ANIL
ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS INDUSTRIAIS DE LACTICÍNIOS

Ao
Exmo. Sr. Presidente
Comissão Permanente de Economia
Assembleia Legislativa R. A. Açores
Dr. José de Sousa Rego
Rua Marcelino Lima
9901-858 HORTA

ASSUNTO: *Pedido de Parecer sobre o projecto de Resolução "Qualificação comunitária da manteiga dos Açores"*

Porto, 20 de Maio de 2011

Exmo. Sr. Presidente

Em resposta ao ofício dessa Comissão, que nos foi endereçado no passado dia 6 de Maio, sobre o assunto em epígrafe, somos a transmitir o nosso parecer. Assim:

ENQUADRAMENTO

A manteiga é um dos derivados do leite cuja produção - em Portugal – apresenta uma maior tradição, sendo o primeiro dos produtos transformados a ser objecto de efectiva industrialização e comércio alargado junto das nossas populações.

A gordura, que dá origem à manteiga, é um dos seus constituintes naturais, sendo a sua qualidade – tal como acontece com o conjunto das características do leite – influenciada pela genética do animal, pelo maneio e, também, pela respectiva alimentação.

A produção de leite nos Açores, pela especificidade em que se processa, dá origem a uma matéria-prima com características diferenciadas, algumas das quais já devidamente estudadas do ponto de vista científico, e amplamente reconhecidas pelos próprios consumidores, que têm – de forma continuada – manifestado a sua preferência pelos diferentes produtos lácteos fabricados a partir desse mesmo leite.

Essa diferenciação é bastante sensível no caso da Manteiga produzida no arquipélago dos Açores, diferenciação que, mais do que de eventuais processos específicos de fabrico, resulta das características organolépticas e sensoriais do próprio leite que lhe dá origem.

Por outro lado e tal como se referiu anteriormente, a gordura é um dos mais importantes constituintes do leite. A manteiga é um produto tradicional, sendo amplamente utilizada seja pelos consumidores finais, seja por outras industrias alimentares (e até não alimentares).

Seja como produto de consumo directo (por exemplo, o tradicional pão-com-manteiga), seja como ingrediente culinário, seja mesmo como gordura de fritar, a manteiga tem, ao longo dos anos, mantido um espaço importante na preferência dos consumidores, não obstante a pressão constante de produtos concorrentes, de que o mais significativo exemplo é o das margarinas.

Contudo, a evolução dos estilos de vida, seja pela estagnação ou mesmo a redução do consumo directo de gorduras, seja pela opção, em relação a outros produtos lácteos (leites, iogurtes, queijos,...) pelas gamas com menores teores de gordura, fazem com que – cada vez mais – a fileira se confronte com o desafio do escoamento e da valorização da gordura do leite diariamente produzida.

ANIL: Rua de Santa Teresa, 2 C - 2º - 4050-537 PORTO * Telefone 222 001 229 * Telefax 222 056 450 * Email: aniica@mail.telepac.pt

Nesta óptica, qualquer actuação que conduza a um melhor reconhecimento do produto, à sua melhor valorização e à reaproximação ou fidelização do consumidor, constituem-se com mais-valias efectivas para o conjunto da fileira na Região.

Diz-nos, contudo, a experiência que muitos dos processos de qualificação comunitária de produtos alimentares, acabam por se constituir como uma forma de corporativização desse reconhecimento, com cadernos de encargos excessivos, de difícil e subjectivo controlo, de burocracia supérflua e custo muito para lá do razoável, acabando por tornar-se mais como formatos de exclusão e de benefício de uns quantos, do que propriamente como uma mais-valia para as respectivas fileiras.

Entendemos, assim, que essa qualificação da Manteiga dos Açores deve ser abrangente e participada, devendo todo o processo que conduza a esse reconhecimento ser preparado de forma simples, eficiente e desburocratizada.

PARECER

- Entendemos ser positivo o reconhecimento comunitário – através da protecção da Denominação – da Manteiga dos Açores;
- Entendemos que esse reconhecimento deve ser inclusivo e participado, não introduzindo custos económicos e administrativos desnecessários e constituindo-se como uma mais-valia para o conjunto da fileira;
- Entendemos que devem ser aprofundados os estudos científicos que permitam comprovar as características diferenciadas da Manteiga dos Açores.
- Entendemos, finalmente, que esse reconhecimento deve ser enquadrado no esforço de promoção, publicitação e divulgação dos produtos agro-alimentares regionais.

Sem mais de momento, despedimo-nos apresentando os nossos melhores cumprimentos,

Pel'A Direcção da ANIL

Pedro Pimentel

Pedro Pimentel
Presidente

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
ARQUIVO
Entrada 1899 Proc. Nº 109
Data: 011/05/24 Nº 34/2011

ANIL: Rua de Santa Teresa, 2 C - 2º - 4050-537 PORTO * Telefone 222 001 229 * Telefax 222 056 450 * Email: anilca@mail.telepac.pt