



::Ana Paula Vale*

Qualificação e certificação de produtos tradicionais

A arte da gastronomia tradicional e do fabrico de produtos tradicionais está intimamente associada à cultura dos povos, sendo um testemunho ímpar da sua evolução. Apesar das pressões inerentes às profundas transformações sociais e tecnológicas, os povos continuam a afirmar a sua própria identidade, preservando usos e costumes e mantendo presentes as raízes

culturais. O reconhecimento desta riqueza obriga à sua preservação, dada a importância social e económica que assume no contexto regional. Contudo, para preservar é necessário conhecer, sendo imprescindível desenvolver acções de inventariação, promoção e salvaguarda do repositório gastronómico tradicional e da arte do saber fazer, garantindo assim a genuinidade e autenticidade dos produtos locais, bem como a transmissão do testemunho às gerações futuras.

Por outro lado, a massificação e a uniformização generalizada dos alimentos, imposta pela globalização dos mercados, contrapõem, actualmente, a crescente orientação da procura dos consumidores por produtos diferenciados. Esta mudança de atitude dos consumidores e as crescentes preocupações com a saúde alimentar, podem e devem ser aproveitadas pelas regiões rurais para promover produtos de qualidade. Contudo, os consumidores são cada vez mais exigentes e ao

comprar um alimento, querem ver revelados os ingredientes, o modo como foi produzido, a origem do produto e a garantia da inocuidade dos alimentos, isto é, o cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar. Mas nem sempre a metodologia e as condições de fabrico dos produtos tradicionais, determinantes para a obtenção das características que os tornam únicos e genuínos, obedecem às estritas normas higio-sanitárias, estipuladas nos regulamentos europeus.

É pois, necessário melhorar algumas práticas e condições de fabrico, sem alterar o seu carácter genuíno, e demonstrar que são produtos seguros capazes de atrair e promover a confiança do consumidor. A certificação promove o reconhecimento público dos produtos tradicionais e assume-se como a garantia da autenticidade dos mesmos, contribuindo decisivamente para uma estratégia de desenvolvimento local alicerçada na projecção e valorização dos recur-

sos endógenos. Contudo, o cumprimento de todos os requisitos legais impostos para a qualificação e certificação dos produtos tradicionais requer a participação de entidades credíveis, entre as quais as instituições de ensino superior, capazes de apoiar as instituições locais na protecção do seu património gastronómico e cultural.

***Vice-Presidente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo** □