

QUALIDADE E ORIGEM: *A QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS*

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		30.11.2018	TT 30	1ª	1/5

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

QUALIDADE E ORIGEM:

A QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS

Tradicionalmente, o abastecimento dos mercados era feito com base nos recursos locais. Havia, assim, conhecimento específico sobre a origem dos produtos bem como sobre as épocas bem vincadas de comercialização ao longo do ano.

A reputação de muitas dos nossos melhores produtos foi-se, assim, conquistando ao longo dos tempos. O consumidor estava disponível para pagar o justo preço por produtos com uma qualidade particular, associada a uma origem geográfica ou a um modo particular de produção ou de fabrico, que conhecia e “pedia” pelo nome.

Mais recentemente, a necessidade de abastecer os mercados de maneira uniforme e ao longo de todo o ano, obrigou ao recurso a raças e a variedades muito produtivas, a tecnologias cada vez mais sofisticadas e artificiais e a regiões produtoras cada vez mais longínquas.

Os produtos tendem a assemelhar-se cada vez mais, perderam a tipicidade e o carácter distintivo, uniformizaram-se no sabor e perdeu-se a noção importante de “época própria para consumo”.

A qualidade organoléptica destes produtos piorou, quer porque o melhoramento genético se concentrou no aumento da produtividade e na resistência às doenças e ao transporte, quer porque os produtos são colhidos em fases de maturação incipientes, quer porque se recorre ao uso (e abuso) de factores de produção extrínsecos (como as auxinas, as hormonas ou os

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		30.11.2018	TT 30	1ª	2/5

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

aditivos, por exemplo) que, ao alterarem os ciclos produtivos normais, ao alongarem o tempo de vida ou ao mascararem a substituição dos ingredientes genuínos, induzem alterações profundas, ainda que nem sempre visíveis ou avaliáveis.

Contudo, está-se, de novo, a assistir a uma procura de produtos com uma qualidade assente em factores naturais. Muitos consumidores recomeçam a procurar produtos de qualidade, chamando-os pelos “seus nomes”, preferindo pagar pela sua efectiva qualidade ligada a uma origem e a um “saber fazer” naturalmente e historicamente conhecidos e provenientes de modos de produção sustentáveis.

Foi esta uma das causas que levou à necessidade de conferir protecção jurídica aos nomes geográficos ou aos nomes tradicionais que acompanham muitos produtos de qualidade.

De facto, há nomes – geográficos ou não – que em si mesmo têm valor, sobretudo quando usados para qualificar determinados produtos. E foi este valor que foi entendido por muitos fabricantes, que começaram a usá-los abusivamente, lesando produtores e consumidores e atingindo, duramente, a sua reputação inicial de qualidade.

Constata-se que o que foi sempre copiado e imitado foi o nome do produto! As regras de produção e os ingredientes naturais não sofrem, naturalmente, qualquer cópia, já que são caros, limitados no tempo e têm ciclos de produção longos!

Exemplos como Castelo Branco, Nisa, Évora, Mestiço de Tolosa, Terrincho, São Jorge, Serra da Estrela ou Pico para queijos, Portalegre, Esmolfe e Cova da Beira para maçãs,

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		30.11.2018	TT 30	1ª	3/5

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

Moura, Norte Alentejano ou Trás-os-Montes para azeites, Algarve para citrinos, Alentejo, Serra da Lousã ou Barroso para mel, Terras Altas do Minho, Beira, Barroso ou Transmontano para cabritos, Elvas para ameixas, Marvão ou Padrela para Castanhas, S. Julião – Portalegre ou Cova da Beira para cerejas, Madeira para anonas, Alentejana, Mertolenga, Charneca ou Lafões para carne bovina, Vinhais, Portalegre, Estremoz e Borba ou Mirandela para enchidos, Barrancos, Barroso, Alentejo, Santana da Serra ou Campo Maior e Elvas para presuntos, Oeste para pêras, Montemor-o-Novo, Baixo Alentejo, Nordeste Alentejano ou Serra da Estrela para ovinos ou Alentejano ou Transmontano para carne de porco representam um valor acrescentado, já que esclarecem o consumidor não só sobre a origem do produto mas também sobre a qualidade esperada, relacionada com a mesma origem, ou seja, com os solos e com os climas, aliados quase sempre a raças ou variedades autóctones ou muito bem adaptadas e sempre dependentes do saber humano ligado a estas produções.

A protecção jurídica de que gozam estas Denominações de Origem ou estas Indicações Geográficas ou estes Nomes Tradicionais é duplamente interessante:

- para os produtores, permitindo-lhes afirmarem-se no mercado e valorizarem as suas produções locais, contribuindo decisivamente para um desenvolvimento rural, sustentado e, com tal, com futuro;
- para os consumidores, dando-lhes a garantia sobre a origem e a qualidade do produto e assegurando-lhes que o mesmo foi sujeito a um processo específico de verificação da conformidade (ou controlo) de toda a cadeia produtiva.

Esta valorização, já obtida por muitos produtores e ansiosamente esperado por muitos outros, que aguardam decisão nacional e comunitária sobre o

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		30.11.2018	TT 30	1ª	4/5

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

reconhecimento formal dos nomes dos seus produtos, representa, assim, uma fonte importante de revitalização do mundo rural bem como uma alternativa válida e saborosa, para os verdadeiros apreciadores de uma Gastronomia Portuguesa, com reputação afirmada e consumidores garantidos e reconhecida como Património Cultural Nacional.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		30.11.2018	TT 30	1ª	5/5

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos