

AS DERROGAÇÕES NECESSÁRIAS À SOBREVIVÊNCIA DOS PRODUTOS TRADICIONAIS



Ana Soeiro

A especificidade e tradicionalidade de muitos dos nossos produtos tradicionais deve-se também ao uso de materiais, instrumentos e instalações com características muito particulares, como a madeira, o granito, o xisto, o barro, a lousa, o mármore, a palha, o vime, as folhas de amoreira, videira e couve, as penas de galinha, os panos brancos e tantos outros... Se não se conseguir a necessária autorização para a continuidade do seu uso, a sobrevivência dos produtos e dos produtores está posta em causa!

PACOTE HIGIENE

Desde 1 de Janeiro de 2005 um novo quadro regulamentar fixou as regras a respeitar para garantir a higiene e a segurança dos alimentos na Europa. Este quadro comporta vários textos legais e é conhecido por “pacote higiene”. Da produção primária até à transformação e à distribuição, o “pacote higiene” responsabiliza cada operador de cada fileira produtiva, já que todos os produtos estão abrangidos. Portanto, abrangidos estão também os produtos provenientes de métodos tradicionais.

No entanto, e como alguns modos de produção e estabelecimentos tradicionais não se adequam a certas exigências formais do “pacote higiene”, a União Europeia (UE) previu a possibilidade dos Estados-membros concederem certas derrogações com o objectivo de permitir a continuação da utilização dos métodos tradicionais de produção. Porém, para obter estas derrogações, tem que ser efectuado um procedimento específico por parte dos operadores e das administrações públicas dos Estados-membros.

DERROGAÇÕES COMUNITÁRIAS

Derrogações relativas aos locais, equipamentos e materiais

Para dar continuidade às disposições regulamentares anteriores ao “pacote higiene”, foi instituído um procedimento simplificado para as derrogações relativas aos locais, equipamentos e materiais. Estas derrogações são efectuadas ao abrigo do art.º 7 do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 que, para este efeito, define como “alimentos com características tradicionais” os alimentos que, nos Estados-membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

- Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou

- Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

O mesmo artigo torna ainda bem explícitas quais as derrogações que podem ser concedidas pelas autoridades de cada Estado-membro, quer no que diz respeito às instalações quer no que se refere aos materiais, conforme se transcreve no quadro resumo.

Na parte 1 do capítulo II do anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004

No que se refere às instalações onde esses produtos estão expostos a um ambiente necessário ao desenvolvimento de parte das suas características. Essas instalações podem, nomeadamente, compreender paredes, tectos e portas que não sejam lisas, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão e paredes, tectos e pavimentos geologicamente naturais.

Na parte 1, alínea f) do capítulo II e na parte 1 do capítulo V do anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004

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. As medidas de limpeza e desinfeção das instalações referidas na alínea a), bem como a frequência com que são realizadas, devem ser adaptadas à actividade de forma a ter em conta a respectiva flora ambiente específica. Os instrumentos e o equipamento referidos na alínea b) devem ser mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfectados regularmente.

Logo, a madeira, o granito, o xisto, o barro, a lousa, o mármore, a palha, o vime, as folhas de amoreira, videira e couve, as penas de galinha, os panos brancos e tantos outros materiais tradicionais, nobres, ecológicos, económicos e indispensáveis para uma qualidade diferenciada, podem continuar a ser usados... como sempre foram, por estarem limpos e serem desinfectados regularmente... como sempre foram!

Derrogações relativas às práticas tradicionais

As “outras derrogações” são evocadas na introdução aos Reg. (CE) n.º 852 e 853, nas quais a UE afirma a necessidade de “prever

uma certa flexibilidade por forma a permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais em todos os estádios da produção, da transformação ou da distribuição de géneros alimentícios e em relação aos requisitos estruturais dos estabelecimentos” (considerandos n.º 16 do Reg. (CE) n.º 852 e n.º 19 do Reg. (CE) n.º 853). Esta intenção tem tradução posterior nos artigos 13.º do Reg. (CE) n.º 852/2004 e 10.º do Reg. (CE) n.º 853/2004.

Concretamente, os produtores e os outros profissionais devem ter como guia as orientações listadas no Anexo III: Requisitos aplicáveis às instalações amovíveis e/ou temporárias (tais como, marquises, tendas de mercado, veículos para venda ambulante), às instalações utilizadas essencialmente como habitação privada, mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado, e às máquinas de venda automática.

DESPACHO NORMATIVO 38/2008

Publicado em 13 de Agosto de 2008, provavelmente como resposta aos pedidos provenientes de muitas entidades e ao trabalho desenvolvido pelo Grupo de Trabalho Pequenos Produtores/Produções Tradicionais da Assembleia da República, o Despacho Normativo 38/2008 suscitou grande expectativa e contentamento. No entanto, um exame aprofundado levou a concluir ser o mesmo desajustado em relação ao necessário e gerador de um mecanismo altamente complexo, com exigências muito para além do exigido pela regulamentação comunitária. Senão vejamos:

- É omissa no que se refere aos critérios para classificar um produto como “tradicional”, com excepção do que é claramente indicado na regulamentação comunitária: os produtos cujo nome é uma IG (Indicação Geográfica) ou uma DO (Denominação de Origem) ou os produtos considerados como Especialidades Tradicionais. Todos os restantes critérios não estão explicitados, pelo que quem entrega o pedido não sabe se o mesmo se enquadra nos critérios da estrutura decisora. Importa aclarar o que entende a Administração portuguesa por produtos reconhecidos historicamente como tradicionais; ou o que entende por referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou qual legislação nacional, regional ou local relevante para tal qualificação.
- É omissa nos critérios a seguir pelos decisores sobre o tipo, natureza e campo de aplicação das derrogações a conceder.
- Tem um erro material grave ao confundir produtos obtidos de forma artesanal com produtos tradicionais, quando o próprio DL n.º 110/2002 (estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal) define como “actividade artesanal a actividade económica, de reconhecido valor cultural e social, que assenta na produção, restauro ou reparação de bens de valor artístico ou utilitário, de raiz tradicional ou contemporânea...”



QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- | Qualidade e segurança alimentar
- | Nutrição
- | Segurança, higiene e saúde no trabalho
- | Controlo de pragas
- | Análises laboratoriais
- | Produtos de higienização
- | Kits de segurança alimentar e outros.

nº nacional **808 100 581**

www.bioqual.net



- Faz uma amálgama de procedimentos, metodologias e processos de decisão entre três mecanismos comunitários distintos:
 - Derrogações para produtos tradicionais – regulado pelo Reg. (CE) n.º 2074/2005;
 - Satisfação das necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais – regulado pelos Reg. (CE) n.º 852 e 853/2004;
 - Existência de medidas nacionais específicas que apenas se aplicam à construção, concepção e equipamento dos estabelecimentos, permitida pelos Reg. n.º 852 e 853/2004.
- Só prevê a possibilidade de serem concedidas derrogações casuisticamente para cada produto e produtor, quando o Reg. (CE) n.º 2074 prevê a possibilidade de serem concedidas derrogações gerais, cobrindo um leque variado de produtos, produtores e ou circunstâncias, tornando os procedimentos e as despesas bem menos pesadas quer para os produtores quer para a Administração. Não se vislumbra em todo o texto do Despacho Normativo 38/2008 qualquer referência aos agrupamentos de produtores ou à entrega dos pedidos capeados por qualquer outra entidade pública ou privada que auxiliasse os produtores nesta difícil faina. Mas, e ainda que tal possa ser feito, haverá que esclarecer se a exigida “apresentação sumária do requerente quanto à natureza, objecto social e representatividade sectorial e regional” se refere, então, ao requerente/produtor ou à entidade que faz a apresentação do pedido de derrogação em seu nome.

- Exige um conjunto de informações sobre cada produtor e cada sistema de produção não exigido a nível comunitário e que é extremamente oneroso e exige tempo para obtenção dos dados requeridos (apresentação sumária do requerente quanto à natureza, objecto social e representatividade sectorial e regional). A questão que se coloca é a de saber para que precisa a Administração destes elementos custosos de obter e quais os critérios que usará para, uma vez conhecidos, julgar da bondade ou não do pedido de derrogação ou de adaptação.
- Não contém nenhuma disposição temporal que permita aos produtores um certo “estado de graça” durante o período de tempo necessário para preparar o extenso dossier exigido e o tempo necessário para a decisão da Administração;
- Não prevê a possibilidade de envio do dossier em formato electrónico, o que acarreta custos suplementares de impressão e portes, facilmente evitáveis.
- Prevê um mecanismo de tramitação e de decisão bicéfalo (GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas e DGV – Direcção Geral de Veterinária), o que não augura nada de bom nem de eficaz.
- Não prevê que as decisões de indeferimento sejam devidamente fundamentadas e com prazos para resolução das anomalias ou das insuficiências causadoras do indeferimento.

PROPOSTA ALTERNATIVA

Dando resposta às perguntas de muitos produtores e técnicos, desmotivados pelo grau de dificuldade imposto pelo Despacho Normativo 38/2008, e tentando contribuir para encontrar uma solução alternativa, elaborou-se uma proposta que se julga mais clara, mais praticável, mais económica e mais eficaz, submetida em Setembro à consideração do Grupo de Trabalho da Assembleia da República atrás referido. Esta proposta alternativa visa que:

- Os produtores beneficiem, de facto, das derrogações e das adaptações previstas pela regulamentação comunitária;
- Não sejam entretanto obrigados a fazer alterações estruturais e comportamentais caras, desnecessárias e com consequências decerto fatais para as suas produções e para a sua singularidade e diferenciação, tal como hoje são conhecidas;
- Seja mantida a árvore decisória prevista pelo despacho normativo, ainda que a mesma ofereça as maiores dúvidas quanto à eficácia.

Os produtores aguardam, com serenidade mas também com impaciência, que a Assembleia da República se pronuncie sobre a utilidade deste projecto alternativo e sugira a quem de direito a sua adopção!

Segurança Alimentar é Confiança Acrescida.



A Marca da Certificação

A norma ISO 22000 promove a divulgação e adoção de boas práticas de gestão da segurança alimentar. É claramente uma ferramenta essencial na demonstração de um compromisso voluntário com a melhoria contínua.

Certifique-se que adopta metodologias capazes de assegurar que os perigos para a saúde dos consumidores são eliminados ou reduzidos. Não perca esta oportunidade de certificar-se para assegurar confiança acrescida no seu negócio.

