

Valorização do Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio



Coordenação da Edição
Agostinho de Carvalho
Emília Madeira

Contributo para a Valorização da Amêndoa do Algarve

Luís Ferreira

Emília Madeira

Com este trabalho pretende fazer-se uma análise ao estado actual da produção e comercialização da amêndoa do Algarve, tentando compreender e sistematizar os factores mais influentes para delinear algumas propostas que possam ser implementadas a curto e/ou médio prazo, ajustadas à região e ao seu desenvolvimento económico, social e ambiental.

A caracterização do sistema de produção de amêndoa no Algarve foi o ponto de partida deste trabalho. Tornava-se necessária a sua realização para que se pudessem analisar e compreender aspectos positivos e negativos que afectam a fileira da amêndoa do Algarve. Ao nível da produção esta caracterização foi feita com base nos dados estatísticos do Recenseamento Geral da Agricultura de 1989 e de 1999 (dados provisórios), realizado pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), e ainda por consulta de outros trabalhos já efectuados nesta área.

Foram também analisadas as estruturas associativas de produtores de amêndoa, com o objectivo de conhecer o modo como funcionam, o tipo de apoio técnico dado aos associados, o nível de transformação efectuado na amêndoa antes da sua comercialização, a importância comercial deste produto nestas estruturas bem como o tipo de dificuldades encontradas na fileira.

Para completar a caracterização do sistema da amêndoa do Algarve fizeram-se inquéritos às empresas de britagem de amêndoa, com o objectivo de identificar as quantidades comercializadas, preços, nível de transformação dos produtos, fornecedores e clientes, bem como as perspectivas deste produto.

Realizadas estas etapas foi feito um acompanhamento *in loco*, durante três meses, da Sociedade Cooperativa Andaluza Almendra Del Sur, localizada em Málaga, que é uma estrutura associativa especialmente vocacionada para a transformação e comercialização de amêndoa. Durante este período foram recolhidas várias informações de extrema importância respeitantes, à sua organização, modo de funcionamento, quantidades comercializadas, preços praticados, tipo de produtos e nível de transformação dos mesmos, normas e política de qualidade adoptada e ainda avaliadas hipóteses de cooperação com estruturas congéneres do Algarve.

Após a caracterização do sistema da amêndoa no Algarve e realizado o estudo de caso, Almendrera Del Sur, sugerem-se algumas medidas que poderão ser implementadas e contribuir para a recuperação do sector, ou evitar a sua degradação, objectivo principal deste trabalho.

1 - Caracterização do Sistema de Produção e Comercialização da Amêndoa do Algarve

O cultivo tradicional da amendoeira no Algarve é feito em consociação com outras espécies, a oliveira, a figueira e a alfarrobeira. A maior percentagem de área de amendoeira existente na região encontra-se nestas condições, enquanto que os pomares estremes, que normalmente permitem obter maiores rendimentos e são os mais utilizados nos principais países produtores, têm no Algarve reduzida importância. Por toda a região do Algarve encontram-se amendoeiras, embora surjam em maior concentração no Barrocal e na Serra, praticamente em pomares de sequeiro.

O decréscimo da cultura da amendoeira no Algarve tem sido evidente, tanto no que se refere à área, como à produção. Na realidade, segundo o INE, a cultura, que ocupava 16.288 hectares em 1989/1990, passou para 14.746 hectares em 1997/1998, o que significa um decréscimo de cerca de 10% (Quadro I.1). No que diz respeito à produção e no mesmo período o decréscimo foi ainda mais acentuado, aproximadamente 82% da produção em 10 anos.

Quadro I.1 - Evolução da cultura da amendoeira no Algarve.

Amendoeiras	Anos		Variação (%)
	1989/1990	1997/1998	
Área (Hectares)	16 288 ha	14 746 ha	- 10%
Produção (Toneladas)	9 773 ton.	1 792 ton.	- 82%

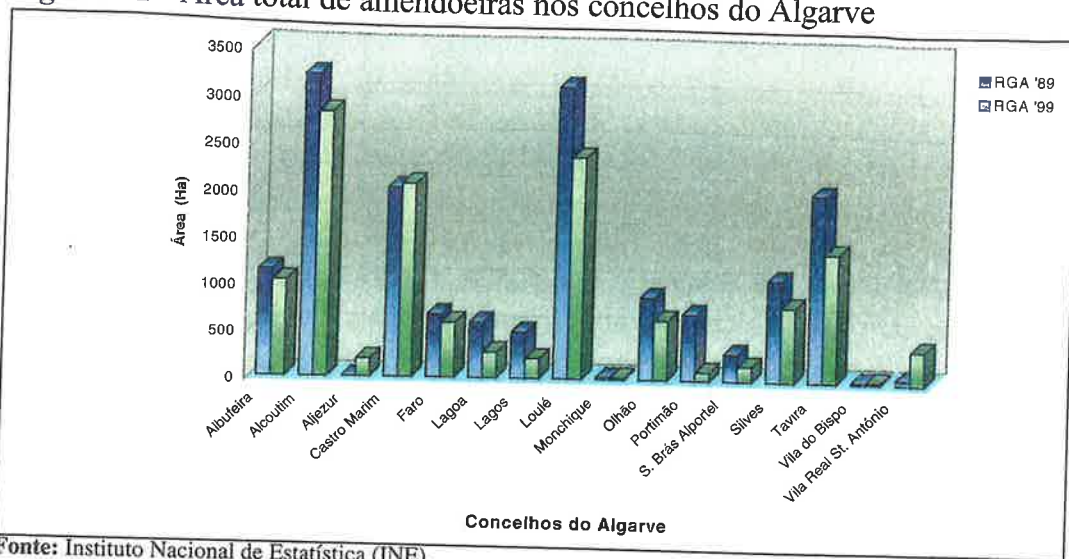
Fonte: Instituto Nacional de Estatística (INE).

A mesma tendência se verificou em termos de área e em número de explorações, na grande maioria dos concelhos do Algarve (Figuras I.1 e I.2) e é nos concelhos de Alcoutim, Loulé, Castro Marim, Tavira, Albufeira e Silves que a cultura tem maior representatividade em área. Actualmente dos seis concelhos acabados de referir, Loulé é o que apresenta maior número de explorações com amendoeiras, seguido por Tavira, Silves, Alcoutim, Albufeira e por fim Castro Marim.

Cerca de 73% do número total de explorações agrícolas com amendoeiras encontram-se nestes seis concelhos referidos anteriormente, representando 82% da área existente no Algarve (Quadro I.2). Loulé e Alcoutim possuem grande

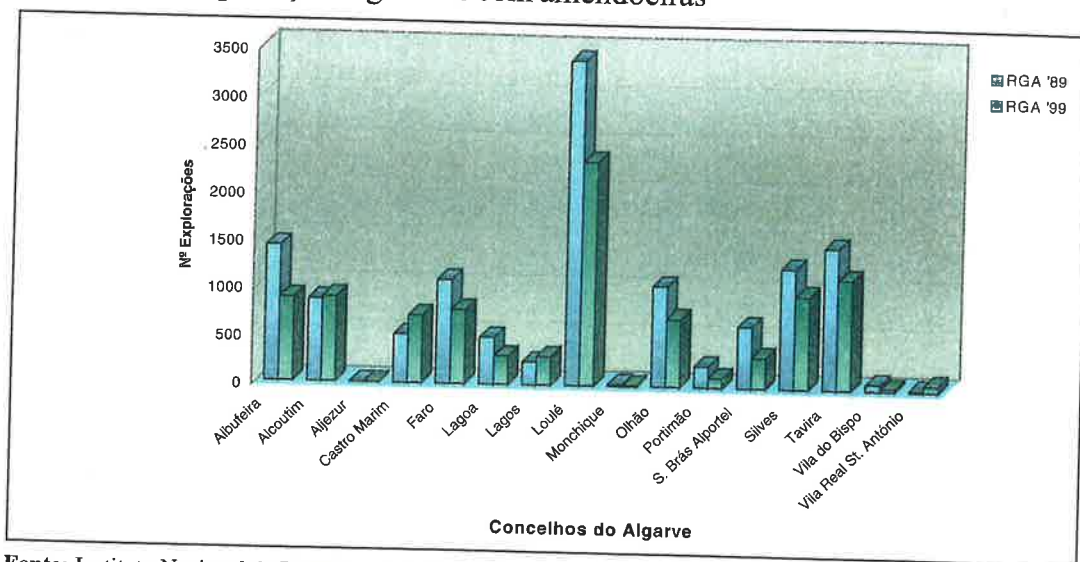
importância neste sector, pois enquanto que o primeiro possui quase 25% do total de explorações agrícolas com amendoeiras, o segundo não tem grande significado em números de explorações mas, tem-no no que se refere à área, com 2.838 hectares, que representa 22,3% do total da região.

Figura I.1 - Área total de amendoeiras nos concelhos do Algarve



Fonte: Instituto Nacional de Estatística (INE).

Figura I.2 - Explorações agrícolas com amendoeiras



Fonte: Instituto Nacional de Estatística (INE).

Hoje, grande parte dos pomares existentes estão envelhecidos e, na maioria dos casos, têm sido abandonados. Os preços não são compensadores, tanto para os produtores como para comerciantes de amêndoa, devido essencialmente à fraca qualidade intrínseca e à sua apresentação.

Quadro I.2 - Número de explorações e áreas de amendoeira na Algarve.

Concelhos do Algarve	RGA '99*			
	Explorações		Área	
	Número	Percentagem	Hectares	Percentagem
Albufeira	880	9,2%	1 025,0 ha	8,0%
Alcoutim	898	9,4%	2 838,0 ha	22,3%
Castro Marim	713	7,4%	2 071,0 ha	16,2%
Loulé	2 353	24,5%	2 359,0 ha	18,5%
Silves	972	10,1%	782,5 ha	6,1%
Tavira	1 151	12,0%	1 364,0 ha	10,7%
Restantes Concelhos do Algarve	2 628	27,4%	2 306,5 ha	18,1%
Total do Algarve	9 595	100%	12 746,0 ha	100%

Nota: * - Dados provisórios.

Fonte: Instituto Nacional de Estatística (INE).

O envelhecimento e abandono dos pomares, bem como as enxertias demasiado altas têm dado origem ao aparecimento de rebentações no porta-enxerto amargo. A falta de podas adequadas para eliminar estas rebentações tem provocado a deterioração da qualidade da amêndoa, devido à mistura de amêndoa amarga, facto que dificulta a comercialização do miolo de amêndoa. A elevada percentagem de miolo amargo que por vezes supera os 10%, tem tornado difícil, ou mesmo impossível, a sua comercialização.

Os produtores perderam o interesse no cultivo da amendoeira, por se de-frentarem com preços cada vez mais baixos e elevados custos associados à mão-de-obra. O número de novas plantações desde os anos 60 tem sido reduzido e claramente insuficiente para assegurar a renovação necessária dos pomares e o mercado abrangido é quase exclusivamente regional, onde os preços se revelam pouco atractivos para os produtores de amêndoa do Algarve (Quadro I.3).

Quadro I.3 - Preços da amêndoa do Algarve.

Amêndoa	Ano de Campanha			
	1997 / 1998	1998 / 1999	1999 / 2000	2000 / 2001
Com Casca	120\$00 / Kg	134\$00 / Kg	77\$00 / Kg	83\$00 / Kg
Miolo*	600\$00 / Kg	670\$00 / Kg	385\$00 / Kg	415\$00 / Kg

Nota: * - Valor calculado, para um rendimento médio em miolo de amêndoa de 20%.

Fonte: Agrupamento de Alfarroba e Amêndoa, C.R.L..

O desinteresse pelo cultivo da amendoeira tem vindo a aumentar nos últimos anos. Neste momento existe na região uma grande heterogeneidade de cultivares, aspecto negativo do ponto de vista comercial, uma vez que provoca grande variabilidade no miolo da amêndoa, factor que limita o seu valor comercial. Também para os produtores é desinteressante a diversidade de cultivares existente neste momento. Os produtores não possuem formação e infor-

mação de modo a poder escolher as cultivares com maior interesse do ponto de vista agronómico ou comercial. A estrutura produtiva encontra-se, assim, completamente desorientada e desorganizada.

Porém, um estudo efectuado pela Direcção Regional de Agricultura do Algarve em parceria com a Universidade do Algarve, projecto PAMAF – IED Nº2068, que diz respeito à "Caracterização física, química e organoléptica das variedades regionais de amêndoa", dá algumas indicações sobre as qualidades e características das cultivares sobre as quais foram feitas análises.

A amendoeira em flor que, desde há muito tempo, está associada à paisagem e à imagem turística do Algarve, corre o sério risco de se transformar numa imagem virtual. Uma grande parte do pomar de sequeiro tem sido abandonado, como dissemos, mas nalguns casos, também arrancado e substituído maioritariamente por pomares de citrinos (Figura I.3), ou ainda por prunóideas, vinhas ou hortícolas, actividades estas mais rentáveis e atractivas para os produtores.

Figura I.3 - Reconversão do pomar tradicional de sequeiro em citrinos



1.1 - Estruturas Associativas do Algarve

1.1.1 - Cooperativas

O sector cooperativo, ao contrário do que acontece nos principais países produtores como os EUA e a Espanha, encontra-se paralisado, existem duas cooperativas de produtores de frutos secos e amêndoa, uma com área de influência no Sotavento Algarvio (Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo) e a outra no Barlavento (Cooperativa dos Fruticultores de Lagos).

A Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo foi fundada em 1949, é uma das mais antigas da região do Algarve. Está especialmente vocacionada para a produção de azeite, embora o seus associados também sejam produtores de frutos secos. Existia na Cooperativa uma máquina para a partição da amêndoa, mas a destruição provocada por um incêndio ocorrido em 1988, nunca mais permitiu a comercialização do miolo da amêndoa produzida pelos associados.

A Cooperativa dos Fruticultores de Lagos, fundada em 1965, possui actualmente cerca de 3300 associados, com explorações agrícolas localizadas essencialmente no concelho de Lagos. Dedicar-se quase exclusivamente à venda de factores de produção e ao aluguer de máquinas agrícolas, limitando-se também a comercializar amêndoa, figo e alfarroba que os seus associados entregam. Nos anos de maior produção de amêndoa a Cooperativa comercializou cerca de 8 toneladas de amêndoa em casca mas desde 1997, devido ao decréscimo acentuado da produção, apenas têm sido comercializadas 2 a 3 toneladas por ano.

Nos últimos anos (1996 a 1999) as amêndoas têm sido pagas aos associados a preços próximos de 1.600 escudos por arroba de amêndoa com uma casca. Normalmente, os únicos compradores da amêndoa da Cooperativa são duas empresas sediadas no Algarve.

Em ambas as cooperativas não existe qualquer Plano de Melhoria para a amendoeira, nem qualquer tipo de apoio técnico aos associados.

1.1.2 - Organizações de Produtores

Na região do Algarve existem actualmente duas Organizações de Produtores (O.P.)¹ para o sector dos frutos de casca rijas e alfarroba, reconhecidas pelo

¹ Uma O.P. é uma entidade que deverá ter os seguintes objectivos:

- "Assegurar a programação da produção e a adaptação à procura, nomeadamente em quantidade e qualidade.

MADRP. A AGRUPA - Agrupamento de Alfarroba e Amêndoa, C.R.L. (O.P. N.º50) reconhecida a 21 de Junho de 1996 e a COOPROBOL - Cooperativa de Produtores Agrícolas de Boliqueime, C.R.L. (O.P. N.º51) reconhecida desde 18 de Julho do mesmo ano.

A AGRUPA possui 163 associados produtores de amêndoa, possuindo uma área total de 1.269 hectares, abrangidos por um Plano de Melhoria para a produção e comercialização da amêndoa e cada um deles tem de possuir uma área mínima de 0,2 hectares. Através deste Plano os sócios recebem cerca de 48.000 escudos por hectare de beneficiação e ano, de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 789/89 do Conselho e Regulamento (CEE) n.º 2159/89 da Comissão, relativos a medidas específicas para o sector de frutos de casca rija e alfarroba, onde é prevista a rearboreização (arranque e replantação), reconversão varietal e beneficiação geral do cultivo, incluindo melhoria das técnicas de poda, fertilização do pomar, mobilizações superficiais e protecção fitossanitária.

A COOPROBOL é uma cooperativa que possui 112 sócios, com uma área total de 700 hectares, destes apenas 220 hectares estão abrangidos pelo Plano de Melhoria nas mesmas condições que os sócios da outra O.P. Nesta Cooperativa existem secções de amêndoa, alfarroba, figo e citrinos, sendo necessário pagar um mínimo de 70.000 escudos, para se tornar associado (20.000 escudos da inscrição e 50.000 escudos por cada secção em que pretende participar), enquanto que na AGRUPA o sócio faz no início a aquisição de 20 títulos de 500 escudos cada e nas duas primeiras campanhas são descontados 3,8 escudos por quilo da ajuda que o produtor recebe pela produção comercializada (14 escudos por quilo).

Inquéritos por nós efectuados revelaram um baixo volume de amêndoa produzido pelos associados das duas Organizações de Produtores e comercializado por intermédio destas. A AGRUPA comercializa uma média anual de 60 toneladas e a COOPROBOL cerca de 29 toneladas, sendo conveniente destacar que as mesmas não têm intervenção directa sobre a transformação do produto, colocando a amêndoa em casca no mercado.

-
- Promover a concentração da oferta e a colocação no mercado da produção dos associados.
 - Reduzir os custos da produção e regularizar os preços na produção.
 - Promover práticas de cultivo e técnicas de produção e de gestão dos resíduos respeitadoras do ambiente, nomeadamente para proteger a qualidade das águas, do solo e da paisagem e para preservar e/ou fomentar a biodiversidade".

Semanalmente os sócios informam a O.P. da quantidade de amêndoa que pretendem vender e estes contactam os comerciantes da região, potencialmente interessados na compra da amêndoa e perante a proposta mais interessante é feito o negócio e tratadas as questões logísticas para que o comprador fique com o produto.

1.2 - Empresas Privadas

Como já foi referido anteriormente o sector comercial encontra-se em profundo declínio. Deste modo, é importante conhecer não só o sector associativo e cooperativo do Algarve, como também as empresas privadas que ainda se dedicam a esta actividade, motivo pelo qual foram realizados inquéritos que permitiram uma melhor compreensão dos problemas encontrados no sector.

Foram contactadas as seis empresas mais representativas da região do Algarve, com actividade na comercialização de amêndoa e localizadas nos concelhos de Loulé, Silves, Faro e Olhão, tendo-lhes sido colocadas algumas questões que permitiram identificar as dificuldades do sector.

Estas empresas são, essencialmente, intermediárias na comercialização da amêndoa visto que apenas uma delas vende a amêndoa exclusivamente em miolo e as outras tanto o fazem desse modo como em casca. Cinco destas empresas, possuem actividade exclusivamente no sector dos frutos secos, embora todas elas tenham um baixo grau de especialização na comercialização de amêndoa.

Os resultados indicam-nos que, de facto, a transformação do miolo de amêndoa é quase inexistente, uma vez que das seis empresas inquiridas, apenas uma faz a comercialização do miolo sem pele, ou seja, a única transformação efectuada por todas as empresas é a partição da casca (britagem).

Três das seis empresas que foram inquiridas, vendem exclusivamente para o mercado regional e têm um volume global de cerca de 700 toneladas de miolo de amêndoa por ano, com preços que oscilam entre os 400 e 550 escudos por quilo. Uma das outras três empresas dedica-se exclusivamente à exportação do miolo.

Os fornecedores destas empresas são os produtores ou outros comerciantes, que apenas fazem a concentração de amêndoa e a vendem a outras que possuem britagem.

2 - Estudo de Caso: Sociedade Cooperativa Andaluza Almendrera Del Sur

A Sociedade Cooperativa Andaluza Almendrera Del Sur (AlmenSur), foi fundada em Málaga no ano de 1977, por produtores de amêndoa. Actualmente tem cerca de 4.000 associados, dos quais 1.200 são agricultores da província de Málaga e detém um volume de negócios anual de um milhão e duzentos mil contos².

A actividade económica da Cooperativa é a manipulação, industrialização e comercialização da amêndoa dos seus associados, os quais têm obrigatoriamente de entregar a totalidade da sua produção na Cooperativa, ficando esta responsável pela sua comercialização.

O objectivo social da Cooperativa é a defesa dos interesses dos associados. Por esse motivo presta apoio técnico, sempre que desejado pelo sócio, vende os factores de produção necessários ao cultivo (adubos, fitofármacos, pequenas máquinas, etc.) a preços vantajosos e comercializa de forma conjunta toda a produção, já elaborada, com maior valor acrescentado. Consegue, assim, defender melhor os seus produtos no mercado.

As suas instalações, situadas nas proximidades de Málaga (Estación de Cártama), ocupam uma área de 20.000 metros quadrados, e têm equipamentos com capacidade para transformar cerca de 20 mil toneladas de amêndoas em casca. As melhorias realizadas na Cooperativa, tanto no que respeita à aquisição de novas máquinas e equipamentos como nas infraestruturas, têm tido ajudas da União Europeia através do Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola (FEOGA).

A Cooperativa funciona como Organização de Produtores de Frutas e Hortalças (O.P.F.H. N.º 260) para o sector dos frutos secos, assim constituída por iniciativa dos próprios sócios, com o objectivo de promover a concentração da oferta e a regulação dos preços da amêndoa. Deste modo, tentam melhorar a qualidade final do produto, satisfazer as exigências dos consumidores e contribuir também para elevar a rentabilidade da produção dos associados.

Os órgãos de gestão da Cooperativa são: o Presidente, o Conselho de Administração e um Director Técnico. Em cada quatro anos é eleito o Presidente e

² Câmbio: 1 Peseta=1,20 Escudos

o Conselho de Administração, sendo o Director Técnico um funcionário pago para gerir e orientar tecnicamente a Cooperativa, em função das directivas traçadas pelo Presidente e pelo Conselho de Administração.

A estratégia de marketing da Cooperativa, tal como a comercial, são definidas pelo Presidente e pelo Conselho de Administração, assentando essencialmente na diferenciação dos seus produtos, baseada na sua qualidade e nas características próprias das amêndoas da Andaluzia. Por este motivo a Almendra Del Sur já pediu um certificado de qualidade ISO 9000, como forma de garantir a qualidade dos produtos por si comercializados.

A área total de pomares de amendoeira, pertencentes aos sócios da Cooperativa, é de cerca de 22 mil hectares e desde 1995/1996 a produção média anual é de 6 mil toneladas de amêndoa em casca. Na campanha de 1997/1998 a produção obtida foi de 10 mil toneladas de amêndoa em casca, o que fez disparar bastante as vendas da Cooperativa, mas na campanha de 1998/1999 apenas foram produzidos 4 mil toneladas de amêndoa em casca, o que veio dificultar bastante a comercialização, uma vez que a procura tinha aumentado devido à boa campanha do ano anterior. No entanto, na campanha de 1999/2000 era esperada a "colheita do século" com uma produção de 12 mil toneladas de amêndoa em casca, mas o facto de o início do Verão ter sido demasiado seco, não permitiu o normal desenvolvimento do miolo de amêndoa, tendo somente sido atingidas as 10 mil toneladas. Em 2000/2001 foi um ano normal de produção.

2.1 - Sector Produtivo

Na Andaluzia existem diversas cultivares de amêndoas autóctones, as quais foram melhoradas com o objectivo de seleccionar as que apresentavam maiores vantagens agronómicas e comerciais. Na Cooperativa, quando um associado pretende reenxertar ou replantar um pomar, é aconselhado sobre a escolha mais adequada, cabendo evidentemente ao sócio a decisão final da cultivar a utilizar.

Quadro II.1 - Cultivares de amendoeira com interesse comercial.

Cultivares de Amendoeira	Miolo de Amêndoa		
	Características	Utilização	Valorização
Comum	Muito variadas	Laminas, palitos, grão ou farinha	Valor base
Largueta	Comprido, estreito e com fácil desprendimento da pele	Aperitivos (sob a forma natural ou salgado, cru ou torrado)	Acréscimo de 5 a 15%
Marcona	Grande, arredondado e achatado	Aperitivos (sob a forma natural ou salgado, cru ou torrado, com ou sem pele)	Acréscimo de 20 a 30%

Fonte: Sociedade Cooperativa Andaluza Almendra Del Sur, 1999/2000.

Na AlmenSur, tendo em conta a procura do mercado, só são consideradas com interesse comercial três cultivares de amêndoa, a Marcona, a Largueta e a Comum (ou Valência). Esta última designação genérica abrange muitas cultivares de amêndoa, normalmente com grande interesse agronómico, mas pouco interesse comercial. A Comum representa cerca de 70% do total de cultivares pertencentes aos associados, enquanto que a Marcona e a Largueta ocupam 15% cada.

A Comum engloba cultivares com rendimentos médios em miolo da ordem dos 25 a 30%, floração tardia e maturação precoce, sendo essencialmente utilizadas para transformação em lâminas, palitos, grão ou farinha, uma vez que possuem miolo de menor calibre.

A cultivar Marcona é a que apresenta maior interesse comercial, uma vez que o seu miolo possui um calibre maior e uma forma mais arredondada, sendo por isso, muito utilizada para aperitivos sem pele, torrada e com sal ou natural. É originária da região de Alicante, tem boa fertilidade desde jovem, época de floração mediana e tolera uma grande variedade de climas. Além de Espanha é também cultivada em França, Israel, África do Norte e caracteriza-se por um rendimento em miolo entre 20 e 25%.

A Largueta apresenta também elevado interesse comercial, embora inferior ao da Marcona, sendo utilizada para aperitivos, com a vantagem de libertar a pele, com muita facilidade, com os dedos. Esta variedade foi encontrada no norte de Espanha, possui floração precoce, maturação muito tardia, fruto de casca dura e um rendimento de miolo entre 20 a 25%.

Existem muitas plantações novas, geralmente de sequeiro, onde são utilizadas com mais frequência as cultivares de floração tardia, por serem mais resistentes às geadas, resistirem melhor ao ataque de pragas e doenças e possuírem um rendimento em miolo mais elevado, sendo este conjunto de características que lhes confere maior interesse agronómico.

Em explorações com pequenas áreas de pomares de amendoeiras o acréscimo de rendimento proveniente da utilização de cultivares com maior interesse comercial pode não ser suficiente para compensar a perda de produtividade, devido à não utilização de cultivares com maior rendimento e menor valorização.

A área média das explorações dos associados da AlmenSur ronda os 3

hectares, mas na zona mais litoral da Andaluzia a dimensão é menor. A produção média por sócio varia entre 2.500 a 5.000 quilos de amêndoa em casca, mas também aqui existem grandes disparidades, uma vez que há pequenos produtores que entregam 30 quilos e os maiores 200 toneladas.

2.2 - Produtos

Além da amêndoa a AlmenSur comercializa também outros produtos igualmente produzidos pelos sócios, tais como a alfarroba e o mel. A alfarroba é entregue para armazenamento nas instalações da Cooperativa, sendo posteriormente vendida de forma conjunta, mas sem que ocorra qualquer tipo de transformação do produto e no caso do outro produto, o mel, é feita a filtragem, embalagem e rotulagem antes da sua comercialização. Neste momento a AlmenSur vai investir na aquisição de máquinas que permitam aumentar a quantidade de mel embalado, dada a crescente procura e rentabilidade do mesmo.

No que diz respeito à amêndoa, é comercializado o seu miolo, tanto com pele como sem pele numa proporção de um para um. Os 50% de miolo de amêndoa com pele são vendidos, sem qualquer transformação, enquanto que dos restantes 50%, sem pele, 10 a 15% é transformada na própria Cooperativa sob a forma de farinha (50%), laminado (25%), grão (15%) e palitos (10%).

Da amêndoa comercializada pela Cooperativa metade é destinada ao mercado espanhol e a outra metade é exportada maioritariamente para a União Europeia (cerca de 90%), tendo como destino a indústria, de transformação de amêndoa e de fabrico de maçapão ou doçaria. Os maiores importadores são a Alemanha, a França, a Holanda, a Itália, a Inglaterra e também a Argentina. Outros países igualmente importadores, mas com menor importância são Portugal (essencialmente Lisboa e Porto), Marrocos, Japão e Hong-Kong.

Uma quantidade pequena e variável, da ordem de 1%, destina-se à indústria do fabrico de cosméticos. Esta baixa percentagem deve-se ao facto deste tipo de indústria apenas estar interessada em amêndoas deterioradas (por oxidação ou outras causas), das quais faz a extracção do óleo.

Actualmente a Cooperativa já possui uma máquina para empacotar pequenas quantidades de amêndoa (pacotes de 100 ou 250 gramas) com ou sem pele, ao natural ou salgadas e identificadas com a sua própria marca. No entanto, no caso das amêndoas com sal, a sua transformação depois de retirada a pele, é feita numa outra empresa, voltando à AlmenSur apenas para serem empacotadas.

Neste momento a Cooperativa prevê investir na compra de outros frutos secos, para os embalar com a sua própria marca e posteriormente poder vendê-los às grandes superfícies, uma vez que estes fazem a compra de todos os frutos secos a um só fornecedor.

A AlmenSur faz a promoção dos seus produtos em feiras agro-alimentares em toda a Europa, algumas vezes através dos seus clientes, sobretudo a indústria de transformação de amêndoa e as fábricas de pastelaria. Nas instalações da Cooperativa existe uma pequena loja, onde para além de todos os factores de produção se vendem também os produtos elaborados e transformados na mesma, não só aos associados como ao público em geral que ali se queira deslocar para fazer a aquisição dos produtos que desejarem.

As cascas de amêndoa possuem valor comercial, que varia entre 6 a 12 escudos por quilo, sendo vendidas para a indústria cerâmica da região (combustível). A variação do preço está associada à maior ou menor produção de azeitona, uma vez que o bagaço de azeitona pode ter a mesma finalidade. Normalmente, nos anos em que a produção de amêndoa é boa, também acontece o mesmo com a azeitona, o que faz decrescer o preço da casca de amêndoa. As cascas podem ainda ser vendidas para utilização nas caldeiras do sistema de aquecimento de pocilgas ou para indústrias de aglomerados de madeira, uma vez que a casca de amêndoa possui boa resistência.

As peles do miolo de amêndoa também têm valor comercial, embora pequeno, devido ao baixo peso que possuem, podem ser utilizadas para a alimentação de ovinos e caprinos. Dado a sua fermentação ser fácil e rápida são, por isso, vendidas quase diariamente a um criador de caprinos próximo das suas instalações, que paga em natureza (dois cabritos por cada ano).

2.3 - Funcionamento da Cooperativa

Os produtores de amêndoa que se queiram associar à Cooperativa pagam uma quota de entrada que é deduzida no valor a receber pela primeira colheita de amêndoa entregue, e corresponde a seis escudos por cada quilo de amêndoa em casca (cinco pesetas por quilo)

Para além do pagamento da quota de entrada, o novo sócio terá de adquirir obrigatoriamente Capital Social da Cooperativa (acções), o que faz nos dois primeiros anos de entrega da produção de amêndoas na Cooperativa. Com esse fim, são descontados três escudos por quilo de amêndoa em casca (2,5 pesetas por quilo). Esta regra é imposta pela Lei das Cooperativas

Andaluzas, que por sua vez obriga as cooperativas a devolverem o dinheiro, no prazo de cinco anos e repartido em partes iguais, no caso do sócio desistir.

A Cooperativa apoia tecnicamente os seus associados, de modo a promover a melhoria das condições de cultivo da amendoeira, possuindo para isso oito técnicos, que também inspecionam as explorações das oito províncias da Andaluzia (Málaga - 2; Granada - 2; Sevilha e Córdoba - 2; Almeria - 1; Huelva - 1). Este apoio técnico inicia-se no momento em que o sócio se inscreve na Cooperativa, com o aconselhamento sobre as cultivares mais adequadas aos solos da sua exploração e as técnicas culturais a utilizar. Para além deste apoio, disponível sempre que solicitado, o técnico é ainda responsável pelas inspecções de campo feitas às explorações agrícolas, normalmente uma vez por ano. Estas visitas constituem o primeiro passo de um rigoroso processo de auto-controlo de qualidade utilizado pela Cooperativa e são feitas a todos os sócios, quer estejam ou não abrangidos pelos Planos de Melhoria.

Aos preços de venda dos produtos elaborados são deduzidos os encargos de exploração, amortizações dos investimentos, custos de funcionamento das instalações, das infraestruturas industrial e comercial, com base no que está estabelecido nos Estatutos da Cooperativa. Desta forma os produtores obtêm vantagens não só do ponto de vista comercial, mas também de defesa dos seus rendimentos, porque a Cooperativa paga sempre o miolo de amêndoa a valores superiores aos que o produtor conseguiria no mercado.

Durante a campanha de 1999/2000 a amêndoa foi paga a cerca 460 escudos por quilo de miolo no sector privado espanhol³ e na campanha de 2000/2001 houve uma subida para cerca de 560 escudos por quilo, correspondendo assim a diferenças, em relação aos preços pagos pela AlmenSur, de 50 e 70 escudos por quilo respectivamente.

Na Cooperativa existem dois "*Planos de Melhoria de Qualidade e Comercialização da Amêndoa*", ambos com uma duração de dez anos, que contemplam acções de arranque e novas plantações assim como reenxertias, de modo a contribuir para que o produto final seja de boa qualidade. O primeiro plano, iniciado em 1991, "*Plano de Melhoria AlmenSur*", tem uma área total de 9.000 hectares, o outro com a designação de "*Plano de Melhoria Amêndoas da Andaluzia*" iniciou-se em 1994 e abrange 3.600 hectares.

³ Informação da Empresa: Borges, S.A. (Réus-Tarragona)

Com o Plano de Melhoria os sócios podem receber no máximo 43.200 escudos por hectare, se cumprirem as operações culturais a que ficam obrigados, ou seja, lavrar (12.000 escudos por hectare), podar (12.000 escudos por hectare), adubar e aplicar fitofarmacos (não é obrigatório e só é pago mediante apresentação de factura igual ou superior a 4.300 escudos por hectare para cada uma das operações).

Para os sócios se poderem integrar no Plano de Melhoria é necessário um mínimo de 60 árvores por parcela, não podendo existir culturas associadas (o máximo admitido é 4%, quer sejam outras árvores, hortícolas ou culturas arvenses). Dado a área contemplada nos Planos de Melhoria já estar totalmente preenchida, apenas podem ocorrer substituições de anteriores aderentes, uma vez que a área dos Plano de Melhoria não pode ser ultrapassada, por isso as novas entradas têm de cingir-se à área e às ajudas que o sócio substituído possuía.

Às explorações agrícolas abrangidas pelos Planos de Melhoria são feitas inspecções técnicas, uma vez por ano, com o objectivo de verificar como se encontra o estado geral do pomar, se as árvores estão podadas, se o terreno está lavrado, se existem ataques de pragas ou doenças, bem como o cultivo associado de outras culturas. O técnico faz-se acompanhar por um mapa da exploração, com o objectivo de verificar se a exploração se mantém sem alterações no que respeita ao número de árvores e área cultivada. Nestas inspecções técnicas o sócio não é avisado, embora saiba da existência das mesmas desde que aderiu ao Plano de Melhoria. Se o sócio não tiver realizado algumas das operações culturais a que se obrigou não terá direito a receber as ajudas correspondentes.

Em cada inspecção técnica é preenchida, pelo técnico, uma ficha com o nome e número do sócio proprietário da parcela, onde é descrita a área e o estado geral em que se encontra o pomar (se o terreno está lavrado, se as árvores estão podadas, se há vestígios da aplicação de fitofármacos, se existem culturas associadas, quais as perspectivas para a colheita, etc.). Estes dados são posteriormente informatizados, para melhor controlo do financiamento dos Planos de Melhoria e também para que exista uma base de dados actualizada sobre o estado das explorações dos associados da Cooperativa.

Duas vezes por ano, normalmente em Dezembro e em Junho, é enviada a cada um dos associados uma ficha, ficando estes obrigados a declarem no prazo máximo de dois dias quais as operações culturais e tratamentos que

efectuaram no pomar, afim de poderem ser ulteriormente confirmadas com as inspecções técnicas. No entanto, sempre que qualquer associado necessitar de apoio, o técnico está sempre disponível para o aconselhar.

Na AlmenSur a campanha de amêndoa inicia-se em 1 de Agosto e pode prolongar-se até 31 de Julho do ano seguinte. No entanto, os associados que entregarem a amêndoa na Cooperativa até ao dia 15 de Novembro têm o benefício de receber o valor correspondente na primeira semana do mês de Fevereiro do ano seguinte. Os que o fizerem depois daquela data, só recebem no Verão do ano seguinte (final da campanha). Os sócios podem ainda pedir no momento da entrega da amêndoa um adiantamento do pagamento até ao máximo de 80%, conforme estipulado nos Planos de Melhoria, recebendo-o ao fim de cerca de 10 dias.

Embora com algumas oscilações, os preços pagos pela Cooperativa ficaram no ano de 1999/2000 um pouco abaixo do normal (Quadro II.2). Esta descida dos preços deve-se, por um lado, ao facto de a produção deste ano ser elevada e, por outro lado, à colocação no mercado europeu de um elevado volume de amêndoa proveniente da Califórnia (EUA).

Quadro II.2 - Preços pagos por quilo de miolo de amêndoa

Modo de Produção	Cultivar	Ano de Campanha			
		1997 / 1998	1998 / 1999	1999 / 2000	2000 / 2001
Agricultura Convencional	Comum	700\$00 / Kg	720\$00 / Kg	510\$00 / Kg	630\$00 / Kg
	Largueta	740\$00 / Kg	750\$00 / Kg	650\$00 / Kg	780\$00 / Kg
	Marcona	810\$00 / Kg	840\$00 / Kg	720\$00 / Kg	960\$00 / Kg
Agricultura Biológica	Comum, Largueta, Marcona	860\$00 / Kg	900\$00 / Kg	660\$00 / Kg	780\$00 / Kg

Fonte: Sociedade Cooperativa Andaluza Almendra Del Sur.

A Cooperativa apoia e incentiva os associados a produzirem qualidade, através da implementação de regras que visam não só a defesa dos seus interesses e objectivos, como também os interesses individuais de cada sócio. Existe, assim, um conjunto de regras que definem o pagamento aos produtores, conforme o tipo de produção entregue. Estas regras foram estabelecidas com o objectivo de garantir a qualidade das amêndoas e de incentivar os seus associados a produzir e entregar a produção de forma normalizada, para permitir à Cooperativa a comercialização de um produto final com maior valor acrescentado.

Essas regras são as seguintes:

1. – O miolo de amêndoa das cultivares Marcona e Largueta têm um valor

superior ao da cultivar Comum. A Marcona é superior em cerca de 120 escudos por quilo, enquanto que a Largueta tem apenas uma diferença de 60 escudos por quilo. Por este motivo estas duas cultivares devem ser entregues de forma separada das restantes, sendo apenas admitida uma mistura com outras cultivares, até ao limite máximo de 15%. Se esta percentagem for ultrapassada a amêndoa é paga como se a totalidade fosse da cultivar Comum.

2. – Pelo miolo de amêndoa amarga os sócios recebem a mais cerca de 12 a 24 escudos por quilo, em relação ao valor estabelecido para ser pago pela cultivar Comum, no entanto, este miolo tem de ser entregue separado do miolo de amêndoa doce. Caso exista uma mistura de miolo amargo/doce superior a 2%, será pago um valor inferior em cerca de 30% ao da variedade Comum, pela totalidade da amêndoa entregues.

3. – Existem penalizações para os sócios que não cumprirem, e forem reincidentes, aquilo que está determinado. Uma vez entregue de forma misturada o miolo de amêndoa amarga/doce, é paga a um valor mais baixo no primeiro ano mas no segundo ano o sócio é expulso da Cooperativa. Acontece o mesmo quando se misturam amêndoas novas com velhas, sendo neste caso o máximo admissível de 10%. O preço da amêndoa velha é inferior em cerca de 25% (podendo atingir uma diferença de 50%) relativamente à amêndoa nova.

4. – Quando as amêndoas são entregues com a primeira e a segunda casca (casca exterior), ser-lhe-ão descontados 120 escudos por cada quilo de miolo, uma vez que têm de passar por outra máquina de limpeza antes da partição.

5. – Ao miolo de amêndoa que possui uma humidade superior a 6,5% (máximo permitido pela legislação da União Europeia), é descontado no peso final, o excesso de humidade.

6. – Os sócios têm de garantir uma determinada produção. Se num determinado ano um sócio entrega uma quantidade de amêndoas menor do que seria de esperar (por exemplo comparando com a campanha anterior) é feita uma análise daquilo que cada árvore do seu pomar deveria ter produzido e calculada a produção esperada, tendo o sócio que pagar o restante valor, correspondente à produção que não apresentou. Deste modo é evitado que os sócios vendam a sua produção noutra local que não à Cooperativa e garantida a produção necessária para a comercialização.

2.4 - Controlo de Qualidade

O processo de selecção das cultivares e controlo de qualidade, é uma das tarefas mais importantes para o sucesso de qualquer empresa, cooperativa ou privada. Por este motivo na AlmenSur esta fase é preparada e organizada com enorme rigor, de forma a serem minimizados os factores que podem pôr

em risco a comercialização da amêndoa e causar o desinteresse dos clientes.

A Cooperativa tem um técnico responsável por todo o processo de controlo de qualidade da amêndoa que é armazenada nos seus silos antes de sofrer qualquer tipo de transformação. Este técnico, que é também responsável pelas inspecções de campo na província de Málaga, durante os primeiros meses da campanha (de Agosto a Novembro) trabalha exclusivamente na secção de recepção, controlo e selecção da amêndoa.

O principal centro de recepção e armazenamento da amêndoa produzida pelos associados da Cooperativa localiza-se em Estación de Cártama (Málaga), onde se encontra a sede e a fábrica. No entanto, existem mais oito pequenos centros/armazéns, distribuídos por diferentes povoações, localizados nas províncias de Granada (seis) e de Huelva (dois), onde a recepção, controlo e selecção das amêndoas é feita pelos técnicos responsáveis pelas inspecções de campo dessas províncias. Apesar deste facto, a qualidade da amêndoa volta a ser controlada pelo técnico responsável no momento da sua chegada às instalações de Málaga.

Os centros/armazéns de recolha funcionam em instalações alugadas ou cedidas temporariamente à Cooperativa, com o objectivo de os sócios aí poderem entregar as suas produções sem necessidade de percorrerem distâncias muito grandes e por vezes com quantidades que não justificariam o preço a pagar pelo transporte. As amêndoas que aí vão sendo armazenadas são transportadas para Málaga, em camiões alugados pela Cooperativa com uma capacidade de 15 a 20 toneladas, diária ou semanalmente, conforme as necessidades de escoamento dos centros e as quantidades diárias entregues nos mesmos.

O controlo de qualidade é feito em diversas etapas. Desde a chegada da amêndoa à Cooperativa, passando pelas fases de transformação, embalagem e até à entrega do produto final aos seus clientes é feito um rigoroso controlo com o objectivo de garantir a qualidade da amêndoa comercializada pela Almendrera Del Sur. Quando os sócios entregam a amêndoa, têm de ser identificados na recepção, uma vez que só é recebida a produção dos associados, não sendo possível a qualquer pessoa fazer uma entrega sem se saber qual a proveniência da produção.

Durante os meses de campanha, a recepção da amêndoa é realizada de Segunda a Sexta-feira entre as 8:00 e as 18:00 horas, devendo os associados

contactar antecipadamente a Cooperativa, com o objectivo de marcarem a entrega e de ser elaborada uma folha de registos de marcação para cada dia da semana. A marcação das entregas é feita de trinta em trinta minutos, tempo médio que demora um sócio desde que chega à Cooperativa até descarregar a sua produção.

Ao chegarem à Cooperativa os sócios dirigem-se à recepção, dando conhecimento da sua presença e aguardando pela hora de entrega que havia sido marcada, para que seja feita a pesagem das suas amêndoas e seja iniciado todo o processo. A pesagem é feita numa báscula, sendo a informação directamente enviada para o terminal de computador que existe na recepção. No caso dos sócios que têm pequenas produções e que fazem a sua entrega em sacos de 40 ou 50 quilos, a pesagem é feita numa balança mais pequena e não na báscula, desde que o número de sacos não seja superior a cinco. A pesagem é sempre acompanhada por um funcionário da Cooperativa, que fará a descarga da amêndoa e a recolha de uma amostra que vai ser analisada pelo técnico responsável pela secção de controlo de qualidade.

As recolhas são sempre realizadas à medida que vão sendo descarregadas as entregas, quer sejam feitas a granel ou em sacos, possuindo todos os funcionários informações precisas sobre a forma e o modo uniforme como esta recolha deve ser feita, com um utensílio semelhante a uma colher, com capacidade para cerca de 100 gramas de amêndoa em casca são colocadas num pequeno contentor de borracha. Com aquele utensílio são feitas em média quatro ou cinco recolhas por cada 30 a 50 quilos, enquanto as amêndoas são despejadas directamente dos reboques ou sacos para a tremonha.

É a partir desta recolha, depois de bem misturada, que vai ser pesada e analisada pelo técnico responsável uma amostra de meio quilo, com a finalidade de determinar o rendimento da produção entregue, uma vez que é com base nesta análise que é feito o pagamento aos associados. Por norma é feita apenas a análise de uma amostra. No entanto, cada sócio tem direito a uma, duas ou três análises de outras tantas amostras, tendo apenas de avisar o técnico responsável antes de iniciado o processo, mas não pode nunca alterar a escolha depois de iniciada a recolha. O preço a receber pelo produtor está dependente do resultado das amostras (ou amostra) recolhidas. No caso das produções entregues terem um peso inferior a 100 quilos de amêndoa em casca, as amostras analisadas serão de 250 gramas e não de 500 gramas.

Para além do rendimento, estas amostras de meio quilo vão permitir con-

trolar a humidade, bem como a mistura de amêndoas novas e velhas ou a mistura de cultivares.

Todo o processo, desde a recolha das amostras, a sua pesagem e análises são efectuadas na presença do associado, para que não surjam dúvidas ou desconfiças e para este ficar informado da qualidade da sua produção. Uma vez realizada a análise das amostras e de ser comunicado o resultado da mesma ao sócio, todos os dados são lançados no computador existente na secção de controlo e enviados para o terminal existente na recepção, onde o sócio se dirigirá a seguir para que lhe seja entregue o comprovativo referente à sua produção.

Só depois de concluído este processo é que as amêndoas são bombeadas para os silos respectivos, onde permanecerão até ser chegada a fase de partição da casca, tendo em conta as distintas cultivares e a qualidade global da entrega. Contudo, antes de serem armazenadas, são limpas, para não estarem misturadas com ramos, paus, pedras ou outras impurezas, sendo deste modo garantida uma maior uniformidade e controlo no momento da partição da casca e na fase de pelagem do miolo.

Quando são retiradas dos silos, através de um sem-fim, as amêndoas passam novamente por uma máquina de limpeza para se eliminarem as pequenas partículas que possam ter passado na fase de limpeza anterior e todo o pó que ainda possuem, sendo ao mesmo tempo molhadas com um esguicho de água à temperatura ambiente, com o objectivo de amolecer um pouco a casca durante o tempo em que são novamente armazenadas. As amêndoas são guardadas molhadas, num silo diferente donde estavam anteriormente, durante um período aproximado de 18 a 24 horas, sendo depois encaminhadas para a máquina de partição da casca.

Por vezes existe a necessidade de serem partidas maiores quantidades de amêndoa, por exemplo em anos de grande produção, para que não seja esgotada a capacidade de armazenamento nos silos. Este facto faz com que na fase anterior à partição as amêndoas sejam molhadas e armazenadas durante um período de tempo de 12 a 15 horas, mais curto que o habitual.

O encurtamento de tempo de armazenagem da amêndoa na fase que antecede a partição só é possível devido ao facto de estas serem molhadas com água a temperatura compreendida entre 50 e 60°C e não à temperatura ambiente, como normalmente acontece.

Depois de partidas, as amêndoas passam para uma máquina que faz a selecção do miolo por calibres e elimina os pedaços de casca que possam ainda existir, passando em seguida por um controlo de qualidade manual antes de passar para uma outra máquina de limpeza.

Quando limpo, o miolo de amêndoa com pele pode ser embalado em sacos de 50 quilos e encaminhado para a câmara frigorífica ou passar directamente para uma máquina de limpeza de pó com ventilação, para posterior lavagem. Em seguida entra numa máquina de vapor de água, para amolecer a pele do miolo da amêndoa, passando depois para a máquina que vai retirá-la e posteriormente passará por um controlo manual de qualidade.

A secagem é o processo seguinte, sendo feita a uma temperatura entre 40 e 50°C, não podendo ser superior para não gretar o miolo da amêndoa. Esta máquina faz também uma separação por calibres, uma vez que possui quatro tabuleiros com malhas de diferentes tamanhos, por onde o miolo vai passando sucessivamente.

Quando seco o miolo, com uma humidade próxima dos 6%, segue para uma máquina electrónica de selecção por cores, que funciona com câmaras de vídeo e separa as amêndoas de miolo mais escuro das que o têm mais claro, quer por estarem podres, por terem ficado com pele, ou ainda por diferenças próprias de cada cultivar. As amêndoas cujo miolo ainda ficou com pele, voltam ao vapor de água para repetir o processo a partir desse momento e só serão eliminadas depois de uma segunda passagem.

O miolo de amêndoa é arrefecido à temperatura ambiente para, em seguida, ser feito mais um controlo manual de qualidade, passando depois para um calibrador orbital, que possui malhas de diferentes tamanhos e separa as amêndoas conforme o fim a que se destinam, ou seja, para fazer farinha, palitos ou grão. As amêndoas que possuem o miolo de maior calibre são utilizadas para fazer lâminas, sendo aquecidas, para se tornarem mais macias antes de serem cortadas numa máquina de discos e depois voltarem a ser arrefecidas.

A Cooperativa labora durante todo o ano e o miolo de amêndoa que é pelado e transformado é, quase sempre, comercializado de imediato. No entanto, pode existir alguma quantidade de miolo que é armazenado na câmara de frio em sacos de 50 quilos, mesmo depois de lhe ser retirada a pele, uma vez que é mais fácil e até preferível mantê-lo nestas condições do que ter as

amêndoas em casca nos silos.

Antes de seguir para os clientes o miolo de amêndoa é embalado (5 ou 10 quilos) através de um sistema de vácuo e colocado em caixas de cartão, identificadas com o tipo de produto que contêm. No entanto, quando existem clientes interessados num tipo de embalagem diferente, também é possível responder às suas necessidades.

2.5 - Produtos Biológicos

A Agricultura Biológica, que em Espanha tem a designação de Agricultura Ecológica, encontra-se neste momento numa fase de grande expansão, não só porque os produtos que dela advêm são cada vez mais procurados no mercado, uma vez que apresentam maiores benefícios para a saúde dos seus consumidores, como também por ser mais atractiva para os produtores, porque os seus produtos são mais valorizados no mercado e implicam menores custos de produção, devido à menor aplicação de adubos e fitofármacos.

Na AlmenSur a reconversão das explorações agrícolas em Agricultura Biológica tem tido idêntico desenvolvimento. É também a partir do ano de 1996 que é mais evidente esse crescimento, uma vez que foi nesse ano que passaram a existir subsídios da União Europeia para este modo de produção (Quadro II.3).

Quadro II.3 - Evolução da Agricultura Biológica na AlmenSur.

Ano	Número de Sócios	Área (Hectares)	Produção (Toneladas)
1989	30	400 ha	20 a 30 ton.
1993	60	600 ha	40 a 50 ton.
1996	200	1800 ha	100 a 120 ton.
2000	300	2500 ha	200 a 220 ton.

Fonte: Sociedade Cooperativa Andaluza Almendra Del Sur.

Por este motivo, a Cooperativa desenvolveu uma linha de Produtos Biológicos, sobretudo de amêndoa e mel, como forma de incentivar os seus associados a substituírem a Agricultura Convencional pela Biológica. Estimula-se, deste modo, a obtenção de alimentos com qualidade nutritiva, sendo respeitado o meio ambiente, favorecida a biodiversidade e mantida ou aumentada a fertilidade do solo, com o recurso à utilização de produtos naturais e o emprego de técnicas agrícolas de cultivo ecológico.

O Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (C.A.A.E.) foi criado pela Consejería de Agricultura e Pesca da Junta da Andaluzia para efectuar o controlo e a certificação das produções agro-alimentares biológicas das oito

verificarem se todas as normas estão a ser cumpridas pelo produtor e caso haja suspeitas da aplicação de produtos não autorizados, são feitas análises foliares para dissipar dúvidas.

O C.A.A.E. também controla e inspecciona o modo como são tratados e transformados os Produtos Biológicos desde a sua entrada na Cooperativa até à sua saída, uma vez que todos estes produtos têm de ser identificados com um selo numerado deste organismo Andaluz, como forma de garantir que se trata de um Produto Biológico de qualidade.

A amêndoa produzida em Agricultura Biológica possui no mercado um valor acrescentado. Por este motivo, a Cooperativa paga também aos sócios um valor mais elevado, podendo atingir 30% de diferença em relação à amêndoa produzida em agricultura convencional, o que se traduz normalmente num acréscimo de 180 a 240 escudos por quilo de miolo (Quadro II.4). Não é feita a separação das cultivares de amêndoa, porque o mercado ainda não é exigente a esse nível e a produção é pouco significativa, não compensando a separação das cultivares.

Quadro II.4 - Diferenciação comercial das cultivares de amendoeira, segundo o modo de produção.

Modo de Produção	Miolo de amêndoa		
	Cultivares	Utilização	Valorização
Agricultura Convencional	Comum	Laminas, palitos, grão ou farinha	Valor base
	Largueta	Aperitivos (sob a forma natural ou salgado, cru ou torrado)	Acréscimo de 5 a 15%
	Marcona	Aperitivos (sob a forma natural ou salgado, cru ou torrado, com ou sem pele)	Acréscimo de 20 a 30%
Agricultura Biológica *	Comum, Largueta, Marcona	Laminas, palitos, grão, farinha e aperitivos	Acréscimo de 25 a 30%

Nota: * - Não existe diferenciação de cultivares.

Fonte: Sociedade Cooperativa Andaluza Almendra Del Sur, 1999/2000.

A amêndoa biológica é comercializada pela Cooperativa com uma marca própria, "Amêndoa Cabra Montez". O objectivo da criação desta marca foi personalizar e diferenciar este tipo de produto, quer seja o miolo inteiro, em lâminas, palitos, farinha ou grão para que possa ser vendido com maior valor acrescentado.

3 - Perspectivas Futuras para a Amêndoa do Algarve

Após a análise da situação actual da amêndoa do Algarve concluímos que, terão de ser tomadas medidas urgentemente com vista a preservar os rendi-

mentos de uma grande parte dos agricultores da Serra e do Barrocal, bem como a imagem turística do Algarve, associada à "flor da amendoeira". Muitos são os factores que têm contribuído para a decadência deste produto, desde:

- O desinteresse dos produtores por esta cultura, devido ao baixo preço da amêndoa no mercado algarvio e aos elevados custos associados à mão-de-obra;

- A elevada percentagem de miolo amargo, misturado com miolo doce, pelo facto de os pomares não estarem tratados e surgirem rebentações no porta-enxerto amargo e de não ser feita a separação no momento da colheita;

- A inexistência de regras ou qualquer tipo de controlo de qualidade, tanto a nível associativo como do sector privado, que compensem os produtores que ainda produzem produto de qualidade e penalizem aqueles que não o fazem;

- A falta de estruturas associativas com capacidade para dar apoio técnico aos produtores e fazer a transformação do produto;

- O baixo grau de especialização na comercialização por parte das empresas cooperativas ou privadas;

- O decréscimo da cultura da amendoeira, tanto em área como em produção, devido ao abandono dos pomares ou à reconversão do pomar de sequeiro por pomares de citrinos ou de outras culturas;

- O envelhecimento dos pomares, com consequente quebra de produtividade, devido ao reduzido número de novas plantações desde a década de 60;

- A grande diversidade de cultivares autóctones e falta de conhecimento sobre quais as mais importantes do ponto de vista comercial, consoante a finalidade a que se destinam.

Tendo em conta a experiência da Sociedade Cooperativa Andaluza Almendrera Del Sur, delineamos aqui algumas propostas que são apresentadas como acções de possível execução a curto e/ou a médio e longo prazo, que permitirão a valorização da amêndoa do Algarve. Assim:

3.1 - A curto prazo

Tendo constatado que a Sociedade Cooperativa Andaluza Almendrera Del Sur está receptiva à celebração de um protocolo de cooperação, com as Organizações de Produtores ou Cooperativas do Algarve, por forma a permitir a comercialização da produção de amêndoa do Algarve, desde que sejam criadas condições para que os produtores respeitem regras semelhantes às suas.

A valorização é possível se a comercialização for feita através da AlmenSur (Quadro III.1). Pensamos que um acréscimo da ordem dos 2.000 ou 3.000

escudos por arroba de miolo, poderá contribuir para motivar os produtores a aderirem a associações, de modo a garantir o apoio técnico necessário.

Quadro II.1 - Valorização da amêndoa do Algarve.

Ano de Campanha	Valor Média do Miolo de Amêndoa		Diferença de Valor	Valorização	
	AlmenSur	AGRUPA		Valor *	Percentagem
1997 / 1998	700\$00 / Kg	600\$00 / Kg	100\$00 / Kg	95\$00 / Kg	16%
1998 / 1999	720\$00 / Kg	670\$00 / Kg	50\$00 / Kg	45\$00 / Kg	7%
1999 / 2000	510\$00 / Kg	385\$00 / Kg	125\$00 / Kg	120\$00 / Kg	31%
2000 / 2001	630\$00 / Kg	415\$00 / Kg	215\$00 / Kg	210\$00 / Kg	51%

Nota: * - Foram considerados 5\$00 por quilo para o transporte.⁴

A amêndoa das diversas cultivares existentes no Algarve poderia assim, ser comercializada como se fosse da cultivar Comum e tendo por base a comparação entre o que é pago pelo miolo de amêndoa aos produtores do Algarve associados de uma Organização de Produtores e os preços pagos aos sócios da AlmenSur, verificamos que apenas na campanha de 1998/1999 a diferença de valor por quilo de miolo é pouco significativo, sobretudo quando comparado com os últimos dois anos.

3.2 - A médio e longo prazo

A revitalização da amêndoa do Algarve passará também pela implementação de medidas que visem a reestruturação e reorganização em todos os níveis da fileira. Estas mudanças devem efectuar-se ao nível do sector produtivo, do sector cooperativo, industrial e comercial e ao nível dos produtos.

Será necessária a reorganização do sector produtivo, através do apoio à renovação de estruturas associativas capazes de prestarem apoio técnico, formação e informação aos produtores, para que estes realizem as operações culturais necessárias e indispensáveis à existência de um produto com qualidade.

Terá que existir uma aposta ao nível da qualidade dos produtos e dos serviços prestados, de modo a satisfazer os clientes. Por isso, à semelhança do que é feito na AlmenSur, é necessária uma distinção clara entre as cultivares existentes no Algarve, fazendo a colheita de forma separada para permitir a valorização consoante a finalidade para que têm maior apetência.

⁴ Transporte entre o Algarve e Málaga, por informação de empresa de camionagem (2000).

As estruturas associativas deverão possuir capacidade industrial para fazer uma primeira transformação do produto, que consistirá em retirar a pele ao miolo, fazer lâminas, palitos, grão ou farinha, de modo a fazer a colocação no mercado com maior valor acrescentado, nomeadamente junto de fábricas de pastelaria ou de segunda transformação (fritar, torrar e salgar).

As estruturas associativas deverão incentivar os produtores a aproveitar o segmento de mercado dos produtos biológicos, uma vez que nos países do norte da Europa existe grande procura deste tipo de produtos.