

# PRODUTOS QUALIFICADOS

## Produtos antigos e respostas modernas



Ana Soeiro

DOP e IGP são siglas hoje em uso na rotulagem de muitos alimentos. Porquê? Porque há produtos alimentares que, por se distinguirem dos produtos correntes, começaram a ser designados pelos nomes das terras, regiões ou locais onde são produzidos. Ou seja, a indicação da sua origem passou a fazer parte integrante do seu nome, para o tornar bem distinto e bem mais apetecido pelo consumidor.

Mas o uso destes nomes valorizou os produtos e o habitual aconteceu. Os nomes passaram a ser usados abusivamente por outros produtores e noutros produtos, cuja qualidade nada tinha a ver com a dos originais. Para terminar com esta situação abusiva, foi criada legislação que permite proteger juridicamente os nomes dos produtos, ou seja as suas denominações de origem (DOP) e as suas indicações geográficas (IGP), contra práticas abusivas, lesivas dos direitos dos produtores e dos consumidores e geradoras de concorrência desleal.

Esta situação de privilégio legal tem, naturalmente, um preço que decorre da necessidade de um longo e difícil caminho – nacional e comunitário – a percorrer pelos produtores que têm que demonstrar, no mínimo, o uso efectivo do nome; as características qualitativas diferenciadas do produto; a relação intrínseca do produto com a região de origem (que aliás tem que ser delimitada); a sua diferenciação em relação a outros produtos da mesma natureza; o seu modo de produção de acordo com

práticas locais, leais e constantes; a rastreabilidade em relação com a origem geográfica.

### HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR REQUERIDAS

Os produtos que beneficiam de uma DOP ou de uma IGP têm de cumprir todos os requisitos legais em matéria de higiene e segurança alimentar, composição, apresentação comercial, rotulagem, etc., pelo que estão cobertos e sujeitos ao controlo oficial como qualquer outro produto alimentar.

**Os produtos tradicionais portugueses têm forçosamente que ter qualidade. Se a não tivessem, há muito tempo que teriam desaparecido do mercado.**

No entanto, o uso da DOP e da IGP obriga ainda a que seja sistematicamente verificada a observância do Caderno de Especificações, o que implica verificar se em todo o circuito produtivo são cumpridas as regras de produção, se a rastreabilidade em relação à origem é demonstrada e, ainda, se o produto tem as características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais que estive-

ram na base da sua reputação e lhe dão o carácter distintivo, que lhe permitem "certificadamente" e de pleno direito usar o tão almejado nome protegido!

Pelo exposto, os produtos com DOP ou com IGP respondem a todos os requisitos actualmente colocados pelos consumidores, porquanto:

- Têm uma origem conhecida e comprovável, não só pelas



indicações constantes da rotulagem, mas também através do sistema de verificação apropriado a que se sujeitam e que culmina na sua "certificação";

- Têm uma "qualidade" específica, diferenciada e ligada à sua origem geográfica e ao saber fazer tradicional;
- As suas características sensoriais – gosto, aroma, textura, suculência, tenrura, etc., afastam-se absolutamente dos produtos correntes no mercado;
- As matérias-primas com que são produzidos são obtidas a partir de raças e variedades autóctones ou, pelo menos, muito bem adaptadas à região de produção, o que assegura não só o respeito pela biodiversidade, mas também o respeito pelas boas práticas agrícolas, sustento e protecção de um ambiente saudável;
- Os ingredientes usados são todos eles naturais e as técnicas de produção são as ancestrais, desde a alimentação e maneio dos animais até às operações tecnológicas de corte, salga, fermentação, cura, fumagem, secagem ao ar ou ao sol, conheçidas e usadas desde tempos imemoriais;
- Para além do controlo oficial, são objecto de acções específicas de verificação da conformidade em todas as fases do seu ciclo produtivo, desde as matérias-primas até aos locais de venda, passando pelos circuitos de transporte, armazenagem, fabrico, maturação ou pelas fases de ordenha, abate, desmancha, acondicionamento, etc., consoante o necessário para verificar o cumprimento integral das disposições do respectivo Caderno de Especificações, cuja análise e aceitação estiveram na base do reconhecimento do seu nome e respectiva protecção jurídica;
- São seguros na medida em que, desde há séculos uns, há dezenas de anos outros, se mantêm no mercado agradando aos seus consumidores e contribuindo para uma alimentação sã e equilibrada.

Mas, e muito curiosamente, os produtos tradicionais portugueses mantêm-se orgulhosamente fiéis às matérias-primas e aos



ingredientes e auxiliares que lhes reforçam sabores e aromas, citando-se, como exemplo, o uso em doses "imoderadas" de:

- para os queijos – leite cru (sempre que possível das raças autóctones), cardo ou coalho animal;
- para os enchidos e presuntos – carne de porco alentejano ou de porco bísaro, alho, massa de pimentão ou colorau e vinho branco ou tinto, consoante os usos;
- para os azeites, as frutas e as carnes – variedades e raças autóctones ou muito bem adaptadas, as quais estão sempre presentes, são sempre sujeitas a técnicas e maneios exigentes, conferindo tipicidade e "gosto" genuíno.

No entanto, e embora os produtos sejam "antigos", há que responder a modernos requisitos de higiene e segurança alimentar e adaptar os processos de fabrico que permitam sobretudo minorar a penosidade de certas tarefas ou aumentar a vida útil dos produtos. Colheitas, ordenhas, prensagens e cortes mecânicos, conservação prolongada pelo frio, apresentação em pedaços ou em fatiados, desde que pré-embalados na origem, atmosferas controladas e outras adaptações são perfeitamente aceitáveis, senão mesmo desejáveis.

O limite é a manutenção da genuinidade dos produtos. Enquanto não forem alterados os processos e os ingredientes que, de facto, contribuem para a especificidade e tipicidade dos produtos, é desejável a modernização dos processos produtivos e a compatibilidade com outras formas de demonstrar a qualidade, quer de produtos quer de empresas produtivas.

Quem produz com qualidade e segurança alimentar saberá sempre agradar aos consumidores e evidenciará que a qualidade e a segurança não acontecem por acaso, mas que resultam de um trabalho inteligente.

**Ana Soeiro** – Chefe da Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa)

