

Designação do projeto | **Século de Génios – Vale IDT**

Código do projeto | **ALT20-03-0247-FEDER-018382**

Objetivo principal | **OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação (PI 1.2 - A promoção do investimento das empresas em inovação e investigação)**

Região de intervenção | **Alentejo**

Entidade beneficiária | **SÉCULO DE GÉNIOS LDA**

Data da aprovação | **30-05-2016**

Data de início | **08-06-2016**

Data de conclusão | **07-06-2017**

Custo total elegível | **20.000,00 €**

Apoio financeiro da União Europeia | Público Nacional/Regional | **15.000,00 €**

O PROJETO

Enquadramento: O Desafio dos Queijos Portugueses

«Os Produtos Tradicionais Portugueses proporcionam-nos toda uma paleta de possibilidades de comer melhor, com segurança alimentar e equilíbrio nutricional. Os produtos tradicionais, produzidos muitos deles há centenas (e alguns mesmo há milhares de anos), os Produtos Tradicionais têm um longuíssimo historial de segurança alimentar, completada por outros elementos que são de grande importância: proporcionam o prazer da boa mesa, são elemento agregador de famílias e amizades e permitem desfrutar de um património cultural arreigado às nossas melhores gastronomias locais e conviviais. Produtos alimentares e não alimentares, como azeites e azeitonas, artesanatos como tapetes e olarias, carnes de bovino, de caprino, de ovino, de suíno e de aves, frutas frescas, secas e secadas, méis, enchidos

e ensacados, presuntos e queijos, doces conventuais e populares, pães, bolas e folares, vinagres e ervas aromáticas, sidras e conservas de pescado, sumos e gelados, licores e espirituosas, condimentos e infusões, cervejas e vinhos, chocalhos e trajes, e até saberes imateriais como o fado ou o cante alentejano, todos têm um nome próprio, que os qualifica e comprova a sua origem, reputação, genuinidade, tradicionalidade ou modo de produção particular e, acima de tudo, lhe conferem valor cultural e económico e social crítico para as regiões de são oriundos, muitas vezes regiões menos favorecidas do país.

Doces, picantes, sumarentos, frescos, amanteigados, suculentos, fumados, amargos, carnudos, acres, acidulos, dulcíssimos, tenros, fundentes, macios, pungentes, aromáticos... é todo um mundo de adjetivos para qualificar sabores e saberes tradicionais, modos de produção ancestrais, genuínos, respeitadores de ambientes, terras e homens...

Mas os tradicionais estão a perder mercado. E um dos fatores determinantes é a dificuldade sentida pelos produtores na definição e caracterização dos seus produtos bem como de uma forma atraente e pratica da sua apresentação comercial. Fichas técnicas e descritivas muito pobres, rotulagem escassa em informação comercial e nutricional, modo de preparação ausente ou deficiente, lacunas evidentes ao nível da caracterização química, sensorial e nutricional tornam difícil aos consumidores, sobretudo aos mais jovens, entender a origem, a qualidade, a tipicidade, a ancestralidade e a diferenciação dos produtos tradicionais em relação a produtos industriais de fraca qualidade mas de forte capacidade promocional e providos de informação técnica abundante e embalagens atraentes. Torna-se assim crítico para os produtores obterem um serviço técnico altamente qualificado que os ajude a proceder de forma competente: - à descrição técnica e factual do seu produto, incluindo as suas matérias-primas, origem geográfica e histórica, o seu modo de produção tradicional, a época de produção e consumo e forma e prazo de conservação - à caracterização física, química, sensorial e nutricional requerida pela lei e pela moderna distribuição mas em moldes capazes de fazer entender ao consumidor as vantagens do seu consumo, a origem da sua diferença e a proximidade com a natureza; - à melhoria da forma de apresentação comercial do seu produto, capaz de aliar a origem e a tradicionalidade às melhores práticas de comercialização e à facilidade da sua escolha

e consumo - à indicação do modo de preparação e ou de apresentação, bem como da indicação sobre possíveis complementaridades com outros géneros alimentícios, incluindo acompanhamentos e bebidas, em termos de provocar um consumo equilibrado e responsável, mas atraente e moderno.»

A Século de Génios nasce para responder ao desafio enunciado, apoiando a qualificar as empresas e os produtores e os seus saberes, ao serviço do mercado. Uma das áreas de intervenção nesta qualificação inicial é a dos queijos e o estudo da transição para a economia industrial de produções ainda totalmente artesanais (escalabilidade).

Objetivos e Atividades do Projeto:

O serviço desejado é o de um estudo sobre a produção de queijos tradicionais nacionais (entre os quais se contam os queijos com identificação de origem protegida, como o queijo da serra da estrela, o queijo de azeitão, e outros de igual importância económico-social-cultural), o seu levantamento e identificação, bem como análise do seu potencial em termos tecnológicos e económicos.

- a descrição técnica e factual dos vários produtos, incluindo as suas matérias-primas, origem geográfica e histórica, o seu modo de produção tradicional, a época de produção e consumo e forma e prazo de conservação, e potencial de industrialização;
- à caracterização organolética, física, química, sensorial e nutricional requerida pela lei e pela moderna distribuição,

O objetivo é, pois, um estudo com dimensões diversas: química, física, nutricional, biológico e micro-biológico, saúde, prevenção de riscos, mas também nas áreas históricas e de engenharia da produção industrial, que permita a sua qualificação.

Resultados Esperados:

Os resultados a atingir podem categorizar-se do seguinte modo:

- Definição de um conjunto de critérios biológicos, químicos, físicos, organoléticos, sensoriais e contextuais (das matérias primas à história) que definam e diferenciem de modo claro cada produto e que permitam vir a definir planos de controlo do processo e produto

- Em termos de biotecnologia analisar a viabilidade da transição industrial de tais produtos em termos de aumento de escala de produção com base nos critérios anteriores
- Produzir conteúdos de disseminação por via das TIC, destes saberes produzidos.

Resultados Atingidos

A avaliação deste projeto não pode ser senão muito positiva.

Em termos de resultados, eles foram os previstos, até superados, nomeadamente pela extensão dos mesmos e pelo reforço conseguido numa série de hipóteses de trabalho inicial existentes.

O maior trabalho deste projeto revelou-se o levantamento exaustivo dos principais queijos tradicionais portugueses, pois para cada caso procedemos de imediato ao levantamento de características que permitem a diferenciação: descrição, área geográfica de produção, modo de produção, formas de apresentação, e regulamentação nacional e comunitária.

Podemos dizer que o levantamento dos elementos diferenciadores de cada queijo tradicional português, quais os critérios (incluindo organoléticos, sensoriais e contextuais - das matérias primas à história) que definem de modo claro e diferenciam cada produto foi totalmente conseguido, superando expectativas para o prazo e orçamento disponível.

Tal levantamento permite, através da definição de critérios claros para definir Planos de Controlo do processo e do produto, estando por isso criadas as bases para a implementação de uma das principais conclusões do estudo: a importância de melhor controlo nas regiões de produção e mais controlo no mercado, para proteção da saúde pública, defesa e preservação dos saberes e dos produtos genuínos contra a contrafação, preservando o seu valor nutricional, económico, social, e identitário nacional.

Este levantamento permitiu, juntamente com o trabalho realizado em termos de biotecnologia, analisar a viabilidade da transição industrial de tais produtos em termos de aumento de escala de produção com base nos critérios anteriores.

Os resultados são muito positivos:

- a partir da análise estatística de avaliação de utilização efectiva do potencial produtivo face ao utilizado, foi possível concluir que Portugal usa apenas cerca de 10% da sua capacidade;
- elevado potencial e capacidade de industrialização - tendo como único limite a qualidade do produto final. Não há razão, para dar exemplo, que um queijo serra da estrela seja feita em cubas de capacidade limitada a 1000 litros, pelo contrário;
- o levantamento de sub-produtos e seu potencial nutricional como requeijões, queijos frescos, travias, atabefes e outros, têm demonstrado interesse comercial;
- permitiu ainda compreender que recentemente há ainda novos potenciais produtos como por exemplo bebidas fermentáveis bebíveis que, além de vantagens nutricionais, trazem vantagens ambientais – a retirada do soro do circuito reduz muito os resíduos que se lançariam na natureza.

Mas estes resultados e dados obtidos do lado da produção e do seu potencial crescimento devem conjugar-se com outros dados de outras dimensões, para deles se extraírem as conclusões:

- na frente económica a inovação e a diferenciação são, hoje, críticos como fatores de competitividade. Ora Portugal tem na queijaria três características únicas de diferenciação:
 - Raças autóctones,
 - o uso do Cardo e
 - o uso Leite Cru.

Em particular, destaca-se a questão do leite cru, que apenas se utiliza em Portugal (em detrimento da produção com base em leite pasteurizado. Esta técnica permite manter viva a flora natural do leite, em contraponto com a maioria dos queijos mundiais, que partem da pasteurização do leite para a homogeneização do produto final, mas que lhe retiram diversas propriedades nutricionais. Notar que nos queijos com base no leite de cabra a pasteurização é obrigatória em função dos riscos de brucelose, mas em Portugal nenhum Leite de Cabra é DOP, pelo que os nossos principais queijos DOP são todos feitos a partir de leite cru.

Esta especificidade, juntamente com a do Cardo e das raças distinguem os nossos queijos, os seus aromas e sabores. Os estudos apontam para um elevado nível de procura em mercados tão diversos como o Brasil e o Japão, e em segmentos

relevantes de consumidores que procuram autenticidade e produtos de cariz mais natural e autêntico, produtos de forte valor acrescentado.

- na vertente ambiental a mancha de produção de queijos implica a existência de barreira a incêndios, enxurradas e despovoamento - crítico para o desenvolvimento harmonioso do país

- na frente nutricional o estudo e análise do equilíbrio nutricional destes queijos, com base nos estudos existentes sobre este assunto, permitiu aferir da sua enorme mais valia nutricional.

- na dimensão cultural e turística, a apetência pelo autêntico, pela experiência, hoje forte tendência no turismo internacional, e de que Portugal tem sido beneficiado, leva a compreender as vantagens e potencial que a preservação dos modos de fazer tradicionais representam;

Logo, a conclusão principal do estudo confirma a hipótese central: se houver uma estratégia e uma boa aposta de marketing, há enorme potencial para o crescimento das regiões onde os queijos são produzidos (essencialmente zonas mais rurais do país, hoje designadas de “baixa densidade”). Há elevado potencial nos factores endógenos - como os recursos naturais e acima de tudo os seus saberes e tradições -, e no potencial produtivo e turístico dos mesmos. Leva-nos isto a concluir pela sua viabilidade, alto potencial económico e alta empregabilidade.

Por fim, era objetivo que este trabalho levasse a novos conteúdos para a sua disseminação por via das TIC, destes saberes. A Século de Génios lançou recentemente o portal www.ptpt.pt para esse efeito e está agora nos seus primeiros passos nesta área.

Versão documento: Jul.2017