



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	14.08.2020	CQ 01		4	1/4

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 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, as especiarias e os condimentos.

5. Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

- 1) Nome do produto;**
- 2) Genuinidade do produto e respectiva fundamentação histórica (incluindo a história familiar);**
- 3) Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original ou das matérias-primas historicamente comprovadas;**
- 4) Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as exceções previstas no ponto 4;**
- 5) Forma de apresentação respeitando a tradição, incluindo os materiais utilizados na decoração;**
- 6) Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou regional, pelo menos.**

6. Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos², de radiações ionizantes nem de outras práticas não tradicionais como,

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	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	14.08.2020	CQ 01		4	2/4

entre outras, a ultrafiltração de leites, a utilização de resinas aniónicas ou o recurso a OGMs ou a derivados de OGMs.

7. 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.

8. A QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL não considerará os pedidos de qualificação de produtos cujo nome, ainda que tradicional:

- I. constitua reprodução, imitação ou evocação de denominação de origem ou de indicação geográfica anteriormente registada;**
- II. seja susceptível de induzir o público em erro, nomeadamente sobre a proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais do produto;**
- III. constitua uma utilização abusiva, imitação ou evocação, de uma especialidade tradicional garantida ou configure uma prática susceptível de induzir o consumidor em erro.**
- IV. constitua infracção de direitos de propriedade industrial ou de direitos de autor;**
- V. seja ofensivo da lei, da ordem pública ou dos bons costumes;**
- VI. possa favorecer actos de concorrência desleal.**

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	14.08.2020	CQ 01		4	3/4

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.

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

10. 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.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	14.08.2020	CQ 01		4	4/4

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.