

O Congresso Nacional da FPCG reunido em Ílhavo nos dias 30, 31 de Maio e 1 de Junho, onde estiveram em debate temas que marcam a actualidade do movimento confrádico em Portugal e da defesa das Artes Culinárias, valores que todos temos obrigação de promover, aprovando as seguintes conclusões:

A -Tradição e Segurança Alimentar

1. DERROGAÇÕES PARA OS PRODUTOS TRADICIONAIS

Impõe-se a operacionalização urgente dos mecanismos tendentes a conceder e tornar públicas as derrogações necessárias à continuidade da produção de muitos Produtos Tradicionais (com nomes protegidos ou não) e permitir que os produtores prossigam e ou ampliem a respectiva produção, tal como determinado pelos Regulamentos CE 852/2004 e 2074/2005.

Torna-se necessário ainda proceder com celeridade à sequente comunicação à Comissão e aos restantes Estados Membros.

Propõe-se que as Autarquias, os Agrupamentos de Produtores e a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas possam contribuir para acelerar o processo, designadamente os que já estão a trabalhar no âmbito da futura associação “QUALIFICA” – Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses

2. LICENCIAMENTO

Exige-se a aprovação de legislação nacional relativa ao licenciamento das pequenas unidades produtivas e que permita:

- simplificar a carga administrativa;
- permitir uma melhor e mais directa actuação das Câmaras Municipais;
- contemplar as actividades sazonais (produção de enchidos e presuntos, de queijos, de doçaria, extracção de azeite e de mel, etc.) mas também a produção “caseira” de certos produtos tradicionais, desde que codificados e qualificados como “tradicionais”.

3. ATRIBUIÇÃO DO Nº DE REGISTO DE ESTABELECIMENTO

Considera-se de particular urgência a aprovação de legislação nacional que permita:

- Contemplar a possibilidade (prevista na legislação comunitária) de serem não abrangidos os estabelecimentos que laborem produtos de origem animal com “actividade marginal, localizada e restrita”, ou seja os de muito pequena dimensão.

- sejam tidas em conta as derrogações a conceder formalmente aos produtos tradicionais e às empresas que se localizem em áreas com condicionalismos geográficos especiais, conforme especificado pelos Reg. 852/2004 e 2074/2005

4. DERROGAÇÕES PREVISTAS PELO REGULAMENTO 2076/2005

Torna-se fundamental a implementação das derrogações possíveis (como por exemplo o abate de aves e coelhos nas explorações agrícolas e posterior comercialização directa ao consumidor ou a venda a pequenos comerciantes), sem prejuízo de ser renegociado com a Comissão Europeia o prazo de 4 anos previsto pelo regulamento referido e que se encontra quase esgotado (termina em 31.12.2009) sem que em Portugal dele se tenha tirado qualquer proveito.

5. ENTIDADES ABRANGIDAS PELOS REGULAMENTOS “HIGIENE”

Propõe-se a identificação clara das entidades não abrangidas pelo “pacote” HIGIENE, designadamente no âmbito das instituições de solidariedade social e similares.

De realçar que os “Linhas de orientação comunitárias” estipulam claramente que as regras constantes do designado “pacote higiene” apenas se aplicam a empresas e não a actividades sem fins lucrativos ou pontuais (As operações como o manuseamento, a preparação, o armazenamento e o serviço de alimentos praticados ocasionalmente por particulares no âmbito de eventos tais como as festas de igreja, escolares ou de aldeia não são abarcadas pelo âmbito do regulamento), bem como dos eventos de responsabilidade das Confrarias.

6. LEGISLAÇÃO RELATIVA AO TURISMO EM ESPAÇO RURAL

Declara-se inadequada a legislação sobre o turismo em espaço rural, sendo urgente a sua alteração para que fique claro que podem ser servidos aos hóspedes refeições com produtos obtidos localmente, na própria exploração ou nas explorações vizinhas, bem como o abate de animais na própria exploração agrícola.

7. LEGISLAÇÃO RELATIVA AOS ARTESÃOS E AO ARTESANATO

Impõe-se a racionalização dos circuitos de decisão, a revisão dos critérios para o sector alimentar e a clarificação do alcance legal do uso de palavra “artesanal” ou similares, já que o mesmo continua a ser feito impunemente, num total desrespeito pela lei em vigor.

8. LEGISLAÇÃO SOBRE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO OU DE BEBIDAS

Consideram-se decisivas as alterações tendo em vista as condições que permitam, designadamente:

- o abate e a preparação de aves, coelhos e outros animais, incluindo suínos ou a sua compra directa a explorações agrícolas ou outras de actividade marginal, localizada e restrita
- a utilização de peças de caça adquiridas directamente aos caçadores
- a utilização de pescado e outros produtos do mar adquiridos directamente aos pescadores ou a pequenas unidades com actividade marginal, localizada e restrita
- a utilização de materiais tradicionais como a madeira, o mármore, o granito, o cobre e o barro para a preparação e ou conservação e ou armazenagem de produtos e preparações gastronómicas tradicionais
- a possibilidade de serem guardados em condições específicas e de acordo com as praticas tradicionais, certos produtos e ou preparações gastronómicas, com o objectivo expresso de serem servidos posteriormente, após adequada maturação, afinagem, endurecimento, etc.
- a preparação ao ar livre de certos pratos tradicionais, bem como a utilização de fornos de lenha, fumeiros, salgadeiras, secadores solares, etc.

9. FORMAÇÃO ADEQUADA DOS AGENTES DE INSPECÇÃO, DE LICENCIAMENTO, ETC.

Exige-se uma harmonização na formação dos inspectores e dos decisores, alinhando-a pelos conceitos e práticas vigentes em todo o espaço comunitário.

10. NECESSIDADE DE ACREDITAÇÃO DE EMPRESAS DE CONSULTORIA

Impõe-se que , num prazo de 3-4 anos, as empresas e os consultores que prestam apoio técnico e ou que concebem estabelecimentos e ou que aconselham na compra de equipamentos e ou materiais de higiene, desinfectação, acondicionamento, rotulagem, rastreabilidade, HACCP, etc. tenham que estar formalmente acreditados pelo IPAC ou instância similar antes de poderem desenvolver tais actividades.

11. NECESSIDADE DE REGISTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE ESTABELECIMENTOS, DE EQUIPAMENTOS E PESSOAS

Considera-se fundamental a criação de um registo oficial de produtos de higiene, desinfectação, limpeza e similares, contemplando a avaliação da eficácia, a toxicidade e a perigosidade de cada produto bem como a recomendação de uso e de quantidades.

Há que ter em conta a possibilidade de uso imoderado de tais produtos, com a consequente possibilidade de ingestão de resíduos perigosos pelos consumidores e de sobrecarga de químicos nos efluentes, com prejuízos ambientais.

12. NECESSIDADE DE EXIGIR FORMAÇÃO PROFISSIONAL ADEQUADA A TODOS OS INTERVENIENTES NA CADEIA ALIMENTAR

Propõe-se de futuro o licenciamento de estabelecimentos no sector alimentar tenha em conta a formação profissional adequada, desde os operadores até aos gestores e aos proprietários.

Só com esta base se pode alterar o paradigma da exigência estrutural em detrimento da exigência de profissionais qualificados.

13. DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, CÓDIGOS DE ROTULAGEM E PUBLICIDADE

Pretende-se que as entidades oficiais competentes em matéria de registo de propriedade industrial e do seu correcto uso e em matéria de fiscalização da rotulagem e publicidade e de aplicação de sanções por incumprimento, contrafacção e outros ilícitos, sejam instruídas no sentido de:

- serem escrupulosamente respeitados os direitos dos produtores de produtos cujo nome é uma DOP ou uma IGP;

- serem severamente sancionados os ilícitos criminais e os contra-ordenacionais, bem como os actos de concorrência desleal e todos aqueles que induzam o consumidor em erro em matéria de origem geográfica ou de modo de produção tradicional ou de tipo de produção artesanal.

Por outro lado, também deveria haver uma sensibilização específica dos Tribunais para estas matérias, já que existem sentenças contraditórias e arquivamento de processos por manifesto desconhecimento dos direitos de PI e da regulamentação comunitária.

B -Tradição e Modernidade –o seu justo equilíbrio

1. Reafirma-se que as Confrarias Gastronómicas desempenham uma missão primordial na defesa do património gastronómico nacional nas suas expressões locais, regionais e nacionais;
2. Propõe-se que as Confrarias Gastronómicas procurem salientar a singularidade e especificidades do nosso rico património gastronómico, não na perspectiva do isolamento, sim na perspectiva da modernidade da inovação e da criatividade, encontrando na tradição os elementos que lhes permita

apresentarem propostas culinárias coesas e harmoniosas, tendo como travejamento a “cozinha portuguesa” em toda a sua matricialidade;

3. Considera-se que as Confrarias Gastronómicas devem assumir-se como parceiras institucionais nas regiões onde têm o seu palco ou território de actuação, de modo a que a tradição seja preservada sem imobilismos espúrios ou bairrismos deslocados.
4. Impõe-se a elaboração de Cartas Gastronómicas que façam jus à nossa história e à nossa cultura, em articulação estreita com as Regiões de Turismo, entidades públicas e privadas e estudiosos desta causa, para afirmarmos os nossos roteiros gastronómicos interna e externamente.

C- O posicionamento da FPCG face aos movimentos internacionais

1. Reafirma-se a nossa intenção de estabelecer e reforçar laços entre as Federações e outras Instituições Confráticas já existentes, a nível nacional e internacional, unindo-se em torno das tradições gastronómicas, da sua promoção e da sua defesa.
2. Estabelece-se um conjunto de objectivos e estratégias de actuação, a nível internacional, entre as diferentes Instituições, constituindo um Fórum permanente de intercâmbio, de debate e de aprofundamento dos temas que as singularizam.
3. Propõe-se a elaboração de uma Carta Internacional das Confrarias, definindo concretamente o sentido e objectivos de cada uma e o seu posicionamento face à modernidade, às exigências do mundo actual, à sua relação com as camadas mais jovens.
4. Decidiu-se apoiar a criação de novas Federações, nomeadamente nos países de língua oficial portuguesa.
5. Pretende-se a sensibilização do poder político para a importância da cultura e tradição gastronómicas, exigindo-se claramente o reconhecimento da FPCG e das suas associadas como parceiros sociais, económicos e culturais ao nível local, regional, e nacional.
6. Privilegia-se o funcionamento das organizações assente no respeito, na pluralidade das opiniões, no diálogo e na tolerância.
7. Importa criar condições para o estabelecimento de sinergias e movimentos da sociedade, que aumentam a visibilidade e a capacidade de intervenção, introduzindo na Agenda Nacional e Internacional, a reflexão e o debate à volta da Gastronomia e dos Vinhos.

D – Considerações Finais

- 1.** Propõe-se a inclusão da FPCG nos processos de planeamento e avaliação dos fundos comunitários, nomeadamente nos Programas Leader, de forma a potenciar projectos com intervenção cultural, turística e de desenvolvimento rural.
- 2.** Exige-se que os Programas Sectoriais, reservem uma quota para os projectos imateriais que promovam a nossa Gastronomia enquanto Património Nacional, nomeadamente para a elaboração de uma Carta Gastronómica Nacional, bases de dados relativas às artes culinárias, etc.
- 3.** Recomenda-se ainda a adopção pela Assembleia da República de um Observatório para a monitorização das políticas nacionais que interagem com o Produto Gastronómico.