

Maintaining the link between cheese and the mountain landscape

The Serra da Estrela PDO cheese is made with milk from native sheep breeds. Sheep and cheese have to be produced within the area demarcated for this Protected Denomination of Origin, which extends far beyond the mountain area. There is growing market demand for the cheese where both PDO and non PDO cheese are included.

Next to its economic value, the Serra da Estrela PDO cheese contributes to the preservation of native sheep breeds – whose hardiness and aptitude for altitude grazing has allowed until some decades ago to make use of high and medium altitude pastures. These pastures are crucial for the landscape characteristic pattern and biodiversity, and to maintain open areas which reduce vulnerability to fire.

The native breeds produce less milk than other breeds and the differentiated price of the milk hardly compensate for the lower productivity. Some producers opt for a change towards other more productive breeds.

Certification is done at the cheesemaker level. Associated bureaucracy and costs mean that smaller, family-run business often opt for not certifying as PDO. This opens the floor to sell cheese made with other milk, marketed as similar to the PDO, and sold at a lower price.

And with these changes, and the decreasing number of sheep, the use of high and medium altitude pastures has severely decreased.

The link between the PDO cheese and the mountain landscape, can be strengthened by:

- Recognizing grazing services beyond their economic value and paying shepherds for their services.
- Provide permanent technical support to shepherds.
- Educate consumers on the added value and territory impact of the PDO product.
- Ease the burden of certification.
- Tourism activities contributing to paying sheep grazing in medium altitude pastures.

MOVING Reference Region

Cordilheira central

Country

Portugal

Authors

Catarina Esgalhado and Teresa Pinto Correia (University of Évora)

Anticipated users of PA

- Local/regional technical staff
- Policy-makers
- Entrepreneurs

More info

<https://youtu.be/BC6tmcM0vOQ>

Manter a ligação entre o queijo e a paisagem de montanha

O queijo DOP Serra da Estrela é feito com leite de ovelhas autóctones. Ovelhas e queijo têm de ser produzidos dentro da região demarcada DOP que se estende para lá da zona de montanha. Há uma procura crescente do mercado quer para o queijo DOP como o não DOP.

Além do seu valor económico, o queijo DOP Serra da Estrela contribui para a preservação das raças autóctones - cuja rusticidade e aptidão para o pastoreio em altitude permitiu, até há algumas décadas, fazer uso de pastagens de alta e média optam. Estas pastagens são cruciais para manter a biodiversidade e o padrão característico da paisagem, bem como para manter áreas abertas e reduzir vulnerabilidade ao fogo.

As raças ovinas autóctones produzem menos leite do que outras e o preço diferenciado do leite dificilmente compensa a menor produtividade. Alguns produtores optam por uma mudança para outras raças mais produtivas.

A certificação é feita a nível das queijarias. A burocracia e os custos associados significam que as pequenas empresas familiares frequentemente optam por não se certificar. Isto abre caminho para que queijo feito com outro leite seja vendido como idêntico ao DOP, mas a um preço mais baixo.

Com estas mudanças, e com a diminuição do número de ovelhas, a utilização de pastagens de alta e média altitude diminuiu drasticamente.

A ligação entre o queijo DOP e a paisagem de montanha, pode ser reforçada por:

- O reconhecimento dos serviços de pastagem para além do seu valor económico, e pagamento aos pastores pelos seus serviços.
- Apoio técnico permanente aos pastores.
- Educar os consumidores sobre o valor acrescentado e o impacto territorial do produto DOP.
- Aliviar a certificação.
- Contribuições do turismo para o pagamento do pastoreio de ovelhas em pastagens de média altitude.