Ana Soeiro™
Eng.ª Agrónoma
Qualificação de Produtos Tradicionais

Há nomes que são NOMES... Há Origens associadas a Qualidade... Há Tradições que são Seguras!

Os produtos tradicionais portugueses têm forçosamente que ter qualidade. Se a não tivessem, há muito tempo que teriam desaparecido do mercado.

I – Há nomes que são NOMES

É verdade!

Há nomes geográficos que servem, desde há muito, para designar certos produtos agro-alimentares. E por muito que se investigue, talvez nunca se chegue a perceber porque é que, a partir de determinada altura, os consumidores começaram a agregar ao nome do produto o seu nome geográfico ou, em muitos casos, a chamar o produto apenas pelo seu nome geográfico.

Por outras palavras, e só a título de exemplo, a partir de quando é que os consumidores terão começado a chamar de Estremoz e Borba aqueles enchidos? Terá sido porque os iam comprar a Estremoz e a Borba, cujas feiras tinham fama, reputação e dimensão pouco comum?

Porque é que se diz que “ontem comi um Évora notável” e alguém responde “ e este Nisa está de se lhe tirar o chapéu” e tida a gente sabe que se está a falar de queijos?

Porque terão os transmontanos começado a chamar “Terrinchos” àqueles queijos tão saborosos? Terá sido porque as ovelhas que produzem o leite – as Churras da Terra Quente, são localmente conhecidas por “Terrinchas” (de terra!)

E as alheiras de Mirandela? Fabricadas por todo o Trás-os-Montes (e não só), embora bastante diferentes nos ingredientes e na forma de fabrico, eram anteriormente enviadas para Lisboa e Porto a partir da estação de caminho de ferro de Mirandela, E daí que, começando por se esperar pelas alheiras que vinham de Mirandela, se passou rapidamente a falar em Alheiras de Mirandela! E é injusto, convenhamos, já que hoje se sabe que em Trás-os-Montes são bastante diferenciadas as Alheiras de Mirandela das de Vinhais, de Montalegre e de Valpaços, pelo menos!

Caso curioso é do Presunto de Barroso. Produzido, de facto, nas altas terras de Barroso, cujas terras produziam não só “o preciso” para a alimentação específica dos porcos cruzados de Bísaro, mas também a lenha necessária para a sua fumagem e o frio necessária para a cura (ou maturação), foram durante algum tempo conhecidos por Presunto de Chaves, apenas por razão similar à das alheiras! As estações de caminho de ferro “baptizaram”, justa ou injustamente, alguns produtos tradicionais!

E o Serpa! Produzido numa vasta área do Alentejo, fica conhecido por Serpa, apenas, porque quem mais o estudou, lá trabalhava e investigava!

E outros nomes tão reputados que entram em provérbios populares. Como exemplo “tão fino como o Azeite de Moura” ou “andou por Ceca e Meca e olivais de Santarém”!

E os brasões com abelhas como o de Boticas, comprovando a antiguidade e importância da produção de mel na região (mel de Barroso), ou o porco/javali e as bolotas do brasão de Barrancos, demonstrando inequivocamente a importância de tais assuntos na economia e emprego no concelho!

Havendo decerto mais matéria de carácter semelhante, resulta claro que é necessário tirar uma conclusão:

Há nomes geográficos que são NOMES possíveis de serem protegidos e valorizados porque, graças à excelente qualidade e diferença dos produtos, foram sendo usados para os assinalar.

Não basta, pois, que um produto seja feito numa terra, vila ou cidade, para que imediatamente possa ser protegido tal nome. Não é porque em Lisboa se faz pão, que se pode proteger pão de Lisboa!

Por muita vontade que algumas pessoas tenham de ver os nomes das suas terras devidamente assinalados e considerados como Património Cultural Nacional, há que, antes do reconhecimento legal, esperar primeiro pelo reconhecimento especializado dos consumidores, que só tratam pelo nome a quem querem bem!

II – Há Origens associadas a Qualidade...

É inadmissível que possa haver Origem sem Qualidade.

A Origem supõe, necessariamente a Qualidade e junta-lhe uma virtude suplementar. É, portanto, indispensável associar estas duas noções de cada vez que elas podem ser identificadas com certeza

Por dever de ofício, são inúmeras as vezes que participei em reuniões comunitárias, a maior parte delas por causa da protecção dos nomes dos produtos tradicionais da Europa.

É extremamente curioso verificar a abordagem diferenciada que os diversos estados – ou os seus representantes – têm em relação aos produtos tradicionais.

A oposição Norte-Sul tem aqui verdadeira razão de ser. Se quantidade não significa força o que é facto é que a um sul da Europa, pujante de produtos de qualidade ligados a uma origem territorial definida, opõem-se um Norte da mesma Europa que, por via de uma industrialização e de uma massificação da sua agricultura, perdeu por completo o sentido da qualidade ligada à origem. O desaparecimento das raças e variedades autóctones acompanhada de uma noção quase psicótica de higiene têm feito com que os produtos tradicionais que, porventura, tenham existido, sejam hoje sombras pálidas ou meras caricaturas dos seus ancestrais.

A monotonia alimentar impera, sobretudo ao nível das matérias-primas de base. Leites esterilizados, queijos de leite pasteurizado, enchidos com conservantes químicos, ovos pasteurizados e outras situações congéneres, levam a uma

diminuição acentuada da qualidade alimentar destas populações, sobretudo ao nível da diversidade e da base natural.

Pelo contrário, o Sul da Europa ainda não perdeu a noção de qualidade ligada à origem. E se nem sempre somos capazes de exprimir com clareza esta situação, o que é facto é que o imaginário popular se encontra cheio de nomes geográficos que evocam imediatamente certos produtos, ao mesmo tempo que certos produtos evocam necessariamente a terra de onde são originários.

Muitos produtos tradicionais estão exactamente na base dos melhores "pratos" da nossa Gastronomia, pese embora que escritores eruditos ou populares raramente evoquem a origem expressa ou o nome dos ingredientes que estão na base da reputação dos nossos melhores pratos cozinhados.

Se é bem fácil compreender que na base da Posta Mirandesa está a suculência da carne Mirandesa e na Vitela assada à moda de Lafões, a vitela de Lafões têm lugar imprescindível e insubstituível, já noutras situações a questão não é tão evidente.

É claro que nos ensopados, assados e outros preparados de borrego tão comuns, por exemplo, no Alentejo, perpassa sempre, como pano de fundo, a qualidade dos borregos de Montemor-o-Novo, do Baixo Alentejo ou do Nordeste Alentejano. E nos grelhados e assados tão excelentes em Trás-os-Montes, as características conferidas pelo Borrego Terrincho, pelo Cordeiro Bragançano ou pelo Cordeiro ou Anho de Barroso são determinantes para a qualidade final. É evidente que estes pratos não têm a qualidade esperada se estas matérias-primas, genuínas e

específicas, forem substituídas por borregos de outras origens e sabores, como acontece com alguns tristes produtos que importamos dos nossos antípodas.

Basta ter boca para notar a diferença!

III – Há Tradições que são Seguras!

Os produtos tradicionais portugueses respondem, a todos os quesitos actualmente colocados pelos consumidores, porquanto:

- Têm uma origem conhecida e comprovável, não só pelas indicações constantes da rotulagem, mas também através do sistema de controlo apropriado a que se sujeitam;

- Têm uma "qualidade" específica, diferenciada e ligada à sua origem geográfica e ao saber fazer tradicional que, a muitos deles, já permitiu o reconhecimento nacional e comunitário;

- As suas características sensoriais – gosto, aroma, textura, suculência, tenrura, etc. - afastam-se absolutamente dos produtos correntes no mercado globalizado, onde todos os produtos correspondem a padrões "mundiais", tentando agradar a um consumidor-padrão, que ninguém sabe quem é nem quem representa;

- As matérias-primas com que são produzidos são obtidas a partir de raças e variedades autóctones ou, pelo menos, muito bem adaptadas região de produção, o que assegura não só o respeito pela biodiversidade mas, também,

o respeito pelas boas práticas agrícolas, sustento e protecção de um ambiente saudável;

- Os ingredientes usados são todos eles naturais e as técnicas de produção são as ancestrais, desde a alimentação e maneio dos animais, até às operações tecnológicas de corte, salga, fermentação, cura, fumagem, secagem ao ar ou ao sol, conhecidas e usadas desde tempos imemoriais.

- São objecto de acções específicas de controlo em todas as fases do seu ciclo produtivo, desde as matérias-primas até aos locais de venda, passando pelos circuitos de transporte, armazenagem, fabrico, maturação ou pelas fase de ordenha, abate, desmancha, acondicionamento, etc., consoante o necessário para verificar o cumprimento integral das disposições do respectivo Caderno de Especificações, cuja análise e aceitação estiveram na base do reconhecimento de seu nome e respectiva protecção jurídica;

- São seguros, na medida em que desde há séculos uns, há dezenas de anos outros, se mantêm no mercado, agradando aos seus consumidores e contribuindo para uma alimentação sã e equilibrada.

Mas, e muito curiosamente, os produtos tradicionais portugueses mantêm-se orgulhosamente fiéis às matérias-primas e aos ingredientes e auxiliares que lhes reforçam sabores e aromas, citando-se como exemplo, o uso em doses “imoderadas”:

Para os queijos, do leite cru – sempre que possível, das raças autóctones – do cardo ou do coalho animal,

Para os enchidos e presuntos, da carne de porco alentejano ou a carne de porco bísaro, do alho, da massa de pimentão ou do colorau e do vinho – branco ou tinto, consoante os usos. Alegremente combinados com o uso de tripa natural para os enchidos e ensacados e com as lenhas de azinho e oliveira, fornecedoras de uma fumagem lenta e cuidadora, proporcionadora de aromas únicos e ancestrais.

Para os azeites, das variedades tradicionais portuguesas, como a Galega, a Verdeal, a Cordovil, a Cobrançosa, a Lentisca, a Verdeal Transmontana e a Madural, que estão na base da sua tipicidade e dos seus "gostos" genuínos.

Para as frutas, das variedades autóctones ou muito bem adaptadas, sendo exemplo das primeiras a *Rocha* para as pêras do Oeste e *Esmolfe* para as maçãs ou, para as segundas*, a Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro Italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de São Brás, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de um Grão, Gémea e Verdeal* para as amêndoas, *Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boa Ventura, Trigueira, Martaínha, Negral, Barea, Clarinha* ou *Enxerta* e *Bravo* para as castanhas*, Morangão* e *de Saco* para as cerejas*,* D. João, Salustiana, Vulgar, Oval *e Baía Regional* para os citrinos, *Casanova de Alcobaça e Riscadinha de Palmela,* também para as maçãs....

No entanto também se verificam adaptações nos processos de fabrico, os quais permitem sobretudo minorar a penosidade de certas tarefas ou aumentar a vida útil dos produtos. Como exemplo, podem ser referidas a colheita e a ordenha mecânica, a prensagem mecânica dos queijos, o corte mecânico de carnes, a conservação prolongada pelo frio, a apresentação de queijos e produtos à base de carne em pedaços ou fatiados, desde que pré-embalados na origem, etc.

Estas e outras adaptações são perfeitamente aceitáveis, senão mesmo desejáveis. O seu limite é a manutenção da genuinidade dos produtos. Enquanto não forem alteradas os processos e os ingredientes que, de facto, contribuem para a especificidade e tipicidade dos produtos, é desejável a modernização dos processos produtivos.

Mas, curiosamente, também noutras áreas se verifica a compatibilidade possível entre os “velhos produtos” e as “modernas técnicas”.

Siglas e referências como HACCP, ISO 29000, EN 45 011 e outras, acreditação, certificação, etc., etc., começam a ser linguagem corrente entre o mundo dos tradicionais.

E não nos deveríamos espantar com tal já que estamos a falar de produtores com uma enorme experiência produtiva que, senão tivessem as suas empresas organizadas, os seus sistemas da qualidade implementados, os seus provadores credenciados, os seus fornecedores de matérias-primas e serviços acreditados, as suas técnicas para evitar os pontos críticos nas suas empresas, não teriam subsistido ao longo dos tempos.... com os resultados que ainda hoje estão à vista, com milhares de clientes fidelizados.

Questão diferente é serem capazes de evidenciar toda esta parafernália de sistemas, técnicas e documentações de suporte...para contentamento de algumas regulamentações, quantas vezes desajustadas das realidades e dimensões das nossas pequenas empresas.

Mas não devemos dúvidas sobre a capacidade humana e a persistência dos nossos produtores.

Quem produz com qualidade e segurança, saberá sempre agradar aos consumidores e evidenciará que a qualidade e a segurança não acontecem por acaso, mas que resultam sempre de um trabalho inteligente.

Em resumo: os produtos tradicionais portugueses têm forçosamente que ter qualidade. Se a não tivessem, há muito tempo que teriam desaparecido do mercado.

ANA SOEIRO

2002