

Sabe o que Portugal faz em defesa da diversidade dos muitos produtos de qualidade que produz?

Para além das **normas de higiene** que garantem a segurança dos produtos, existem:

- ✓ **Normas de comercialização** que definem exigências mínimas a respeitar pelos produtos vendidos na União Europeia.
- ✓ **Menções de qualidade facultativas**, nos rótulos dos produtos.
- ✓ **Regimes de qualidade europeus**, para identificação dos produtos de qualidade específica:



- especificidade ligada à origem geográfica: «**Denominação de Origem Protegida**» (DOP) ou «**Indicação Geográfica Protegida**» (IGP);
- método de produção ou composição tradicional: «**Especialidade Tradicional Garantida**» (ETG);
- **a agricultura e produção biológica**, que garante o respeito das normas europeias.

- ✓ **Orientações sobre os sistemas de certificação** da qualidade dos géneros alimentícios, para melhorar o funcionamento dos sistemas que asseguram o respeito de certas características ou método de fabrico dos produtos.

Além disso, Portugal apoia os agricultores que optam por ações em prol de sistemas de qualidade, através de **medidas de desenvolvimento rural** e de ajudas à **promoção**.

Afinal, que se pretende com os Sistemas de Qualidade:

- Produzir produtos de “qualidade superior” que ofereçam ao consumidor uma mais-valia relativamente aos requisitos de base, quer sob a forma de características especiais (sabor, origem, etc.), quer no respeitante ao método de produção;
- Consolidar a confiança dos consumidores nos sistemas de qualidade de Portugal e nas alegações dos produtores quanto aos seus produtos de “qualidade superior”;
- Ajudar os consumidores a escolher e/ou decidir pagar mais por um dado produto;
- Proteger os nomes dos produtos alimentares, dos vinhos e das bebidas espirituosas cujas características ou reputação dependem do local de produção e do saber-fazer dos produtores locais, através de indicações geográficas;
- Registrar os nomes dos produtos tradicionais no âmbito de um sistema comunitário destinado a promover os alimentos e as bebidas tradicionais;
- Regulamentar o setor da produção biológica mediante o estabelecimento de requisitos rigorosos, dado o número crescente de consumidores interessados pelos métodos de produção utilizados nesse setor que procuram especificamente alimentos com um rótulo “biológico”;
- Estabelecer normas de comercialização em muitos setores, a fim de definir qualidades específicas de produtos (como “virgem extra” para o azeite, “classe I” para as frutas e produtos hortícolas e “ovos de galinhas criadas ao ar livre” para os ovos);
- Incentivar sistemas de certificação criados por organismos públicos e privados para melhor informar os consumidores acerca dos métodos de produção e características dos produtos.

DGADR

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Avenida Afonso Costa, n.º 3

1949-002 Lisboa

Tel. Geral 21 844 22 00

<https://www.dgadr.gov.pt>



Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Portugal, Gosto pela qualidade



Valorizar a qualidade e a diversidade da produção agrícola é um contributo de relevo para o património cultural e gastronómico vivo de Portugal.



REPÚBLICA
PORTUGUESA

AGRICULTURA

DOP e IGP – o que são?

A **DOP (Denominação de Origem Protegida)** valoriza produtos agrícolas e géneros alimentícios elaborados inteiramente numa região determinada, com saber reconhecido e ingredientes da região, e cujo carácter está ligado à sua origem geográfica.

Entre as DOP Portuguesas contam-se carnes (como a «Carne Barrosã», a «Carnalentejana», a «Carne de Porco Alentejano», o «Cabrito Transmontano», o «Cordeiro Mirandês», etc), queijos (como o «Queijo Serra da Estrela», o «Queijo de Serpa» ou o «Queijo de São Jorge»), alguns produtos de charcutaria (como o «Presunto de Barrancos»), azeite (como o «Azeite de Trás-os-Montes» ou o «Azeite de Moura»), mas também fruta e produtos hortícolas.

A **IGP (Indicação Geográfica Protegida)** identifica produtos agrícolas e géneros alimentícios cuja qualidade ou reputação está ligada a uma região, na qual ocorre, pelo menos, uma das etapas de produção.

Entre as IGP Portuguesas contam-se fruta («Maçã de Alcobaça» ou «Citrinos do Algarve») e produtos hortícolas, produtos de padaria (como os «Ovos Moles de Aveiro» ou o «Pastel de Chaves»), várias carnes (como o «Borrego da Beira» ou a «Carne dos Açores», etc.), mas também produtos de salsicharia, presuntos, paletas e fumados.

O que significa ETG?

A **ETG (Especialidade Tradicional Garantida)** designa um género alimentício cuja composição ou modo de produção são tradicionais. Estes géneros não estão, por conseguinte, ligados a uma região.

Por exemplo, o «Bacalhau de cura tradicional portuguesa».

Agricultura e Produção Biológica

A produção biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais. O método de produção biológica desempenha, assim, um duplo papel societal, visto que, por um lado, abastece um mercado específico que responde à procura de produtos biológicos por parte dos consumidores e, por outro, fornece bens públicos que contribuem para a proteção do ambiente e o bem-estar dos animais, bem como para o desenvolvimento rural.

QUALIDADE EM PORTUGAL



Para mais informações sobre **política da qualidade**, visitar os seguintes sítios da Internet:

<https://www.dgadr.gov.pt/sustentavel>

<https://www.dgadr.gov.pt/recursos-geneticos>

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/>

<https://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

<https://www.organic-farming.eu>

Sistemas de Certificação

A certificação é o processo através do qual uma entidade independente atesta que um produto cumpre determinadas normas, regulamentos ou especificações, funcionando perante terceiros como garantia da aplicação desses requisitos.

Os regimes de certificação da qualidade diferenciada são baseados em normas de carácter público (nacionais, comunitárias ou internacionais) ou carácter privado.

Garantem o cumprimento de normas específicas atestado pelo controlo sistemático das especificações por organismo independente.

Estes sistemas de certificação fazem uso de logótipos ou rótulos próprios e têm associados regras de rotulagem e/ou menções específicas.

A certificação é de grande importância para promover o consumo e defender os direitos dos produtores e consumidores, existindo um crescente número de regimes de certificação públicos e privados.

Exemplos: PRODI, Rotulagem facultativa de carne e ovos.

Normas de comercialização

Estas normas, estabelecidas também a nível europeu, são obrigatórias para a maior parte dos produtos agrícolas. Definem as categorias dos produtos, as características mínimas a respeitar e certas exigências de rotulagem.

Informam o consumidor (sobre a origem ou a variedade da fruta e produtos hortícolas, por exemplo) e permitem comparar os preços entre produtos de qualidade equivalente. As normas facilitam as trocas na Europa.

Portugal estabeleceu a Norma do “Porco Preto”.