

ALIMENTOS COM DENOMINAÇÃO REGISTRADA: CONTRIBUTO NUTRICIONAL

Edite Sousa^{1,*}, Tânia Gonçalves Albuquerque^{1,2}, Helena S. Costa^{1,2}

¹Unidade de Investigação e Desenvolvimento, Departamento de Alimentação e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P.

²REQUIMTE-LAQV/Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

*edite.bochecha@insa.min-saude.pt

INTRODUÇÃO E OBJETIVOS



Figura 1. Símbolos DOP, IGP, ETG.

Os produtos agroalimentares com denominação registada são considerados como alimentos de grande conteúdo simbólico associado à tradição, ruralidade, história, natureza, região ou área geográfica [1]. A certificação ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, define 3 designações: a Denominação de Origem Protegida (DOP), a Indicação Geográfica Protegida (IGP) e a Especialidade Tradicional Garantida (ETG), (Figura 1). O processo de certificação é um instrumento importante e eficaz que pretende promover a biodiversidade, potenciando a sustentabilidade económica de um País. O objetivo deste trabalho foi atualizar a informação sobre alimentos com denominação registada; verificar a existência de informação nutricional destes alimentos e estimar o seu contributo para a promoção da saúde da população portuguesa.

METODOLOGIA

Consulta da base de dados DOOR [2] (<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>)

(Figura 2)



Figura 2. Base de dados DOOR.

Identificação das categorias dos alimentos portugueses registados, entre 1992 e 2016, conforme definição no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 [3]

Definição da classe de alimentos para este estudo: frutos, produtos hortícolas e cereais registados com DOP e IGP (Figura 3)

Revisão da literatura científica relativamente à composição nutricional dos alimentos selecionados



Figura 3. Exemplos de alguns alimentos portugueses com denominação registada na classe de frutos, produtos hortícolas e cereais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

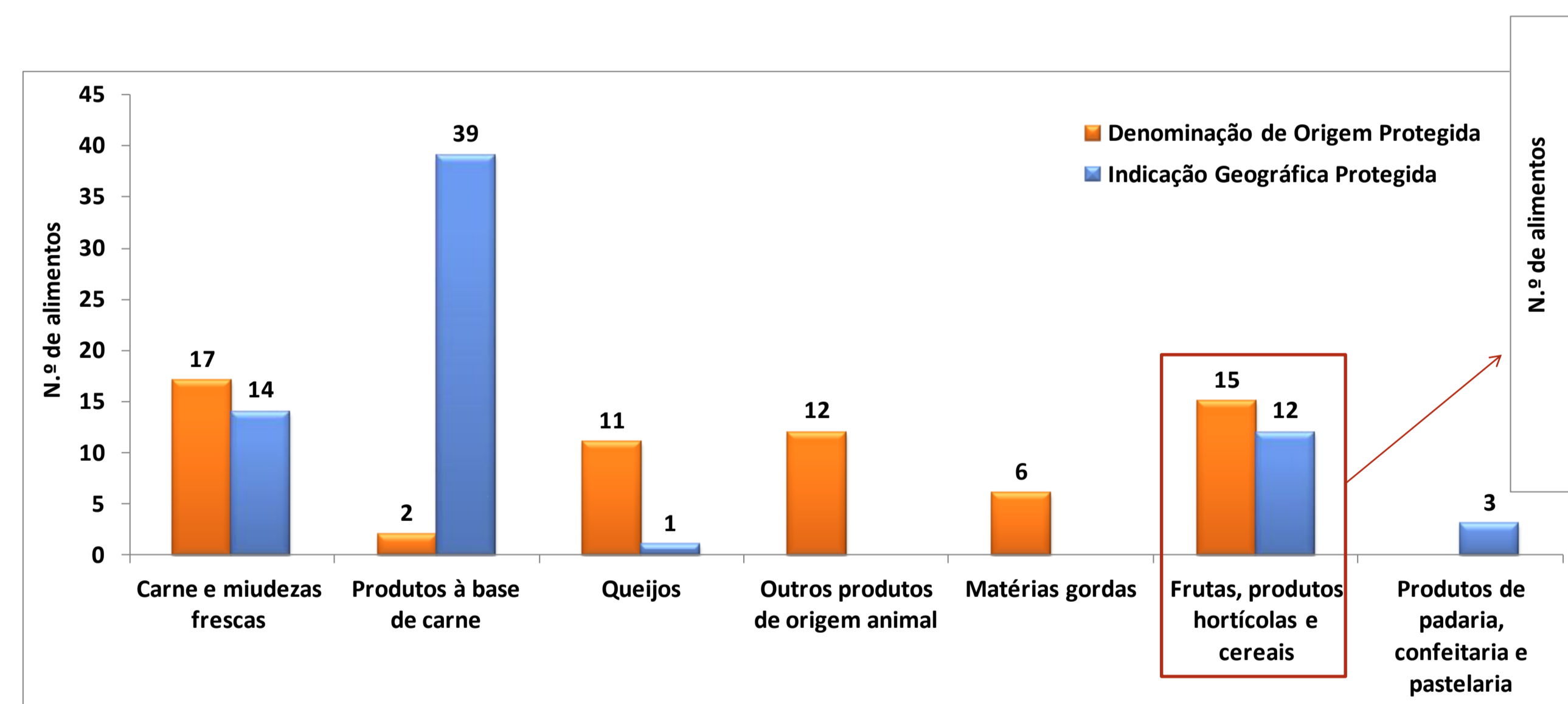


Figura 4. Distribuição dos alimentos portugueses com denominação registada de acordo com as classes definidas na base de dados DOOR.

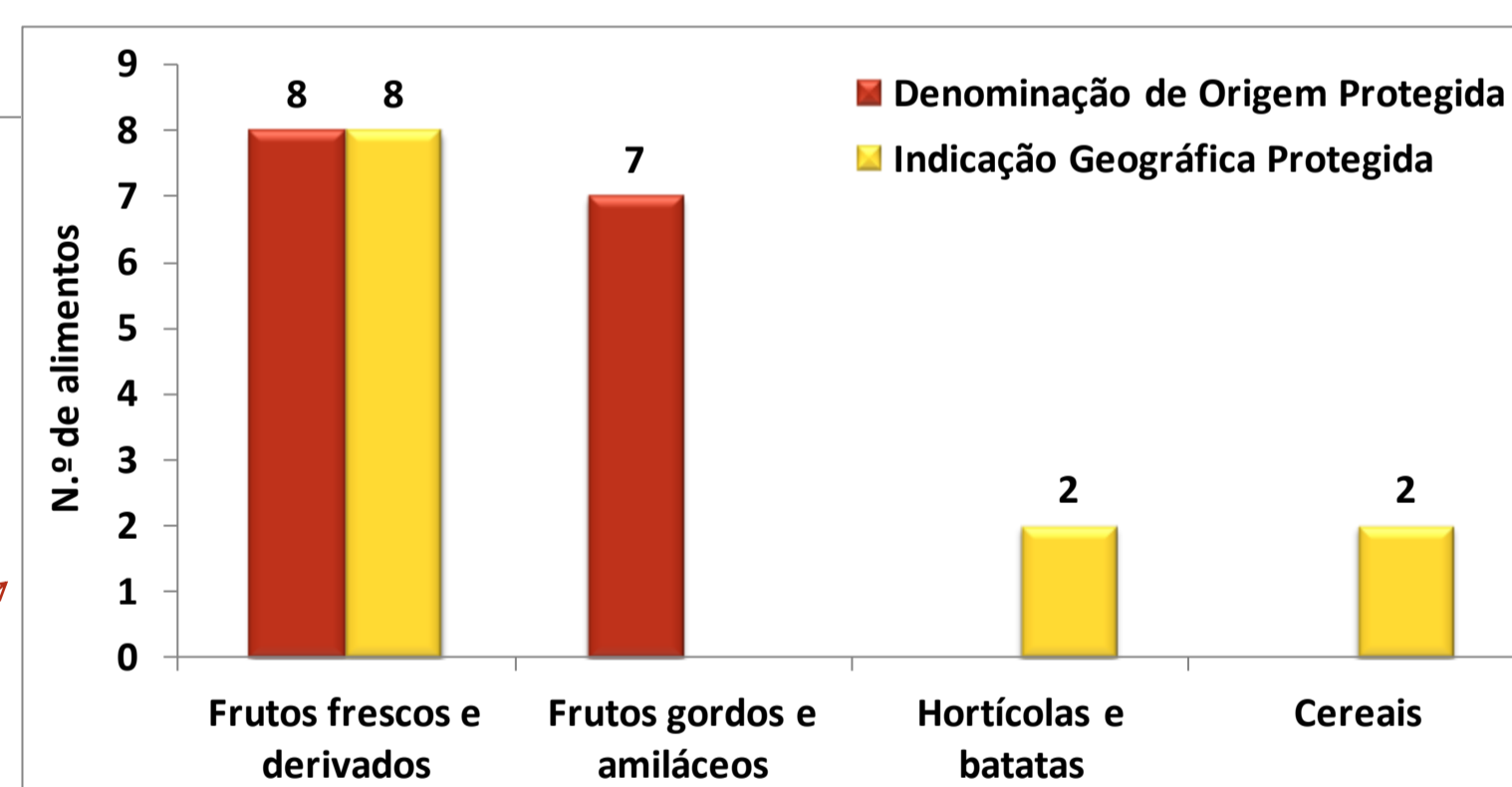


Figura 5. Distribuição dos alimentos portugueses com denominação registada da classe frutos, produtos hortícolas e cereais.

Até à data estão registados 134 produtos portugueses sendo que 48% pertencem à categoria DOP e 51% à categoria IGP (Figura 4).

Na classe dos frutos, produtos hortícolas e cereais, os alimentos maioritariamente pertencem ao grupo dos frutos frescos e derivados (Figura 5).

Relativamente à informação nutricional, verificou-se que para grande parte destes alimentos esses dados não estão disponíveis (Tabela 1). Por este motivo, muitas vezes não é possível estimar o impacto do consumo destes alimentos na saúde da população portuguesa.

Tabela 1. Informação nutricional (por 100 g de parte edível) de alguns dos alimentos portugueses DOP da classe de frutos, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

Componentes	Alimentos				
	Anona da Madeira	Ameixa d'Elvas	Amêndoa Douro	Castanha da Terra Fria	Azeitona de conserva Negrinha de Freixo
Energia (kcal)	345 - 429	51	618	154 - 178	155
Lípidos (g)	0,103 - 0,176	0,1	50	1,3 - 2,3	13,0
H. Carbono (g)	17,6 - 21,1	11,8	20	38,9 - 43,2	8,7
Proteína (g)	1,36 - 1,96	0,8	23	2,6 - 3,4	0,9
Fibra alimentar (g)	2,09 - 5,32	2,3	-	4,9 - 7,3	-
α-tocoferol (mg)	0,071 - 0,23	0,60	33	-	5,66
Vitamina C (mg)	2,13 - 6,73	5,0	-	-	-
Potássio (mg)	-	276	-	385 - 544	-
Magnésio (mg)	-	8,0	-	17,6 - 36,6	-
Referência	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]

- Ameixa d'Elvas
- Ananás dos Açores/São Miguel
- Anona da Madeira
- Cereja de São Julião-Portalegre
- Maçã Bravo de Esmolfe
- Maçã Riscadinha de Palmela
- Maracujá dos Açores/São Miguel
- Pêra Rocha do Oeste
- Amêndoa Douro
- Azeitona de conserva Negrinha de Freixo
- Azeitonas de conserva de Elvas e Campo Maior
- Castanha da Terra Fria
- Castanha de Padrela
- Castanha dos Soutos da Lapa
- Castanha Marvão-Portalegre



- Cereja da Cova da Beira
- Citrinos do Algarve
- Maçã da Beira Alta
- Maçã da Cova da Beira
- Maçã de Alcobaça
- Melo de Santa Maria-Açores
- Pêssego da Cova da Beira
- Maçã de Portalegre
- Batata de Trás-os-Montes
- Batata Doce de Aljezur
- Arroz Carolino do Baixo Mondego
- Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas



CONCLUSÕES

Existe uma percentagem significativa de alimentos para os quais não se encontrou informação completa relativa à composição nutricional, considerando-se esse conhecimento uma possível mais-valia para os produtores e consumidores desses alimentos. Para além disso estes alimentos têm sido alvo de destaque nos últimos anos, podendo vir a ter um impacto significativo no seu consumo.

REFERÊNCIAS

- Costa HS, Vasilopoulou E, Trichopoulos A, Finglas P. (2010). New nutritional data on traditional foods for European food composition databases. *European Journal of Clinical Nutrition*, 64, 573-581.
- Base de dados da comissão Europeia DOOR. <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. Consultado em março 2016
- Regulamento (UE) n.º 1151/2012 de 14 de Dezembro 2012 Jornal Oficial da União Europeia. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32012R1151>.
- Albuquerque TG, Santos F, Silva AS, Oliveira AB, Bento AC, Costa HS. (2016). Nutritional and phytochemical composition of *Annona cherimola* Mil. fruits and by-products: Potential health benefits. *Food Chemistry*, 193, 187-195.
- Martins I, Porto A, Oliveira L. (2010). Tabela da Composição de Alimentos. 1ª edição (3ª impressão). Lisboa.
- Barreira JCM, Casal S, Ferreira ICFR, Peres AM, Pereira JA, Oliveira MBPP. (2012). Supervised chemical pattern recognition in almond (*Prunus dulcis*), PCA- and LDA-based triennial study. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 60, 9697-9704.
- Silva AP, Borges OMP, Costa HS, Magalhães BI, et al. (2007). Castanha um fruto saudável. Disponível em: http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/Publicacoes/Outros/Paginas/Castanha_Um_Fruto_saudavel.aspx
- Malheiro R, Casal S, Sousa A, Pinho PG, Peres AM, Dias LG, Bento A, Pereira JA. (2012). Effect of cultivar on sensory characteristics, chemical composition, and nutritional value of stoned green table olives. *Food Bioprocess Technology*, 5, 1733-1742.

AGRADECIMENTOS

Tânia Gonçalves Albuquerque agradece a Bolsa de Doutoramento (SFRH/BD/99718/2014) financiada pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), Fundo Social Europeu (FSE) e Ministério da Educação e Ciência (MEC).