



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS OU DE PRATOS GASTRONÓMICOS¹ TRADICIONAIS COM INOVAÇÃO

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

¹ Este critério aplica-se, com as necessárias adaptações, aos pratos gastronómicos tradicionais

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	1/5

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

3 – Inovação em produtos tradicionais – Considera-se que há inovação em produtos tradicionais quando, a um dado produto tradicional:

- é acrescentado algum ou alguns ingredientes diferentes do habitual, ou**
- alguns dos ingredientes tradicionais são substituídos por outros não habituais, ou**
- é alterado o modo de apresentação tradicional, ou**
- o produto tradicional se apresenta com novas soluções de consumo, ou**
- o produto é inovador, mas feito a partir de ingredientes tradicionais, utilizados na preparação de outros produtos considerados como tradicionais.**

4. A inovação introduzida não pode descaracterizar o produto tradicional e a introdução/alteração de ingredientes tem que ser feita através do uso de produtos locais ou de produtos que, não sendo locais, já estavam permitidos nos produtos tradicionais (ver ponto 7). Também se considera como inovação a introdução/substituição de alguns ingredientes para responder à procura de produtos para uma alimentação particular.

5. Este critério não contempla os produtos cujo nome é uma DOP ou uma IGP ou as ETG enquanto os respectivos cadernos de Especificações não permitirem a inovação em causa.

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	2/5

6. A qualificação como produto tradicional com inovação não depende da comprovação de quaisquer características qualitativas distintas², 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.

7. 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.

8. Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

- a) Nome do produto³;**
- b) Genuinidade do produto tradicional de base e respectiva fundamentação histórica (incluindo a história familiar),**
- c) Comprovação do uso de ingredientes tradicionais, quando se trate de um produto final inovador;**

² Sobretudo não tem que demonstrar que “é melhor do que” ou que “tem qualidade superior a”

³ A QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL não considerará os pedidos de qualificação de produtos com inovação cujo nome:
- reproduza ou imite ou evoque denominação de origem ou 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;
- reproduza ou imite ou evoque uma especialidade tradicional garantida;
- constitua infracção de direitos de propriedade industrial ou de direitos de autor ou constitua imitação ou utilização de nome tradicional consagrado pelo uso;
- seja ofensivo da lei, da ordem pública ou dos bons costumes;
- possa favorecer actos de concorrência desleal.

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	3/5

- d) Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original ou das matérias-primas historicamente comprovadas, para a preparação do produto tradicional de base;**
- e) Descrição do tipo e natureza das alterações efectuadas no produto tradicional original**
- f) Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as excepções previstas nos pontos 4 e 7 ;**

9. Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos ⁴, 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.

10. 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.

11. A possibilidade de uso desta marca colectiva não confere quaisquer direitos de Propriedade Intelectual sobre o nome do produto.

12. O uso desta marca colectiva pressupõe que a exploração agrícola e ou a unidade produtiva cumprem todos os requisitos legais exigidos para a produção e para o produto em causa.

⁴ Excepto daqueles que são usados tradicionalmente como o sal, o cardo ou o sumo de limão

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	4/5

Anexo I

A - Lista não exaustiva de exemplos fictícios de produtos tradicionais com inovação:

- alheira c/ pombo bravo ou com pato;
- farinheira com nozes;
- queijo com ervas aromáticas;
- doces de fruta com edulcorantes;
- doces de fruta adicionados de condimentos e ou especiarias;
- produtos apresentados acondicionados em materiais naturais
- produtos tradicionais cozinhados, apresentados estremes ou em mistura com outros géneros alimentícios

B- Lista não exaustiva de exemplos fictícios não aceitáveis:

- Produto denominado como "alheira", mas em que as carnes foram substituídas por peixe seco ou fumado
- chouriço em que a carne foi parcialmente substituída por soja
- produto denominado "pastel de nata" ao qual foi adicionado presunto ou toucinho fumado ou qualquer outro ingrediente

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	5/5

- produto de padaria ou de pastelaria em que as gorduras tradicionais (azeite, banha ou manteiga) foram substituídas por óleos vegetais ou por margarinas

- produtos em que a substituição de ingredientes é feita, apenas, por razões de custo dos mesmos (amêndoa por amendoim, carne por soja, etc.)

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro		22.09.2020	CQ 27		2	6/5