

Valorização de produtos mediterrânicos tradicionais: o contributo do projeto REALMed

O Porco Alentejano, criado em montanha, permite uma harmonia perfeita entre um sistema produtivo amigo do ambiente e a procura sofisticada de produtos tradicionais de alta qualidade. É crucial conservar este sistema agrossilvopastoril, garantindo a qualidade e autenticidade dos seus produtos junto do consumidor.

Pedro Reis, Inocência Seita Coelho e Maria João Parreira . INIAV, I.P.



Manuela Giovanetti, Carla Alegria e Cristina Máguas . cE3c. FCUL



Atualmente, é consensual que a atividade agrícola e silvícola não é apenas a produção de bens agrícolas e florestais, mas também de produção de bens públicos (vários serviços do ecossistema), atividades de turismo e lazer, bens e serviços associados à herança cultural do labor e gentes do campo. A esta multifuncionalidade juntam-se as tendências atuais dos consumidores, no sentido de uma maior exigência de alimentos saudáveis, uma maior preocupação com modos de produção mais sustentáveis, a procura de alguns produtos pouco comuns e que lhes confirmem experiências únicas, e um crescimento do consumo dos produtos *gourmet*. É neste quadro complexo de multifuncionalidade da produção e de exigência do consumidor, sobretudo urbano, cada vez mais atento e esclarecido, que se podem potenciar os produtos com denominação de origem protegida (DOP) ou indicação geográfica protegida (IGP). O regime das DOP e IGP tem como objetivos proteger os produtores pelo carácter único dos seus produtos diferenciados (como direito de propriedade intelectual no território da UE), garantir uma remuneração justa que corresponda às qualidades desses mesmos produtos, e informar os consumidores de forma clara sobre os atributos desses produtos, de forma a conferir-lhes uma mais-valia [Reg. (UE) n.º 1151/2012]. Isto é, temos um sistema regulatório com o objetivo de remunerar melhor a produção de bens agrícolas, através do funcionamento do mercado, por via de uma maior valorização pelo consumidor final. No caso de produtos mediterrânicos

de qualidade, provenientes de sistemas tradicionais extensivos, os custos de produção são mais elevados e as estruturas produtivas mais rígidas do que nos sistemas mais modernos e intensivos. Nestes sistemas tradicionais, é muito relevante a capacidade de induzir o consumidor a pagar um preço diferenciado, o *premium*, garantindo uma remuneração mais justa aos produtores.

Várias ferramentas técnico-científicas de base analítica e estatística têm sido desenvolvidas para responder às necessidades de rastreabilidade, autenticidade e determinação de origem geográfica. De entre elas, salientam-se a aplicação da espectrometria de massa de razão isotópica e análise genética, e mais recentemente a modelação geoespacial (Camin *et al.*, 2017).

O Porco Alentejano e a montanha

Os sistemas mediterrânicos são muito sensíveis às atividades humanas devido às con-

dicionantes edafoclimáticas, com secura no período estival, solos delgados, com baixo teor de matéria orgânica e elevado risco de desertificação. O Montado, sujeito a estas condicionantes, é extremamente fascinante pela sua complexidade, multifuncionalidade, mas é um agroecossistema frágil, cuja sustentabilidade depende da componente arbórea, azinheira ou sobreiro, que contribui de forma decisiva para o êxito económico da pastorícia, em geral, e da montanha, em particular. A sustentabilidade deste sistema, construído pelo Homem, depende de investimentos, nomeadamente no arvoredo (renovação e estado sanitário dos sobreiros e azinheiras) e na qualidade do solo, pelo que as atividades produtivas têm de gerar um rendimento que permita fazer suportar esses mesmos investimentos (mantendo a conta de capital equilibrada), remunerar o trabalho, a terra e os capitais investidos. No caso do montado de sobreiro, a



Figura 1 – Porco Alentejano na montanha (Fotografia: Carla Alegria)

sua densidade e a qualidade da cortiça são fundamentais para o rendimento fundiário, enquanto no caso do montado de azinho, são as atividades pecuárias, principalmente a criação de Porco Alentejano com engorda a bolota (Belo *et al.*, 2014). O porco de montanha permite margens brutas, sem subsídios, mais elevadas do que os ovinos, caprinos ou bovinos. Num estudo realizado no final dos anos 90, na Extremadura espanhola, verificou-se que o porco de montanha confere elevados ganhos de exploração que permitem assegurar investimentos líquidos positivos, apesar da depreciação do preço da terra. Concluindo, a montanha é a atividade pecuária extensiva mais competitiva no montado (rendimento sem subsídios públicos), sendo primordial, no caso do montado de azinho, onde não existe o rendimento da cortiça. Assumindo um encabeçamento moderado, de 5 ha para o sobro e de 3 ha para o azinho, por porco em acabamento a lande/bolota, estima-se uma remuneração de 18,5 milhões de euros para este recurso. Mas, tendo em consideração que o animal mais eficiente na conversão da bolota é o porco, estima-se um valor potencial de 130 milhões de euros para o Porco Alentejano de montanha. Este valor quase que duplica com a transformação, atingindo os 225,6 milhões de euros, sobretudo com os presuntos e paletas (Coelho, 2010). Esta estimativa, realizada em 2010, terá um valor mais elevado a preços atuais.

Os produtos com DOP e IGP têm um elevado potencial para o desenvolvimento local e sustentabilidade dos agrossistemas, mas é necessário que a valorização pelo consumidor se reflita no criador e que essa mesma valorização incorpore os atributos desses produtos de excelência e, pelo menos parte, dos benefícios gerados pelo Montado (p.e. paisagem, herança cultural, biodiversidade).

Mobilizar agentes e competências para criar mais valor, o projeto REALMed

O consórcio internacional estabelecido no projeto REALMed⁽¹⁾ “Autenticidade e valorização de produtos mediterrânicos tradicionais”, financiado no âmbito do programa ARIMNET2 ao abrigo do 7.º Programa Quadro em Investigação e Desenvolvimento Tecnológico da União Europeia, tem como objetivo promover a autenticidade e a valorização de produtos mediterrânicos de



Figura 2 – World Café em Ourique (Fotografia: Carla Alegria)

excelência, designadamente o Porco Alentejano e o montado (Giovanetti *et al.*, 2018). Neste projeto, estão envolvidas nove instituições de investigação de seis países mediterrânicos e os produtos-alvo deste projeto são: a carne e os produtos transformados do Porco Alentejano de montanha (e do Porco Ibérico); as trufas, provenientes de florestas de carvalhos, álamos, salgueiros e aveleiras (de Itália e Eslovénia); o borrego e cabrito “Djebel”, das montanhas tunisinas, muito apreciados pelos consumidores locais nas cerimónias sociais e religiosas; e o óleo de argão, com elevado valor de mercado para a culinária e cosmética, extraído do fruto da *Argania spinosa*, de grande valor para a biodiversidade mundial. A apanha do fruto e a produção do óleo de argão são realizadas pelas mulheres berberes, muitas vezes organizadas em cooperativas.

O projeto REALMed tem uma abordagem multidisciplinar que integra o recurso de tecnologias de última geração, como é o caso da espectrometria de massa de razão isotópica, para a criação de mapas de autenticidade (isoscares), onde a integração de dados climáticos, geológicos, geográficos e isotópicos permitem o mapeamento da proveniência dos produtos, com uma componente de análise da cadeia de valor dos produtos. Esta abordagem inovadora objetivava compreender melhor as relações entre as questões técnicas e os efeitos socioeconómicos, e também procurar identificar vias de incrementar o valor de mercado destes produtos, de alta qualidade e específicos destes territórios mediterrânicos. Neste estudo, integramos uma atividade colaborativa com os vários agentes intervenientes na cadeia de valor, para compreender e identificar os fa-

⁽¹⁾ O projeto, coordenado pela Professora Cristina Máguas, da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL), integra também o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), o Institut National de Recherche Agronomique de Tunisie (INRAT), a Fondazione Edmund Mach (FEM) e o Istituto di Ricerca sugli Ecosistemi Terrestri (IRET), ambos de Itália, o Centre National de l'Energie des Sciences et des Techniques Nucléaires (CNSTEN) de Marrocos, a Universidade de Barcelona (UB), o Jozef Stefan Institute (JSI) e o Science and Research Centre Koper (ZRS Koper), ambos da Eslovénia.

tores mais relevantes na criação de valor, os principais constrangimentos e as oportunidades de inovação. A fundamentação deste estudo centra-se na necessidade de promover a autenticidade destes produtos, de forma a assegurar a confiança do consumidor e consequente disposição a pagar o *premium*.

Oportunidades e desafios para o Porco Alentejano de montanha

No passado mês de março, no âmbito do projeto REALMed, em parceria com a ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano, realizou-se uma reunião de reflexão e debate, em Ourique, com o objetivo de identificar condicionantes e oportunidades para a valorização dos produtos derivados do Porco Alentejano de montanha. O debate foi organizado através de um *World Café*, em que cada grupo incluía, pelo menos, um produtor, um investigador e uma associação ou entidade oficial. Os facilitadores de cada mesa fizeram uma síntese no final, que foi procedido por uma mesa-redonda.

Um dos temas foi sobre as vantagens, ou não, para os agentes económicos (produtores e industriais) dos produtos DOP e IGP. É claro que estas certificações permitem o reconhecimento da qualidade dos produtos do setor primário e contribuem para a pureza da raça Alentejana, mas não estão a atingir os objetivos pretendidos. As vendas na produção não dependem destas designações, alguns industriais nem sequer operam com estes produtos, e os consumidores estão pouco informados. No caso da carne de

Porco Alentejano existem muitas carências, desde a inexistência de um circuito de comercialização até à falta de informação e de promoção do produto no consumidor. Existe uma perceção de que estes produtos DOP e IGP não estão a beneficiar os produtores nem os consumidores, sendo importante uma renovação de algumas questões nestes regimes de qualidade. Mas, a principal condicionante está na informação ao consumidor, que se acentua com a confusão de designações comerciais e a forte concorrência de produtos provenientes de Espanha. É importante clarificar e harmonizar a legislação e normas portuguesas e espanholas.

Os fatores que mais afetam a rentabilidade económica da criação de Porco Alentejano em montanha são a produção de bolota, e a valorização da carne e transformados no mercado de consumo. Relativamente à lande/bolota, salientam-se os problemas com o declínio do montado, a necessidade de mais regeneração e adensamento do arvoredo. A estes problemas, junta-se a grande variabilidade da produção de bolota, que dificulta a gestão da produção, pois são necessários dois anos para preparar o animal para a montanha, e aumenta o risco na produção. As alterações climáticas já estão a agravar a quantidade e a variabilidade da produção de bolota.

O presunto e a paleta são produtos que atingem bons preços no mercado, mas não há a devida valorização dos outros produtos, enchidos e sobretudo as carnes, devido à pouca informação no consumo, falta de fiscalização e de harmonização da legislação.

É necessário promover os produtos junto dos consumidores, mas as empresas, com os seus meios próprios, não têm capacidade de chegar ao grande público. É necessária uma maior organização dos vários agentes económicos, é preciso aproveitar as oportunidades dos apoios públicos, procurar vias alternativas de comercialização e uma maior regulação do mercado das carnes. As políticas públicas têm um papel crucial, tanto na legislação e regulação do mercado, como nos apoios à produção, ao nível dos investimentos nos povoamentos de azinheira, na resolução dos problemas sanitários do montado e no apoio à promoção e divulgação dos produtos do Porco Alentejano.

Nota final

O projeto REALMed pretende contribuir para a autenticidade de produtos mediterrânicos tradicionais, criando ferramentas de suporte aos produtores, decisores associativos e autoridades oficiais, contribuindo para um consumo mais informado e criação de mais valor para os produtores. 🍷

Bibliografia

- Belo, C.C.; Coelho, I.S.; Rolo, J.C.; Reis, P. (2014). Sistemas agroflorestais em Portugal continental: Parte II: montados, condições de uso do solo e evolução. *Revista de Ciências Agrárias*, 37(2):122-130.
- Camin, F.; Boner, M.; Bontempo, L.; Fauhl-Hassek, C.; Kelly, S.; Riedl, J.; Rossmann, A. (2017). Stable isotope techniques for verifying the declared geographical origin of food in legal cases. *Trends in Food Science & Technology*, 61: 176-187.
- Coelho, I.S. (2010). Economia da montanha, multifuncionalidade dos sistemas e sustentabilidade dos montados. In: *Pastos: Fuente Natural de Energía*, pp. 543-548.
- Giovanetti, M.; Alegria, C.; Amenouz, N-E.; Araus-Ortega, J.L.; Atti, N.; Augusti, A.; Bontempo, L.; Camin, F.; Krajnc, B.; Lauteri, M.; Ogrinc, N.; Podgornik, M.; Reis, P.; Taous, F.; Máguas, C. (2018). *WHITE PAPER, Science and Tradition to boost Mediterranean Economy: understanding how a multi-actor project works to be part of it*.



Figura 3 – Lande/bolotas de diferentes origens geográficas (Fotografia: Carla Alegria)



O projeto REALMed (contrato n.º 618127) é financiado pelo programa ARIMNet2-2014-2017, uma ERA-NET coordenada pelo INRA-France, com fundos do 7.º Programa-Quadro da União Europeia para a Investigação, Desenvolvimento Tecnológico e Demonstração. Referência nacional: FCT ARIMNET2/0005/2016.