



INSTITUTO SUPERIOR POLITÉCNICO DE VISEU
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

TERRA FÉRTIL



REVISTA DA COMISSÃO DE ESTUDANTES
ANO 1 • Nº 0 • OUTUBRO 95

PRODUTOS AGROALIMENTARES TRADICIONAIS: IMPLEMENTAÇÃO E NECESSIDADE DE CERTIFICAÇÃO

Cristina Amaro da Costa^(a); Dulcineia Ferreira^(b) & Raquel Guiné^(b)

(a) Bolseira da JNICT, ISA/ESAV

(b) Dep. Eng. Indústrias Agroalimentares, ESAV

Resumo

No presente trabalho, pretendemos definir e classificar os produtos agroalimentares tradicionais, após o que apresentaremos os que caracterizam a região da Beira Alta.

A criação de sistemas de certificação adequados aos Produtos Agrícolas Tradicionais permite valorizar e garantir a sua qualidade junto do consumidor. A certificação destes produtos passa pela análise de um conjunto de características, que exige uma estrutura com capacidade técnica, científica e humana, capaz de as efectuar com rigor, eficácia e idoneidade.

A Escola Superior Agrária de Viseu está vocacionada e preparada para prestar este tipo de serviço à comunidade em que se insere, resultando daí uma perfeita integração no meio rural.

Palavras chave: produtos agroalimentares tradicionais, denominação de origem, indicação geográfica protegida, certificação.

Os produtos agroalimentares tradicionais (PATs), com a sua tipicidade, surgem como uma forma de viabilizar a agricultura na região da Beira Alta, contribuindo para a diversificação da produção agrícola, para a melhoria do rendimento dos agricultores, para a fixação das populações rurais e para a melhoria das suas condições de vida. Por outro lado, surgem como uma resposta à tendência dos consumidores, no sentido de privilegiarem na sua alimentação a qualidade em detrimento da quantidade.

O que são e seu enquadramento no desenvolvimento agrícola

São produtos agrícolas ou géneros alimentícios, que devem a sua reputação, qualidade e características a factores naturais e humanos peculiares do meio geográfico onde são produzidos e/ou transformados

e/ou elaborados. São produtos que resistiram durante décadas à massificação da produção e do consumo. São património histórico regional que interessa preservar mantendo a sua genuidade e qualidade.

Quando não se foi suficientemente moderno e produtivista e quando os gostos emergentes revalorizam a diferença, procurando o ancestral e o genuíno, é importante que sejamos ousados e saibamos não perder as condições de especificidade que ainda nos restam e que podem vir a ser o nosso cartão de visita (Henriques, 1994).

Neste contexto, convém salientar a seguinte citação de um sociólogo: "O modelo de agricultura familiar que constitui a nossa tradição e era considerado pré-moderno, está hoje, na Europa, a ser recodificado como pós-moderno. Ora, nós estamos numa óptima posição para fazer essa recodificação e transformar

as fraquezas em força... Um dia, ainda vamos ter de recuperar com atraso aquilo que tínhamos quando eramos atrasados" (Santos, 1994).

No sentido de proteger e valorizar a qualidade destes produtos, por forma a criar uma mais valia na produção agrícola, foram definidas as designações "Denominação de Origem"(DOs) e "Indicações Geográficas"(IGPs) que constituem, tal como as marcas comerciais, direitos consagrados na nossa ordem jurídica como direitos de propriedade intelectual registados no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Roque, 1994). Ao nível comunitário, com o Regulamento nº 2081/92 de 14 de Julho, foi instituído um quadro jurídico para "Protecção comunitária das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios" (Roque, 1994). No referido regulamento¹, define-se como:

Denominação de Origem¹

O nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- a. originário dessa região, desse local determinado ou desse país,
- b. cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

Indicação Geográfica Protegida¹

O nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para

1. JOCE, Reg. (CEE) nº 2081/92 do Conselho, de 24 de Julho.

designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- a. originário dessa região, desse local determinado ou desse país,
- b. cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

Produtos Tradicionais da região da Beira Alta:

A agricultura da região da Beira Alta apresenta vários produtos vegetais e animais que se caracterizam pela singularidade e pela riqueza das suas origens e qualidades.

- 1 - Vinhos do Dão (DOC)
- 2 - Vinhos de Lafões (VQPRD)
- 3 - Maçã Bravo de Esmolfe (DO)
- 4 - Maçã da Beira Alta (DO)
- 5 - Queijo da Serra da Estrela (DO)
- 6 - Borrego da Serra da Estrela (DO)
- 7 - Vitela de Lafões (IG)
- 8 - Cabrito da Gralheira (IG)

E, ainda, a Pera Passa de Viseu que, apesar da sua singularidade e qualidade, não foi até hoje classificada como denominação de origem.

A necessidade de certificar

Os PATs produzidos em cada local, com tecnologias tradicionais, sobressaem por um conjunto de qualidades inigualáveis e inimitáveis (Varela, 1992).

O desenvolvimento de uma estratégia de produtos de qualidade, baseada na inovação e valorização dos mesmos, pode conquistar uma larga faixa do

mercado nacional e internacional, e é apontada por muitos como uma política possível para ultrapassar a crise da agricultura portuguesa (Leal, 1994; Peixe, 1995).

A certificação dos PATs tem como objectivo fundamental garantir a sua qualidade e características particulares, o seu tradicionalismo e modo de produção. É indispensável que o consumidor esteja sempre seguro, quando encontra este tipo de produtos, uma vez que são estas características particulares que lhe auferem um mais valia que os torna apetecíveis, e que não deve ser desacreditada.

Os organismos profissionais e interprofissionais de controlo e certificação devem dar garantias adequadas de objectividade e imparcialidade em relação aos produtores e transformadores.

A certificação deve ser baseada num plano tipo de controlo e certificação, com descrição pormenorizada das normas e métodos a utilizar, que devem contemplar:

1. avaliação das condições existentes nas explorações dos produtores interessados em aderir ao sistema;
2. análise e acompanhamento da cadeia de produção, com indicação do número mínimo de inspecções a realizar;
3. verificação de um caderno de campo, estabelecido pela entidade detentora da DO ou do IGP;
4. realização de um conjunto de análises físico-químicas e sensoriais, que caracterizem o produto;
5. visitas às instalações de conservação, embalagem e comercialização, para assegurar a correcta manipulação, calibragem,

embalagem, condições de armazenamento e etiquetagem (Anónimo, 1995);

- 6 elaboração de um critério de penalização, que levará à exclusão de produtos que não correspondam às normas quer de qualidade quer de produção.

A par desta certificação, os organismos detentores das DOs e dos IGPs e as entidades certificadoras devem promover e divulgar os PATs e os estudos realizados, que permitam melhorar a qualidade dos mesmos.

O Papel da ESAV² como entidade certificadora

A certificação dos PATs passa, entre outros aspectos, pela análise das características químicas, físicas e sensoriais dos mesmos.

Tanto a análise sensorial, de fácil realização (não necessitando quer de meios técnicos, quer de meios humanos específicos) mas de grande subjectividade, como a análise físico-química, só possível se existirem laboratórios de análise, equipamentos de medida, reagentes, etc..., não são facilmente acessíveis.

Não menos importantes que os meios técnicos, são sem dúvida os meios humanos; isto porque estas análises deverão ser realizadas, tanto quanto possível, por pessoas com alguma experiência na área, e principalmente com conhecimento e sentido crítico.

Neste contexto, A ESAV poderá disponibilizar os seus meios técnicos e humanos para fazer a certificação dos PATs, estando deste modo a contribuir de forma directa para o desenvolvimento e promoção da região.

2. Escola Superior Agrária de Viseu

Para consolidar esta posição é apresentada, a título de exemplo, uma proposta de análises possíveis para um dos PATs desta região: A "Maçã Bravo de Esmolfe".

A "Maçã Bravo de Esmolfe" é caracterizada por³:

COR - Epiderme esbranquiçada, eventualmente com manchas avermelhadas, manchada e/ou raiada, de carepa na fossa peduncular, podendo atingir até 20% da epiderme.

AROMA E SABOR - Aroma intenso, agradável e bastante *sui generis*, polpa branca, macia, sucosa, doce, com boas qualidades gustativas.

FORMA - Oblongo-cônica de calibre médio a pequeno.

Como se pode observar, todas as características focadas são de natureza sensorial, mas que na verdade estão directamente associadas às características físicas e químicas do produto.

Por exemplo, quando é dito que é uma maçã doce, está implícito um conteúdo em açúcares elevado.

Sendo assim, e até porque convém uniformizar os critérios acima referidos através de uma quantificação, propõe-se que seja realizado o seguinte conjunto de análises:

(1) - Determinação da dureza⁴.

Esta propriedade física está directamente associada à consistência do fruto.

(2) - Determinação do teor de açúcares⁵.

O teor de açúcares é um indicador imediato da doçura do fruto.

(3) - Determinação da acidez⁶.

(4) - Determinação dos sólidos totais⁷ (e dentro destes, quais os solúveis em água, ácido ou alcalis).

A quantificação do resíduo sólido permite avaliar o conteúdo em minerais.

(5) - Determinação do teor de humidade⁸.

(6) - Avaliação dos resíduos de produtos fitofarmacêuticos⁹.

(7) - Determinação das pectinas.

A quantidade de pectinas está directamente associada à consistência da compota resultante. Frutos com elevado teor em pectinas originam compotas mais sólidas.

(8) - Determinação do teor de fibras¹⁰.

Referências Bibliográficas

ANÓNIMO 1995. A produção integrada de pomóideas. *FL & F*, 22: 32

HENRIQUES, M. A. 1994. LEADER-Apoio à valorização e promoção dos produtos agro-alimentares tradicionais de qualidade na Beira Litoral. *Semente*, 8/9: 14-17.

LEAL, M. L. 1994. Construir as vantagens competitivas da Agricultura Portuguesa. *Inform - Revista. FL & F*, 1: 31 - 33

PEIXE, J. 1995. As malditas geadas de Abril. *FL & L*, 24: 20 - 21

ROQUE, J. 1994. Direitos e obrigações decorrentes da protecção das denominações de origem e indicações geográficas. *Revista do Agricultor*, 70/71: 22 - 25.

SANTOS, B. S. 1994. *Expresso*, 14 de Julho.

VARELA, J. 1992. *Agricultura Portuguesa. Uma sociedade em mudança*. M. A. DEMAIAA. Lisboa: 87p

7. Por pesagem, após incineração a 500°C.

8. Por determinação da perda de peso, após secagem prolongada em estufa a 103 - 105°C.

9. Com equipamento de HPLC (High Pressure liquid Chromatography).

10. Com equipamento apropriado, o FIBERTEC.

3. Desp. nº 58/94, de 15 de Fevereiro. DR nº 38, II Série.

4. Com um aparelho medidor de dureza, um penetrómetro.

5. Por realização de titulações.

6. Por titulação na presença de fenolftaleína.