



PRODUÇÃO | OVINOS DE LEITE SER PRODUTOR NA DOP AZEITÃO

Numa exploração familiar em Azeitão, com 1000 ovinos, Humberto Ferrão fez do leite de ovelha a base de um negócio afinado às exigências do Queijo de Azeitão DOP. Nesta entrevista, explica como a seleção genética dirigida, o manejo reprodutivo contínuo e uma alimentação consistente asseguram um fornecimento regular, e abre a porta aos bastidores: volumes, teores, equipa e organização. Fala também das nuvens no horizonte — margens apertadas, pressão imobiliária na área DOP e falta de renovação geracional. **Por** RUMINANTES | **Fotos** Francisca Gusmão

Na altura em que comecei a trabalhar na exploração, em meados da década de 1990, tinha a meu cargo 40 cabras e, ao mesmo tempo, ajudava no manejo das vacas leiteiras — que, no fundo, era o que mais gostava de fazer — começou por contar Humberto Ferrão — “O leite das cabras que ordenhava e vendia era, na prática, o meu ‘salário’ por apoiar o trabalho com as vacas. Nessa altura, o queijo de Azeitão começava a ganhar importância, enquanto o leite de cabra não era muito valorizado na região.

Por isso, decidi comprar algumas ovelhas para misturar o seu leite com o das cabras e tornar a produção mais apelativa. Rapidamente percebi que o preço pago pelo leite de ovelha era bastante superior ao do leite misturado, o que me levou a aumentar o número de ovelhas e a reduzir, até desaparecerem, as cabras. Comprei 50 ovelhas da raça Saloia a um produtor local, que me vendeu algumas das melhores que tinha. Essa aposta na genética trouxe resultados imediatos: boas produções de leite e os primeiros prémios no concurso da raça Saloia em que participei. Foi nesse momento que percebi que estava,

definitivamente, “agarrado” às ovelhas. Dois marcos acabaram por ser decisivos neste percurso: a compra dos primeiros animais de raça Saloia e, mais tarde, quando o meu pai terminou com as vacas, a expansão do efetivo para 800 ovelhas.” Atualmente, a exploração produz 330 a 340 mil litros por ano, dos quais cerca de 90 por cento vai para a produção de queijo de Azeitão DOP. Entrevistámos Humberto Ferrão em setembro passado, para perceber como faz a gestão diária do negócio nas suas várias vertentes.

NÚMEROS-CHAVE DA EXPLORAÇÃO	
Lote único de produção Maneio reprodutivo contínuo Estabulação permanente	
Número total de animais	800 adultos e 200 borregos
Nº carneiros	12 (Lacaune e Assaf)
Raça predominante	cruzamentos de Saloia, Lacaune e Assaf
Produção média por ovelha/dia	1,7 a 2,2 litros
Produção total anual de leite	330.000 a 340.000 litros
Teor médio de gordura/proteína	7% gordura / 5% proteína
Idade média ao primeiro parto	14 meses
Intervalo entre partos	10 meses
Área agrícola utilizada (forragens e pastagens)	50 ha
Mão de obra	4 pessoas

REBANHO E MANEIO

Quantas ovelhas tem atualmente e quais são as raças predominantes?

Atualmente tenho 800 ovelhas adultas e 200 de cria. Em ordenha estão, em média, entre 400 e 500 ovelhas. Comecei com a raça Saloia, depois entrou a Lacaune e, mais tarde, a Assaf. Atualmente, tenho essencialmente Lacaune com cruzamentos com Assaf.

Como faz a seleção dos animais?

Nas ovelhas de leite utilizo um macho com avental para a deteção deaios. Para ser coberta, a ovelha tem de estar parida há mais de cinco meses. Se for um animal de grande valor e fizer parte do lote do qual quero obter descendência, então coloco-a com um macho específico, que pode ou não ser o mesmo que detetou o cio. Depois de coberta, tudo fica registado no

programa de reprodução e, quando a cria nasce, sabemos exatamente quem é o pai. Este é um processo diário. Procuro evitar concentrações excessivas de partos no mesmo dia, porque sou eu próprio que trato da afilhação. Se tiver 30 partos num dia, isso significa cerca de 50 borregos para afilhar, o que perturba a rotina de trabalho. Por isso, o meu objetivo é manter cobrições e partos distribuídos ao longo de todos os dias. A minha principal preocupação é controlar quantas ovelhas são cobertas diariamente, porque isso reflete-se diretamente no número de partos a seguir.

Trabalha com programas genéticos ou com critérios próprios?

Trabalho com critérios próprios. Quase todas as cobrições são dirigidas: sou eu quem escolhe o carneiro para cada ovelha. O meu objetivo principal é melhorar os úberes do efetivo. Faço cruzamentos entre duas raças — aprecio o fenótipo da Lacaune e valorizo a persistência da lactação da Assaf. Há

já oito anos que recorro à Assaf nestes cruzamentos.

Qual é a idade média ao primeiro parto e o intervalo entre partos no seu efetivo?

O primeiro parto acontece, em média, aos 14 meses, embora haja casos aos 12 meses. Nesta idade mais precoce existe o risco de comprometer a estrutura das ovelhas, mas, quando a sazonalidade assim o exige, permito cobrições a partir dos 7 meses de vida. Sempre trabalhei com um programa de gestão reprodutiva e registo diariamente todas as cobrições. A minha “ovelha ideal” é a que pare hoje e, cinco meses depois, quando volta a manifestar o cio, é novamente coberta. Assim, o intervalo entre partos situa-se nos 10-11 meses, que considero o ideal. Não pretendo intervalos mais curtos.

Qual é o manejo alimentar que utiliza?

As ovelhas em produção recebem todas a mesma alimentação, independentemente de terem parido há uma semana ou há oito meses. O plano alimentar é pensado para uma ovelha de alta produção. Nos primeiros meses, produzem intensamente e não ganham condição corporal; a partir dos três ou quatro meses começam a recuperar e, por volta dos cinco meses, a maioria já entra em cio. Quando é necessário acelerar ou uniformizar grupos, recorro ao uso de esponjas, de forma a manter a produção o mais homogênea possível ao longo do ano. Os compradores de leite valorizam essa regularidade: não querem grandes flutuações na quantidade e na qualidade do produto entregue. Assim, asseguro que quem compra o meu leite tem confiança para produzir sempre a mesma quantidade de queijo.

Que estratégia utiliza na alimentação para garantir quantidade e qualidade do leite?

A estratégia passa por manter uma alimentação consistente ao longo de todo o ano. Trabalho com o Sérgio Henriques, da De Heus, na formulação de um concentrado otimizado, que equilibre o arraaçamento e assegure um leite com elevados níveis de sólidos. O objetivo é reduzir ao mínimo as variações. Como referiu Sérgio Henriques: "Uma vez que todas as semanas há partos e também secagem de animais, o grupo mantém-se estável na média de dias em leite, o que faz com que as alterações no perfil da ração sejam muito reduzidas."

Todos os animais comem a mesma ração?

Sim, os animais em produção comem a mesma ração, na mesma quantidade, dada na sala de ordenha.

Onde compra o feno de luzerna?

Trabalho com cinco fornecedores e escolho o feno que, na manjedoura, se traduz em mais leite no tanque — mais do que o que dizem as análises nutricionais. No sistema alimentar que utilizo, as ovelhas em produção comem sobretudo as folhas da luzerna; os caules (“paus”) sobram. Distribuo várias vezes ao dia e todas as manhãs retiro as sobras para dar à cria. Assim, as ovelhas ficam com a parte mais nobre e os jovens com os caules. Quanto mais sobras ficam, pior é a qualidade do feno. É por isso que digo que a análise laboratorial tem pouca utilidade neste contexto. Num sistema unifeed, em que os animais comem tudo, a composição química seria decisiva. No meu caso, posso ter uma luzerna com 20% de proteína bruta, mas aquilo que as ovelhas efetivamente consomem pode chegar a 22 ou 24%. Separo sempre os fenos, mesmo quando vêm na mesma carga. O de menor qualidade ofereço à noite, porque sei que as sobras serão retiradas de manhã. Se o desse logo pela manhã, ficaria o dia todo na manjedoura e levaria a que as ovelhas comessem menos quantidade. Resumindo: um bom feno de luzerna é o que deixa poucas sobras — e isso vê-se no leite no tanque.

Quantas vezes faz a cama?

Reponho a cama duas vezes por dia, de manhã e à noite, e faço a substituição completa uma vez por mês. Só utilizo palha de boa qualidade e preparo as camas com a melhor palha, para que, se durante a noite as ovelhas quiserem comer, possam fazê-lo em segurança — embora tenham sempre palha disponível nas manjedouras.

Qual é o ciclo normal da ovelha?

Após o parto, a ovelha começa logo a ser ordenhada duas vezes por dia, inicialmente ainda com o borrego ao lado. Duas a três semanas depois, o borrego é retirado e a ovelha continua em produção de leite. Cerca de cinco meses após o parto, volta a ser coberta. Ao fim de dois meses de

gestação, é feita uma ecografia: se for negativa, a ovelha volta a ser coberta no cio seguinte (embora a maioria fique gestante logo à primeira cobrição). Se a ecografia confirmar a prenhez, a ovelha mantém-se em produção até aos dois meses de gestação, e depois inicia a fase de secagem. Na prática, a cada 15 dias há sempre um lote de ovelhas a entrar em secagem. Durante a pré-secagem, recebem uma dieta menos rica e, no pré-parto, passam a ser alimentadas com uma ração específica desenvolvida pela De Heus.

Qual é a tecnologia que mais valoriza na exploração?

A única tecnologia que utilizo diariamente, há muitos anos, é o programa de gestão reprodutiva. Atualmente está disponível no telemóvel, o que me permite registar todos os dias a informação relacionada com a reprodução do efetivo. Numa exploração leiteira, considero que a reprodução é o ponto mais importante: preciso de saber exatamente o que acontece com cada animal, se está a produzir leite, qual o intervalo entre partos, quantas cobrições foram necessárias para ficar gestante e até avaliar a fertilidade relativa dos machos. Graças a estes registos, sei que mais de 80% das minhas ovelhas ficam prenhas logo no primeiro salto.

PRODUÇÃO DE LEITE

Qual é a produção média por ovelha e por dia?

Varia entre 1,7 e 2,2 litros, consoante o número de ovelhas em pós-parto.

E a produção total anual?

É de 330.000 a 340.000 litros, com teores médios de 7% de gordura e 5% de proteína.

Que medidas toma para manter regularidade e estabilidade ao longo da campanha?

A base é simples: garantir uma alimentação constante durante todo o ano (feno de luzerna, palha e ração) e manter um manejo reprodutivo contínuo. Ainda assim, existe alguma sazonalidade: por exemplo, uma ovelha que pare em fevereiro deverá voltar a parir em dezembro. Normalmente, o pico de partos ocorre entre janeiro e março; o objetivo é adiantar estes animais cerca de dois meses, de forma a distribuir melhor os partos e equilibrar a produção de leite durante o ano.





Humberto Ferrão e Sérgio Henriques, técnico
De Heus que dá apoio à exploração na alimentação

* OS DESAFIOS DA DOP

A identidade forte do Azeitão DOP (origem total e métodos tradicionais) assenta numa geografia estreita e regulada, com pressão urbana, riscos climáticos e obrigações ambientais significativas. O estrangulamento do leite local — confirmado pelos produtores — explica porque é que, sem reforço da base pecuária na área DOP, o negócio “tende a desaparecer”, apesar do mercado responder bem ao produto.

O que a DOP exige (essencial)

- Área obrigatória: concelhos de Palmela, Setúbal e Sesimbra.
- Matéria-prima: leite cru de ovelha de rebanhos criados e alimentados na área.
- Coagulante: cardo (*Cynara cardunculus* L.).
- Fases dentro da área: produção do leite, fabrico, maturação e cura.
- Tempo mínimo de cura: tipicamente ≥ 20 dias; parâmetros físicos/químicos definidos.

Fontes: caderno de especificações e alteração publicada no JOUE.

Porque é que o fabrico está “comprometido”?

1. Oferta local de leite insuficiente face à procura do queijo.
2. Delimitação DOP impede recorrer a leite de fora sem perder o selo.
3. Pressão urbana/turística eleva custos de solo e desloca atividades rurais.
4. Condicionantes ambientais e licenciamentos mais exigentes.
5. Risco climático (secas/ondas de calor) encarece a alimentação e torna a produção menos previsível.
6. Custos de conformidade (efluentes, água, energia, mão-de-obra) mais pesados nas pequenas unidades.

VALORIZAÇÃO E QUEIJO DE AZEITÃO

Qual a percentagem da produção de leite que segue para queijo de Azeitão DOP?

Cerca de 90%

Como é a relação com os queijeiros e quais são as principais exigências de qualidade?

Vendo o leite a quatro queijeiros. As exigências são muito semelhantes, mas o parâmetro mais valorizado é a estabilidade, homogeneidade da qualidade e a quantidade do leite entregue ao longo do ano.

Que impacto tem a qualidade do leite no resultado do queijo?

A qualidade do leite é determinante: pode ser a diferença entre obter um bom queijo ou um mau produto. Por vezes, os queijos são feitos apenas com o leite de uma única exploração, precisamente para avaliar o desempenho dessa origem específica. Como produz alguma quantidade, é frequente haver queijos elaborados exclusivamente com o leite da minha exploração.

Quais os desafios da Denominação de Origem Protegida (DOP)

Limitaram os concelhos a Setúbal, Palmela e Sesimbra e estes concelhos têm uma forte pressão habitacional e as câmaras pouco fazem pelo Queijo de Azeitão. Assim sendo, este negócio tende a desaparecer. Hoje somos cerca de 10 produtores de leite.*

GESTÃO E ECONOMIA

Quais são os maiores custos de produção na sua exploração?

Em primeiro lugar a alimentação e depois a mão-de-obra.

Quantas pessoas trabalham consigo na exploração?

Somos quatro, incluindo-me. Somos todos portugueses e trabalhamos juntos há muitos anos — essa estabilidade é crucial para o sucesso da exploração. Aqui é preciso gostar mesmo de ovelhas: quando nasce um borrego, se não tivermos curiosidade em ver se é macho ou fêmea, é sinal de que já não devíamos estar aqui. Conhecemos cada animal e a sua história, garantimos o seu conforto — porque é delas que vivemos.

DESAFIOS E FUTURO

Quais são os maiores desafios atuais do setor do leite de ovelha?

O maior desafio é manter a exploração rentável. Quando a rentabilidade desaparece, começa o princípio do fim: os produtores desistem. Para o evitar, é essencial que as queijarias nos vejam como verdadeiros parceiros e pratiquem condições justas; sem esse equilíbrio, mais cedo ou mais tarde ficam sem leite. A experiência mostra que quem abandona o setor raramente volta, por isso cada saída representa uma perda quase irreversível de capacidade produtiva. Somando a isto, há cada vez menos gente disponível para assumir a continuidade das explorações.

Se estes pontos não forem resolvidos, o setor do leite de ovelha continuará a encolher.

Como imagina a sua exploração daqui a 10 ou 20 anos?

Se nada mudar, não a imagino aqui — nem noutro sítio. A pressão imobiliária é enorme e a rentabilidade do negócio não consegue competir com essa realidade. Para a exploração se manter, o preço do leite tem de ser consistentemente interessante para o produtor; quando não é, os produtores vão desaparecendo.

Basta uma crise de abastecimento para abalar tudo: no ano passado, por exemplo, a palha passou de 80 para 220 €/ton e o impacto foi imediato. A indústria respondeu subindo o preço pago ao produtor, mas não soube explicar e defender essa atualização junto do consumidor, o que acabou por reduzir o volume de leite canalizado para o Azeitão DOP e, consequentemente, a produção de queijo.

Que conselho daria a um jovem que queira apostar na produção de leite de ovelha?

Que comece pela reprodução. Sem um planeamento e um controlo rigorosos — calendários, registos e decisões atempadas — não há negócio que se aguarde. Pode-se ter animais excelentes, mas se não estiverem a parir e a produzir quando é preciso, não há rentabilidade. E investir sempre em qualidade: comprar o melhor que houver no mercado, em genética e em alimentação, porque o barato sai caro neste setor. 4