

Análise sobre os benefícios da política de qualidade da UE

Os consumidores exigem cada vez mais transparência e rastreabilidade dos alimentos que eles consomem.

Os sistemas de designação de origem protegida (PDO, em inglês), ou Denominação de Origem Protegida (DOP), em português, e as Indicação Geográfica Protegida (IGP) da União Europeia (UE) podem oferecer aos produtores a segurança de que os ingredientes que eles compram são produzidos com a mais alta qualidade.

As políticas DOP e IGP foram instituídas na UE, em 1992. A UE salvaguarda, legalmente, os nomes de produtos com designação DOP ou IGP de imitações e utilização abusiva na UE e em países terceiros com os quais houve estabelecimento de um acordo específico.

Os produtores ou grupos de produtores da UE devem descrever as especificações do produto e as ligações com a zona geográfica para poder registrar o nome do produto. O pedido é submetido para exames das autoridades nacionais, e depois transmitido para a UE, onde um comitê examinará a demanda.

Denominação de Origem Protegida (DOP)

Para registrar como DOP, todas as etapas do processo de produção, incluindo preparação e processamento, deverão estar localizadas em uma região específica sobre a qual será aplicada a proteção.

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Registrar como IGP requer que pelo menos um dos elementos da produção, processo ou preparação seja de uma determinada região sobre a qual será aplicada a proteção.



Os selos DOP e IGP constituem um meio importante de reconhecer as especificidades de climas, culturas, métodos de produção e tradição artesanal como elementos essenciais para as características de um produto.

Desde o lançamento dos sistemas DOP e IGP, mais de 2.000 produtos foram registrados e perto de 4.000 pedidos foram feitos.

O queijo grego IGP Kashkaval Pindou é um dos mais recentes registros da UE.

Entre outros exemplos de DOP e IGP está o Oscypek DOP, reconhecido em 2008. Um queijo defumado em forma do fuso original do distrito o mais meridional da Polônia, Podhale, nas terras altas de Tatra.

O queijo é produzido exclusivamente com leite salgado e não pasteurizado procedente de ovelhas das montanhas polonesas, embora uma pequena quantidade de leite de vacas polonesas vermelhas da raça Podgórska possa ser adicionada.

O Oscypek DOP é produzido somente de maio a setembro. Ele tem um gosto de defumado acentuado, um sabor salgado único, ligeiramente ácido, com notas discretas de castanhas.

O queijo Paški DOP da Croácia, vencedor do Prêmio Great Taste, foi registrado em 2019. O leite para sua produção é procedente da raça indígena de ovelhas selvagens que se alimentam de ervas banhadas pelo mar e que crescem na Ilha de Pag. As ovelhas são ordenhadas pelos moradores locais que vendem o leite para uma leiteria local produzir o queijo característico.

Preservando a tradição e assegurando o futuro da produção de alimentos

Não somente as indicações geográficas protegem os produtos e preservam técnicas de produção tradicionais, mas elas também incentivam os produtores a utilizar práticas que respeitem o meio ambiente, aperfeiçoadas ao longo de séculos, para aproveitar ao máximo os recursos naturais e o *terroir* de suas regiões. Os selos DOP e IGP contribuem para a manutenção dos empregos e a atividade econômica em regiões rurais, apoiando os agricultores locais a manterem seus métodos tradicionais de produção de alimentos, o que contribui para a sustentabilidade no longo prazo em todos os sentidos.

[Acesse aqui a matéria na íntegra](#)

Fonte: FoodBev – Tradução livre: www.terraviva.com.br