



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

1. QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS - Sistema de valorização de **produtos**, obtidos com regras particulares pelo menos em relação a história, utilização de matérias-primas, processos de obtenção e de transformação e, eventualmente, formas de apresentação e origem geográfica (quando o produto seja designado por um nome geográfico). **Este tipo de qualificação bem como o uso da marca colectiva de associação acima inserida apenas pode ser concedido para os produtos devidamente descritos e codificados em Cadernos de Especificações aprovados pela QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL**

2. "Produto tradicional" - Os produtos agro-alimentares (incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da floresta bem como os da pesca e da caça), transformados ou não e os produtos não alimentares, produzidos em Portugal, cujas matérias-primas, métodos de obtenção, produção, conservação e maturação, quando aplicáveis, foram consolidados ao longo do tempo e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. Considera-se como tempo mínimo para consolidação um espaço de 50 anos, equivalente à transmissão de saber entre 2 gerações

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	1/6

3. A qualificação como produto tradicional não depende da comprovação de quaisquer características qualitativas distintas¹, já que o critério de qualificação assenta no “modo de produção”, nos ingredientes nacionais utilizados e, quando aplicável, na origem geográfica, a fim de evitar descaracterização, degenerescência ou deslocalização da produção e ou do fabrico dos produtos tradicionais.

4. Serão devidamente valorizados o uso de matérias-primas locais ou, no limite, nacionais, incluindo raças, sementes e variedades autóctones ou muito bem adaptadas, a utilização de práticas agrícolas e ou de transformação ambientalmente sustentáveis, a utilização de processos naturais bem como de instrumentos, utensílios, ambientes e formas de acondicionamento com materiais locais e tradicionais. A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar, o cacau, o chocolate, especiarias e condimentos.

5. Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos², de radiações ionizantes nem de outras práticas não tradicionais como, entre outras, a ultrafiltração de leites, a utilização de resinas aniónicas ou o recurso a OGMs ou a derivados de OGMs.

6. Não existem critérios específicos para materiais de embalagem nem para formas de comercialização compatíveis com a moderna distribuição como a atmosfera controlada ou a utilização de gases inertes ou a apresentação dos produtos fatiados, picados, moldados, ralados ou mesmo refrigerados, congelados ou pré-cozinhados, etc.

7. Para ser QUALIFICADO como Produto Tradicional o Agrupamento de Produtores (ou na sua ausência, o produtor interessado), deve apresentar um Caderno de Especificações, tal como descrito no documento da QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL 029 CQ 8, contendo nomeadamente o nome e a descrição do produto e descrevendo as matérias-primas utilizadas, modo de produção e de preparação, rotulagem, rastreabilidade, história, origem geográfica quando aplicável e pontos para verificação da conformidade.

¹ Sobretudo não tem que demonstrar que “é melhor do que” ou que “tem qualidade superior a”

² Excepto daqueles que são usados tradicionalmente como o sal e o cardo

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	2/6

Nota 1 - Antes de dar início a este trabalho contacte a QUALIFICA / oriGI n PORTUGAL. Podemos e devemos ajudar a “construir” este documento e a evitar trabalho e despesas inúteis.

Nota 2 – A QUALIFICA / oriGI n PORTUGAL não considerará os pedidos de qualificação de produtos cujo nome, AINDA QUE TRADICIONAL, constitua:

- reprodução ou imitação de denominação de origem ou de indicação geográfica anteriormente registada;
- seja susceptível de induzir o público em erro, nomeadamente sobre a natureza, a qualidade e a proveniência geográfica do respectivo produto;
- constitua infracção de direitos de propriedade industrial ou de direitos de autor;
- seja ofensivo da lei, da ordem pública ou dos bons costumes;
- possa favorecer actos de concorrência desleal.

Nota 3 - A pedido dos membros poderão ser elaborados critérios específicos de acordo com grupos ou classes de produtos (enchidos, carnes, pão, doces, produtos não alimentares diversos, etc.)

Nota 4 - Os produtos cujo nome é uma IGP/IG ou uma DOP/DO poderão ser dispensados do passo 7 mas caso pretendam usar a marca “ÉQUALIFICADO” não estão dispensados do passo 8.

8. Depois de a QUALIFICA / oriGI n PORTUGAL considerar o PRODUTO COMO TRADICIONAL, os pedidos de uso da marca “ÉQUALIFICADO” devem ser efectuados pelos Agrupamentos de Produtores ou, na sua

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	3/6

ausência, pelo produtor interessado e devem ser completados, pelo menos, com as seguintes informações relativas a cada produtor³:

- a) nome e demais elementos de identificação e morada, contacto telefónico e endereço electrónico;
- b) localização das instalações de produção;
- c) descrição das instalações;
- d) cópia do documento comprovativo do registo da actividade produtiva, nos termos da lei; ;
- e) marca registada (se existente);
- f) forma de apresentação comercial do produto;
- g) exemplares das embalagens e dos rótulos em uso, em formato electrónico.

9. A QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL tornará público quer o Caderno de Especificações quer os elementos relativos ao Agrupamento requerente quer dos utilizadores da marca colectiva de associação.

10. Os produtores autorizados a usar a marca ÉQUALIFICADO continuam a ser legalmente responsáveis pelo seu produto e têm que cumprir todos os requisitos legais.

11. Os mesmos produtores obrigam-se a não prejudicar quaisquer outros produtores, designadamente respeitando os direitos de

³ Com as necessárias adaptações de acordo com o tipo de produtor, designadamente com o produtor agrícola

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	4/6

propriedade intelectual ou industrial já existentes, não imitando, usurpando ou por qualquer outra forma, beneficiando da reputação ou da imagem alheios e a usar formas de apresentação comercial/embalagens completamente diferenciadas das que usam para comercializar os seus produtos não qualificados, não induzindo o consumidor em erro.

Note bem:

Só depois de concluir a análise dos documentos fornecidos é que a QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL pode vir a permitir o uso da marca ÉQUALIFICADO, produtor a produtor, e em condições controladas.



Por outro lado, a análise dos documentos fornecidos pode levar a QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL a recomendar que seja feito:

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	5/6

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

a) o pedido de protecção do nome como Indicação Geográfica ou como Denominação de Origem, ou



b) O pedido de registo do nome do produto não alimentar como Indicação Geográfica ou como Denominação de Origem ao abrigo do Código da Propriedade Industrial, ou

c) o pedido de registo como Especialidade Tradicional Garantida



Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	23.09.2015	29 CQ 1		06.11.2014	28.11.14	2 a)	6/6

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.