



## 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 | Dir      | Ed | Pag |
|-----------|-------------|------------|--------|----------|----|-----|
| A. Soeiro | A. Queimada | 05.06.2016 | CQ 01  | 28.11.14 | 3  | 1/2 |

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.

**3. A qualificação como produto tradicional não depende da comprovação de quaisquer características qualitativas distintas<sup>1</sup>, 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, as especiarias e os condimentos.

**5. Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos<sup>2</sup>, 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 acondicionamento ou 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.** No entanto, as formas de apresentação e ou os materiais de acondicionamento e ou de embalagem têm que ser bem diferenciados dos materiais e ou cores e ou grafismo usados nos produtos não qualificados produzidos pela mesma empresa.

---

<sup>1</sup> Sobretudo não tem que demonstrar que “é melhor do que” ou que “tem qualidade superior a”

<sup>2</sup> Excepto daqueles que são usados tradicionalmente como o sal e o cardo

| Elab      | Rev         | Data       | Doc nº | Dir      | Ed | Pag |
|-----------|-------------|------------|--------|----------|----|-----|
| A. Soeiro | A. Queimada | 05.06.2016 | CQ 01  | 28.11.14 | 3  | 2/2 |