



# Territórios e produtos locais: Experiências regionais

A experiência do IPVC no contexto local e regional



Júlio César Lopes FSQ – Food Safety and Quality – ESA – IPVC A<sub>2</sub>SQ – Segurança e Qualidade Agro-alimentar, Lda.





"Valorização dos recursos endógenos – Agroalimentar e Gastronomia: Desafios e Oportunidades 2014-2020"

25 de novembro, Villa Moraes, Ponte de Lima



### Tradição





"Via pela qual os factos ou os dogmas são transmitidos de geração em geração sem mais prova autêntica da sua veracidade que essa transmissão"

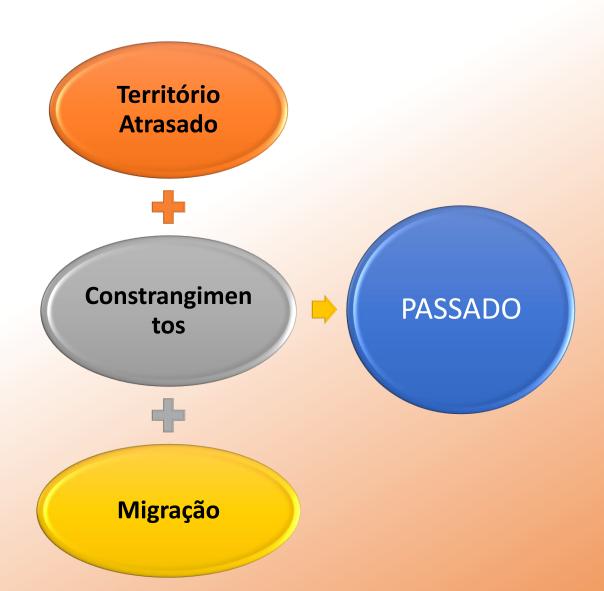
in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa



### Mundo Rural – memória e cultura



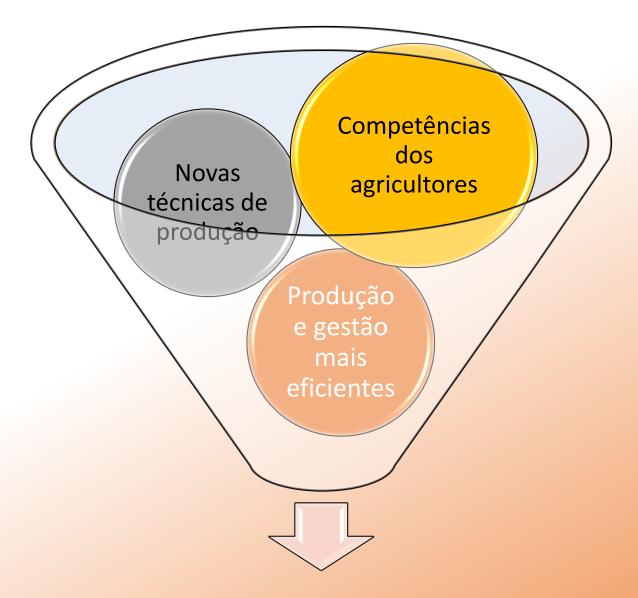












Território de oportunidades









- Produtos agroalimentares locais
- Gastronomia tradicional

Valorização do património

- Agricultura vs "Boa mesa"
- Certificação dos produtos locais

Revitalização ou "Nova Ruralidade"

- Recuperação de práticas ancestrais
- Valorização do "Saber fazer"



### Certificação





Procedimento através do qual a autoridade competente ou os organismos de controlo autorizados a atuar para esse efeito fornecem uma garantia escrita, eletrónica ou equivalente em matéria de cumprimento"

(Artigo 2 do Regulamento 882/2004)





Instituto Politécnico de Viana do Castelo











# Especialidade Tradicional Garantida (ETG-RP/ETG)





Qualquer produto agrícola ou género alimentício tradicional que beneficia do reconhecimento da sua especificidade a nível nacional (ETG-RP) ou a nível comunitário (ETG)

























Tabela 6.1 - Produção de Produtos DOP/IGP/ETG comparada com a Produção total do País

Produtos	Produção DOP/IGP/ETG (t)		Produção Total do País (t)		(Produção DOP/IGP/ETG )/ (Produção total do País) (%)	
	2010	2011	2010	2011	2010	2011
Queijo	1 315	1 354	76 404	77 093	1,72	1,76
Carne de Bovino	1 940	2 293	93 159	96 003	2,08	2,39
Carne de Ovino	53	33	18 279	18 183	0,29	0,18
Carne de Caprino	11	15	1 517	1 460	0,73	1,05
Carne de Suíno	0	5	265 076	264 430	0,00	0,00
Produtos de Salsicharia	625	694	n.d.	n.d.	-	-
Mel	458	339	7 426	7 792	6,17	4,35
Azeite (1)	60 463	55 061	686 832	823 235	8,80	6,69
Frutos	66 743	87 496	731 440	855 943	9,12	10,22
Hortícolas e Cereais	15	18	554 051	573 887	0,00	0,00
Produtos de Pastelaria	75	134	n.d.	n.d.	-	-

<sup>(1)</sup> produção em hectolitros (hL)

n.d. - Valor não disponível

#### Valores da Produção Nacional:

Queijo: Queijos curados

Carne: Reses abatidas e aprovadas para consumo no Continente, abrangendo apenas, no caso dos ovinos a categoria dos borregos de < 10 kg de carcaça, no caso dos caprinos a categoria dos cabritos e para os suínos os porcos de engorda

Azeite: Azeite virgem até 2º de acidez

Frutos: Produção de ameixa, amêndoa, anona, ananás, azeitona de mesa, castanha, cereja, citrinos, maçã, maracujá, pêra e pêssego em Portugal.

Hortícolas e Cereais: Produção nacional de batata e arroz.

Fonte: GPP, 2014







Tabela 6.2 - Valor da Produção de Produtos DOP/IGP/ETG

Produtos	Produção Do	OP/IGP/ETG	Valor da Produção DOP/IGP/ETG (€)	
riodatos	2010	2011	2010	2011
Queijo	1 314 901	1 353 541	11 427 058	11 590 593
Carne de Bovino	1 940 063	2 293 145	7 430 444	8 608 364
Carne de Ovino	53 499	32 667	309 616	173 473
Carne de Caprino	11 041	15 383	126 388	157 022
Carne de Suíno	260	4 922	975	12 304
Produtos de Salsicharia	624 709	693 870	3 962 529	5 550 991
Mel	458 186	338 747	1 369 757	1 026 316
Azeite (1)	60 463	55 061	24 368 566	22 298 734
Frutos	66 743 475	87 496 053	35 791 299	30 381 104
Hortícolas e Cereais	14 500	18 000	36 250	17 820
Produtos de Pastelaria	74 923	134 252	1 348 614	2 550 784
TOTAL			86 171 497	82 367 505

<sup>(1)</sup>Produção em hectolitros (hL)

Fonte: GPP, 2014























### CAPÃO DE FREAMUNDE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (PROTEGIDA)









Arroz doce

Cabrito assado

• Broa de milho

Caldo Verde

#### Parceria IPVC / CIM Alto Minho













#### **KM ZERO**

"Local food"

"Buy Fresh, Buy Local"

"Sustainable food"























## "Cidade e campo de mãos dadas" - Suécia



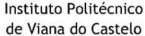


### Rural + Urbà + Alimentació









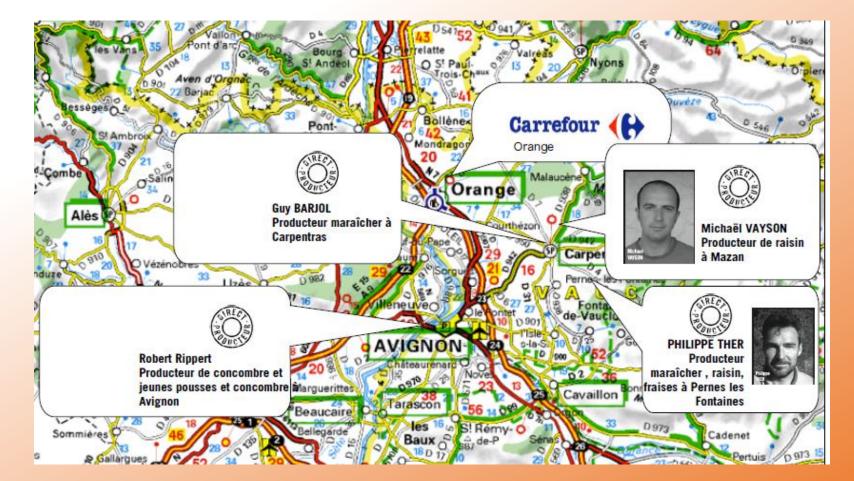


Agrária















- Ligar os produtos à gastronomia e ao saber fazer local;
- Divulgar modalidades de venda;
- Diferenciar os produtos.

#### Elaborar "Guia de Boas Práticas":

- regras elementares em matéria de segurança alimentar
- conformidade dos produtos
- rastreabilidade dos produtos
- informação ao consumidor



#### Desafios...





Dar um novo "rosto" ao produto tradicional, adequando-o às novas exigências dos consumidores e dos mercados...







### Diversidade







#### PROJETOS DESENVOLVIDOS OU EM DESENVOLVIMENTO

Produto	Fase do projeto		
Capão de Freamunde	Finalizado		
Fumeiro de Melgaço	Finalizado		
Arroz de Sarrabulho de Ponte de Lima	Caderno especificações para certificação como ETG entregue		
Cordeiro à Moda de Monção	Caderno especificações para certificação como ETG entregue		
Paredes de Coura – Celeiro do Minho	Em execução		
Estudo de embalagem p/ doce de gema (shelf life)	Projeto IDEA – PME - Finalizado		
Fumeiro de Basto	Em execução		
Estudo de conservação da broa de milho (shelf life)	Finalizado		
Caracterização físico-química e sensorial das Tortas de Guimarães	Finalizado		
Caracterização físico-química e sensorial do Toucinho do Céu de Guimarães	Finalizado		
Caracterização genética – galináceos portuguesas	Finaizado		



#### **I&DT**



- Agricultura de precisão
- Bio indicadores



- Processos de conservação pós-colheita
- Estudos de novas aplicações para produtos e subprodutos
- Revitalização de praticas ancestrais



### **Projetos**





- Deteção e avaliação necessidade
- Parceria/protocolo
- Candidatura fundos comunitários
- Pesquisa bibliográfica, recolha testemunhos,...
- Recolha e análise físico-química do Produto
- Recolha e análise sensorial do Produto
- Elaboração de material escrito de divulgação livro ou opusculo.
- Elaboração relatório final/caderno especificações











#### Recompensa...





Ouvir dos diferentes intervenientes nos processos de qualificação a satisfação de poder ajudar a preservar e transmitir para as gerações futuras o conhecimento ancestral, com um enorme orgulho em fazer parte do processo.







"Uma pitada de tradição, um toque de criatividade, uma gota de originalidade e uma boa medida do *saber fazer*: misturando tudo isto estamos perante a definição perfeita do potencial gastronómico do Minho."

A.P. Vale







# Obrigado.