

ORIGEM E QUALIDADE DOS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES TRADICIONAIS

A influência das características geográficas, culturais e históricas



Luís Tibério

Os regulamentos comunitários relativos às Denominações de Origem e Indicações Geográficas¹ referem a origem dos produtos, enquanto espaço geográfico, cultural e histórico, como factor decisivo para a protecção do nome dos produtos. Demonstrar que existe influência da região de origem nas características particulares dos produtos tradicionais e típicos é uma das condições essenciais para que um produto possa beneficiar de uma protecção comunitária.

A região de origem dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais é, então, apresentada como forma de diferenciação e de definição das suas características e, conseqüentemente, das suas qualidades. Cada região é caracterizada por elementos físicos e socioculturais próprios que, de forma objectiva, mas também simbólica, são transportados para os produtos agrícolas e agro-alimentares dessa região. Ligar os produtos com nome protegido (ou a tal candidatos) à sua região de origem é preocupação constante das respectivas entidades gestoras.

Podemos sintetizar um conjunto de afirmações (ver Caixa) que demonstram a preocupação dos gestores dos produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP) em estabelecer a ligação entre as suas características e o território de onde são originários, entendido no seu sentido mais lato (factores naturais e humanos), incorporando aspectos físicos, históricos e culturais.

O discurso técnico dos actores das fileiras orienta-se no sentido de provar a ligação entre a origem dos produtos e a sua qualidade

específica. Mas, afinal, que influência terá a origem dos produtos na definição do perfil de qualidades dos produtos tradicionais?

Uma possível resposta encontra-se na seguinte afirmação: “Os alimentos tornaram-se num artefacto misterioso, num OCN (objecto comestível não identificado), sem passado nem origem conhecidos”. Tal afirmação encerra toda a incerteza e insegurança relativamente aos produtos agro-alimentares, resultado do crescente afastamento entre os locais de produção e de consumo, o que confere uma importância fundamental à referência da origem. Por outro lado, o consumidor percepçiona a origem dos produtos como um importante factor de qualidade.

Todavia, as opiniões sobre a influência da origem na qualidade dos produtos são divergentes. Alguns autores referem que à região ou território de origem não está associada uma objectividade de qualidade, não constituindo a proveniência regional uma garantia de qualidade, mas apenas um sinal de referência fácil e uma forma de fornecer ao consumidor um produto menos anónimo. Outros referem que, num universo de concorrência e de incerteza sobre as qualidades, a identidade de um produto constitui o suporte do conhecimento e do reconhecimento que conduzem à notoriedade.

Um produto DOP ou IGP é, assim, e por natureza, um produto com forte identidade e o seu território de origem, entendido na

¹ Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, modificado pelo Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006.



Origem geográfica dos produtos e qualidade: factores edafo-climáticos, patrimoniais e socioculturais



É O COMPLEXO DE MONTES, PLANALTOS SECOS e céu luminoso de condições ecológicas particulares, associado a um maneio tradicional que contribui para que as ovelhas Churra da Terra Quente produzam leite com características específicas (Normas de produção do Queijo Terrincho, 1994).

O RIO DOURO SEMPRE TEVE UMA FORTE INFLUÊNCIA nas suas áreas envolventes. A Região Demarcada do Douro e a Região Produtora de Amêndoa Douro são disso prova inegável. Solos quase sempre xistosos e um clima peculiar, caracterizado por Verões quentes e Invernos rigorosos permitem obter produtos de qualidade ímpar (APAAD, 1994).

A VITELA DE LAFÕES, PROVENIENTE das raças autóctones mirandesa e arouquesa e seus cruzamentos, deve as suas inegáveis características organolépticas ao microclima e à vegetação característica da região onde é produzida: região de montanha do Centro de Portugal (DRABL, 1998).

O MEL (SERRA DA LOUSÃ) É DE COR ÂMBAR ou âmbar escuro quase negro e alta viscosidade, com um paladar intenso e alguma adstringência devido ao néctar das urzes. Possui características particulares relacionadas com o meio, nomeadamente com a flora, em que predominam as ericáceas com maior ou menor presença de castanheiro (DRABL, 1998).

O SOLO É MUITO IMPORTANTE COMO FACTOR DE QUALIDADE do mel. Aquele que provém de zonas incultas (zonas montanhosas) é muito mais puro que o das regiões com cultura intensiva e grande utilização de fertilizantes químicos. O mel do Parque de Monteseinho é um mel de alta altitude, em que o solo não permite o desenvolvimento de culturas paralelas que interfiram na vegetação autóctone da região, urze, castanheiro e arçã, conferindo a este produto características únicas de mel de montanha (Agrupamento de Produtores Mel do Parque, Folheto de Divulgação).

AS CONDIÇÕES EDAFO-CLIMÁTICAS PARTICULARES, decorrentes da proximidade das Serras do Gerês e da Cabreira, originando uma encruzilhada climática entre um clima marcadamente atlântico (húmido e temperado) a Ocidente e outro marcadamente continental (frio seco no Inverno, calor no Verão) a Oriente; a existência de solos pobres, com afloramentos rochosos, adoçados pela existência dos lameiros e matos, que constituem o suporte das explorações pecuárias, contribuem para obter um produto de elevada qualidade (CAPBSM, Caderno de Especificações, 1998: 3).

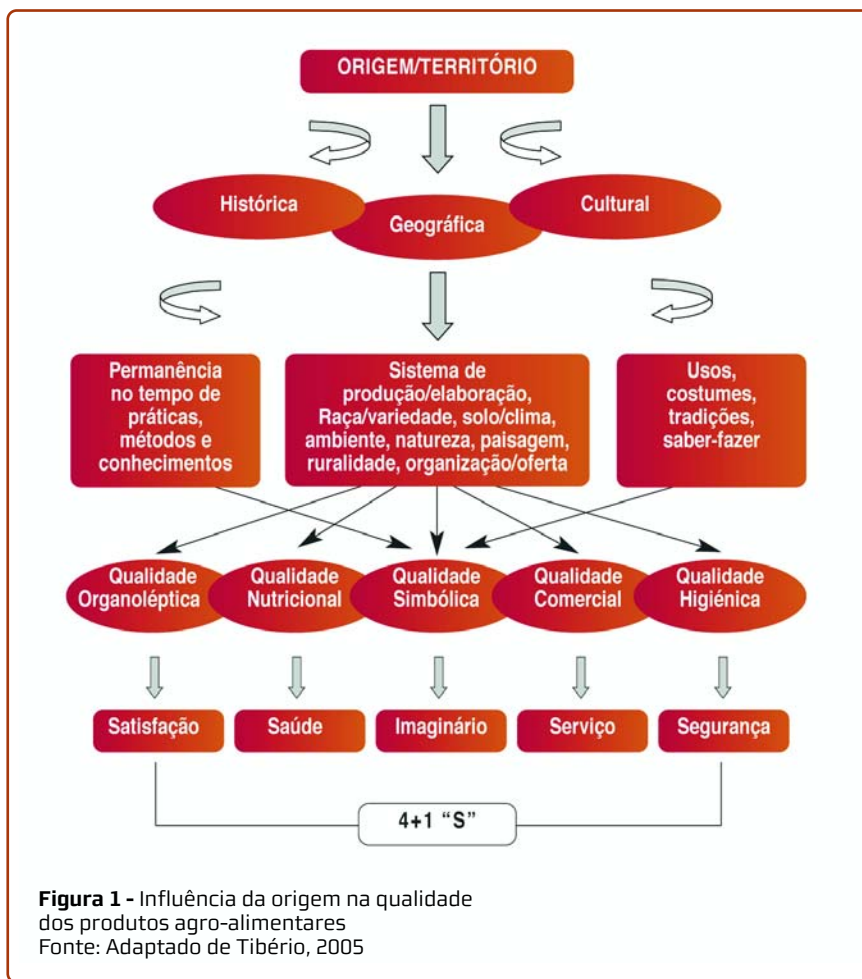
A COMPROVAÇÃO DA ORIGEM GEOGRÁFICA da carne de bovino Cruzada dos Lameiros do Barroso pode ser encontrada nas próprias características do produto, que o relacionam, inequivocamente, com o meio natural onde é produzido (CAPBSM, Caderno de Especificações, 1998: 3).

AS CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS (montes, planaltos secos, relevo ondulado e encostas escarpadas) e climatéricas (uma estação fria e chuvosa e outra quente e seca) influenciam o tipo de pastagens (ANCOTEQ, Folheto promocional).

AS CONDIÇÕES GEOGRÁFICAS E CLIMATÉRICAS favorecem a qualidade da azeitona e do azeite (AOTAD, nd, Azeite de Trás-os-Montes DOP, Desdobrável).

A CARNE MIRANDESA BENEFICIA DO REGISTO DOP por ser originária de uma dada região de produção... da qual fazem parte certos factores naturais e humanos. As suas condições naturais, as características da raça, as pastagens de que se alimenta e os saberes tradicionais no seu maneio determinaram a concessão da DOP (ACBRM, nd, Carne Mirandesa, Denominação de Origem Protegida).

Fonte: Cadernos de especificações e folhetos promocionais diversos. Adaptado de Tibério, 2005.



não poderem ser dissociados do território de origem um conjunto de elementos que exercem influência directa sobre a qualidade. Tais elementos vão desde o sistema de produção e processo de elaboração, ao solo, clima, raças e variedades e a aspectos de natureza simbólica, como usos e costumes, saber-fazer, ambiente, paisagens e tradição. Como refere um operador da fileira do azeite a respeito do seu negócio e da ligação do produto à região, “não vendemos azeite, vendemos tudo aquilo que o produto e a região evocam”.

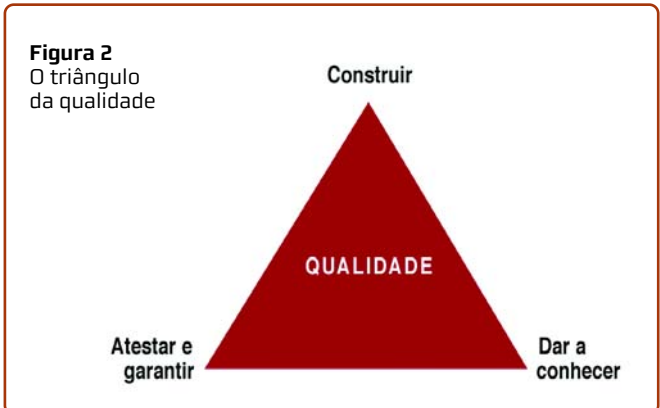
Como temos vindo a referir, o território pode ser perspectivado do ponto de vista físico e biológico ou histórico e socioeconómico, constituindo um espaço multidimensional que exerce influências várias sobre os produtos agrícolas e agro-alimentares, sendo também uma referência simbólica que interfere no imaginário do consumidor (Figura 1).

RECONHECIMENTO DA QUALIDADE

A origem assume papel importante na definição do perfil de qualidades dos pro-

tripla dimensão geográfica, histórica e cultural, é responsável pela diferenciação qualitativa dos produtos. Daí que o potencial contributo da origem na definição da qualidade dos produtos deva ser analisado sob planos diversos e não apenas enquanto espaço geográfico e a sua eventual influência nas características organolépticas.

A análise do discurso da rede de actores das fileiras dos produtos DOP/IGP em Trás-os-Montes permite concluir que, não sendo a origem geográfica um factor objectivo de qualidade, ela tem influência, ainda que de forma indirecta, na definição do perfil de qualidades de tais produtos. Essa influência deve-se ao facto de



duto e na satisfação da hierarquia de exigências por parte do consumidor, não sendo, contudo, suficiente para garantir essas mesmas qualidades. A garantia da qualidade implica o desenvolvimento dos mecanismos de protecção e o reconhecimento da origem através de uma instituição terceira. A própria instituição administrativa da protecção jurídica (DOP ou IGP) também não é suficiente para, automaticamente, conferir qualidade aos produtos. A qualidade pode decretar-se mas ela necessita, sobretudo, de ser construída ao longo da rede de actores. A definição da qualidade dos produtos agro-alimentares tradicionais assenta

num triângulo cujos vértices são “construir a qualidade”, “atestar e garantir” e “dar a conhecer” aos consumidores (Figura 2).

Em síntese, as qualificações DOP e IGP e o processo de certificação e controlo que lhe está associado são fundamentais para garantir aos consumidores a origem e o perfil da qualidade dos produtos tradicionais.

Os responsáveis pela gestão dos nomes protegidos são os actores que conferem à qualificação maior importância, enquanto instrumento de informação e de garantia da qualidade dos produtos. As DOP/IGP são consideradas pelos responsáveis das entidades gestoras como sinónimos de garantia, certificado e protecção. Pelo contrário, produtores e transformadores dão preferência às relações de confiança com os clientes ou às marcas próprias como forma de informar e garantir a qualidade dos seus produtos.

Para os operadores da distribuição, as qualificações DOP/IGP são um símbolo de garantia da origem, da autenticidade do produto, de tradicionalidade e de segurança para o consumidor; porém, na relação com os seus fornecedores, recorrem a elementos da dimensão comercial da qualidade, como o aspecto e aparência do produto, ao preço ou à simples referência à região de origem

como principais elementos de avaliação da qualidade dos produtos adquiridos.

Por sua vez, os consumidores valorizam sobretudo a confiança no produtor ou vendedor, referindo a qualificação DOP em segundo lugar, a qual informa sobre as características do produto e do seu modo de produção, garantindo que o sistema de produção é controlado e certificado por organismo independente.

Com a evolução das exigências dos consumidores em direcção à defesa de valores colectivos da sociedade, como a defesa do ambiente e do património, a preservação da natureza e da cultura, da tradicionalidade e da tipicidade dos produtos, as componentes psicossociais da qualidade, particularmente as ligadas a valores cívicos, têm vindo a ganhar importância. Os produtos tradicionais com nome protegido estão particularmente bem posicionados para responder às novas exigências do consumidor, pois são percebidos pelos consumidores como produtos de elevada qualidade, seguros, que inspiram confiança e caracterizados por baixos níveis de industrialização.

Luís Tibério, professor auxiliar da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) – Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD)

**Na promoção da
SAÚDE E BEM ESTAR DOS ANIMAIS
E DA SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Na salvaguarda da
SAÚDE DOS CONSUMIDORES**

**DIRECÇÃO GERAL
DE VETERINÁRIA**

www.dgv.min-agricultura.pt

