



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE DOCES TRADICIONAIS

A QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL considera como “Produto tradicional” o produto alimentar, ou não alimentar, cujos métodos de obtenção, produção, conservação e maturação foram consolidados ao longo do tempo (2 gerações – 50 anos)

A qualificação como **produto tradicional** não depende da comprovação de quaisquer características qualitativas distintas (e, sobretudo não tem que demonstrar que “é melhor do que” ou que “tem qualidade superior a”), 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.

Neste critério são abrangidos os seguintes produtos à base de frutos:

- A. Doces e doces extra**
- B. Geleias e geleias extra**
- C. Citrinada e citrinada em geleia**
- D. Creme de castanha**
- E. Compota**
- F. Marmelada**
- G. Medronhada, perada, etc.**

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	1/13

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.

- H. Conserva de fruta
- I. Fruta em calda
- J. Uvada
- K. Arrobe
- L. Frutos confitados
- M. Cremes de sementes

1. QUALIFICAÇÃO

Para que um “doce” possa ser considerado como tradicional pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, são utilizados os seguintes critérios e definições:

A – DOCE DE FRUTA

Definição: O produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa e ou polme de um ou mais tipos de frutos e água, **salvo** doces de citrinos, que podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodelasⁱ.

As quantidades de polpa de fruta e ou polme utilizadas **não podem ser inferiores a 350g por kg de produto final**ⁱⁱ

Matérias primas:

- a) Polpa de frutos (parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodelas ou esmagada, mas não reduzida a polme);
- b) Polme de frutos (parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar;
- c) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos;
- d) Mel;
- e) Sumo de frutos;
- f) Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos;
- g) Cascas de citrinos;
- h) Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos,

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	2/13

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.

- i) Frutos de casca rija,
- j) Plantas aromáticas,
- k) Especiarias
- l) Baunilha
- m) Gengibre

Nota: No caso de misturas de frutos, os teores mínimos fixados para os diferentes tipos de frutos serão reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

B- DOCE DE FRUTA EXTRA

Definição: O produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e águaⁱⁱⁱ.

Exceções:

a) doces extra de frutos da roseira brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha negra, mirtilo e groselha vermelha - podem ser fabricados total ou parcialmente a partir de polmes não concentrados dos respectivos frutos, e

b) doces extra de citrinos - podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodelas^{iv}

As quantidades de polpa de fruta **não podem ser inferiores a 450g por kg de produto final**^v

No «Doce extra» não poderão ser misturados, com outros, os seguintes frutos: maçãs; pêras; ameixas de caroço aderente; melões; melancias; uvas; abóboras; pepinos; tomates.

Matérias primas:

- a)** Polpa de frutos (parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodelas ou esmagada, mas não reduzida a polme);

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	3/13

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.

- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos;
- c) Mel
- d) Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos:
- e) Cascas de citrinos
- f) Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos,
- g) Frutos de casca rijas,
- h) Plantas aromáticas,
- i) Especiarias,
- j) Baunilha
- k) Gengibre

Nota: No caso de misturas de frutos, os teores mínimos fixados para os diferentes tipos de frutos serão reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

C - GELEIA e GELEIA EXTRA

Definição: O produto, suficientemente gelificado, resultante da mistura de açúcares e sumo e ou extracto aquoso de um ou mais tipos de frutos^{vi}.

GELEIA: As quantidades de sumo e ou extracto aquoso (calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação) têm que ser **iguais ou superiores a 350g por kg de produto final**^{vii}

GELEIA EXTRA: As quantidades de sumo e ou extracto aquoso (calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação) **sejam iguais ou superiores a 450g por kg de produto final**^{viii}

Na «Geleia extra» não poderão ser misturados, com outros, os seguintes frutos: maçãs; pêras; ameixas de caroço aderente; melões; melancias; uvas; abóboras; pepinos; tomates^{ix}.

Matérias primas:

- a) Sumo de frutos
- b) Extracto aquoso de frutos

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	4/13

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.

- c) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- d) Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos
- e) Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos
- f) Frutos de casca rija,
- g) Plantas aromáticas
- h) Especiarias
- i) Gengibre

C – CITRINADA e CITRINADA EM GELEIA

Definição de citrinada: o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e polpa e ou polme e ou sumo e ou extracto aquoso e ou casca de citrinos^x

Definição de citrinada em geleia: citrinada sem matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada^{xi};

A quantidade de citrinos utilizada tem que ser, pelo menos, de 200g **por kg de produto final, sendo pelo menos, 75 g de endocarpo (gomos)**^{xii}

Matérias primas:

- a) Polpa de citrinos
- b) Polme de citrinos
- c) Sumo de citrinos
- d) Extracto aquoso de citrinos
- e) Casca de citrinos (apenas na citrinada)
- f) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- g) Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos
- h) Frutos de casca rija
- i) Plantas aromáticas
- j) Especiarias
- k) Gengibre

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	5/13

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.

D - CREME DE CASTANHA

Definição: o produto, levado à consistência apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e polme de castanha (*Castanea sativa*) ^{xiii}

A quantidade de polme de castanha utilizada tem que ser, pelo menos, de 380g **por kg de produto final**^{xiv}

Matérias primas:

- a) Polme de castanha
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Sumo de citrinos
- d) Plantas aromáticas
- e) Especiarias
- f) Gengibre

E – COMPOTA

Definição: o produto resultante de frutos, inteiros ou em pedaços, impregnados de açúcares por prévia cozedura em calda de açúcar, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado.

NB: A QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL só aceita produtos designados como “compotas” quando os frutos inteiros ou os pedaços de frutos são bem visíveis.

Matérias primas:

- a) Parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortados em rodela ou em pedaços, mas não reduzidos a polme
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Mel

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	6/13

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.

- d) Sumo de citrinos
- e) Cascas de citrinos
- f) Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos
- g) Frutos de casca rija
- h) Plantas aromáticas
- i) Especiarias,
- j) Baunilha
- k) Gengibre

F- MARMELADA

Definição: o produto resultante da mistura homogénea e consistente obtida exclusivamente da cozedura do mesocarpo do marmelo (*Cydonia oblonga Miller*) com açúcar e água, podendo ser adicionados frutos secos.

Matérias primas:

- a) Mesocarpo do marmelo (*Cydonia oblonga Miller*)
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Sumo de citrinos
- d) Frutos de casca rija

G – MEDRONHADA, PERADA, etc.

Definição: o produto resultante da mistura homogénea e consistente obtida exclusivamente da cozedura do fruto referenciado (medronho, pêra, maçã, pêssigo, damasco, etc.) com açúcar e água, podendo ser adicionados frutos secos.

Matérias primas:

- a) Mesocarpo do fruto referenciado
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Sumo de citrinos

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	7/13

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.

- d) Frutos de casca rija
- e) Plantas aromáticas
- f) Especiarias
- g) Baunilha
- h) Gengibre**

H – CONSERVA DE FRUTA

Definição: o produto resultante de frutos, inteiros ou em fracções, sem cozedura, adicionado de calda de açúcar, sumo, néctar ou água, acondicionado em recipiente hermético e submetido a tratamento térmico adequado.

Matérias primas:

- a) Parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortados em rodela ou em pedaços, mas não reduzidos a polme
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Sumo ou néctar de frutos
- d) Sumo de citrinos
- e) Plantas aromáticas
- f) Especiarias

I – FRUTA EM CALDA

Definição: o produto resultante de frutos, inteiros ou em pedaços, impregnados de açúcares por prévia cozedura em calda de açúcar, apresentando-se esta no estado líquido.

Matérias primas:

- g) Parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortados em rodela ou em pedaços, mas não reduzidos a polme
- h) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- i) Sumo de citrinos

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	8/13

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.

- j) Plantas aromáticas
- k) Especiarias

J - UVADA

Definição: o produto consistente, de cor escura, resultante da redução, pelo calor, de mosto de uva estreme ou adicionado de maçã.

Matérias primas:

- a) Mosto de uva
- b) Maçã
- c) Canela

K – ARROBE OU ARROBO

Definição: o produto consistente, de cor escura, resultante da redução, pelo calor, de mosto de uva estreme ou adicionado de maçã e ou pêra e ou melão e ou pêsego e ou damasco e ou ameixa.

Matérias primas:

- a) Mosto de uva
- b) Maçã e ou pêra e ou melão e ou pêsego e ou damasco e ou ameixa.
- c) Sumo ou casca de limão
- d) Canela

L – FRUTA CONFITADA OU CRISTALIZADA

Definição: frutos inteiros ou em pedaços, imersos em caldas de açúcar sucessivamente de mais elevada concentração e que ficam revestidos de uma camada de açúcar, depois de secos

Matérias primas:

- a) Frutos inteiros ou em pedaços

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	9/13

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.

- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Canela
- d) Bebidas espirituosas e vinhos generosos
- e) Baunilha

M – Creme de sementes

Definição: o produto, levado à consistência apropriada, resultante da batadura de polme de amêndoa, de avelã, de pinhão, de noz ou de outros frutos secos, estremes ou em mistura ou ligeiramente adicionados de açúcar e ou de mel

Matérias primas:

- a) Polme de amêndoa, de avelã, de pinhão, de noz ou de outros frutos secos
- b) Açúcar - açúcar ou açúcar branco, açúcar areado amarelo, açúcar areado branco, açúcar mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos
- c) Mel

2. TECNOLOGIA

A mais próximo possível da tecnologia tradicional, não excluindo o uso de equipamento moderno para transporte, lavagem, corte, preparação, acondicionamento, tratamento térmico, etc. que tornem o trabalho menos penoso e que não alterem as condições básicas das matérias-primas nem a tipicidade dos produtos.

3. MATÉRIAS PRIMAS

São devidamente valorizados o uso de matérias-primas locais ou, no limite, nacionais, incluindo 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

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	10/13

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.

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 e as especiarias.

Principais matérias-primas e sua definição

Açúcares - Açúcar ou açúcar branco, Açúcar Areado Amarelo, Açúcar Areado Branco, Açúcar Mascavado, xarope de frutose; açúcares extraídos de frutos;

Extracto aquoso de frutos - o extracto aquoso de frutos que, salvaguardadas as perdas inevitáveis em condições de boas práticas de fabrico, contém todos os constituintes hidrossolúveis dos frutos utilizados;

Frutos - as frutas em geral, cultivadas ou silvestres e, ainda, tomates, partes comestíveis dos caules do ruibarbo, cenouras, batatas-doces, pepinos, abóboras, melões e melancias^{xv}.

Frutos frescos - os frutos, de origem nacional, são, isentos de qualquer alteração, com todos os seus componentes essenciais e no estado de maturação apropriado, depois de submetidos às operações de limpeza e de escolha.

Gengibre - as raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope^{xvi}.

Mel - de acordo com a legislação em vigor: em todos os produtos, em substituição total ou parcial dos açúcares;

Néctar de frutos - produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e de açúcares e ou mel ao sumo de frutos, a polmes de frutos ou a uma mistura destes produtos. A adição de açúcares e ou mel é autorizada em quantidades que não representem mais de 20%, em massa, do produto acabado

Polme de frutos - a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar;

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	11/13

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.

Polpa de frutos - a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodela ou esmagada, mas não reduzida a polme;

Sumo de frutos - produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos são e maduros, frescos ou conservados pelo frio, com a cor, o aroma e o gosto característicos do sumo dos frutos de que provém. Podem ser restituídas ao sumo as substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após a extracção. Os sumos de citrinos devem ser fabricados a partir do endocarpo dos frutos.

4 - FORMA DE APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Todos os produtos podem apresentar-se comercialmente em recipientes tradicionais, de vidro ou de cerâmica ou de barro (tigelas ou tabuleiros ou potes de barro, por exemplo) ou em sacos ou embalagens específicas de acordo com a natureza de cada produto, mas não em materiais plásticos.

Em qualquer caso a apresentação do produto deve ser muito cuidada e atractiva.

5 – ROTULAGEM E PUBLICIDADE

Para além dos requisitos legais, o nome do produtor deve sempre constar da rotulagem.

Sempre que possível deve ser incluída uma pequena descrição do produto, realçando os ingredientes utilizados e a tecnologia local, leal e constante.

Devem ser incluídos conselhos/sugestões de utilização, designadamente sobre a forma aconselhada de consumo e de complementaridade com outros géneros alimentícios.

A rotulagem e a publicidade não podem conter quaisquer menções ou imagens que:

- se possam confundir ou que possam ser consideradas como imitação ou fazer concorrência desleal a quaisquer outros produtos tradicionais qualificados, ou

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	12/13

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.

- possam configurar situações de desrespeito pela propriedade intelectual ou industrial ou de publicidade abusiva, ou
- possam induzir o consumidor em erro, designadamente sobre a origem geográfica, a natureza ou as características essenciais do produto ou levando-o a supor que tem as mesmas características de um produto cujo nome é uma IGP ou uma DOP ou que tem como ingredientes produtos cujo nome é uma IGP ou uma DOP sem cumprir as orientações da Comissão Europeia sobre tal utilização^{xvii}.

6 - PRÁTICAS NÃO ACEITÁVEIS

Os critérios da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL são totalmente incompatíveis com o uso de frutos não obtidos em Portugal, com o uso de quaisquer aditivos ou auxiliares tecnológicos, incluindo a adição de pectinas, ainda que naturais, de extractos de baunilha, de vanilina ou de óleos e gorduras comestíveis.

-
- i cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - ii Excepção: 250 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos; 150 g, no caso do gengibre; 130 g, no caso das castanhas de caju; 60 g, no caso dos maracujás; cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - iii cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - iv cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - v Excepção: 350 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos; 250 g, no caso do gengibre; 230 g, no caso das castanhas de caju; 80 g, no caso dos maracujás; cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - vi cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - vii cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - viii cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - ix cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - x cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - xi cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - xii cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - xiii cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - xiv cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, Anexo I, Ponto 1
 - xv cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, ANEXO III, Ponto A1
 - xvi cf. DL n.º 230/2003, de 27 de Setembro, ANEXO III, Ponto A1
 - xvii cf. com Comunicação da Comissão — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP) (2010/C 341/03) JOCE C 341/3, de 16,12.2010

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
P. Lourenço	A. Soeiro	01.12.2018	CQ 24		1	13/13

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.