**Entre cultura e património: uma encruzilhada contemporânea nas denominações de origem**

*Orlando Simões e Isabel Dinis*

**Introdução**

As denominações de origem (DO) são um sistema de proteção e certificação utilizado para proteger e garantir a autenticidade e a qualidade de certos produtos agrícolas ou alimentares, com uma ligação estreita ao território de onde provêm. Essa certificação é concedida a produtos que possuem características específicas, resultantes das caraterísticas geográficas das regiões onde são produzidos, mas também de uma história e reputação consolidadas, tradições centenárias, técnicas de produção únicas, segredos transmitidos de geração em geração e reconhecimento nacional ou internacional.[[1]](#footnote-1)

Dito de outra forma, as DO são uma maneira de preservar o património de uma região, traduzido pelo património genético das plantas e animais que estão na origem dos produtos certificados, e pelos sistemas de produção tradicionais com eles relacionados. Deste modo, procura-se proteger e promover este tipo de produtos, evitando que sejam imitados ou produzidos em outros lugares.

A bibliografia relacionada com as denominações de origem situa-se geralmente no domínio do direito, mais precisamente do direito da propriedade, propriedade industrial numa primeira fase e no âmbito da propriedade intelectual mais recentemente (Almeida, 2010; Carvalho, 2009; Malbon *et al*., 2010), bem como das áreas da economia agrária e da sociologia rural (Multon,1985; Dupuy *et al*., 1989; Fragata, 1999; Tibério, 2004; Tibério *et al*., 2008; Oliveira, 2010). Neste texto, porém, pretende-se introduzir uma nova perspetiva de abordagem, situada no âmbito da cultura e do património cultural.

Com este propósito o texto desenvolve-se em dez pontos. Inicia-se com uma breve definição do que consideramos aqui por cultura e património cultural. Segue-se uma abordagem da alimentação como fenómeno cultural e patrimonial, em particular no que diz respeito aos produtos com denominação de origem. O texto termina com um debate sobre o dilema em que as denominações se encontram hoje, entre as inovações e transformações que caraterizam os sistemas agroalimentares contemporâneos e a preservação do património cultural e património genético associado a este tipo de produções.

O queijo Serra da Estrela (QSE) com denominação de origem protegida (DOP) é o exemplo analisado neste trabalho.

**1. A cultura como processo dinâmico e multifacetado**

A cultura é um conceito multifacetado e abrangente, que pode ser analisado e compreendido a partir de diferentes perspetivas, nomeadamente sob o ponto de vista estético, social e antropológico (Pérez, 2009).

Do ponto de vista estético a cultura refere-se à expressão criativa e artística de uma sociedade. Compreende as manifestações estéticas, como a música, dança, pintura, escultura, arquitetura, etc., que representam a beleza, os valores e sensibilidades estéticas dessa mesma sociedade. Trata-se do *saber-ver, saber-ouvir,* etc.

Já sob o ponto de vista social a cultura traduz educação e conhecimento. Como tal, é entendida como o conjunto de conhecimentos, normas, valores, crenças, costumes e comportamentos compartilhados por um grupo de indivíduos que vivem numa determinada sociedade (*saber-saber, saber-ser, saber-estar*). Estes elementos culturais são apreendidos por processos de educação, formais e informais, e transmitidos socialmente por processos de aculturação, moldando as interações humanas, as relações de poder, as estruturas sociais e as instituições.

Por fim, sob o ponto de vista antropológico, a cultura é vista como um sistema complexo de significados e símbolos, compartilhados pelos membros de grupos sociais ou da sociedade como um todo. Ela engloba não apenas os aspetos estéticos e sociais, mas também os elementos sociais mais profundos e identitários, como a língua, a tecnologia, a organização social, a religião, os sistemas de parentesco, a alimentação, a habitação e uma infinidade de outras dimensões da vida humana. Nesta perspetiva a cultura procura entender como os seres humanos vivem o seu quotidiano e como constroem e atribuem significado ao mundo ao seu redor, como interpretam a realidade e como se adaptam ao ambiente que os rodeia. Isto implica todas as formas de saber, em particular o *saber-fazer do quotidiano*.

Se dos pontos de vista estético e social podemos conceber vários níveis de progressão cultural, onde se podem escalonar pessoas mais ou menos cultas, o mesmo não acontece sob o ponto de vista antropológico. De facto, uma pessoa pode ser considerada mais ou menos culta, dependendo do seu conhecimento e capacidade de apreciação das formas artísticas, ou seja, estar familiarizado com a história da arte e os principais movimentos artísticos, assim como conhecer artistas proeminentes e suas obras. Quanto mais alguém se envolve e explora diferentes formas artísticas, como música, pintura, escultura, dança, teatro, cinema, literatura, entre outras, mais pode ser considerado culto no campo estético.

Ser culto implica também evidenciar sensibilidade estética e capacidade de análise crítica. Isto inclui a capacidade de apreciar e reconhecer a beleza, a expressividade e a originalidade nas obras de arte. Por outro lado, a pessoa culta é capaz de uma participação ativa no diálogo artístico, participar em discussões sobre exposições, eventos culturais, frequentar museus e galerias, bem como interagir com outros entusiastas e artistas, ajudando a ampliar o horizonte estético e a aprofundar o entendimento sobra a cultura.

O mesmo tipo de raciocínio pode ser feito para o conceito de cultura sob o ponto de vista social. Assim, são atributos de uma pessoa culta a formação académica, o nível de conhecimento e a compreensão da ciência e das práticas sociais e tradições da sua própria sociedade e de outras. Saber estar e comportar-se na presença de diversos grupos e em diversos contextos sociais. Além disso, conhece, tem consciência e discute com a comunidade ou especialistas as questões sociais e culturais envolvidas, com engajamento, empatia e respeito pela diversidade dos elementos que constituem a sociedade em questão.

Ao contrário, a antropologia cultural enfatiza que todas as culturas possuem um valor intrínseco e devem ser compreendidas no seu próprio contexto. Portanto, ultrapassados que foram os contextos históricos de etnocentrismo, não é hoje apropriado julgar ou hierarquizar as sociedades, as culturas e as pessoas que as compõem ou partilham, com base em critérios de superioridade ou inferioridade. A antropologia considera que cada cultura possui sua própria lógica interna, seus sistemas de significado e valores, que são desenvolvidos ao longo de gerações e adaptados a condições de vida específicas. Cada cultura é única e complexa à sua própria maneira, desenvolve práticas e crenças próprias, todas elas com igual validade dentro dos seus contextos particulares e fundamentais para a sobrevivência e a identidade do grupo. A diversidade cultural é uma característica fundamental da condição humana, enriquecendo a nossa compreensão do mundo e oferecendo diferentes perspetivas sobre a existência. Desta forma, não faz sentido comparar diferentes culturas ou pessoas em termos de níveis de cultura.

Vale ainda ressaltar que, qualquer que seja a perspetiva abordada, a cultura é um sistema adaptativo, de caráter dinâmico, pelo que se encontra em constante evolução e transformação. O que é considerado culto num determinado contexto ou período histórico pode não sê-lo em outro contexto ou momento.

Esta dinâmica resulta de circunstâncias variadas, como sejam a interação e contato com outras culturas, a mudança social e histórica, fenómenos de inovação e criatividade e alterações de contexto e adaptação.

Através da migração, do comércio, das viagens e da globalização, as pessoas entram em contato com diferentes culturas e compartilham experiências, ideias e práticas. Essas interações levam a trocas de conhecimentos, influências culturais e criação de novas formas de expressão cultural. Por outro lado, as sociedades passam por mudanças sociais e históricas, com impacto direto na cultura. Transformações económicas, políticas, tecnológicas e demográficas moldam as práticas e as estruturas culturais. À medida que as sociedades evoluem, as suas normas, valores e tradições também se adaptam às novas circunstâncias.

A cultura é também impulsionada pela inovação e pela criatividade humana. As pessoas estão constantemente produzindo novas ideias, tecnologias e maneiras de se relacionar com o mundo. Essa capacidade criativa permite que a cultura se renove e se reinvente, gerando novos movimentos artísticos, estilos musicais, modas e tendências.

Finalmente, a cultura é moldada pelo contexto em que as pessoas vivem. Diferentes ambientes geográficos, sociais, económicos e políticos influenciam a forma como as culturas se desenvolvem. As pessoas adaptam-se às condições e desafios específicos que enfrentam, construindo as características e as aspirações de uma determinada sociedade. À medida que novas gerações surgem, elas trazem consigo novas perspetivas e experiências, contribuindo para a transformação e a evolução da cultura. Os jovens interpretam e reinterpretam os valores e práticas culturais, adaptando-os às suas realidades e necessidades.

**2. Da cultura ao património cultural**

De uma forma simples, o conceito de património refere-se ao conjunto de bens culturais que são considerados valiosos e representativos de uma sociedade. O património abrange tanto os aspetos materiais, ou tangíveis, como monumentos, sítios arqueológicos, obras de arte, objetos históricos, etc., quanto os imateriais, ou intangíveis, como expressões orais e musicais, conhecimentos tradicionais, técnicas de produção, festividades, rituais, etc.

Enquanto a cultura traduz o presente de uma sociedade, um presente em constante mutação, o património é passado, é o legado que se herdou ou se pretende deixar como herança.[[2]](#footnote-2) É essa herança que nos separa dos outros, ou seja, é a nossa identidade. *Herança* e *identidade* são, por isso, traços fundamentais do património.

Mas o património cultural tem associado, também, um valor simbólico e emocional, pois está associado à memória coletiva, à construção da identidade e ao sentido de pertença. Estas componentes do património são materializados por objetos simbólicos, representativos da sociedade que os produziu. Por isso, o património cultural representa a cultura de uma forma simbólica, tornando‑se, assim, numa representação simbólica da cultura. A noção de pertença destes objetos redefine os significados sociais de uma comunidade, reconstrói memórias e identidades coletivas (Pérez, 2003).

O património resulta, assim, de um processo de construção social e política. Ele é o resultado de uma negociação e consenso social que determina o que é *patrimonializável*, ou seja, que partes, que trechos, que componentes da cultura se exumam do passado e se legam ao futuro. Neste sentido, o património é uma invenção do passado (Prats, 1997 e 1998) e a *patrimonializaçã*o a sua reinvenção.

Os processos de patrimonialização são, em geral de tempo longo, assentes nas memórias e nas lentas transformações das sociedades. Contudo, nas décadas mais recentes, e em particular nos meios rurais, temos assistido a um aceleramento destes processos, criando-se uma espécie de febre de patrimonialização usada como instru­mento de política de desenvolvimento local (Peixoto, 2002). Neste novo ciclo verifica-se uma vulgarização do que pode ser *patrimonializável,* reduzindo-sedrasticamente o tempo necessário para fazer emergir uma consciência patrimonial coletiva sobre bens culturais que, até há pouco tempo, faziam parte da vida quotidiana das sociedades, em particular das comunidades rurais (Simões e Carreira, 2013).

Nestes novos processos de ativação do património, mais numa lógica de gestão do que conservação, tem levado ao aparecimento de um numeroso grupo de “profissionais” da patrimonialização, ou seja, um conjunto de entusiastas do património, técnicos e políticos que investem fortemente em ações de patrimonialização*.* Parece, assim, estarmos “perante uma lógica de produção de património, o que possibilita a compara­ção da *patrimonialização* a uma indústria que depende dos seus empresários, promotores, operários e consumidores” (Peixoto, 2002: 7‑12). Neste processo*, s*ão também importantes os papéis dos agentes sociais implicados, tendo em conta que aqueles processos estão muitas vezes associados a tensões, conflitos e negociações (Pérez, 2003).

Em suma, o património é entendido como um legado que é transmitido ao longo do tempo, conectando as gerações passadas, presentes e futuras. Esses bens culturais e conhecimentos são considerados de valor especial, pois são testemunhos da história, da identidade e da diversidade de um povo ou de uma comunidade. Eles refletem a forma como os seres humanos vivem o seu quotidiano, expressam sua criatividade, constroem as suas sociabilidades, se relacionam com sua herança cultural e interagem com o ambiente natural.

**3. Alimentação: um fenómeno cultural em constante evolução**

A alimentação é muito mais do que uma necessidade biológica; ela é profundamente enraizada na cultura de uma sociedade. A forma como comemos, o que comemos e com quem comemos são influenciados por uma variedade de fatores culturais, como tradições, valores, crenças, religião e identidade cultural. A alimentação é, portanto, um reflexo das práticas culturais e uma expressão da identidade de um grupo ou comunidade.

Em cada cultura encontramos uma miríade de pratos típicos, técnicas culinárias e rituais alimentares, que refletem a história e a geografia de uma região, bem como as relações sociais e simbólicas entre as pessoas. A comida é frequentemente associada a celebrações, festividades e rituais, e pode desempenhar um papel central em eventos familiares e comunitários. Através da comida, as pessoas conectam-se com as suas raízes, fortalecem os laços sociais e reforçam a sua identidade cultural.

A cultura influencia também as técnicas de preparação dos alimentos. Cada sociedade desenvolve as suas próprias técnicas de confecionar alimentos, métodos de conservação e combinações de ingredientes, que são passados de geração em geração. Estas técnicas refletem ainda os recursos disponíveis em determinada região, o clima e até mesmo os valores estéticos da cultura.

No entanto, a globalização e as migrações têm um impacto significativo na alimentação e nas práticas culinárias. As trocas culturais resultantes da interação entre diferentes grupos étnicos e da adoção de novos ingredientes e técnicas culinárias levaram à criação de uma fusão de sabores e ao aparecimento de novos pratos únicos. A comida é uma forma poderosa de troca cultural e adaptação, onde os sabores de diferentes partes do mundo se misturam, criando novas experiências gastronómicas.

A inovação na culinária é outro fator de mudança e desempenha um papel fundamental na evolução e no desenvolvimento da gastronomia. Ela envolve a criação e a exploração de novas técnicas, ingredientes, combinações de sabores e apresentações de pratos. A busca pela inovação na culinária está intrinsecamente ligada à criatividade dos *chefs*, à experimentação de novas técnicas, à vontade de romper com os padrões estabelecidos e também à reinvenção de práticas tradicionais.

A inovação ocorre também no uso de ingredientes. Algas marinhas, insetos comestíveis, flores ou plantas exóticas, trazem novos sabores e novas texturas a novos pratos. Por outro lado, a utilização de ingredientes locais e sazonais, bem como a adaptação de técnicas e pratos tradicionais a novos contextos e necessidades é também uma nova tendência, incentivando a sustentabilidade e a valorização da cultura local. A cozinha de fusão, por exemplo, combina elementos de diferentes culturas culinárias, resultando em novas criações e combinações de sabores.

Outra área de inovação é a apresentação dos pratos. Os *chefs* procuram criar pratos visualmente impactantes, explorando a estética e a arte da gastronomia. Técnicas de empratamento criativas, o uso de louças e utensílios diferenciados e a valorização dos detalhes visuais são algumas das formas de inovação na apresentação dos pratos.

Em resumo, a alimentação é um elemento central da cultura, sendo uma expressão da identidade, tradições e valores de uma sociedade. Através da comida, as pessoas ligam-se às suas raízes, fortalecem os laços sociais e celebram a diversidade cultural. A comida é uma linguagem universal que une as pessoas, transcendendo as fronteiras e proporcionando uma experiência única de descoberta e compreensão mútua.

**4. Alimentação e património**

Além da sua ligação à cultura, em permanente mutação, a alimentação pode ser também considerada como fazendo parte do património cultural de uma sociedade. A comida e as práticas alimentares de um determinado grupo ou comunidade são reconhecidas como um tesouro cultural a ser preservado, valorizado e transmitido às gerações futuras.

A comida como património destaca a importância dos alimentos como expressão da identidade cultural de uma sociedade. Os pratos típicos, ingredientes regionais, técnicas de preparação e rituais alimentares são considerados elementos valiosos que refletem a história, o conhecimento tradicional e a relação das pessoas com o ambiente natural e social em que vivem.

A inclusão da alimentação como património cultural reconhece sua relevância na preservação da diversidade cultural. Cada região possui sua própria culinária distintiva, influenciada pela disponibilidade de recursos naturais, características geográficas e interações históricas. Essa diversidade alimentar é um testemunho vivo da criatividade humana e das práticas culturais únicas que se desenvolveram ao longo do tempo.

A valorização da alimentação como património promove também a sustentabilidade e a segurança alimentar. Através da preservação, promoção e recriação das práticas alimentares tradicionais, é possível conservar sistemas agrícolas tradicionais, variedades regionais de plantas, raças autóctones e conhecimentos sobre técnicas locais de cultivo e preparação de alimentos. Isso contribui para a proteção da biodiversidade, a preservação dos modos de vida das comunidades rurais e a promoção de uma alimentação saudável e equilibrada.

Além disso, a alimentação como património cultural cria oportunidades de desenvolvimento económico e turismo cultural. A culinária típica de uma região pode atrair visitantes interessados em experimentar novos sabores, conhecer a história por detrás dos pratos e envolver-se com a cultura local. Isso gera empregos e fortalece a economia local, ao mesmo tempo em que promove o intercâmbio cultural e o diálogo entre diferentes comunidades.

A transmissão do conhecimento e das tradições alimentares é essencial para a preservação do património culinário. Através da culinária, as gerações mais jovens aprendem sobre a sua cultura, história e valores. As receitas tradicionais são passadas oralmente e escritas em livros de receitas, preservando assim a memória coletiva e a identidade cultural. A educação e a promoção das práticas alimentares tradicionais são fundamentais para garantir que as gerações futuras possam aprender, apreciar e manter viva a riqueza gastronómica de sua cultura. A transmissão de receitas, técnicas de preparação e histórias associadas aos pratos típicos fortalece a conexão entre as pessoas e suas raízes culturais.

**5. As denominações de origem e a preservação do património**

As denominações de origem (DO) são um sistema de proteção e certificação usado para garantir a genuinidade, autenticidade, qualidade e reputação de certos produtos agrícolas ou alimentares, com uma ligação estreita a uma região geográfica especifica. Esta certificação é concedida a produtos que possuem características distintivas particulares, resultantes do ambiente natural e das práticas tradicionais de produção, circunscritas a uma área geográfica delimitada. Estas caraterísticas resultam de condições naturais relacionadas com o solo e clima, da genética das plantas ou animais, métodos de produção, práticas de cultivo, entre outros. Trata-se de uma reputação baseada em tradições centenárias, técnicas de produção únicas, segredos transmitidos de geração em geração, com reconhecimento nacional ou mesmo internacional.

As DO são estabelecidas com base em leis e regulamentos específicos de cada país ou região. Esta legislação passa por um controle de qualidade em sentido amplo, sendo necessário a criação de um sistema de controlo e certificação que garanta a conformidade do produto com os padrões estabelecidos. Isso pode envolver inspeções, análises laboratoriais, auditorias e outras medidas para assegurar a qualidade e a autenticidade do produto certificado.

Ao garantir a exclusividade do uso do nome do produto, as DO evitam que outros produzam produtos semelhantes e se aproveitem da reputação estabelecida. Isso promove a sustentabilidade dos sistemas agrícolas tradicionais e incentiva os produtores a continuar a investir nas suas técnicas e tradições de produção. Assim, as DO são importantes para evitar fraudes e imitações, proteger a reputação dos produtos tradicionais e incentivar o desenvolvimento económico das regiões produtoras. Além disso, pode ser também um instrumento para preservar a diversidade cultural, valorizar o conhecimento tradicional e promover o turismo e a promoção da cultura local.

Para além dos produtos vínicos, com uma longa tradição na proteção dos vinhos mais reputados, a União Europeia (UE) encetou, no âmbito da reforma da Política Agrícola Comum (PAC) de 1992 um conjunto de medidas tendentes ao desenvolvimento de uma política de qualidade para os produtos agrícolas. Entre estas medidas, foram criados vários sistemas de garantia de qualidade de produtos baseados no território, sendo os mais importantes as designadas denominações de origem protegidas (DOP), indicações geográficas protegidas (IGP) e especialidades tradicionais garantidas (ETG).

Com este apoio da UE muitos de países europeus desenvolveram este tipo de produtos, sobretudo os países da bacia do Mediterrâneo, nomeadamente a Itália, França, Espanha, Portugal e Grécia, precisamente os cinco países, por esta ordem, com mais designações protegidas criadas (Simões e Velarde, 2010).

Em resumo, as denominações de origem desempenham um papel fundamental na agricultura europeia, promovendo a preservação do património cultural, garantindo a qualidade dos produtos, impulsionando o desenvolvimento regional, protegendo os produtores contra imitações e promovendo o comércio internacional. Essas certificações contribuem para a valorização dos produtos agrícolas europeus e fortalecem a identidade e reputação da região como um produtor de excelência.

**6. Denominações de origem e biodiversidade**

O património genético de animais e plantas domesticadas tem sido, historicamente, a base da produção de alimentos. De facto, agricultores de todo o mundo encetaram desde sempre a seleção sistemática das suas melhores plantas e dos seus animais mais produtivos, de onde resultaram variedades de plantas e raças autóctones adaptadas a diferentes condições climáticas, garantindo uma enorme disponibilidade e pluralidade de alimentos para as populações. Deste modo, existe hoje uma vasta diversidade genética que permite a adaptação a diferentes condições ambientais.

Em face das mudanças climáticas e de outros desafios ambientais, a diversidade genética é crucial para a sobrevivência e a resiliência das espécies. Variedades de plantas resistentes a doenças, tolerantes à seca ou capazes de crescer em solos pobres e animais adaptados a diferentes climas contribuem para a sustentabilidade dos sistemas agrícolas.

É bem verdade que o património genético tem sido uma fonte inestimável de recursos para o melhoramento genético de animais e plantas. Através da seleção e cruzamento de diferentes variedades, é possível desenvolver novas raças de animais e variedades de plantas com características desejáveis, como maior produtividade, resistência a doenças, qualidade nutricional melhorada e adaptabilidade a diferentes ambientes. O acesso ao património genético é essencial para a contínua melhoria e inovação na agricultura e na pecuária. Contudo, a conservação dessa mesma diversidade é essencial para futuras investigações e melhoramentos, para a manutenção dos ecossistemas e para a proteção de espécies ameaçadas. A perda de variedades e raças únicas resultaria numa redução significativa da biodiversidade, comprometendo a estabilidade dos ecossistemas e a capacidade de resposta aos desafios futuros.

A conservação de raças e variedades de plantas pode ser feita de vários modos, como sejam os bancos de germoplasma e de sementes, a conservação *ex situ*, i.é. fora do ambiente natural, como jardins zoológicos, reservas, jardins e campos de cultivo, pelos cruzamentos controlados de animais e plantas e ainda por troca de sementes entre redes de agricultores (RFP 2021)

Contudo, é na conservação *in situ* que os aspetos culturais e tradicionais são mais preservados. O património genético de animais e plantas domesticadas está intrinsecamente ligado às culturas e tradições das comunidades locais. Essas espécies desempenham um papel importante nas práticas agrícolas tradicionais, rituais e costumes culturais. A preservação do património genético é fundamental para a manutenção da identidade cultural das comunidades e a transmissão de conhecimentos e práticas tradicionais (RFP, 2021; Simões *et al*. 2008).

**7. O património Queijo da Serra da Estrela (QSE)**

O Queijo da Serra da Estrela (QSE) é um património importante a preservar devido ao seu valor cultural, histórico e gastronómico, à diversidade genética envolvida, ao impacto económico na região, ao reconhecimento e prestígio conquistados e à conservação do território e dos ecossistemas. A preservação deste queijo tradicional contribui para a sustentabilidade económica, cultural e ambiental da região da Serra da Estrela.

A produção do QSE depende de raças autóctones de ovelhas, a Bordaleira Serra da Estrela e a Churra Mondegueira, que possuem características específicas adaptadas ao ambiente da região. A preservação dessas raças e da diversidade genética a elas associada é fundamental para a conservação da biodiversidade e para a manutenção de um sistema agrícola sustentável.

O QSE desempenha um papel importante na economia local e regional. A sua produção gera empregos e oportunidades de negócios para produtores de leite (pastores), queijarias e outros setores relacionados. Além disso, o queijo atrai turistas e visitantes interessados ​​em experimentar essa iguaria tradicional, contribuindo para o desenvolvimento do turismo gastronómico na região.

Numa perspetiva mais geral, a produção do QSE está ligada à manutenção dos ecossistemas da Serra da Estrela. Embora nos últimos anos a alimentação dos animais seja predominantemente feita à base de prados e pastagens cultivados, continuam ainda a ser usados pastos naturais, que contribuem para a manutenção da paisagem rural e do equilíbrio ambiental, essencial para a alimentação das ovelhas e para a qualidade do leite utilizado na produção do queijo.

O QSE possui renome e prestígio nacional e internacional. É reconhecido como um produto de alta qualidade e autenticidade, representando o artesanato e o *savoir-faire* dos produtores locais. A sua preservação como património contribui para manter e fortalecer esse reconhecimento, garantindo a sua integridade e protegendo-o contra imitações ou falsificações. Além disso, sendo um produto tradicional e emblemático da região, com uma história que remonta ao período do Império Romano, é um verdadeiro símbolo cultural e representa a identidade e o património gastronómico da região.

**8. Concorrência no mercado do QSE**

Um dos principais problemas que o QSE enfrenta no mercado atual é a sua concorrência com outros produtos. Para se entender esta concorrência é necessário ter em conta que na região da Serra da Estrela são produzidas e comercializadas pelo menos 4 tipologias de queijo, de acordo com os sistemas de produção adotados e os atores e agentes institucionais envolvidos: Queijo artesanal não certificado, queijo artesanal com DOP, queijo semi-industrial com DOP e queijo industrial (Dinis e Simões, 2021).

O queijo artesanal sem certificação é produzido por pastores/queijeiros em unidades familiares, que não cumprem os requisitos da DOP ou, cumprindo-os, não reconhecem vantagens na certificação. Vendem preferencialmente o queijo em feiras e mercados locais, ou diretamente ao consumidor. O queijo artesanal com DOP é também produzido em explorações familiares, elaborado por pastores/queijeiros ou por queijeiros que compram leite a pastores, e é vendido de forma direta ou colocado no mercado através de comerciantes intermediários ou da Estrelacoop, cooperativa de produtores. O queijo semi-industrial DOP é produzido em unidades industriais de pequena ou média dimensão, cumprindo os requisitos legais da DOP na seleção e recolha do leite, bem como nos processos de fabrico. Entra em circuitos comerciais mais alargados, nomeadamente na grande distribuição alimentar. Finalmente o queijo de produção industrial não segue as normas da DOP, recorrendo a leite de ovelhas de raças estrangeiras mais produtivas, sobretudo a Lacaune. A comercialização segue a lógica da produção em massa, podendo-se encontrar o produto um pouco por todo o lado, desde o comércio tradicional até à pequena, media e grande distribuição alimentar.

De entre estes tipos de produtos, apenas o queijo DOP garante a tipicidade do QSE. Contudo, considerando que toda a produção artesanal se baseia na tradição regional, muitos pastores/queijeiros produzem queijo muito similar ao queijo DOP, enquanto outros já se afastaram da tradição, nomeadamente pela via da introdução de raças de ovelhas estrangeiras.

Mas a principal concorrência no mercado ao QSE é a produção industrial. Sem os padrões de qualidade e autenticidade exigidos pela denominação de origem, estes queijos surgem no mercado mais baratos, mas com idêntica aparência, quer no queijo propriamente dito, quer na rotulagem. Além disso, alguns desses produtos usam nomes genéricos que apelam aos mesmos valores que caraterizam o queijo genuíno, como a tradição, o caráter artesanal ou nomes de localidades situadas na mesma região, o que facilmente confunde os consumidores, criando uma concorrência desleal.

A falta de conhecimento por parte dos consumidores sobre o significado, a importância e os benefícios da denominação de origem, pode resultar também numa escolha baseada apenas no preço ou na conveniência. A falta de consciência sobre as características únicas e o valor cultural do Queijo da Serra da Estrela pode limitar a procura e tornar mais difícil para os produtores competirem com outros produtos no mercado.

Face a estas limitações, compreende-se a importância de implementar medidas eficazes de fiscalização e proteção legal para combater a imitação e falsificação do QSE DOP. Por outro lado, é crucial consciencializar os consumidores sobre o significado e importância da denominação de origem, os processos de produção tradicionais e as características distintivas deste tipo de queijo. Campanhas de marketing, eventos promocionais e programas educacionais podem ajudar a informar os consumidores sobre estes desideratos. Finalmente, consideramos importante continuar a investir na inovação e diversificação do produto para atrair novos consumidores e expandir o mercado. Isso pode envolver o desenvolvimento de produtos derivados, como os queijos envelhecidos, e a exploração de canais de distribuição alternativos, como o comércio eletrónico.

**9. Entre cultura e património: a inovação na produção do QSE**

Vimos, anteriormente, que a cultura é dinâmica e adapta-se às novas condições do quotidiano das sociedades, é o presente; enquanto o património cultural tende a fixar-se no tempo, criando heranças, símbolos e identidades, é reconstrução do passado.

Como expressão cultural, o QSE adaptou-se, nas últimas décadas, a um conjunto vasto de transformações económicas e sociais que se produziram ao nível regional, nacional e até internacional. As transformações mais significativas foram, por ordem temporal, a criação do Parque Nacional da Serra da Estrela (PNSE), em 1976, a adesão à Comunidade Económica Europeia (CEE), em 1986, e o reconhecimento do queijo DOP “Serra da Estrela”, dez anos mais tarde. Por outro lado, surgiram novos atores, quer ao nível da produção, quer ao nível da transformação do produto, com abordagens inovadoras, novas formas de cooperação e relações, assim como novas regras, leis e políticas, cada vez mais controladas pela economia e política global e liberalizada (Simões e Dinis, 2021).

Face a estas alterações foram adotadas várias estratégias ao nível da produção, distribuição e consumo do QSE. Grande parte destas alterações tiveram como objetivo fazer face à diminuição da mão-de-obra disponível, fruto do êxodo rural que se verificou desde meados do séc. XX.

Ao nível da produção, os pastores substituíram o livre pastoreio, historicamente baseado na transumância, por pastagens cultivadas, cercadas, algumas delas irrigadas. Se é certo que esta estratégia tende a aumentar a quantidade e qualidade da alimentação animal, é muitas vezes apontada como afetando a qualidade do queijo, uma vez que as ovelhas comem menos variedades de plantas. A ordenha mecânica também contribuiu para a economia de mão-de-obra, embora a maioria dos pastores ainda o faça à mão.

Quanto ao fabrico do queijo, foram modernizados alguns equipamentos e criados novos procedimentos. São exemplos a difusão de pequenas tecnologias que substituem tarefas repetitivas e demoradas, como agitação do leite e a prensagem do queijo. A adoção generalizada de câmaras de cura desconcentrou a produção sazonal, permitindo a alguns produtores fazer queijo durante todo o ano.

As mudanças mais marcantes foram, contudo, de natureza social, nomeadamente a especialização das explorações agrícolas. Enquanto a produção artesanal de queijo estava intimamente ligada à produção de leite, no âmbito de uma economia familiar, atualmente assistimos a uma maior especialização do sistema produtivo. Frequentemente, as queijarias artesanais não têm ovelhas, comprando o leite a pastores que, por sua vez, não produzem queijo. Paralelamente, são criadas queijarias maiores, geridas por atores externos que, embora respeitando as especificações da DOP, não produzem à escala artesanal, nem usam preferencialmente a mão-de-obra familiar.

Ao nível da distribuição e consumo foram adotadas várias estratégias de marketing. A fim de satisfazer novas preferências dos consumidores urbanos, as especificações da DOP foram alteradas para permitir a redução do tamanho do queijo, passando o limite mínimo de 1 para 0,5 Kg. A introdução de uma marca de caseína foi também um procedimento inovador, destinado a aumentar a rastreabilidade e proteger os consumidores de falsificações.

A diversificação das cadeias de distribuição foi outra inovação relevante, com a entrada das grandes superfícies comerciais a substituir o comércio tradicional. Do lado do consumo o QSE é agora utilizado em novas receitas de culinárias *gourmet*, muito apreciadas por turistas nacionais e estrangeiros.

Apesar destas mudanças culturais significativas emergiu, paralelamente, uma forte preocupação de preservar o essencial do património em causa. Assim, em substituição da governança tradicional, baseada sobretudo na aprendizagem social dos agentes envolvidos, surgiu uma nova governança, mais institucional, que inclui a interação de quatro níveis de gestão: Europeu (PAC – Política Agrícola Comum e outra legislação europeia); nacional (governo e políticas nacionais); regional (PNSE, organizações de produtores e autoridades regionais); municipal (autoridades locais).

A PAC é hoje um forte contributo para a viabilidade económica do QSE, através de pagamentos diretos aos produtores, medidas de apoio ao investimento e impacto na legislação agrícola e alimentar nacional. A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) controla o cumprimento da legislação regulamentar pelos pastores e queijeiros e avalia os riscos na cadeia alimentar. A nível regional, o PNSE estabelece limites à utilização do território pelas atividades económicas, a fim de proteger e preservar os recursos naturais e os valores do parque.

As principais organizações de produtores do sector na região são a Estrelacoop - Cooperativa dos Produtores de Queijo “Serra da Estrela”, a que pertencem todos os produtores de queijo certificados, e a ANCOSE - Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Serra da Estrela. Para além de comercializar QSE, a Estrelacoop faz a ligação entre os produtores e a entidade certificadora da DOP (Beira Tradição) e dá apoio técnico aos produtores da DOP, principalmente na implementação do HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Os objetivos da ANCOSE são a seleção da raça Bordaleira, a tipificação dos produtos e a colaboração com os organismos governamentais, na aplicação regional do plano nacional de saúde animal. As autoridades municipais têm um papel importante no licenciamento de queijarias e, mais recentemente, no apoio à certificação de queijos.

Apesar da substituição muito significativa das raças autóctones por raças estrangeiras mais produtivas, sobretudo a Lacaune, devido ao aumento da procura de leite não específico para produção de queijo industrial, a legislação obriga que o QSE DOP continue a ser produzido exclusivamente por leite proveniente das raças Bordaleira da Serra da Estrela e Churra Mondegueira. Por outro lado, o queijo é agora produzido em maior escala, em fábricas onde o carácter familiar já não domina e onde a uniformização é um objetivo fundamental para fazer face às novas procuras urbanas. Contudo, o essencial das técnicas artesanais do passado mantêm-se, garantindo a manutenção das caraterísticas fundamentais do produto.

Em síntese, pese embora as mudanças culturais verificadas tanto na produção como no consumo do QSE, o seu património é preservado, continuando a ser um símbolo da região e um contributo identitário decisivo para as comunidades beirãs. Na sua essência o QSR DOP continua a ser produzido de forma artesanal, obtido a partir de leite cru de ovelhas autóctones, coalhado com flor do cardo (*Cynara cardunculus*) moída com sal, seguido de corte manual, prensagem, nova salga e maturação que, no mínimo, é de 120 dias (DGADR, 2011).

**10. Conclusão**

A dinâmica cultural dos sistemas agroalimentares está em constante evolução, impulsionada por inovações nas formas de produção e consumo de produtos agrícolas. Essas inovações trazem benefícios, como mais sustentabilidade, maior eficiência, diversificação de produtos ou acesso a mercados mais globais. No entanto, é importante encontrar um equilíbrio entre essa dinâmica e a preservação do património cultural associado ao modo de produção tradicional.

O Queijo da Serra da Estrela é um ícone da cultura gastronómica portuguesa, com um processo de produção tradicional que remonta a séculos. A relação entre o homem e o território, a forma como as ovelhas são criadas, o maneio sustentável da paisagem e o conhecimento transmitido de geração em geração são elementos essenciais para a produção deste queijo único. Preservar esse património cultural é fundamental para manter a identidade e a autenticidade do Queijo da Serra da Estrela.

Além disso, as raças autóctones utilizadas na produção do leite para o Queijo da Serra da Estrela possuem um património genético valioso. Essas raças, como a Bordaleira Serra da Estrela, são adaptadas às condições locais e possuem características genéticas únicas que influenciam diretamente a qualidade do leite e, consequentemente, do queijo. Preservar o património genético dessas raças é fundamental para garantir a diversidade genética e a sustentabilidade da produção agrícola local.

A incorporação de novas tecnologias e métodos de produção pode contribuir para melhorar a eficiência, a qualidade e a segurança dos alimentos, bem como a sustentabilidade ambiental. Essas inovações devem ser cuidadosamente avaliadas e implementadas de forma a preservar a autenticidade do queijo e o respeito pelas tradições locais.

Por fim, é fundamental promover a proteção e valorização do QSE, bem como investir em investigação e ações que visem a preservação do património genético das raças autóctones. Isso pode ser alcançado por meio de políticas públicas, apoio governamental, parcerias entre produtores, instituições de investigação e entidades de preservação do património cultural. A consciencialização dos consumidores também desempenha um papel crucial, incentivando a valorização do queijo tradicional e a procura por produtos autênticos.

Em suma, o equilíbrio entre a dinâmica cultural, as inovações na produção e o património cultural e genético é essencial para a preservação e o desenvolvimento sustentável do Queijo da Serra da Estrela. Através desse equilíbrio, é possível garantir a continuidade de uma tradição milenar, a valorização das raças autóctones e a produção de um queijo de qualidade, reconhecido e apreciado nacional e internacionalmente.

**Referências bibliográficas**

Almeida, A. F. R. (2010), *A autonomia jurídica da denominação de origem. Uma perspectiva transnacional. Uma garantia de qualidade*. Coimbra: Coimbra Editora.

Carvalho, N. T. P. (2009), A estrutura dos sistemas de patentes e de marcas: passado, presente e futuro. Rio de Janeiro: Ed. Lumen Juris.

DGADR (2011), “Queijo Serra da Estrela, denominação de origem protegida, caderno de especificações”. Versão revista em 2011, Lisboa: Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Dupuy, J-P; Eymard-Duvernay, F.; Favereau, O.; Orléan, A.; Salais, R.; Thévenot, L. (1989), L´économie des conventions, *Revue économique* (número especial), 40 (2), mars.

Ferreira, A. (1986), *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2ª edição, Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p. 1282.

Fragata, A. (1999), “Elaboração social da qualidade em produtos agrícolas tradicionais: Carne Mirandesa, Quijo de Nisa e Melão Tendral”. Provas públicas para investigador coordenador (policopiado). Oeiras: EAN, INIA.

Malbon, J.; Lawson, C.; Davison, M. (2014), *The WTO Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights: A Commentary*. Edward Elgar Publishing.

Multon, J. (coord.) (1985), *La qualité des produits alimentaires, politique, incitations, gestion et controle*. 1.ª ed. Technique & Documentation, Paris: Lavoisier.

Oliveira, J. M. (2010), “Denominações de Origem e Indicações Geográficas - protecção e impacto socio-económico”. Dissertação de doutoramento. Lisboa: ISEG.

Peixoto, P. (2002), Os meios rurais e a descoberta do património. *Revista da Oficina do Centro de Estudos Sociais*, n.º 175: 1‑15.

Pérez, X. P. (2003), Patrimonialização e transformação das identidades culturais. Em José Portela, e J. Castro Caldas (org.), *Portugal Chão*. Oeiras: Celta Editora, pp. 231-247.

Pérez, X. P. (2009), *Património cultural. Uma visão antropológica*. Tenerife: Asociación Canaria de Antropologia (ACA) e PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.

Prats, L. (1997), *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Ariel.

Prats, L. (1998), El concepto de patrimonio cultural. *Politica y Sociedad*, nº 27: 63‑76.

RFP (2021), “Animal Genetic Resources Strategy for Europe. RFP - European Regional Focal Point for Animal Genetic Resources”, Disponível em: <https://www.animalgeneticresources.net/wp-content/uploads/2021/11/AnGR_strategy_FinalDraft2111.pdf>, consultado em 12.06.23.

Simões, O. e Carreira, V. (2013), Processos de patrimonialização em contexto rural: O caso de Póvoa Dão. Em Fernanda Cravidão e Norberto Santos (coord.), *Turismo e Cultura, destinos e competitividade*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 395-412.

Simões, O. e Dinis, I. (2021), Riscos e resiliência em produtos do território: o caso do queijo “Serra da Estrela”. Em Nunes, A.; Amaro, A.; Vieira, A.; Velez de Castro, F.; Félix, F. (Coord.), *Geografia, Riscos e Proteção Civil. Homenagem ao Professor Doutor Luciano Lourenço*. Volume 1. RISCOS - Associação Portuguesa de Riscos, Prevenção e Segurança, pp. 533-542.

Simões, O. e Velarde, I. (2010), La Función de las Indicaciones Geográficas de Productos Agroalimentarios en el Desarrollo Rural: Análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina. *Gedecon - Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto*, vol. 6 (5): 80-102

Simões, O.; Lopes, A. D. e Ferreira, J. (coord.) (2008), *Variedades Regionais e Agricultura Biológica. Desafios para peras e maças portuguesas*. Ed. ESAC/DRAPC, Coimbra, 188 p.

Simões, O.; Velarde, I. e Schiavone, E. (2010), “Sistemas de calificación y desarrollo rural: análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina”. Ponencia presentada en EAAE-SYAL Seminar – Spatial Dynamics in Agri-food Systems, Parma, Italia, octubre.

Tibério, L. (2004), “Construção da qualidade e Valorização dos Produtos Agroalimentares Tradicionais. Um Estudo da Região de Trás-os-Montes”. Dissertação de doutoramento. Vila Real: DESG, UTAD, 541 pp.

Tibério, L.; Cristóvão, A.; Abreu, S. (2008), Microproduções agrícolas e desenvolvimento sustentável em regiões periféricas. *Estudos Regionais*, 17 (2008) 5-24.

1. Nem sempre é assim. Como se verá no ponto 5, a existência de fundos comunitários no âmbito da política agrícola comum, a ausência ou a fraqueza das organizações de produtores e a vontade política do Estado português em promover o desenvolvimento local conduziram, muitas vezes, à criação oficial de denominações legais protegidas (DOP, IGP e ETG) sem grande representatividade em termos de mercado e com pouca ou nenhuma participação dos atores das cadeias produtivas. Nestes casos, o objetivo seria mais lutar contra a extinção do produto que propriamente protege-lo de casos de usurpação ou imitação. [↑](#footnote-ref-1)
2. Etimologicamente património deriva do latim *patrimoniu* (patri, pai + *monium*, recebido) (Ferreira, 1986, p. 1282), historicamente ligado ao termo herança, do pai ou da família, tendo em conta o caracter patriarcal da sociedade romana. [↑](#footnote-ref-2)