



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

- 1. QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA - Sistema de valorização dos produtos da doçaria portuguesa, obtidos com regras particulares pelo menos em relação às matérias-primas utilizadas, à sua história e valor patrimonial e à forma de preparação e apresentação ao consumidor. Este tipo de qualificação bem como o uso da marca colectiva de associação acima inserida apenas pode ser concedido para os produtos da doçaria tradicional portuguesa, devidamente descritos e codificados em Cadernos de Especificações aprovados pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**
- 2. DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA - conjunto dos produtos de pastelaria, confeitaria e de transformação de produtos hortofrutícolas cujos ingredientes, receita, por vezes origem geográfica e forma de apresentação estejam referidos em fontes históricas ou com ela relacionadas, sendo objecto de estudo/publicação, designadamente em trabalhos de cariz académico, como sejam teses de doutoramento ou de mestrado, ou em obras de mérito reconhecido referenciando as fontes históricas – ou, na sua ausência, em receituários familiares e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.**

Elab	Ver	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	05.07.2016	CQ 13	28.11.14	2	1/4

3. Os produtos da doçaria tradicional portuguesa, subdividem-se nas seguintes categorias:

- a) biscoitos e similares;
- b) queijadas;
- c) pastéis;
- d) cavacas e similares;
- e) bolos secos
- f) bolos fritos;
- g) bolos lêvedos;
- h) bolos de fatia ou de forno;
- i) doces de colher
- j) rebuçados e outros produtos de confeitaria.

4. A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar e as especiarias, desde que expressamente referidas em cada receita original.

5. Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

- 1) Nome do doce tradicional;**
- 2) Genuinidade do doce e respectiva fundamentação histórica;**
- 3) Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original, com referência expressa aos seus nomes;**
- 4) Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as exceções previstas no ponto 4;**

Elab	Ver	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	05.07.2016	CQ 13	28.11.14	2	2/4

5) Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou regional, pelo menos.

6. Os doces tradicionais propostos para qualificação não têm que comprovar quaisquer características qualitativas “superiores” a quaisquer outros, já que os critérios de qualificação assentam na utilização dos ingredientes originais, no seu modo de preparação e na comprovação histórica. No entanto, cada doce tradicional proposto tem que apresentar ou ser capaz de demonstrar características qualitativas distintas de qualquer outro conhecido, assinalando as diferenças existentes.

7. Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos, de radiações ionizantes nem a substituição dos ingredientes referidos na receita original por quaisquer outros (designadamente azeite por óleos alimentares, manteiga e ou banha por margarinas, farinha de arroz por farinha de milho, açúcar por xaropes de isoglucose ou outros, etc.)

8. 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, refrigerados ou congelados, por exemplo, desde que salvaguardem as características intrínsecas do produto.

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.

Elab	Ver	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	05.07.2016	CQ 13	28.11.14	2	3/4

ANEXO I

PRODUTOS DA DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA ¹

1.

ANEXO II

**OBRAS DE REFERÊNCIA USADAS PARA SUSTENTAR OS
PEDIDOS DE QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DA
DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA**

1.

¹ A preencher caso a caso, após a qualificação de cada produto

Elab	Ver	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	05.07.2016	CQ 13	28.11.14	2	4/4