

TRADICIONAIS PARA QUE VOS QUERO?



Ana Soeiro

Produzidos muitos deles há centenas (e alguns mesmo há milhares de anos), os produtos tradicionais têm um longuíssimo historial de segurança alimentar, completada por outros elementos que são de grande importância: proporcionam o prazer da boa mesa, são elemento agregador de famílias e amigos e permitem desfrutar de um património cultural arraigado às nossas melhores gastronomias locais e conviviais.

É também importante que todos, mas sobretudo as gerações mais jovens, entendam que atrás de cada produto há um agricultor e um transformador, ambos com práticas bem adaptadas às suas regiões de origem, com um historial de segurança alimentar e de satisfação dos consumidores, que não recorrem a aditivos e auxiliares tecnológicos nem a processos de fabrico que alteram radicalmente a estrutura e a composição dos alimentos, que respeitam a saúde e o bem-estar dos consumidores, que têm fornecedores qualificados, que usam práticas ambientalmente compatíveis, que garantem a rastreabilidade dos seus produtos e que têm e manejam, com à-vontade e de forma rotineira, técnicas de controlo de pontos críticos perfeitamente interiorizadas e, portanto, implícitas no seu trabalho e adequadas ao produto que obtêm.

Foi esta situação que o legislador comunitário bem entendeu ao decidir sobre a higiene dos alimentos. Logo em 2002 o Regula-

Parafraseando a avozinha do célebre conto infantil, poder-se-ia responder “...para vos comer melhor!” Mas, nos tempos que correm, melhor será responder: “Para melhor comer.” E, de facto, os Produtos Tradicionais Portugueses proporcionam-nos toda uma paleta de possibilidades de comer melhor, com segurança e equilíbrio.

mento (CE) n.º 178 cita especificamente os produtos tradicionais como incluídos no seu âmbito de aplicação e, portanto, abrangidos pela legislação “higiene e segurança alimentar” mas, portanto também, pelas respectivas derrogações específicas. Em 2004 também o Regulamento (CE) n.º 852 vem aclarar decididamente a situação dos produtos tradicionais e das pequenas empresas, determinando que os Estados-membros deveriam tomar em consideração e ser suficientemente flexíveis para que as pequenas empresas e os

produtores tradicionais não fossem prejudicados pela imposição de regras e requisitos nitidamente desproporcionados face à sua dimensão e ao seu conhecimento empíricos sobre as regras de produção e sobre as práticas de higiene utilizadas.

Ambas essas disposições são claríssimas ao determinar que:

- Deve ser permitida a continuação da utilização dos métodos tradicionais em qualquer das fases de produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios;
- Deve haver flexibilidade para que as empresas situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais possam continuar;
- Pode ainda haver flexibilidade nas exigências de construção, concepção e equipamento de tais estabelecimentos.

Em paga de toda esta flexibilidade, os Estados-membros tinham



um preço simples a pagar: comunicar à Comissão e aos restantes Estados-membros sobre as medidas adoptadas para preservar os seus métodos tradicionais de produção e as razões e causas de tais medidas.

Em 2005, e porventura correspondendo a exigências específicas colocadas por alguns Estados-membros deveras preocupados com os seus produtos tradicionais, a Comissão (tantas vezes acusada por algumas más consciências de ser a causadora da ruína das nossas produções tradicionais) torna bem explícito que é preciso que os Estados-membros tenham flexibilidade na aplicação das leis gerais e que, para o caso dos produtos tradicionais, fiquem bem cientes da possibilidade, entre outras, de poderem existir “paredes, tectos e portas que não sejam lisas, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão e paredes, tectos e pavimentos geologicamente naturais”; e de poder haver grande flexibilidade “no que se refere ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento desses produtos”.

Mas vai mais longe a Comissão ao estabelecer que “as medidas de limpeza e desinfecção das instalações bem como a frequência com que são realizadas devem ser adaptadas à actividade, de forma a ter em conta a respectiva flora ambiente específica” e que “os instrumentos e o equipamento devem ser mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfectados regularmente”.

E do novo o preço a pagar pelos Estados-membros é a comunicação, ainda mais simples desta vez, sobre as derrogações concedidas.

Claro que em Portugal nada se fez! Nada se derogou, nada se comunicou, nada se aproveitou das vantagens concedidas pela legislação comunitária! Tal como não se explicitou o que são “pequenas quantidades” que não estão sujeitas à lei geral, nem se aclarou que apenas as “empresas” estão sujeitas à legislação geral e não as entidades sem fins lucrativos ou as que apenas pontualmente preparam alimentos para uma festa de aldeia ou similares.

As conseqüências têm vindo a ser assustadoras! Senão vejamos:

- Cresce o número de pequenas empresas que encerram a actividade, tornando o interior mais deserto e mais pobre;
- Aumenta o número de empresas que se deslocam para além fronteira, onde a interpretação da legislação comunitária é outra e onde as derrogações foram muito bem aproveitadas;
- As empresas – e até instituições não lucrativas – têm vindo a efectuar enormes investimentos dispensáveis e de retorno muito duvidoso na modificação dos locais de fabrico, na substituição despicienda e prejudicial de materiais tradicionais e na aquisição de equipamentos desnecessários e desapropriados à dimensão e natureza dos seus pequenos negócios ou da sua acção social;
- Algumas instituições de solidariedade social até deixaram de



aceitar ofertas de produtos agrícolas – frutas, hortaliças, ovos, aves e coelhos de criação doméstica, peixe fresco, etc. – por medo de serem acusados de comprometer uma regra de rastreabilidade que, aliás, nem se lhes aplica ou por ausência de túneis de congelação de alimentos, como se deles necessitassem para servir refeições decentes a pessoas, carenciadas ou não!

- O custo de produção dos tradicionais aumenta desmesuradamente face, entre muitas outras causas, aos investimentos escusados; à implementação de sistemas de HACCP desapropriados e não requeridos por lei; à aquisição de consultorias que, quanto mais impreparadas, mais imperativas quando não mesmo ameaçadoras; à pseudo obrigatoriedade de utilização de produtos de higiene e limpeza escusados (e, pela diversidade e multiplicidade, talvez até perigosos); ao cumprimento de esquemas absurdos de rastreabilidade alicerçada em documentação e práticas não exigíveis; à utilização de materiais de acondicionamento caros e não exigidos noutros países comunitários...
- O património cultural está em perigo já que os produtores deixam de produzir os produtos tradicionais ou alteram as condições de produção, tornando-os genéricos, correntes e, portanto, facilmente copiáveis e repetíveis noutros países e noutras latitudes;
- O consumidor perde, pois em lugar de produtos tradicionais é levado a consumir produtos massificados, de paladar banal e corrente, mas sem dúvida baratos devido à forma intensiva com que são obtidos e às matérias-primas e aditivos que os integram;
- O gosto de bem comer está a perder-se, tal como se perde o bom senso de comer os alimentos na estação própria em que são produzidos ou como, em nome dos documentos da rastreabilidade, se fazem os alimentos passar por toda uma série de entidades e de operadores onde o ganho em papel não compensa a perda em frescura!

É pois urgente que se faça alguma coisa de verdadeiramente útil, sem isso dos Produtos Tradicionais apenas restarão memórias, fotografias, boas intenções e, decerto, muitas saudades...

Ana Soeiro, engenheira agrónoma; Qualificação de Produtos Tradicionais