



CRIAÇÃO DE CAPRINOS MANUAL DO PRODUTOR



POIARES
CAPRILAND®



MENSAGEM DO PRESIDENTE

A Caprinicultura é um dos setores fundamentais de sustentabilidade da marca identitária poiarense e que está também na base da nossa maior referência gastronómica, a Chanfana.

Apesar de Vila Nova de Poiares ter uma forte componente rural, somos um concelho que não ficou 'preso' no passado e temos demonstrado uma forte vontade de assumir o nosso carácter diferenciador, apostando no desenvolvimento de competências importantes que se têm traduzido em capacidade de inovação e empreendedorismo.

A necessidade de adaptação às novas exigências do mercado é também um desafio que os nossos produtores e criadores têm sabido enfrentar com sucesso.

O presente manual pretende precisamente compilar um conjunto de boas práticas e informações úteis para ajudar e apoiar não só os produtores existentes, acrescentando valor aos seus negócios, como também poderá servir de guia para quem quiser iniciar-se nesta atividade, fazendo-o com profissionalismo e uma visão empresarial sustentável.

[Dr. João Miguel Henriques]



Ficha Técnica

Título

Criação de Caprinos - Manual do Produtor

Edição

Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares

Autores

Prof. Doutor Fernando Delgado
(Escola Superior Agrária de Coimbra)

Prof.^a Doutora Marta Henriques
(Escola Superior Agrária de Coimbra)

Colaboração

Dr.^a Liliana Santos

Dr.^a Soraia Casal

Design gráfico e paginação

IP design gráfico, Lda

Ano de edição

2017

NOTA: A leitura deste Manual não dispensa a obtenção de mais informação e aconselhamento técnico especializado.

Reservados todos os direitos de reprodução segundo a legislação em vigor.



APRESENTAÇÃO

A criação dos pequenos ruminantes, em especial os caprinos, tem sido desvalorizada em muitos países do mundo. Nos últimos anos, esta tendência está a inverter-se e já começa a tomar-se consciência da importância económica, social e ambiental que estes animais exercem nas comunidades rurais, especialmente onde prevalecem condições do solo e clima mais desfavoráveis.

As cabras são animais de pequeno porte, relativamente baratos, de fácil criação, precoces e fecundos e podem constituir uma fonte de rendimento regular de valor significativo.

Pretende-se que a caprinicultura seja encarada como uma atividade empresarial de grande potencial económico – um agronegócio cujo objetivo é produzir rendimento para o empresário.

Pretende-se através deste Manual fornecer algumas informações úteis a quem se queira dedicar a esta atividade ou aos caprinicultores que pretendam valorizar o seu negócio para que de uma forma contínua, organizada, coordenada e com um nível de esforço adequado à sua situação possam tomar as decisões certas e aumentar a sua produtividade de uma forma sustentável.

O Manual do Produtor divide-se em duas partes, a primeira relativa à Criação de Caprinos onde são esclarecidos vários tópicos, nomeadamente a instalação do capril, a criação e o manejo de caprinos e a segunda parte dedicada ao Leite e Queijo de cabra, particularmente as boas práticas de fabrico para a obtenção de produtos de elevada qualidade.

Estamos conscientes que a Caprinicultura só poderá evoluir e prosperar se se dotar de conhecimento, profissionalismo e uma visão empresarial.

ÍNDICE

CRIAÇÃO DE CAPRINOS

ESPAÇO	6
QUE PRODUTO PRODUZIR	6
RAÇAS DE CAPRINOS	6
INSTALAÇÕES	7
ALIMENTAÇÃO	8
PASTOREIRO	8
SUPLEMENTAÇÃO	9
REPRODUÇÃO	10
O PARTO	11
ALEITAMENTO ARTIFICIAL	12
LACTAÇÃO E ORDENHA	12
SAÚDE DO ANIMAL	13

PRODUÇÃO DE LEITE E QUEIJO

O LEITE	16
A ORDENHA	18
Ordenha manual	18
Ordenha mecânica	18
Cuidados a ter com a sala e o equipamento de ordenha	19
Recolha e transporte do leite	19
A Queijaria	19
Os Requisitos da Queijaria	20
Limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios	20
Tratamento das águas residuais	21
O QUEIJO	22
Receção e armazenamento do leite	22
Leite cru ou leite pasteurizado	22
Cura	22
Fabrico	23
Lavagem do queijo	23
Conservação	23
Embalagem e rotulagem	23
Transporte e distribuição	24
Rastreabilidade	24
Os operadores e visitantes - Higiene	24
Higiene Pessoal	24
Saúde do Pessoal	26
Visitantes	26
BIBLIOGRAFIA	29

ÍNDICE FIGURAS

Figura 1: Diferentes tipos de capril	7
Figura 2: Pastoreio e suplementação em estábulo	8
Figura 3: Suplementação mineral	9
Figura 4: Avental, cabra em fim de gestação, cabra parida, aleitamento e ordenha	10
Figura 5: Diarreia, peeira, pedilúvio e lesões intestinais da Enterotoxémia	13
Figura 6: Queijo fresco e queijo curado	22
Figura 7: Higienização das mãos.	25



criação de CAPRINOS



ESPAÇO

Para a criação de caprinos existem dois espaços a considerar: o **espaço para pastoreio** e o **espaço para alojamento**.

- Para o **pastoreio** deve contar-se com área suficiente para alimentar o efetivo ao longo de todo o ano. O ideal é oferecer um **pasto permanente** em que a erva seja regada e, nestes casos, um hectare tem produção de forragem suficiente para alimentar 15 animais ao longo de todo o ano. Contudo, se se pretende um produto «biológico», as normas não permitem mais do que 13,4 cabeças nesse mesmo hectare
- Para o **alojamento** deve separar-se o espaço onde estão os animais das restantes áreas (sala de ordenha, sala do leite, queijaria e armazém das palhas). O espaço de alojamento regulamentado e que permite o bem-estar animal é de **1,4 m² por animal**. Relativamente ao tipo de camas, as mesmas podem ser de palha ou ripado.

QUE PRODUTO PRODUZIR

Pode produzir-se apenas **carne** (cabritos) ou **leite** que pode ser vendido para a indústria ou transformado em queijo.

Se se optar pela produção exclusiva de carne, deve escolher-se uma raça cujo tipo de animal seja mais corpulento e cresça mais rapidamente. Deve-se também tentar conciliar a venda dos cabritos com as épocas de maior procura (Natal, Páscoa e Verão). A produção de carne não exige muita mão de obra e permite algumas técnicas de controlo reprodutivo que ajudam a aumentar a produtividade.

Se se optar pela produção de leite deve, da mesma forma que a produção de carne, escolher-se a raça mais indicada e neste caso é mais exigente em mão de obra e investimento (sala de ordenha e queijaria). Nesta linha, os cabritos produzidos também contribuem para aumentar as receitas.

RAÇAS DE CAPRINOS

Portugal é um país com muita diversidade de raças com **7 raças nacionais** diferentes. Para além destas existem também **raças importadas**, denominadas «raças exóticas».

Contudo é importante não esquecer:

- Estas **raças melhoradas** estão habituadas a outros climas e outras condições e normalmente não conseguem atingir os mesmos níveis de produção das portuguesas;
- São **menos rústicas** e **menos resistentes** do que as portuguesas e, por isso, apresentam mais problemas de saúde;
- Das raças portuguesas, apenas a raça Serrana não está em risco de extinção e, por isso, todas elas são subsidiadas para preservação do património genético nacional.**

Para a produção de leite aconselham-se as raças nacionais: **Serrana, Algarvia e Serpentina**. As exóticas também são utilizadas em Portugal para a produção de leite.

Para a carne, a **Bravia** e a **Charnequeira** são as mais adequadas.

A região centro é o «solar» da raça Serrana e tem quatro variedades: Transmontana, Ribatejana, Jarmelista e da Serra e, destas, as variedades Ribatejana e Jarmelista são as mais comuns e mais adaptadas às condições do território.

INSTALAÇÕES

As instalações devem ser arejadas evitando as correntes de ar. Em construções muito abertas e onde haja alguma predominância de vento forte pode recorrer-se a uma cortina de lona plastificada para controlar a intensidade do vento. **A orientação do capril deve ser N-S para aproveitar o máximo da exposição solar.**

Relativamente ao **tipo de cama** o mesmo pode ser de ripado ou chão com palha. O ripado é feito em madeira com medidas padronizadas e é normalmente usado por criadores de pequenos rebanhos. Para grandes rebanhos é preferível o capril tipo hangar com um corredor central elevado para distribuição do alimento.

Quando se opta pelo ripado, este deve estar a 1 m acima do chão e as fezes acumuladas devem ser retiradas com frequência para evitar que o ar fique pesado (amoníaco). Pode constituir um bom fertilizante, mas deve estar 3 meses numa nitreira antes de ser espalhado na terra. Quando se usa chão coberto de palha deve-se garantir o escoamento dos chorumes e a sua contenção em tanque coletor apropriado, onde também fica 3 meses antes de ser espalhado. Para evitar infiltrações no solo adjacente, o espaço ocupado pelas cabras tem de ser isolado do resto do solo por uma folha plástica.

Deve ter-se em conta as medidas impostas pelos **regulamentos do bem-estar animal** (1,4 m² por animal) e **garantir o livre acesso à água, usando bebedouros** (de preferência, automáticos).

As instalações devem permitir a formação de parques que hão-de albergar grupos de animais em igual situação fisiológica: gestantes, aleitantes, alfeiros, etc.

Os parques devem ser de fácil acesso e alteração (normalmente usam-se **manjedouras** amovíveis como divisórias). Em cada parque deve estar disponibilizada uma «**pedra de lamber**» que é um corretor mineral que os animais usam conforme sintam necessidade.

O alojamento dos machos deve ser separado do alojamento das fêmeas.

É importante manter longe dos animais os cordéis de ráfia que costumam envolver os fardos de palha e de feno e sacos de ração, de adubo ou de outro qualquer produto para evitar acidentes que podem ser fatais.



Figura 1: Diferentes tipos de capril

ALIMENTAÇÃO

As cabras são animais ruminantes e por isso o pastoreio deve constituir a principal fonte de alimento. Existem algumas regras a ter em conta:

- Os ruminantes têm **um estômago com quatro compartimentos**: o rúmen, o retículo, o folhoso e o estômago verdadeiro que é aquele que mais se aproxima do humano.
- Para manter o estômago em funcionamento, são necessários movimentos do rúmen, que são designados de «**movimentos de rolamento da pança**» que ora contraindo, ora relaxando, vão misturando os alimentos. Estes movimentos não devem cessar e o maior estímulo para que se façam é a presença de material fibroso no alimento ingerido.
- À medida que o animal vai engolindo também engole saliva, o que ajuda a combater a acidez que se vai formando como resultado da digestão do material celulósico.

Assim, há dois aspetos fundamentais na condução de um bom maneio alimentar: **garantir os movimentos de rolamento e proporcionar a salivação**. Qualquer erro na composição da dieta do animal pode desencadear excessos e desvios da digestão, causando problemas de saúde, nomeadamente o meteorismo ou timpanismo.

PASTOREIO

É importante assegurar que o animal tenha sempre material fibroso no estômago, sobretudo antes de ser levado ao pasto. Na prática, consiste em fornecer palha na manjedoura ou então iniciar o dia com pastoreio de percurso (giestas, urzes, etc.) e só depois conduzir o rebanho aos lameiros.

A erva muito tenra ou orvalhada fermenta rapidamente e pode causar meteorismo e aumento de acidez. Por forma a prevenir estes acidentes deve evitar-se levar o rebanho muito cedo para o pasto sobretudo enquanto houver orvalho.

Em resumo: palha pela manhã, feno ao fim do dia, água e um bloco de lamber sempre à disposição dos animais são as condições elementares da alimentação.

Se o rebanho tem acesso a prado permanente, este deve ser constituído por cerca de **60% de gramíneas** (azevéns) e **40% de leguminosas** (trevos) para fornecer uma alimentação completa.

O pastoreio deve ser conduzido em linha (não em fila). Caso contrário, os animais que vão na frente, sujam a erva com as fezes e os que vêm atrás acabam por não a aproveitar.



Figura 2: Pastoreio e suplementação em estábulo

SUPLEMENTAÇÃO

A parte final de gestação (as últimas 6 semanas) requer uma atenção redobrada. Nesta fase as crias encontram-se em franco crescimento, ocupam mais espaço abdominal e apertam o estômago. Mas as crias precisam de bastante alimento.

A fêmea está numa situação delicada que deve ser acautelada: precisa de comer mais do que é habitual e não tem espaço interior para aceitar essa comida. A solução é dar comida mais rica, mais forte.

A suplementação pode ser ração ou milho-grão, dependendo do estado dos animais e das suas necessidades. Nos animais que já se encontram em produção de leite normalmente é fornecido durante a ordenha.

Deve ter-se em atenção que **qualquer alteração da dieta diária deve ser gradual**. Qualquer alteração brusca pode provocar modificações no estômago do animal e causar problemas.

Atendendo a estas dificuldades em satisfazer as necessidades alimentares, é habitual deixar de ordenhar as fêmeas na fase final da gestação – o que se designa por «secar». Esta paragem permite diminuir as necessidades de alimentação e, ao mesmo tempo, dar descanso ao úbere que é a fábrica de leite, possibilitando assim a preparação para a próxima lactação.



Figura 3: Suplementação mineral

REPRODUÇÃO

Os **caprinos fazem gestações de cinco meses** e como devem parir na Primavera, terão de acasalar no Outono.

Em Portugal as cobrições fazem-se em contraciclo, ou seja, entre maio e junho. Este procedimento é justificado pela tradição do fabrico de queijo que necessita de temperaturas inverniais para a cura.

As cobrições podem ocorrer durante um período mais ou menos longo o que poderá ser uma desvantagem tendo em conta o controlo da alimentação e a satisfação das necessidades alimentares dos animais que, como se disse anteriormente, variam conforme o estado fisiológico em que se encontram (prenhes, vazias ou alfeiras ou em lactação).

A situação ideal é que o período das cobrições seja o mais curto possível.

Para encurtar (ou concentrar) o período das cobrições pode recorrer-se a algumas técnicas. A maior concentração consegue-se com tratamentos hormonais e chama-se «**sincronização deaios**». Existem dois métodos diferentes, mas ambos requerem a assistência de um veterinário.

O processo mais simples é o chamado «efeito macho». Os odores que os machos exalam constituem podem provocar o cio. **Quanto menos habituadas ao odor estiverem as fêmeas, mais eficaz é o estímulo.** Por isso, o ideal é que os machos estejam estabelecidos e distantes das fêmeas devendo os alojamentos estar localizados de maneira a que os ventos predominantes passem primeiro pelas fêmeas.

Deve evitar-se qualquer adereço regulador da cobrição como os tradicionais "aventais" devido aos efeitos traumáticos que podem ter.

Em situações normais, é de esperar uma taxa de fertilidade de 95% (em cada 100 cabras, 95 ficam prenhes) e uma taxa de prolificidade de 1,5 a 1,7 (por cada 100 cabras paridas nascem 150 ou 170 cabritos).

Os caprinos são animais com uma boa prolificidade, sendo comum os partos de gémeos. As cabras serranas são mais modestas, com prolificidades entre 1,4 e 1,6.



Figura 4: Avental, cabra em fim de gestação, cabra parida, aleitamento e ordenha

O PARTO

Quando o parto se aproxima, a fêmea apresenta alguns sinais e é possível que o criador os consiga observar.

Se a cabra estava seca (sem dar leite), percebe-se que o úbere começa a aumentar de volume. Isto sucede cerca de 15 dias antes do parto, mas só nas fêmeas que não estavam em produção.

Cerca de 3 dias antes do parto a cabra deve ser levada para o parque da maternidade, evitando o pasto e o risco de parir no prado. **Algumas cabras não têm grande apego às crias, principalmente nas primeiras barrigas e é preciso cuidar do «afilhamento».**

No momento do parto, a fêmea começa a ficar inquieta. Algum tempo depois, acaba por se deitar sobre o esterno, posição denominada «decúbito esternal». Começa então o esforço do parto. **Esta fase é muito importante e aconselha-se observar apenas à distância a evolução.**

Se ao fim de meia hora não se verificar qualquer evolução no desenvolvimento do parto deve solicitar-se o apoio do médico veterinário. A regra é tentar ajudar mas com um limite de tempo.

Quando a cria nasce a mãe começa a limpar os resíduos placentários (as «párias») o que é importante para desencadear a produção do leite e para reavivar o cabrito.

Deve-se ter em conta que a placenta fica agarrada à mãe por mais algum tempo até cair. Caso a placenta não caia cerca de 3 horas após o parto deve solicitar assistência médico-veterinária.

O passo seguinte é assegurar que a cria se aproxime da mãe e beba o primeiro leite, denominado «**coloostro**» que é muito importante para a sobrevivência do animal e deve ser ingerido nas primeiras 12 horas de vida. É frequente a mãe rejeitar a cria e nestas situações é preciso avaliar se existe algum ferimento ou se o úbere está quente e duro. Se nada disso se observar, deve forçar-se a aproximação da mãe à cria.

Pela observação do comportamento da cria, é possível avaliar se está a ser alimentada. A cria agita a cauda quando está a receber leite.

Quando o afilhamento está consolidado é altura de desinfetar o cordão umbilical com qualquer solução iodada.

O peso dos cabritos à nascença é um registo importante para poder verificar o crescimento do animal. O peso é influenciado pela raça e pelo número de animais da ninhada a que pertence - existem raças mais corpulentas e os gémeos têm pesos individuais mais baixos do que um animal nascido sozinho.

O crescimento depende da raça, do sexo (os machos crescem mais rápido) e da qualidade do alimento. Nos cabritos de raça serrana é comum atingirem um peso de 8 a 9 kg com 45 dias de vida.

ALEITAMENTO ARTIFICIAL

Alguns criadores usam aleitamento artificial para tirar maior proveito do leite produzido pela mãe. **Deve ter-se em conta que o leite da primeira semana é desaconselhável para consumo e para a produção de queijo.**

Para introduzir aleitamento artificial deve evitar-se que o animal recém-nascido «experimente» o teto materno e para isso deve-se tirar o colostro da mãe e dá-lo em biberão ao cabrito nas 12 horas seguintes ao parto.

O cabrito deve ser treinado para beber o leite através da tetina de borracha.

Existem muitos equipamentos para providenciar o aleitamento artificial que é feito a partir de leite em pó, dissolvido em água e, depois distribuído ou em biberões individuais ou em sistemas mais complexos mas mais eficazes e menos trabalhosos.

LACTAÇÃO E ORDENHA

Em todas as fêmeas a produção de leite é desencadeada a seguir ao parto. Porém 15 dias antes, já o úbere se encontra cheio de colostro, amarelado e mais espesso por conter bastante açúcar (lactose).

A quantidade de leite produzida não é constante e vai aumentando cada dia que passa até atingir o seu máximo por volta das 7 semanas após o parto, momento que se designa por «**pico da lactação**», começando depois a diminuir lentamente.

A produção total de leite nas raças serranas situa-se entre 105 litros (variedade Transmontana) e os 250 litros (variedade Ribatejana), com uma média diária de produção de 0,6 litros a 1,45 litros, respetivamente.

A duração da lactação (ou o «**alavão**») pode chegar aos 9 meses sendo que os primeiros 5 meses representam cerca de 70% da produção.

Existem cabras capazes de produzir leite sem interrupção e sem deixar de se reproduzir e algumas explorações apostam nesta característica. É, no entanto, uma prática errada porque não se permite o descanso do úbere e prejudica o regime alimentar da cabra como se referiu anteriormente.

Nas cabras serranas, a duração da lactação situa-se apenas entre os 150 e 170 dias.

A produção diária de leite varia conforme o tempo decorrido após o parto, a raça do animal e também, a frequência com que o úbere é descarregado, ou seja, a frequência com que a fêmea alimenta as crias ou é ordenhada.

Numa situação normal, um cabrito procura a amamentação cerca de 32 vezes ao dia. Esta frequência é impossível de atingir quando os animais são ordenhados.

Na região centro é comum a ordenha ocorrer apenas uma vez por dia.

A ordenha pode ser manual ou mecânica.

Na **ordenha manual** o leite é recolhido num balde (a «ferrada») e é habitual fazer-se no capril (ou «aprisco») em posição pouco cómoda que torna este processo incómodo.

Na **ordenha mecânica** existem inúmeras opções em equipamento e sistemas, com custos muito variados. O tempo médio de ordenha de um animal é de cerca de um minuto e meio. Neste processo deve-se realizar a mesma prática na ordenha manual, o “repasso”. Esta prática consiste numa segunda passagem de ordenha, feita manualmente, e tem a finalidade de se retirar uma pequena, mas significativa, quantidade de leite que costuma ficar retida no úbere.

A quantidade de leite obtida pelo repasse varia conforme o animal e a raça.

Enquanto se faz a ordenha deve-se fornecer ao animal algum alimento para o manter calmo. Nas ordenhas mecanizadas esta condição está sempre assegurada e constitui o momento ideal para dar o suplemento alimentar anteriormente referido.

Antes e depois da ordenha deve-se proceder à desinfecção dos tetos.

Após a ordenha deve mergulhar-se o teto num copo com um produto de base iodada que tem uma substância que seca ao ar e que vai funcionar como um selante da boca do teto, evitando possíveis infecções.

SAÚDE DO ANIMAL

A cabra é um animal muito resistente. Mesmo assim está sujeita a doenças que afetam não só próprio animal como podem contagiar outros animais e até afetar o homem.

As doenças que podem afetar o homem denominam-se **zoonoses** e caem no âmbito da saúde pública sendo obrigatório o seu rastreio e prevenção. Para isso, existem as Organizações de Produtores Pecuários (**OPP's**), que na prática são equipas de trabalho regionais coordenadas por um médico veterinário e que estão ajuramentadas à Direção Regional de Agricultura de cada região. Estas OPP's visitam os rebanhos duas vezes ao ano e nessas visitas fazem a identificação dos animais, a desparasitação, a vacinação e a recolha de sangue para análise.

O sangue recolhido servirá para avaliar a situação relativamente, por exemplo, à **Brucelose** que é uma zoonose que afeta muito seriamente o ser humano.

Para além do apoio da OPP, o criador deve também socorrer-se do Médico Veterinário local.

É importante que o criador esteja alertado também para doenças mais comuns e dos cuidados de cura ou prevenção a ter em cada caso:



Figura 5: Diarreia, peeira, pedilúvio e lesões intestinais da Enterotoxémia

Diarreia dos cabritos: Na fase de crescimento dos cabritos, normalmente até aos 5 meses, é frequente aparecer diarreia que na maior parte das vezes é provocada por um parasita que se designa por **coccidiose**. A desparasitação que é feita duas vezes ao ano não é suficiente para prevenir a situação. Por isso o criador deve procurar apoio veterinário.

Peeira: É a **podridão das unhas** e é causada por uma bactéria. Os animais acabam por andar de joelhos ou a não andar por causa da dor. A humidade dos terrenos e das camas está, grande parte das vezes, na origem do aparecimento desta bactéria. Como prevenção, pode construir-se um pedilúvio que consiste num de corredor com um tanque para uma solução com sulfato de cobre a 3,5%, devendo o rebanho fazer pelo menos uma passagem diária por esta solução.

Enterotoxémia: Esta doença também é causada por uma **bactéria** e normalmente tem uma evolução muito rápida, causando a **morte dos animais em 3 dias**. Existe uma vacina, mas não oferece garantia absoluta. As mudanças súbitas na dieta dos animais favorecem o desenvolvimento da bactéria. Neste sentido, o manejo alimentar deve ser cuidadoso. Por exemplo, opta-se por suplementar um animal com 200 g diárias de ração. No primeiro dia deve-se iniciar com 50 g e passados dois dias deve-se aumentar para as 100 g e assim por diante até chegar às 200 g.





PRODUÇÃO DE LEITE E QUEIJO

O LEITE

O leite de cabra é um alimento com alto valor nutritivo e contém os elementos necessários a uma boa nutrição humana. Apresenta uma composição em média próxima do leite de vaca, mas depende muito da espécie em causa. Tem, no entanto, claras vantagens nutricionais.

Tem um gosto característico e intenso e apresenta diversos benefícios para a saúde relativamente ao leite de vaca e de ovelha. **É menos alergénico, tem menos colesterol e mais minerais.** A sua digestibilidade é facilitada pelo tamanho reduzido e fácil dispersão dos seus glóbulos de gordura e pela sua proteína coagulável que forma uma coagulada fina, macia e com perfeita digestão em pouco tempo.

São vários os fatores que afetam a Qualidade do Leite. E esta, por sua vez, pode gerar benefícios importantes para o produtor, para a indústria transformadora e para o consumidor final.

No caso do leite de vaca, a valorização da qualidade do leite, como critério para o preço pago ao produtor, está implementado em Portugal de uma forma sistemática. Mas tende a ser alargado também ao leite de pequenos ruminantes, como é o caso do leite de cabra e de ovelha. Um dos principais objetivos desta prática será a implementação de melhorias, pelo produtor, ao nível da qualidade do produto e da eficiência na sua exploração, de forma a conseguir:

- ▶ Produzir leite de maior valor nutritivo;
- ▶ Aumentar os rendimentos no processo de transformação (leite e queijo);
- ▶ Garantir ao consumidor final a ausência de riscos sanitários.

Alguns dos parâmetros que podem ser analisados na avaliação da qualidade do leite (Tabela 1) são de natureza: organolética (sensorial), físico-química (composição) e higio-sanitária.

Na avaliação organolética tem-se em atenção a cor, sabor, cheiro e aspeto geral do leite. Estas características são elementos de apreciação suscetíveis de denunciar, isoladamente ou em conjunto, a qualidade higiénica do leite e as suas alterações. Esta avaliação deve ser a primeira a realizar-se e pode ser suficiente para rejeitar o leite.

A **avaliação físico-química** está essencialmente relacionada com a composição do leite (% proteína, % gordura, % extrato seco desengordurado, etc.). Elevados teores destes parâmetros indicam que o animal tem uma alimentação adequada e são de extrema importância para a indústria produtora de queijo que pode maximizar os seus rendimentos. A acidez titulável é outra das análises que deve ser feita logo após receção do leite e decorre da presença de ácidos orgânicos no leite. Altos valores de acidez demonstram elevados níveis de ácido láctico e por conseguinte diminuem significativamente a qualidade do leite. Alguns dos fatores que podem conduzir a alterações deste equilíbrio são as refrigerações prolongadas depois da ordenha, as temperaturas praticadas não serem as recomendadas ou infeções no úbere do animal. Os valores limite fixados para outros dois importantes parâmetros (a densidade do leite e o índice crioscópico ou ponto de congelação) são ferramentas de controlo principalmente de fraudes por adição de água ou outras substâncias. Ou seja, caso o resultado destas análises esteja fora do intervalo desejado é sinal que houve adulteração do leite.

QUALIDADE ORGANOLÉTICA	QUALIDADE AO NÍVEL DA COMPOSIÇÃO	QUALIDADE HIGIÊNICA E SANITÁRIA
<ul style="list-style-type: none"> • cor – branco mate • aspeto – limpo • aroma – odor neutro • sabor – adocicado e ligeiramente salgado (depende do tipo de alimentação) • textura – sem grumos 	<ul style="list-style-type: none"> • composição teor de gordura (G) teor de proteína (P) razão P/G extrato seco • extrato seco desengordurado • acidez titulável (0,13–0,18 °Dornic) • densidade relativa (1,028–1,034) • índice crioscópico (0,550–0,585) 	<ul style="list-style-type: none"> • teor total em microrganismos mesófilos (o limite para leite cru de cabra na produção é igual a $1,5 \times 10^6$ UFC/mL)¹ • contagem de células somáticas – CCS (não há limites legais em Portugal para leite de cabra, no entanto podem adotar-se os limites $1,2 \times 10^6$ cél/mL² ou $1,0 \times 10^6$ cél/mL³) • pesquisa de inibidores⁴

Tabela 1: Principais parâmetros utilizados para classificação da qualidade do leite de cabra

1 (Regulamento (CE) n° 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004).

2 Classificação para pagamento pela qualidade Norueguesa, que premeia rebanhos de cabras que possuem valores de CCS menores que $1,2 \times 10^6$ cél/mL ou entre $1,2 \times 10^6$ cél/mL e $1,5 \times 10^6$ cél/mL).

3 Limite de CS regulamentado nos Estados Unidos para leite de cabra.

4 Os valores não devem ultrapassar os níveis autorizados para qualquer uma das substâncias referidas nos anexos I e II do Regulamento (CE) n° 2377/90, ou, que o total de resíduos de todas as substâncias antibióticas ultrapasse qualquer valor máximo permitido.

A avaliação da **qualidade higiénica e sanitária** do leite é um instrumento necessário para verificar se existem padrões mínimos de qualidade e garantir que não apresenta contaminantes microbiológicos (por exemplo bactérias patogénicas) ou químicos (anti-bióticos) que coloquem em causa a saúde do consumidor.

📌 A contagem de microrganismos totais em leite cru pode ser efetuada por dois métodos distintos: contagem em placa a 30 °C (de acordo com a norma ISO 4833) ou através de um equipamento automático.

Logo à saída do úbere o leite está sujeito a contaminações por microrganismos. Tanto que a qualidade e quantidade do leite variam com os procedimentos de limpeza, cuidados tidos durante a ordenha e com o processo de recolha e refrigeração. Estes microrganismos são os principais responsáveis pelas alterações na qualidade do leite (por exemplo podem proporcionar o aumento da acidez, já referida anteriormente).

📌 Denominam-se células somáticas (CS) do leite as células de defesa e de descamação do epitélio glandular secretor que o animal transmite ao leite em resposta a um problema no úbere (que pode ser físico, químico ou infeccioso). Esta análise é uma ferramenta indicativa da saúde do rebanho e caso os valores sejam elevados podem indicar a existência de mamite nos animais.

📌 A presença de inibidores em concentrações superiores aos limites legalmente definidos (Tabela 1) indicam que o animal está a ser medicamentado e o seu leite não deve ser utilizado nem para consumo nem na produção de queijo. Um inibidor pode ser, por exemplo, um antibiótico, sulfamida ou outra substância.

Através da **Avaliação da Qualidade do Leite**, podemos determinar se está em condições de ser consumido ou transformado em diversos lácteos, como a manteiga, queijo, leite em pó, iogurtes ou sobremesas. A produção de queijo de cabra é a forma mais usada na transformação deste tipo de leite.

A ORDENHA

Para além dos aspetos técnicos da ordenha já mencionados no capítulo anterior, quer esta seja manual ou mecânica, os cuidados a ter durante este processo são fundamentais para garantir a qualidade do leite. Nesta fase deve observar-se as mamas e os tetos e rejeitar o primeiro jato de leite (é sempre o mais contaminado).

Nesta operação deve aproveitar-se para observar a cor, o cheiro e a viscosidade do leite, que deve ser esguichado para um recipiente de cor escura (nunca para as mãos ou para o chão).

É fundamental o uso de um avental plastificado pelo operador durante a ordenha, que serve não só para proteger as roupas mas também para evitar que estas sejam uma fonte de contaminação. Deve também usar-se botas de borracha e uma touca para evitar que os cabelos caiam no leite. O mais importante será a lavagem frequente das mãos pois são elas que vão efetuar todas as operações.

ORDENHA MANUAL

A ordenha manual deverá ser realizada com elevadas condições de higiene. Deve ter-se sempre água canalizada por perto, sabão e toalhas para a lavagem repetida das mãos.

DEVE	NÃO DEVE
Ordenhar sempre com as mãos limpas e secas	Cuspir para as mãos (a saliva está cheia de bactérias)
Usar luvas de borracha se tiver ferimentos nas mãos	Lubrificar as mãos com leite ordenhado
Ter as unhas curtas	Limpar as mãos ao pelo dos animais

ORDENHA MECÂNICA

O sistema de ordenha mecânica representa um valor significativo no investimento total das instalações de uma exploração. É importante, por isso, que a sua construção seja bem planeada e o seu uso seja o correto para que o produtor tenha o retorno desse investimento.

A ordenha deve ser feita num ambiente o mais relaxado possível e, por isso, deve isolar-se acusticamente o grupo moto-bomba, pois o barulho junto aos animais é um fator de stress e penaliza a ordenha. É essencial que o operador prepare equipamento e organize o local antes da chega

Os animais devem ser organizados por grupos e encaminhados para a ordenha pela seguinte ordem: primeiro os animais jovens e saudáveis, no fim os animais doentes ou com problemas.

O leite recolhido de animais doentes ou com problemas nunca deve ser misturado com o leite de animais saudáveis.

Devem ser seguidas as recomendações de ordenha para o nível de vazio e para a velocidade de pulsação, que para o caso das cabras são respetivamente, 36 a 44 kPa e 70 a 90 ciclos/min.

A ordenha deve ter uma rotina para que os animais não a estranhem. É recomendado um operador por cada 6 pontos. Este deve colocar rapidamente as tetinas em primeiro lugar nos animais ímpares e depois pares. Deve massajar a parte alta do úbere e verificar se há passagem do leite nos tubos e coletor. Deve desfazer o vácuo antes de retirar as tetinas, evitando contaminações pela entrada de ar e traumatismos nos tetos. As tetinas da ordenha não devem cair ao chão, onde normalmente se encontram os excrementos ou material das camas.

CUIDADOS A TER COM A SALA E O EQUIPAMENTO DE ORDENHA

A sala e todo o equipamento de ordenha devem ser bem higienizados. Apesar das salas de ordenha mais modernas já possuírem sistemas automáticos de lavagem, nos sistemas mais antigos este aspeto não poderá ser descuidado. Por isso é fundamental que logo a seguir à ordenha a sala seja lavada com água corrente fria e o equipamento de ordenha seja passado por água morna. Neste último caso nem a água fria nem a água quente são recomendadas na lavagem do equipamento de ordenha. Enquanto a água fria promove a adesão da gordura do leite às superfícies do equipamento, a água quente faz com que haja a deposição das proteínas, que são fontes de contaminação nas próximas utilizações. Numa segunda fase de higienização a ordenha deve ser lavada então com água quente e detergente apropriado de acordo com as indicações do fabricante.

Pelo menos 1 vez por ano, antes do novo alavão, a manutenção do equipamento deve ser assegurada por um técnico especializado. Para que o equipamento tenha maior durabilidade e garanta a qualidade do leite devem ser realizados cuidados de manutenção diários e outros menos frequentes (semanais ou mensais).

É importante a informação do técnico sobre as operações que devem ser realizadas (de acordo com o equipamento de ordenha em causa - mais ou menos automatizado) e quando é que devem ser feitas.

RECOLHA E TRANSPORTE DO LEITE

O leite deve ser recolhido em bilhas previamente lavadas e desinfetadas ou em tanque isotérmico/frigorífico. Se este não for recolhido nas 2 h seguintes à ordenha, deve ser arrefecido a temperaturas inferiores a 8 °C, de preferência a 3-4 °C. Durante o transporte para a queijaria, o leite refrigerado não deve atingir temperaturas superiores a 10 °C.

A QUEIJARIA

Na produção de queijos com características mais tradicionais, **a queijaria deve estar situada próximo da exploração pecuária, mas nunca deve comunicar com a sala de ordenha, estábulos ou casa de habitação.**

A construção de uma queijaria implica o cumprimento de legislação específica, que foi utilizada como base para a elaboração dos conteúdos deste manual. No entanto não dispensa a consulta dessa legislação.

OS REQUISITOS DA QUEIJARIA

A dimensão da queijaria deve ser adequada à quantidade de leite a processar. A área envolvente deve estar limpa de modo evitar a proliferação de pragas. Deve estar vedada à entrada de pessoas estranhas ou animais.

Deve possuir iluminação natural e/ou artificial apropriada. Os pavimentos, paredes e teto devem ser lisos, impermeáveis, de cor clara, de matérias não tóxicas e resistentes, que permitam uma perfeita higienização e desinfeção. As janelas que abrirem devem estar dotadas de redes mosquiteiras, permanecendo fechadas durante a laboração. As portas de acesso ao exterior funcionam com mola de retorno e as interiores devem ser impermeáveis, de fácil lavagem e desinfeção, com mola vaivém e óculo de vidro para evitar acidentes.

A queijaria deve ter **instalação de água potável**, fria e quente, e ser sujeita a análises periódicas.

A **sinalização de emergência é obrigatória**, assim como a sinalização de todas as áreas de produção (por exemplo, Receção).

As etapas de produção de queijo devem estar organizadas e localizadas de forma a evitar que o leite que entra na queijaria contacte com o produto acabado, para evitar contaminações cruzadas.

A **instalação** da queijaria inclui diferentes espaços e estes, por sua vez, devem ter as dimensões apropriadas ao seu bom funcionamento. Destacam-se:

- ✚ **Zona de receção** do leite (com dimensão apropriada para a receção, limpeza e desinfeção de bilhas de leite e sistemas de refrigeração e controlo da temperatura do leite - tanques de refrigeração);
- ✚ **Zona de fabrico** (com locais de lavagem, desinfeção e resguardo do material de fabrico e de lavagem para queijos);
- ✚ **Zona de cura** (o ideal será dispor de duas câmaras de humidade e temperatura controlada, reima e pós reima);
- ✚ **Zona de expedição** do produto acabado (permitindo a embalagem, rotulagem e expedição do produto acabado de uma forma eficiente);
- ✚ **Instalações sanitárias** (composta por uma área de vestiários com cacifos para mudança de vestuário e sem comunicação direta com a zona de produção).

LIMPEZA E DESINFEÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

É fundamental manter as instalações, os equipamentos e os utensílios da queijaria em bom estado de higiene e conservação.

A etapa de limpeza deve anteceder sempre a fase de desinfeção. A limpeza tem como finalidade evitar a contaminação do produto final por poeiras, detritos e restos de massa de queijo. A desinfeção tem como objetivo eliminar os microrganismos prejudiciais.

Só os detergentes e desinfetantes autorizados pelas entidades oficiais podem ser usados. As instruções de utilização recomendadas pelo fabricante devem ser respeitadas (por exemplo dose, tempo de contacto, temperatura e outras).

O QUE LIMPAR?	QUANDO?
Instalação de fabrico	No final da laboração
Material em contato direto com o leite	Após utilização
Restantes equipamentos, utensílios e instalações	De acordo com o Plano de Limpeza e Desinfecção (PLD)

O QUÊ?
Equipamento
Utensílios
Instalação
Vestuário
Higiene pessoal
COM QUÊ?
Detergente
Desinfetante
COMO?
Concentração
Método de higienização
Material auxiliar
Tempo de contato
Sequência das operações e frequência

TRATAMENTO DAS ÁGUAS RESIDUAIS

A queijaria deve estar dotada de duas redes de esgoto: uma para os esgotos sanitários e outra para os esgotos da zona de produção. A fase de licenciamento industrial é acompanhada por um projeto de tratamento de águas residuais industriais para obtenção de licença de utilização de domínio hídrico. As águas residuais podem ser aceites no coletor municipal para posterior tratamento ou usadas para fertirrigação. É aconselhável a consulta de informação na Câmara Municipal.

O QUEIJO

Os queijos mais populares produzidos a partir do leite de cabra são: **o queijo fresco e o queijo curado** (Figura 7). Para cada caso o processo produtivo é distinto, mas ambos podem ser efetuados nas mesmas instalações, desde que em momentos diferentes.

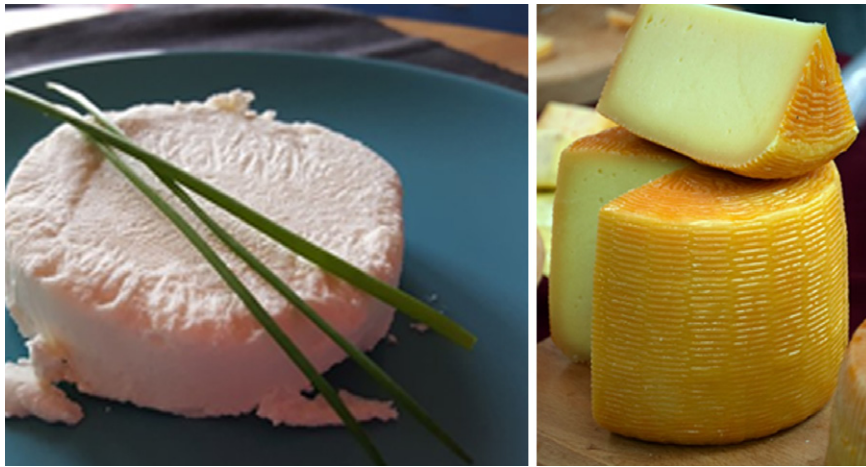


Figura 6: Queijo fresco e queijo curado.

RECEÇÃO E ARMAZENAMENTO DO LEITE

O ideal será processar o leite assim que chega à queijaria. Caso não seja possível (se a quantidade não o justificar) deve ser arrefecido o mais rapidamente possível para 3-4 °C e mantido em refrigeração em tanques próprios. A refrigeração não deve exceder as 48 horas se a temperatura for inferior a 4 °C e nunca ultrapassar as 36 horas após ordenha se mantido entre 4 e 6 °C.

LEITE CRU OU LEITE PASTEURIZADO

A pasteurização permite garantir a segurança microbiológica do leite e pode ser feita em equipamento contínuo ou descontínuo. Esta operação consiste no aquecimento do leite a uma temperatura superior a 72 °C durante mais de 15 segundos. Em alternativa, podem-se utilizar temperaturas mais baixas, mas não inferiores a 63 °C, durante pelo menos 30 min. O tempo de pasteurização começa a contar a partir do momento em que se atinge 63 °C. O leite deve ser arrefecido imediatamente após este processo.

O fabrico de queijo fresco implica a pasteurização do leite. A produção de queijo curado permite a utilização de leite cru ou de leite pasteurizado. Neste último caso, quando comparado com uso de leite cru, haverá a necessidade de proceder a algumas alterações na preparação do leite para o fabrico do queijo.

CURA

Dependendo do tipo de queijo também o tempo de cura varia. Caso se trate de queijo produzido a partir de leite cru a cura deve ser no mínimo de 60 dias.

As câmaras de cura climatizadas permitem melhores condições de cura quando se pretende que a produção de queijo não seja condicionada pelas condições climáticas.

No interior das câmaras os queijos são dispostos em tábuas de madeira ou plástico adequado ou grelhas e redes próprias que devem ser limpas e desinfetadas em cada utilização. **A probabilidade de contaminação com o uso das tábuas de madeira é superior** pelo que se recomenda a utilização de diferentes tábuas para diferentes lotes e a sua raspagem periódica com plaina.

FABRICO

Durante a produção de queijo devem ser observadas todas as boas práticas de fabrico que evitem a sua contaminação por parte dos manipuladores, equipamentos ou instalações.

LAVAGEM DO QUEIJO

A lavagem do queijo será efetuada depois da formação da casca do queijo e sempre que necessário (durante ou após cura). Esta etapa é fundamental no fabrico de queijos que desenvolvem bolores à superfície. A lavagem deve ser feita por lotes de queijo "fabricos", com água corrente potável, utilizando uma escova limpa. Entre cada fabrico deve-se desinfetar os utensílios e equipamentos para evitar contaminações.

CONSERVAÇÃO

A conservação do queijo fresco deve ser feita em câmara de refrigeração (0-6 °C). Já o queijo curado deve ser conservado a temperaturas inferiores a 10 °C.

EMBALAGEM E ROTULAGEM

As embalagens usadas podem ser de vários tipos, já os materiais mais usados são o papel (vegetal, sacos ou caixas cartão) e o plástico (películas ou sacos). **Estes materiais/embalagens devem possuir um certificado que ateste a possibilidade do seu uso em alimentos.**

As menções obrigatórias a incluir na rotulagem do queijo de cabra são:

- ❏ Denominação de venda que inclui as palavras **QUEIJO de CABRA** seguida do qualificativo **FRESCO** ou **CURADO** conforme a sua classificação quanto à cura. Excecionalmente não é necessário indicar o tipo de leite utilizado "CABRA" ou a designação de cura se o queijo tiver designação tradicional de origem;
- ❏ **Nome do produtor, denominação social e morada;**
- ❏ **Nome do embalador, distribuidor ou vendedor (caso seja diferente do produtor);**
- ❏ **Classificação quanto à matéria gorda no extrato seco** (por exemplo Gordo, Meio Gordo, Magro) **ou intervalos de percentagem;**
- ❏ **Lista de ingredientes** (ordem decrescente): Indicação dos aditivos alimentares específicos;
- ❏ **Data de durabilidade mínima** (por exemplo: para o queijo fresco "consumir até dia e mês") ou data de limite de consumo (por exemplo: para queijo curado "consumir de preferência antes de mês e ano);
- ❏ **Menção relativa à matéria-prima** (leite cru, leite pasteurizado, etc.);
- ❏ **Condições especiais de conservação;**
- ❏ **Marca de salubridade** (PT em maiúsculas na parte superior; N° do controlo veterinário; menção CE na parte inferior);
- ❏ **Indicação do lote de fabrico.**

Os queijos de denominação de origem protegida (DOP) têm legislação particular para efeitos de rotulagem.

TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

O transporte utilizado para a distribuição dos queijos deve ser refrigerado mantendo o produto à temperatura adequada (0-6 °C). É ideal ser utilizado um único meio de transporte para esse fim. Mas caso se faça a distribuição juntamente com outros alimentos, estes devem ser afastados por separadores próprios. Devem efetuar-se limpezas frequentes entre carregamentos para evitar contaminações e a câmara de transporte deve ser mantida em bom estado de conservação.

RASTREABILIDADE

A rastreabilidade é um registo pormenorizado da origem das matérias-primas (rastreabilidade a montante) até ao destino do produto final (rastreabilidade a jusante). Por outras palavras, **é importante saber de onde vieram as matérias-primas utilizadas no produto e para onde é que este foi expedido**. Para tal é necessário que na queijaria existam os registos de entrega do leite, sal, fermentos, coalhos, entre outros, bem como os registos de saída dos queijos. Estes registos terão a identificação de fornecedor e cliente, quantidade, tipo de produto e respetivos lotes. Sugere-se que cada fabrico (cuba) corresponda a um único lote, sendo mais fácil conhecer quais as matérias-primas utilizadas em cada lote.

OS OPERADORES E VISITANTES - HIGIENE

A higiene e saúde dos operadores são também fundamentais para assegurar a qualidade do produto final. Estes devem possuir um comprovativo médico (ficha de aptidão) atestando a capacidade para a atividade que desempenham.

HIGIENE PESSOAL

A qualquer trabalhador que manipule alimentos é exigido um elevado grau de higiene pessoal. **Deve manter em perfeito estado de limpeza o corpo, vestuário e calçado**. Durante a laboração não pode:

- ❖ Fumar
- ❖ Beber
- ❖ Comer
- ❖ Tossir ou espirrar para cima dos queijos, utensílios ou superfícies
- ❖ Usar adornos (anéis, brincos, relógios, etc.)

Durante a produção, os operadores devem utilizar **vestuário próprio** e de uso exclusivo da queijaria (avental, bata, touca, galochas ou socas). À saída das instalações o vestuário será trocado. A touca será sempre colocada em primeiro lugar para evitar que os cabelos caiam para a bata. A lavagem do vestuário será efetuada na queijaria para haver controlo da sua higienização.

A **lavagem das mãos e antebraços deve ser frequente**, (figura 8), e efetuada num lava-mãos. As **unhas** estar **curtas, limpas e sem verniz**. Caso se usem luvas, estas devem ser mudadas frequentemente.

Caso o operador tenha um ferimento ou corte deve protegê-lo com um penso impermeável (de cor garrida) e usar luvas ou dedeiras.

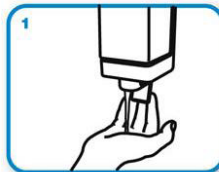
Lavagem das mãos



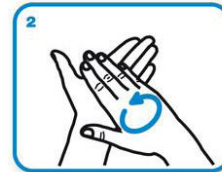
Duração total do procedimento: 40-60 seg.



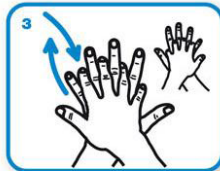
Molhe as mãos com água



Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos



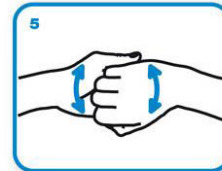
Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



Palma com palma com os dedos entrelaçados



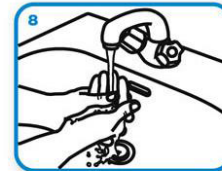
Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados



Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



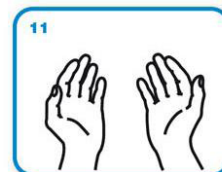
Enxague as mãos com água



Seque as mãos com toalhete descartável



Utilize o toalhete para fechar a torneira se esta for de comando manual



Agora as suas mãos estão seguras.

Figura 7: Higienização das mãos.

SAÚDE DO PESSOAL

O operador não deve trabalhar diretamente com os alimentos se:

Tiver ferimentos não protegidos, infeções cutâneas ou inflamações

✶ Tiver contraído uma doença transmissível ou suspeite de a ter contraído

✶ Tiver febre, vômitos, diarreia ou outras situações de doença

✶ Nestas situações:

Dará conhecimento ao responsável

✶ O responsável evitará que o operador permaneça nos locais de manipulação dos alimentos

✶ Só depois do operador ter sido avaliado pelo médico e não houver qualquer impedimento poderá voltar às suas funções habituais.

VISITANTES

Durante a construção da queijaria pode prever-se uma forma de evitar que os visitantes tenham que circular diretamente na zona de fabrico. Quando isso não for previsto, devem utilizar vestuário de proteção descartável durante a visita.

LEITE

**QUALIDADE
NUTRICIONAL**



GOSTO
característico
e intenso



**QUALIDADE
HIGIÉNICA**

Depende das boas
práticas na ordenha

⊖ alergénico
⊖ colesterol

⊕ minerais
⊕ digestibilidade

QUEIJO



QUEIJO FRESCO
com leite
pasteurizado

QUEIJARIA
dimensionada
para a produção
separada por
zonas de fabrico



QUEIJO CURADO
leite cru
(>60 dias de cura) ou
leite pasteurizado

BIBLIOGRAFIA

1. Noronha J, Santos C, Malta M, Azevedo H, et al., Boas Práticas de Fabrico em Queijarias Tradicionais, Ed. Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), Projecto Agro 44, 2005. ISBN 972-99205-1-6
2. Brito L, Madanelo J & Lima M, Queijo Serra da Estrela – Cartilha de Boas Práticas da Quinta ao Prato, Ed. Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela, (AN-COSE), Instituto Superior e Agronomia (ISA), Projeto Agro 292, 2004.



Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares
Largo República
3350-156 Vila Nova de Poiares
Telefone: 239 420 850
<http://www.cm-vilanovadepoiares.pt>
<https://www.facebook.com/Presidencia.VilaNovadePoiares/>
<https://www.instagram.com/CMVilanovadepoiares/>

Anexo 1

Criação de caprinos

APOIOS AO INVESTIMENTO (2014-2020)

1 - Portugal 2020

Fonte: <https://www.portugal2020.pt/Portal2020>

O Portugal 2020 é a designação atribuída ao Acordo de Parceria adotado entre Portugal e a Comissão Europeia (cf. Decisão Execução, de 30 de julho de 2014), que define as intervenções, investimentos e prioridades de financiamento necessárias para promover o crescimento inteligente, sustentável e inclusivo e o cumprimento das metas e princípios de programação da Estratégia Europa 2020.

Este Acordo de Parceria reúne os cinco Fundos Europeus Estruturais e de Investimento (FEEI) - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), Fundo de Coesão (FC), Fundo Social Europeu (FSE), Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER) e Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP) - definindo os princípios que consagram a política de desenvolvimento económico, social e territorial a promover entre 2014 e 2020.

Como implementação de uma política de simplificação e transparência do sistema de aplicação dos fundos FEEI, existe na internet o Portal PORTUGAL 2020, que disponibiliza uma porta de entrada comum de acesso (congrega links para aceder às diferentes páginas) ao financiamento dos fundos a todos eventuais interessados.

Este portal reúne informação geral dos programas, responsáveis e contactos, legislação e normas, notícias e eventos bem como a lista de operações aprovadas (pesquisável e disponível para download).

2 - Programa de Desenvolvimento Rural (PDR)

Fonte: [file:///C:/Users/Luis/Downloads/PDR2020_Ap%C3%B3s+decis%C3%A3o+C\(2016\)+7016%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Luis/Downloads/PDR2020_Ap%C3%B3s+decis%C3%A3o+C(2016)+7016%20(1).pdf)

O Programa de Desenvolvimento Rural (PDR) é um instrumento político e um mecanismo de financiamento utilizado pelos Estados-Membros para implementar as políticas de desenvolvimento rural da UE, num território específico.

O território de um PDR pode abranger um país na sua totalidade ou uma região específica. Existem mais de 90 PDR em curso na UE e cada um destes destina-se a fornecer o tipo de apoio ao desenvolvimento rural que é necessário no território em questão.

A atividade de pecuária de produção de caprinos terá o seu enquadramento fundamentalmente na medida 3 - VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA do PDR destacando apenas algumas características de seguida.



Medida 3 - VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA

AÇÃO 3.1 – JOVENS AGRICULTORES

A presente operação prevê o apoio aos jovens agricultores que se instalem pela primeira vez numa exploração agrícola enquadrado por um Plano Empresarial. O Jovem Agricultor deve possuir ou obter formação e compromete-se executar um Plano Empresarial que terá que incluir investimentos em bens materiais (incluindo terra e animais) e imateriais na atividade agrícola, garantindo o respeito pelas regras ambientais, de bem-estar animal e de higiene e segurança no trabalho. O apoio é constituído por um prémio aos Jovens Agricultores que é associado ao Plano Empresarial.

AÇÃO 3.2 – INVESTIMENTO NA EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA

Prevê o apoio à realização de investimentos na exploração agrícola destinados a melhorar o desempenho e a viabilidade da exploração, aumentar a produção, criar valor, melhorar a qualidade dos produtos, introduzir métodos e produtos inovadores e garantir a sustentabilidade ambiental da exploração.

AÇÃO 3.3 – INVESTIMENTO NA TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS

Prevê o apoio à realização de investimentos na transformação e comercialização de produtos agrícolas, predominantemente em ativos tangíveis, destinados a melhorar o desempenho competitivo das unidades industriais, através do aumento da produção, da criação de valor baseada no conhecimento, em processos e produtos inovadores, na melhoria da qualidade dos produtos, numa gestão eficiente dos recursos, no uso de energias renováveis, desde que pelo menos 70% produção de energia seja para consumo próprio garantindo simultaneamente a sustentabilidade ambiental das atividades económicas.

Candidaturas abertas para o PDR

<http://www.pdr-2020.pt/site/Candidaturas>

Outras fontes de informação:

IFAP – Instituto de financiamento da Agricultura e Pescas, I. P.

http://www.ifap.min-agricultura.pt/portal/page/portal/ifap_publico