

Título da Comunicação

“Produtos tradicionais e construção da qualidade”: o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais (IGP) e Linguiça de Vinhais (IGP).

Autores: Manuel Luís Tibério*
Artur Cristóvão**
António Fragata***

* Assistente DES/UTAD
** Professor Catedrático DES/UTAD
*** Investigador Coordenador do INIA

Contactos: mtiberio@utad.pt
acristov@utad.pt
fragata.can@sapo.pt

Resumo: Neste artigo apresentamos os resultados preliminares de um estudo exploratório, cujo objecto são as designações protegidas Salpicão de Vinhais IGP e Linguiça de Vinhais IGP. Recorrendo á abordagem preconizada pela Economia das Convenções, são identificados os diferentes critérios utilizados pelos consumidores na definição das qualidades associadas ao fumeiro tradicional. Analisando os resultados de um conjunto de entrevistas realizadas aos visitantes da feira do fumeiro de Vinhais são identificados, em relação ao fumeiro tradicional em geral e às designações protegidas referidas, (1) as dimensões da qualidade; (2) os factores de qualidade do produto; (3) as diferentes formas de garantia da qualidade; e (4) as principais convenções de qualidade que intervêm na coordenação do mercado do produto.

Abstract: This article presents the results of an exploratory study on the "Salpicão de Vinhais" PGI and "Linguica de Vinhais" PGI. Using the approach proposed by Convention Economics, the different criteria used by consumers to define quality are identified. The results of a set of interviews with visitors of the Vinhais Sausage Fair are presented, and the following aspects are analysed: (1) quality dimensions; (2) factors of product quality; (3) different means of quality guarantee; and (4) major quality conventions involved in the co-ordination of the product market.

Introdução

A problemática em torno da qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares não é uma questão nova, embora, no passado, a economia não lhe tenha reservado um lugar específico. Nos últimos anos, as questões em torno da qualidade dos produtos agro-alimentares têm ganho uma importância acrescida, devido a dois conjuntos principais de factores: **1) a crise da agricultura produtivista;** e **2) a evolução contemporânea (industrialização) do sector agro-alimentar.** Estes dois conjuntos de factores são apontados como sendo responsáveis pela crescente incerteza e desconfiança por parte do consumidor relativamente às condições de produção e de elaboração dos produtos agro-alimentares, trazendo o problema da qualidade dos produtos para o centro da discussão.

Os regulamentos (CEE) 2081/92 e 2082/92 constituem pilares importantes da política europeia de qualidade, na medida em que protegem, a nível europeu, as designações de produtos cujas características qualitativas são devidas à sua origem geográfica ou ao seu modo particular de produção. Estes regulamentos são considerados instrumentos importantes para a valorização dos produtos agro-alimentares tradicionais portugueses, na medida em que facilitam a promoção dos seus modos particulares de produção, podendo contribuir para a afirmação comercial da sua superior qualidade.

A teoria económica "standard" assenta no princípio básico de que a coordenação da actividade económica se faz através do funcionamento do mercado, sendo o preço o seu principal regulador. As qualidades dos bens estariam, assim, perfeitamente definidas e os actores económicos poderiam classificá-los em função das suas preferências e otimizar a sua utilidade. A concorrência entre os operadores de mercado seria, então, a melhor forma de coordenação para garantir a qualidade dos bens, sendo aqueles os únicos juizes da qualidade e o preço de mercado o elemento central de coordenação económica.

Nos últimos anos têm surgido críticas à Teoria Neoclássica, particularmente quando se aborda a questão da definição da qualidade dos produtos. Reconhece-se, hoje, o significado conceptual e a importância das instituições na vida económica, emergindo a opinião de que a coordenação económica não se reduz a uma mera questão de sinalização dos preços nos mercados, tendo antes de se apoiar numa vasta gama de instituições económicas e sociais.

As teorias modernas reconhecem que um mercado não pode funcionar eficazmente sem uma definição prévia da qualidade dos produtos. Sendo esta dificilmente apreciável pelos consumidores ou pelos utilizadores, supõe organizações específicas encarregadas de velar pelo cumprimento de normas técnicas e fornecer os instrumentos de avaliação necessários às transações.

A Economia das Convenções rejeita o princípio de que o preço é o único agente regulador do mercado e integra na teoria económica a análise dos mecanismos institucionais pelos quais os actores se coordenam. Admite, por um lado, a existência de diferentes critérios de avaliação da qualidade do produto e, por outro, que diversas convenções de qualidade, exógenas às leis do mercado, intervêm na coordenação das trocas.

Dada a natureza dos processos que conduzem à atribuição de uma protecção comunitária e o posterior funcionamento da fileira do produto com designação protegida, a abordagem preconizada pela Economia das Convenções está, assim, particularmente adaptada à análise da definição da qualidade associada aos produtos reconhecidos como de qualidade superior (PQS).

Enquadramento Teórico

1 - Economia das Convenções, diversidade de formas de coordenação e definição da qualidade

Valceshini (1995), citando Chamberlain (1953), refere que a partir dos anos 30 a qualidade e a diferenciação dos produtos constituem factores que tornam problemático o funcionamento concorrencial dos mercados. O modelo neoclássico de mercado, vulgarmente designado de "teoria standard", tem, então, sido modificado, de forma a dar resposta às mudanças operadas, particularmente no que concerne à hipótese da transparência de informação sobre os preços e sobre a qualidade dos produtos. Sylvander (1992:7) refere também que a coordenação da economia pelo mercado é, para os teóricos da Teoria das Convenções, insuficiente, e, citando Eymard-Duvernay, um teórico desta corrente, acrescenta que os preços não constituem mais uma variável determinante para assegurar a coordenação.

A teoria económica tradicional apenas reconhece o indivíduo e não aceita qualquer forma de intervenção colectiva, tão pouco a existência de regulamentos públicos que garantam a qualidade dos bens. Este quadro conceptual proposto pela teoria económica tradicional não se adapta ao processo de protecção comunitária de produtos, que reclamam determinado tipo de intervenção colectiva. Contrariamente à teoria económica tradicional, que considera a qualidade como um

elemento exógeno à análise da coordenação entre os actores, de tal forma que as qualidades dos bens estariam perfeitamente definidas e os actores poderiam classificá-los em função das suas preferências, a abordagem convencionalista mostra que, numa situação marcada pela incerteza sobre a definição dos produtos, se pode considerar, como refere Sylvander (1993: 50), que a qualidade é produto de uma construção endógena por esses mesmos actores. Este autor destaca o aparecimento de normas e instituições específicas que definem os tipos de qualidades particulares e instituem os controlos específicos, cuja função pode ser analisada como uma vontade de proteger certos sectores artesanais, necessidade que é reforçada pelo crescimento da lógica mercantil a nível europeu.

A Economia das Convenções surge, assim, como alternativa relativamente à teoria económica "standard". Aos problemas de coordenação que afectam o funcionamento dos mercados, a abordagem preconizada pela Economia das Convenções, contribui com os seus elementos de solução, ao descrever os diferentes tipos ou "formas de coordenação" que contribuem para regular as relações entre actores (Bouquery, 1994). Parte-se do pressuposto que a qualidade é definida de forma endógena e resultado de um processo de construção social, em que os actores têm necessidade de estabelecer regras comuns, resultantes de um processo cognitivo colectivo e onde o preço é apenas um dos critérios utilizados para definir o produto.

No âmbito da teoria económica convencionalista, têm-se realizado inúmeros trabalhos de investigação que propõem a endogeneização da qualidade, estudando processos económicos de elaboração de acordos ou convenções de qualidade. Citados por Sylvander (1992a:8, 1992b:13, 1995: 469), Heintz (1995: 85), Chevassus e Valceshini (1990) e Fragata (1999), entre outros, deve-se a Boltanski e Thévenot (1987), a conceptualização de diversas formas de "coordenação" ou "convenção" em que os actores se apoiam para definir/construir a qualidade dos bens. Estes autores, citados por Sylvander (1995), consideram que, para se coordenar, os actores são chamados a justificar as suas acções em referência a diversas "ordens de grandeza", tantas quantas as diferentes formas de coordenação, as quais têm uma relação directa com a qualificação dos bens, seja por referência à continuidade das ligações interprofissionais, seja com base na confiança no produtor ou na marca, à notoriedade do produto, a normas, etc. (Sylvander, 1992:8 e Sylvander 1994). São as seguintes as formas de coordenação ou convenção propostas por Boltanski e Thévenot (1987): **convenção industrial:** baseia-se na definição e implementação de normas técnicas standard/padrão. Os produtos são definidos de acordo com regras. Existem normas pelas

quais os actores se coordenam, associadas a procedimentos exteriores de controlo e certificação, realizados por entidades terceiras que verificam a capacidade de uns e outros se coordenarem, contribuindo para regular as relações entre si, tendo como referência as normas; **convenção doméstica**: a observação e a garantia da qualidade resulta de ligações duráveis entre actores económicos, baseadas na tradição e na confiança em torno de pessoas ou marcas, que se estabelecem como resultado do conhecimento pessoal ou da continuidade e da regularidade das transações. **convenção cívica**: adesão dos actores socio-económicos a um corpo de princípios sociais e valores públicos, como a preocupação pela defesa de uma região, com a preservação do ambiente, de um sector produtivo, das tradições, da cultura, do património, etc.. Tais princípios e valores estruturam as suas relações económicas e contribuem para a construção da qualidade dos produtos. Esta forma de coordenação assenta na solidariedade colectiva; **convenção mercantil**: resulta do funcionamento do mercado. Estamos em presença do modelo de troca mercantil puro, em que os actores avaliam directamente a qualidade dos bens durante as transações. A qualidade é definida através do funcionamento do mercado e o preço é o indicador privilegiado; **convenção de opinião**: baseia-se na notoriedade. Para se coordenar, os actores têm em consideração a notoriedade, a reputação de empresas, de produtos ou marcas; **convenção de inspiração**: baseia-se na adesão, por parte dos actores, à emergência de ideias originais e inovadoras. A qualidade é construída com base na inovação, na modernidade.

2 - O Modelo CQFD e construção da qualidade

Os trabalhos realizados por Sylvander (1991, 1992, 1993, 1994, 1995), Sylvander e Melet (1994), Heintz (1994), Valceshini (1994), Prost, Casabianca, Casalta, Vallerand e Sainte-Marie (1994) têm permitido afinar o papel das convenções de qualidade nas transações entre actores económicos. O modelo CQFD foi proposto por Sylvander (1991) e permite descrever e analisar as convenções postas em prática pelos actores económicos ao longo das transações (Sylvander 1992: 35 e Sylvander e Lassaut, 1994: 40). Bouquery (1994:111), refere que aquele modelo mostra as ligações entre as Dimensões da Qualidade percebida pelo consumidor, as Características dos produtos, os Factores de Qualidade e a base de identificação ou Garantia de Qualidade. Assim, mais concretamente:

- C:** refere o conjunto de **Características** técnicas e económicas que caracterizam o produto ao longo da fileira;
- Q:** refere a percepção da **Qualidade**, nas suas múltiplas dimensões, por parte do consumidor;
- F:** refere os **Factores** ou a origem dessas qualidades;
- D:** refere a base de **iDentificação**, ou seja, os diferentes mecanismos de garantia da qualidade.

Metodologia

A abordagem preconizada pela Economia das Convenções constitui o suporte teórico deste trabalho. Foram recolhidos dados secundários, recorrendo a fontes de informação diversas, e dados primários. Estes foram obtidos através da realização de 185 entrevistas por questionário, aos visitantes da feira do Fumeiro de Vinhais. O questionário utilizado continha questões fechadas de diferente tipo (dicotómicas, escolha múltipla, escala de importância e escala de Likert ou de concordância). As questões foram elaboradas de forma a dar resposta aos objectivos a que nos propúnhamos: identificar as dimensões de qualidade, os principais factores ou origem das qualidades, as formas de garantia de qualidade e as principais convenções de qualidade em presença, no processo de comercialização do fumeiro tradicional. O questionário abrangia, assim, três dos quatro elementos do modelo CQFD: Dimensão da Qualidade (Q), Factores de Qualidade (F) e Garantia de Qualidade (D).

Neste trabalho são apresentados os resultados preliminares resultantes da análise de 105 entrevistas, realizadas na Feira do Fumeiro de Vinhais em Fevereiro de 2001. Por razões diversas, quatro questionários foram considerados.

Apresentação dos Resultados

1. Aspectos gerais relativos à produção suína e de fumeiro tradicional em Trás-os-Montes

1.1 - Trás-os-Montes é uma região de produção de suínos em pequena escala

Na região de Trás-os-Montes, cerca de 25% das explorações agrícolas possuem suínos. (INE, IE/1997). O número de explorações com suínos na região diminuiu cerca de 27% entre 1989 e 1997, enquanto que o efectivo suíno regional aumentou cerca de 10% em igual período. O efectivo

médio de suínos por exploração aumentou, assim, de 3 para 4 animais (INE, RGA/89 e Estatísticas Agrícolas, 1999). No entanto, cerca de 65 % das explorações possuem apenas 1 ou 2 animais.

Tabela 1: Explorações e Efectivo Suíno em Trás-os-Montes

	N.º de Explorações	N.º de Suínos	Suínos/Exploração
Total de Suínos	17500	73000	4
Fêmeas Reprodutoras	1500	8000	5
%	8,5	11	

Fonte: INE, 1999

Trás-os-Montes não é, pois, uma região produtora de suínos e de carne de suíno por excelência. A prática da suinicultura industrial não tem tradição. Alguns indicadores confirmam isso mesmo: 1) a região detém cerca de 10% das explorações suínas, mas apenas 3% do efectivo suíno nacional; 2) o número de explorações que na região se dedicam à reprodução e recria de leitões representa apenas 9% do total das explorações; 3) apenas 12% dos produtores vendem animais, dos quais apenas 30% declaram vender mais de 75% da sua produção. A venda directa a famílias, para engorda e matança é, mesmo assim, predominante.

Pelo contrário, Trás-os-Montes é uma região onde a matança do porco e a sua transformação para a produção tradicional/artesanal/caseira/doméstica de fumeiro tem grande tradição. Verifica-se, de facto, que a produção regional de suínos tem, fundamentalmente, como destino a transformação em fumeiro na própria exploração, seja para consumo da família, seja para comercialização directa.

1.2 - O fumeiro tradicional é característico de toda a região transmontana

A produção tradicional de fumeiro é uma característica de toda a região transmontana. Nos Distritos de Bragança e Vila Real são elaborados, de forma caseira, um leque diversificado de produtos de fumeiro, cujas designações e características variam de zona para zona, de concelho para concelho, de aldeia para aldeia, até de família para família. Um conjunto diversificado de designações foi identificado por Martins (1991), fazendo referência ao presunto, ao salpicão, a diversos tipos de chouriço de carne e massa (linguiça, bocha, chouriço de ossos, bulho ou butelo, alheira, chouriço preto doce, chouriço azedo, moura de calda quente, moura de calda fria, chouriço de abóbora e chaviano). As características destes produtos estão essencialmente associados ao tempero utilizado na sua laboração. Com base nas particularidades associadas ao tempero, Martins (1991) identificou três zonas distintas de produção de fumeiro.

A matança do porco, quer este seja criado e engordado na exploração ou comprado já cevado é, efectivamente, uma prática com grandes tradições em Trás-os-Montes. A cria e engorda ou simplesmente a engorda na fase de acabamento do animal, essencialmente à base de subprodutos vegetais da exploração, é ainda uma prática corrente da maioria das famílias rurais. Contudo, a tradição já não é o que era e, se por um lado, a compra do porco, já cevado, tem vindo a ganhar terreno à cria e/ou engorda do porco na exploração, por outro, a tradicional matança em casa, devido a factores de ordem social (envelhecimento da população e desertificação crescente das aldeias) e de ordem legal¹, tem vindo, crescentemente, a perder terreno. Assim, a tradicional laboração do chamado fumeiro caseiro é feita, cada vez mais, à base de porcos comprados (vivos, prontos para a matança ou em carcaça) ou carnes adquiridas no talho, quer uns quer outras oriundas de explorações intensivas localizadas fora da região, com a consequente perda de qualidade das matérias primas e obviamente do produto final transformado.

As mudanças que se têm vindo a registar no sistema de produção do fumeiro tradicional, caracterizadas pela redução crescente dos animais de raça autóctone, pelo decréscimo da recria e engorda de porcos na própria exploração e pelo crescente recurso a animais vivos e carcaças exteriores à região, produzidos de forma industrial, tem objectivamente implicações nas qualidades finais deste tipo de produtos. A instituição e o desenvolvimento das designações protegidas Salpicão e Linguiça de Vinhais tem como um dos seus objectivos principais, inverter esta situação.

O fumeiro tradicional, cujas características particulares se devem, em boa medida, ao sistema de produção suína praticado e ao saber fazer das famílias, destina-se, fundamentalmente, ao autoconsumo. Contudo, parte importante da produção é vendida, directamente ao consumidor, quer na exploração, quer em feiras regionais de fumeiro, estando vedada aos seus produtores a utilização das designações protegidas existentes.

O fumeiro dito tradicional e caseiro caracteriza-se ainda pela sazonalidade associada à sua produção e ao seu consumo, o qual está ligado, nalguns casos, a determinada época festiva, concretamente o Entrudo. Aliás, é durante os meses de Janeiro e Fevereiro que, um pouco por toda a região, têm lugar as numerosas, e algumas já famosas, feiras de fumeiro, coincidindo com o final da época de produção e com o período de maior consumo deste tipo de produtos. A sazonalidade não impede, contudo, que na época de produção/comercialização e, relativamente a determinados produtos, como presunto, linguiça e salpicão, as famílias não se possam abastecer para todo o ano,

¹ A tradicional matança do porco é considerada abate clandestino e, portanto, uma prática ilegal.

dada a sua facilidade de conservação. Apesar disso, a sazonalidade de produção e comercialização é apontada por alguns consumidores como um dos aspectos negativos associados a este tipo de produtos.

Nos últimos anos, têm vindo a ser reeditadas, por toda a região, feiras regionais de fumeiro, das quais se destacam, pela sua já longa tradição e importância socio-económica, as feiras de Fumeiro de Vinhais, de Montalegre e de Boticas, visitadas por milhares de pessoas e onde são comercializadas mais de 50 toneladas dos diversos produtos de fumeiro, originando, em cada um dos casos citados, volumes de negócio a rondar os 150 milhões de escudos (Spidouro, 2000). Estes eventos locais constituem uma boa forma de escoamento e valorização destas produções, começando, inclusive, a assumir-se como factores importantes de dinamização da economia dos concelhos onde têm lugar e de promoção turística da região.

1.3 - As unidades de laboração de fumeiro e produtos de salsicharia são unidades polivalentes

Segundo elementos recolhidos na Divisão de Licenciamento de unidades agro-industriais da Direcção Regional de Agricultura, existem, distribuídas por toda a região transmontana, cerca de seis dezenas (62) de unidades de laboração de produtos de salsicharia (DRATM, 1999). Os oito concelhos que constituem a área geográfica de produção da Linguiça de Vinhais IGP e do Salpicão de Vinhais IGP concentram cerca de 44% das unidades de laboração, das quais cerca de 56% se concentram no concelho de Mirandela.

Exceptuando meia dúzia de unidades, localizadas sobretudo neste concelho, que laboram exclusivamente alheira, a grande maioria são unidades de transformação polivalentes que, de acordo com a sua localização geográfica, laboram produtos diversos como alheiras, chouriça de carne de tipos diversos (linguiça, chouriça de ossos, bochas, etc.), salpicão, chouriços de massa, doces e azedos (moiras, sangueiras, farinheiras, paio, morcelas, etc.), pá, presuntos, carnes fumadas (orelheira, pé/chispe,) e carnes frescas diversas. Predominam as unidades de Classe C (78%), sem matadouro e ou sala de desmancha incorporados.

1.4 - A produção de Salpicão de Vinhais IGP e Linguiça de Vinhais IGP tarda em suscitar o interesse das unidades de transformação da região

Vinhais é uma pequena Vila, sede de um dos doze concelhos que constituem o Distrito de Bragança. Está localizada no extremo Norte da região de Trás-os-Montes, fazendo fronteira com Espanha (Região de Castela/Leão). Dá o nome a dois dos quatro produtos de fumeiro com

designação protegida existentes na região de Trás-os-Montes: Salpicão de Vinhais IGP, Linguiça de Vinhais IGP, Presunto do Barroso IGP e Alheira de Mirandela ETG.

O porco bísaro é a raça autóctone que fornece a matéria prima para a produção do salpicão e da linguíça com designação protegida. No Livro Genealógico desta raça autóctone estão inscritos apenas 196 animais pertencentes a 87 Criadores. Encontra-se principalmente em pequenas explorações do tipo familiar, com 1 a 2 animais por exploração (DSPMP, 1998). A Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara, Entidade Gestora das designações Salpicão de Vinhais IGP e Linguíça de Vinhais IGP, tem vindo a desenvolver a sua actividade no sentido de modificar esta realidade: estima-se que o efectivo reprodutor actual de raça Bísara esteja próximo das quatro a cinco centenas de animais.

As designações "Salpicão de Vinhais Indicação Geográfica Protegida" e "Chouriça de Carne de Vinhais Indicação Geográfica Protegida" ou "Linguíça de Vinhais Indicação Geográfica Protegida" estão reconhecidos a nível nacional pelo Despacho 139/96 (DR, II Série, N.º 301, 30/12/96: 17955) e protegidos a nível comunitário após a publicação do Regulamento (CE) N.º 1265/98 de 18/06/98 (JO L 175 19/06/98). O registo das protecções foi requerido pelo Agrupamento ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara que, na qualidade de Entidade Gestora daquelas protecções, propôs como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) a Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes (DR, II Série, N.º 301, 30/12/96: 17956).

Estas protecções entraram em funcionamento na campanha de 1999/2000, com o licenciamento de duas unidades de transformação. Trata-se de dois produtos à base de carne do lombo e do lombinho (caso do salpicão) e do cachaço, entremeada, aparas e gorduras (caso da linguíça), obtidos a partir da desmancha de porcos da raça Bísara ou produto do seu cruzamento, desde que com 50% de sangue bísaro, cheio em tripa grossa de porco, com formato recto e cilíndrico (salpicão) ou de vaca, com formato de ferradura e cilíndrica. A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e/ou picante e folhas de louro (DR, II Série, N.º 301, 30/12/96: 17955). Pertencem à categoria dos enchidos fumados e integram o conjunto de iguarias que vulgarmente se designa por fumeiro. A área geográfica de produção estende-se por oito dos doze concelhos do Distrito de Bragança: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

Durante o ano de 1999 foram inscritas 14 unidades de produção de porco bísaro e uma unidade de transformação, com o objectivo de dar início à colocação no mercado de Salpicão e Chouriça de Vinhais IGP. Em 2000/2001 duas novas unidades solicitaram a adesão ao processo de produção de fumeiro de vinhais com protecção comunitária (Tabela 2). Estas unidades de transformação não possuem produção de suínos própria. A fraca adesão à designação protegida, evidencia que o processo não está a ser orientado para as explorações tradicionais de suínos, tão pouco para as inúmeras famílias que, tradicionalmente e de forma artesanal, produzem os mais diversos tipos de enchidos que constituem o fumeiro regional tradicional e que animam as diversas feiras de fumeiro que, nos últimos anos, têm vindo a ser (re)dinamizadas um pouco por toda a região. As próprias unidades de salsicharia existentes na área geográfica de produção (cerca de três dezenas, Tabela 2), parecem não se sentir atraídas pelo processo.

Tabela 2: Produtores que "solicitaram" o uso das respectivas menções

PRODUTOS	Unidades de Transformação Licenciadas (1)	Unidades de transformação que "solicitaram" o uso da Denominação		
		1998/1999	1999/2000	2000/2001
Salpicão de Vinhais IGP e Linguiça de Vinhais	27	-	2	3

Fonte: DRATM, Entidades Gestora e Entidades Certificadora

(1) Unidades de transformação localizadas na respectiva área geográfica de produção.

2. Elementos de caracterização dos entrevistados

2.1 - Os entrevistados são maioritariamente jovens e de elevado nível de escolaridade

As entrevistas realizadas incidiram maioritariamente em indivíduos do sexo masculino (64%), com uma distribuição etária bastante equilibrada, ainda que com algum predomínio da classe etária compreendida entre os 18 e os 29 anos (Figura1). Cerca de 50% dos entrevistados tinham menos de 40 anos.

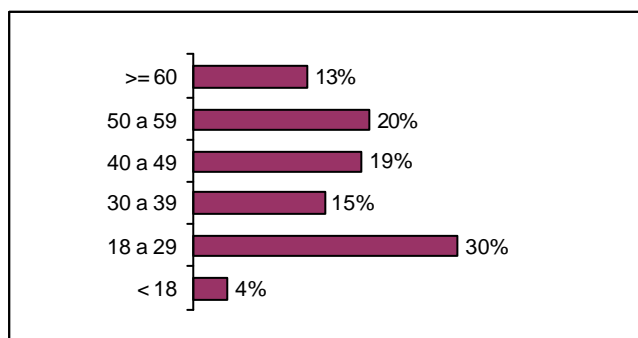


Figura 1: Distribuição dos entrevistados por classe etária

Os entrevistados possuem maioritariamente formação de nível médio (11º/12º ano e bacharelato - 37%) ou superior (licenciatura - 31%). Cerca de 33% possuem a escolaridade obrigatória, dos quais 18% possui o Ensino Primário (Figura 2).

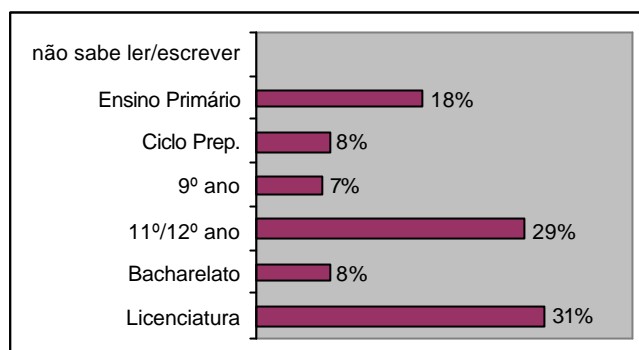


Figura 2: Grau de escolaridade dos entrevistados

2.2 - A maioria dos entrevistados reside e é natural da região

Em função do local de residência e naturalidade, os entrevistados foram agrupados em três categorias: 1) residentes e naturais no concelho de Vinhais; 2) residentes e naturais em concelhos da região de Trás-os-Montes excluindo o concelho de Vinhais; e, 3) residentes e naturais em concelhos fora da região (Tabela 3).

Os visitantes residentes em concelhos da região são largamente maioritários (71%), dos quais, apenas 23% residem no concelho de Vinhais, sendo este grupo minoritário relativamente às restantes categorias. Os visitantes da feira do Fumeiro de Vinhais, residentes em concelhos exteriores à região de Trás-os-Montes representam 30% dos entrevistados. Cruzando as variáveis residência e naturalidade observa-se o seguinte: 1) os entrevistados residentes no concelho de Vinhais são essencialmente naturais deste concelho; 2) os residentes nos concelhos da região são também maioritariamente naturais desses concelhos, registando, contudo, uma presença importante de indivíduos naturais de concelhos fora da região; e 3) os residentes fora da região são também, essencialmente, naturais de concelhos fora da região. Este grupo regista uma presença importante de indivíduos que são naturais do concelho de Vinhais.

Devido à pequena dimensão da amostra, na análise dos resultados apenas são considerados os grupos de entrevistados referenciados em 1), 2) e 3).

Tabela 3: Distribuição dos entrevistados de acordo com o seu local de residência e naturalidade

Residência \ Naturalidade	Vinh	Concelh região	Fora da	TOT	%
	Vinhais ²	18	2	3	23
Concelhos da região ³	2	35	11	48	48%
Fora da região ⁴	5	1	24	30	30%
TOTAL	25	38	38	100	100
%	25%	38%	38%	100	

A maioria dos visitantes entrevistados residentes no concelho de Vinhais possui apenas a escolaridade obrigatória (43%). A formação média ao nível do 11º/12º ano (35%) e a formação superior ao nível da licenciatura (22%) são os restantes subgrupos.

Os residentes em outros concelhos da região distribuem-se de uma forma muito equilibrada por todas as classes etárias. A formação académica ao nível do 11º/12º ano (29%), ao nível da licenciatura (23%) e do Bacharelato (15%) são os níveis de escolaridade mais representativos.

Apesar de algum predomínio da classe etária compreendida entre os 18 e os 29 anos, os visitantes residentes fora da região distribuem-se de forma homogénea pelas quatro classes etárias centrais. Possuem formação académica de nível superior (50%). A formação académica ao nível do 11º/12º ano (23%) é igualmente bastante representativa neste grupo de entrevistados.

2.3 - O trabalho por conta de outrém é a actividade profissional predominante

Cerca de 70% dos entrevistados exercem uma actividade: 53% por conta própria e 17% por conta de outrém. Dos entrevistados sem qualquer tipo de actividade, apenas 2% referiram estar desempregados, 11% encontravam-se na situação de reformado e 17% eram estudantes (Figura 3).

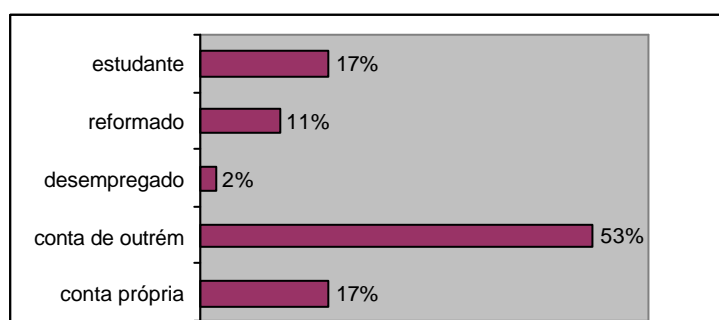


Figura 3: Distribuição dos entrevistados de acordo com a actividade

² Agrega os entrevistados residentes no concelho de Vinhais

³ Agrega os entrevistados residentes em concelhos da região de Trás-os-Montes, com excepção do concelho de Vinhais

⁴ Agrega os entrevistados residentes em diferentes concelhos do país não pertencentes à região de Trás-os-Montes,.

O tipo de profissão dos entrevistados que exercem ou exerceram uma actividade revela uma grande diversidade. Foram referidas cerca de três dezenas de profissões diferentes, desde agricultor, doméstica, técnico de vendas ou de controlo de qualidade, delegado de informação médica, auxiliar de acção médica, taxista, caixeiro viajante, etc. Contudo, as profissões "Professor" (12%) e "Engenheiro" (9%), foram as mais referidas.

2.4 - A "Feira do Fumeiro de Vinhais" é algo mais que um local de venda de produtos agro-alimentares

Em Fevereiro de 2001, realizou-se a XXI edição da Feira do Fumeiro de Vinhais. Trata-se de um acontecimento de grande tradição no Nordeste Transmontano. Nos últimos anos, aquela Feira do Fumeiro tem contribuído para que, durante o fim de semana da sua realização, milhares de visitantes se desloquem à Vila de Vinhais. Tem-se constituído, não apenas num elemento importante de animação sociocultural, mas fundamentalmente num instrumento de dinamização económica local, contribuindo para o escoamento de diversos produtos regionais, principalmente agro-alimentares e artesanato, mas também de promoção da gastronomia local, com efeitos ao nível da restauração e da hotelaria. Este acontecimento começa a ser um local visitado com alguma regularidade, tal a forma como consegue atrair novos visitantes, fidelizando-os. Cerca de 62% dos entrevistados já havia estado na Feira do Fumeiro de Vinhais mais do que uma vez. Destes, aproximadamente 47% são visitantes habituais (Figura 4).

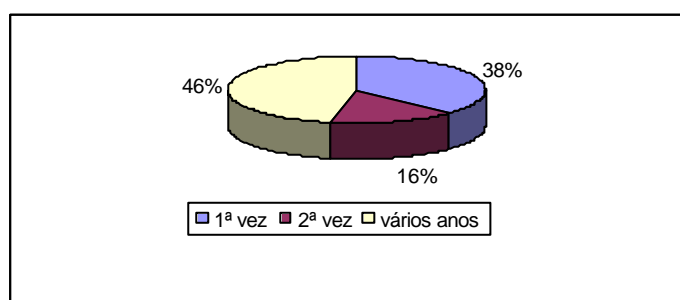
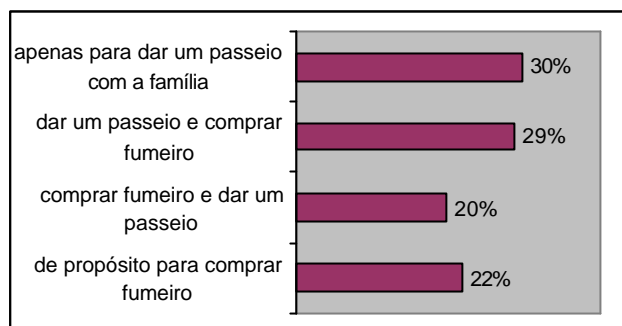


Figura 4 : Frequência de visitas

Os que referem ser a primeira vez que visitam a Feira são sobretudo residentes fora do concelho de Vinhais. Contudo, 42% dos residentes em concelhos da região e 30% dos residentes



em concelhos não pertencentes à região de Trás-os-Montes referiram ter visitado esta feira várias vezes. O objectivo fundamental pelo qual os entrevistados se deslocam à feira não é, propriamente, para comprar fumeiro, mas sim dar um passeio com a família. Apenas 22% dos entrevistados referiram que se tinham deslocado à feira do Fumeiro de Vinhais propositadamente para comprar fumeiro, sendo o motivo principal da visita para 40% dos entrevistados (Figura 5).

Figura 5: Razões da Visita à Feira do Fumeiro

Apesar disso, cerca de 70% dos entrevistados referiram ter comprado ou manifestaram a intenção de comprar fumeiro. Este objectivo assume especial importância para os não residentes no concelho de Vinhais: residentes em concelhos da região (77%) e residentes fora da região (88%).

A dimensão lúdica e turística desta feira é importante. Embora sejam os residentes no concelho de Vinhais os entrevistados que mais referem que a sua presença na feira tem apenas como único objectivo passear com a família (61%), o que se compreende, aproximadamente 80% dos entrevistados referem deslocar-se a Vinhais também para dar um passeio com a família. Apenas cerca de 30% dos entrevistados, maioritariamente residentes em Vinhais e em concelhos limítrofes, referiram ser esta a única razão da sua estadia. O facto de fazerem em casa fumeiro deste tipo (47%) ou de familiares seus fazerem em casa (43%), são as principais razões para estes entrevistados não comprarem fumeiro na Feira. Existe um pequeno grupo de entrevistados, residentes e naturais em diferentes concelhos da região, que faz referência a outras razões, sem, contudo, especificar quais.

2.5 - O salpicão é o "rei" do fumeiro

Dos entrevistados que declararam ter comprado ou que tinham intenção de comprar fumeiro, cerca de 30% referiram comprar de tudo um pouco. No entanto, as preferências recaem no salpicão, na chouriça de carne ou linguiça e na alheira. O presunto e o pé e a orelheira são produtos menos procurados (Figura 6).

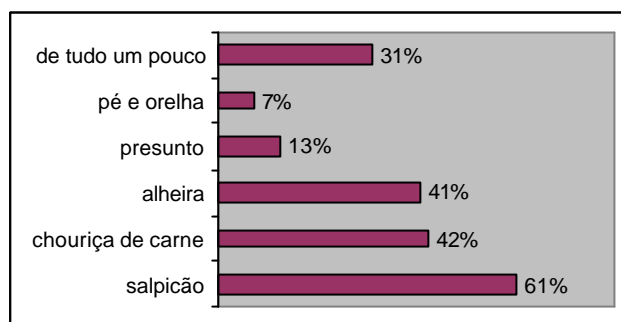


Figura 6: Tipo de fumeiro mais procurado

A compra de salpicão e de alheira assume maior importância para os residentes e naturais de fora da região. Os residentes na região (excepto concelho de Vinhais), naturais ou não, apesar de também darem preferência ao salpicão, são os que, de forma relativa, mais valorizam a chouriça de carne.

O consumo (99% dos casos) é o principal destino do fumeiro, embora 17% dos entrevistados, sobretudo residentes em concelhos limítrofes de Vinhais, refiram que compram também para oferecer. Apenas 5,5% referem a venda como destino das suas compras. A oferta e a venda são apenas referidas por entrevistados não residentes no concelho de Vinhais.

3. A construção da qualidade: alguns elementos

3.1- Dimensões da Qualidade associadas ao fumeiro tradicional

3.1.1 - Os aspectos simbólicos são fundamentais na construção do perfil de qualidades do fumeiro tradicional/típico/caseiro

O conceito de Qualidade é multidimensional. Autores como Sylvander (1992), Valceschini (1993), Multon (1994), Multon e Davenas (1994), Sylvander e Lassaut (1994), Poumeyrol, Beaufort e Rosset (1994), Hossenlopp (1994), Rosa (1994), Caldentey e Gomes (1996), entre outros, fazem referência às múltiplas dimensões do conceito de qualidade dos produtos agro-

alimentares, devendo ser destacadas as seguintes (Tibério e Cristóvão, 1998)⁵: 1) **higiénica e sanitária**, 2) **nutricional**, 3) **hedónica ou organolética** 4) **comercial ou de serviço** 5) **simbólica**.

Dos factores apresentados na Figura 7, relativamente ao fumeiro tradicional, os entrevistados **valorizam positivamente** os aspectos relacionados com a **dimensão simbólica** da qualidade: tradição, imagem, história e cultura da região ("*transmite a imagem, a história e a cultura de uma região*"). No entanto, alguns elementos que integram as dimensões **organolética** ("*tem o sabor que conheço e aprecio*") e **sanitária** ("*não usa aditivos químicos*"), são igualmente considerados importantes.

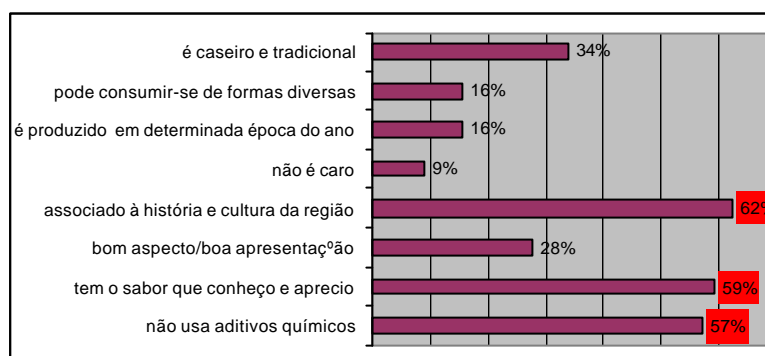


Figura 7 : Aspectos percebidos como mais positivos do fumeiro tradicional

São sobretudo **os residentes e naturais de fora da região** que mais valorizam a **dimensão simbólica**. Os **residentes no concelho de Vinhais** valorizam, essencialmente, as **questões associadas ao sabor** (a dimensão organolética). Os aspectos associados com a tecnologia de produção (caseiro e tradicional) surgem apenas em 4º lugar, assumindo menor importância para os residentes fora da região.

Como aspectos mais **negativos**, são referidos essencialmente os elementos associados à **dimensão comercial**: o preço e a disponibilidade no mercado ("*é caro*" e "*é difícil encontrá-lo à venda*") e **sanitária** "*as condições de higiene no fabrico caseiro são uma incógnita*") da qualidade (Figura 8).

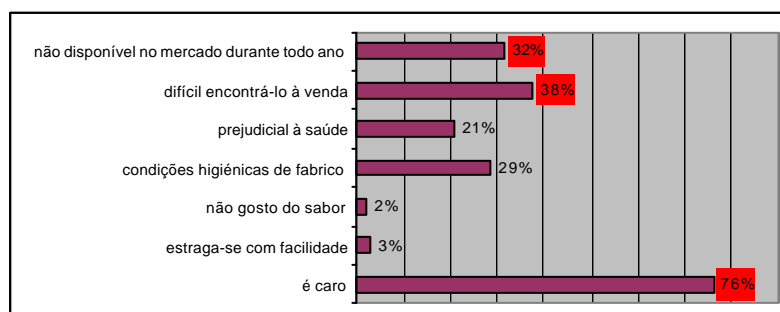


Figura 8: Aspectos mais negativos do fumeiro tradicional

⁵ São descritas, com algum pormenor, as diferentes dimensões da qualidade.

Optámos por considerar como distintos os factores "não está disponível do mercado durante todo o ano" e "é difícil encontrá-lo à venda", essencialmente por duas razões. Através do primeiro factor pretendíamos medir a importância relativa da própria sazonalidade que caracteriza a produção deste tipo de produtos, na definição da sua tipicidade, tradicionalidade e, consequentemente, na construção da sua qualidade. Com o segundo factor pretendíamos verificar a importância que os consumidores atribuíam à maior ou menor exposição comercial deste tipo de produtos na sua época própria de produção. O facto de uma percentagem menor de entrevistados considerar como aspecto negativo "a não disponibilidade do produto no mercado durante todo o ano" aconselha-nos que continuemos a olhar para a sazonalidade como algo a respeitar no seu processo de desenvolvimento. Este factor é considerado **como negativo** principalmente pelos entrevistados **residentes no concelho de Vinhais**, que o colocam em segundo lugar, quase a par do preço, o que, de certa forma, se compreende. Para os residentes fora da região este é também o segundo factor mais negativo, embora muito distante do preço. Por sua vez, os entrevistados **residentes em concelhos limítrofes ao concelho de Vinhais** colocam como segundo factor mais negativo **"a incógnita relativamente às condições de higiene no fabrico do produto"**. Este grupo de entrevistados está mais familiarizado com eventuais situações de falta de higiene, associadas ao fabrico caseiro, do que os residentes fora da região. O preço elevado é percebido como um factor negativo pela generalidade dos entrevistados.

3.2 - Factores de Qualidade do Fumeiro

3.2.1 - Os factores de qualidade do fumeiro opõem-se à industrialização

Para tentar perceber quais seriam os principais factores dos quais dependeria, na óptica dos visitantes da feira do fumeiro, a qualidade do fumeiro, pedimos aos entrevistados que, da listagem de aspectos que constam da Figura 9, escolhessem os dois factores que consideravam mais importantes.

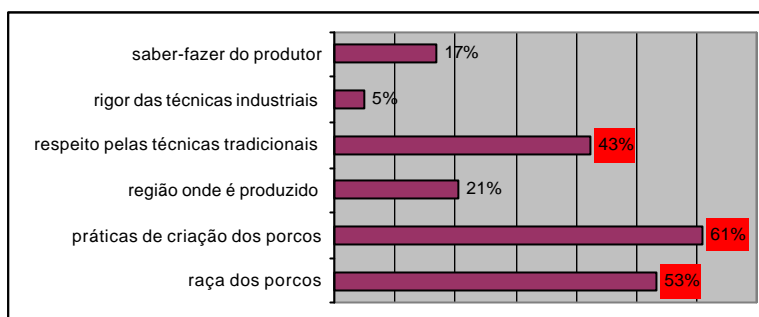


Figura 9: Factores de Qualidade do fumeiro

Observa-se que **1) as práticas de criação dos animais (alimentação, idade ao abate,...) e 2) a raça e o respeito pela tecnologia tradicional de fabrico** são, para os entrevistados, os factores que maior influência terão na qualidade final do produto "fumeiro". A tecnologia industrial e o rigoroso controlo e higiene que, supostamente, lhe estão associados, surge como o factor menos influente, a seguir ao saber-fazer do produtor e à região de origem do produto. Aliás, 77% dos entrevistados consideram que *"se deixar de ser produzido de forma tradicional, o fumeiro perde valor e qualidades"*.

Verificam-se algumas diferenças na ordenação dos factores, conforme a região de residência dos entrevistados. **Os residentes locais⁶** colocam a **raça em primeiro lugar** (30%) e, em segundo, os outros dois factores, com um valor percentual próximo dos 23%. **Os residentes na região** ordenam a partir **das práticas de criação** (30%), depois a raça (29%) e finalmente as técnicas tradicionais (21%). Por sua vez, os **residentes fora da região** colocam também as **práticas de criação** (37%) em primeiro lugar, mas optam pelo **respeito pelas técnicas tradicionais de fabrico** (22%) em segundo e pela raça em terceiro (20%).

3.2.2 - Fumeiro de Vinhais IGP: um produto tradicional, de qualidade superior e que reflecte as tradições da região

Pretendíamos ter uma ideia acerca da representação que os entrevistados faziam relativamente aos dois produtos. De acordo com a listagem de atributos apresentada, o Salpicão e a Linguiça de Vinhais IGP são, para a grande maioria dos entrevistados, *"produtos tradicionais"*, *"de qualidade superior"* e que *"reflectem a riqueza e as tradições desta região"* (Tabela 4).

⁶ Entende-se por residentes locais os residentes no concelho de Vinhais

Tabela 4: Atributos associados ao fumeiro de Vinhais IGP

Atributos	CON	NCONCND	DIS	NS
um produto caseiro	84%	7%	8%	1%
um produto tradicional	94%	4%	0%	2%
um produto artesanal	76%	13%	6%	5%
um produto quase industrial	4%	41%	44%	12%
um produto com características particulares	85%	11%	0%	4%
um produto que reflecte a riqueza das tradições desta região	91%	5%	1%	3%
um produto de qualidade superior	90%	7%	1%	2%

São os entrevistados **exteriores à região de Trás-os-Montes e ao concelho de Vinhais** que mais **valorizam estes aspectos como factores de qualidade**. Estes resultados devem, porém, ser tomados sob alguma reserva, fundamentalmente por duas razões: **1) 56% dos entrevistados acredita que "todo o fumeiro presente na feira beneficia da designação IGP"**; e **2) para 54% dos entrevistados, "todo o fumeiro presente na feira é controlado e certificado"**. A realidade é algo diferente. Embora as explorações de suínos e os produtores de fumeiro que, atempadamente, manifestam intenção de participar no evento sejam submetidos a algum controle, por parte das entidades organizadoras, a quase totalidade do fumeiro presente é fumeiro dito "caseiro" ou laborado em pequenas unidades artesanais não licenciadas, logo não podendo beneficiar das designações protegidas. A este respeito, 77% dos entrevistados concorda que **"em alguns casos, o fumeiro caseiro tem todas as condições para beneficiar de designação protegida"**.

Pode estar criada alguma confusão entre os conceitos de fumeiro tradicional, de fumeiro caseiro e de fumeiro de Vinhais com designação protegida. Os entrevistados poderão estar atribuir ao produto IGP qualidades que são atribuídas a outro tipo de produto e que este poderá, eventualmente, não ter. Aliás, como referem (Sylvander e Lassaut, 1994), entre o conjunto de factores técnicos e económicos que caracterizam o produto ao longo da fileira, e a sua percepção e avaliação pelo consumidor, o desvio é enorme. Aqueles autores referem que existe um hiato entre a Qualidade (Q), nas suas múltiplas dimensões, percebida pelos actores e as características (C) do produto.

3.2.3 - Informação e conhecimento são factores fundamentais na construção da qualidade dos produtos com designação protegida

Embora se trate de designações que vendem, não basta fazer referência a designações como "tradicional", "artesanal", "típico", "caseiro", "origem" ou "qualidade superior", para que o consumidor reconheça qualidade a um produto. Dizer que o produto tem qualidade, só porque aos

produtos tradicionais se associam, na actualidade, valores e perfis de qualidade que começam a vender, é insuficiente. Como salientam Fragata e Condado (1996), a qualidade pode decretar-se mas tem de construir-se. Como refere Creysel (1994), existe um triângulo em torno da qualidade que é fundamental: **1) construir** a qualidade, **2) atestar e garantir** a qualidade e **3) dar a conhecer** a qualidade aos consumidores.

A maioria dos entrevistados (77%) referiu já ter ouvido falar de produtos com Denominação de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida. Um valor percentual tão elevado, deve-se, essencialmente, ao facto de uma percentagem importante (40%) de entrevistados possuírem nível de escolaridade igual ou superior ao grau de bacharel. O nível de conhecimento sobre estas matérias aumenta à medida que se caminha do concelho de Vinhais (60% dos entrevistados referiram ter ouvido falar), para os concelhos limítrofes (77%) e para fora da região (90%). Todavia, este grau de conhecimento é mais aparente do que real, pois quando se pediu aos entrevistados que referissem o nome de um produto DOP ou IGP, apesar de 81% , daqueles que tinham ouvido falar, afirmar que sabiam dizer o nome de uma designação protegida, apenas 42% dos "conhecedores" referiu correctamente as designações (Sim/Sim) (Figura 10). Aproximadamente metade dos que haviam respondido já ter ouvido falar de DOP's e IGP's responderam também saber dizer o nome, mas referiram incorrectamente as designações dos produtos.

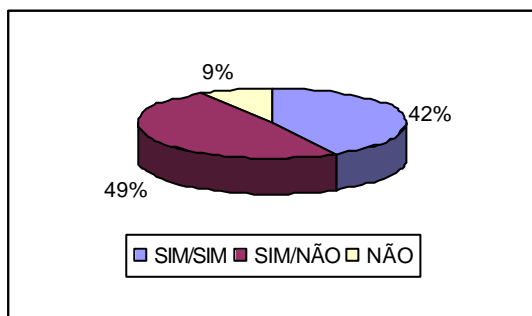


Figura 10: Percentagem de indivíduos que afirmou saber o nome de uma DOP/IGP e que referiu correctamente as designações dos produtos DOP/IGP

4 - A Garantia da Qualidade

4.1 - As garantias de qualidade: confiança, controlo e aspecto

Apesar de termos a noção de podermos ter induzido as respostas dos entrevistados, a referência explícita, no questionário, ao conceito de DOP/IGP como garantia de qualidade foi feita de forma consciente. Devemos referir que, previamente, os entrevistados haviam sido questionados acerca do significado do conceito Indicação Geográfica Protegida. Sobre este aspecto, cerca 75 % dos entrevistados concorda que a designação IGP "*informa sobre as características do produto*", enquanto que para 67% "*garante que o sistema de fabrico do produto é controlado e certificado por organismo independente*".

Admitindo a existência de algum enviesamento nas respostas, devemos, contudo, salientar que a questão **da confiança** (no produtor) é, mesmo assim, considerada como a principal forma de garantia da qualidade do fumeiro (Figura 11). Os resultados globais revelam alguma proximidade entre o primeiro e o segundo factor. No entanto, a **confiança no produtor** foi primeira escolha para 69% dos entrevistados, enquanto que a **designação DOP/IGP** foi escolhida em primeiro lugar por apenas 19%. **A confiança na marca** é segunda escolha para 36% de entrevistados.

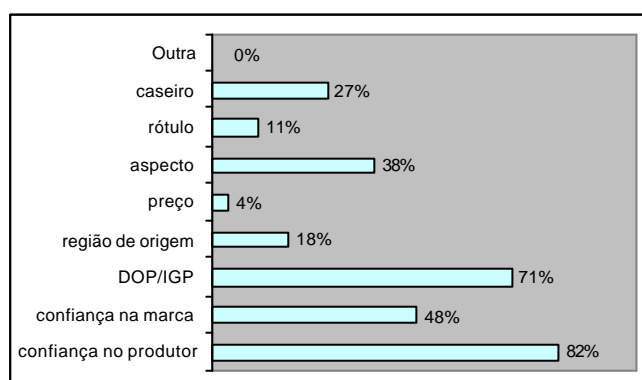


Figura 11: As Garantias de Qualidade do fumeiro

Os resultados sobre os elementos que os entrevistados mais valorizam como formas de garantir a qualidade do fumeiro tradicional revelam concordância com as principais preocupações ao nível das dimensões da qualidade que lhe são ou não reconhecidas.

5 - Convenções de qualidade e formas de coordenação

5.1 - As convenções doméstica e cívica assumem especial importância como formas de coordenação na compra de fumeiro tradicional

De uma forma geral, os entrevistados referiram que, habitualmente, compram fumeiro no talho, no seu talho de confiança. Trata-se, contudo, de fumeiro corrente. Sempre que pretendem

comprar fumeiro "de qualidade", os resultados evidenciam a preferência por "*um produtor caseiro/artesanal*" e/ou por "*feiras de fumeiro do género*" da de Vinhais (Figura 12). Este facto evidencia a activação **da convenção doméstica** na construção da qualidade deste tipo de produtos. São relações baseadas na proximidade, na confiança em torno de pessoas e de produtos, na tradição, que regulam as transações.

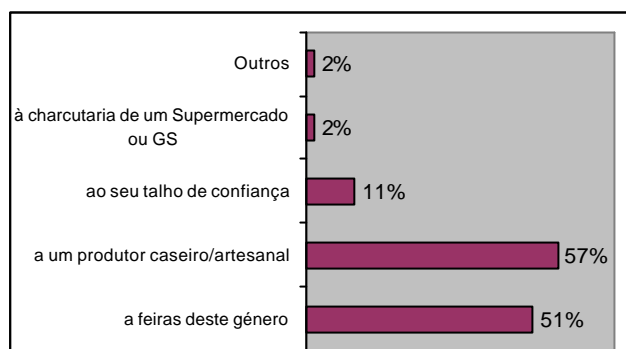


Figura 12: Local de compra de fumeiro "de qualidade" preferido

A **compra no produtor** é preferida pelos **visitantes residentes** na região de Trás-os-Montes, enquanto que os **residentes fora da região** preferem as **feiras de fumeiro**. Esta diferenciação é claramente perceptível. Os residentes na região, devido à maior proximidade, possuem um melhor conhecimento dos produtores e da sua localização, enquanto que as feiras facilitam o contacto de consumidores mais afastados e menos conhecedores dos locais onde se poderiam abastecer deste tipo de produtos.

A convenção doméstica como forma de coordenação das trocas não só está de acordo com os factores ou com a origem das qualidades destes produtos, atribuídas pelos entrevistados, (Figura 9) como está bem patente no grau de importância que alguns factores assumem na decisão de compra por parte dos entrevistados. Todos os factores apresentados na Tabela 5 foram considerados importantes na decisão de compra ou de consumo de fumeiro de Vinhais. Contudo, quatro tipo de factores destacam-se dos restantes:

1. **saber que o fumeiro é produzido nesta região;**
2. **contribuir para a preservação da agricultura tradicional e dos rendimentos dos agricultores;**
3. **saber que o fumeiro é caseiro e tradicional; e**
4. **saber que os porcos são criados em casa**

São os **residentes locais e os de fora da região** que mais valorizam o facto de "**saber que o fumeiro é produzido nesta região**", "**caseiro**" e "**tradicional**", elementos importantes da **convenção doméstica**, revelando concordância relativamente ao que anteriormente afirmámos sobre alguma desconfiança por parte dos residentes nos concelhos da região, relativamente às condições de higiene do fabrico caseiro.

Tabela 5: Factores de compra/consumo do fumeiro de Vinhais⁷

FACTORES	MIN	IM	PIV	NIV
saber que é produzido nesta região	68%	27%	5%	0%
saber que os porcos são criados em casa	61%	32%	5%	2%
saber que o fumeiro é caseiro e tradicional	62%	35%	3%	0%
conhecer a forma de alimentação dos animais	57%	37%	6%	0%
conhecer o modo de fazer o fumeiro	43%	50%	7%	0%
contribuir para a preservação da agricultura tradicional e dos rendimentos dos agricultores	58%	34%	8%	0%
contribuir para a preservação das tradições, da cultura e do património	66%	28%	5%	1%
tenho confiança no produto e nas pessoas	48%	42%	9%	1%
faz parte da tradição comer fumeiro nesta época do ano	34%	47%	16%	3%
principalmente a satisfação de um prazer	39%	48%	12%	1%
tenho a ideia que o seu modo de produção é controlado e certificado	44%	44%	11%	1%

Referimos anteriormente que a dimensão simbólica da qualidade e os factores a ela associados assumiam grande relevo na definição da qualidade destes produtos. De facto, a adesão, por parte dos entrevistados, a valores cívicos como a vontade *de "contribuir para preservação da cultura, das tradições, e do património da região"* e, embora com menor relevância *"contribuir para preservação da agricultura tradicional e dos rendimentos dos agricultores"* demonstra a importância da **convenção cívica** na estruturação dos acordos relativamente ao mercado destes produtos.

⁷ Apesar de no conjunto de entrevistados existir um grupo que referiram não ter intenção de comprar fumeiro na feira de Vinhais, não significa que não sejam consumidores deste tipo de produtos, uma vez que fazem em casa ou familiares seus fazem em casa fumeiro deste tipo.

Conclusões

Como conclusões principais do estudo devemos salientar os seguintes aspectos:

- 1 - Trás-os-Montes é uma região de produção de suínos em pequena escala, com predomínio de explorações familiares de muito pequena dimensão, mas com grande tradição na produção artesanal de fumeiro;
- 2 - Regista-se ainda baixa adesão por parte dos agentes económicos ao processo de produção e comercialização de Salpicão de Vinhais IGP e Linguiça de Vinhais IGP;
- 3 - Os consumidores destes produtos valorizam de forma positiva aspectos da dimensão simbólica de qualidade e de forma negativa alguns elementos relativos às dimensões higiénica e comercial;
- 4 - As práticas de criação dos animais, a raça e a tecnologia (tradicional) de fabrico, são os principais factores de qualidade do fumeiro tradicional, percebidos pelos inquiridos;
- 5 - O Fumeiro que beneficia de designação protegida é considerado como um produto tradicional, de qualidade superior, que reflecte as tradições da região;
- 6 - A confiança, o controlo e o aspecto do produto são consideradas as principais formas de garantia de qualidade do fumeiro tradicional;
- 7 - As convenções doméstica e cívica são as principais formas de coordenação que regulam as trocas deste tipo de produtos.

Referências Bibliográficas

- BOUQUERY, J.M. (1994)**; Caractéristiques de Qualité Particulières et Chaîne de Qualités Patrimoniales: Définition et implications pour le Marketing et le Développement. In LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle (J.-L. MULTON, Ed.). Collection Sciences & Techniques Agro-Alimentaires. Paris. pp.103-116.
- CREYSEL. P. (1994)**, Préface. In LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle (J.-L. MULTON, Ed.). Collection Sciences & Techniques Agro-Alimentaires. Paris.
- DSPMP (1998)**, Raças Autóctones de Suínos Exploradas em Portugal. *Infoline*, Direcção de Serviços de Produção e Melhoramento Pecuário.
- EYMARD-DUVERNAY, François (1993)**, La Négociation de la Qualité. In François Nicolas et Egizio Valceshini, Eds., AGRO-ALIMENTAIRE: une économie de la qualité. INRA-Economica, Paris. pp.39-48.
- FRAGATA, António; CONDADO, Manuela (1994)**, *A Castanha da Terra Fria como caso de Construção Social de Qualidade*. 2º Congresso Nacional de Economistas Agrícolas. Lisboa.
- FRAGATA, António; (1999)**, *Elaboração social da qualidade em produtos agrícolas tradicionais: Carne Mirandesa, Queijo de Nisa e Melão Tendral*. INIA, EAN, Oeiras.
- HEINTZ, Wilfrid (1994)**; L'évolution des modes de gestion de la qualité du blé par les entreprises de collecte et de stockage. Conséquences pour l'analyse des relations entre les exploitations agricoles et les secteurs utilisateurs. In *Qualité et systèmes Agraires. Techniques, Lieux, Acteurs* (Marianne Cerf, Christine Aubry, Christine de Saint-Marie, Bernard Hubert, Egizio Valceshini, Bertrand Vissac, Ed). Etudes et Recherches sur le Systèmes Agraires et Développement n° 28. INRA, SAD, pp. 83-100.
- HEINTZ, Wilfrid (1995)**; Le rôle des entreprises de collecte-stockage dans la définition de la qualité du blé: évolutions et perspectives. In *AGRO-ALIMENTAIRE: une économie de la qualité* (François Nicolas et Egizio Valceshini, ed.). *Economica*. INRA. p.p.265-280.
- HOSSENLOPP, J. (1994)**; *La Qualité du Produit Alimentaire dans sa Conception et sa Formulation*. In LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle (J.-L. MULTON, Ed.). Collection Sciences & Techniques Agro-Alimentaires. Paris. pp.133-153.
- MARTINS, Conceição (1991)**, "Estudo da Salsicharia Transmontana". Relatório do Projecto PAMAF. UTAD.
- MULTON, J. L. (1994)**; La Recherche et le développement technologique: une activité essentielle pour l'obtention de la qualité alimentaire. In LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle (J.-L. MULTON, Ed.). Collection Sciences & Techniques Agro-Alimentaires. Paris. pp.176-194.
- MULTON, J.; DAVENAS, J. (1994)**, *Qu'est-ce que la Qualité d'un Produit Alimentaire et quels en sont les Opérateurs?* In LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle (J.-L. MULTON, Ed.). Collection Sciences & Techniques Agro-Alimentaires. Paris. pp.5-28.
- SYLVANDER, Bertil (1991)**, Conventions de Qualité et Lien Social sur les Marchés Agro-Alimentaires. *POUR*, Alimentation et lien social, n°129, Juin, pp.35-45.
- SYLVANDER, Bertil; MELET, Irène (1992)**, *Marchés des Produits de Qualité Spécifique Et Conventions de Qualité Dans Quatre Pays de la CEE: Enquête de consommation* (Rapport France). INRA. Toulouse.
- SYLVANDER, Bertil (1992)**, *Les conventions de qualité dans le secteur agro-alimentaire: Aspects théoriques et méthodologiques*. INRA, Département d'Économie et Sociologies Rurales. Toulouse.
- SYLVANDER, Bertil (1993)**; *Marché des Produits: Concurrence, Coopération, Réseaux.. Économie Rurale* n° 217, Septembre - Octobre, 1993. p.p.47-52.
- SYLVANDER, B.; LASSAUT, B. (1994)**, *L'Enjeu Économique de la Qualité sur les Marchés des Produits Agro-Alimentaires*. In J.-L. MULTON (Ed.). LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES: politique, incitatios, gestions et contrôle Collection Sciences & Techniques Agro -Alimentaires. Paris. pp.29-59.

"Produtos tradicionais e construção da qualidade": o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais e Linguiça de Vinhais IGP.

SYLVANDER, Bertil (1994); La qualité: du consommateur final au producteur. La construction sociale de la qualité: des produits aux façons de produire. In *Qualité et systèmes Agraires. Techniques, Lieux, Acteurs* (Marianne Cerf, Christine Aubry, Christine de Saint-Marie, Bernard Hubert, Egizio Valceshini, Bertrand Vissac, Ed). Etudes et Recherches sur le Systèmes Agraires et Développement n° 28. INRA, SAD, pp. 27-49.

SYLVANDER, Bertil (1995); Conventions de qualité, concurrence et coopération: Cas du "Label Rouge" dans la filière Volailles. In Gilles Allaire et Robert Boyer, (eds)., *La Grande Transformation de L'agriculture*. INRA-ECONOMICA, Paris, pp.73-96.

SYLVANDER, Bertil (1995); Conventions de qualité, marchés et institutions: le cas des Produits de Qualité Spécifique. In AGRO-ALIMENTAIRE: une économie de la qualité (François Nicolas et Egizio Valceshini, ed.). *Economica*. INRA. p.p.167-183.

SYLVANDER, Bertil (1995); Origine géographique et qualité des produits: approche économique. *Revue de Droit Rural* n°237. pp. 465-473.

SYLVANDER, Bertil (1995); *Qualités et Garanties de Qualités: la perception des consommateurs et l'approche marketing*. Colloque ATLA: Journées d'échanges et de réflexion des entreprises laitières françaises. Indications géographiques, signes de qualité et produits laitiers. Paris. 9p.

TIBÉRIO, Luis; CRISTÓVÃO, Artur (1998), A origem como factor de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares: o caso dos produtos beneficiários da Protecção Comunitária "Denominação de Origem Protegida". Jornadas Interprofissionais Agro-Alimentares "Produtos com História". *Actas das Jornadas*. Mirandela

VALCESCHINI, Egizio (1993), *La Qualité des Produits Agricoles et Alimentaires dans le Marché Unique Européen: L'épreuve de la Concurrence et de la confiance*. In *Déméter* 93 pp. 120-162.

VALCESCHINI; Egizio (1993), Conventions économiques et mutation de l'économie contractuelle dans le secteur des légumes transformés. *Économie Rurale* n° 218, Novembre - Décembre, 1993. pp.19-26.

VALCESCHINI, Egizio, NICOLAS, François (1995), La Dynamique Économique de la Qualité Agro-Alimentaire. In François Nicolas et Egizio Valceshini, Eds...AGRO-ALIMENTAIRE: une économie de la qualité. INRA-*Economica*, Paris. pp.15-37.

VALCESCHINI, Egizio (1995); Contrat, Coordination et Institutions: Problématiques et méthodologies de l'économie rurale. In *La Grande Transformation de L'agriculture* (Gilles Allaire et Robert Boyer, ed.). ECONOMICA, INRA, Paris, pp.241-257.