

ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO DA PÊRA SÃO BARTOLOMEU¹

RAQUEL GUINÉ *
GABRIELA PERES **
DULCINEIA FERREIRA *

* Docente da Escola Superior Agrária
e investigadora do Centro de Estudos em Educação, Tecnologias e Saúde (CI&DETS) do Instituto Politécnico de Viseu.

** Ex-Aluna da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu.

Resumo

Com a realização de inquéritos aos produtores, pretendeu-se recolher o maior número de informações que permitam uma caracterização global da realidade do sector frutícola, em termos de práticas, em particular no que respeita à produção da pêra de São Bartolomeu, utilizada para secar, originando a Pêra Passa de Viseu.

De acordo com os resultados obtidos no diagnóstico efectuado, o plano de acção a propor compreende acções específicas a implementar que se enquadram na área da produção da pêra de São Bartolomeu, em fresco, e na área da comercialização da pêra secada, dado terem sido aspectos identificados como fragilidades no sector.

Palavras-chave: pêra passa, fruto secado, produção, inquérito, resultados.

Abstract

By applying questionnaires to the producers, it was intended to collect the greatest quantity of information that would allow the global characterization of the reality of the fruit production sector in terms of cultural procedures, in

¹ Agradecimentos:

- Ao Projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 financiado pela FCT, e liderado pela Escola Superior Agrária de Viseu.
- À FELBA, Promoção das Frutas e Legumes da Beira Alta, A.C.E.
- Ao Engenheiro César Pereira e ao Engenheiro Sérgio Portugal.

particular with respect to the production of the S. Bartolomeu pear, used to dry, originating the so called “Pêra Passa de Viseu”.

From the results obtained in the study made, it is proposed a plan of action which comprises the implementation of specific actions that fit in the area of production of the S. Bartolomeu pear, in fresh, and in the area of commercialization of the dried pear, as a consequence of these aspects having been identified as fragilities in the sector.

Keywords: dried pear, dried fruit, production, questionnaire, results.

1. Introdução

A designação qualitativa “de Viseu” deve-se ao facto da feira franca de Viseu, realizada todos os anos em Setembro, desde 1392, nesta cidade Beirã, ter sido em tempos o local mais importante de venda deste produto a nível nacional (Castilho, 1932). A Pêra Passa de Viseu é tradicionalmente obtida a partir de peras da variedade de São Bartolomeu (*Pyrus Communis L*), sendo cultivada na região da Beira Alta, principalmente nos concelhos de Oliveira do Hospital, Seia, Tábua e circundantes (Fragata, 1994; Guiné *et al.*, 2001).

Como variedade regional, a pereira de São Bartolomeu (*Pyrus Communis L*) é o resultado de um grande trabalho levado a cabo pelo homem. A Pêra Passa de Viseu, por seu lado, agrupa uma panóplia de sabores que se afinaram de geração em geração, e que, actualmente, urge aperfeiçoar, como forma de preservar este importante recurso endógeno.

A tradição em Portugal, na região da Beira Alta, consiste na secagem ao sol da pêra de São Bartolomeu, resultando uma pequena pêra secada que é bastante apreciada pelo consumidor (Cunha, 1996). O processo de secagem provoca alterações do sabor, da cor e da textura, e o resultado é uma pêra de cor castanho avermelhado com propriedades elásticas (Ferreira, 2002, 2003 e 2008).

Já em 1932, a Pêra Passa de Viseu foi alvo de um estudo cultural referenciado no boletim nº 7 da série A da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, onde era feita referência à produção desta pêra em 1927. Nesta data, os concelhos de Seia, Tábua e Oliveira do Hospital eram identificados como os principais locais de produção e onde grande parte das famílias dependiam economicamente dos dividendos resultantes da comercialização deste produto.

2. Métodos

Num total de 100 produtores de pêra de São Bartolomeu existente em cadastro na FELBA, Promoção das Frutas e Legumes da Beira Alta, A.C.E., foram seleccionados 20 (amostragem de 20% do total), considerando-se as seguintes premissas:

- Pertencer à área geográfica de produção de Pêra de S. Bartolomeu;
- Possuir no mínimo uma pereira de São Bartolomeu;
- Distribuição pelos concelhos com maior produção da seguinte forma:

Oliveira do Hospital-10, Seia-6, Tábua-2, Nelas-1, Mangualde-1.

No total de produtores inquiridos, 55% pertence ao sexo masculino e 45% ao sexo feminino.

3. Resultados

Dos inquéritos realizados, verifica-se que a maioria dos produtores (55% dos inquiridos) tem mais de 65 anos. Com um peso significativo estão os produtores com idades compreendidas entre 25 e 40, que apresentam interesse crescente a nível do investimento na produção da pêra de São Bartolomeu (30% dos inquiridos). Os produtores incluídos na faixa etária 25-40 aparecem associados às explorações de maiores dimensões e maior densidade de plantação. Os produtores incluídos na faixa etária superior a 65 apresentam baixa densidade de plantação (uma a cinco pereiras dispersas), normalmente na bordadura dos campos de cultivo.

O nível de escolaridade dos produtores é muito reduzido, sendo que 61% dos inquiridos tem escolaridade igual ou inferior à 4ª classe. Porém, 10% dos inquiridos tem o 12º ano e outros 10% tem formação superior. Os produtores com mais escolaridade apresentam um interesse maior neste produto endógeno, o que se traduz numa maior densidade de plantação de pereiras de São Bartolomeu.

Tendo em consideração a actividade agrícola, 55% dos produtores apresenta como principal fonte de rendimento a actividade exterior, sendo que para 45% dos inquiridos, a agricultura é a sua principal fonte de rendimento. Quanto à natureza jurídica verifica-se que 85% são agricultores autónomos e 15% são empresários agrícolas. (Figura 1).

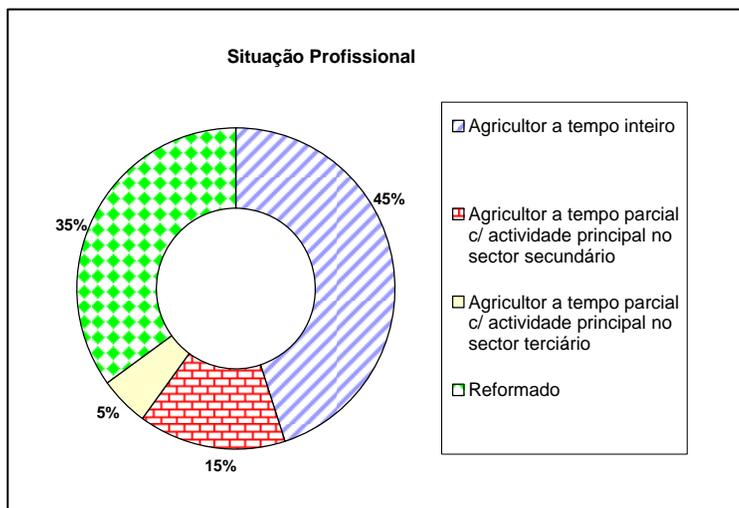


Figura 1. Gráfico percentual da situação profissional dos produtores da pêra de São Bartolomeu.

Quanto à actividade principal da exploração, 25% dos produtores inquiridos apresenta como actividade principal a fruticultura. Destacam-se ainda os produtores em que a actividade da produção é a vinha, produção de queijos, compotas e pastagens, o olival e turismo rural. Dos produtores inquiridos, 25% tem pequenas áreas cultivadas (um pouco de tudo), não se evidenciando nenhuma actividade principal (Figura 2).

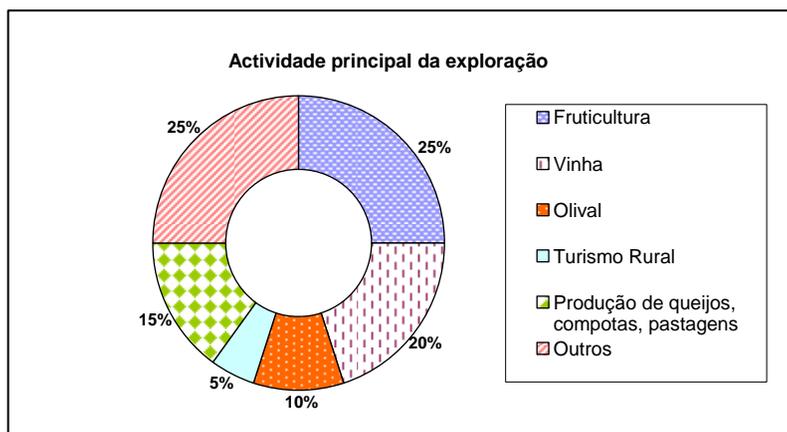


Figura 2. Gráfico percentual da actividade principal da exploração de produtores de pêra de São Bartolomeu.

Verifica-se que 65% dos produtores inquiridos não estão associados a nenhuma organização de produtores. Os 35% dos produtores que estão associados, distribuem-se

pelas seguintes organizações: Ancose, Estrelacoop, Adegas Cooperativas de Nogueira do Cravo, Adegas Cooperativas de Nelas, SOGRAPE e AAPIM.

No que respeita aos tratamentos fitossanitários, o atomizador evidencia-se como sendo o mais utilizado na aplicação de produtos fitofarmacêuticos, de acordo com 50% dos inquiridos. Dos inquiridos, 30% utilizam o pulverizador com turbina, estando este associado às explorações com maiores dimensões. Os restantes 20% não aplicam tratamentos ou não respondem à questão colocada.

A rega gota-a-gota é utilizada por 15% dos inquiridos e está associada às explorações com maior área e densidade de pereiras de São Bartolomeu, sendo estas igualmente as explorações mais modernas. O sistema de rega utilizado por maior número de inquiridos é a gravidade, com 30%. Na sua maioria, 40%, não têm sistema de rega (Figura 3).

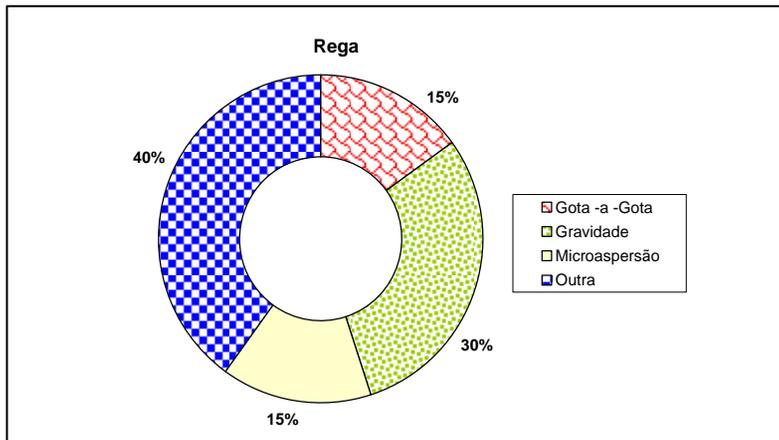


Figura 3. Gráfico percentual dos tipos de rega efectuados pelos produtores da pêra de São Bartolomeu.

Dos produtores inquiridos, apenas 16% referem ter preocupações a nível da adubação, quer pela fertirrigação (conceito cada vez mais actual e indispensável), quer pela aplicação de adubos foliares. Esta é uma temática cada vez mais importante para o equilíbrio de uma cultura, pelo que no futuro terão que ser conceitos correntes no dia a dia do produtor da pêra de São Bartolomeu e dos fruticultores em geral (Figura 4).

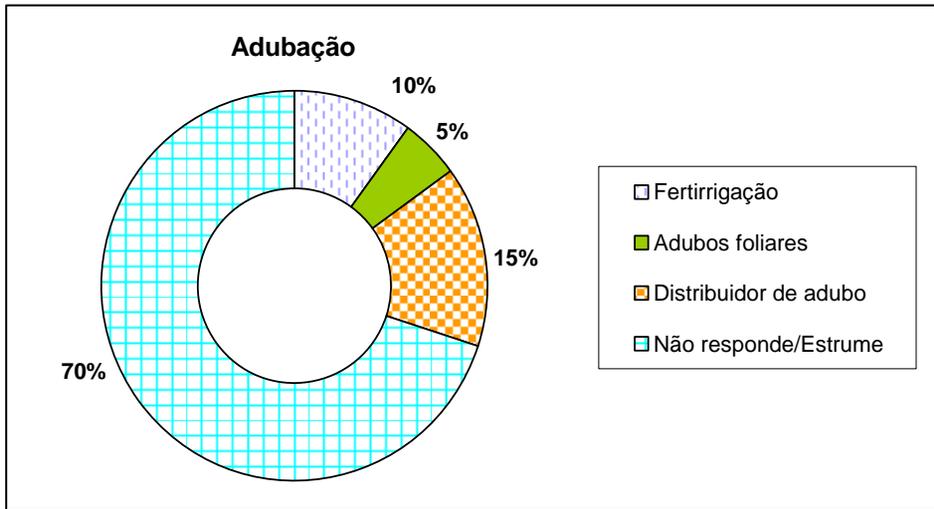


Figura 4. Gráfico percentual dos tipos de adubação efectuados pelos produtores da pêra de São Bartolomeu.

Metade dos produtores inquiridos (50%) não faz qualquer controlo de infestantes, sendo a utilização de herbicidas e as mobilizações as formas mais referidas pelos inquiridos (Figura 5).

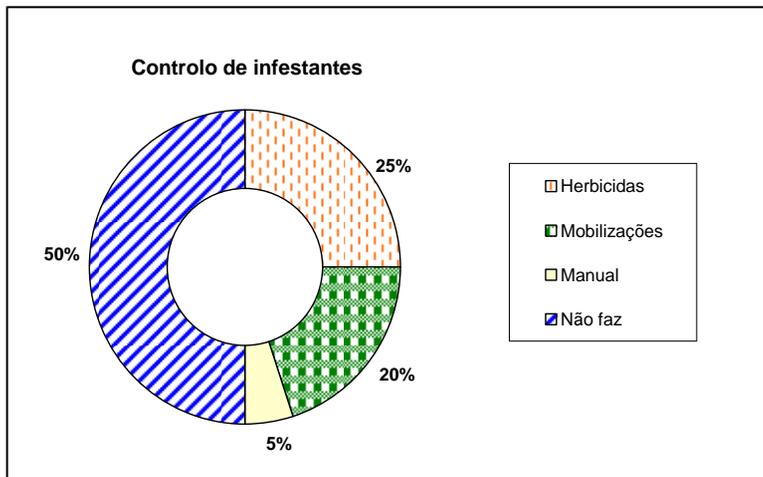


Figura 5. Gráfico percentual dos tipos de controlo de infestantes dos produtores da pêra de São Bartolomeu.

A maior parte dos inquiridos (65%) não faz munda de frutos e 35% fazem, mas manualmente. Quanto ao controlo de maturação, verifica-se que nenhum dos inquiridos o faz, nem por meios próprios, nem através de assistência técnica.

Dos produtores inquiridos, 75% não fazem correcção organo mineral. As análises ao solo, a correcção calcária e a correcção orgânica são feitas pelos restantes produtores, estando estes ligados a explorações com dimensões superiores a 5 hectares. Este acompanhamento é feito com regularidade média de 2 em 2 anos.

Na sua maioria, 85% dos inquiridos não tem qualquer tipo de acompanhamento fitossanitário. O acompanhamento fitossanitário para os 15% de inquiridos que respondem bom e razoável é feito sobretudo pelo corpo técnico das associações de protecção integrada, serviço de avisos oficiais, técnicos da cooperativa e fornecedores de agroquímicos. Na sua maioria (85%), os produtores não conhecem nem nunca utilizaram a linha telefónica da Estação Agrária de Viseu (EAV).

O porta-enxerto mais representativo é o franco, utilizado por 85% dos inquiridos. O marmeleiro é utilizado por 15% dos inquiridos, sendo estes também os proprietários das áreas com maior densidade e com pereiras mais jovens.

O escoamento da produção da pêra de São Bartolomeu é garantido sobretudo através de distribuidor (64%). O escoamento, através do mercado local, do mercado abastecedor, de operadores privados e em feiras, representa na totalidade 16% das respostas dos produtores à forma como escoam o seu produto. Dos inquiridos, 20% ficam com a produção, quer para consumo próprio, quer para utilizar na alimentação dos animais. O escoamento da pêra de São Bartolomeu é feito, na maioria, como produto secado, já transformado em Pêra Passa de Viseu (Figura 6).

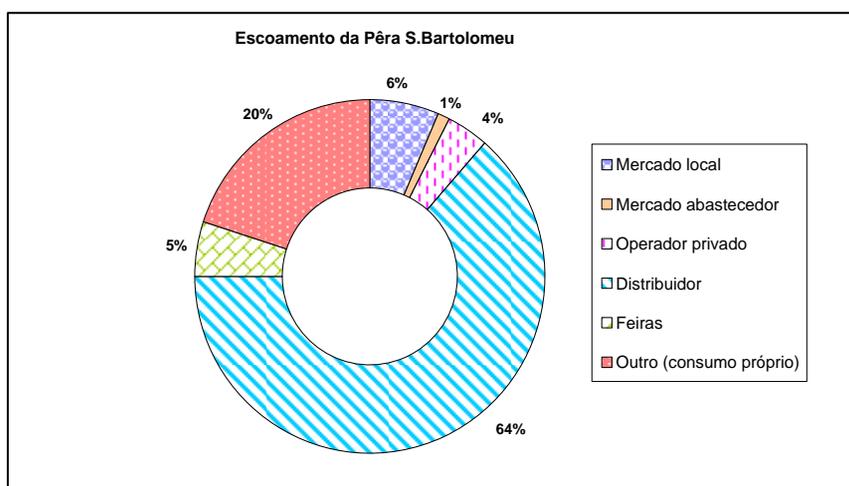


Figura 6. Gráfico percentual do tipo de escoamento da pêra de São Bartolomeu.

Dos produtores inquiridos, 95% comercializam a pêra de São Bartolomeu como produto final secado a granel. Apenas um inquirido admite comercializar o seu produto devidamente embalado, mas sem qualquer rótulo.

Dos produtores inquiridos, 95% tem um bom relacionamento com os outros produtores. Relativamente ao relacionamento com os serviços do Ministério da Agricultura de Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), 41% admite desconhecer e 53% consideram este relacionamento razoável ou bom. Dos produtores inquiridos, 76% desconhece a FELBA, os restantes 24% consideram este relacionamento bom ou razoável.

Quanto à realização pessoal, 15% dos inquiridos admite ser má. Dos restantes 85% inquiridos, encontram-se realizados (35%) ou muito realizados (50%). O seu descontentamento deve-se, em geral, ao facto de considerarem que, em relação à pêra passa, apesar de ser um produto rentável, as dificuldades de escoamento têm vindo a acentuar-se, pelo que confessam algum pessimismo em relação ao futuro.

Quanto à remuneração obtida na venda da Pêra Passa de Viseu, as opiniões dividem-se. Dos inquiridos, 60% admite ser razoável ou boa e 40% má, muito má ou desconhece. Relativamente à pêra de São Bartolomeu secada como produto final, os produtores não estão satisfeitos com a remuneração actual porque não têm garantia de escoamento do produto, ao contrário do que acontecia em anos anteriores onde a pêra era uma preciosa fonte de rendimento para várias famílias da região. Nos pomares mais recentes, a maioria em segundo ano, aguarda-se pela próxima campanha para atingirem melhores resultados ao nível produtivo (Figura 7).

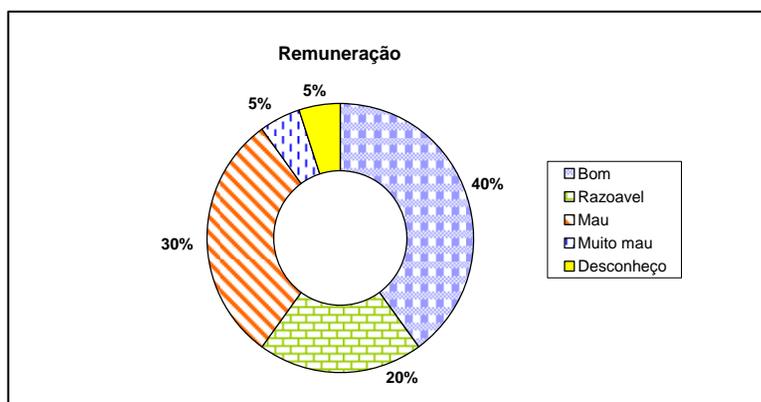


Figura 7. Gráfico percentual da remuneração obtida na venda da pêra de São Bartolomeu secada e transformada em Pêra Passa de Viseu.

Relativamente ao parâmetro da produtividade, de todos os inquiridos, os que responderam mau (15%), geralmente estão associados às explorações de maior área e maior densidade de plantação. Neste grupo incluem-se ainda as plantações jovens, a maioria delas ainda em fase experimental principalmente no que diz respeito ao porta-enxerto. Na maior parte destas plantações jovens é utilizado como porta-enxerto o marmeleiro com resultados ainda insatisfatórios. Apesar de tudo, os problemas de produtividade poderão não estar directamente ligados à utilização do marmeleiro enquanto porta enxerto, mas também poderá haver contributos importantes ao nível da rega, da densidade da plantação, entre outros aspectos que terão forçosamente de ser estudados (Figura 8).

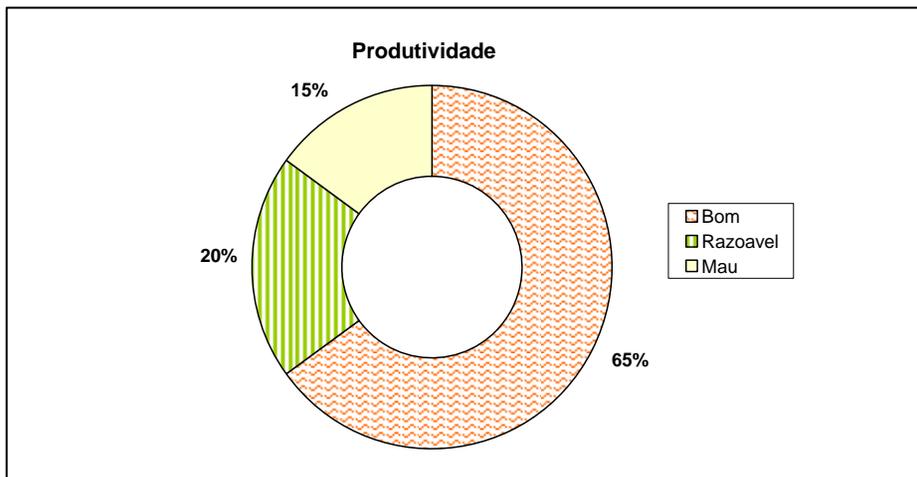


Figura 8. Gráfico percentual da produtividade obtida na venda da pêra de São Bartolomeu secada e transformada em Pêra Passa de Viseu.

Quanto às perspectivas futuras em relação à Pêra Passa de Viseu, os produtores, na sua maioria, estão confiantes. Os 20% que responderam mau são, regra geral, os produtores com idade superior a 65 anos, produtores estes que não têm quem lhes dê seguimento e só estão interessados em escoar a produção que têm (Figura 9).

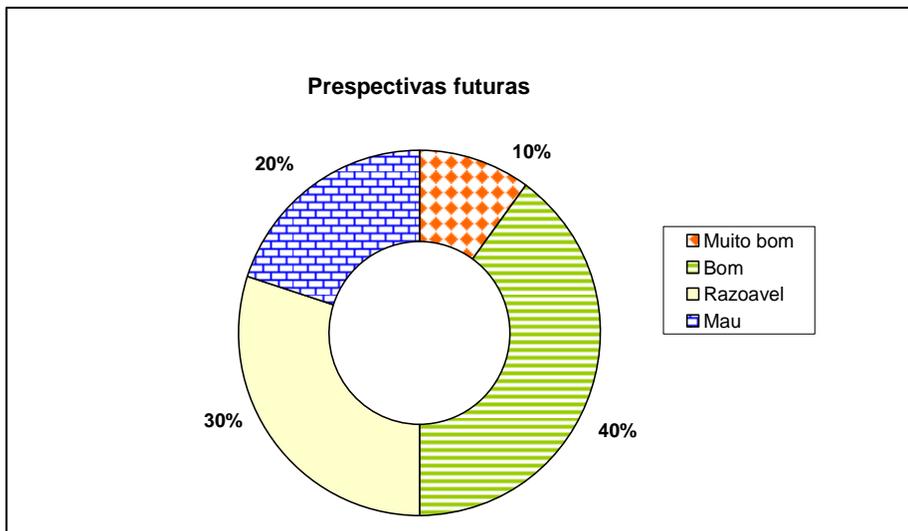


Figura 9. Gráfico percentual das perspectivas futuras em relação a pêsca Passa Visau.

Quanto à disponibilidade de mão-de-obra, na sua maioria, os produtores entrevistados (70%) responderam razoável e boa (Figura 10). Nas famílias em que esta tradição foi passando de geração em geração a disponibilidade de mão-de-obra existe, não havendo dificuldades neste nível. Nos locais de produção da pêsca de São Bartolomeu, regra geral, não haverá dificuldade em encontrar mão-de-obra disponível para colaborar nas diversas transformações associadas, verificando-se igualmente, de acordo com o gráfico da Figura 11, uma elevada percentagem de mão-de-obra razoavelmente qualificada para o efeito (68%) (Figura 11).

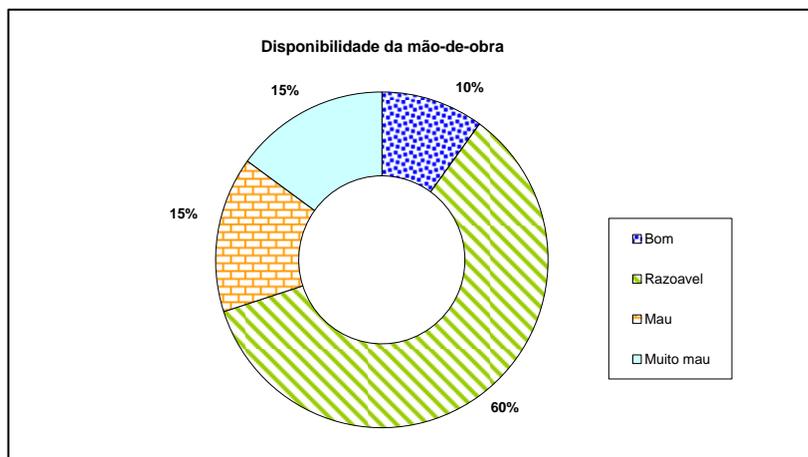


Figura 10. Gráfico percentual da disponibilidade de mão-de-obra.

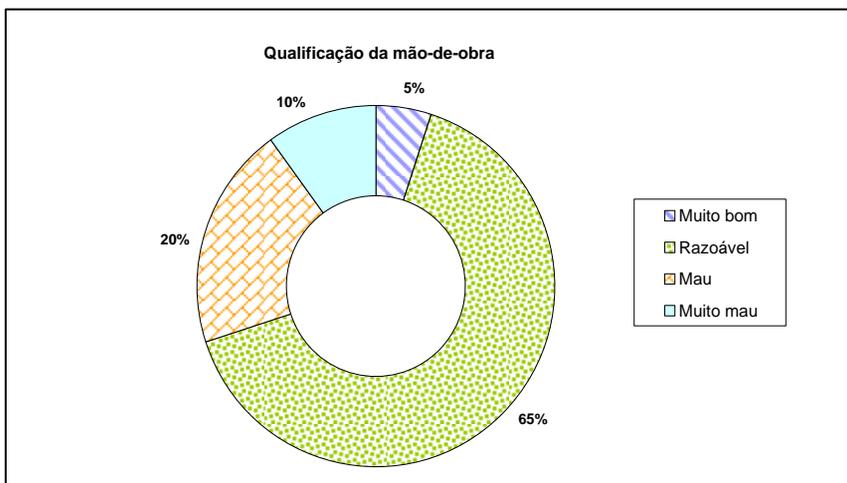


Figura 11. Gráfico percentual da qualificação de mão-de-obra.

Dos produtores entrevistados, apenas 35% referiram estar razoavelmente (25%) ou bem equipados (10%), a nível de máquinas agrícolas. Este foi um aspecto verificado e identificado como sendo um estrangulamento importante, visto que, para no futuro existirem plantações com maior dimensão, ter-se-á que forçosamente modernizar a exploração, começando por esta importante componente da mecanização. De facto, 60% dos inquiridos dizem-se mal equipados e 5 % muito mal equipados.

Os principais problemas, mais evidenciados e referidos pelos inquiridos, prendem-se sobretudo com a dificuldade de comercialização, desorganização dos operadores comerciais, área reduzida das explorações, falta de apoio técnico e outros, que incluem a idade dos produtores, variações climáticas ou o pedrado, importante doença da fruticultura nacional (Figura 12).

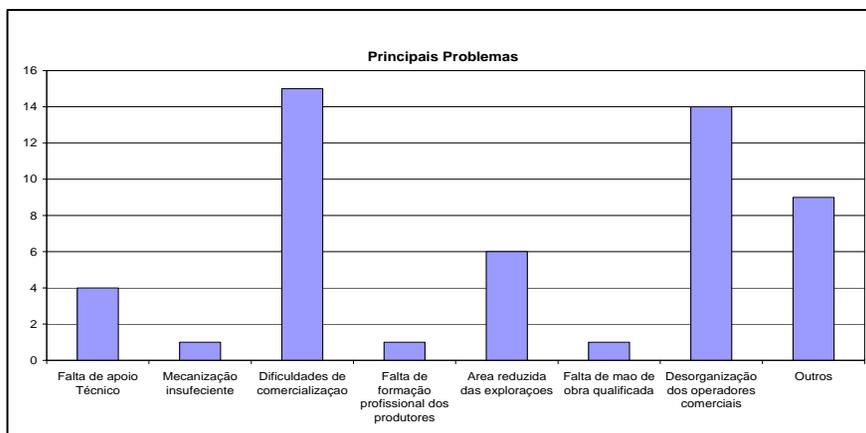


Figura 12. Gráfico dos principais problemas do sector.

As soluções mais apontadas pelos produtores para a resolução dos problemas referidos anteriormente foram a implementação de campanhas de marketing que valorizem a pêra passa, exploração de novos mercados e maior apoio técnico (Figura 13).

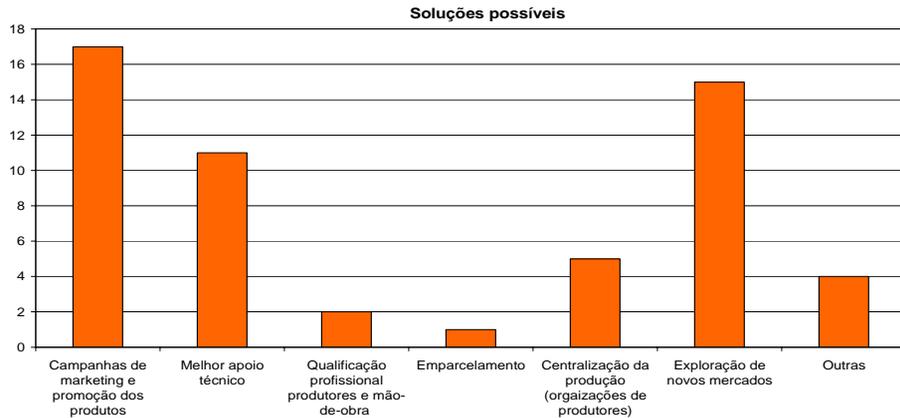


Figura 13. Gráfico das possíveis soluções para o sector.

Dos inquiridos, 60% conhece a Estação Agrária de Viseu e 50% admite conhecer os seus trabalhos. A experimentação de novas tecnologias para a fileira frutícola é considerada muito importante por todos os inquiridos (100%). Dos produtores inquiridos, 40% admite ter participado nas sessões de divulgação da experimentação realizada pela Estação Agrária de Viseu.

Quanto à participação em acções de formação, 80% dos inquiridos nunca frequentou qualquer tipo de acção de formação. Quanto à formação frequentada sobressaem os cursos de empresário agrícola, aplicação de produtos fitofarmacêuticos e operador de máquinas agrícolas (Figura 14).

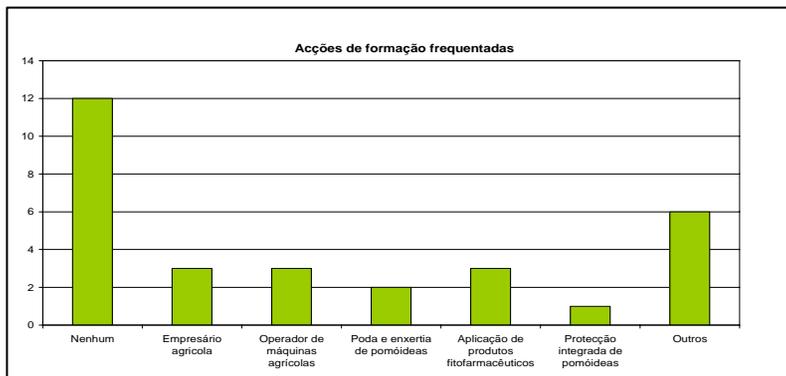


Figura 14. Gráfico percentual da formação frequentada pelos produtores da pêra de São Bartolomeu

A importância da formação profissional frequentada, de acordo com a opinião dos inquiridos, reside na utilização de técnicas que permitam a troca de experiências, o aumento da produtividade, a melhoria da qualidade dos produtos e a protecção do ambiente (Figura 15).

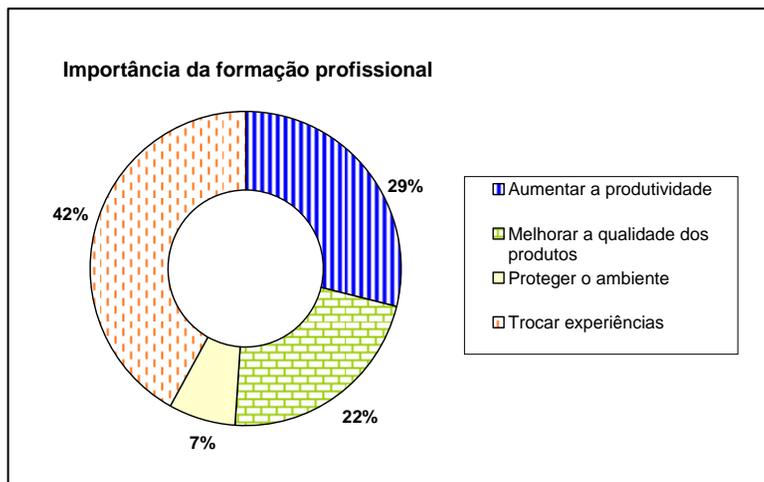


Figura 15. Gráfico percentual da importância da formação profissional.

Dos produtores inquiridos, 75% tem interesse em investir na produção da pêra de São Bartolomeu, desde que haja garantias de escoamento. Os restantes 25% dos produtores, que responderam negativamente, justificaram-se com a idade e falta de seguidores com interesse.

Dos produtores inquiridos, 80% responderam achar importante a atribuição de uma DOP (Denominação de Origem Protegida) à Pêra Passa de Viseu. Os produtores querem proteger o mais possível a pêra, sendo a atribuição de uma DOP uma mais-valia tanto para a pêra como para a zona de produção e até mesmo para os produtores. Também haveria uma maior divulgação do produto, que certamente originaria uma maior procura dos mercados e uma maior motivação dos produtores pela actividade. Trata-se de um produto único, de excelência, típico, com uma componente social muito forte, que começa novamente a despertar a atenção da produção e dos mercados, encontrando-se à procura de garantir o seu merecido espaço.

Dos produtores inquiridos, 65% estão dispostos a associar-se a uma OP, logo que esta lhes dê garantia de escoamento. Têm a noção que juntos podem todos ganhar mais, pois é uma forma de trocar experiências e enriquecer conhecimentos. Poucos, porém, querem entregar a pêra em fresco, preferindo entregá-la como produto final. Quanto aos 35% dos produtores que respondem negativamente, verifica-se que estes

têm mais de 65 anos e só querem vender o que têm, não tendo ninguém para seguimento da transformação da pêra em produto secado.

4. Conclusão

De acordo com os resultados obtidos no diagnóstico efectuado, o plano de acção a propor compreende, portanto, acções específicas a implementar que se enquadram na área da produção da pêra de São Bartolomeu, em fresco, e na área da comercialização da pêra secada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTILHO A. (1932). *A Pêra passa de Vizeu*. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, Bol.Est.Agr.Central, série A, Agosto.
- CUNHA, L. O. (1996). Produtos Regionais de Alta Qualidade: Maça Bravo de Esmolfe e Pêra Passa de Vizeu. *Terra Fértil*.
- FERREIRA, D.; LOPES da Silva, J. A.; PINTO, G.; SANTOS, C.; DELGADILLO, I.; COIMBRA, M. A. (2008). Effect of sun-drying on microstructure and texture of S. Bartolomeu pears (*Pyrus communis* L.). *J. European Food Research and Technology*, 226 [6], 1545-1552.
- FERREIRA, D.M.S. (2003). *Estudo das transformações bioquímicas e químicas da pêra de S. Bartolomeu durante o processo de secagem – recurso endógeno da região de Vizeu*. Tese de doutoramento, Universidade de Aveiro, Portugal, 244 pp.
- FERREIRA, D.; GUYOT, S.; MARNET, N.; DELGADILLO, I.; RENARD, C.M.G.C.; COIMBRA, M. A. (2002). Composition of phenolic compounds in a Portuguese pear (*Pyrus communis* L. var. S. Bartolomeu) and changes after sun-drying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 4537-4544.
- FRAGATA, A. (1994). A Pêra passa de Vizeu: um fruto a renascer? *Semente*.
- GUINÉ, R.; BARROCA, M.; GONÇALVES, F.; FERREIRA, D. (2001). “Produção de Pêra Passa” -, *Modernização de Técnicas e Diversificação de Variedades*. Instituto Politécnico de Vizeu – Escola Superior Agrária de Vizeu, Portugal, 2001.