do cardo (*Cynara cardunculus*) abunda nas montanhas da Serra da Estrela e o sal era por excelência a moeda usada na época romana. Foi, aliás, a palavra sal que originou a palavra salário.

O leite

O leite utilizado deve ser proveniente de ovelhas das raças Bordaleira ou Churra Mondgueira, as quais pastoreiam as pastagens naturais e espontâneas da região da Serra da Estrela.



Figura 8 - Ovelha Bordaleira da Serra da Estrela

O leite de ovelha é aquele que apresenta o maior teor butíroso relativamente aos leites de vaca e cabra, no entanto os glóbulos de gordura do leite de ovelha são mais pequenos o que facilita a sua digestão. Na composição do leite de ovelha podemos encontrar minerais como o cálcio, potássio, manga-

nês, sódio, cobre, zinco e fósforo que são de fundamental importância no metabolismo humano. Também em termos vitamínicos este leite apresenta elevados valores de Vitamina A, B1, B2, B12; Biotina e Vitamina C.

Pelo exposto, podemos afirmar que o leite de ovelha é um produto muito nutritivo, possuindo excelentes qualidades em termos de sabor e aroma. Além disso apresenta um maior rendimento no fabrico de queijos já que com 5 litros de leite conseguimos obter 1 kg de queijo, enquanto que com leite de vaca são necessários 10 litros para obter 1 kg de queijo.

O cardo

O cardo é uma planta pertencente à família das *Asteraceae*. Das diferentes espécies desta família, apenas uma é usada no fabrico do queijo, é precisamente a *Cynara cardunculus* spp. *flavescens*, vulgarmente designada por cardo.



Figura 9 - Cardo

Esta espécie cresce espontaneamente em maciços rochosos e faz parte da flora regional da Serra da Estrela.

A floração do cardo ocorre nos meses de Junho, Julho e Agosto, e a produção de queijo ocorre sobretudo nos meses de Novembro a Março, o que implica a recolha das flores do cardo e a sua armazenagem, preferencialmente em local seco, para depois serem utilizadas. É usada a flor pois é nos pistilos e nas pétalas onde existe a maior concentração da substância coagulante.

O procedimento normal para uso do cardo como coagulante do leite, requer a realização de uma infusão de sal, cerca de 20 a 35 g / litro de leite e da flor do cardo moída, em média 1 a 2,5 g por litro de leite.

É importante que na altura da adição da infusão ao leite, a temperatura seja de 28°C, devendo ser mantida neste valor enquanto ocorrer a coagulação, que poderá demorar 45 a 60 minutos.

Podemos agora descrever todo o processo de fabrico do queijo e as suas diferentes fases.

Recolha e preparação do leite

É realizada a ordenha, manual ou mecânica, devendo o leite ser armazenado a uma temperatura de 4° C para mais tarde ser submetido a uma **filtração** para que sejam retiradas as impurezas maiores. De seguida o leite é aquecido a uma temperatura por volta dos 30° C, temperatura ideal de coagulação, e adiciona-se então a infusão de sal e cardo. Segue-se a fase da **coagulação** que demora aproximadamente 60 min., até que se obtém a “coalhada”, o que significa que o leite se tornou sólido e pode ser agora trabalhado. Nesta fase a temperatura da coalhada deve estar entre os 0° C e os 10° C.



Figura 10 - Ovelhas Bordaleiras da Serra da Estrela



Figura 11 - Filtração do leite

Dessoramento / prensagem e maturação do queijo

A fase seguinte designa-se por **corte da coalhada** e consiste na retirada do soro natural do leite que é utilizado no fabrico de requeijão, após o que a massa é espremida na francela para que saia o resto do soro (**dessoramento**).

Entramos então na fase da **moldagem**, onde a coalhada entra num molde e continua a ser pressionada manualmente para sair mais soro. Segue depois para a **prensagem** que pode demorar duas horas após as quais o queijo é retirado das formas sendo colocada uma cinta de pano em seu redor.

Neste momento o queijo está pronto para entrar na fase de **maturação** também designada por cura. Deve ficar durante cerca de 20 dias num local onde a temperatura seja de 6° a 7° C e uma humidade relativa de 95%, devendo ser virado e lavado diariamente. Finalmente, a maturação termina após passar mais 20 dias numa temperatura de 10° a 11° C onde deve ser igualmente virado e lavado com frequência.

Estaremos então em condições de saborear esta excelente e tradicional iguaria do nosso País.

Características

O Queijo Serra da Estrela – DOP, segundo as normas da certificação, é um queijo curado, de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, pela acção do cardo (*Cynara cardunculus, L.*) com um peso compreendido entre os 0,5 kg e os 1,7 kg.

O uso da Denominação de Origem obriga a que o queijo seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção de leite, higiene da ordenha e conservação do leite e fabrico do produto.

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem.

O Queijo Serra da Estrela deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.



Fonte - DGADR

A área geográfica correspondente à produção do Queijo Serra da Estrela abrange cerca de 3 119 km e compreende os seguintes concelhos:

Todas as freguesias dos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia.

Algumas freguesias dos concelhos de: Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Actualmente, a produção de Queijo Serra da Estrela foi comprometida na sequência dos incêndios de 2017. Muitas explorações agrícolas e pecuárias, incluindo animais e unidades de produção e transformação, foram destruídas. Os atrasos nos apoios assim como a desadequação dos mesmos à realidade contribui para que ainda existam problemas de reposição dos efectivos pecuários.

AZEITE

A oliveira, originária da Ásia Menor, foi introduzida na Europa pelos Gregos e rapidamente encontrou na região Mediterrânica excelentes condições de adaptação a este género de clima.

Trata-se de uma árvore de médio porte e de crescimento lento, mas bastante resistente. A partir do seu fruto, a azeitona, é extraído o azeite.

O azeite é um dos produtos mais característicos e tradicionais do nosso País. Inserido na região Mediterrânica, o nosso olival tradicional está perfeitamente adaptado às condições edafo-climáticas desde há milhares de anos. Podemos dizer que possuímos excelentes condições para produzirmos dos melhores azeites do Mundo.

O azeite é usado desde a Antiguidade, tendo sido utilizado na alimentação dos povos da bacia do Mediterrâneo que lhe deram muitas outras utilidades, devido à sua riqueza em diversos compostos antioxidantes e vitamina E.

Hoje em dia são-lhe reconhecidas grandes vantagens no plano da saúde.

Um dos factores que determina a qualidade de um azeite prende-se com o processo de extracção, mas não podemos esquecer os outros factores igualmente importantes, como sejam a região e a variedade, mas também o estado sanitário e de maturação das azei-



Figura 13 - Oliveira



Figura 14 - Oliveira

tonas devem ser levados em linha de conta quando falamos da qualidade de um azeite.

As condições de armazenagem e tempo de conservação são também determinantes para a qualidade do azeite.

No nosso país, o olival ocupa o território de Norte a Sul, com exclusão da faixa litoral.

Os diferentes tipos de azeite



Figura 15 - Azeite



Figura 16 - Processo de produção

Os azeites classificam-se, de acordo com a regulamentação comunitária, em:

1. Azeites Virgens – Azeites obtidos a partir do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos, em condições que não alterem o azeite e que não tenham sofrido outros tratamentos além da lavagem, da decantação, da centrifugação e da filtração, com exclusão dos azeites obtidos com solventes, com adjuvantes de acção química ou bioquímica ou por processos de reesterificação e qualquer mistura com óleos de outra natureza.

Classificam-se ainda em:

a) Azeite virgem extra – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,8 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

b) Azeite virgem – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 2 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

c) Azeite lampante – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, superior a 2 g por 100 g e/ou com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

2. Azeite refinado – Azeite obtido por refinação de azeite virgem, com uma acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,3 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

3. Azeite – composto por azeite refinado e azeite virgem - Azeite obtido por loteamento de azeite refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

4. Óleo de bagaço de azeitona bruto - É o óleo obtido de bagaço de azeitona por tratamento com solventes ou por processos físicos, ou óleo correspondente, com excepção de certas características específicas, a um azeite lampante, com exclusão dos óleos obtidos por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas para esta categoria.

5. Óleo de bagaço de azeitona refinado - É o óleo obtido por refinação de óleo de bagaço de azeitona bruto, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as previstas para esta categoria.

6. Óleo de bagaço de azeitona - É o óleo obtido por loteação de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas para esta categoria.

Ao consumidor apenas aparecem disponíveis as categorias: Azeite Virgem Extra e Azeite Virgem, Azeite e Óleo de bagaço de azeitona.

Processo de produção do azeite



Figura 17 - Azeitonas

Após a apanha, a azeitona deve ser trabalhada nas 24 horas seguintes. É recepcionada no lagar e imediatamente submetida a uma **limpeza** para se retirar as folhas, pequenos ramos e pedras. O próximo passo é a **lavagem** e depois procede-se à **pesagem**. Antes de se passar à fase seguinte, a azeitona é separada de acordo com a sua origem/proveniência. Na **moenda**, a azeitona é então transformada numa massa por acção de moinhos de martelos mecânicos. Esta massa sofre então uma **batedura** durante aproximadamente 45mn e a uma temperatura que não deve exceder os 30º C, isto para não danificar a vitamina E. Podemos passar para a fase de **extração do azeite**, antigamente por decantação e actualmente por centrifugação, e é nesta fase que se faz a separação do azeite das águas e do bagaço. O azeite é depois **filtrado** e finalmente **armazenado**, a cerca de 15º C, para depois ser embalado em garrafas de vidro.

Sistemas de Produção de Olivais



Figura 18 - Olivai tradicional

O sistema de produção de azeitona predominante no nosso País é o designado sistema tradicional, caracterizado por uma densidade de 100 a 200 árvores por hectare, essencialmente de sequeiro, extremes ou em consociação, onde predominam as variedades Galega Vulgar, mas também a

Carrasquenha, a Cordovil, a Cobrançosa e a Verdeal.

A partir dos finais dos anos 90, com o reconhecimento científico por parte da Organização Mundial de Saúde (OMS) dos benefícios do consumo de azeite para a saúde, a produção de azeite teve um grande incremento e plantaram-se muitas áreas de olival recorrendo a novas técnicas de cultivo.

Surgiram então, a partir do início deste século, os sistemas de produção intensivos, onde existem entre 200 a 1500 árvores por hectare, e os super-intensivos onde podemos ter entre 1500 e 2500 árvores por hectare. Estes sistemas são caracterizados pela elevada mecanização de operações, incluindo a colheita e incorporação, registam grandes consumos de água, bem como herbicidas e outros fitofármacos. É evidente que a produção por hectare aumentou muito, mas como será a qualidade do azeite produzido nestes sistemas? As variedades tradicionais foram substituídas por variedades espanholas como a Arbequina, a Koroneiki e a Chiquitita.



Figuras 19 e 20: Olivai super-intensivo no Alentejo

Principalmente nos últimos 10 anos temos assistido a um aumento excepcional destes sistemas intensivos, essencialmente nos concelhos de Ferreira do Alentejo, Beja, Serpa, Moura, Avis, Vidigueira e Aljustrel, ocupando grandes áreas contínuas com impacto brutal na paisagem.

Não é sem razão que diversas entidades têm advertido para as consequências da proliferação destes sistemas intensivos e super-intensivos, afirmando que estamos

perante uma estratégia de desenvolvimento rural insustentável que a médio e longo prazo terá como consequências o deterioramento dos solos e da qualidade das águas subterráneas. Trata-se por isso de um ataque sem precedentes aos ecossistemas dessas regiões com elevados e irreversíveis danos ao nível da erosão dos solos e da contaminação das águas pelo uso excessivo de fertilizantes e pesticidas.

No que diz respeito às condições sociais e territoriais estes sistemas também não são uma solução, pois só os sistemas tradicionais promovem a multifuncionalidade e os serviços do ecossistema, desempenhando um papel essencial na criação de emprego e de fixação de pessoas em regiões do interior, permitindo ainda o aproveitamento agrícola de terrenos mais marginais.

FUMEIRO TRADICIONAL DE TRÁS-OS-MONTES

É reconhecida a importância da actividade agrícola e pecuária para a economia da região de Trás-os-Montes. No sistema de produção agrícola desta região, a criação do porco Bísaro revela-se de fundamental importância como fornecedor da matéria prima para o fabrico dos tradicionais enchidos transmontanos.

Na região de Trás-os-Montes, ainda se preservam os conhecimentos, transmitidos de geração em geração, da produção de enchidos recorrendo à técnica de fumeiro tradicional e mantém-se viva a produção de fumeiros de modo tradicional. Um dos conchelhos que se tem notabilizado no fabrico de enchidos utilizando a técnica do fumeiro tradicional é Vinhais.

Da imensa diversidade de produtos confeccionados através desta técnica, podemos destacar os seguintes: presuntos, salpicão, alheiras, chouriços e muitos outros. São pro-



Figura 21 - Chouriços e morcelas

duto com características de qualidade muito particulares, devido não só à excelente qualidade das carnes, mas também devido aos conhecimentos adquiridos ao longo dos anos que permitiram desenvolver uma técnica de produção muito apurada.

A carne utilizada, como já foi referido, provém de uma raça autóctone, o porco Bísaro, ou de animais cruzados com esta



Figura 22 - Alheiras



Figura 23 - Presunto

raça, criados em pastoreio em que na base da alimentação estão as pastagens naturais da região (os lameiros) e outras culturas, como a castanha e outros frutos secos, o que confere a estas carnes uma excelente qualidade e um sabor peculiar único.

Para que estes enchidos possam ser produzidos em meio familiar, como acontece com a grande maioria deles, é importante o reconhecimento legal desta actividade, pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, que autoriza a instalação de estabelecimentos industriais em prédios urbanos destinados à habitação, quando não exista impacto relevante no equilíbrio urbano e ambiental.

No entanto, a aprovação de instalações onde se procede à preparação de géneros alimentícios encontra-se regulamentada pelos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004 de 29 de Abril, onde refere que “os estabelecimentos que laboram com géneros alimentícios de origem animal não transformados devem ser aprovados pela DGAV, antes do início da laboração.”

“A aprovação faz parte do processo de licenciamento e consiste no reconhecimento de que o estabelecimento satisfaz os requisitos previstos na legislação, no que diz respeito à segurança alimentar

A aprovação exige sempre uma vistoria prévia da DGAV e culmina com a atribuição de um Número de Controlo Veterinário (NCV) ao estabelecimento. Os estabelecimentos aprovados são inseridos numa lista de estabelecimentos aprovados, publicamente disponibilizada no portal da DGAV.”

Fonte - Esclarecimento n.º 8/2014 / DGAV

Nesta região podemos encontrar uma lista de classificados com a **Indicação Geográfica Protegida – IGP**. Alguns exemplos:

Alheira de Barroso - Montalegre IGP

Alheira de Mirandela IGP

Alheira de Vinhais IGP

Butelo de Vinhais / Bucho de Vinhais / Chouriço de Ossos de Vinhais IGP

Chouriço de Carne de Barroso-Montalegre IGP

Chouriço de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais IGP

Chouriço Doce de Vinhais IGP

Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais IGP

Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre IGP

Presunto de Barroso IGP

Salpicão de Barroso-Montalegre IGP

Salpicão de Vinhais IGP



Figura 26 - Porco Bísaro

A preservação da raça do porco bísaro é de extrema importância, quer para a manutenção desta raça autóctone, bem como para a produção destes produtos transformados.

Consideramos que devam manter-se os apoios para as raças autóctones, uma vez que são essenciais para a manutenção destes efectivos.



Figura 24 - Alheira de Mirandela IGP



Figura 25 - Alheira de Mirandela IGP

BROA DE MILHO



Figura 27 - Plantação de milho regional

O milho é originário da América do Sul e chegou à Europa com os Descobrimentos. Desde então foi cultivado no nosso País, principalmente na região Norte e Centro e também no Algarve. Os grãos de milho eram inicialmente moídos em azenhas movidas a água e com a farinha obtida eram feitas as tradicionais broas de milho.



Figura 28 - Broa de milho



Figura 30 - Milho amarelo regional



Figura 29 - Broa de milho



Figura 31 - Milho branco regional

A broa de milho tem uma forma circular ligeiramente achatada e apresenta uma crosta estaladiça e gretada e tem um sabor ligeiramente adocicado.

Este produto faz parte da alimentação tradicional das populações há muito tempo, principalmente nas zonas onde não se cultiva o trigo e ainda hoje subsiste como um alimento bastante apreciado.

Existem diversas variedades de milho no nosso País. É esta diversidade que permite o vasto número de aplicações que se dão a este cereal e que devemos preservar por forma manter uma elevada biodiversidade nos nossos ecossistemas agrícolas.

Podemos, pois, afirmar que a tradicional broa de milho confeccionada com variedades regionais de milho é um excelente alimento podendo apresentar-se isento de glúten quando produzido com 100% de milho.

A utilização dos milhos regionais na confecção da broa de milho tem efeito positivo nas economias locais das regiões Centro e Norte de Portugal, sendo a forma de se preservar a biodiversidade dos ecossistemas agrícolas actualmente ameaçados, onde ainda se produzem as variedades tradicionais de milho.

A disseminação das variedades mais produtivas de milho, nomeadamente “os milhos híbridos” e mais recentemente os geneticamente modificados (OGM), contribuíram para o quase desaparecimento dos milhos regionais. É de salientar o trabalho do banco português de germoplasma e o esforço de alguns produtores em manter as variedades e partilhá-las com outros agricultores.

Estratégia Nacional para os Cereais

Uma vez que recentemente foi publicada a Estratégia Nacional para os Cereais, seria uma oportunidade de aí incluir medidas para o aumento da produção a partir de variedades tradicionais e para a dinamização da cultura do milho tradicional.

O Governo aprovou recentemente a Estratégia Nacional para a Promoção da Produção de Cereais. Um dos grandes objectivos será baixar a actual dependência externa neste género de produtos e para que isso aconteça é necessário que ocorra o crescimento das áreas de produção.

Nesse sentido, o grupo de trabalho envolvido identificou 20 medidas prioritárias a serem implementadas para que se possa inverter a actual situação de dependência externa. De entre elas, podemos salientar a que pretende dinamizar a produção nacional de semente certificada e de genética nacional, como uma medida que pode ser aproveitada para aumentar a produção de milho de variedades tradicionais.

A produção de variedades regionais está em declínio, ao mesmo tempo que está a aumentar a entrada de variedades geneticamente modificadas no Catálogo Nacional de Variedades.

Consideramos que devem existir apoios específicos para a manutenção e preservação destas variedades regionais, essenciais para a continuidade e qualidade da broa de milho.

Broa tradicional produzida em Paredes de Coura a partir de sementes regionais



Falámos da broa de milho, mas nem só exclusivamente de milho “vive” a broa tradicional. Em muitas regiões do país, ao milho é acrescentado centeio e também trigo no seu fabrico. É o caso da broa produzida por agricultores familiares na freguesia de Padornelo, concelho de Paredes de Coura.

Conhecida até mais de meados do século XX como o “celeiro do Minho”, Paredes de Coura é uma terra propícia à produção de milho e teve grande parte dos seus campos cultivados com este cereal o que se traduzia numa diversidade de produtos confeccionados à base de farinha “milha”: broa, biscoitos de milho, papas, bolo do tacho e até caldo (sopa).

A broa continua a ter um papel importante na gastronomia local e a família Barbosa dá continuidade e novo impulso a esta tradição, num acto de resistência às transformações sociais, paisagísticas e económicas que se foram registando na região. As mais recentes, na década de 90, com o encerramento dos postos de recolha de leite levaram muitos agricultores a abandonar a actividade e, assim, a deixar de produzir o milho que estava na base de alimentação dos animais. A produção de variedades tradicionais de milho reduziu significativamente.

Esta família de Padornelo sempre cozeu broa para consumo da casa e há cerca de três meses começou a vendê-la através de um circuito curto de comercialização, na Loja Rural de Paredes de Coura. Também produzem o milho e o centeio utilizados na confecção da broa, a partir de sementes regionais que estão na família há várias gerações.

Todo o processo de fabrico é artesanal, como nos explica Marlene Barbosa: “a farinha milha é ‘amatagada’ com água bem quente e sal. Depois junta-se o fermento (também caseiro), a farinha centeia e a triga. Amassa-se tudo até ficar uma massa homogênea e depois fica a levedar enquanto o forno a lenha aquece”. O grão é moído em moinho de água, com mó de pedra, na vizinha freguesia de Parada.

O processo de fabrico e a utilização de variedades de cereais regionais conferem à broa uma qualidade superior, o que faz com que a procura tenha aumentado, levando a família a considerar a possibilidade de aumentar a produção e os pontos de venda.

São estas iniciativas, que contam também com o bom acolhimento dos consumidores, que procuram produtos de excelência que contribuem para a preservação das tradições, das sementes e da cultura, e para a dinamização das economias familiares e locais. É também assim que se mantém o Mundo Rural vivo.



AGUARDENTE DE MEDRONHO

O medronheiro



Figura 32 - Medronheiro

O medronheiro de nome científico *Arbutus unedo* é uma árvore pertencente à família Ericaceae. Trata-se de uma planta da flora da região mediterrânica e Europa Ocidental e pode ser encontrada em todas as regiões de Portugal, mas com uma maior incidência nas serras do Caldeirão e Monchique.

O medronheiro apresenta um crescimento arbustivo, podendo atingir os 5m de altura. A sua copa é arredondada e apresenta flores de cor branca a rosada. Os seus frutos são comestíveis, de cor avermelhada quando maduros, sendo essencialmente usados no fabrico de aguardente e licores.

A aguardente de medronho



Figura 33 - Aguardente de medronho
Fonte: Victor Lamberto



Figura 34 - Aguardente de medronho
Fonte: Victor Lamberto

A aguardente de medronho é um produto com características únicas, que é confeccionado principalmente na região algarvia, com maior incidência na região de Monchique, fruto de uma tradição que se perde no tempo e cuja sabedoria tem sido transmitida de geração em geração.

O processo de transformação do medronho em aguardente tem o seu início na apanha do fruto, que ocorre entre Outubro e Dezembro. A apanha é sem dúvida a parte mais importante de todo o processo de fabrico. Segundo os residentes nas zonas onde abunda esta planta, o grau de maturação e até a própria zona da árvore de onde são colhidos têm uma influência enorme no resultado final.

Após a apanha, os frutos devem fermentar até cerca de Março ou Abril, seguindo-se depois a destilação, também chamada “estila”. Durante a fermentação os frutos devem permanecer em recipientes fechados devendo existir um pequeno orifício para a saída de gases.

A destilação é realizada em alambiques de cobre, sendo aconselhável o uso de madeira de sobro ou de medronho para o aquecimento directo que vai culminar no arrefecimento do líquido que ocorre num tubo ou numa serpentina de cobre mergulhada em água fria corrente, no final recolhe-se a aguardente.

A primeira recolha designa-se por “cabeça” e não deve ser aproveitada devido a conter gases nocivos (como o metano). O líquido seguinte é a aguardente que se pode beber e é apelidada de “coração”, esta parte será cerca de 80% do destilado. Finalmente sai a designada “cauda”, uma aguardente mais fraca que normalmente é adicionada à destilação seguinte.

Por fim, a aguardente é engarrafada, podendo ser envelhecida em barris de madeira. Este precioso néctar tem normalmente entre 50% a 56% de teor alcoólico, mas a sua comercialização só é permitida até 50%.

Fazendo parte da nossa flora autóctone, o medronheiro tem sido votado ao esquecimento, assim como outras espécies florestais, e o que se observa é uma aposta na plantação de mais e mais eucaliptos de forma desenfreada. Mais tarde tem como resultado os fogos florestais, como o ocorrido em 2018 na Serra de Monchique que acabou por dizimar também muitos medronheiros, assim como outras espécies, bem como culturas e infra-estruturas agrícolas, deixando ainda mais pobre esta região. Uma vez mais se verifica que a aposta deve ser nas espécies autóctones como o sobreiro, a azinheira, o castanheiro, o medronheiro e outras e não no eucalipto.

Considerações finais

Em Portugal temos uma diversidade de produtos tradicionais com características específicas das regiões, obtidas através de processos tradicionais que lhes conferem propriedades únicas.

Por tudo o que foi dito ao longo deste artigo, podemos decerto entender a enorme importância que a transformação artesanal de produtos agro-pecuários representa na dinamização das economias locais, na melhoria dos rendimentos das explorações agrícolas familiares, na criação de emprego,

na preservação da riqueza cultural e gastronómica, contribuindo também para a manutenção dos ecossistemas agrícolas e para um Mundo Rural Vivo.

Estes produtos tradicionais contribuem para o desenvolvimento de pequenas unidades de transformação locais que funcionam como polo agregador de população em ambiente rural, garantem emprego, contribuindo para o desenvolvimento das economias locais, aumentando as relações sociais em meio rural, levando, desta forma, à fixação da população nestas regiões.

É de salientar também a importância de preservar e transmitir o enorme conhecimento empírico que é transmitido ao longo de gerações e que é sem dúvida a melhor marca de uma nação.



Figura 35 - Produtos Agro-pecuários

Bibliografia

- Avelino, *Marisa*. 2015. Aguardente de Medronho é tradição secular em Monchique
- CARVALHEIRO, *Elizângela Mara*. 2014. VIII Congresso Português de Sociologia. Universidade de Évora
- Civitello, *Linda*. 2008. Cuisine and culture: a history of food and people
- DGAV. *Divisão de Variedades de Sementes 2018*. Catálogo Nacional de Variedades
- Fernandez-Armesto, *Felipe*. 2002. Near a thousand tables: a history of food.
- Cultivar. 2017. Cadernos de Análise e Prospectiva.
- Ferraz, *Vanessa*. 2010. Processamento do azeite. Escola Superior Agrária.
- Gayou, *Lima Reis Esteves*, Denise. 2008. As Artes e Ofícios Tradicionais na Contemporaneidade – Práticas (in) Populares?. VI Congresso Português de Sociologia.
- Grenha, *Paula Andreia Magalhães*. 2011. Transformações do consumo alimentar na época contemporânea. FLUC Secção de História - Teses de Mestrado.
- Mendes-Moureira, *Pedro*; Patto, Maria Carlota Vaz. 2012. Milho: passado, presente ou futuro?. Agrotec n.º 3.
- Rosman, *Abraham*; Rubel, Paula G; Weisgrau, Maxine. 2009. The Tapestry of Culture. An Introduction to Cultural Anthropology. Ninth Edition.
- Tibério, *Luís*; Santos, *Ana*. 2012. Análise estratégia das unidades de produção de fumeiro: estudo de caso na região de vinhais. Revista Portuguesa de Estudos Regionais.
- Tilley, *Christopher*; Keane, *Webb*; Küchler, *Susanne*; Spyer, *Patricia*; Rowlands, *Michael*. 2006. Handbook of Material Culture.

A solução para a “crise climática” também passa pela Agricultura Familiar

Os sinais das alterações climáticas são cada vez mais evidentes e este foi um ano “farto” em situações que mostram os efeitos: períodos de seca extrema, chuvas fora de época concentradas e de grande intensidade, granizos, ondas de calor, tempestades violentas e periódicas e um clima favorável ao aparecimento de pragas e doenças.

Como referido nesta edição da Voz da Terra, a produção agrícola e florestal foi severamente afectada: vinho com quebras consideráveis, frutícolas e hortícolas também atingidas, explorações e culturas devastadas por condições climáticas adversas, como a seca extrema e, mais recentemente, o furacão “Leslie” que em poucos minutos deixou um rasto de destruição na região Centro. As ondas de ventos e calor também potenciaram, e muito, os violentos e extensos Incêndios Florestais / Rurais.

Perante este cenário que há muito se mostra e faz anunciar para o futuro, a CNA

reafirma que é preciso mudar o modelo agro-industrial intensivo, altamente dependente dos combustíveis fósseis, criador de desigualdades e com fortes impactos na degradação dos recursos naturais.

Para a CNA, a solução para a crise climática também passa pela aposta na Agricultura Familiar, em modelos de produção mais sustentáveis, e na realocação do consumo alimentar, apoiando os circuitos curtos de comercialização, o que implica, inevitavelmente, uma alteração nas políticas agrícolas, alimentares e comerciais ao nível global.

Com o aumento da produção familiar agroalimentar, com a defesa dos mercados locais e de proximidade, poupar-se-á muita água e muitos solos. E deixarão de andar - a poluir - pelo ar e pelo mar muitos aviões e navios carregados com bens agro-alimentares, contaminados por “Dumping”, e bastas vezes de mais do que duvidosa qualidade alimentar!

CNA participa na Conferência “Recursos Hídricos e Agricultura em cenários de Alterações Climáticas”

Foi esta mensagem que a CNA levou à Conferência “Recursos Hídricos e Agricultura em cenários de Alterações Climáticas”, para a qual foi convidada pelo CNADS – Conselho Nacional do Ambiente e do Desenvolvimento Sustentável, e que decorreu na Universidade de Évora, a 4 de Outubro.

Na Conferência, participaram investigadores da Universidade de Évora e da Liga de Protecção da Natureza, técnicos de empresas ligados à fileira da vinha e do olival,

Deputados Parlamentares e representantes das Confederações Agrícolas.

A CNA foi representada pela presidente da Mesa da Assembleia Geral, Eng^a Isabel Magalhães, que abordou algumas das causas e consequências das alterações climáticas, as falsas soluções e a importância da Agricultura Familiar e da Soberania Alimentar para a mitigação e a adaptação às alterações climáticas.

Javalis e veados atacam e destroem culturas

Um pouco por todo o País, várias culturas têm sido devastadas por javalis e veados, que descem até perto das povoações em busca de comida, água e abrigo, tendência que se agravou com os incêndios do ano passado e também já deste ano, no caso do Algarve.

Com os seus “habitats” destruídos pelo fogo, perseguidos pela Seca noutras ocasiões, os animais, com fome, causam estra-

gos até em culturas permanentes como árvores de fruto, olivais novos, entre outras.

É necessário que o Ministério da Agricultura e o Governo actuem de outra forma e estabeleçam um sistema de indemnizações efectivas para acudir a estas situações – e também aos prejuízos dos pastores que vêem os seus rebanhos atacados por lobos –, pois não podem ser os Agricultores a alimentar os animais selvagens.

CNA recebida em Audiência pelo Ministro da Agricultura

A CNA foi recebida no dia 28 de Setembro em Audiência pelo Ministério da Agricultura, em Lisboa.

Na ordem de trabalhos estiveram a apresentação das principais propostas do 8º Congresso da CNA, realizado a 15 de Abril em Coimbra, e temas como o Estatuto da Agricultura Familiar, a Reforma da PAC e casos sectoriais concretos, nomeadamente os sectores leiteiro e florestal, entre outros.

Além do Ministro da Agricultura, Capoulas Santos, estiveram nesta audiência a chefe de gabinete do Ministro, o Secretário



de Estado da Agricultura e Alimentação, Luis Vieira, e o Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural, Miguel Freitas. Pela CNA participaram os dirigentes Alfredo Campos, João Filipe e Pedro Santos.



Avaliação da PARCA: Continua a “ditadura” dos hipermercados

No dia 23 de Outubro, a CNA participou numa Audição de avaliação da PARCA – Plataforma de Acompanhamento das Relações na Cadeia Alimentar, evento promovido pela Comissão de Agricultura e Mar, a partir de uma proposta do Grupo Parlamentar do PCP.

O representante da CNA, João Dinis, afirmou na Audição que nos últimos anos a PARCA “tem servido para pouco face aos seus próprios objectivos e perante o interesse Nacional”, na medida em que continua a hegemonia dos grandes hipermercados, que esmagam os preços à produção nacional e promovem importações sem controlo eficaz, manipulando produtores e consumidores com as famosas “promoções”, “marcas brancas” ou “marcas próprias”.

E esta manipulação conta a cumplicidade objectiva do sistema, já que o Estado, o Governo e a Assembleia da República não estão a aprofundar a Legislação para regular e fiscalizar com eficácia a actividade comercial dos hipermercados.

Sem mais vontade e mais coragem políticas o problema da falta de escoamento e dos preços baixos à produção nacional vai continuar a existir, juntamente com a degradação da qualidade alimentar da população.

Na Audição foi também abordada a situação do sector Leiteiro, que apesar de se ter modernizado nos últimos anos está agora à beira da falência total, devido à “ditadura” dos hipermercados e às más políticas agrícolas da UE, como o fim das quotas leiteiras.

III Congresso Europeu das Áreas Comunitárias



A BALADI – Federação Nacional dos Baldios, promoveu no passado dia 7 de Outubro, em Miranda do Corvo, o III Congresso Europeu das Áreas Comunitárias, sobre o tema Áreas Comunitárias Suporte de Desenvolvimento Económico e Social dos Territórios de Montanha.

Marcaram presença neste evento o Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural, o presidente da Organização Galega dos Montes Vicinais em Mão Comum, entidades associativas, deputados do PCP e PSD, 130 congressistas, professores universitários da UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, do ISA – Instituto Superior de Agronomia, da FEUC – Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra e da Universidade de Vigo.

O Congresso iniciou-se com a intervenção do presidente da BALADI, Armando Carvalho, que mencionou as questões transversais existentes na relação com ICNF – Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas e seus estrangulamentos em matéria da figura da co-gestão, as políticas discriminatórias nos vários Quadros Comunitários de Apoio para o sector e as principais reclamações a fazer ao Governo no quadro da PAC 2020/27 para os baldios.

Este evento permitiu aprofundar o conhecimento da diversidade de tipologias e usos das

áreas comunitárias na Europa, assim como realçar o valor que estes territórios têm no quadro do desenvolvimento rural.

As principais comunicações apresentadas debruçaram-se sobre temas como “Gestão Participativa e Governança Territorial Local”, “Economia Social”, “Valorização Ambiental e Energética” e “Enquadramento Jurídico”.

Por diversas vezes foram realçadas as diferenças existentes entre as áreas comunitárias e as vulgarmente designadas áreas comuns. Este tipo de propriedade encontra-se consagrada no ordenamento jurídico Português como meios de produção comunitários, possuídos e geridos por comunidades locais, tendo este estatuto jurídico apenas paralelo na região da Galiza. Daí ter sido unânime a ideia de sensibilizar o Parlamento e a Comissão Europeia para o reconhecimento e apoio a esta diversidade de tipologia de propriedade, que nalgumas regiões/Países poderá ser uma âncora para o desenvolvimento dos territórios rurais.

Foi um dia importante para as comunidades baldias de Portugal e da Europa, com o anfiteatro cheio que proporcionou um debate rico e multifuncional, entre os saberes académico, técnico, institucional, político e térreo. De realçar que todas as comunicações dos participantes possuíram um denominador comum: a defesa e a continuidade do mundo rural.

XXI Encontro da Agricultura Familiar Alentejana

Por Victor Lamberto



Decorreu no passado dia 13 de Outubro, em Galveias, na sua lotada Sala Cultural José Luís Peixoto, mais uma edição do Encontro da Agricultura Familiar Alentejana, a 21.^a, dando, assim, continuidade à constante preocupação, patente desde o primeiro momento, de levar o tema da agricultura familiar aos quatro cantos do Alentejo...

Nesta terra do Norte Alentejano, e após recepção a mais de uma centena de participantes provenientes de várias regiões do Alentejo (p. ex. Avis, Montemor-o-Novo, Luziães), que incluiu a disponibilização de variada documentação aos presentes, teve lugar a sessão de abertura, a cargo da CNA, da Junta de Freguesia de Galveias e da DRAP Alentejo, e o balanço das actividades desenvolvidas pela Ruralentejo no último ano.

De seguida, e tendo como ponto de partida breves, mas elucidativas, comunicações, foram abordados os temas centrais deste encontro: o Estatuto da Agricultura Familiar, Caminhos para a Transformação Colectiva da Produção, os Circuitos Curtos de Comercialização e o Olival Tradicional/Intensivo/Superintensivo, que esperar do futuro?.

As interessantes comunicações apresentadas à atenta assistência motivaram um bastante participado e esclarecedor debate em torno deste e de outros temas de interesse para a agricultura familiar transtagana. A troca

de ideias, que contou com a participação de um deputado na Assembleia da República (António Filipe), de autarcas alentejanos (p. ex. Tomé Pires, presidente da Câmara Municipal de Serpa) e de agricultores, deu realce ao tema do olival, reflectindo a preocupação de muitos dos participantes com a crescente presença do olival intensivo/superintensivo no território alentejano. Graças ao enriquecedor debate, que se prolongou para lá da hora prevista para a apresentação das conclusões (que irão, decerto, merecer um outro texto), o encerramento dos trabalhos ocorreu após as 13:30 h...

Com os estômagos vazios, os participantes tiveram a oportunidade de saborear um saboroso e bem servido almoço, servido em tradicional espaço popular, que permitiu aos comensais momentos de animado convívio em torno da agricultura familiar alentejana e de assuntos mais mundanos... até cerca das 16:00 h!

Agradecimentos são devidos a todos os participantes presentes (sem os quais não faria sentido realizar este evento), à Junta de Freguesia de Galveias, à DRAP Alentejo, ao deputado António Filipe, a Tomé Pires, aos oradores presentes e aos diversos intervenientes no debate.

E para o ano haverá, algures no imenso Alentejo, mais uma edição do Encontro da Agricultura Familiar Alentejana, a 22.^a...

3.ª Edição do Concurso Ovino da Raça Churra Galega Bragançana

Realizou-se no passado dia 31 de Outubro, na cidade de Chaves, no decorrer da Feira dos Santos 2018, a 3.ª Edição do Concurso Ovino da Raça Churra Galega Bragançana.

Esta iniciativa, promovida pela APT – Associação dos Agricultores e Pastores do Norte, teve como principal objetivo a divulgação das raças autóctones e contou com a participação dos Pastores do concelho de Chaves, e com a colaboração da ACOB - Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Galega Bragançana e do Município de Chaves.

Os animais concorreram apenas a uma das seguintes classes: carneiro, malato (carneiro novo, até aos doze meses), ovelha ou malata (ovelha nova, até aos doze meses).

O evento, que decorreu no Forte de S. Neutel, ficou marcado pelo convívio, amizade e gosto que os produtores nutrem pelas actividades do Mundo Rural.

Jornadas Técnicas Apícolas “Avis Mellífera 2018”

A ADERAVIS – Associação para o Desenvolvimento Rural e Produtos Tradicionais do Concelho de Avis irá realizar no próximo dia 8 de Dezembro, no Hangar do Clube Náutico da vila de Avis, as XI Jornadas Técnicas Apícolas Avis Mellífera.

O evento conta com o apoio da CNA, do Município de Avis, das Freguesias do Concelho de Avis, da Slow Food Alentejo, da Calier e da Qalian, e tem como ponto fulcral a troca de ideias e experiências entre apicultores, técnicos, dirigentes associativos e demais agentes do sector, culminando com a concretização de um dia de festa da apicultura, promovendo o convívio, à semelhança do que ocorreu nos anos anteriores.

O evento iniciar-se-á pelas 09h00 com os Concursos de mel de rosmaninho e mul-

tifloral, destinados a todos os apicultores interessados, seguindo-se dois workshops. O programa continua de tarde com o Colóquio composto por temas como “Criação de Rainhas” e “Apicultura Semiprofissional que Futuro?”, terminando por volta das 18h00 com a entrega dos Prémios dos Concursos de Mel e Encerramento das Jornadas.

Contamos com a presença de todos os apicultores e apaixonados pelo fascinante mundo das abelhas. Participe!

Avis mellífera
XI Jornadas Técnicas Apícolas
Clube Náutico - AVIS - 08 Dezembro 2018

PROGRAMA

09:00 h CONCURSOS DE MEL
09:30 h - WORKSHOP
Maneio Apícola Alternativo
JOSÉ CHUMBINHO
Água Mel na Arca do Gosto!
VICTOR LAMBERTO

12:30 h ALMOÇO

14:30 h COLÓQUIO
Criação de Rainhas
ANDRÉ HALAK
Apicultura Semiprofissional que Futuro?
AFONSO SILVA
Licenciamento de Melarias
DGAV
Livro O Milagre das Abelhas
PAULA BRANCO

ORGANIZAÇÃO: ADERAVIS & AVIS
APOIOS: Município de Avis, Freguesias do Concelho de Avis, CNA, Slow Food ALENTEJO, QALIAN, CALIER

XVIII Festa da Batata Doce Carvalhal / Comporta

No fim-de-semana de 24 e 25 de Novembro, vai realizar-se a XVIII Festa da Batata Doce Carvalhal/Comporta, onde a batata-doce produzida na região e as várias iguarias confeccionadas com este tubérculo estão em grande destaque.

Organizada pela Associação de Agricultores do Distrito de Setúbal, com a colaboração dos agricultores e produtores das freguesias da Comporta e do Carvalhal, a iniciativa conta com o apoio da Câmara Municipal de Alcácer do Sal.

Um voto histórico apoiado mundialmente

Declaração dos Direitos dos Camponeses adoptada pelo Conselho de Direitos Humanos da ONU



A 28 de Setembro, camponeses de todo o mundo assistiram à aprovação da “Declaração dos Direitos dos Camponeses e outras pessoas que vivem em Zonas Rurais” no Conselho de Direitos Humanos da ONU, em Genebra.

Foi um marco histórico para o movimento camponês internacional. Após mais de 17 anos de intensas e difíceis negociações, num processo lançado e liderado pela Via Campesina e apoiado pelas suas organizações membro, bem como grupos da sociedade civil, como CETIM e FIAN Internacional, a “Declaração dos Direitos dos Camponeses e outras pessoas que vivem em Zonas Rurais” está agora a um passo de se tornar uma realidade. Falta a aprovação final desta Declaração na Assembleia Geral da ONU.

A votação de 28 de Setembro, 33 votos a favor, 11 abstenções e 3 votos contra, é um enorme sucesso para as organizações de camponeses, pescadores artesanais, povos indígenas e trabalhadores rurais que, junto com a Via Campesina, defenderam esta declaração nos seus países e no Conselho de Direitos Humanos.

Da Europa, três países votaram a favor: Suíça - defensora de longa data da declaração; Ucrânia - muito comprometida pela primeira vez como membro do Conselho de Direitos Humanos; e Portugal - que tem feito grandes esforços para moderar a posição

dos países europeus e que co-patrocinou a declaração.

Apesar desta vitória, a Coordenadora Europeia Via Campesina (ECVC) lamenta a falta de empenhamento dos países da União Europeia a favor da declaração.

A União Europeia, que expressa frequentemente o seu apoio aos direitos humanos, ao desenvolvimento do Sul e à Agricultura Familiar, isolou-se da comunidade internacional e opôs-se à Declaração neste momento crucial.

Com a Europa, na sua maioria, a abster-se nesta votação e com os votos contra da Hungria e Reino Unido (fora da Europa, a Austrália votou contra), a ECVC observa com desapontamento que os interesses que a Europa defende não estejam em harmonia com as aspirações e necessidades dos seus cidadãos, que querem alimentos das pequenas explorações agrícolas e pedem sejam afirmados e protegidos os direitos dos produtores!

A Relatora Especial da ONU para o Direito à Alimentação, Hilal Elver, instou os Estados membros da ONU a votarem a favor da Declaração, dizendo que “a iminente adopção da Declaração será um sinal significativo de progresso, um teste da séria e urgente preocupação da comunidade internacional em construir soluções para eliminar a fome, a desnutrição e a pobreza e promover a sustentabilidade na agricultura e na produção de alimentos”.

Uma vez aprovada, a Declaração das Nações Unidas constituirá uma poderosa ferramenta para que os camponeses e as pessoas que trabalham nas zonas rurais possam reclamar justiça e políticas nacionais favoráveis em matéria de alimentação, agricultura, sementes e acesso à terra, tendo em conta os interesses de milhões de produtores de alimentos rurais, sem distinção de género ou idade.

| YES | ABST | NO |
|-----|------|----|
| 33 | 11 | 3 |

Organizações agrícolas europeias reclamam mudança justa e sustentável na PAC

A 25 de Setembro, a Coordenadora Europeia Via Campesina (CEVC) e a sua organização-membro austríaca ÖBV mobilizaram-se para pedir mudanças urgentes nas políticas alimentares e agrícolas da União Europeia (UE).

Com o sector agrícola em crise e numa altura em que decorrem as negociações para a reforma da PAC – Política Agrícola Comum para o pós 2020, o movimento campestino europeu manifestou-se no Schloss Hof, Áustria, onde se reuniam os ministros da Agricultura da União Europeia, para reclamar uma mudança justa e sustentável

na PAC, de forma a responder aos desafios sociais, económicos e ambientais que a Europa enfrenta.

“Os ministros da Agricultura da UE têm sobre a mesa uma oportunidade histórica: estabelecer o rumo e definir o modelo agrícola do futuro. Para nós, mas também segundo a opinião dos cidadãos da UE, este novo modelo deve ser sustentável, capaz de promover as economias rurais e garantir um rendimento digno para os agricultores. E isso, em grande medida, implica a regulação dos mercados”, explica Andoni García, membro do comité coordenador da ECVC.

CEVC participa em reunião com representantes do sector do azeite

Realizou-se a 9 de Outubro mais uma reunião com representantes do sector do azeite e das azeitonas de mesa no âmbito das actividades dos Grupos de Diálogo Civil junto da Comissão Europeia.

Pela CEVC participaram Lucinda Pinto, do Gabinete Técnico da CNA, e Antonio Mora. No contexto da Reforma da PAC pós

2020, foram apresentadas as propostas da Comissão no que respeita aos pagamentos directos e medidas específicas para o sector.

Foi igualmente debatida a situação dos olivais europeus e as medidas para fazer face à contínua progressão dos ataques da bactéria “Xylella”.

CNA no Fórum de Córdoba



Nos dias 24 e 25 de Setembro, realizou-se em Córdoba (Espanha) um Fórum Interregional que juntou representantes dos 17 parceiros europeus do BOND, bem como dezenas de agricultores e membros de organizações agrícolas que, no âmbito deste projecto,

participaram em diversas visitas de estudo a casos de sucesso em seis países.

Foram dois dias de uma rica e frutífera troca de experiências e conhecimentos em torno da agricultura, dos agricultores e suas formas de acção colectiva, tendo em vista os modelos de produção sustentáveis e agroecológicos e o fortalecimento do sector agrícola na Europa.

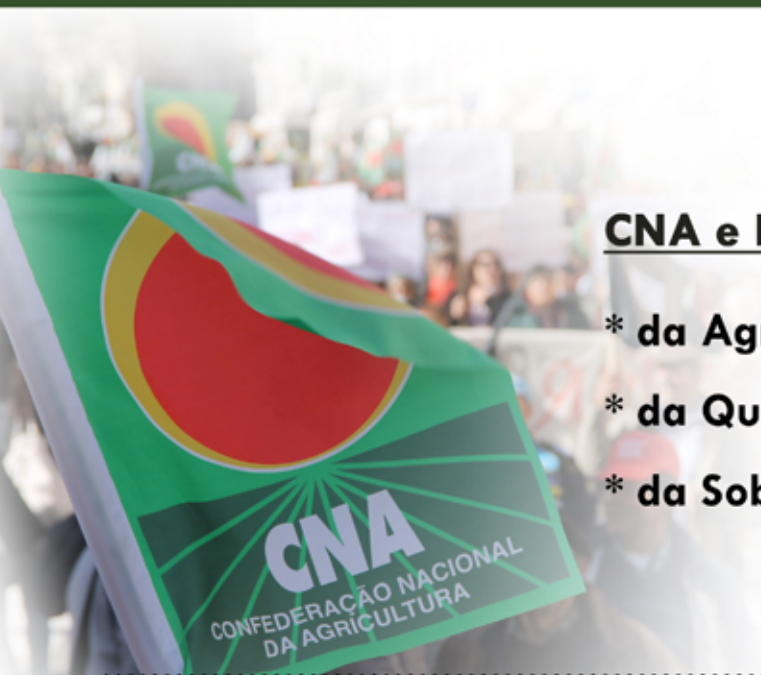
Além da participação no Fórum, a CNA teve ainda uma representante – Laura Tarrafa – numa formação de formadores promovida pela FAO, entre 26 e 30 de Setembro, com vista à capacitação dos camponeses (e outros actores do sector) no que respeita ao desempenho das organizações.

ORÇAMENTO DO ESTADO PARA 2019

Orçamento do Estado para 2019 deve contemplar as verbas necessárias à defesa e ao desenvolvimento da Produção Agroflorestal nacional e do Mundo Rural.

Orçamento do Estado para 2019 deve contribuir para a melhoria dos rendimentos das explorações agrícolas familiares.

A concretização do Estatuto da Agricultura Familiar necessita de medidas concretas que venham a valorizar o trabalho multifuncional das explorações agrícolas familiares, com financiamento adequado no Orçamento do Estado.



CNA e Filiadas em defesa:

- * da Agricultura Familiar e do Mundo Rural !**
- * da Qualidade Alimentar dos Portugueses !**
- * da Soberania Alimentar do nosso País !**

**Até ser aprovado na Assembleia da República,
o Orçamento do Estado para 2019 ainda pode ser melhorado.
O que é mais uma reclamação da CNA !**