



UNIVERSIDADE DOS AÇORES
Departamento de Ciências Agrárias

**"CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO E PROTEÇÃO DOS
PRODUTOS TRADICIONAIS AÇORIANOS"**

Dissertação de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

Durval de Lima Vales

PONTA DELGADA

2014



UNIVERSIDADE DOS AÇORES
Departamento de Ciências Agrárias

"CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO E PROTEÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS AÇORIANOS"

Dissertação de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

Durval de Lima Vales

Orientadora: Professora Doutora Maria Graça da Silveira

Co-Orientadora: Engenheira Ana Soeiro

PONTA DELGADA

2014

AGRADECIMENTOS

Gostaria de aqui prestar o meu agradecimento a todos que através da sua colaboração foram fundamentais na realização deste trabalho.

À Professora Doutora Graça Silveira, pela sua dedicação na orientação deste trabalho, pelos conhecimentos transmitidos, apoio, confiança e estímulo.

À Sra. Engenheira Ana Soeiro, pela sua inextinguível disponibilidade na coorientação deste projeto, pela partilha de conhecimentos, pela sua experiencia, rigor e visão critica.

A todas as organizações que colaboraram neste trabalho, sem as quais este projeto não teria sido possível, nomeadamente:

Ao Instituto de Inovação e Tecnologia dos Açores, na pessoa do seu presidente, Dr. Duarte Ponte, Dr. Carlos Moniz e Dra. Manuela Cabral. Ao Centro Regional de Apoio ao Artesanato, na pessoa da Exma. Sra. Diretora do CRAA Dra. Sofia Madeiros e Dra. Maria Alexandra Andrade. Ao Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas, na pessoa do seu presidente Eng.^o João Miguel Lança e Eng.^a Beatriz Medeiros, pela disponibilidade na colaboração e apoio prestado.

Ao painel de provadores do Instituto de Inovação e Tecnologia dos Açores pela disponibilidade e colaboração na realização das provas sensoriais.

Ao Professor Doutor José Batista pela sua colaboração e interesse manifestado.

À Fotopepe, pela disponibilidade e excelente trabalho fotográfico realizado.

Porque sem uma sólida base e estabilidade emocional não teria sido possível concretizar este projeto e concluir com sucesso esta etapa da minha vida, é inevitável estender a minha gratidão a um conjunto de pessoas que me acompanharam no decurso deste mestrado, particularmente ao longo deste último ano.

Aos colegas de curso (Mónica, Tânia, Lisete e Sónia) pelo espírito solidário e motivação.

Ao meu amigo Paulo Figueiredo pela ajuda prestada.

Àqueles que eu sei que as palavras não serão suficientes para agradecer.

Aos meus pais, pelos valores e ensinamentos, a quem devo tudo o que sou.

Às minhas irmãs e sobrinhos pela força, motivação e ajuda prestada. Por tudo o que fizeram por mim o meu agradecimento.

Finalmente à minha esposa que me acompanhou ao longo deste projeto, pela paciência, compreensão e força, principalmente pela partilha dos momentos difíceis, obrigada.

Finalmente, todos aqueles, que embora não sendo mencionados, contribuíram de alguma forma para a realização deste trabalho.

A Todos

Muito Obrigada.

RESUMO

Os Açores em termos de produtos tradicionais possuem uma diversidade de produtos que constituem um legado que emergiu do “saber fazer” dos povos de cada uma das ilhas do arquipélago, ligados às especificidades e características de cada uma das ilhas de proveniência detêm características qualitativas singulares que lhes conferem uma identidade única e genuína. Assim, o principal objetivo do presente trabalho foi o de contribuir para a valorização dos Produtos Tradicionais Açorianos, para o qual recorreu-se a duas vias de valorização e proteção, o Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais para obtenção da Marca Coletiva de Origem e o Sistema Europeu de Valorização e Proteção de Produtos Tradicionais como Indicação Geográfica Protegida (IGP). Foi adotada uma metodologia descritiva, no formato de caso de estudo, que teve como objeto de estudo o Biscoito de Orelha de Santa Maria.

Uma das questões essenciais que se coloca aos produtos tradicionais é a sua adaptação às exigências do mercado atual, sem contudo descaracterizar as suas especificidades identitárias, o que exige a articulação entre o conhecimento científico e o saber fazer tradicional. Assim, no presente trabalho procedeu-se à caracterização do local de produção à caracterização do sector de atividade, dos produtores, das matérias-primas utilizadas e do respetivo modo de produção. Como nos Açores os produtos tradicionais são uma realidade pouco estudada do ponto de vista científico, foram realizadas análises físicas, químicas e sensoriais ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, assim como avaliada a sua qualidade microbiológica. Outra componente fundamental à realização deste estudo foi a avaliação dos aspetos de natureza jurídica, que nos permitiu demonstrar a possibilidade do cumprimento dos requisitos legais inerentes ao processo de certificação e elaboração do caderno de especificações. No âmbito da elaboração deste caderno de especificações foram descritos os aspetos relacionados com a rotulagem, acondicionamento, armazenagem, conservação e rastreabilidade do produto, enquanto componentes que se afiguram relevantes no que concerne à segurança, qualidade e informação ao consumidor.

A complexidade do edifício legislativo é apontada frequentemente como um entrave aos modos de produção tradicionais, pelo que no presente trabalho concentrou-se,

organizou-se e simplificou-se os procedimentos subjacentes aos mecanismos utilizados na valorização dos produtos tradicionais, pelo que este documento poderá constituir um guia de orientação para futuros projetos no âmbito da valorização e preservação dos produtos tradicionais açorianos.

No que se refere ao Sistema Europeu de Valorização e Proteção de Produtos Tradicionais, após o aprofundamento das potencialidades e características do Biscoito de Orelha de Santa Maria conclui-se pela viabilidade de cumprimento e adequação ao regime de qualidade inerente às IGPs. Um dos fatores que teve maior influência na opção por este regime de qualidade relaciona-se com a natureza e extensão da proteção jurídica conferida pelos diferentes regimes, uma vez que no regime relativo às IGPs apenas os produtores da região delimitada que cumpram as regras e estejam sob controlo podem usar denominação protegida e beneficiar da proteção jurídica que lhe é conferida. Para o efeito elaborou-se uma proposta de caderno de especificações, que constituiu o primeiro passo no âmbito do procedimento inerente ao registo e qualificação da denominação “Biscoito de Orelha de Santa Maria” no regime de qualidade inerente às IGPs.

A elaboração da proposta de regulamentação técnica para a inclusão do Biscoito de Orelha de Santa Maria no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais, resultou na sua concretização pela publicação, no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores, da Portaria n.º 14/2014, aditando os “Biscoitos de Orelha de Santa Maria” ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais, sendo neste momento possível aos produtores, que assim o pretendam, proceder a comercialização do Biscoito de Orelha de Santa Maria sob a égide da marca coletiva de certificação “Artesanato dos Açores”. Esta certificação contribuiu para a preservação e perpetuação do Biscoito de Orelha de Santa Maria, na medida em que oferece ao consumidor garantia da sua origem e genuinidade e garante o respeito pelos métodos de produção tradicionais.

Finalmente, o presente trabalho contribuiu para a concretização do enorme desafio que é valorizar e proteger os produtos tradicionais de fabrico artesanal açorianos, promovendo a sua preservação e revitalização, evitando que estes caíam em desuso e desapareçam do mercado e com eles parte do nosso património cultural e gastronómico.

Palavras-Chave: Produtos Tradicionais, Certificação, Proteção, Marca Coletiva de Origem, Indicação Geográfica Protegida.

ABSTRACT

In terms of traditional products the Azores have a variety of products that are a legacy that emerged from the "know-how" of the people of each of the islands of the archipelago, linked to the specificities and characteristics of each one of the islands of origin possess unique quality characteristics that impart a unique identity and genuine identity. Thus, the main goal of this study was to contribute to the valorization of Traditional Azorean Products, for such, we appealed to two-way valorization and protection, the Regional System of Traditional Product Certification to obtain the Collective Brand of Origin and the European System of Valorization and Protection of Traditional Products as a Protected Geographical Indication (PGI). It was adopted a descriptive methodology, in the form of case study, which had as object of study the "Biscoito de Orelha de Santa Maria".

One of the key issues facing the traditional products is its adaptation to current market demands, without however mischaracterize its specificities of identity, which requires the articulation between scientific knowledge and traditional know-how. Thus, in the present study we proceeded to characterization of the place of production, the activity sector, the producers, the raw materials used and of the respective mode of production. As in Azores traditional products are an understudied reality from the scientific point of view, were performed physical, chemical and sensory analyzes to the "Biscoito de Orelha de Santa Maria", as well as evaluated its microbiological quality. Another key component to the achievement of this study was the assessment of the aspects of legal nature, which allowed us to demonstrate the possibility of the fulfillment of the legal requirements inherent to the certification process and elaboration of the product specification notebook. Within the framework of the preparation of this Product Specification notebook, the aspects related to labeling, packaging, storage, preservation and traceability of the product were described, while relevant components to the safety, quality and consumer information.

The complexity of the legislative building is often indicated as a barrier to the traditional modes of production, reason why in the present work we compiled, organized and simplified the procedures underlying to the mechanisms used in the valorization of traditional products, so this document may constitute a guide of

orientation for future projects in the ambit of the valorization and preservation of traditional Azorean products.

In what refers to the European System of Valorization and Protection of Traditional Products, after becoming deeper into the potentialities and characteristics of the “Biscoito de Orelha de Santa Maria” we concluded by the viability of compliance and suitability to the quality scheme inherent to the PGIs. One of the factors that had the greatest influence on option for this quality scheme relates to the nature and extent of legal protection conferred by the different quality systems, since the one related to the PGI only the producers of the delimited region that fulfill the rules and which are submitted to control can use the protected denomination and benefit from the legal protection which is conferred. For this purpose we elaborated a proposal of specification product notebook, which constituted the first step in the framework of the procedure inherent to the registration and qualification of the denomination “Biscoito de Orelha de Santa Maria” in the quality scheme inherent to PGIs

The elaboration of the proposal of technical regulation for the inclusion of the “Biscoito de Orelha de Santa Maria” in the Regional System of Traditional Product Certification, resulted in its concretization through the publication in the Official Journal of Azores Autonomous Region (JORAA), Portaria n.º 14/2014, adding the “Biscoitos de Orelha de Santa Maria” to the Regional System for Certification of Traditional Products, being on this moment possible to the producers, who so desire, commercialize the “Biscoito de Orelha de Santa Maria” under the aegis of the collective brand of certification “Artesanato dos Açores”. This certification has contributed to the preservation and perpetuation of the “Biscoitos de Orelha de Santa Maria”, in that it offers the consumer guarantee of its origin and authenticity and guarantees the respect for traditional production methods.

Finally, this work has contributed to achieve the enormous challenge that is to value and protect the Azorean traditional products, promoting its preservation and revitalization, avoiding that these fell into disuse and disappear from the market and with them part of our cultural and gastronomic heritage.

Key-Words: Traditional Products, Certification, Protection, Collective Brand of Origin, Protected Geographical Indication.

ÍNDICE GERAL

AGRADECIMENTOS.....	I
RESUMO.....	III
ABSTRACT.....	VI
ÍNDICE GERAL	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS	XI
ÍNDICE DE QUADROS	XIII
ABREVIATURAS E SIGLAS.....	XIV
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	5
2.1. Produtos Tradicionais.....	6
2.2. Proteção e Valorização de Produtos Tradicionais.....	8
2.2.1. A Emergência do Sistema Europeu.....	8
2.2.2. Os Conceitos Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG).....	10
2.2.3. O Edifício Legislativo – Evolução da Legislação Aplicável	12
2.3. REGISTO E QUALIFICAÇÃO DE UM PRODUTO COMO DOP, IGP OU ETG	16
2.3.1. Vantagens.....	16
2.3.2. Produtos Abrangidos.....	17
2.3.3 Processo de Registo.....	19
2.3.3.1. Procedimento Nacional de Registo.....	22
2.3.3.2. Procedimento Comunitário de Registo.....	26
2.4. Instrumentos Jurídicos de Proteção Inerentes aos Regimes de Qualidade.....	29
2.4.1. Proteção Nacional Transitória.....	30
2.4.2. Proteção Comunitária.....	32
2.5. O Sistema de Controlo.....	34

Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos

2.5.1 O Papel dos Agrupamentos de Produtores no Sistema.....	34
2.5.2. Autoridades e Organismos de Controlo.....	35
2.6. O Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.....	37
2.6.1. A Emergência do Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.	38
2.6.2. Conceito de Marca Colectiva	38
2.6.3. O Edifício Legislativo – Legislação Aplicável e Sua Evolução.....	41
2.6.4. Vantagens Inerentes à Certificação de um Produto no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.....	41
2.6.5. Produtos Atualmente Incluídos no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.....	42
2.6.6. O Procedimento de Certificação Inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.....	43
2.6.7. Obrigações dos Produtores.....	46
2.6.8. Entidades Fiscalizadoras e Instrumentos Jurídicos de Proteção.....	46
2.7. A Política de Valorização de Produtos Tradicionais.....	47
2.7.1. A Valorização de Produtos Tradicionais na Europa e em Portugal.....	47
2.7.2. A valorização dos Produtos Tradicionais nos Açores.....	55
3. CASO DE ESTUDO: Certificação do Biscoito de Orelha de Santa Maria.....	61
3.1. Panorama do Sector Regional dos Produtos Qualificados.....	62
3.2. Processo de Certificação.....	65
3.2.1. Breve Caracterização do Local de Produção - Ilha de Santa Maria.....	65
3.2.2. Breve Caracterização dos Produtores e Atividade Produtiva.....	67
3.2.3. Caracterização do Produto.....	69
3.2.3.1. Definição do Produto.....	69
3.2.3.2. Matérias-Primas Utilizadas e suas Características.....	70
3.2.3.3. Modo de Produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria.....	71

3.2.3.4. Características Físicas.....	74
3.2.3.5. Características Sensoriais.....	75
3.2.3.6. Características Químicas.....	77
3.2.3.7. Características Microbiológicas.....	80
3.2.3.8. Rotulagem.....	85
3.2.3.9. Acondicionamento, Armazenagem, Conservação e Comercialização.....	87
3.2.3.10. Rastreabilidade.....	88
3.3. Proposta de Regulamentação Técnica para Certificação do Biscoito de Orelha de Santa Maria.....	90
3.4. Proposta de Caderno de Especificações.....	95
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	116
5. BIBLIOGRAFIA.....	123
5.1. Bibliografia	124
5.2. Documentos Electrónicos.....	127
5.3. Legislação Consultada	131
6. ANEXOS.....	138

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.1. Fluxograma simplificado do procedimento nacional de registo para produtos dos Açores.	20
Figura 2.2. Fluxograma simplificado do procedimento comunitário de registo.....	21
Figura 2.3. Selo de garantia de certificação em formato de losango associado à marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”.....	40
Figura 2.4. Atual selo de garantia de certificação associado à marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”.	40
Figura 2.5. Fluxograma simplificado do Procedimento de Certificação Inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos	44
Figura 2.6. Total de denominações registadas na UE por país.....	48
Figura 2.7. Total de denominações registadas relativas a Países Terceiros.	49
Figura 2.8. Denominações registadas na UE como DOP e IGP por país.	50
Figura 2.9. Distribuição das denominações registadas na EU, por classes de produtos.....	51
Figura 2.10. Distribuição das denominações registadas na UE como DOP e IGP, por classes de produtos.....	52
Figura 2.11. Distribuição das denominações registadas na UE como ETG, por classes de produtos.....	53
Figura 2.12. Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE, por classes de produtos	54
Figura 2.13. Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE como DOP e IGP, por classes de produtos.....	54
Figura 2.14. Evolução anual de registos das denominações portuguesas entre 1992 e 2012.....	55

Figura 2.15. Distribuição das denominações açorianas registadas na EU como DOP e IGP, por classes de produtos.....	56
Figura 2.16. Distribuição da produção da carne de bovino DOP/IGP em 2009.....	57
Figura 2.17. Modalidades de escoamento da carne de bovino DOP/IGP em 2009.....	58
Figura 2.18. Distribuição da produção de mel DOP em 2009.....	59
Figura 2.19. Modalidades de escoamento do mel DOP em 2009.....	59
Figura 2.20. Distribuição da produção de queijo DOP/IGP em 2009.....	60
Figura 2.21. Modalidades de escoamento de queijo DOP/IGP em 2009.....	60
Figura 3.1. Evolução do número de operadores entre 2006 e 2013	63
Figura 3.2. Mapa da ilha de Santa Maria	65
Figura 3.3. Perfil topográfico da Ilha de Santa Maria	66
Figura 3.4. Biscoito de Orelha de Santa Maria	69
Figura 3.5. Fluxograma de produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria.....	72
Figura 3.6. Craveira / balança electrónica	74
Figura 3.7. Símbolo comunitário inerente ao regime de qualidade IGP.....	86
Figura 3.8. Modelos aprovados do selo de garantia de certificação associado à marca coletiva “Artesanato dos Açores”.....	87
Figura 3.9. Símbolo indicativo de material adequado para contacto com alimentos.....	87
Figura 3.10. Imagem alusiva ao Biscoito de Orelha de Santa Maria que era oferecido pelos padrinhos aos afilhados pelo Natal.....	91

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 2.1. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado.....	18
Quadro 2.2. Produtos que constam do anexo I do Regulamento (UE) 1151/2012.....	19
Quadro 2.3. Documentos necessários à instrução do pedido de registo.....	23
Quadro 2.4. Produtos abrangidos pela marca colectiva de origem “Artesanato dos Açores”.....	43
Quadro 3.1. Evolução da produção de produtos açorianos registados na EU entre 2006 e 2012.	63
Quadro 3.2. Índice de envelhecimento na Região Autónoma dos Açores referente ao ano de 2012.	66
Quadro 3.3. Medições do comprimento dos lados dos biscoitos de orelha de Santa Maria.	75
Quadro 3.4. Medições da espessura dos biscoitos de orelha de Santa Maria.....	75
Quadro 3.5. Medições do peso dos biscoitos de orelha de Santa Maria.	75
Quadro 3.6. Composição química média do Biscoito de Orelha de Santa Maria	78
Quadro 3.7. Critérios microbiológicos valores de referência estabelecidos pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.	81
Quadro 3.8. Resultados obtidos das análises microbiológicas do Biscoito de Orelha de Santa Maria	84

ABREVIATURAS E SIGLAS

AG – Ácidos Gordos

AGI – Ácidos gordos Insaturados

AGS - Ácidos Gordos Saturados

AP – Agrupamento de Produtores

aw – Atividade da Água

CAT – Comissão de Acompanhamento Técnico

CE – Comissão Europeia

CRAA – Centro Regional de Apoio ao Artesanato

CPI – Código da Propriedade Industrial

DGADR – Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DO – Denominação de Origem

DOP – Denominação de Origem Protegida

EM – Estado Membro

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

GPP - Gabinete de Planeamento e Políticas

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point, (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

IAMA – Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas

INOVA – Instituto de Inovação e Tecnologia dos Açores

INSA – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

IDRHa – Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

IG – Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial

JOCE - Jornal Oficial da Comunidade Europeia

JORAA – Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores

JOUE - Jornal Oficial da União Europeia

MCO – Marca Colectiva de Origem

MAMAOT - Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território

MQF – Menções de Qualidade Facultativas

MUFA – Monounsaturated fatty acids (Ácidos Gordos Monoinsaturados)

OC – Organismo de Controlo

PUFA – Polyunsaturated Fatty acids (Ácidos Gordos Poli-insaturados)

RAA – Região Autónoma dos Açores

UE – União Europeia

1. INTRODUÇÃO

Os produtos agroalimentares tradicionais são produtos portadores de elevado conteúdo simbólico, associado à ruralidade, à natureza, à nostalgia de um tempo passado, a um desejo de pertença a uma dada região, de enraizamento, de um certo regionalismo, ao prestígio e ao prazer (Bernat, 1996). Um produto agroalimentar tradicional é, assim, muito mais do que um simples alimento. Os símbolos e valores (paisagem, ruralidade, natureza, nostalgia, tradição), a marca, os mitos e fantasmas também os alimentam.

Os produtos agrícolas e agroalimentares locais e tradicionais, frequentemente designados pela literatura por Produtos de Qualidade Superior, ocupam um lugar central nas preocupações da atualidade. Quase ignorados até há bem pouco tempo, este tipo de produtos tem-se convertido no centro das atenções de políticos, de técnicos, de investigadores e outros profissionais ligados ao sector agrícola e agroalimentar e ao desenvolvimento rural em geral (Tibério e Cristóvão, 2001).

As políticas de promoção e valorização de produtos agroalimentares tradicionais de qualidade têm sido, nos últimos anos, objecto de atenção constante em diferentes documentos comunitários e apontadas como uma das alternativas ao desenvolvimento do meio rural. A decisão da União Europeia (EU) de proteger os produtos agrícolas e agroalimentares identificáveis pela sua proveniência geográfica e cujas características qualitativas são devidas quer à sua origem geográfica quer ao seu modo particular de produção, constituiu o ponto de partida de uma política europeia de qualidade dos produtos agrícolas e agroalimentares (Tibério e Cristóvão, 2001).

Ao abrigo dos Regulamentos (CEE) n.ºs 2081/92¹ e 2082/92² de 14/07/92 (alterados, respectivamente, pelos Regulamentos n.ºs 510/2006 e 509/2006) estima-se que estejam protegidas na EU mais de mil denominações de produtos, dos quais cerca de oitocentos asseguram já presença regular no mercado proporcionando um volume de negócios de 14,2 bilhões de euros. Portugal possui cerca de 120 nomes protegidos (15% dos nomes europeus), os quais originam um volume de negócios de setenta milhões de euros (0,5% do volume gerado pelo sector a nível europeu) (Tibério e Diniz, 2011).

Assim, o principal objectivo do presente trabalho foi o de contribuir para a valorização dos Produtos Tradicionais Açorianos através da proteção do Biscoito de Orelha de Santa Maria, o qual reunia, em termos de características, condições para a certificação

¹ (JOCE; L 208(1992-07-24):P1-8).

² (JOCE; L 208(1992-07-24):P9-14)

e registo, nomeadamente, ser um produto de fabrico artesanal genuinamente mariense, com longa tradição de fabrico na ilha de Santa Maria.

A certificação é um instrumento importante e eficaz para criar economias de escala e enriquecer e diversificar o cabaz de produtos de qualidade, sendo o processo de certificação uma mais-valia para o produto em si, para a segurança alimentar dos consumidores e um estímulo para a sua comercialização, num contexto em que o consumidor é cada vez mais fidelizado e exigente. Assim, no sentido de concretizar estes objetivos recorreu-se a duas vias de valorização, o Sistema Regional de Certificação de Produtos de Tradicionais Açorianos e o Sistema Europeu de Qualificação e Proteção de Produtos Tradicionais.

Em termos de estrutura o presente trabalho apresenta seis capítulos, sendo o primeiro a introdução, onde se faz um enquadramento ao tema da tese, onde se definem os objetivos e é apresentada a estrutura do trabalho.

O segundo capítulo é constituído pela revisão bibliográfica, onde são discutidos conceitos como Produto Tradicional e de Marca Colectiva de Origem, assim como a estrutura, o funcionamento e os procedimentos, inerentes aos instrumentos de valorização subjacentes ao processo de certificação. Este capítulo incluiu ainda uma abordagem ao estado da arte em termos de política de valorização dos produtos tradicionais, procurando sempre uma contextualização em termos europeu, nacional e regional. É de salientar também que as temáticas versadas no presente capítulo são discutidas, sempre que possível, numa perspectiva jurídico-legal, pela sua importância e necessidade de domínio de conhecimentos técnicos específicos que encerram algum grau de complexidade, normalmente dominados por técnicos com formação na área.

O caso de estudo é apresentado no terceiro capítulo, onde é feita a apresentação e descrição dos procedimentos e atividades que foram desenvolvidos no sentido de dar cumprimento aos requisitos legais e técnicos que estiveram na base e permitiram corporizar a proposta de regulamentação técnica para a certificação do produto. É apresentada a proposta de regulamentação técnica que serviu de suporte ao processo de certificação do Biscoito de Orelha de Santa Maria, que se materializou com a publicação da Portaria n.º 14/2014³, de 20 de março. E por último é apresentada uma proposta do Caderno de Especificações, com vista à qualificação e registo da

³ (JORAA; n.º 37- I série (2014-03-20): p 533-583).

denominação “Biscoito de Orelha de Santa Maria” no âmbito do regime de qualidade inerente às Indicações Geográficas Protegidas.

No quarto capítulo são apresentadas as principais conclusões do trabalho e algumas considerações finais.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. PRODUTOS TRADICIONAIS

Os produtos alimentares tradicionais têm vindo a assumir um papel cada vez mais importante uma vez que são um testemunho da memória, um valor que emerge do saber empírico, apurado pelo engenho, consagrado pelos laços afetivos que nos ligam às nossas origens; uma referência às nossas raízes mais sólidas e uma convocatória aos sentimentos que nutrimos pelos símbolos distintivos da nossa singularidade. De facto, os nossos antepassados foram apurando saberes, afirmando sabores, cuidando de manter reserva nos pormenores, dos segredos milenares que ciosamente foram passando de geração em geração até chegarem aos nossos dias (Almeida, 2009).

Os produtos tradicionais também são denominados de produtos com história, pois constituem e fazem parte da história social de uma determinada cultura. Vindos de um tempo mais ou menos longínquo, através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares num encontro entre o saber e a experiência; portanto, a produção desses alimentos é, ainda, uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar (Zuin, 2008).

Caldentey e Gómez (1996) fazem referência a elementos como a origem geográfica dos produtos, a sua antiguidade ou permanência temporal, os métodos e as matérias-primas utilizadas na sua elaboração, os costumes associados à sua produção e ao seu consumo ou a todos estes elementos em simultâneo.

Por sua vez, Ribeiro e Martins (1995) afirmam que os produtos tradicionais são únicos pelas suas matérias-primas, pelos conhecimentos aplicados, bem como pelos usos e práticas de produção, consumo e de distribuição e que na atualidade recebem, entre outras, as denominações de produtos locais, tradicionais, artesanais ou regionais.

Bernat (1996) considera como produtos tradicionais aqueles que persistem no tempo, que sempre se fizeram em determinado lugar, de uma determinada maneira e que conservam, em maior ou menor grau, as características que os definem quanto ao seu aspeto, textura e sabor. Ou seja, para a autora os produtos tradicionais são produtos portadores de elevado conteúdo simbólico e cultural, associado a maior parte das vezes, à ruralidade, à natureza, à nostalgia de um tempo passado, a um desejo de pertença a uma dada região, de enraizamento, de um certo regionalismo, ao prestígio e ao prazer, à fé e religião e às suas comemorações e manifestações.

Em resumo, os produtos tradicionais são produtos únicos que refletem a cultura, identidade e história do povo que os produz, que se materializa na estreita ligação com a sua origem geográfica, matérias-primas utilizadas, modo de produção, saber fazer, tradição e permanência ao longo dos tempos. Nesta perspetiva, os produtos tradicionais não devem ser entendidos apenas como um simples alimento.

Fazendo uma abordagem numa perspetiva jurídica/legal no âmbito Regulamento (CE) N.º 2074/2005⁴ da Comissão, de 5 de dezembro, entende-se por «alimentos com características tradicionais» os que nos Estados Membros (EMs) onde são fabricados tradicionalmente, são:

- a) Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- b) Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou.
- c) Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

Se fizermos um enquadramento no âmbito do quadro jurídico nacional o Despacho Normativo n.º 38/2008⁵ de 13 de agosto refere nos termos do n.º 2 do seu artigo 3º que “Podem ser reconhecidos como alimentos com características tradicionais, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005⁴, os seguintes:

- a) Produtos reconhecidos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006⁶ e do Regulamento (CE) n.º 510/2006⁷, ambos do Conselho de 20 de março;
- b) Produtos fabricados em unidades artesanais, reconhecidas ao abrigo do Decreto-Lei n.º 41/2001⁸ de 9 de fevereiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 110/2002⁹, de 16 de abril;
- c) Outros produtos reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou produzidos segundo métodos de produção tradicionais que não se encontrem abrangidos pelas alíneas anteriores.

⁴ (JOUE; L 338 (2005-12-22): p 27-59).

⁵ (Diário da República; IIª série, n.º 156 (2008-08-13): p 36088-36089).

⁶ (JOUE; L 93 (2006-03-31): p 1-11).

⁷ (JOUE; L 93 (2006-03-31): p 12-25).

⁸ (Diário da República; Iª série, n.º 34 (2001-02-09): p 724-727).

⁹ (Diário da República; Iª série A, n.º 89 (2002-04-16): p 3703-3711).

2.2. PROTEÇÃO E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

2.2.1. A Emergência do Sistema Europeu

Há produtos alimentares que, por se distinguirem dos produtos correntes, começaram a ser designados pelos nomes das terras, regiões ou locais onde são produzidos, ou seja, a indicação da sua origem passou a fazer parte integrante do seu nome para o tornar bem distinto e bem mais apetecido pelo consumidor. E muitas vezes foram os próprios consumidores os responsáveis por essa “designação”, para referenciar tais produtos e distinguirem dos produtos correntes e vulgares (Soeiro, 2006)..

A identificação e diferenciação dos produtos alimentares pela associação do nome do seu local ou região de origem é remota, sendo uma prática que começou em tempos ancestrais. Já na bíblia encontramos algumas referências à associação aos produtos do nome do local ou região de origem. Por exemplo, em Ezequiel 27:18 é feita a seguinte referência ao vinho de Helbom "Damasco negociava contigo, por causa da multidão das tuas obras, por causa da abundância de toda a sorte de riqueza, dando em troca vinho de Helbom e lã branca". No entanto o seu uso constituiu-se numa prática habitual entre os gregos e romanos que designavam os produtos agrícolas e géneros alimentícios como os vinhos, azeites, queijos, pão, azeitonas, pastas de peixes entre outros, pelos nomes das terras de proveniência, sendo esta uma forma expedita de os diferenciarem pelas suas “qualidades” (Soeiro, 2005).

A associação do nome do local ou região de origem como forma de valorização dos produtos foi persistindo ao longo do tempo sem qualquer regulação, mas quando um produto adquire uma reputação tal que chega a ultrapassar fronteiras é possível que no mercado se tenha de confrontar com produtos copiados ou que ao utilizarem o mesmo nome, usurpando-o e fazendo uma concorrência desleal, induzem o consumidor em erro e desencoraja os produtores (Ribeiro, 2011). Estas situações conduziram à necessidade da instituição de mecanismos de proteção contra a utilização abusiva e usurpação do nome desses produtos.

Como exemplo podemos constatar que foi precisamente uma destas situações que esteve na origem da criação de mecanismos de proteção do vinho do porto e ao surgimento da região demarcada do Douro. A crescente procura por parte do mercado inglês, o aumento dos preços do vinho do porto e uma sucessão de maus anos agrícolas em meados do Séc. XVIII potenciaram situações de fraude e adulteração

daquele produto. Esta situação levou à tomada de várias medidas por parte do Marquês de Pombal, então ministro do rei D. José, entre as quais se destaca a demarcação do espaço físico da região. Para o efeito, foram colocados marcos de granito ao longo das linhas divisórias. Inicialmente foram colocados 201 marcos e posteriormente efetuadas algumas correções acrescentando mais 134 marcos. Assim nasceu a primeira região demarcada do mundo, a qual incluía um sistema de classificação de parcelas de vinha e uma hierarquização dos vinhos produzidos (Martins, 2000; Moura, 1999).

Apesar da ideia e sua concretização jurídica remontar ao séc. XVIII, justamente ao regime pombalino, foi em França que o conceito de “Denominação de Origem” se desenvolveu e sedimentou através da Lei 6 de Maio de 1919 (Moreira, 1998).

Apesar de em Portugal existir uma forte tradição na demarcação de zonas vitícolas o mesmo não se verificou relativamente a outros produtos. Só em 1984 com o Decreto-Lei nº 146/84 do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação se permitiu a criação de regiões demarcadas para queijos tradicionais, sendo autorizado o uso de denominações de origem nos queijos produzidos nas regiões demarcadas cujas características satisfizessem as exigências de qualidade legalmente estabelecidas (Alberto, 2001).

A entrada de Portugal na União Europeia (EU) constituiu um marco importante no que concerne à adoção de medidas que procuraram inverter a tendência de declínio do mundo rural, causado pela crise do modelo de desenvolvimento da política agrícola comum até então assente numa filosofia produtivista, que conduziu ao aumento da produtividade, à intensificação e especialização dos sistemas de produção, à homogeneização dos produtos, a excedentes em determinados produtos agrícolas, à queda dos rendimentos dos agricultores e sobretudo ao abandono e desertificação das regiões rurais mais desfavorecidas (Tibério, Cristóvão e Abreu, 2008).

Por outro lado, instituída a livre circulação de bens nos diversos países do espaço da UE, assistiu-se à proliferação de bens de diferentes origens ao nível dos países da UE.

A par desta situação, conforme referido no preâmbulo do Regulamento (CEE) n.º 2081/92,¹ verifica-se também a tendência por parte dos consumidores no sentido de privilegiarem na sua alimentação a qualidade em detrimento da quantidade. Assim, atendendo à importância que os produtos de origem agropecuária assumem no seio da

economia dos países que compõe a Comunidade Europeia, desde logo houve necessidade da reorientação da política agrícola comum no sentido de favorecer a diversificação da produção agrícola a fim de obter um melhor equilíbrio entre a oferta e a procura no mercado.

Em 1992, no âmbito desta reorientação da política agrícola comum, a UE desenvolveu importantes instrumentos de proteção e valorização de produtos agroalimentares e géneros alimentícios, designadamente, através dos Regulamentos (CE) 2081/92¹ e 2082/92², que constituíram importantes pilares da política europeia de qualidade visto que preveem a proteção das denominações dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (Tibério e Cristóvão, 2001).

Estava então criado o Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios: Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP). Foi também criado o sistema europeu de valorização da especificidade de certos produtos agrícolas e de certos géneros alimentícios, tendo em conta a forma tradicional da sua produção ou composição: a Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

2.2.2. Os Conceitos Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios entende-se por:

- **Denominação de Origem Protegida (DOP)**, uma denominação (nome) que identifique um produto:
 - a) Originário de um local ou região determinados, ou, em casos excecionais, de um país;
 - b) Cujas qualidade ou características se devam essencialmente ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos;
 - c) Cujas fases de produção tenham todas lugar na área geográfica delimitada.

¹⁰ (JOUE; L 343 (2012-12-24): p 1-29).

- **Indicação Geográfica Protegida (IGP)**, uma denominação (nome) que identifique um produto:
 - a) Originário de um local ou região determinados, ou de um país;
 - b) Que possua determinada qualidade, reputação ou outras características que possam ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica; e
 - c) Em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tenha lugar na área geográfica delimitada.

Conforme já foi anteriormente referido, desde o Regulamento (CEE) n° 2081/92¹ e atualmente com o Regulamento 1151/2012¹⁰, são distinguidos dois níveis de referências geográficas: as DOP e as IGP. Neste momento, para uma melhor compreensão, importa estabelecer a diferença entre estas duas designações.

Das definições supra referenciadas podemos distinguir duas dimensões:

- Grau de relação causal entre os fatores naturais e/ou humanos do meio geográfico e as características e qualidades do produto.
- Local de ocorrência das fases de produção do produto.

O principal elemento de diferenciação entre ambas designações DOP e IGP consiste no grau de ligação existente entre o produto e a área geográfica. No caso das DOP só é admissível o estabelecimento de uma relação direta entre o meio geográfico e as características e qualidades do produto, ou seja, pretende-se a comprovação de que o meio geográfico - incluindo neste conceito os fatores naturais e os humanos - é o elemento que exerce influência direta na qualidade e características do produto. Já no caso das IGP é suficiente estabelecer uma relação causal entre o meio geográfico com uma qualidade, característica ou reputação do produto. Neste caso o tipo de relação entre a qualidade e características do produto e o meio geográfico de proveniência é menos incisiva e não é tão direta.

Quanto ao local de ocorrência das fases de produção no caso dos produtos DOP é exigível que todas as fases de produção ocorram na área geográfica delimitada. No caso dos produtos IGP apenas é exigível que uma das fases ocorra na área geográfica delimitada. Assim é notório que a relação entre o meio geográfico e o produto no caso das DOP é muito mais “forte” e marcada, enquanto nos casos dos produtos IGP a relação entre o meio geográfico e o produto é mais ténue.

- **Especialidade Tradicional Garantida (ETG)**, uma denominação (nome) que identifique um produto ou género alimentício que:
 - a) Resulte de um modo de produção, transformação ou composição que correspondam a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício; ou
 - b) Seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente;

Para ser registada como ETG, a denominação deve ter sido tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico ou designar o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

No caso das ETG, a definição constante do regulamento não faz qualquer alusão à origem o produto, apontando como elementos primordiais a especificidade do produto¹¹ e/ou seu carácter tradicional¹².

Segundo Tibério, Cristóvão e Abreu (2008) é estranho que o regulamento relativo às ETG não faça referência à origem como fator de reconhecimento e de proteção. Na medida em que a origem não deve ser entendida apenas como um mero espaço geográfico, mas também um espaço cultural e histórico. No entanto, caso fosse feita referência à origem geográfica cair-se-ia no âmbito de aplicação e, sobretudo, no conceito de Denominação de Origem (DO) ou de Indicação Geográfica (IG) (Soeiro, 2012a e Soeiro 20012b).

2.2.3. O Edifício Legislativo – Evolução da Legislação Aplicável

A necessidade da instituição de mecanismos de proteção e valorização dos produtos agrícolas e géneros alimentícios que se distinguem ou são reconhecíveis pela sua origem ou modo de produção levou à criação de um edifício legislativo que como qualquer outro não é estático e, como tal, evoluiu ao longo dos tempos, pelo que importa aqui fazer uma abordagem à dinâmica da sua evolução.

¹¹ Entende-se por **especificidade** em relação a um produto, nos termos do n.º 5 do artigo 3º do Regulamento (UE) 1151/2012, os atributos de produção característicos que permitem distingui-lo claramente de outros produtos similares da mesma categoria.

¹² Entende-se por **tradicional** nos termos do n.º 3 do artigo 3º do Regulamento (UE) 1151/2012, utilização no mercado nacional comprovada por um período que permite a transmissão entre gerações; este período deve ser de, pelo menos, 30 anos.

Com a publicação dos Regulamentos (CEE) nº2081/92¹ e 2082/92², ambos de 14 de julho de 1992, a UE materializou a decisão de desenvolver uma política agrícola com foco na qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios. O primeiro diploma estabelecia um regime relativo à proteção jurídica dos nomes geográficos ou assimilados, de certos produtos, no qual se distinguem dois níveis de referências geográficas: as DO e as IG. O segundo estabelecia um regime relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, valorizando a forma tradicional de produção. Estes dois diplomas são documentos de referência na medida em que estiveram na génese e constituíram os pilares do Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios.

A substituição dos regulamentos anteriormente referidos operou-se no ano de 2006 com a publicação dos Regulamentos (CE) nº 509/2006⁶ e 510/2006⁷, ambos do Conselho de 20 de março, o primeiro relativo à proteção das IG e DO dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e o segundo relativo à atribuição de “certificados de especificidade” a certos produtos agroalimentares. Estes dois Regulamentos mantiveram o sistema de proteção e qualificação dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios com base em dois regimes de denominações (IGP e DOP), salientando-se apenas que, no caso do regime relativo aos “certificados de especificidade”, existiu uma mudança da designação deste regime para “Especialidades Tradicionais Garantidas”, por esta ser mais facilmente compreensível e a fim de tornar mais explícito o objeto daquele regime para produtores e consumidores, conforme referido no considerando n.º 5 do preâmbulo do já citado Regulamento (CE) 509/2006⁶.

Recentemente o Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰ do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios veio substituir os regulamentos 509/2006⁶ e 510/2006⁷, introduzindo algumas alterações significativas no que respeita aos regimes de denominações que integram o Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios.

Uma das alterações operadas pelo novo regulamento foi a incorporação das disposições relativas aos regimes de denominações num único quadro jurídico. Assim, as novas disposições, bem como as disposições anteriormente previstas pelos regulamentos 509/2006⁶ e 510/2006⁷, relativas aos regimes de denominações (DOP IGP e ETG) que se mantiveram, passaram a estar reguladas apenas por um único

diploma em vez de estarem dispersas em dois documentos legais, como até então acontecia, conforme é referido no considerando n.º 13 do preâmbulo do Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰

Embora o novo regulamento mantenha os regimes de denominações previstos nos regulamentos anteriores praticamente nos mesmos moldes, este novo diploma vem introduzir um segundo nível de regimes de qualidade, isto é, vem estabelecer um novo regime de “menções valorizadoras” inerente às Menções de Qualidade Facultativas (MQF), criando a menção de qualidade facultativa referente aos “produtos de montanha”, ao mesmo tempo que abre a possibilidade de a partir de 4 de dezembro de 2013 de haver uma nova denominação de qualidade facultativa referente aos “Produtos da Agricultura Insular”, conforme consta do considerando n.º 44 do preâmbulo e artigos 27º, 31º e 32º, do regulamento em referência.

Em suma, o Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios passou a ter três regimes de denominações, um relativo às denominações geográficas, com dois níveis de referências geográficas (DOP e IGP), o segundo relativo às ETG e finalmente o terceiro referente às MQF, conforme previsto nos termos do Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰. Estes três regimes de denominações passaram a estar integrados num único pacote que passou a assumir a designação de “Regimes de Qualidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios”, conforme se encontra consagrado no artigo 3º e títulos II, III e IV do Regulamento (EU) 1151/2012¹⁰.

Outro aspeto importante introduzido por este novo regulamento prende-se com o reconhecimento da necessidade de encurtar os prazos administrativos do procedimento de registo, procedendo à redução dos prazos relativos às fases de exame e de oposição, para sensivelmente metade do tempo (seis e três meses respetivamente), conforme se pode ler no considerando n.º 61 do Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰ o que posteriormente será analisado com maior acuidade.

O atual regulamento prevê para além da obrigatoriedade da utilização dos símbolos comunitários associados às DOP, IGP e ETG na rotulagem dos produtos comercializados sob a égide de uma das denominações em causa e no mesmo campo visual da denominação protegida, conforme n.º 3 do artigo 12º e n.º 3 do artigo 23º, a obrigatoriedade da inclusão das informações relativas às atividades de controlo das denominações geográficas (DOP e IGP) e das ETG, nos planos nacionais de controlo

plurianuais e nos relatórios anuais elaborados pelos EM, é outra das alterações conforme referido nos considerandos n.ºs 46 e 49 do preâmbulo e artigo 36º e n.ºs 1 e 2 do artigo 40º.

A nova versão do regulamento prevê a melhoria do sistema de controlo, no sentido da credibilização dos regimes inerentes às DOP, IGP e ETG através de controlos e verificações eficazes. Para o efeito estabelece a obrigatoriedade da sujeição a um sistema de acompanhamento efetuado nos moldes estabelecidos para aos controlos oficiais, sendo aplicáveis os procedimentos e requisitos previstos no Regulamento (CE) n.º 882/2004¹³, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril mas, e sobretudo, determinando que os EMs têm que atuar contra as infrações mesmo que não haja queixas formais e que têm que efetuar controlos no mercado e não apenas junto dos produtores.

Outra alteração digna de registo consiste na abertura à possibilidade dos EMs poderem contribuir ajudando a suportar os custos inerentes às operações de verificação da conformidade dos produtos com o Caderno de Especificações correspondente, conforme estabelecido na alínea b) do n.º 1 do artigo 37º do Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰.

Para além disso, este Regulamento tem duas alterações de fundo no que respeita às DOP e IGP, que são o alargamento da proteção nos casos de utilização abusiva, imitação ou à evocação das DO e IG registadas em produtos e serviços, bem como à sua utilização como ingrediente noutro produto, conforme referido no considerando n.º 32 do preâmbulo e alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 13º do Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰ e o estabelecimento de importantes funções para os Agrupamentos de Produtores (APs) que gerem estes nomes protegidos.

As ETG beneficiavam de um sistema com duas possibilidades: ou de proteção completa mediante registo com reserva do nome ao nível comunitário ou um sistema de proteção associado ao símbolo e logótipo comunitários. O novo regulamento vem suprimir a possibilidade de registo de um nome ao abrigo deste último sistema, ou seja, sem proteção completa. Assim sendo, no que concerne às ETG, deixa de ser possível proceder ao registo de um nome sem a reserva do mesmo passando a ser possível apenas o registo com proteção integral, conforme considerando nº 35 do Regulamento

¹³ (JOUE; L 165 (2004-04-30):p1-141).

(UE) 1151/2012¹⁰. O campo de aplicação das ETG passa também a incluir as receitas tradicionais, conforme artigo 17º do mesmo regulamento.

De uma forma sucinta estas foram algumas das principais alterações veiculadas pelo novo quadro jurídico relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, plasmadas no Regulamento (UE) 1151/2012¹⁰ do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro.

2.3. REGISTO E QUALIFICAÇÃO DE UM PRODUTO COMO DOP, IGP OU ETG

2.3.1. Vantagens

Os instrumentos inerentes ao processo de qualificação dos nomes dos produtos agrícolas e géneros alimentícios com base nas suas características de qualidade têm como objetivo primordial promover a agregação de valor aos produtos tradicionais. São vários os autores que fazem referência ao potencial que os produtos tradicionais de qualidade podem ter no desenvolvimento das regiões rurais mais desfavorecidas.

Já os regulamentos 509/2006⁶ e 510/2006⁷, nos seus preâmbulos, salientavam que a promoção de produtos tradicionais com características específicas podia tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, nomeadamente nas zonas desfavorecidas ou periféricas, mediante por um lado, a melhoria do rendimento dos agricultores e, por outro, a fixação da população rural nessas zonas.

O Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, na mesma linha dos regulamentos que o antecederam, destaca a importância que os produtos tradicionais de qualidade assumem no seio da UE, nomeadamente na promoção da diversificação e qualidade da produção agrícola.

Assim, os regimes de qualidade ao conferirem proteção e ao valorizarem os produtos tradicionais de qualidade estão a estimular a diversificação da produção agrícola. Mais é referido que este facto pode constituir um contributo importante para o desenvolvimento das zonas rurais sobretudo as mais desfavorecidas tais como as regiões ultraperiféricas, zonas de montanha e regiões interiores.

Resumidamente, no âmbito do regulamento em referência, são destacadas as seguintes mais-valias:

- Incentiva-se a diversificação da produção agrícola;
- Protegem-se os nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas;

- Promovem-se condições de concorrência leal entre os produtores;
- Melhora-se a promoção e identificação dos produtos;
- Incrementa-se a fiabilidade da informação prestada ao consumidor;
- Promove-se um rendimento justo aos agricultores;
- Promovem-se os produtos característicos de determinados locais.

Os produtos agroalimentares tradicionais estão no centro das atenções enquanto instrumentos potenciadores de desenvolvimento rural na medida que contribuem para o ordenamento do território, preservação da paisagem, conservação da natureza, evitam o despovoamento e a desertificação das regiões mais desfavorecidas (Tibério, 1998).

Segundo Soeiro (2005) e Santos (2007) os produtos tradicionais contribuem para o desenvolvimento rural na medida que:

- Contribuem para preservação do meio ambiente;
- Ligam à terra gerações atuais e futuras;
- Dão relevo a profissões tradicionais que estavam a desaparecer;
- Podem contribuir para a criação de postos de trabalho;
- Promovem o turismo, visto que dão a conhecer os locais;
- Motivam o interesse pela recolha e preservação das tradições;
- Respeitam os ecossistemas existentes, a biodiversidade e o património genético.

Já Vieira (2008) reconhece como aspetos positivos ligados aos modos de produção tradicionais:

- A conservação da paisagem;
- O combate à erosão dos solos (em especial em áreas montanhosas onde os solos são mais estreitos);
- A preservação da biodiversidade, pela manutenção de habitats equilibrados;
- A manutenção da riqueza cultural pela preservação de um modo de vida simples, ligado à terra e bem diferente do urbano.

2.3.2. Produtos Abrangidos

No que concerne aos produtos que estão abrangidos pelos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, previstos no Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, importa referir que nos termos do n.º 1 do artigo 2º, o âmbito de aplicação

do diploma em referência abrange os produtos agrícolas destinados ao **consumo humano** constantes no anexo I do Tratado que instituiu a UE¹⁴ (Quadro 2.1.) e os produtos agrícolas e Géneros alimentícios constantes do anexo I do referido Regulamento (Quadro 2.2.).

É de salientar que estão excluídos do âmbito de aplicação do diploma as bebidas espirituosas, os vinhos aromatizados e os produtos vitivinícolas com exceção dos vinagres de vinho, conforme é referido no n.º 2 do artigo 2º do Regulamento. Assim sendo, este tipo de produtos não poderão beneficiar dos regimes de qualidade inerentes às DOP, IGP e ETG previstos neste regulamento

Quadro 2.1. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado, conforme a lista¹⁵ a que alude o artigo 32º do Tratado, já enquadrados nas respetivas classes, conforme constam na base de dados da Comissão Europeia DOOR¹⁶,

Classe	Produto
1.1	Carnes (e miudezas) frescas
1.2.	Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)
1.3.	Queijos
1.4.	Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)
1.5.	Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)
1.6	Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados
1.7.	Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos
1.8.	Outros produtos do anexo I (especiarias, etc.)

O Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, relativamente aos regimes de qualidade inerentes às denominações DOP e IGP veio aumentar o número de produtos beneficiários (couro, peles com pelo, penas, chocolate e produtos derivados). Já no que concerne ao regime de qualidade inerente às ETG ao introduzir os pratos preparados veio proceder a uma alteração significativa no que se refere ao tipo de produtos beneficiáveis.

¹⁴ (JOUE; C 321 (2006-12-29):p E/1-E/331)

¹⁵ A lista integral a que alude o art.º 32º do Tratado pode ser consultada no sitio: http://eurlex.europa.eu/pt/treaties/dat/12002E/pdf/12002E_PT.pdf

¹⁶ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Quadro 2.2. Produtos que constam do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰

Produtos DOP e IGP	Produtos ETG
<ul style="list-style-type: none"> • Cerveja, • Chocolate e produtos derivados, • Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, • Bebidas à base de extratos de plantas, • Massas alimentícias, • Sal, • Gomas e resinas naturais, • Pasta de mostarda, • Feno, • Óleos essenciais, • Cortiça, • Cochonilha, • Flores e plantas ornamentais, • Algodão, Lã, Linho gramado • Vime, Couro, Peles com pelo, Penas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratos preparados, • Cerveja, • Chocolate e produtos derivados, • Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, • Bebidas à base de extratos de plantas, • Massas alimentícias, • Sal.

2.3.3 Processo de Registo

No âmbito do Sistema Europeu de Proteção e Valorização de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios Tradicionais, o procedimento de registo de uma denominação no âmbito dos regimes de qualidade DOP, IGP ou ETG, compreende uma fase inerente ao procedimento nacional de registo (Figura 2.1) e uma fase inerente ao procedimento comunitário de registo (Figura 2.2.).

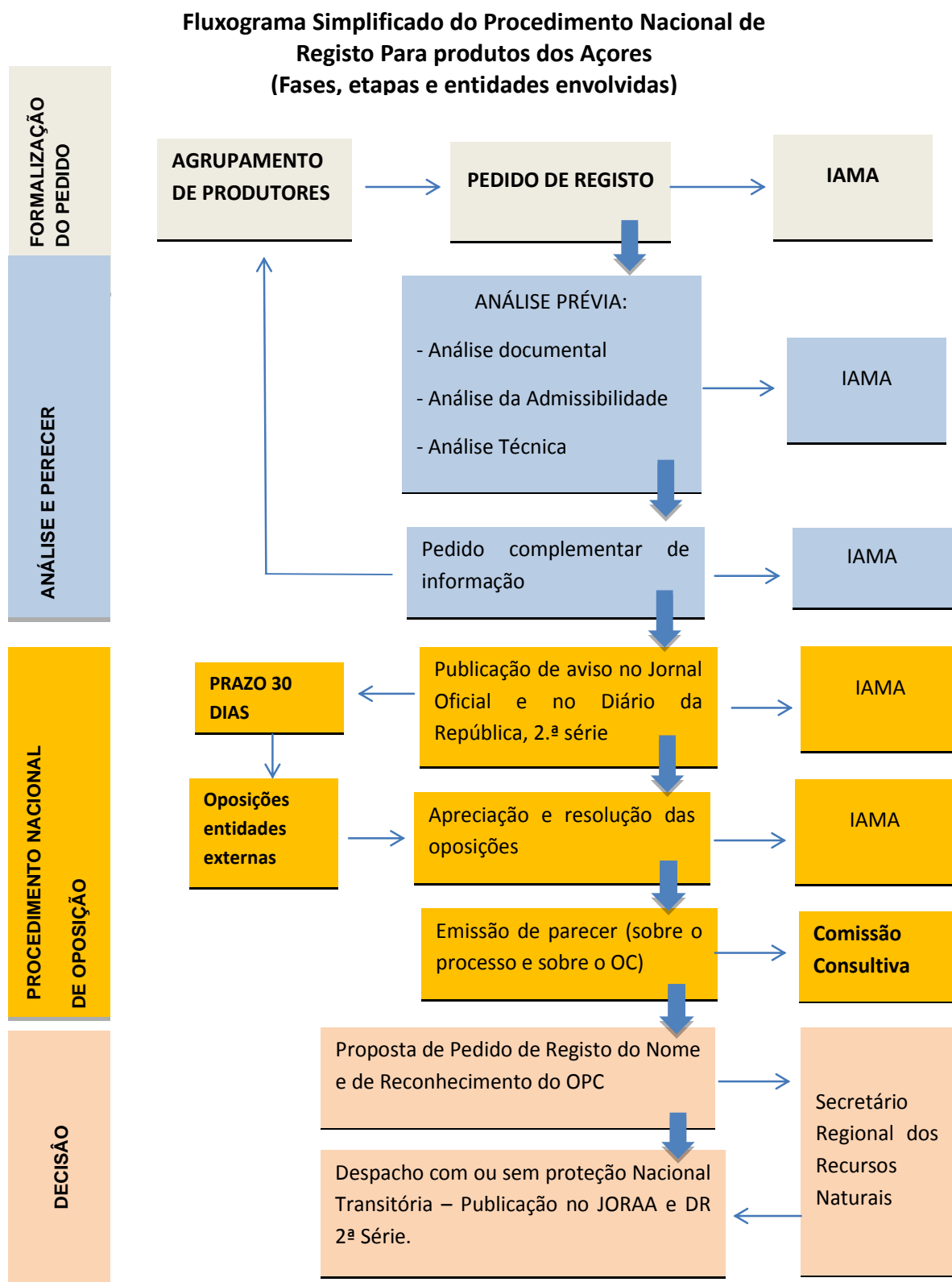


Figura 2.1. Fluxograma Simplificado do Procedimento Nacional de Registo para Produtos dos Açores.

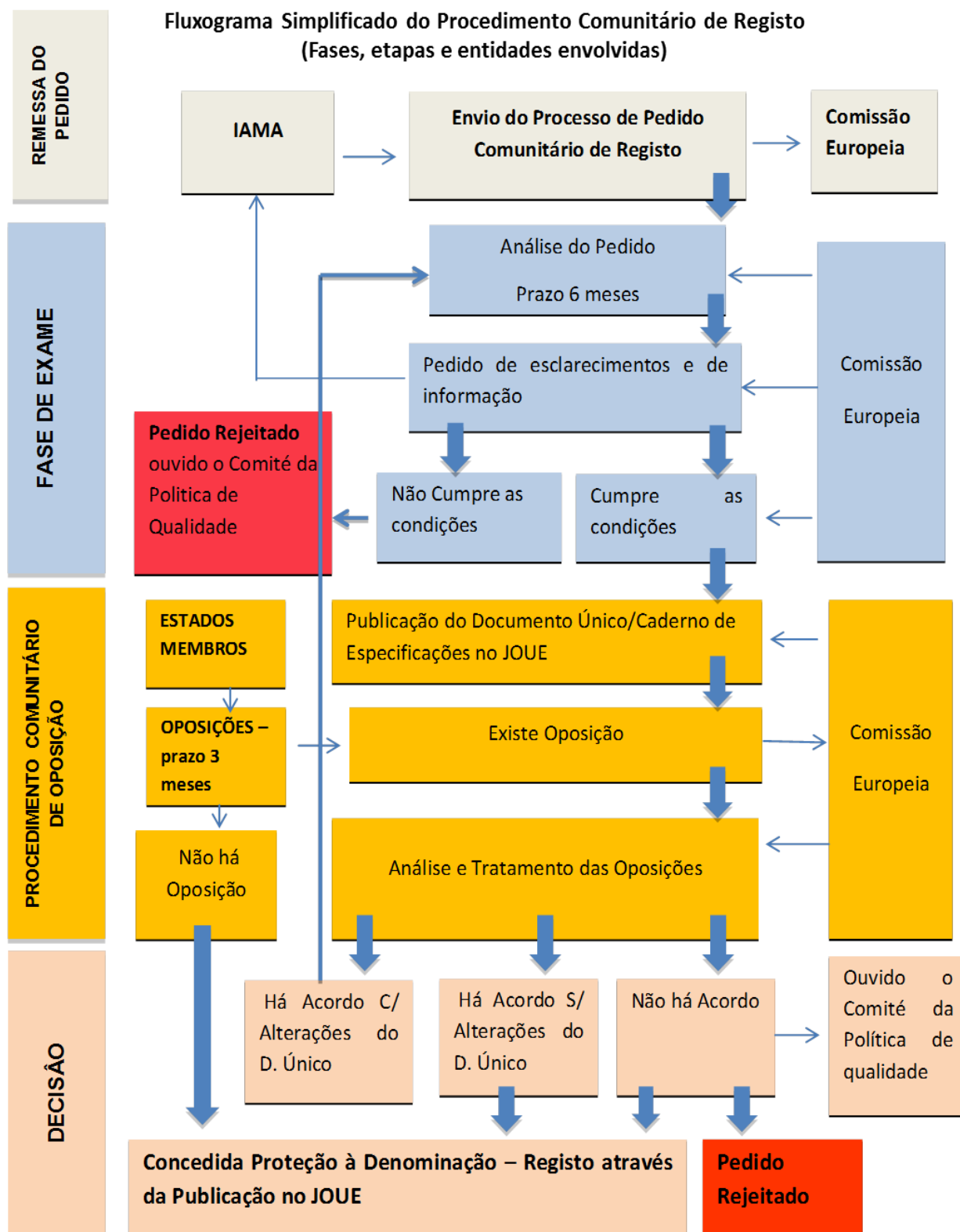


Figura 2.2. Fluxograma Simplificado do Procedimento Comunitário de Registo (adaptado de Soeiro, 2012)

2.3.3.1. Procedimento Nacional de Registo

O procedimento de registo do nome de um produto como DOP ou IGP ou como ETG tem início com um pedido de registo. Nos termos do artigo 49º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro o pedido de registo só pode ser efetuado por um AP que trabalhem ou que os seus associados trabalhem com o produto para o qual é solicitado o reconhecimento e proteção.

De acordo com o ponto 1 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97¹⁷ de 11 de agosto a formalização e entrega dos pedidos de registo pode ser efetuada nos serviços centrais da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) ou nas respetivas direções regionais de agricultura.

Segundo Soeiro (2012a) esta legislação encontra-se caduca. É prática corrente - embora sem suporte legal conhecido - que os pedidos de reconhecimento sejam entregues nos serviços regionais do Ministério da Agricultura.

No caso dos Açores esta matéria está regulamentada pelo Despacho Normativo n.º 249/1993¹⁸ de 9 de dezembro da Secretaria Regional da Agricultura, o qual estabelece que os pedidos de registo devem ser entregues no Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA).

No que concerne ao conteúdo do pedido de registo, o Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ estabelece que o pedido de registo deve incluir, pelo menos, os seguintes documentos:

- a) O nome e o endereço do agrupamento requerente;
- b) O caderno de especificações
- c) O documento único (ver anexo 1)

Soeiro (2012b) refere que a instrução do pedido de registo permanece, em Portugal, muito confusa e desatualizada uma vez que é regulada pelo já aludido Despacho Normativo n.º 47/97¹⁷ de 11 de agosto. No caso dos Açores o panorama afigura-se idêntico já que a instrução do pedido é regulada, conforme já foi referido, pelo Despacho Normativo n.º 249/1993¹⁸ de 9 de dezembro.

¹⁷ (Diário da República; I série B – n.º 184 (1997-08-11):p 4162-4165).

¹⁸ (JORAA, n.º 49 (1993-12-09): p 799-803).

Relativamente aos documentos que devem acompanhar o pedido de registo uma referência neste sentido consta de um documento da responsabilidade do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, intitulado “**Procedimento Operativo-Qualificação e Registo de DOP/IGP/ETG**”¹⁹. No entanto é de salientar o facto que em virtude da última reestruturação da orgânica do Ministério da Agricultura, as competências nesta matéria, que antes eram atribuídas e exercidas pelo GPP, passaram para a esfera da competência da DGADR. No entanto, e apesar de no sítio da DGADR não existir qualquer referência ou indicação ao documento “**Procedimento Operativo-Qualificação e Registo de DOP/IGP/ETG**” a instrução do processo continua a exigir a mesma documentação (Quadro 2.3.).

Soeiro (2012b) refere não existir base legal, para além do Despacho Normativo n.º 47/97¹⁷, para a solicitação de toda a documentação que normalmente é exigida.

O IAMA, entidade que nos Açores tem competência na matéria, com base no Despacho Normativo n.º 249/1993¹⁸ de 9 de dezembro pauta-se pelos mesmos procedimentos no que se refere aos elementos e documentos exigíveis para a instrução do pedido de registo. No entanto é de salientar que o Despacho Normativo n.º 249/1993¹⁸, apesar de ainda se manter em vigor, com a publicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ ficou nitidamente desatualizado. Note-se que, em termos de documentos exigíveis à instrução do pedido de registo o Despacho em referência, nos termos do n.º 1 do seu Anexo I, remete para o Regulamento (CEE) n.º 2081/92¹, diploma que se encontra expressamente revogado.

Quadro 2.3. Documentos necessários à instrução do pedido de registo (Fonte - Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas – Gabinete de Planeamento e Políticas – Procedimento operativo – Qualificação e Registo DOP/IGP/ETG - PO 002/ DSFAA – Edição 1 – Revisão 0 - 07/11/2008 – p1-31)

1.	Carta a solicitar formalmente o registo do nome e a candidatura a entidade gestora da DOP/IGP/ETG acompanhada dos seguintes documentos:
	DOCUMENTOS RELATIVOS AO AGRUPAMENTO
2	Cópia dos Estatutos do Agrupamento , comprovando estar legalmente constituído e que produz (ou que os associados produzem) o produto em causa;
3	Cópia da Ata da Assembleia Geral que deliberou solicitar tal qualificação e que

¹⁹ http://www.draplvt.min-agricultura.pt/documentos/produtos_de_qualidade/PO02_qualificacao_DOP_IGP_ETG.pdf

	mandatou a Direção para o efeito;
4	Lista dos produtores interessados , comprovando a representatividade na fileira produtiva;
5	Documento estipulando a possibilidade de acesso de outros interessados (aderentes ou não ao agrupamento), com a indicação específica dos seus direitos e deveres;
6	Plano de Ação do Agrupamento , se vier a ser consagrado como gestor da IGP/DOP;
7	Grelha de Sanções a aplicar aos produtores ou outros operadores que lesem a IGP/DOP e motivos de aplicação de tais sanções;
8	Lista dos Meios Materiais e Humanos existentes para a realização do plano de ação;
9	Coordenadas do Agrupamento (morada, telefone, fax, e-mail), nomes dos titulares dos órgãos sociais, nome(s) da(s) pessoa(s) responsáveis a contactar (morada, telefone, fax, e-mail);
DOCUMENTOS RELATIVOS AO PRODUTO	
10	Caderno de Especificações elaborado de acordo os pontos previstos na legislação;
11	Formulário “Documento Único” (ver anexo 1) (em suporte digital e conforme modelo, disponível em http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/dop-igp-etg);
12	Indigitação de um OPC e Certificação já reconhecido como cumprindo a NP EN 45011 ou que o possa vir a ser;
13	Indicação (no documento 1- Carta) que requer concessão de proteção nacional transitória e declarando conhecer que, caso o processo não seja deferido a nível comunitário, a proteção nacional transitória não se poderá manter, cessando (FACULTATIVO).

2. Fase de Análise e Parecer

De acordo com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ após a formalização e entrega do pedido de reconhecimento e registo, o EM examina o pedido no sentido de verificar se o mesmo se justifica e satisfaz as condições do respetivo regime, dando-se assim início à fase de análise e parecer do pedido de registo.

Segundo o já aludido documento da responsabilidade do GPP, intitulado “Procedimento Operativo – Qualificação e Registo de DOP/IGP/ETG¹⁹”, nesta fase é verificada a conformidade de toda a documentação com os requisitos legais, isto é, é feita a análise documental de admissibilidade e técnica do processo. Durante a fase de análise o

IAMA recorre à colaboração da DGADR no que concerne à análise técnica do processo.

Nesta fase pode ser solicitado ao AP esclarecimentos adicionais e são encetadas as diligências necessárias de verificação dos elementos constantes do Caderno de Especificações e demais documentação.

3. Fase de Procedimento Nacional de Oposição (Consulta Pública)

Uma vez verificada a conformidade do pedido com o Regulamento, nos termos do n.º 3 do artigo 49º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ o EM lança um procedimento de oposição nacional que assegure uma publicação adequada do pedido e preveja um prazo razoável durante o qual qualquer pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente no seu território possa apresentar oposição ao pedido.

Conforme estabelecido no Despacho Normativo n.º 249/93¹⁸, a promoção da publicação, por parte do IAMA, de aviso contendo uma síntese dos principais elementos do pedido de registo, no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores (JORAA) e no Diário da República, 2.ª série, determina a abertura do procedimento nacional de oposição, também designado de período de consulta pública. Desta forma o pedido de registo torna-se público.

Ainda de acordo com Despacho Normativo n.º 249/93¹⁸, também é estabelecido um prazo de 30 dias, a contar da data da publicação do aviso, para a formulação de oposições por parte de qualquer pessoa singular ou coletiva, que demonstre interesse legítimo e esteja estabelecida no território do EM. Os modelos dos formulários para oposição (ver anexos 2 e 3) e o projeto de Caderno de Especificações estão disponibilizados no sito da DGADR²⁰

Terminado o prazo de 30 dias, caso existam oposições, as mesmas devem ser analisadas e deverão ser encetadas todas as diligências necessárias no sentido de verificar se estas têm fundamento e tentar resolver as questões levantadas pelos opositores.

Segundo o preconizado no Despacho Normativo n.º 249/93¹⁸, a nível regional, bem como, no Despacho Normativo n.º 47/97¹⁷, em termos nacionais, no findo o prazo para oposição o processo será objeto de parecer da Comissão Consultiva.

²⁰ <http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/dop-igp-etg>

Simultaneamente é verificado se o Organismo de Controlo (OC) aceita a indigitação e se reúne as condições para ser reconhecido (verificação se o OC cumpre com os requisitos da NP 45011:2001 e se possui meios humanos e materiais adequados ao produto em causa).

Na fase de consulta pública o Caderno de Especificações é disponibilizado para consulta no sito da DGADR²⁰

4. Fase de Decisão

Terminada fase anterior e, se for considerado que o processo de pedido de registo cumpre com as exigências do regulamento é submetido a despacho do Ministro da Agricultura e do Mar. O Ministro pode decidir, ainda, conceder proteção nacional transitória, caso tenha sido solicitada expressamente pelo Agrupamento requerente. No entanto, a publicação deste despacho concedendo proteção nacional só pode ocorrer depois de ter sido solicitada proteção comunitária. Caso seja concedida esta proteção transitória, tem que ocorrer publicação da mesma no Diário da República, 2ª Série.

No caso dos Açores o despacho referente ao pedido de registo é proferido pelo Secretário Regional dos Recursos Naturais e publicado no JORAA e no Diário da República 2ª Série, cumprindo assim o disposto no regulamento comunitário.

Com a publicação do despacho, a denominação objeto do pedido de registo passa a beneficiar de proteção jurídica de âmbito nacional e o agrupamento passa a poder utilizar as menções DO ou IG. Esta proteção cessa na data em que for tomada uma decisão a nível comunitário sobre o registo ou em que o pedido for retirado. De realçar que para as ETG não pode haver proteção nacional transitória já que se trata de um regime exclusivamente comunitário.

2.3.3.2. Procedimento Comunitário de Registo

1. Remessa do Pedido

O processo completo do pedido de registo é remetido pelo IAMA à entidade nacional competente, ou seja, à DGADR, que por sua vez o remete à Comissão Europeia (CE). Os documentos transmitidos à Comissão devem ser redigidos numa das línguas oficiais da UE. A Comissão publica no sítio da Comunidade Europeia, pelo menos uma vez por mês, a lista das denominações relativamente às quais tenham sido apresentados pedidos de registo e a data da sua apresentação.

2. Fase de Exame

Por forma a deliberar a sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE) a Comissão procede ao exame do pedido de registo em conformidade com o disposto no n.º1 do artigo 50º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰; segundo o qual a Comissão examina, pelos meios adequados, cada um dos pedidos recebidos, a fim de verificar se o pedido se justifica e satisfaz as condições do respetivo regime.

O exame efetuado pela Comissão não deve exceder um período de seis meses. Caso a fase de exame exceda o período de seis meses previsto para o efeito, a Comissão deve informar, por escrito, ao requerente, a motivação do atraso. Em jeito de nota, importa aqui salientar que este período foi substancialmente reduzido, uma vez que, anteriormente, o Regulamento (CE) n.º 510/2006⁷ previa que o período para a fase de exame por parte da Comissão poderia chegar até aos doze meses.

Durante a fase de exame, a Comissão pode formular pedidos de esclarecimentos e solicitar informações ao EM a fim verificar a conformidade das informações prestadas no processo e/ou de colmatar alguma falha.

Soeiro (2012a e 2012b) destaca o facto do Documento Único (em anexo1) assumir importância de destaque no processo, uma vez que o exame efetuado pela Comissão tem por base, sobretudo, aquele documento. Por outro lado, é com base na informação que o Documento Único contém, através da sua publicação nas diversas línguas comunitárias, que são feitas as oposições. Por estas razões, o Documento Único deve ser objeto de uma elaboração cuidadosa e conter uma síntese muito bem elaborada do Caderno de Especificações.

Conforme estabelecido no n.º 2 do artigo 50º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ se a Comissão considerar que o pedido de registo preenche os requisitos exigíveis pelo regulamento, procede à publicação no JOUE:

- a) No caso dos pedidos de registo efetuados no âmbito do regime de qualidade inerente às denominações geográficas (DOP ou IGP) a publicação do Documento Único e a referência onde o Caderno de Especificações pode ser consultado²¹.

²¹ <http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/dop-igp-etg>

- b) No caso dos pedidos de registo efetuados no âmbito do regime de qualidade inerente às ETG a publicação do Caderno de Especificações.

No caso de Portugal os processos ficam disponíveis no sítio da DGADR a partir da fase de consulta pública nacional.

Caso a Comissão entenda, com base nas informações de que dispõe, que o pedido de registo não preenche os requisitos necessários para efetivação do respetivo registo, ouvido o Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas, decide pela recusa do pedido.

3. Procedimento Comunitário de Oposição

Uma vez efetuada a publicação no JOUE, do Documento Único ou Caderno de Especificações, consoante o caso, inicia-se a fase de Procedimento de Oposição. Nesta fase e, em conformidade com o n.º1 do artigo 51º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, no prazo de 3 meses a contar da data da publicação no JOUE, as autoridades de um EM ou de um país terceiro, ou qualquer pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo, estabelecida ou residente num EM diferente daquele em que o pedido foi apresentado, podem apresentar um ato de oposição à Comissão. Note-se que o prazo para deduzir um ato de oposição também foi substancialmente reduzido, anteriormente era de 6 meses, passando no âmbito do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, atualmente em vigor, para 3 meses. Assim sendo, significa que as pessoas coletivas ou singulares, estabelecidas ou residentes em Portugal só podem apresentar oposição aos pedidos de registo apresentados por Portugal na fase nacional de oposição (Soeiro 2012a).

O procedimento de oposição, de acordo com a tramitação a que alude o artigo 51º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, que a seguir passaremos a descrever com mais detalhe, concretiza-se mediante a apresentação à Comissão de um ato de oposição, seguido de uma declaração de oposição fundamentada. O ato de oposição deve incluir, sob pena de nulidade, uma alegação da possibilidade do pedido infringir as condições estabelecidas no regulamento, o qual deve ser transmitido pela Comissão à autoridade ou organismo que apresentou o pedido.

Se na sequência da apresentação de um ato de oposição, for apresentada, no prazo de dois meses, uma declaração de oposição fundamentada, a Comissão examina a sua admissibilidade e, caso considere a declaração fundamentada e admissível, deve, no

prazo de dois meses a contar da recepção da declaração de oposição, convidar as partes interessadas (autoridade ou pessoa que apresentou a oposição e a autoridade ou organismo que apresentou o pedido) a encontrarem uma solução num prazo que não pode exceder os 3 meses, conforme n.ºs 2 e 3 do artigo 51º do já referido Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰.

4. Fase de Decisão

Relativamente à decisão sobre o registo no decurso do procedimento podem ocorrer seguintes situações:

- Se não existir qualquer ato de oposição ou declaração de oposição fundamentada a Comissão procede ao registo da denominação.
- Se existir uma declaração de oposição fundamentada e admissível, quando a solução encontrada pelas partes não implicar alterações substanciais ao Documento Único publicado, a Comissão altera as informações publicadas se necessário e procede ao registo da denominação.
- Quando a solução implicar alterações substanciais ao Documento Único publicado, a Comissão procede novamente ao exame do pedido, i.e., o processo volta à fase de exame e eventualmente, nova publicação e novo período de oposição.
- Quando não é alcançado acordo a Comissão toma uma decisão, ouvindo o Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas.

As decisões de registo e de recusa são publicadas no JOUE, determinando a primeira que se torne efetiva a inscrição no registo europeu. Este ato determina o culminar do processo de proteção do nome a nível da CE. A partir da data da publicação os produtores podem utilizar as menções “Denominação de Origem Protegida”, “Indicação Geográfica Protegida” ou “Especialidade Tradicional Garantida” e os logótipos (ver anexo 4), associados a cada regime de qualidade.

2.4. INSTRUMENTOS JURÍDICOS DE PROTEÇÃO INERENTES AOS REGIMES DE QUALIDADE

O sistema de proteção conferido às denominações inerentes aos regimes de qualidade abrangidos no âmbito do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ distingue dois “níveis” ou “tipos” de proteção. O primeiro designado de **Proteção Nacional Transitória**, com uma

natureza facultativa, de âmbito restrito ao território do EM e com carácter transitório. O segundo designado de **Proteção Comunitária**.

2.4.1. Proteção Nacional Transitória

Esta fase de proteção tem o seu início com a publicação do Despacho Ministerial, no caso dos Açores do Despacho do Secretário Regional dos Recursos Naturais, conforme já foi anteriormente referido. Assim, caso tenha sido requerida pelo AP, daí o seu **carácter facultativo**, as denominações passam a beneficiar de proteção jurídica no território nacional. Neste caso são aplicados os dispositivos legais que regulam esta matéria no EM. Esta proteção também confere o direito ao agrupamento de poder utilizar as designações DO ou IG.

Em Portugal este tipo de matéria encontra-se tipificada pelo Código da Propriedade Industrial (CPI), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 36/2003²², de 5 de março, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 143/2008²³, de 25 julho, o qual consagra um capítulo às DO e às IG. Aqui é de notar que as ETG não beneficiam deste regime de proteção nacional, uma vez que não são enquadráveis no âmbito da Propriedade Intelectual ou Industrial. Logo não estão abrangidas pelas normas inerentes ao CPI pelo que só podem ser objeto de proteção comunitária.

Em Portugal a autoridade que gere o registo e confere a atribuição de direitos em matéria do foro da Propriedade Industrial é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Assim, o registo efetuado pelo INPI no âmbito do CPI, nos termos do artigo 312º do CPI confere o direito de impedir:

- A utilização, por terceiros, na designação ou na apresentação de um produto, de qualquer meio que indique, ou sugira, que o produto em questão é originário de uma região geográfica diferente do verdadeiro lugar de origem;
- A utilização que constitua um ato de concorrência desleal; no sentido do artigo 10-bis da Convenção de Paris tal como resulta da Revisão de Estocolmo, de 14 de Julho de 1967;
- O uso por quem, para tal, não esteja autorizado pelo titular do registo.

As palavras constitutivas de uma DO ou de uma IG legalmente definida, protegida e fiscalizada não podem figurar, de forma alguma, em designações, etiquetas, rótulos,

²² (Diário da República; I série A – n.º 54 (2003-03-05):p 1501-1553).

²³ (Diário da República; I série – n.º 143 (2008-07-25):p 4651-4728).

publicidade ou quaisquer documentos relativos a produtos não provenientes das respetivas regiões delimitadas. Esta proibição subsiste ainda quando a verdadeira origem dos produtos seja mencionada, ou as palavras pertencentes àquelas denominações ou indicações venham acompanhadas de corretivos, tais como «género», «tipo», «qualidade» ou outros similares, e é extensiva ao emprego de qualquer expressão, apresentação ou combinação gráfica suscetíveis de induzir o consumidor em erro ou confusão.

É igualmente proibido o uso de DO ou de IG com prestígio em Portugal, ou na Comunidade Europeia, para produtos sem identidade ou afinidade sempre que o uso das mesmas procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da DO ou da IG anteriormente registada, ou possa prejudicá-las.”

Neste ponto importa sublinhar e ter sempre presente que a legislação comunitária tem prevalência sobre a legislação nacional. Logo, os preceitos do CPI apenas são aplicáveis nas matérias que não estão abrangidas e em tudo que não colidir com legislação comunitária, como é o caso do regime sancionatório que não está regulado pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰; como consequência, é aplicável o regime sancionatório previsto no CPI. Neste aspeto o CPI prevê que a violação dos preceitos anteriormente referidos pode consubstanciar ilícito de natureza criminal ou contraordenacional.

O artigo 325º do CPI prevê que a violação e uso ilegal de uma DO ou de IG constitui infração criminal punível com pena de prisão até 3 anos ou com pena de multa até 360 dias. Devendo ser punido quem:

- a) Reproduzir ou imitar, total ou parcialmente, uma DO ou uma IG registada;
- b) Não tendo direito ao uso de uma DO, ou de uma IG, utilizar nos seus produtos sinais que constituam reprodução, imitação ou tradução das mesmas, mesmo que seja indicada a verdadeira origem dos produtos ou que a denominação ou indicação seja acompanhada de expressões como «Género», «Tipo», «Qualidade», «Maneira», «Imitação», «Rival de», «Superior a» ou outras semelhantes.”

O artigo 334º estabelece que constitui ilícito contraordenacional a violação do uso exclusivo do logótipo. É punido com coima de (euro) 3000 a 30 000 (euro) caso se trate de pessoa coletiva e de (euro) 750 a (euro) 3740, caso se trate de pessoa singular,

quem sem o consentimento do titular do direito usar no seu estabelecimento ou sua entidade, em anúncios, correspondência, produtos, serviços ou por qualquer outra forma, sinal que constitua reprodução ou que seja imitação de logótipo já registado por outrem.

Esta fase de proteção tem um carácter transitório porque vigora apenas até à tomada de decisão da Comissão sobre o registo, i.e., vigora até que a comissão tome uma decisão favorável ou recuse o pedido de registo, conforme previsto no artigo 9º do Regulamento em referência.

2.4.2. Proteção Comunitária

Com a efetivação do registo comunitário da denominação passa-se a uma proteção de outro nível, cuja principal consequência consiste no alargamento da proteção jurídico/legal da denominação a todo o território dos países da UE e ao território dos países terceiros que tenham estabelecido acordos com a UE nesta matéria. Neste sentido pode afirmar-se que passamos a uma **fase de proteção comunitária** da denominação, uma vez que cessa a fase de Proteção Nacional Transitória e a denominação passa a beneficiar de proteção num quadro de âmbito Comunitário.

Outra das consequências legais inerentes à efetivação do registo Comunitário da denominação consiste no direito de exclusividade na utilização das denominações protegidas e logótipo associado ao respetivo regime de qualidade, por parte dos operadores autorizados pelo AP que cumpram com os cadernos de especificações e que se sujeitem aos controlos efetuados pelo OC.

No que concerne ao regime de proteção, os nomes registados ao abrigo dos regimes de qualidade inerente às DOP e IGP de acordo com o artigo 13º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ beneficiam de proteção contra:

- Qualquer utilização comercial direta ou indireta de uma denominação registada para produtos não abrangidos pelo registo, quando esses produtos forem comparáveis aos produtos registados com essa denominação, ou quando tal utilização explorar a reputação da denominação protegida, inclusive se os produtos forem utilizados como ingredientes;
- Qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem dos produtos ou serviços seja indicada, ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como «género», «tipo», «método»,

«estilo» ou «imitação», ou similares, inclusive se os produtos forem utilizados como ingredientes;

- Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais do produto, que conste do acondicionamento ou da embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos ao produto em causa, bem como contra o acondicionamento do produto em recipientes suscetíveis de dar uma impressão errada sobre a origem do produto;
- Qualquer outra prática suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto.

No que se refere à proteção conferida às denominações objeto de registo no âmbito do regime de qualidade inerente às ETG, de acordo com o artigo 24º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, estas são protegidas contra qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ou contra qualquer outra prática suscetível de induzir o consumidor em erro.

A proteção jurídica conferida às DOP e IGP, a que alude o artigo 13º do Regulamento, é mais extensa quando comparada com a proteção conferida às ETG a que alude o artigo 24º do Regulamento. Inclusivamente, o Regulamento (UE) n.º 1151//2012¹⁰ no que se refere às DOP e IGP, veio também alargar a proteção quanto à sua utilização como ingrediente noutros produtos e nos serviços. A regulamentação comunitária, no caso das DOP e IGP, usa a Propriedade Intelectual como base jurídica²⁴, o que não se verifica no caso das ETG (Soeiro, 2012b).

Quanto à componente territorial em matéria de utilização do nome registado, no caso das ETG qualquer produtor, de qualquer parte do mundo, desde que cumpra as regras e esteja sob controlo, pode usar a ETG e comercializar tais produtos no espaço europeu. No caso das DOP e das IGP o uso da denominação protegida está limitada aos produtores da região de produção, i.e., só os produtores estabelecidos na região delimitada de produção que cumpram com o Caderno de Especificações e se submetam a controlo podem usar a denominação protegida.

No que se refere ao procedimento propriamente dito o n.º 3 do art.º 13º do regulamento refere que os EM devem adotar as disposições administrativas e judiciais adequadas para prevenir ou impedir utilização ilegal das denominações produzidas ou

²⁴ Propriedade Intelectual inclui a Propriedade Industrial, Direitos de Autor e Direitos Conexos.

comercializadas no seu território. Neste sentido, os EM designam as autoridades responsáveis pela tomada das disposições anteriormente referidas. De acordo com lista de autoridades competentes da UE, consta como autoridade designada, no caso de Portugal, o Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas (IDRHa)²⁵. Neste aspeto verifica-se uma responsabilização dos EM no sentido de que as autoridades de todos eles sejam obrigadas a agir por si mesmas (proteção ex officio).

No entanto, havendo conhecimento de qualquer violação da proteção conferida a uma denominação protegida no território de qualquer EM da UE deverá ser formalizada uma queixa junto das autoridades competentes do EM onde se verificou o problema ou onde o operador se encontra sedado. Por sua vez, o EM que recebe a denúncia formalizada por outro EM é obrigado a agir, independentemente do seu plano oficial de controlo. Caso as autoridades do EM visado ignorarem o assunto e, caso seja necessário, deverá então ser formalizada queixa junto do Tribunal de Justiça da União Europeia.

2.5. O SISTEMA DE CONTROLO

Segundo Soeiro (2012b), não serve de nada dar garantias sem controlo, razão pela qual o uso das designações que beneficiem de proteção inerente aos regimes de qualidade tem de estar sujeito a um controlo específico, isto é, tem de existir um sistema de controlo que permita a verificação sistemática do cumprimento das regras que constam dos respetivos cadernos de especificações.

2.5.1 O Papel dos Agrupamentos de Produtores no Sistema

Tendo em consideração a amplitude e a importância das atribuições e competências conferidas aos AP estes assumem um papel de destaque na dinamização e credibilização da denominação que gerem e em última instância do próprio sistema. Aos AP são conferidas competências no âmbito da administração do pedido de registo, proteção, promoção, informação e acompanhamento da denominação que gerem.

²⁵ A Lista de Autoridades competentes de cada EM da EU pode ser consultada no sítio http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/national-authorities_en.pdf. De salientar que, pelo menos no que respeita a Portugal, a informação está completamente desatualizada.

As principais atribuições e atividades desenvolvidas pelos AP, conforme preconizado no considerando n.º 57 do preâmbulo e artigo 45º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, são:

- A formalização, alteração e cancelamento do pedido de registo da denominação que gerem;
- O desenvolvimento de atividades relacionadas com fiscalização da proteção da denominação;
- O desenvolvimento de atividades relacionadas com conformidade da produção com o Caderno de Especificações;
- O desenvolvimento de atividades relacionadas com a informação e promoção das denominações que gerem, por forma a divulgar os atributos que conferem uma mais-valia aos seus produtos;
- O desenvolvimento de atividades relacionadas com a melhoria do valor das denominações e eficácia dos respetivos regimes de qualidade;
- Proceder ao acompanhamento da posição dos produtos no mercado;
- Acompanhar a utilização da denominação no comércio por forma a assegurar a qualidade, reputação e autenticidade dos seus produtos;
- Tomar medidas para assegurar a proteção jurídica da denominação;
- Adotar iniciativas destinadas a valorizar os produtos e impedir ações que desvalorizem a imagem dos produtos.

2.5.2. Autoridades e Organismos de Controlo

A garantia ao consumidor de que a colocação de produtos no mercado sob a égide de um dos regimes de qualidade que fazem parte do Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios é efetuada com a observância das características de especificidade inerentes a cada um dos regimes de qualidade, constitui premissa essencial ao próprio sistema, uma vez, que este assenta na confiança dos consumidores, tal como é referenciado no considerando n.º 44 do preâmbulo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰. Quer isto dizer que na medida em que, sem controlo, uma garantia é destituída de valor, a credibilização do sistema assenta na existência de uma estrutura de acompanhamento que faça uma verificação e controlo eficaz do processo.

Neste sentido o Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, dispõe no n.º1 do seu artigo 32º, que de acordo com o Regulamento (CE) n.º 882/2004¹³, os EM designam a autoridade ou autoridades competentes responsáveis pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais estabelecidos pelo regulamento.

As autoridades designadas pelos EM devem ser objetivas e imparciais, por isso devem gozar de independência e de autonomia face aos produtores e transformadores sob o seu controlo e devem dispor de pessoal qualificado e dos recursos necessários ao desempenho das suas funções. Da lista das autoridades nacionais competentes²⁵, designadas pelos respetivos EM, consta o Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pesca (IDRHa) como autoridade nacional competente, no caso de Portugal.

Nos termos do n.º 3 do artigo 36º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, os controlos oficiais incluem a verificação da conformidade dos produtos com o Caderno de Especificações e o acompanhamento da utilização das denominações registadas para descrever os produtos colocados no mercado, sendo esta última referência inovadora já que não constava expressamente dos regulamentos anteriores.

A legislação prevê que a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações possa ser efetuada por um OC (cf. alínea b) do n.º 1 do artigo 37º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012). Segundo o Regulamento (CE) 882/2004, um OC é um organismo terceiro independente no qual a autoridade competente tenha delegado determinadas tarefas de controlo, os quais são reconhecidos pela autoridade nacional competente, tendo por base da avaliação de reconhecimento o cumprimento dos requisitos da Norma EN 45011:2001, ou seja, a existência de meios materiais e humanos adequados e planos de controlo aprovados. Desde de maio de 2010 os OC devem ser formalmente acreditados pelo Instituto Português de Acreditação e Certificação, de acordo com os requisitos da Norma Europeia EN 45011:2001.

Segundo consta expressamente no documento da responsabilidade do GPP¹⁹, intitulado Procedimento Operativo – Qualificação e Registo de DOP/IGP/ETG, compete aos OC executar as seguintes funções:

1. Verificar, a pedido do AP, o cumprimento, por parte dos produtores e/ou os transformadores que solicitam o uso da DOP ou da IGP ou ETG²⁶, dos requisitos inerentes ao Caderno de Especificações e respetivas condições para o efeito.
2. Planear e efetuar ações de controlo ao longo da cadeia produtiva, tendo em especial atenção as condições específicas de cada produtor e/ou transformador.
3. Autorizar o uso de marca²⁷.
4. Impedir, por motivo justificado, o uso da marca²⁸.
5. Informar as autoridades competentes caso no decurso das atividades de controlo da DOP ou da IGP ou ETG, tenham deparado fortuitamente com situações que possam por em perigo a saúde pública.
6. Elaborar o relatório anual de atividades.

De acordo com as listas relativas aos contactos dos Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação divulgadas no pelo MAMAOT – DGADR²⁹, no caso dos Açores existem dois organismos de controlo reconhecidos, a Comissão Técnica de Controlo e Certificação do IAMA da RAA, que assume o duplo papel de presidir à Comissão Técnica e de OC para a maioria dos produtos açorianos. O segundo OC é a Confraria do Queijo São Jorge, que é o OC no caso do queijo de São Jorge.

2.6. O SISTEMA REGIONAL DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS AÇORIANOS.

O Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, conforme disposto nos termos do artigo 1º da Portaria n.º 6/2013³⁰, de 25 de janeiro, destina-se aos produtos artesanais tradicionalmente manufaturados na RAA que integram o Repertório Regional das Atividades Artesanais (ver Anexo 5), aprovado pela Portaria

²⁶ Estando esta situação errada, já que para as ETG não existe esta função dos Agrupamentos de Produtores.

²⁷ Devem querer referir a marca do OC já que a DOP ou a IGP são direitos não geridos pelo OC

²⁸ Idem à anterior

²⁹ As listas em referencia podem ser consultadas respetivamente nos seguintes endereços electrónicos

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/Produto_OC_AG.pdf e

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/OC_contactos_SET12.pdf

³⁰ (JORAA, I série, N.º 8 (2013-01-25):p 38-78).

n.º 1193/2003³¹, de 13 de outubro, incluindo as atividades posteriormente reconhecidas, adaptado à RAA pela Portaria n.º 20/2004³² de 18 de março.

2.6.1. A Emergência do Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

Conforme é referido no preâmbulo da Portaria n.º 89/1998³³, de 3 de dezembro, a importância que o artesanato encerra enquanto forma de manifestação da expressão da identidade cultural e da preservação das tradições dos povos é reconhecida em qualquer sociedade. No caso dos Açores este aspeto acentua-se ainda mais devido às características intrínsecas de cada ilha que se manifestam na diversidade e riqueza dos produtos de fabrico artesanal açoriano. Por outro lado, não se pode esquecer o impacto que o artesanato assume em termos económicos, nomeadamente na criação de emprego e como fonte de obtenção de rendimento fixo ou adicional para as famílias dos artesãos e no papel que pode desempenhar enquanto fator de atração turística.

A necessidade da criação do Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, emerge da assunção de que é fundamental a defesa do artesanato dos Açores, sobretudo quando a sua divulgação e comercialização extravasam o âmbito regional e nacional, pelo que se impõe a sua certificação quanto à origem e qualidade, como forma de contributo para a sua distinção num mercado mais alargado.

Foi nesta perspetiva que em março de 1988, foi criado o Sistema de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos através do Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A³⁴ de 22 de março, que tendo por base o conceito de Marca Coletiva de Origem (MCO) veio estabelecer o regime jurídico das MCO, destinado a garantir a qualidade dos produtos açorianos e certificar a sua genuinidade.

2.6.2. Conceito de Marca Coletiva.

A marca constitui o primeiro e mais importante dos sinais distintivos do comércio (Olavo, 1997). O mesmo autor refere que a marca pode ser definida, em termos muito gerais, como o sinal distintivo que serve para identificar o produto ou serviço proposto ao consumidor.

³¹(Diário da República; I série –B, n.º 237 (2003-10-13):p 6734-6740).

³²(JORAA, I série, N.º 12 (2004-03-18):p 526-533).

³³(JORAA, I série, N.º 49 (1998-12-03):p 1379-1384).

³⁴(Diário da República; I série, n.º 68 (1988-03-22):p 1221-1222)

O CPI, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 36/2003²² de 5 de março, no seu artigo 222º define marca como “ *um sinal ou conjunto de sinais suscetíveis de representação gráfica, nomeadamente palavras, incluindo nomes de pessoas, desenhos, letras, números, sons, a forma do produto ou da respetiva embalagem, desde que sejam adequados a distinguir os produtos ou serviços de uma empresa dos de outras empresas*”.

As marcas assumem modalidades diferentes consoante as entidades que as usam. Assim, podem ser classificadas em individuais e coletivas. Segundo Abreu (2003) as marcas individuais pertencem a um ou mais empresários, enquanto as marcas coletivas por serem assim designadas não significa que sejam propriedade de uma pluralidade de sujeitos. Na realidade, as marcas coletivas pertencem a um só sujeito, mas que há-de ser uma entidade ou organização coletiva.

Segundo Correia (1994) as marcas coletivas são sinais distintivos destinados a assinalar, sob a égide de determinados organismos associativos de certas atividades económicas e segundo os respetivos estatutos ou diplomas orgânicos, os produtos ou serviços inerentes a tais atividades, ou provenientes de determinadas regiões. Mais, este autor refere que as marcas coletivas não são usadas pelo organismo seu detentor, mas sim pelos empresários e associados integrantes ou inscritos no organismo titular da marca.

Dentro das marcas coletivas o CPI no seu artigo 228º, distingue as marcas de associação e as marcas de certificação ou de garantia. As marcas de associação são definidas como sendo “*um sinal determinado pertencente a uma associação de pessoas singulares ou coletivas, cujos membros o usam, ou têm intenção de usar, para produtos ou serviços relacionados com o objeto da associação*” (cfr. Artigo 229º CPI) e a marca de certificação ou garantia como sendo “*um sinal determinado pertencente a uma pessoa coletiva que controla os produtos ou os serviços ou que estabelece normas a que estes devem obedecer*” (cfr. Artigo 230 CPI).

A marca coletiva de certificação ou de garantia não tem como função distinguir ou individualizar uma pessoa, produto ou serviço, mas sim atestar que certo produto ou serviço cumpriu um processo produtivo específico ou encerra determinados padrões de qualidade. São sinais que se destinam a certificar que o produto ou serviço tem determinadas características, as quais se podem remeter ao produto em si mesmo ou ao processo de fabrico que esteve na sua origem (Olavo, 1997).

O Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos enquadra-se na modalidade das marcas coletivas de certificação ou de garantia. Foi nesta base que foi criada, pela Portaria n.º 89/1998³⁵ de 3 de dezembro, a MCO “Artesanato dos Açores” para os produtos artesanais manufaturados na RAA, a qual veio também estabelecer a ligação da MCO “Artesanato dos Açores” a um elemento emblemático que constitui selo de garantia, inicialmente em formato de losango (Figura 2.3).



Figura 2.3. Selo de garantia de certificação em formato de losango associado à marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”.

Este elemento emblemático, que constitui selo de garantia de certificação, foi posteriormente objeto de alteração, pela Portaria n.º 13/2008³⁵ de 6 de fevereiro, assumindo presentemente um formato quadrangular (Figura 2.4).



Figura 2.4. Atual selo de garantia de certificação associado à marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”.

Em suma, o Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, assente na MCO “Artesanato dos Açores”, visa a distinção dos produtos artesanais açorianos mediante a aposição de um sinal distintivo, designado de selo de garantia, que visa atestar a garantia de qualidade e a origem dos produtos certificados.

³⁵ (JORAA, I série, N.º 25 (2008-02-06):p 477-504).

A titularidade da MCO “Artesanato dos Açores” pertence ao Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA) conforme disposto no n.º 1 da Portaria n.º 6/2013³⁰ de 25 de janeiro.

2.6.3. O Edifício Legislativo – Legislação Aplicável e Sua Evolução.

O Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos surgiu no ano de 1988 e foi estabelecido pelo Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A³⁴, de 22 de março. Posteriormente, através do Decreto Regulamentar Regional n.º 74/88/A³⁶, de 06 de dezembro, foi criado o CRAA ao qual incumbe a prossecução da política regional nas áreas do desenvolvimento, da valorização dos produtos tradicionais. E, como tal, é o organismo da RAA a quem foram acometidas competências e atribuições no que concerne à fixação dos requisitos e procedimentos inerentes à certificação de origem e qualidade do artesanato regional, isto é, a gestão e funcionamento do Sistema de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

Em 1998 é criada a MCO “Artesanato dos Açores” pela Portaria n.º 89//98³³, de 3 de dezembro tendo por objeto primordial certificar a origem e qualidade dos produtos artesanais açorianos.

Numa primeira fase o Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos não contemplava os géneros alimentícios mas, com a Portaria n.º 13/2008³⁵, de 6 de fevereiro, verificou-se a extensão da certificação à produção e confeção artesanal de produtos alimentares, na sequência da implementação a nível nacional do Estatuto do Artesão e da Unidade Produtiva Artesanal, publicado no ano de 2001 pelo Decreto-Lei n.º 41/2001⁸, de 9 de fevereiro, adaptado à RAA pelo Decreto Legislativo Regional n.º 19/2001/A³⁷, de 10 de novembro, o que deu origem à criação de um repertório nacional das atividades artesanais que inclui a área alimentar (Portaria n.º 1193/2003³¹, de 13 de outubro), adaptado à RAA pela (Portaria n.º 20/2004³², de 18 de março).

2.6.4. Vantagens Inerentes à Certificação de um Produto no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

Nos termos do Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A³⁴, de 22 março, são apontadas as seguintes vantagens:

³⁶ (Diário da República; I série, n.º 281 (1988-06-12):p 4829-4831)

³⁷ (Diário da República, I Série A, n.º 261 (2001-11-10): p 7165 – 7166),

- Uso de uma marca identificadora do produto e da sua origem;
- Maior visibilidade e divulgação do produto;
- Estabelecimento por parte dos interessados de sinergias na colocação do produto no mercado;
- Regulamentação das características dos produtos e condições de produção;
- Garantia para o consumidor da genuinidade do produto.

Outras vantagens apontadas na portaria são:

- A divulgação do produto em feiras, certames e exposições, dentro e fora da Região;
- O acesso a apoios e incentivos financeiros para a melhoria ou manutenção da atividade;
- A proteção jurídica nos termos da legislação vigente.

2.6.5. Produtos Atualmente Incluídos no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

Os Bordados dos Açores foram os primeiros produtos a beneficiarem da certificação da MCO “Artesanato dos Açores” inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, através da Portaria n.º 89/98³³, de 3 de dezembro.

Ao longo dos anos foi-se verificando a expansão da certificação a novos produtos manufacturados no Arquipélago, passando a MCO “Artesanato dos Açores” a abranger os seguintes produtos por ordem cronológica: as rendas, pela Portaria n.º 6/2000³⁸, de 27 de janeiro; seguindo-se a tecelagem, pela Portaria n.º 32/2001³⁹ de 15 de junho, o miolo de figueira, através da Portaria n.º 12/2005⁴⁰, de 24 de fevereiro e os registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres, através da Portaria n.º 90/2006⁴¹ de 28 de dezembro; mais tarde, com a Portaria n.º 13/2008³⁵ de 6 de fevereiro, procedeu-se à certificação dos Bolos Lêvedos das Furnas, produto que inaugurou a certificação na área da Produção e Confeção Artesanal de Bens Alimentares.

³⁸ (JORAA, I série, N.º 4 (2000-01-27):p 171-174).

³⁹ (JORAA, I série, N.º 24 (2001-06-15):p 435-436).

⁴⁰ (JORAA, I série, N.º 8 (2005-02-24):p 172-173).

⁴¹ (JORAA, I série, N.º 52 (2006-12-28):p 2718-2720).

Em 2010 a Portaria 29/2010⁴² de 15 de março veio acrescentar os trabalhos artesanais efetuados em Escama de Peixe e com a Portaria n.º 23/2012⁴³, de 9 de fevereiro, continua a certificação na área alimentar que desta vez se estendeu à doçaria tradicional, designadamente às queijadas de Vila Franca do Campo, aos Bolos Dona Amélia da ilha Terceira, às queijadas da ilha Graciosa e às espécies de São Jorge; alguns meses mais tarde, a cerâmica dos Açores passou a estar certificada através da Portaria 90/2012⁴⁴ de 21 de agosto e, logo no ano seguinte, verificava-se a certificação de mais um produto alimentar de fabrico artesanal - o Alfenim da Ilha Terceira, através da Portaria n.º 6/2013³⁰ de 25 de janeiro.

A certificação mais recente foi a dos Presépios de Lapinha, pela Portaria n.º 89/2013⁴⁵ de 20 de novembro, estando atualmente abrangidos pela MCO “Artesanato dos Açores”, podendo usufruir dos benefícios inerentes à sua utilização, 14 produtos (quadro 2.4.).

Quadro 2.4. Produtos abrangidos pela Marca Colectiva de Origem “Artesanato dos Açores”

Produtos alimentares	Produtos não-alimentares
Bolos Lêvedos	Bordados dos Açores
Bolos Dona Amélia	Rendas dos Açores
Espécies da Ilha de S. Jorge	Tecelagem dos Açores
Alfenim	Miolo de Figueira dos Açores
Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel	Registo do Senhor Santo Cristo dos Milagres
Queijadas da Graciosa da ilha Graciosa	Escama de Peixe
	Cerâmica dos Açores
	Presépios de Lapinha

2.6.6. O Procedimento de Certificação Inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

⁴² (JORAA, I série, N.º 45 (2010-03-15):p 708-732).

⁴³ (JORAA, I série, N.º 24 (2012-02-09):p 542-572).

⁴⁴ (JORAA, I série, N.º 130 (2012-08-12):p 3068-3106).

⁴⁵ (JORAA, I série, N.º 134 (2013-11-20):p 2434-2474).

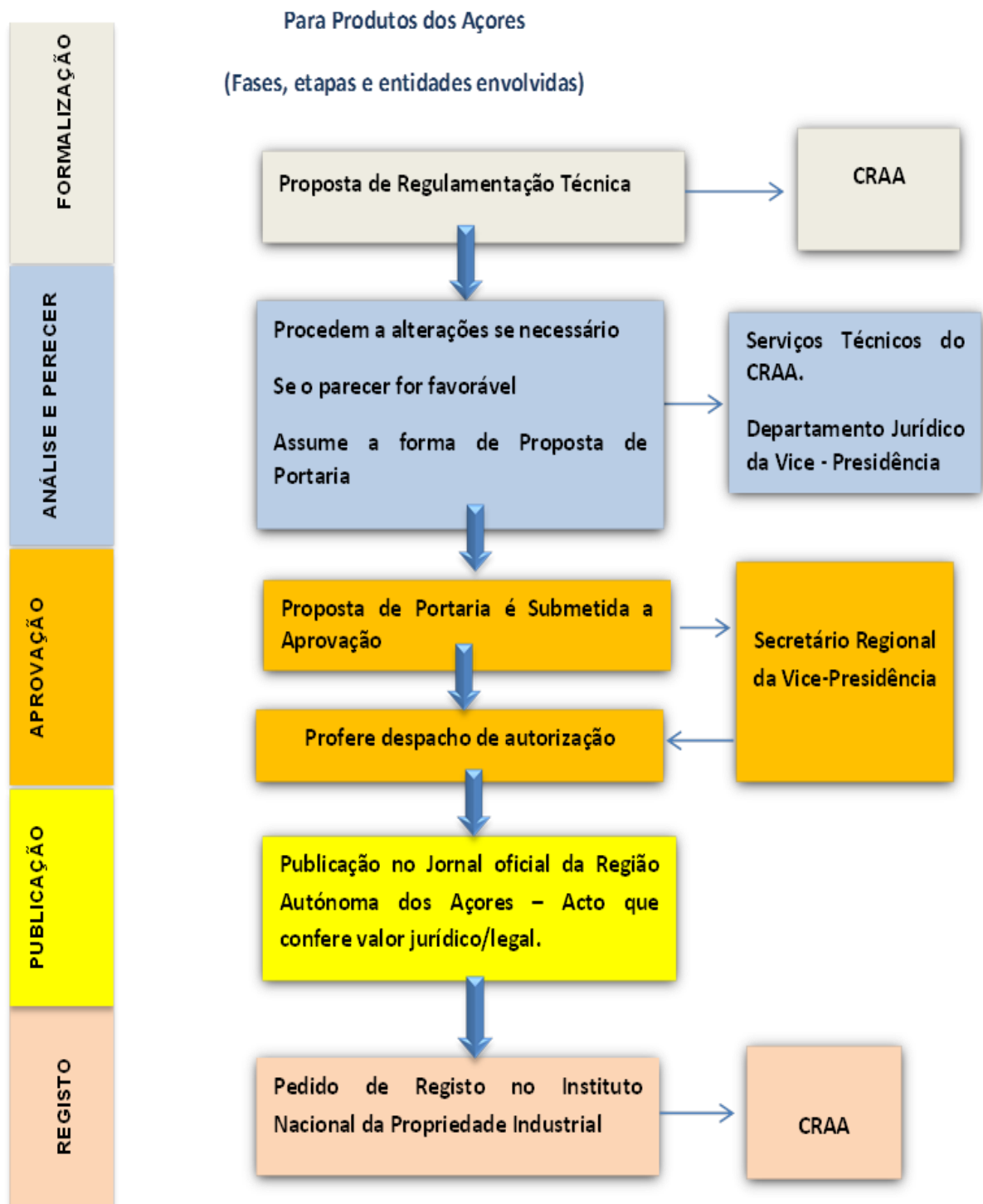


Figura 2.5. Fluxograma simplificado do Procedimento de Certificação Inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos

O procedimento de certificação inerente ao Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos inicia-se com a formalização de uma Proposta de Regulamentação Técnica. Essa proposta deve ser formalizada por iniciativa dos produtores interessados ou por iniciativa do serviço competente do Governo Regional da RAA, no caso o CRAA.

Na proposta devem constar os seguintes elementos de regulamentação técnica:

- Caracterização do produto do ponto de vista histórico e respetiva delimitação da ilha ou local de origem;
- Condições de produção;
- Departamento do governo que controlará tecnicamente a entidade certificadora;
- Entidade Certificadora.

A proposta deve dar entrada nos serviços do CRAA, sendo submetida a análise e parecer dos serviços técnicos do CRAA e do departamento jurídico da Vice-Presidência, que procedem às alterações que entendam necessárias, passando assumir a forma de proposta de portaria.

Depois de parecer favorável a proposta de portaria é submetida à aprovação do Secretário Regional da Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial que profere despacho de autorização para a sua publicação no JORAA, ato que a oficializa e confere valor jurídico ou legal.

O passo seguinte consiste no registo do produto no INPI, ao abrigo da MCO “Artesanato dos Açores”, passando a beneficiar da proteção jurídica inerente às marcas coletivas no território nacional.

Os produtores que pretendam beneficiar da MCO “Artesanato dos Açores” podem solicitar, através de requerimento escrito, autorização para utilização da MCO inerente ao produto em causa. O requerimento deve ser dirigido ao CRAA, em impresso próprio (Anexo 6), o qual é submetido a parecer da Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT). A entidade certificadora deve concluir o processo no prazo máximo de 45 dias a contar da recepção do requerimento. Das decisões desfavoráveis aos pedidos de certificação cabe recurso para o Secretário Regional da Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial.

Uma vez concedida a autorização, os produtores poderão então fazer uso da MCO nos produtos que cumprirem as condições previstas na regulamentação fixada na Portaria.

A conformidade de certificação é atestada pela atribuição de um número de autorização a cada produtor, o que lhes permitirá a aposição do selo de garantia a fornecer pela entidade certificadora.

2.6.7. Obrigações dos Produtores

Nos termos do n.º1 do artigo 7º da Portaria n.º 6/2013³⁰ de 25 de janeiro constituem obrigações dos produtores autorizados a utilizar a marca:

- a) Utilizar a marca nos termos previstos na portaria, no CPI e demais legislação;
- b) Abster-se de qualquer prática ilícita da qual resulte a contrafação da marca;
- c) Submeter-se a fiscalização e proporcionar aos técnicos o livre acesso à produção;
- d) Comunicar à entidade certificadora quaisquer modificações de carácter técnico das quais resulte alteração do processo produtivo;
- e) Não ceder a terceiros o uso da marca;
- f) Efetuar o pagamento das taxas previstas;
- g) Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que sejam solicitados pela CAT.

2.6.8. Entidades Fiscalizadoras e Instrumentos Jurídicos de Proteção.

A fiscalização e controlo do uso da marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores” compete à entidade certificadora CRAA, no âmbito das suas competências específicas e à Inspeção Regional das Atividades Económicas, no âmbito das suas competências gerais.

Conforme já foi anteriormente referido o Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, tem por base o conceito de marca coletiva de certificação. Assim, após o registo da marca no INPI os instrumentos jurídicos de proteção são os previstos no CPI, aprovado pelo Decreto-lei 36/2003²², de 5 de março, em que é punido com pena de prisão até 3 anos ou com pena de multa até 360 dias quem, sem consentimento do titular do direito:

- a) Contrafizer, total ou parcialmente, ou, por qualquer meio, reproduzir uma marca registada;
- b) Imitar, no todo ou em alguma das suas partes características, uma marca registada;

- c) Usar as marcas contrafeitas ou imitadas;
- d) Usar, contrafazer ou imitar marcas notórias cujos registos já tenham sido requeridos em Portugal;
- e) Usar, ainda que em produtos ou serviços sem identidade ou afinidade, marcas que constituam tradução ou sejam iguais ou semelhantes a marcas anteriores cujo registo tenha sido requerido e que gozem de prestígio em Portugal, ou na Comunidade Europeia se forem comunitárias, sempre que o uso da marca posterior procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio das anteriores ou possa prejudicá-las;
- f) Usar, nos seus produtos, serviços, estabelecimento ou empresa, uma marca registada pertencente a outrem.

2.7. A POLÍTICA DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

Muito embora se tenha verificado um decréscimo do peso do sector primário na economia portuguesa, nas zonas rurais mais desfavorecidas a agricultura continua a assumir um papel de destaque no que concerne ao seu desenvolvimento e dinamização em diferentes contextos, como sejam económico, social, demográfico, ambiental e turístico. A partir da entrada de Portugal na UE as políticas adotadas no sentido de contrariar o declínio do mundo rural, traduziram-se num alinhamento com as orientações da UE, nomeadamente, na adoção de medidas centradas numa política de qualidade dos produtos agroalimentares que beneficiem produtores e consumidores.

Assim, neste capítulo procura-se através de alguns dados quantitativos fornecer uma visão geral sobre o estado e esforço que tem sido desenvolvido no sentido da valorização e qualificação dos produtos tradicionais num contexto europeu, nacional e regional.

2.7.1. A Valorização de Produtos Tradicionais na Europa e em Portugal.

A informação quantitativa analisada foi obtida através da base de dados DOOR⁴⁶ da CE. Segundo informação constante da referida base de dados encontram-se já registados, nos diferentes regimes de qualidade, 1164 denominações a nível mundial, foram apresentados 180 novos pedidos de registo e 105 pedidos de registos encontram-se em fase de publicação. Das 1164 denominações já registadas 1150 pertencem a países que fazem parte da UE (Figura 2.6.) e 14 foram apresentadas por países terceiros (Figura 2.7.).

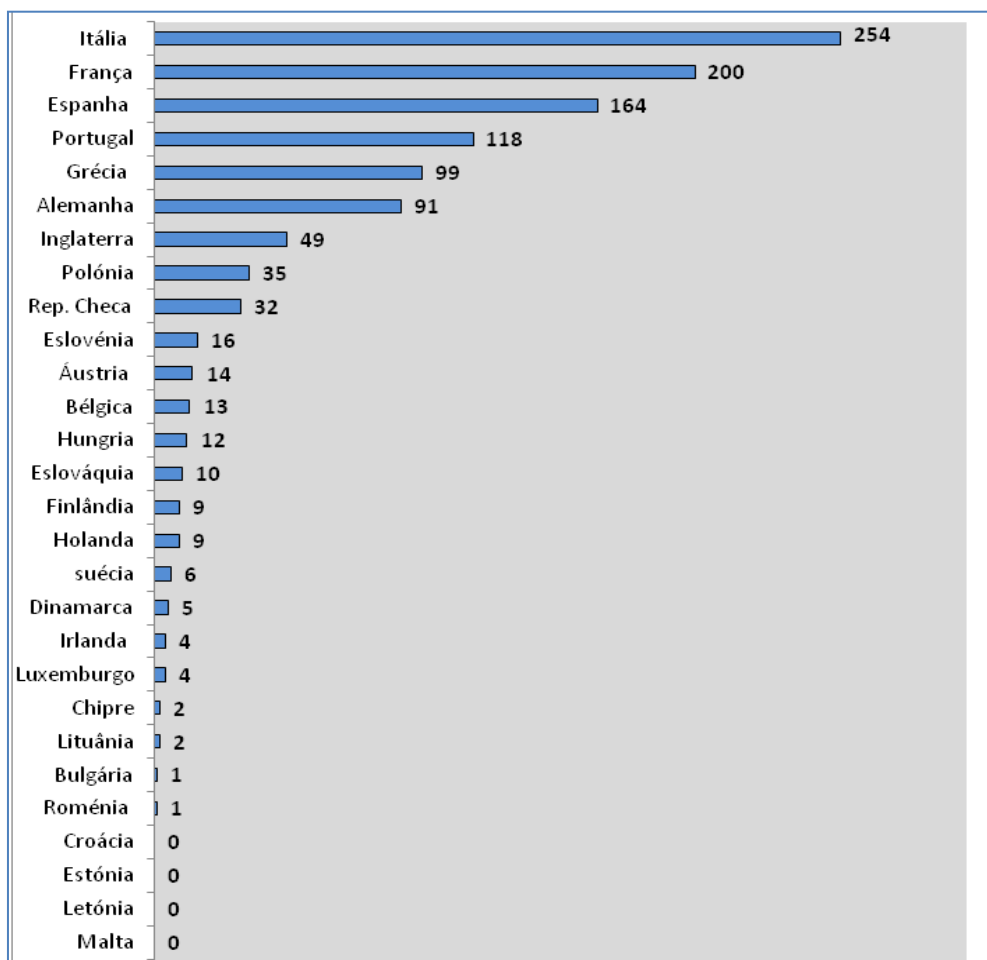


Figura 2.6. Total de denominações registadas na UE por país (12 de dezembro de 2013)

É de realçar que de entre os 28 países que constituem a UE, apenas quatro países têm mais de cem denominações registadas, sendo Portugal um desses países, o que revela a importância dos produtos tradicionais portugueses. Destacámos ainda, que Portugal com 118 nomes registados de entre um total de **1150**, o que representa **10,2 %** dos nomes registados na UE, é o quarto país com mais denominações registadas no

⁴⁶ Base dados DOOR da Comissão Europeia <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>, consultada em 24 de Julho de 2013

contexto dos países da UE, ultrapassado apenas pela Itália, país com mais produtos registados (254), França e Espanha.

Quanto aos países terceiros podemos constatar que as 14 designações registadas encontram-se distribuídas por 5 países China, Índia, Tailândia, Vietname e Colômbia. É de salientar o claro domínio dos países asiáticos no que concerne ao número de designações registadas, sendo a China o país terceiro com mais denominações registadas.

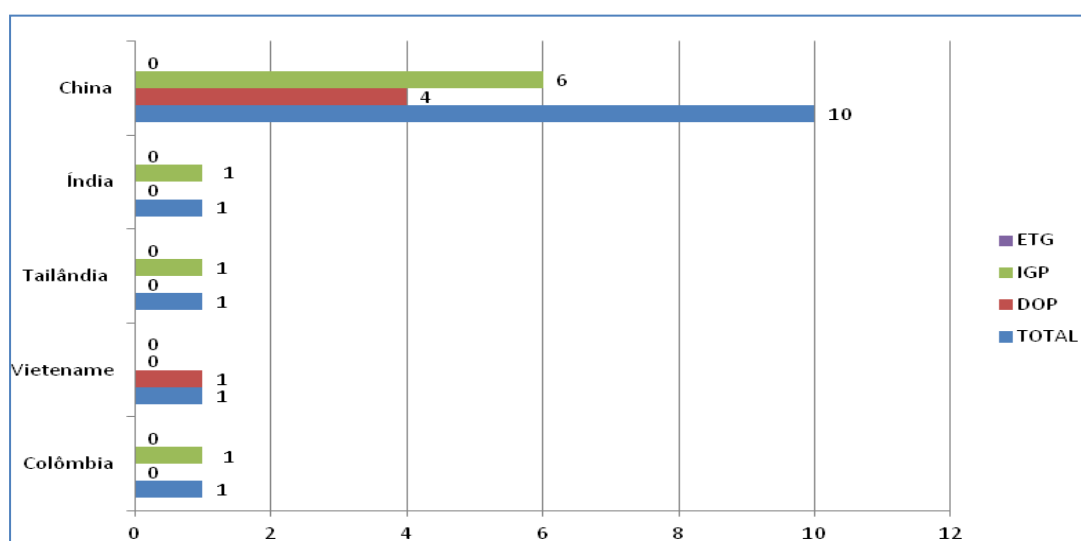


Figura. 2.7. Total de denominações registadas relativas a Países Terceiros

Das 1150 denominações registadas 1143 são referentes a produtos alimentares, sendo as restantes 7 denominações referentes a produtos agrícolas de carácter não alimentar pertencentes às categorias 3.1-Feno, 3.2-Óleos essenciais, 3.5-Flores e plantas ornamentais e 3.6.-Lã.

No que se refere aos regimes de qualidade previstos a nível comunitário, das 1143 denominações, 1103 são denominações geográficas das quais 557 são denominações registadas como DOP e 546 como IGP. Já no que se refere ao regime de qualidade relativo às ETG encontram-se registadas apenas 40 designações ao nível dos países da UE, o que demonstra que a adesão a este regime de qualidade é significativamente menor, quando comparado com o número de registos relativos aos regimes de qualidade inerentes às DOP e IGP. Aliás, este facto é reconhecido pela própria CE, nomeadamente no considerando n.º 34 do preâmbulo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰ onde é referido que como apenas algumas denominações foram

registadas, o regime atual das ETG não conseguiu desenvolver ao máximo as suas potencialidades.

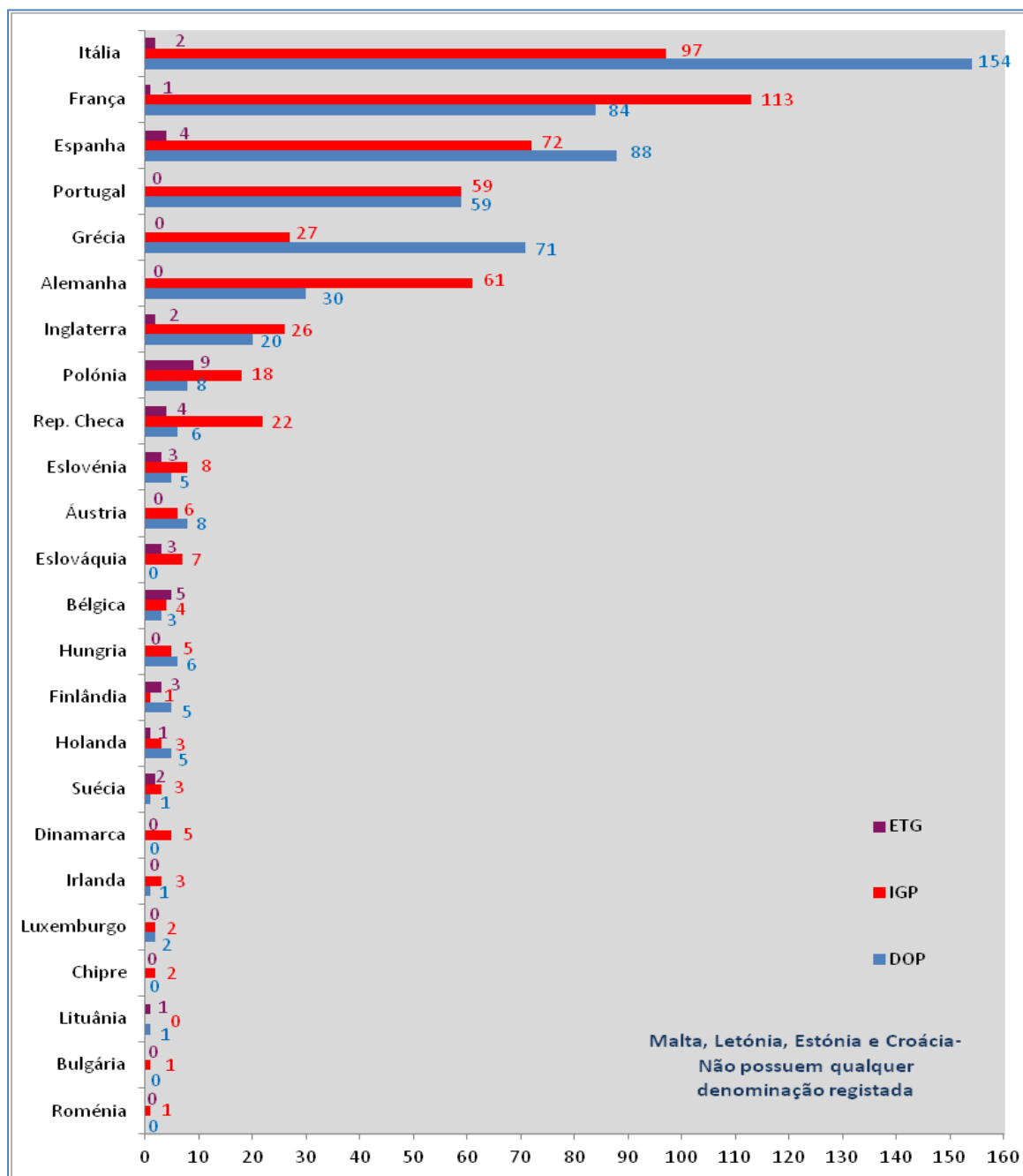


Figura. 2.8. Denominações registadas na UE como DOP, IGP e ETG por País.

Como se pode observar na figura 2.8. onde está representada a distribuição das 1143 denominações registadas por cada um dos regimes de qualidade DOP, IGP e ETG, pelos respetivos países da EU, a Itália é o país com maior número de denominações com registo DOP, enquanto que o país com maior número de denominações com registo IGP é a França. Portugal curiosamente tem igual número de registos em ambos

os casos, ou seja, 59 denominações registadas como DOP e 59 denominações registadas como IGP. Estes números em termos percentuais representam 10,6% das denominações registadas como DOP e 10,8 % das denominações registadas como IGP, no contexto da totalidade dos nomes registados respetivamente como DOP e IGP no âmbito dos países da UE. Relativamente ao número de denominações registadas no regime de qualidade referente às ETG, Portugal ainda não possui qualquer denominação registada no âmbito deste regime de qualidade.

No que se refere à distribuição do número total de designações registadas na UE referentes às classes de produtos destinados à alimentação (classes 1.1 a 2.9), pelas classes ou categorias de produtos, verifica-se que as classes inerentes às frutas, produtos hortícolas e cereais (não transformados ou transformados), queijos, produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.) e carnes e miudezas, são as que apresentam maior número de nomes registados, representando no seu conjunto mais de metade (69,73%) dos nomes registados ao nível dos países da UE (Figura 2.9.).

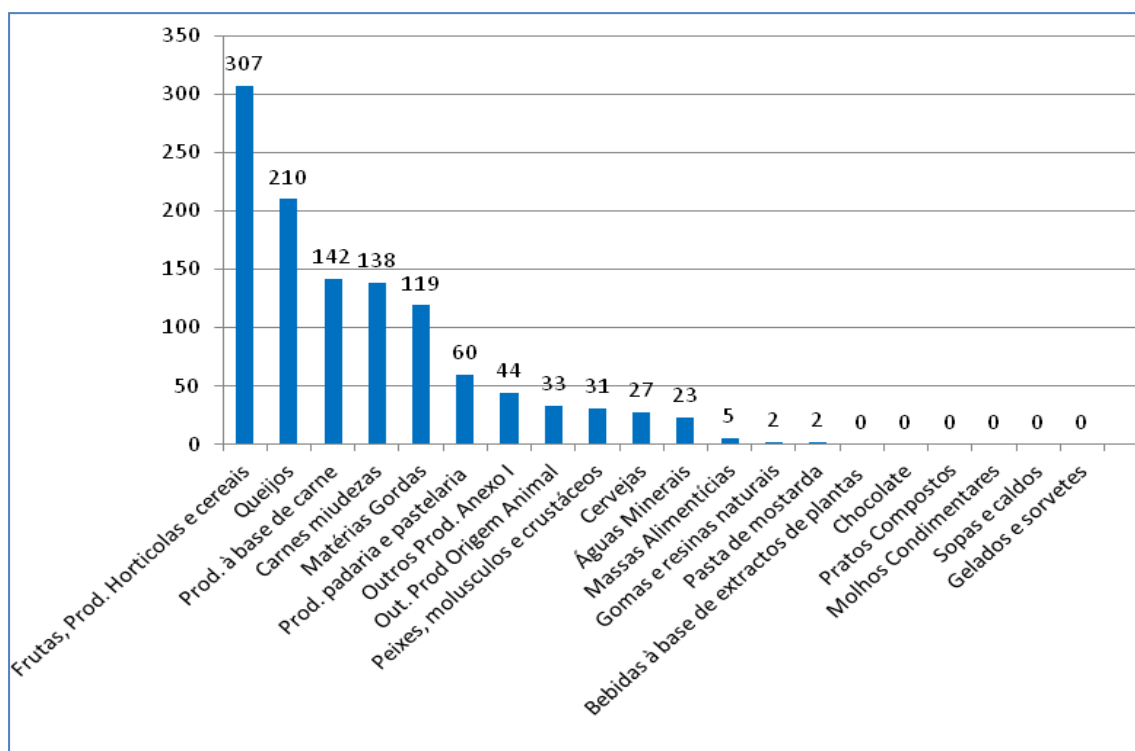


Figura. 2.9. Distribuição das denominações registadas na UE por classes de produtos.

Se na distribuição das denominações por classe de produtos distinguirmos as registadas nos regimes de qualidade DOP e IGP, verificamos que a classe de produtos com maior número de denominações registadas como DOP é a referente aos queijos, com 176 denominações, seguindo-se a classe relativa às frutas e produtos hortícolas,

com 126 denominações (Figura 2.10.). Já no que concerne às denominações registadas como IGP a classe de produtos que reúne maior número de denominações registadas é a referente às frutas e produtos hortícolas, com 181 denominações registadas, seguindo-se as classes relativas às carnes e miudezas e produtos à base de carne, com 102 e 101 denominações registadas respetivamente.

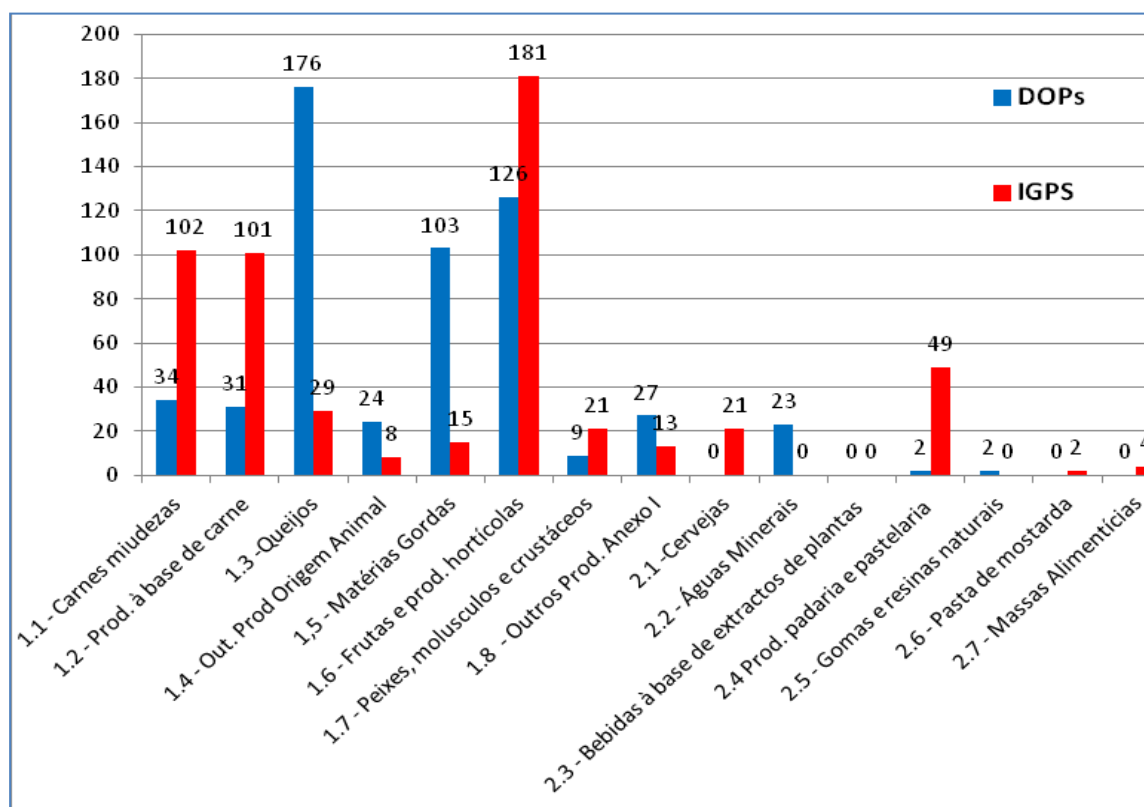


Figura. 2.10. Distribuição das denominações registadas na UE nos regimes de qualidade DOP e IGP por classes de produtos.

Já no que se refere ao regime de qualidade inerente às ETG (Figura 2.11.) as classes que têm maior número de denominações registadas são os produtos à base de carne, com 10 denominações registadas e os produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, com 9 denominações registadas, que perfazem 47,5% das denominações registadas como ETG.

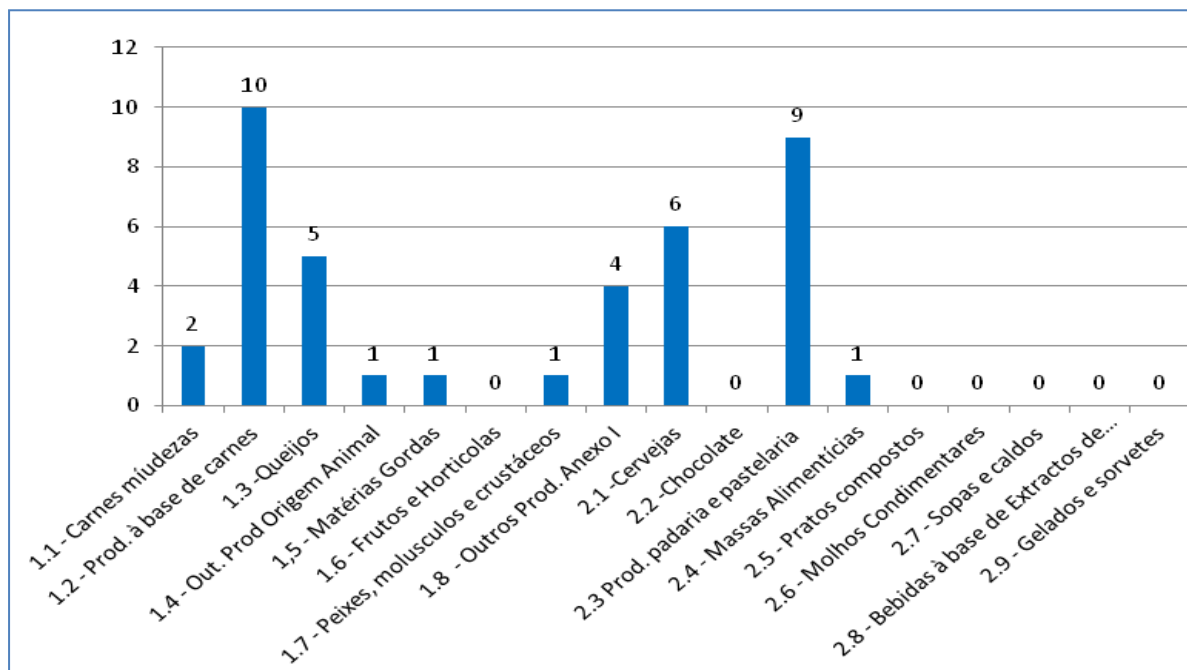


Figura. 2.11. Distribuição das denominações registadas na UE como ETG por classes de produtos.

Presentemente, Portugal possui denominações registadas em 7 classes de produtos (Figura 2.12.), destacando-se os produtos à base de carne (onde se incluem os enchidos) com 36 nomes registados, o que representa 25,35 % dos registos a nível europeu nesta classe. Seguem-se as classes relativas às carnes e miudezas, com 29 nomes registados e as frutas e produtos hortícolas com 24 nomes registados, representando, respetivamente, 21,01% e 7,81% dos produtos registados a nível europeu nestas classes. Estas três classes de produtos no seu conjunto representam 75,42% das 118 denominações registadas por Portugal. Pela sua representatividade podemos assumir que, fruto da nossa tradicional ligação à terra e expressão rural, a agricultura e a pecuária assumem um papel de relevo no contexto da produção de produtos tradicionais.

Da distribuição das denominações portuguesas em termos dos regimes de qualidade pelas várias classes de produtos (Figura 2.13.) pode-se verificar que as classes relativas às carnes e miudezas, frutas e produtos hortícolas e queijos são as classes de produtos que assumem maior expressão em termos de número de denominações registadas como DOP. Já no que se refere às IGP os produtos cárneos são os que apresentam maior número de denominações registadas (produtos à base de carne e

carne e miudezas). No que concerne ao regime de qualidade respeitante às ETG Portugal não possui qualquer denominação registada neste regime de qualidade.

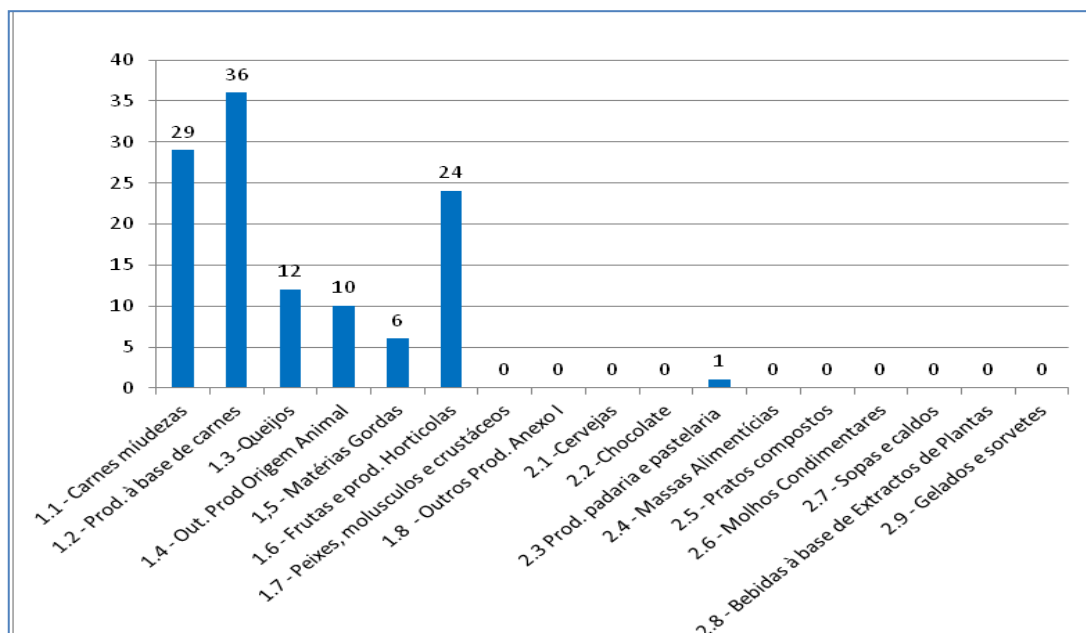


Figura. 2.12. Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE por classes de produtos.

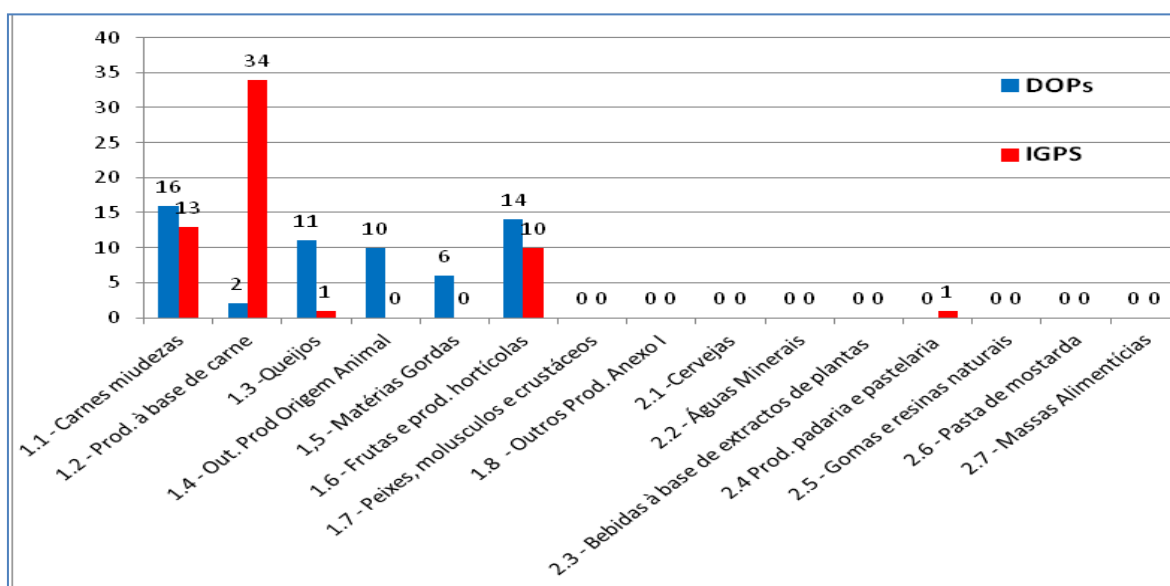


Figura. 2.13. Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE como DOP e IGP por classes de produtos.

No que respeita à classe inerente aos produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, classe na qual se enquadra o Biscoito de Orelha de Santa Maria, objeto do presente trabalho, é de salientar que Portugal apenas

possui uma denominação registada como IGP nesta classe de produtos, nomeadamente a denominação “Ovos Moles de Aveiro”.

Uma análise evolutiva do número de registos relativos às designações portuguesas no período compreendido entre 1992 e 2012 (Figura 2.14.) permite facilmente inferir que no ano de 1996 foram registadas as primeiras denominações portuguesas no Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios, ano em que ocorreu o maior número de registos de designações portuguesas (60 denominações), no ano seguinte registaram-se 11 denominações, tendo o número de registos sido, a partir de então, relativamente baixo, à exceção de 2004, 2007 e 2008 com 7, 12 e 9 denominações registadas, respetivamente. A partir de 2008 só se verificaram 4 novos registos.

No entanto, importa referir que, presentemente encontram-se formalizados ao nível das instâncias europeias pedidos de registo para mais quinze denominações, sendo três como DOP, onze como IGP e uma como ETG. Em fase de publicação encontram-se cinco pedidos de registo, sendo quatro como DOP e um como IGP.

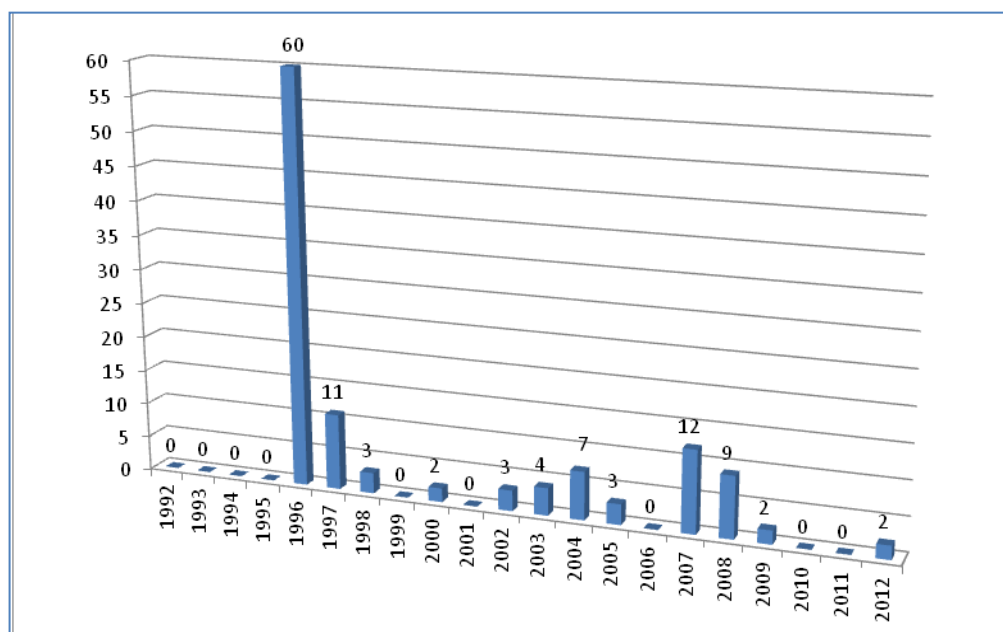


Figura. 2.14. Evolução anual de registos das denominações portuguesas entre 1992 e 2012.

2.7.2. A Valorização dos Produtos Tradicionais nos Açores.

Até ao presente momento, como resultado do esforço desenvolvido no sentido de proteger e valorizar os produtos tradicionais açorianos, existem seis denominações que

beneficiam de proteção no âmbito do Sistema Europeu de Proteção e Qualificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios (Figura 2.15.), designadamente as denominações “Ananás dos Açores” e o “Mel dos Açores” que foram as primeiras denominações a obter registo ambas em junho de 1996, seguindo-se as denominações “Queijo de São Jorge” e “Maracujá dos Açores”, ambas em novembro do mesmo ano, a denominação “Queijo do Pico” obteve registo mais tarde em junho de 1998, todas beneficiando de proteção como DOP, sendo a denominação “Carne dos Açores” a mais recente (março de 2003), a qual beneficia da proteção relativa ao regime de qualidade IGP.

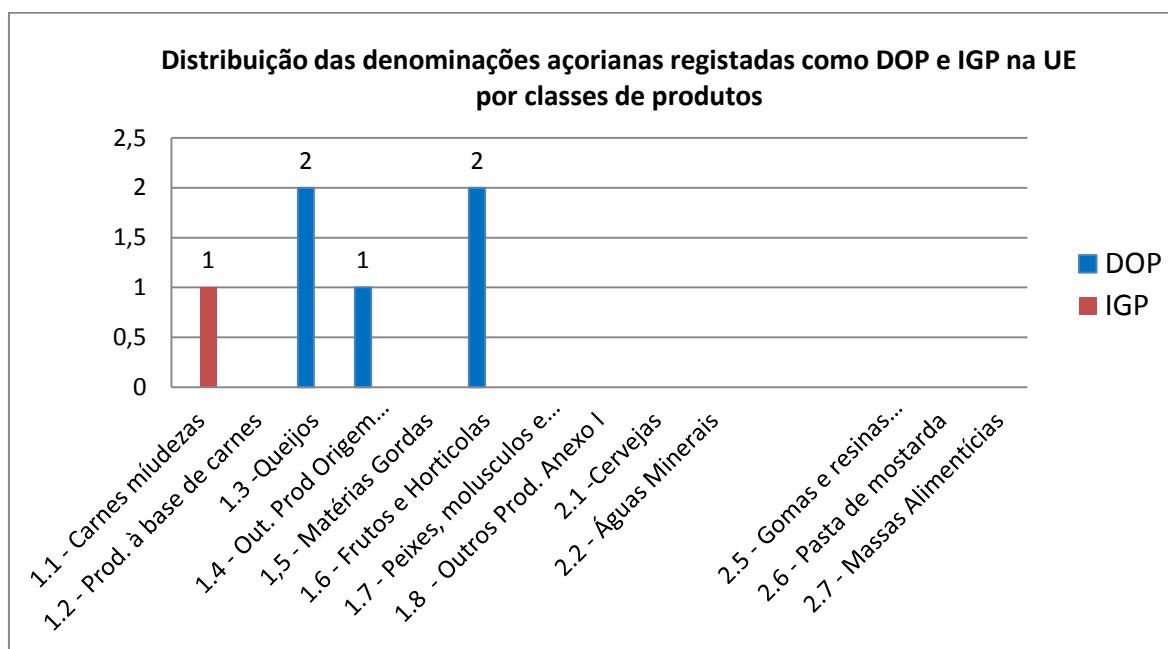


Figura. 2.15. Distribuição das denominações açorianas registadas na EU como DOP e IGP por classe de produtos

As seis designações relativas a produtos açorianos representam pouco mais de cinco por cento (5,08 %) da totalidade das 118 designações nacionais registadas, sendo que as cinco denominações registadas como DOP representam 8,47 % das 59 denominações registadas a nível nacional como DOP e a única denominação registada como IGP representa 1,69% das denominações registadas a nível nacional como IGP.

É de referir que atualmente a denominação “**Meloa de Santa Maria**” encontra-se em processo de registo para beneficiar de proteção como IGP.

Segundo dados do GPP relativos ao ano de 2009 dos produtos açorianos com nome protegido DOP/IGP, a carne dos açores IGP, o queijo de São Jorge DOP e o Mel dos Açores DOP são os únicos que tem expressão em termos de comercialização. Note-se

que relativamente à denominação DOP Ananás dos Açores não constam quaisquer dados relativos à sua comercialização.

Segundo dados do GPP no sector da carne de bovino em 2009 estavam protegidos em Portugal nove DOP e três IGP. O sector abarcava 1771 explorações que colocam no mercado 2.439 toneladas de carne (GPP, 2010).

A distribuição da produção está representada na (Figura 2.16.). A Carne Alentejana é líder do mercado (51%), a grande distância da Carne Mertolenga (13%), enquanto a Carne dos Açores representa apenas 7% deste segmento de mercado. No entanto é de salientar que os dados referem-se ao ano de 2009 e nesta altura a Carne dos Açores era comercializada apenas há dois anos e a sua produção tem vindo a crescer.

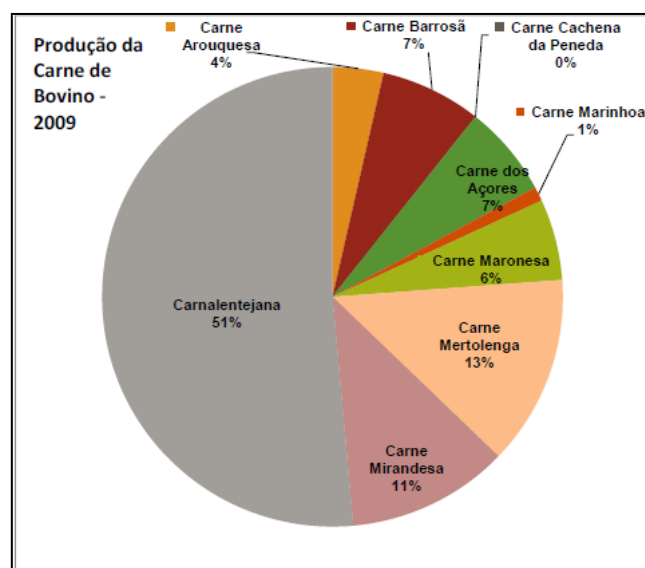


Figura 2.16. Distribuição da Produção da Carne de Bovino DOP/IGP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

O acesso ao mercado das carnes de bovino DOP/IGP portuguesas é feito sobretudo através da grande distribuição. Notam-se, contudo, práticas diferenciadas entre produtos (Figura 2.17.). A Carne Alentejana (95%) e a Mertolenga (100%) (produtos mais representativos), tal como a Carne dos Açores (90%) privilegiam as grandes superfícies de distribuição alimentar. As carnes Mirandesa, Maronesa e Arouquesa apresentam uma estrutura de distribuição diversificada por talhos, médias e grandes superfícies, restauração, venda direta e feiras. A restauração assume maior preponderância na Carne Arouquesa (60%), enquanto a Carne Marinhoa privilegia a venda em feiras (70% da carne comercializada).

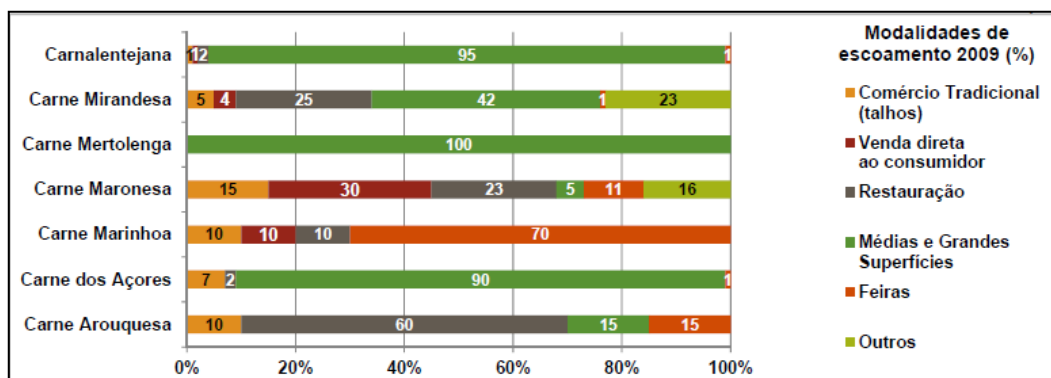


Figura 2.17. Modalidades de escoamento da carne de bovino DOP/IGP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

Em termos de valor comercial a produção da carne de bovino DOP/IGP correspondeu a um valor total de 9 813 665 €. No que se refere à Carne dos Açores o valor comercial da produção correspondeu 521 734 €, que corresponde a 5,3% relativamente ao valor total da produção (GPP, 2010).

Em termos de mercado de destino 67.3 % da carne produzida teve como destino o mercado nacional, 32.3% teve como destino o mercado local ou regional e apenas 0,3% teve como destino a UE. No caso da Carne dos Açores mais de 80% da carne produzida teve como destino o mercado nacional e a restante produção foi absorvida pelo mercado local ou regional (GPP, 2010).

Relativamente ao mel DOP das nove denominações registadas como DOP em Portugal apenas três estão no mercado. O sector envolve cerca de 589 apicultores, 25 mil colmeias e uma produção de 51 mil toneladas de mel (GPP, 2010). O Mel de Barroso e o Mel do Parque de Montesinho partilham a liderança do Mercado. O Mel da Serra da Lousã é o que apresenta maior produção (78%), o Mel dos Açores representa 15% da produção e por último o Mel das Terras Altas do Minho com 7% da produção (Figura 2.18.).

Apesar da diversidade de canais de comercialização, o Mel da Serra da Lousã e o Mel dos Açores privilegiam a comercialização em dois canais específicos as grandes superfícies, com 40% da produção em ambos os casos e o comércio tradicional, com 30% e 58% da produção respetivamente. O Mel das Terras Altas do Minho privilegia venda direta ao consumidor, com 70% da produção (Figura 2.19.).

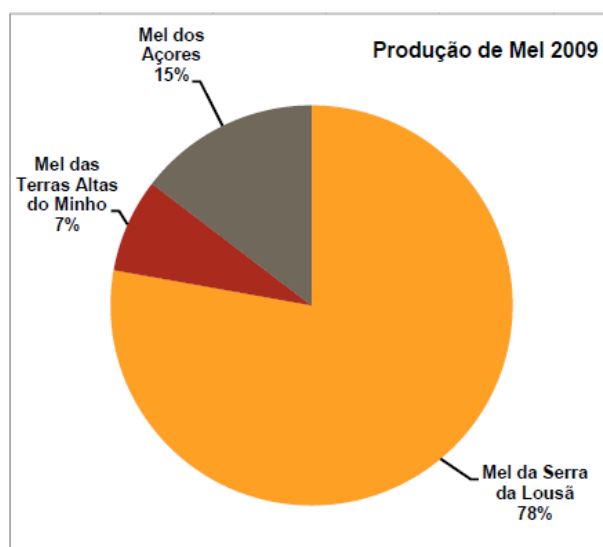


Figura 2.18. Distribuição da Produção de Mel DOP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

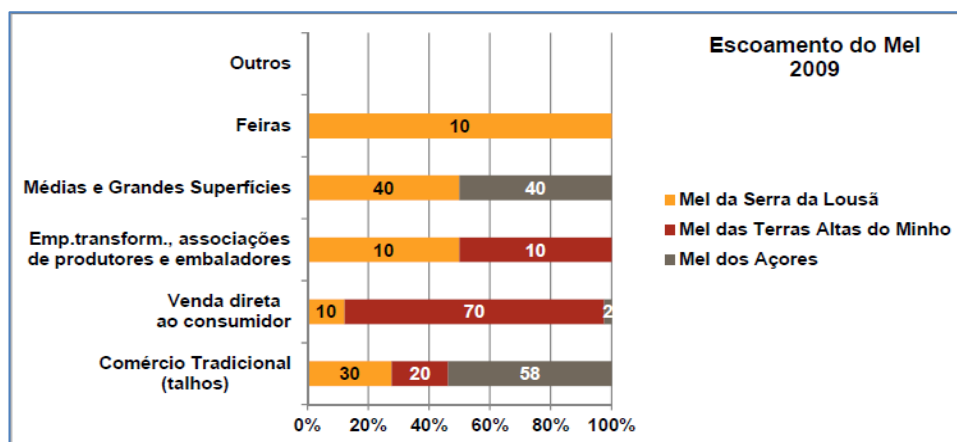


Figura 2.19. Modalidades de Escoamento do Mel DOP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

Em termos de valor comercial a produção de mel DOP correspondeu no ano de 2009 a 375 900€. No caso do Mel dos Açores o valor comercial da produção foi de 52 500€, representando 13,9% do valor comercial total da produção (GPP, 2010).

Quanto ao mercado de destino do Mel 70% destinou-se ao mercado local e regional, 23,33% ao mercado nacional e apenas 6,67% teve como mercado de destino a UE. No que se refere ao Mel dos Açores 90% da produção destinou-se ao mercado nacional e os restantes 10% tiveram como destino o mercado local e regional (GPP, 2010).

A produção de queijos DOP/IGP em Portugal envolve cerca de 547 explorações e 43 unidades de transformação em todo o país (GPP, 2010). O Queijo de S. Jorge representa 48% do volume total de produção (Figura 2.20.). O Queijo do Pico não registou qualquer produção de queijo qualificado como DOP.

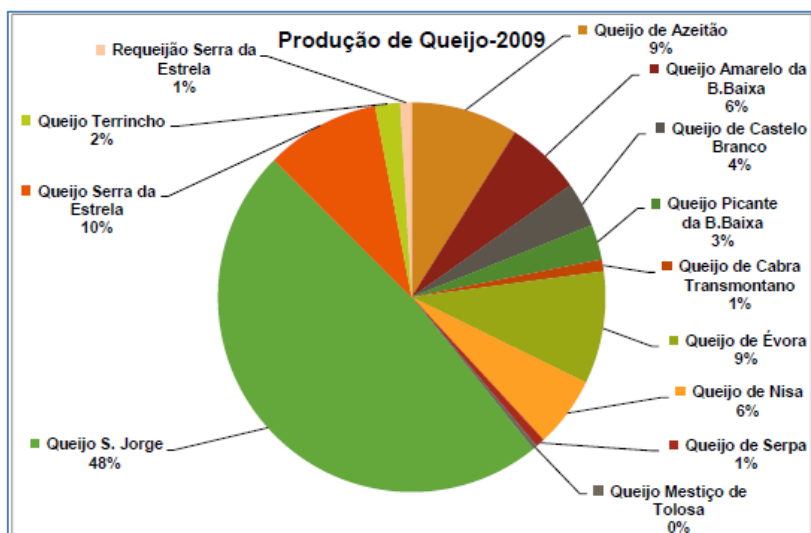


Figura 2.20. Distribuição da produção de queijo DOP/IGP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

Em termos de valor comercial a produção de queijo DOP/IGP ascendeu a um valor total de 12 675 148€. No que se refere ao Queijo de São Jorge o valor comercial da produção foi de 3 542 800.00€, que corresponde a 27,95% relativamente ao valor comercial total da produção (GPP, 2010).

Quanto ao escoamento da produção de queijo de São Jorge DOP esta é assegurada na sua totalidade através de médias e grandes superfícies comerciais (Figura 2.21).

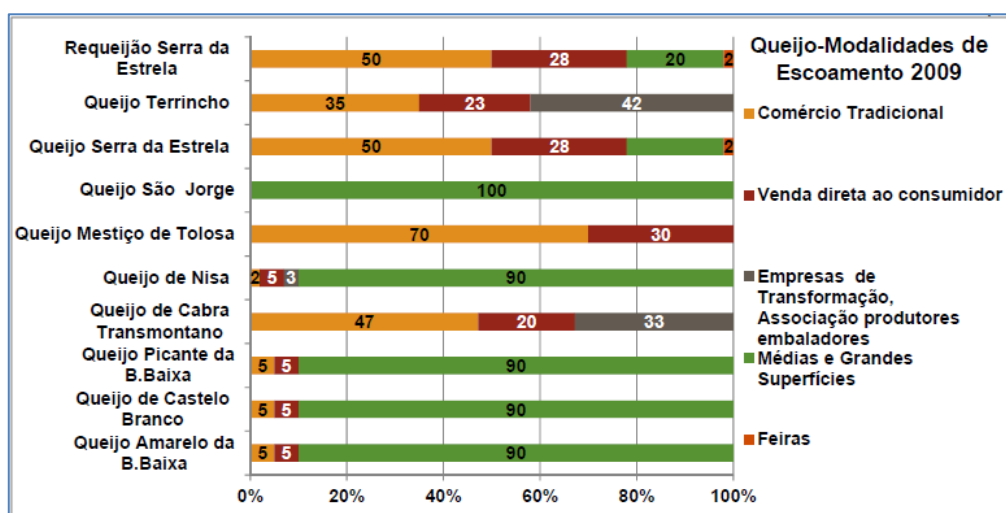


Figura 2.21. Modalidades de escoamento de queijo DOP/IGP em 2009. Fonte (GPP, 2010).

No que se refere ao mercado de destino do queijo DOP/IGP, 70,8% destinou-se ao mercado nacional, 27,6% ao mercado local e regional e apenas 1,6% teve a UE como mercado de destino. No que concerne ao Queijo de São Jorge 90% da produção teve como mercado de destino o mercado nacional e os restantes 10% tiveram como mercado de destino o mercado local ou regional (GPP (2010).

3. CASO DE ESTUDO: CERTIFICAÇÃO DO BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA

O presente capítulo reflete todo um trabalho de base necessário ao cumprimento dos requisitos legais subjacentes à elaboração da proposta de regulamentação técnica para a certificação de Produtos de Fabrico Artesanal para obtenção da Marca Coletiva de Origem e elaboração do Caderno de Especificações para qualificação e registo no Sistema Europeu de Valorização e Proteção de Produtos Tradicionais como Indicação Geográfica Protegida (IGP), que embora com exigências técnicas e requisitos legais diferentes, apresentam alguns aspetos em comum.

Primeiramente procedeu-se uma caracterização do sector Regional dos produtos tradicionais açorianos certificados, seguindo-se a caracterização específica da produção dos biscoitos de orelha de Santa Maria no que se refere ao local de produção, ao sector de atividade, às matérias-primas e ao modo de produção, assim como análise física, sensorial, química e microbiológica do produto. Foi ainda necessário caracterizar os elementos de rotulagem obrigatórios de âmbito geral e específico e os elementos inerentes à rastreabilidade do produto, exigíveis para a certificação do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

3.1. PANORAMA DO SECTOR REGIONAL DOS PRODUTOS QUALIFICADOS

Conforme já foi anteriormente referido nos Açores presentemente existem 6 produtos registados a que correspondem seis Agrupamentos de Produtores (APs), UNIQUEIJO-União de Cooperativas Agrícolas da Ilha de São Jorge (queijo de São Jorge), Profrutos-Cooperativa de Produtores de Frutas, Produtos Hortícolas e Florícolas de São Miguel (ananás), FRUTAÇOR (maracujá), FRUTER-Cooperativa de Hortofruticultores da Ilha Terceira, CRL (mel), Associação de Produtores de Queijo do Pico (queijo do Pico) e Federação Agrícola dos Açores, CRL (carne dos Açores).

Não havendo informação disponível quanto aos AP açorianos de produtos registados, realizou-se um questionário (em anexo 7) que foi enviado aos agrupamentos, através do qual foi possível identificar que ao total dos seis APs estão associados 956 produtores. Muito em breve este número será acrescido de mais 11 produtores, aquando do registo da meloa de Santa Maria, passando para um total de 967 produtores.

Em termos de evolução do número de produtores desde 2006 até 2013 podemos verificar que entre 2006 a 2012 existiu um aumento gradual do número de produtores

(Figura 3.1.), enquanto no ano de 2013 assistiu-se um ligeiro decréscimo no número de produtores.

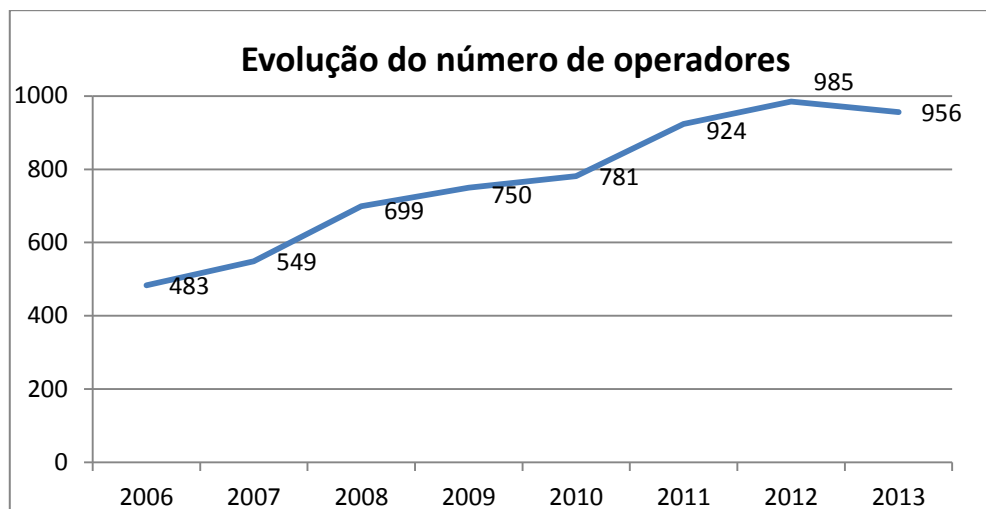


Figura. 3.1. Evolução do número de operadores nos Açores entre 2006 e 2013.

Ao analisarmos a evolução dos valores da produção por produto, entre os anos de 2006 e 2012 (quadro 3.1), pode verificar-se que o ano de 2012 foi o que registou um maior volume de produção, com um total de 2.107.973 Kg. Os produtos que apresentaram maior peso em termos de produção foram a carne dos açores, o queijo de são Jorge e o ananás. Ao longo dos anos de 2006 a 2009 a tendência foi no sentido de um decréscimo da produção, à exceção da carne dos açores que tem vindo sempre gradualmente a aumentar a produção.

Quadro 3.1. Evolução da produção de produtos açorianos registados na EU entre 2006 e 2012.

Evolução da produção entre 2006 e 2012 (Unidade de medida utilizada Kg)							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Ananás	1112296	1019808	908981	786467	763467	689112	663016
Queijo do pico	0	0	0	0	0	0	0
Queijo S. Jorge	824733	709285	717129	668839	725067	700680	864192
Mel	1000	780	500	1000	1120	1200	970
Maracujá	2400	3500	1100	2000	350	320	720
Carne dos Açores	0	66226	102658	157453	311708	500971	579075
Total	1940429	1799599	1730368	1615759	1801712	1892283	2107973

Não existe produção de queijo do Pico qualificado como Denominação de Origem Protegida (DOP), desde do ano de 2006, pelo facto das queijarias se encontrarem num processo de transição para novas instalações e adaptação à legislação em vigor.

Ainda com base na informação obtida pelas respostas dadas ao referido inquérito realizado aos APs foi possível apurar que a comercialização dos produtos açorianos com denominação registada é feita sobretudo ao nível dos mercados local, regional e nacional, à exceção do queijo de São Jorge que é comercializado também no mercado Europeu, o que demonstra uma clara falta de aposta na internacionalização dos nossos produtos.

No que se refere ao tempo de duração do processo de registo, a sua duração variou entre um e três anos, sendo portanto um processo que pode acarretar alguma morosidade, sendo consideradas a burocracia e a morosidade as principais dificuldades sentidas no decurso do processo de registo.

Em termos das vantagens obtidas com o registo do produto como DOP ou IGP foram indicadas por ordem decrescente quanto ao número de respostas as seguintes:

- Proteção do nome do produto contra utilizações abusivas,
- Facilidade na comercialização do produto melhora o rendimento dos produtores,
- Incremento da possibilidade da comercialização do produto fora da Região Autónoma dos Açores (RAA);
- Melhoria da qualidade do produto;
- Aumento de vendas; e
- Obtenção de apoios públicos.

Quando solicitado aos agrupamentos para indicar de entre as vantagens qual a que consideravam a mais importante, foram seleccionadas a melhoria dos rendimentos dos produtores, a melhoria da qualidade do produto e a proteção do nome contra utilizações abusivas.

3.2. PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

3.2.1. Breve Caracterização do Local de Produção - Ilha de Santa Maria.

O arquipélago dos Açores situado em pleno Oceano Atlântico é constituído por nove ilhas distribuídas por três grupos, grupo ocidental constituído pelas ilhas das Flores e Corvo, grupo central constituído pelas ilhas Graciosa, Pico, São Jorge, Faial e Terceira e grupo oriental onde estão incluídas a ilhas de São Miguel e Santa Maria.

Em termos históricos, segundo o Professor José Hermano Saraiva a ilha de Santa Maria terá sido a primeira ilha do arquipélago a ser descoberta e também a primeira a ser povoada (Saraiva, 1993). O que é natural uma vez que é a ilha mais oriental do arquipélago dos açores.

A ilha de Santa Maria tem 97 Km² de área total e 16,8 km de comprimento máximo (França *et al.*, 2003) e é constituída por cinco freguesias Santa Bárbara, Santo Espírito, São Pedro, Almagreira e Vila do porto, integradas num único concelho Vila do Porto (figura 3.2.). Também conhecida por ilha amarela, é a ilha mais seca e árida do arquipélago (Nunes, Lima e Medeiros, 2007), com temperaturas médias na ordem dos 17°C no Inverno e de 24° C no Verão, enquanto que, a precipitação média anual varia entre 600 mm, na zona mais aplanada da ilha e 1800 mm na zona mais montanhosa da ilha.



Figura 3.2. Mapa da Ilha de Santa Maria

(Fonte: <http://www.welt-atlas.de/datenbank/karten/karte-1-927.gif>)

Em termos de relevo podem-se diferenciar duas zonas distintas, uma mais acidentada que compreende o Pico Alto como seu ponto mais elevado com 587 m de altura e a outra parte constituindo uma zona bastante plana (Serralheiro, 2003), conforme se pode observar pela figura 3.3..

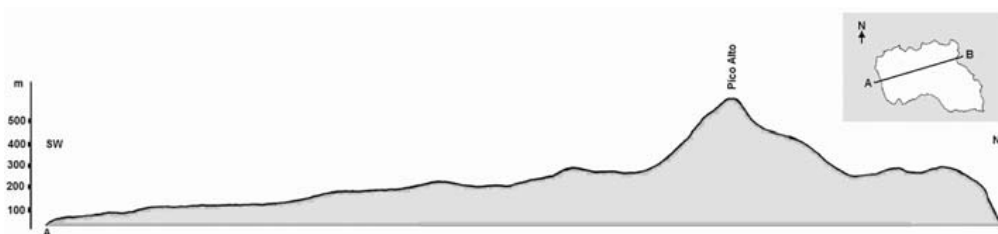


Figura 3.3. Perfil topográfico da ilha de Santa Maria (*in* França *et al.*, 2003).

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística, com base nos censos de 2011, em termos de população a ilha de Santa Maria tinha uma população residente de 5552 habitantes⁴⁷, apresentando um índice de envelhecimento populacional com um rácio de 74,6%, (quadro 3.1.), o que significa que existem aproximadamente 75 idosos (65 e mais anos) por cada 100 jovens (0 a 14anos) na população. Apesar de este índice ser ligeiramente acima do índice médio de envelhecimento da RAA, com um rácio de 73,2%. (quadro 3.2.), Santa Maria é a ilha que em termos de índice de envelhecimento populacional apresenta o segundo rácio mais baixo sendo apenas superada por São Miguel, com um rácio de 55,8%, apresentando as restantes ilhas um rácio superior (Quadro 3.2.).

Quadro 3.2. Índice de envelhecimento na R.A.A. referente ao ano de 2012 (Fonte: Base de dados Portugal Contemporâneo Pordata.).

Território	Rácio
RAA	73,2%
Ilha de São Miguel	55,8%
Ilha de Santa Maria	74,6%
Ilha Terceira	87,3%
Ilha do Faial	97,5%
Ilha de São Jorge	129,4%
Ilha das Flores	131,6%

⁴⁷http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=ine_censos_publicacao_det&menuBOUI=13707294&contexto=pu&PUBLICACOESpub_boui=156658963&PUBLICACOESmodo=2&selTab=tab1

Ilha do Pico	140,7%
Ilha do Corvo	147,9%

Fazendo uma análise à distribuição da população residente por sector de atividade, segundo dados do Instituto Nacional de Estatística, com base nos censos de 2011⁴⁸, constata-se que existe um total 2289 pessoas economicamente ativas na ilha de Santa Maria. Destas 2289 pessoas, 178 estão ligadas ao sector primário, o que representa uma percentagem de 7,8%, 375 pessoas ao sector secundário, abrangendo 16,4% da população e 1736 pessoas estão ligadas ao sector terciário, sendo este o sector com maior peso representando 75,8% da população, em grande parte devido ao Centro de Controlo de Tráfego Aéreo do Atlântico, instalado no aeroporto de Santa Maria, que constitui a atividade com maior relevo na economia da ilha, outras atividades importantes são as relacionadas com o turismo e agropecuária.

Apesar de pequena a ilha de Santa Maria apresenta uma gastronomia rica e diversificada, na qual destacamos o Caldo de Nabos, os Molhos, as Sopas do Espírito Santo, Bolo na Panela, as Cavacas, as Júlias e, claro os emblemáticos Biscoitos de Orelha de Santa Maria.

3.2.2. Breve Caracterização dos Produtores e Atividade Produtiva.

Efetuada o levantamento dos produtores existentes na ilha, apurou-se que atualmente existem quatro produtores de Biscoito de Orelha de Santa Maria com fins comerciais. A restante produção limita-se a algumas pessoas que produzem o Biscoito de Orelha de Santa Maria, mas a título particular e para consumo familiar, sendo esta produção pouco representativa.

A informação relativa caracterização dos produtores e do produto foi obtida essencialmente através da aplicação de um questionário (anexo 8) concebido para o efeito, através do qual foi possível apurar informação que se segue.

Quanto à sua localização existem dois produtores sedeados em Vila do Porto que são a Panificação de Ângelo Chaves Braga, Sociedade Unipessoal, Lda. e a Industria de Panificação Multipan, Lda. O terceiro produtor a Padaria Brasil de Maria dos Anjos Figueiredo Bairros Sousa sedeadada na freguesia de Almagreira. O quarto produtor é a

⁴⁸http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=ine_censos_publicacao_det&menuBOUI=13707294&contexto=pu&PUBLICACOESpub_boui=156658963&PUBLICACOESmodo=2&selTab=tab1

Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L. localizada na freguesia de Santo Espírito, com a particularidade de ser uma instituição sem fins lucrativos, com o objetivo de promover o artesanato local. É de referir que estes quatro produtores são agentes económicos de pequena dimensão.

Ao nível de recursos humanos esta atividade produtiva emprega um total de 27 pessoas, distribuídos da seguinte forma, a indústria de Panificação de Ângelo Chaves Braga, Sociedade Unipessoal, Lda, com 9 funcionários, a Indústria de Panificação Padaria Brasil de Maria dos Anjos Figueiredo Bairros Sousa, apenas com uma trabalhadora, a Indústria de Panificação Multipan, Lda., com 3 funcionários e a Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L. com 14 funcionários, sendo o segundo maior empregador da freguesia de Santo Espírito. Mais é de realçar que esta atividade é predominantemente executada por mulheres, dos 27 trabalhadores ligados a esta atividade produtiva 22 são mulheres.

Em relação às habilitações literárias e formação profissional verifica-se que a generalidade dos funcionários possui um nível de escolaridade baixo, treze com a 4ª classe, um com o 5º ano, oito com o 6º ano, dois com o 9º ano e três com o 12º ano, sendo este o grau de escolaridade mais elevado. Em termos de formação técnica específica apenas dois funcionários frequentaram cursos relacionados com a área da panificação e/ou pastelaria. Em termos de formação em segurança alimentar dezoito funcionários tem formação no âmbito do sistema HACCP, existindo no entanto, necessidade de uma maior aposta na formação neste sector de atividade.

Em termos de quantificação da produção a falta de registos por parte de alguns produtores dificultou o apuramento dos valores de produção. Por este motivo ressalva-se o facto dos dados a seguir apresentados serem valores aproximados e portanto apenas com carácter indicativo. A indústria de Panificação de Ângelo Chaves Braga, Sociedade Unipessoal, Lda. e a Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L., foram os produtores que declararam ter uma média de produção mensal mais elevada, ambas com 120 kg, o que perfaz uma produção anual de 1440 Kg cada, seguindo-se a Multipan, Lda., com uma produção mensal de 72 kg, o que perfaz um total 864 kg anuais e por último a padaria Brasil, com uma produção mensal de 30 Kg, o que perfaz um total de 360 kg anuais. Assim estima-se uma produção anual global de 4104 kg. Em termos de sazonalidade todos os produtores referiram que nos meses de verão existe um aumento das vendas e consequentemente da produção.

Quanto à comercialização o mercado local é o que apresenta maior expressão em termos de volume de venda. Em termos de expansão para o mercado de âmbito regional apenas dois produtores a Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L. e a Indústria de Panificação Multipan, Lda. procedem à venda, pelo menos de uma forma sistemática e organizada, para a ilha de São Miguel. Apenas a Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L. coloca o seu produto no continente português, em três pontos de venda. Nenhum dos quatro produtores procede à venda para fora de Portugal, pelo menos de uma forma organizada e sistemática.

No que se refere ao preço de venda ao público este varia entre os 5€ e os 9,94 € por quilograma.

3.2.3. Caracterização do Produto

3.2.3.1. Definição do Produto.

Designa-se por Biscoito de Orelha de Santa Maria (Figura 3.4.) o produto de pastelaria com forma triangular irregular obtido através da mistura, homogeneização, moldagem exclusivamente manual e cozedura da massa preparada com as matérias-primas descritas em **3.2.3.2** e seguindo o processo de confeção tradicional que se encontra descrito em **3.2.3.3**.

O Biscoito de Orelha de Santa Maria é um produto que se insere na classe 2.4. produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos prevista no ponto II do anexo I do Regulamento (UE) nº 1151/2012¹⁰.



Figura 3.4. Biscoito de Orelha de Santa Maria (Fonte: PERDIGÃO, Teresa, 2012, Biscoitos, Queijadas, Covilhetes, Espécies e Cavacas de Algumas Ilhas dos Açores, Sabores e Saberes

da Doçaria Portuguesa, Feira Internacional do Artesanato, edição Instituto do Emprego e Formação Profissional.)

3.2.3.2. Matérias-Primas Utilizadas e Suas Características.

As matérias-primas utilizadas na confeção do Biscoito de Orelha de Santa Maria devem ser de boa qualidade e obedecer as características legais em vigor.

Farinha de trigo tipo 65 – Deve obedecer aos requisitos e características definidas no Decreto-Lei n.º 65/92⁴⁹ de 23 de abril e Portaria n.º 254/2003⁵⁰ de 19 de março, que define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

Farinha de Milho: Deve obedecer aos requisitos e características definidas no Decreto-Lei n.º 65/92⁵⁰ de 23 de abril e Portaria n.º 254/2003⁵¹ de 19 de março, que veio definir as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

Ovos de galinha: Devem obedecer às características fixadas pelo Regulamento (CE) 589/2008⁵¹ da Comissão de 23 de junho de 2008, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) 1234/2007⁵² do Conselho de 22 de outubro, no que respeita às normas de comercialização dos ovos.

Banha de porco: Deve respeitar as regras estabelecidas pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004⁵³ de 29 de abril.

Manteiga: Deve respeitar as regras estabelecidas na Norma Portuguesa NP-1711:1986.

Açúcar branco refinado: devem ser respeitadas as características legais fixadas pelo Decreto-Lei n.º 290/2003⁵⁴ de 15 de novembro, que veio estabelecer as características

⁴⁹ (Diário da República; I série A – n.º 95 (1992-04-23);p 1896-1897).

⁵⁰ (Diário da República; I série B – n.º 66 (2003-03-19);p 1861 - 1865).

⁵¹ (JOUE; n.º L 163 (2008-06-24);p 6-23).

⁵² (JOUE; n.º L 299 (2007-10-22);p 1-244)

⁵³ (JOUE; n.º L 139 (2004-04-30);p 1-77)

⁵⁴ (Diário da República; I série A – n.º 265 (2003-11-15);p 7825 - 7853).

e regular o acondicionamento e rotulagem dos açúcares, posteriormente alterado pelo Decreto-Lei n.º 188/2005⁵⁵ de 4 de novembro.

Sal para fins alimentares: deve obedecer as características legais fixadas no pelo Decreto-Lei n.º 350/2007⁵⁶ de 19 de outubro, que veio estabelecer as normas relativas à produção e comercialização do sal destinado a fins alimentares e na Portaria n.º 72/2008⁵⁷ de 23 de janeiro, que define as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar.

Água: Deve obedecer às características estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 306/2007⁵⁸ de 27 de agosto, que estabelece as características de qualidade a que deve obedecer a água para consumo humano.

Todas as matérias-primas devem respeitar as regras gerais de rotulagem estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 560/99⁵⁹ de 18 de dezembro, sendo interdita a utilização de matérias-primas cujo a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo, consoante o caso, se encontre ultrapassada.

Tratando-se de um produto artesanal é interdito o uso de matérias-primas novas e aditivos alimentares, nos termos da alínea c) do artigo 6º do Decreto-Lei n.º 41/2001⁸, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002⁹ de 16 de abril.

3.2.3.3. Modo de Produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria

Segundo a pesquisa bibliográfica, relatos orais e com base na observação direta o modo de preparação do Biscoito de Orelha de Santa Maria, que a seguir se descreve, (Figura 3.5) manteve-se fiel e constante ao longo dos tempos refletindo ainda o modo de produção tradicional. Uma das fontes para a descrição do modo produção que se segue foi a descrição que consta do livro “Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria”, do autor Augusto Gomes (1998).

⁵⁵ (Diário da República; I série A – n.º 212 (2005-11-4):p 6315 - 6316).

⁵⁶ (Diário da República; I série, n.º 202 (2007-10-19):p 7684 - 7685).

⁵⁷ (Diário da República; I série, n.º 16 (2008-01-23):p 689 – 692).

⁵⁸ (Diário da República; I série, n.º 164 (2007-08-27):p 5747 – 5765).

⁵⁹ (Diário da República; I série- A, n.º 293 (1999-12-18):p 9049 – 9058).

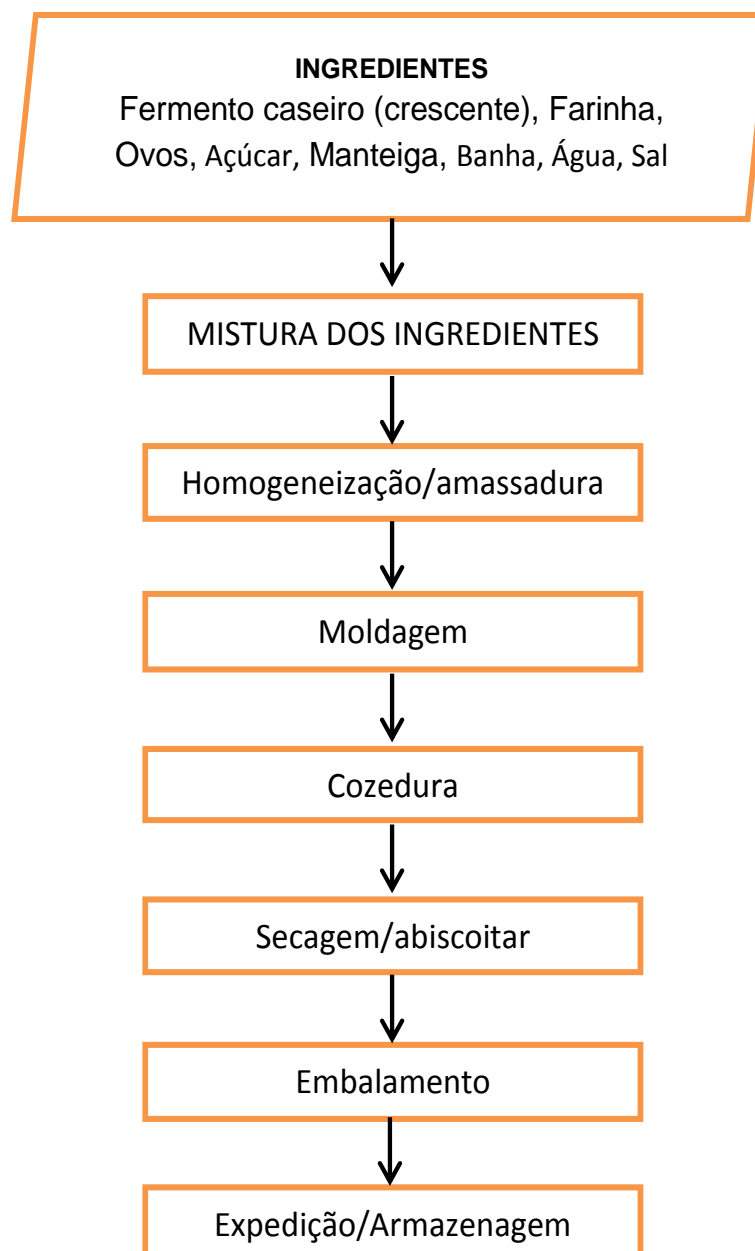


Figura 3.5. Fluxograma de produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

A primeira etapa consiste na preparação do fermento, também chamado de o crescente na gíria popular mariense. Primeiro escalda-se farinha de milho com água quente e uma pitada de sal e deixa-se arrefecer. A seguir junta-se massa de pão de farinha trigo (cerca de 2 a 3 colheres) à farinha escaldada, um pouco de água morna, mistura-se bem e fica a levedar.

A segunda etapa consiste na mistura dos ingredientes, junta-se a manteiga, a banha, o açúcar, os ovos (inteiros, frescos), o fermento lêvedo, com a água e o sal e por último a farinha e mistura-se tudo muito bem. Amassa-se tudo muito bem, manual ou

mecanicamente, de modo a obter uma massa homogénea e consistente e deixa-se a massa a levedar durante duas a três horas.

A massa depois é dividida em porções mais ou menos iguais, designadas por “peloiros”, que são cobertas com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e ficam novamente a levedar por duas a três horas. Depois de lêveda a massa é sovada, processo que consiste numa espécie de amassadura ou “massagem” vigorosa e contínua da massa até esta ficar com uma consistência que permita ser moldada.

Assim, depois de sovada cortam-se pequenas porções da massa que são enroladas em pequenas tiras que são achatadas com o polegar. Segue-se a fase designada por “dar as voltas” a qual confere a forma triangular ao biscoito, requerendo para o efeito grande destreza manual. Esta fase consiste em enrolar a tira de massa sobre os dedos indicadores e máximo, da mão esquerda e é dividida em 4 momentos ou voltas. Depois segue-se a etapa designada por “fechar” o biscoito e o último momento da moldagem do biscoito consiste no “corte das Orelhas” com uma tesoura ou faca. A moldagem constitui, assim a etapa mais importante e difícil na confeção do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

Uma vez cortadas as orelhas os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha, para irem ao forno a cozer. A cozedura pode ser feita em forno do tipo industrial ou de lenha, a uma temperatura entre os 180°C e 200°C, durante 15 a 20 minutos.

Quando os biscoitos estão cozidos são retirados do forno e empilhados ao alto nos tabuleiros, voltando novamente ao forno para secar, operação denominada por “abiscoitar”, quando o forno arrefece para a temperatura adequada.

Depois de secos os biscoitos vão a arrefecer e são acondicionados em sacos de plástico ou outro material próprio para contacto com alimentos. A rotulagem deve estar previamente impressa no material de acondicionamento ou em alternativa deverá ser aposta uma etiqueta com as menções obrigatórias de rotulagem. Uma vez acondicionados e devidamente rotulados os biscoitos ou são expedidos para o comércio ou armazenados em local apropriado.

3.2.3.4. Características Físicas.

A caracterização física do Biscoito de Orelha de Santa Maria foi efetuada com a colaboração do painel de provadores do Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA) tendo os parâmetros analisados sido escolhidos em função da informação obtida na resposta a um questionário (Anexo 8), realizado aos produtores do Biscoito de Orelha de Santa Maria, nomeadamente no que se refere aos critérios que estes consideravam relevantes para a caracterização física do produto. Neste sentido, foram considerados como parâmetros determinantes para a caracterização física do produto a forma, o aspeto e os parâmetros relacionados com as dimensões do mesmo, como sejam o comprimento, a espessura e o peso.

Em termos de forma e aspeto o Biscoito de Orelha de Santa Maria apresenta uma forma triangular irregular, apresentando na parte superior um aspeto irregular com elevações resultado do seu processo de moldagem exclusivamente manual.

Para a determinação dos parâmetros relativos às dimensões, dos quatro produtores foi retirada aleatoriamente uma amostra única, cada uma sendo constituída por 10 unidades. A cada uma das unidades foram medidos individualmente o comprimento de cada um dos três lados, a espessura e o peso. As medições foram realizadas com o recurso a uma craveira electrónica e a uma balança de laboratório electrónica (Figura 3.6.), instrumentos estes devidamente aferidos.

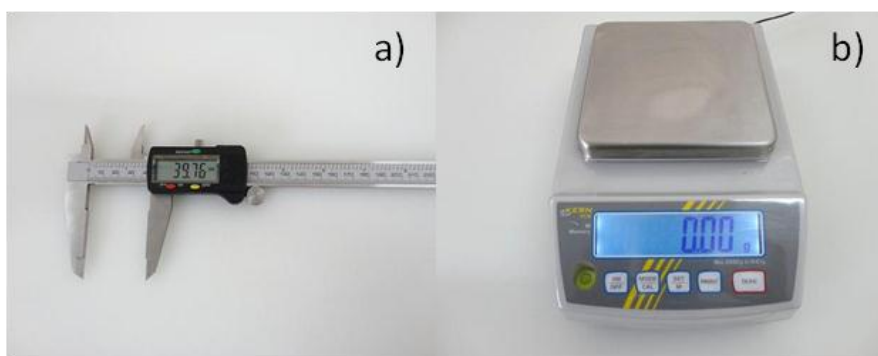


Figura 3.6. Craveira electrónica (a) e Balança electrónica (b).

O comprimento dos lados variou entre um mínimo de 3,7 cm e um máximo de 6,2 cm (Quadro 3.3.), com um valor médio por lado de aproximadamente 5 cm. A espessura variou entre 1,1 e 1,6 cm, com um valor médio de 1,3 cm (Quadro 3.4.). O peso dos biscoitos variou entre um peso mínimo de 8,42 g e o peso máximo de 16,08 g, apresentando um peso médio de 12,11 g (Quadro 3.5.).

Quadro 3.3. Medições do comprimento dos lados dos biscoitos de orelha de Santa Maria

	<i>Lado 1</i> <i>Mín / Máx</i>	<i>Lado 2</i> <i>Mín / Máx</i>	<i>Lado 3</i> <i>Mín / Máx</i>	<i>Média</i> <i>3 Lados</i>
Comprimento (Cm)	3,86 – 6,18	3,72 - 5,94	3,95 – 6,56	5,05

Quadro 3.4. Medições da espessura dos biscoitos de orelha de Santa Maria

	<i>Mínimo / Máximo</i>	<i>Média</i>
Espessura (cm)	1,09 – 1,65	1,34

Quadro 3.5. Medições do peso dos biscoitos de orelha de Santa Maria

	<i>Mínimo / Máximo</i>	<i>Média</i>
Peso (gramas)	8,42- 16,08	12,11

3.2.3.5. Características Sensoriais.

A caracterização organolética ou sensorial é um dos aspetos que, segundo o Regulamento (UE) n.º1151/2012¹⁰, deve fazer parte integrante do Caderno de Especificações, enquadrando-se na descrição do produto. Com vista a estabelecer o perfil sensorial do Biscoito de Orelha de Santa Maria e avaliar a sua estabilidade, realizaram-se provas sensoriais ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, pelo painel de provadores treinados do INOVA.

Para efeito da prova sensorial foi recolhida de forma aleatória, no comércio retalhista local, uma amostra única de cada um dos quatro produtores, sendo cada uma das amostras constituída por três embalagens de biscoitos. A recolha das amostras teve como condição que as três embalagens que compunham cada amostra pertencessem ao mesmo lote ou tivessem a mesma data de fabrico e ou o mesmo prazo de validade e não apresentassem vestígios de terem sido violadas.

A definição dos principais parâmetros que melhor definem física e sensorialmente o Biscoito de Orelha de Santa Maria, conforme já foi referido anteriormente, foi feita de acordo com a informação dos produtores obtida na resposta a um questionário (Anexo 8), uma vez que são estes que melhor conhecem as propriedades e características sensoriais do produto, e do coordenador do painel de provadores, pela sua experiência e conhecimentos, tendo sido definidos os seguintes parâmetros cor, brilho, sabor, aroma, consistência e textura.

As provas sensoriais foram realizadas de acordo com uma ficha de prova sensorial (Anexo 9) com escalas categorizadas de análise descritiva, utilizando uma escala numérica de 1 a 4, em que cada unidade corresponde a uma categoria de classificação

correspondente à intensidade do estímulo inerente ao parâmetro em avaliação e um campo que permitia a cada provador registar observações que entendesse pertinentes. Para avaliação da estabilidade sensorial do produto a ficha de prova foi aplicada ao painel de provadores em quatro momentos temporais diferentes, cada um deles separados entre si de trinta dias, ou seja, aos zero dias (T-0), aos 30 dias (T-30), aos 60 dias (T-60) e aos 90 dias (T-90). Aos 90 dias foi ainda efetuada a apreciação global da aceitabilidade de cada amostra em termos comerciais.

Em 16 de Outubro de 2013 foi reunido o painel de provadores e realizada a primeira prova aos biscoitos dos quatro produtores. As amostras constituídas por um biscoito de cada um dos produtores foram previamente colocadas em recipientes iguais e codificadas com as respetivas letras, atribuídas de forma aleatória e sem qualquer referência à sua origem. A cada um dos provadores foi distribuída uma amostra de cada um dos produtores, as quais foram avaliadas de acordo com a ficha de prova (Anexo 9).

Uma das dificuldades sentidas na realização das provas foi a manutenção do número de provadores. Na primeira prova estiveram presentes 8 provadores, nas provas realizadas aos 30 e 60 dias o painel foi constituído por 7 provadores e na última prova (90 dias) estiveram presentes apenas 5 provadores.

Como resultado da avaliação sensorial efetuada pelo painel de provadores do INOVA foi definido o seguinte perfil sensorial para Biscoito de Orelha de Santa Maria:

- **Aspeto Geral:** Agradável.
- **Cor:** Heterogénea, variando a tonalidade entre castanho, nas zonas mais escuras e o creme nas zonas mais claras.
- **Brilho:** Uniforme e pouco brilhante
- **Consistência:** apresenta uma consistência dura.
- **Textura:** apresenta uma textura granulada pouco uniforme.
- **Sabor:** Apresenta um sabor simples, modulado pela combinação das matérias-primas utilizadas, ligeiramente doce e com predominância do sabor e aroma a manteiga e a banha de porco.

Da análise da estabilidade sensorial concluiu-se que as amostras dos produtores A, C e D mantiveram estáveis as suas características, até aos 60 dias. A amostra do produtor B aos 30 dias já indiciava um leve cheiro e sabor a ranço. Sobre esta amostra

recaiu a susceptibilidade de utilização de matérias-primas de qualidade duvidosa na confecção do produto, nomeadamente no que se refere à qualidade da banha utilizada na preparação do produto.

Aos 90 dias todas amostras já apresentavam alteração das suas características, em termos de cheiro e sabor, notando-se pronunciado sabor e cheiro a ranço. Motivo pelo qual foi considerado pelo painel já não reunirem as características ótimas necessárias para comercialização. No que se refere à amostra do produtor B, aos 90 dias, foi considerada mesmo imprópria para consumo por apresentar alterações evidentes e pronunciadas em termos de sabor e cheiro, nomeadamente, cheiro a ranço e a velho e gosto a ranço, acre e amargo.

Face ao exposto, a título meramente indicativo, uma vez que nos termos da legislação em vigor (Decreto-Lei n.º 560/99⁶⁰ de 18 de dezembro) compete ao produtor estabelecer o prazo de validade dos produtos que comercializa, recomenda-se como prazo máximo de validade para o produto 60 dias.

3.2.3.6. Características Químicas

A determinação das principais características químicas do Biscoito de Orelha de Santa Maria para além de ser um elemento a constar do Caderno de Especificações, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 7º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, teve também como objetivo dar um contributo no sentido da determinação de algumas características específicas que possam servir de referência e fornecer elementos que possam auxiliar na elaboração da rotulagem nutricional do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

Em termos dos parâmetros analisados procurou dar-se cumprimento à legislação em vigor em Portugal nesta matéria, nomeadamente o Decreto-Lei n.º 167/2004⁶¹ de 7 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 54/2010⁶², de 28 de maio, o qual define a rotulagem nutricional como qualquer informação constante no rótulo, relativamente ao valor energético e aos seguintes nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, sódio, vitaminas e minerais.

O diploma em referência, em termos dos elementos a constar na rotulagem nutricional, permite a sua apresentação de acordo com um dos seguintes grupos:

⁶⁰ (Diário da República; I série- A, n.º 293 (1999-12-18):p 9049 – 9058).

⁶¹ (Diário da República; I série- A, n.º 158 (2004-08-07):p 4080 – 4083).

⁶² (Diário da República; I série, n.º 104 (2010-05-28):p 1842 – 1847).

- Grupo I: mais simples que contém apenas o valor energético do alimento e o seu conteúdo em proteínas, hidratos de carbono e lípidos
- Grupo II: mais completo, para além dos parâmetros referidos anteriormente, apresenta o teor de açúcares, ácidos gordos saturados (AGS), fibras alimentares e sódio.

Devido a limitações orçamentais e técnicas optou-se por dar cumprimento ao Grupo I, incluindo-se também a determinação adicional da Atividade da água (a_w) e da humidade, pela sua importância na estabilidade e tempo de vida de prateleira dos alimentos (Peterson e Johnson, 1978), muito em particular no caso específico dos biscoitos em que um dos fatores determinantes inerentes a capacidade de conservação é exatamente um baixo valor de a_w .

No que concerne à determinação da matéria gorda a composição em ácidos gordos (AGs) tem influência nas características organolépticas dos alimentos (Lindon e Silvestre, 2008). Todos os alimentos que contêm na sua constituição ácidos gordos insaturados (AGI) são suscetíveis de rancificação oxidativa (Peterson e Johnson, 1978). Assim, atendendo a que na confecção do Biscoito de Orelha de Santa Maria a utilização de gordura de origem animal, nomeadamente banha e manteiga, assume uma parte importante dos seus constituintes, também se achou oportuno proceder à quantificação e determinação do perfil dos AGs presentes na sua fração lipídica.

Quadro 3.6. Composição química média do Biscoito de Orelha de Santa Maria, resultados obtidos das análises efetuadas pelo laboratório de química do INOVA.

Biscoito de Orelha de Santa Maria			
Parâmetros	Mínimo	Máximo	Valor Médio
Atividade da água (a_w)	0,330	0,481	0,415
Humidade (%) (m/m)	3,8 (%)	5,5 (%)	4,48 (%)
Proteína (%) (m/m)	7,9 (%)	9 (%)	8,25 (%)
Matéria Gorda (%) (m/m)	16,5 (%)	20,8 (%)	19,44 (%)
Hidratos de Carbono (%) (m/m)	65 (%)	69 (%)	67,2 (%)
Cinza total (%) (m/m)	0,3 (%)	0,9 (%)	0,6 (%)
Valor Calórico Kcal / 100g	461	486	476,8

Pelos valores obtidos para o Biscoito de Orelha de Santa Maria pode verificar-se que em termos a_w o valor mais elevado é de 0,481 (Quadro 3.6.), valores que estão de acordo com os valores de humidade igualmente baixos, como de resto seria de esperar por se tratar de um produto seco. Nos alimentos, a multiplicação da maioria das bactérias, assim como da maioria das leveduras, bactérias halófilas, fungos xerófilos e

leveduras osmófilas, requer um a_w com valores mínimos de 0,91, 0,88, 0,75, 0,65 e 0,60, respetivamente (Lindon e Silvestre, 2008 e Pinto 2010). Assim, pode considerar-se que o Biscoito de Orelha de Santa Maria não apresenta valores de a_w e humidade favoráveis ao crescimento de microrganismos, pelo que poderá ser considerado um produto microbiologicamente estável.

Da composição química do Biscoito de Orelha de Santa Maria ressalta ainda o facto de ser um produto rico em Hidratos de Carbono e matéria gorda, com uma percentagem média de 67,2% e 19,44%, respetivamente. Em termos energéticos o Biscoito de Orelha de Santa Maria apresenta um valor médio de 476,8 kcal por 100g, pelo que o valor energético de um biscoito com um peso médio de 12 g é de aproximadamente 57 Kcal.

A determinação do perfil dos AGs foi realizada no laboratório de tecnologia alimentar do Departamento de Ciências Tecnológicas e Desenvolvimento da Universidade dos Açores. Na separação efetuada por cromatografia gasosa (metodologia em anexo 10) foram identificados e quantificados os AGs, apurando-se que a percentagem de ácidos gordos saturados (AGS) era de 49,15% e a percentagem de AGI era ligeiramente superior 51,03%. Em termos de AGI apurou-se que 31,71% correspondiam a ácidos gordos monoinsaturados (**MUFA**) e 19,32% eram ácidos gordos polinsaturados (**PUFA**). Os AGS dominantes foram o palmítico C16:0, com 28,31%, o Esteárico C18:0, com 9,93%, o Mirístico C14:0, com 6,47%, o Laurico C12:0, com 2,73% e o Cáprico C10:0, com 1,71%. Quanto aos **MUFAs**, observou-se que a grande maioria se devia à presença de ácido Oleico C18:1 *Cis*9 (*n*-9), com 25,93%, Palmiticoleico C16:1 *c*9 (*n*-7), com 1,95%, *cis*-7-Octadecenoico C18:1 *c*-7 (*n*-11), com 1,91% e ácido Nervórico C24:1 *c*15 (*n*-9), com 1,87%. No que se refere aos (**PUFAs**) os 19,32% correspondiam na totalidade ao ácido linolelaidico C18:2 *t*9,12(*n*-6).

Conforme já foi referido, atendendo à percentagem de matéria gorda presente no Biscoito de Orelha de Santa Maria um dos aspetos a ter em atenção prende-se com a sua suscetibilidade à rancificação oxidativa. Neste sentido, Lindon e Silvestre (2008) referem que quanto mais elevada for a presença de AGI, maior é a probabilidade de oxidação, pois as ligações insaturadas representam centros ativos que podem reagir com o oxigénio.

Atendendo que nos biscoitos de orelha de Santa Maria a presença dos AGI representa um pouco mais de metade (51,03 %) do total dos AGs, na armazenagem e

acondicionamento do produto, por precaução, dever-se-á ter em conta alguns factores que contribuem para o desenvolvimento de fenómenos de autooxidação das gorduras, nomeadamente, exposição à luz, temperatura de armazenagem, contacto com o oxigénio e o tipo de material da embalagem. Pelo que é recomendável a inclusão na rotulagem como menção especial de conservação «Conservar em local seco e fresco, manter ao abrigo da luz».

3.2.3.7. Características Microbiológicas:

A tipificação e quantificação dos microrganismos presentes nos alimentos fornece elementos importantes que permitem aferir as condições de higiene em que os géneros alimentícios são produzidos, os riscos que podem apresentar para os consumidores, a determinação do tempo de prateleira do alimento, assim como a determinação do cumprimento de especificações legais existentes para os diferentes tipos de alimentos (Franco, 1996).

Em termos de critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos de pastelaria, o Decreto-Lei n.º 41/2009⁶³ de 11 de fevereiro, na sequência da entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 2073/2005⁶⁴, procedeu à revogação expressa de toda a legislação vigente em Portugal nesta matéria, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 4/90⁶⁵ de 3 de janeiro e as Portarias n.ºs 65/90⁶⁶, de 26 de janeiro e 1268/95⁶⁷, de 25 de outubro, conforme plasmado no artigo 1º do referido diploma.

Assim, presentemente, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005⁶⁴, da Comissão, de 15 de novembro, que fixou os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios a partir de 1 de Janeiro de 2006, posteriormente alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007⁶⁸ da Comissão de 5 de dezembro, é o instrumento legal em vigor no ordenamento jurídico português em termos de critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Porquanto da análise do referido Regulamento constata-se que em termos de produto acabado pronto a consumir, existe um vazio em termos de critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos de padaria e pastelaria.

⁶³ (Diário da República; I série, n.º 29 (2009-02-11):p 922 – 923).

⁶⁴ (JOUE; n.º L 338 (2005-12-22):p 1-26).

⁶⁵ (Diário da República; I série, n.º 2 (1990-01-03):p 12 – 12).

⁶⁶ (Diário da República; I série, n.º 22 (1990-01-26):p 364 – 365).

⁶⁷ (Diário da República; série I-B, n.º 247 (1995-10-25):p 6625 – 6625).

⁶⁸ (JOUE; n.º L 322 (2007-12-7):p 12-29).

Na ausência de valores legalmente estabelecidos optou-se por recorrer a valores guia decorrentes de estudos efetuados por entidades credíveis. Assim, ao nível bacteriológico foi tomado como valores padrão os valores guia estabelecidos pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA), para os alimentos do grupo 1 onde se incluem os bolos. Assim, em termos avaliação da qualidade microbiológica o Biscoito de Orelha de Santa Maria deve cumprir com os valores indicados no quadro 3.7. como aceitáveis.

Quadro 3.7. Critérios microbiológicos - valores de referência estabelecidos pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, para os alimentos do grupo 1 (que inclui os bolos).

Quadro de valores Guia (ufc/g)			
	Satisfatório	Aceitável	Não satisfatório
Microorganismos totais(ufc/g)	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$
Coliformes totais (ufc/g)	≤ 10	$>10 \leq 10^2$	$>10^2$
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	<10	-----	>10
<i>Staphylococcus coagulase</i> (+) (ufc/g)	$<10^2$	-----	$\geq 10^2 \leq 10^4$
Clostrídios sulfito-redutores * (ufc/g)	≤ 10	$>10 \leq 10^3$	$>10^3 \leq 10^4$
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/g)	Ausente em 25g		Presente em 25g
Bolores e Leveduras (ufc/g)	≤ 10	$>10 \leq 10^2$	$>10^2$

Satisfatórios – os resultados analíticos indicam uma boa qualidade microbiológica.

Aceitáveis – os resultados analíticos indicam que o produto se encontra dentro dos limites estabelecidos.

Não satisfatórios – os resultados analíticos indicam que o produto não satisfaz

Os microrganismos totais: Uma contagem levada revela alguma insuficiência, seja no campo da higiene, seja nos tratamentos de saneamento, ou ainda, nas condições de armazenagem do produto, o que afeta a duração da conservação dos alimentos e aumenta os riscos sanitários para os consumidores (Lacasse, 1995). Quanto maior for a carga microbiana inicial, menor será o tempo de vida de prateleira dos alimentos (Forsythe 2002).

Os coliformes pela sua capacidade de sobreviver em ambientes semelhante ao de várias outras bactérias intestinais patogénicas e devido à facilidade da sua detecção são um dos indicadores de contaminação mais importantes no que diz respeito aos alimentos. Fornecem elementos importantes quer ao nível da higiene que envolve a manipulação dos alimentos, quer no que se refere à manutenção da cadeia de frio

(Lacasse, 1995). Atendendo a que as bactérias coliformes são facilmente destruídas pelo calor a sua contagem revela-se útil como teste indicador de contaminação pós-processamento (Forsythe, 2002). O que é especialmente importante no caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria uma vez que todo o processo de embalamento é feito manualmente.

Em termos de coliformes fecais a *Escherichia coli* é considerada a espécie como melhor indicador em termos de contaminação fecal, fornecendo uma leitura mais fiável em termos sanitários, motivo pelo qual é comum proceder-se à pesquisa de coliformes como teste preliminar e face a um resultado positivo, então prosseguir para a pesquisa de coliformes fecais e por fim à identificação de *E. coli* (Lacasse, 1995).

Os *Staphylococcus aureus* podem ser encontrados na mucosa nasal e oral, cabelo, pele e feridas infetadas, pelo que uma contagem elevada desta bactéria pode indiciar contaminação após o processamento, por contaminação cruzada, e constituir um perigo potencial devido à produção de toxinas. Sendo o homem o principal fator de contaminação por *S. aureus*, é adequado proceder à sua contagem em alimentos que requerem muita manipulação (Lacasse, 1995).

Os clostrídios sulfito redutores são bactérias capazes de formar esporos e com atividade sulfito redutora, ou seja com capacidade de reduzir o sulfito a sulfureto de hidrogénio (H₂S) a 46°C. A sua análise em alimentos permite uma indicação simples e rápida da eventual presença de *Clostridium perfringens* e *Clostridium botulinum*. (Silva, 2012).

Sendo o intestino dos animais e dos seres humanos infetados o principal reservatório de salmonela, o homem e os animais são direta ou indiretamente a principal fonte de contaminação dos alimentos com este microrganismo (Fraizer, 1978). A contaminação dos alimentos por salmonela após a sua confecção pode ocorrer por contaminação cruzada entre produtos crus e cozinhados através dos utensílios ou das mãos do pessoal ou diretamente por manipuladores de alimentos que sejam portadores (Forsythe, 2002). Como praticamente todas as operações inerentes à confecção do Biscoito de Orelha de Santa Maria são manuais, sendo portanto um produto que sofre bastante manipulação até ao seu embalamento, optou-se por proceder à análise deste parâmetro, até porque a presença deste organismo pode ser indicadora de práticas inadequadas na manipulação dos alimentos após a sua confecção, bem como também

pode fornecer elementos sobre o estado de saúde dos manipuladores, no sentido de serem portadores deste microrganismo.

Os biscoitos secos têm um teor de humidade demasiado baixo para permitir o desenvolvimento bacteriano, no entanto, a sua exposição prolongada à humidade ambiente poderá permitir a sua alteração por bolores (Lacasse, 1995). De facto, os produtos de padaria e pastelaria quando armazenados e/ou acondicionados em condições de humidade e temperatura favoráveis podem ocasionar o desenvolvimento de bolores e leveduras.

Para a análise microbiológica foram recolhidos aleatoriamente, em diferentes estabelecimentos do comércio local da ilha de Santa Maria, quinze pacotes de biscoitos, constituindo cada pacote uma amostra. Foram abrangidos os três principais produtores da ilha, Panificação de Ângelo Chaves Braga, Sociedade Unipessoal, Lda (5 pacotes), Indústria de Panificação Multipan, Lda (5 pacotes) e a Cooperativa de Artesanato de Santa Maria, C.R.L. (5 pacotes). Não foi possível incluir na amostra a Indústria de Panificação Padaria Brasil de Maria dos Anjos Figueiredo Bairros Sousa, uma vez que este produtor só produz biscoitos quando reúne encomendas em quantidade que justifique a produção, motivo pelo qual o produto se encontrava esgotado no mercado, não tendo sido possível obter o produto em tempo útil relativamente à data da realização das análises pelo laboratório do INOVA.

Os métodos microbiológicos utilizados para cada um dos parâmetros analisados constam em anexo 11.

Como se pode observar pela análise do quadro 3.8, das 15 amostras analisadas apenas duas se apresentaram contaminadas. Uma das quais com $(1,2 \times 10^3 \text{ ufc/g})$ de microrganismos totais e 100 ufc/g de clostrídios sulfito-redutores, enquanto a outra amostra apresentou apenas microrganismos totais $(1,3 \times 10^2 \text{ ufc/g})$. Segundo os valores guia recomendados pelo INSA e no que se refere a ambos os parâmetros estas duas amostras são consideradas aceitáveis, pois para os microrganismos totais os valores encontravam-se entre 10^2 ufc/g e 10^4 ufc/g e os clostrídios sulfito-redutores entre 10 ufc/g e 10^3 ufc/g .

Das análises microbiológicas realizadas pode-se concluir que o Biscoito de Orelha de Santa Maria apresenta-se como um produto estável do ponto de vista microbiológico, o

que seria de esperar atendendo às suas características, ou seja, um produto que foi tratado termicamente e que apresenta um valor de a_w bastante baixo.

Quadro 3.8. Resultados das análises microbiológicas realizadas a quinze amostras de biscoitos de orelha de Santa Maria.

Resultados Microbiológicos							
Relatório de ensaio n.º	Microrganismos totais	Coliformes totais	<i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus</i> coagulase (+)	Clostrídios sulfito-redutores	<i>Salmonella</i> spp.	Bolores e Leveduras
20319/2013	1,2 X10³ ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	100 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20320/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20321/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20322/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20323/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20324/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20325/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20326/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20327/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20328/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20329/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20330/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20331/2013	1,3 X10³ ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20332/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
20333/2013	* < 10 ² ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	* < 10 ufc/g	ausente em 25g	* < 10 ufc/g
* Valor inferior ao Limite de Quantificação							

3.2.3.8. Rotulagem

Em termos de rotulagem os géneros alimentícios devem obedecer à legislação em vigor em Portugal de modo a permitir ao consumidor ter a informação necessária e suficiente ao conhecimento das características e requisitos do produto de modo a facilitar a sua escolha e utilização.

Em Portugal, na sequência da política de harmonização e aproximação legislativa entre os Estados Membros (EMs) da União Europeia (EU) no que diz respeito à rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, o Decreto-Lei n.º 560/99⁶⁰ de 18 de dezembro, que procedeu à transposição das Diretivas 97/4/CE⁶⁹, do Conselho, de 27 de janeiro e 1999/10/CE⁷⁰, da Comissão, de 8 de Março, é o instrumento legal em vigor.

Assim a rotulagem do Biscoito de Orelha de Santa Maria deve conter as seguintes menções obrigatórias de rotulagem, conforme n.ºs 1 e 2 do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 560/99⁶⁰ de 18 de dezembro:

- A denominação de venda «Biscoito de Orelha de Santa Maria»
- A quantidade líquida;
- A data de durabilidade mínima
- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Condições especiais de conservação, recomenda – se a seguinte menção «conservar em local seco e fresco manter ao abrigo da luz solar»
- Lote
- Local de origem

No âmbito do Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, em conformidade com o seu artigo 12º, os produtos comunitários que sejam comercializados sob a égide de uma IGP registada a nível europeu devem conter seguinte rotulagem específica:

- Símbolo da UE relativo às IGP (Figura 3.7.);

⁶⁹ (JOCE; n.º L 43 (1997-02-14):p 21-23).

⁷⁰ (JOCE; n.º L 69 (1999-03-16):p 22-23).

- A denominação registada do produto «Biscoito de Orelha de Santa Maria» deve figurar no mesmo campo visual;
- Embora sendo facultativo pode ainda figurar na rotulagem a menção «Indicação Geográfica Protegida» ou a abreviatura correspondente «IGP».

É de salientar que só depois da efetivação do registo a nível europeu, isto é, só após a publicação do registo do nome no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE) é que estas menções e símbolos podem ser utilizados na rotulagem do produto.



Figura 3.7. Símbolo comunitário inerente ao regime de qualidade IGP (Fonte: <http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/dop-igp-etg>)

Na rotulagem dos biscoitos de orelha de Santa Maria que cumpram com os requisitos específicos de certificação estabelecidos em portaria deve ser aposto o selo de garantia associado à Marca Colectiva de Origem (MCO) “**Artesanato dos Açores**” (Figura 3.8).

De acordo com a Portaria 89/2013⁴⁵ de 20 de novembro, do selo de garantia constam obrigatoriamente os seguintes elementos:

- O símbolo principal do artesanato (mão/flor);
- As menções “Artesanato dos Açores”, “produto de origem e qualidade certificada” e “Produto Artesanal dos Açores”;
- O logótipo do Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA);
- Duas zonas para inscrição de controlo,
- Uma zona para identificação da ilha do produtor
- Identificação da Portaria



Figura 3.8. Modelos aprovados do Selo de Garantia de certificação associado à marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores” (Fonte: CRAA).

O selo de garantia pode ser impresso na própria embalagem ou apostado sob a forma de etiqueta autocolante. O selo de garantia associado à MCO “**Artesanato dos Açores**” só pode ser utilizado mediante autorização prévia concedida pelo CRAA.

3.2.3.9. Acondicionamento, Armazenagem, Conservação e Comercialização.

O material de acondicionamento de alimentos deve cumprir com os requisitos do Regulamento (CE) 1935/2004⁷¹ do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, nomeadamente, ser adequado para entrar em contacto com produtos alimentares, de modo a não transmitir nenhuma substância indesejável aos alimentos e a assegurar as características específicas do produto. E devem ostentar o símbolo de indicativo de conformidade para contacto com alimentos (figura 3.9.). O material de acondicionamento deve ser adquirido a fornecedores certificados.



Figura 3.9. Símbolo indicativo de material adequado para contacto com alimentos (Fonte: Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro de 2004).

As operações de acondicionamento e armazenagem devem ter em consideração as boas práticas de higiene, devendo ser efetuadas em local apropriado para o efeito, devendo ser efetuadas nas instalações da unidade produtora por forma a garantir a manutenção da integridade do produto. Em termos de conservação o Biscoito de Orelha de Santa Maria não requer condições específicas de temperatura, devendo ser

⁷¹ (JOUE; n.º L 338 (2004-11-13):p 4-17).

conservado à temperatura ambiente. No entanto é recomendável que seja conservado em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar.

A comercialização do Biscoito de Orelha de Santa Maria só é permitida na modalidade de pré-embalado, de modo a evitar a sua contaminação ou conspurcação, por manipulações indesejáveis, preservar as suas características sensoriais e integridade, isto é, em embalagem que garanta que o produto não possa ser alterado sem que a embalagem seja violada.

A comercialização do Biscoito de Orelha de Santa Maria só pode ser efetuada em estabelecimentos que cumpram os seguintes requisitos:

- Estejam devidamente licenciados para o exercício da atividade de comércio de produtos alimentares;
- Possuam instalações que ofereçam condições adequadas de conservação do produto;
- Possuam implementado sistema de segurança alimentar baseado nos princípios da metodologia HACCP.

3.2.3.10. Rastreabilidade

Uma das medidas adotadas pela UE, no sentido de evitar, através da via preventiva, a ocorrência de situações que possam por em perigo a saúde pública, foi a exigência de um sistema de rastreabilidade para todos os operadores do sector alimentar. Esta obrigatoriedade legal decorre do artigo 18º do Regulamento (CE) n.º 178/2002⁷², do Parlamento Europeu do Conselho de 28 de janeiro, o qual define no seu artigo 3º rastreabilidade como “a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição”.

A rastreabilidade tem como objetivo permitir uma maior eficácia na identificação dos produtos ao longo da cadeia alimentar, sendo incumbida aos operadores do sector alimentar a responsabilidade pela implementação e gestão dos sistemas de rastreabilidade dos seus produtos.

⁷² (JOCE; n.º L 31 (2002-02-01):p 1-24).

Para além de constituir uma obrigatoriedade legal a implementação do sistema de rastreabilidade constitui um elemento essencial de garantia da genuinidade e qualidade do produto, tanto para os produtores bem como para os consumidores, isto é, que o produto tem origem na zona geográfica delimitada e que cumpre as características de qualidade definidas no Caderno de Especificações.

No caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria a viabilidade do sistema de rastreabilidade tem como elemento principal de identificação o lote. O lote será constituído pelos seguintes elementos, referência do dia, do mês e do ano de fabrico, segundo a ordem do dia, mês e ano (dd/mm/aa) e código de autorização do produtor atribuído pelo AP ou pelo CRAA, consoante o caso.

Do sistema de rastreabilidade devem fazer parte ainda os seguintes registos:

a) Registo inerente à recepção de matérias-primas, do qual devem constar os seguintes elementos:

- Identificação do fornecedor;
- Nome do produto;
- Data de recepção;
- Quantidade;
- Lote;
- Data de validade; e
- Número de fatura ou da guia de transporte.

b) Registo de Produção, do qual devem constar os seguintes elementos:

- Data e hora de produção;
- Quantidade, lote, data de validade e identificação do fornecedor das matérias-primas utilizadas;
- Quantidade, lote e data de validade do produto acabado.

c) Registo de vendas, do qual devem constar os seguintes elementos:

- Quantidade, lote e data de validade do produto;
- Identificação do cliente, no caso de a venda não ser efetuada diretamente na unidade de produção;
- Indicação do número da fatura ou guia de transporte.

3.3. PROPOSTA DE REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA PARA CERTIFICAÇÃO DO BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA

Com base nos resultados obtidos foi possível elaborar a proposta de regulamentação técnica que se segue. A presente proposta de regulamentação foi formalmente apresentada à entidade competente CRAA para aprovação e publicação em 13/11/2013, conforme ofício dirigido à Exma. Sra. Diretora do CRAA (Anexo12). A qual foi apreciada pelos serviços competentes do CRAA e pelo respetivo gabinete jurídico.

Proposta de Regulamentação Técnica

A antropóloga Teresa Perdigão (2012) refere-se à gastronomia açoriana como um elemento constitutivo da identidade açoriana, mais especificamente da identidade das comunidades que habitam cada uma das ilhas. De facto, em cada uma das ilhas açorianas encontramos uma multiplicidade de produtos de fabrico artesanal com características de qualidade singulares que estão associadas ao “saber fazer”, à especificidade dos modos de produção tradicionais de cada ilha. É o caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria que apresenta um modo muito particular de moldagem, exclusivamente manual que, conforme é referido por Teresa Perdigão, requer grande destreza de mãos no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, o que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

Diversos autores (Chaves, 1983; Gomes, 1998; Monteiro, 1982; Puím, 2008; Sá, 2007) referem ainda, que o biscoito de Santa Maria era presença habitual nos lares marienses nas ocasiões festivas, designadamente, na matança do porco, casamentos, festividades do Espírito Santo e pelo Natal, ocasião pela qual era tradição os padrinhos oferecerem aos afilhados um Biscoito de Orelha, o qual mantendo o seu formato genuíno, tinha a particularidade de apresentar uma dimensão muito maior do que a habitual (Figura 3.10). Ainda segundo a referida antropóloga, a produção deste biscoito só se faz na ilha de Santa Maria, que reclama, para si, a sua autoria e propriedade.



Figura 3.10. Imagem alusiva ao Biscoito de Orelha de Santa Maria que era oferecido pelos padrinhos aos afilhados pelo Natal (Fonte: Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria, Edição Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais/Direção Regional de Cultura).

I

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria circunscreve -se à ilha de Santa Maria, constituindo um produto de referência da doçaria mariense.

II

Matéria-prima utilizada

Biscoitos de Orelha de Santa Maria

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de cariz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos alimentares, nos termos do artigo 6º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

Todas as matérias-primas utilizadas devem ter qualidade e deverão encontrar-se em boas condições de consumo, de forma a garantir a qualidade e aptidão do produto final aos fins alimentares a que se destina.

Matéria-prima
- Farinha de trigo – tipo 65
- Farinha de milho

- Ovos naturais
- Banha de porco
- Açúcar
- Manteiga de vaca
- Fermento caseiro (o crescente)
- Sal para fins alimentares
- Água

III

Fases de Produção

Biscoito de Orelha de Santa Maria

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente)
 - 1.1. Um pouco de massa de pão.
 - 1.2. Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal.
 - 1.3. Depois de fria junta-se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem.
 - 1.4. Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1. Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal e o fermento (o crescente).
3. Amassadura
 - 3.1. Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente.
 - 3.2. Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar.
 - 3.3. Depois de lêveda a massa é sovada até se encontrar em condições de ser trabalhada.
4. Moldagem
 - 4.1. Quando a massa se encontra bem sovada cortam pequenas porções de massa e enrolando-as em pequenas tiras que depois são achatadas com o polegar.
 - 4.2. A seguir dão-se as voltas nos dedos indicadores e máximo, dando forma triangular ao biscoito.
 - 4.3. Depois cortam-se as pontas das orelhas com uma tesoura ou faca.
5. Cozedura

- 5.1. Os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha. Leva-se ao forno a cozer.
 - 5.2. Quando cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e vão novamente ao forno a secar, operação denominada por abiscoitar.
6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação.
- 6.1. Depois de retirados do forno colocar os biscoitos em sacos de plástico, próprios para alimentos.
 - 6.2. Os sacos devem estar previamente rotulados ou em alternativa deverá ser posta etiqueta com as respetivas menções de rotulagem legalmente obrigatórias.
 - 6.3. Conservar à temperatura ambiente em local fresco e seco.
 - 6.4. A indicação da data de durabilidade mínima deverá cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente com as disposições constantes do artigo 10º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, devendo o género alimentício a que se refere a presente portaria, em condições de conservação apropriadas, manter as propriedades específicas constantes da presente portaria, até à data indicada.

IV

Características Físicas e Organoléticas

Biscoito de Orelha de Santa Maria

Forma – triangular

Comprimento dos lados - Min 3,5 cm; Máx 6 cm

Altura – Min 1,1 cm; Máx 1,7 cm

Peso - Min 8g; Máx 16g

Consistência: Dura

Cor – Castanho claro

Brilho – Pouco brilhante

Sabor/aroma: Doce com predomínio do sabor e aroma a manteiga e banha

V

Equipamentos

Biscoito de Orelha de Santa Maria

A utilização de equipamento mecanizado só é permitida na mistura de ingredientes e preparação da massa, nos termos da alínea b) do artigo 6º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de Fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de Abril.

EQUIPAMENTOS	FUNCIONALIDADE
Batedeira /Amassadeira	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Bancada	Enrolar e moldar o biscoito
Fogão	Aquecer a água para diluição do sal
Forno	Cozedura

VI

Utensílios

Biscoito de Orelha de Santa Maria

Todos os utensílios e equipamentos deverão ser feitos de materiais adequados para entrar em contacto com alimentos de acordo com a legislação em vigor.

UTENSÍLIOS	FUNCIONALIDADE
Alguidar de inox/ plástico	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Recipiente	Preparação do fermento (<i>crescente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem

3.4. PROPOSTA DE CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Para ser possível o registo da denominação de um produto como IGP é necessário cumprir com uma série de requisitos legalmente instituídos. Um dos elementos obrigatórios e primordiais para efeitos de registo de qualquer denominação é o Caderno de Especificações do produto. É neste âmbito que o presente trabalho procura propor um Caderno de Especificações para o “Biscoito de Orelha de Santa Maria”, o qual seguirá as orientações previstas na legislação em vigor, ou seja, o Regulamento (UE) n.º 1151/2012¹⁰, do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro. Assim, segundo o regulamento o Caderno de Especificações inerente a uma IGP deve incluir:

- a) A denominação proposta para o registo, tal como é utilizada no comércio ou na linguagem comum;
- b) A descrição do produto, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas;
- c) A definição da área geográfica;
- d) As provas de que o produto é originário da área delimitada;
- e) A descrição do método de produção que deve ser seguido pelos produtores, incluindo, se for caso disso, a natureza e as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados e o método de elaboração do produto;
- f) Os elementos que estabelecem a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico ou a relação entre determinada qualidade, a reputação ou outra característica do produto e a origem geográfica,
- g) O nome e o endereço das autoridades ou, se disponível, o nome e o endereço dos organismos que verificam o respeito das disposições do Caderno de Especificações nos termos do artigo 37º, bem como as suas missões específicas.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Biscoito de Orelha de Santa Maria



Indicação Geográfica Protegida



Índice

1. Nome do Produto

2. Descrição do Produto

2.1. Definição do Produto

2.2. Matérias-Primas

2.3. Características do Produto

2.3.1. Características Físicas e Sensoriais

2.3.2. Características Químicas

3. Delimitação da Área Geográfica de Produção e Acondicionamento

4. Garantia Sobre a Origem Geográfica do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

4.1. Sistema de Controlo

4.2. Rastreabilidade

5. Modo de Produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria.

5.1. Descrição do Modo de Produção.

5.1.1. Preparação do Fermento Caseiro (o crescente).

5.1.2. Mistura dos Ingredientes

5.1.3. Homogeneização/Amassadura

5.1.4. Moldagem

5.1.5. Cozedura

5.1.6. Secagem/Abiscoitar

5.1.7. Embalamento

5.1.8. Expedição e Armazenagem

6. Elementos que Provam a Relação com a Origem Geográfica.

6.1. O facto de ser um produto com uma longa tradição de fabrico exclusivo na Ilha de Santa Maria e a correspondência da denominação com a área geográfica de produção.

6.2. A reputação e notoriedade que o produto e a denominação gozam na área geográfica de produção, facto comprovado por fontes orais e escritas.

6.3. O “*saber fazer*” específico requerido no modo de produção tradicional que embora transmitido de geração em geração, manteve-se constante e inalterado ao longo do tempo.

7. Elementos Específicos da Rotulagem

8. Verificação da Conformidade

- Bibliografia

- Anexos

1. NOME DO PRODUTO

BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA – IGP

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1. Definição do Produto

Designa-se por Biscoito de Orelha de Santa Maria o produto de pastelaria de forma triangular irregular obtido através da mistura, homogeneização, moldagem exclusivamente manual e cozedura da massa preparada com as matérias-primas indicadas em 2.2 e seguindo o processo de confeção tradicional que se encontra descrito em 5. e cuja área de preparação e acondicionamento se encontra delimitada em 3.

O Biscoito de Orelha de Santa Maria é um produto que se insere na classe 2.4 – Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos prevista no ponto II do anexo I do Regulamento (UE) nº 1151/2012.

2.2. Matérias-primas:

- Farinha de trigo tipo 65;
- Farinha de Milho;
- Ovos de galinha;
- Banha de porco;
- Manteiga
- Açúcar;
- Água;
- Fermento (o crescente);
- Sal para fins culinários

2.3. Características do Produto

2.3.1. Características Físicas e Sensoriais

Os parâmetros que caracterizam física e sensorialmente o Biscoito de Orelha de Santa Maria são:

Forma e aspeto – O Biscoito de Orelha de Santa Maria apresenta uma forma triangular irregular (Figura 1). A superfície superior apresenta elevações irregulares, resultantes da forma de moldagem e corte (corte das orelhas) exclusivamente manual.



Figura 1. Forma e aspeto típico do Biscoito de Orelha de Santa Maria, visto por cima e por baixo

Cor: Heterogénea, variando a tonalidade entre o castanho, nas zonas mais escuras e o creme nas zonas mais claras.

Brilho: Uniforme e pouco brilhante

Sabor e Aroma: Apresenta um sabor e aroma simples, modulados pela fusão das matérias-primas utilizadas, ligeiramente doce e com predominância do sabor e aroma a manteiga e a banha de porco.

Consistência: apresenta uma consistência dura.

Textura: apresenta uma textura granulada pouco uniforme.

Dimensões:

O comprimento dos lados variou entre um mínimo de 3,7 cm e um máximo de 6,2 cm, com um valor médio por lado de aproximadamente 5 cm (Quadro 1.). A espessura variou entre 1,1 e 1,6 cm, com um valor médio de 1,3 cm (Quadro 2.). O peso médio dos biscoitos é de 12 g (Quadro 3.).

	<i>Lado 1 Mín / Máx</i>	<i>Lado 2 Mín / Máx</i>	<i>Lado 3 Mín / Máx</i>	<i>Média 3 Lados</i>
Comprimento (Cm)	3,86 – 6,18	3,72 - 5,94	3,95 – 6,56	5,05

Quadro 1. Medições do comprimento dos lados dos biscoitos de orelha de Santa Maria

	<i>Mínimo / Máximo</i>	<i>Média</i>
Espessura (cm)	1,09 – 1,65	1,34

Quadro 2. Medições da espessura dos biscoitos de orelha de Santa Maria

	<i>Mínimo / Máximo</i>	<i>Média</i>
Peso (gramas)	8,42- 16,08	12,11

Quadro 3. Medições do peso dos biscoitos de orelha de Santa Maria

2.3.2. Características Químicas

Em termos de composição química com base nas análises efetuadas ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, no quadro seguinte são apresentados os valores mínimos e máximos e o valor médio de cada parâmetro analisado.

Biscoito de Orelha de Santa Maria			
Parâmetros	Mínimo	Máximo	Valor Médio
Atividade da água (a_w)	0,330	0,481	0,415
Humidade (%) (m/m)	3,8 (%)	5,5 (%)	4,48 (%)
Proteína (%) (m/m)	7,9 (%)	9 (%)	8,25 (%)
Matéria Gorda (%) (m/m)	16,5 (%)	20,8 (%)	19,44 (%)
Hidratos de Carbono (%) (m/m)	65 (%)	69 (%)	67,2 (%)
Cinza total (%) (m/m)	0,3 (%)	0,9 (%)	0,6 (%)
Valor Calórico Kcal / 100g	461	486	476,8

Quadro 4. Composição química média do Biscoito de Orelha de Santa Maria, resultados obtidos das análises efetuadas pelo laboratório de química do INOVA.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E ACONDICIONAMENTO

A delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento do Biscoito de Orelha de Santa Maria fundamenta-se nos seguintes factos:

- A longa tradição de fabrico na ilha de Santa Maria, com mais de 100 anos;
- A existência de um modo de produção tradicional, transmitido de geração em geração, que por isso se manteve constante e inalterado ao longo do tempo;
- A existência de um “*saber fazer*” específico requerido no modo de produção;
- A produção se ter mantido circunscrita, ao longo dos tempos, à ilha de Santa Maria, sem que o nome se tenha evadido da área de origem;

- A reputação do produto ser de tal ordem que determinou que ao seu nome comum se tenha naturalmente acoplado o nome da área geográfica de produção.

Assim, a área geográfica de produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria é circunscrita aos limites geográficos da Ilha de Santa Maria. Todas as operações inerentes às fases de produção e acondicionamento deverão ser realizadas nas instalações de produção para evitar riscos de manipulações e contaminações indesejáveis e alteração das características sensoriais, bem como assegurar a rastreabilidade do produto.

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA.

4.1. Sistema de Controlo

A garantia sobre a origem geográfica do Biscoito de Orelha de Santa Maria assenta essencialmente em dois aspetos que consistem:

Em primeira instância na implementação de um sistema de controlo, com vista a garantir que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida “Biscoito de Orelha de Santa Maria”, os produtos provenientes de produtores expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores.

A autorização anteriormente referida só pode ser concedida aos produtores que verifiquem cumulativamente as seguintes condições:

- Possuam instalações localizadas na área geográfica delimitada no ponto 3;
- Se comprometam a respeitar as condições de produção estabelecidas no presente Caderno de Especificações;
- Possuam implementado um sistema de rastreabilidade do produto;
- Se sujeitem às ações de Controlo específicas para este produto

4.2. Rastreabilidade

A implementação de um sistema de rastreabilidade é fundamental de forma a permitir assegurar que o produto efetivamente provém de um produtor autorizado e estabelecido na região delimitada.

Para o efeito todos os produtores autorizados devem efetuar os registos necessários quanto à proveniência e quantidade de matérias-primas utilizadas (registo de recepção de matérias primas), registo diário de produção com indicação dos respetivos lotes (registo de produção) e destino da produção (registo das vendas). Os registos devem manter-se sempre atualizados, organizados e estarem à disposição das entidades responsáveis pela verificação e controlo (Agrupamento de Produtores e Organismo de Controlo).

5. MODO DE PRODUÇÃO DO BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA

5.1. Descrição do Modo de Produção

O processo de produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria manteve-se fiel e constante ao longo dos tempos refletindo o modo de produção tradicional.

5.1.1. Preparação do Fermento (o crescente)

A primeira etapa consiste na preparação do fermento, vulgo crescente, conforme é referido na gíria popular mariense. Primeiro escalda-se farinha de milho com água quente e uma pitada de sal e deixa-se arrefecer. A seguir junta-se massa de pão de farinha trigo (cerca de 2 a 3 colheres) à farinha escaldada, um pouco de água morna, mistura-se bem e fica a levedar.



Figura 2. Preparação do fermento (o crescente).

5.1.2. Mistura dos ingredientes

A segunda etapa consiste na mistura dos ingredientes, designadamente a manteiga, a banha, o açúcar, os ovos (gemas e claras, frescas), o fermento lêvedo, com a água e o sal e por último a farinha e mistura-se tudo muito bem.



Figura 3. Mistura dos ingredientes.

5.1.3. Homogeneização/Amassadura

Amassa-se tudo muito bem, manual ou mecanicamente, de modo a obter uma massa homogénea e consistente e deixa-se a massa a levedar.



Figura 4. Homogeneização

A massa depois é dividida em porções mais ou menos iguais, designadas por “peloiros”, que são cobertas com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e ficam novamente a levedar.



Figura 5. Peloiro

Depois de lêveda a massa é sovada, processo que consiste numa espécie de amassadura ou “massagem” vigorosa e contínua da massa até esta ficar com uma consistência que permita ser moldada.



Figura 6. Sovar a massa.

5.1.4. Moldagem

A moldagem constitui a etapa mais importante e difícil na confecção do Biscoito de Orelha de Santa Maria, conforme se descreve a seguir. Depois de sovada cortam-se pequenas porções da massa que são enroladas em pequenas tiras que são achatadas com o polegar.



Figura 7. Preparação das tiras.

Segue-se a fase designada por “dar as voltas”, a qual confere a forma triangular ao biscoito, requerendo para o efeito grande destreza manual. Esta fase consiste em enrolar a tira de massa sobre os dedos indicadores e máximo, da mão esquerda e é dividida em 4 momentos ou voltas, conforme imagens infra.



Figura 8. Primeira volta sobre o indicador.



Figura 9. Segunda volta sobre o máximo.



Figura 10. Terceira volta sobre o máximo.

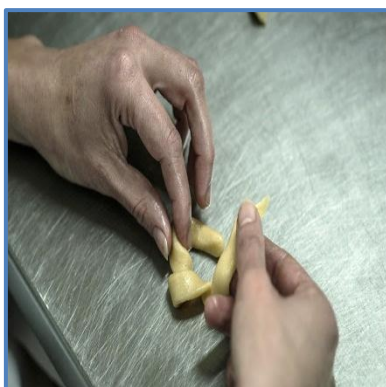


Figura 11. Quarta e última volta.

Depois segue-se a etapa designada por “fechar” o biscoito.



Figura 12. Fechar o biscoito.



Figura13. Biscoito Aberto/Biscoito Fechado.

O último momento da moldagem do biscoito consiste no “corte das orelhas” com uma tesoura ou faca.



Figura 14. Corte das Orelhas.



Figura15. À esquerda biscoito com orelhas cortadas; À direita biscoito sem as orelhas cortadas.

5.1.5. Cozedura

Uma vez cortadas as orelhas os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha, para irem ao forno a cozer. A cozedura pode ser feita em forno do tipo industrial ou de lenha.



Figura 16. Cozedura dos Biscoitos.

5.1.6. Secagem/Abiscoitar

Quando os biscoitos estão cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e depois do forno diminuir para a temperatura adequada voltam novamente ao forno para secar, operação denominada por “abiscoitar”.



Figura 17. Secagem/Abiscoitar.

5.1.7. Acondicionamento.

Depois de secos os biscoitos vão a arrefecer e são acondicionados em sacos de plástico ou outro material próprio para contacto com alimentos. A rotulagem deve estar previamente impressa no material de acondicionamento ou, em alternativa, deverá ser posta etiqueta com as menções obrigatórias.

5.1.8. Expedição e Armazenagem

Uma vez acondicionados e devidamente rotulados os biscoitos ou são expedidos para o comércio ou armazenados em local apropriado.

6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA.

6.1. Produto com uma longa tradição de fabrico exclusivo na Ilha de Santa Maria

A produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria sempre esteve associada à ilha de Santa Maria, pelo que existe de facto uma correspondência da denominação com a área geográfica de produção. É interessante notar que a produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria permaneceu ao longo dos tempos circunscrita a ilha de Santa Maria, sem qualquer evasão quer para a ilha vizinha de São Miguel quer para as restantes ilhas do arquipélago, desconhecendo-se a sua produção noutra local. A antropóloga Teresa Perdigão (2012) refere neste sentido que «Só nesta ilha é que se faz este biscoito e a ilha reclama, para si, a sua autoria e propriedade».

6.2. A reputação e notoriedade que o produto e a denominação gozam na área geográfica de produção

A notoriedade que o Biscoito de Orelha de Santa Maria alcançou na ilha é patente no facto deste ser presença obrigatória nos acontecimentos sociais e religiosos de maior significado e importância para o povo mariense. Segundo a antropóloga Teresa Perdigão (2012) o Biscoito de Orelha da ilha de Santa Maria estava sempre presente na mesa por ocasião dos manjares cerimoniais, nas festas religiosas, na matança do porco, nos casamentos. A referida antropóloga salienta ainda o simbolismo de carácter afetivo ligado ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, uma vez que este era a prenda de natal que os padrinhos davam pelo natal aos afilhados.

O respeitado poeta mariense Padre Serafim Chaves, no suplemento do jornal Correio dos Açores de 29 de Junho de 1969, num artigo sobre as tradicionais festas religiosas em honra ao Divino Espírito Santo, intitulado “Veni Sancte Spiritus”, no qual é referido que “(...) *À noite é exposta a carne, sendo oferecido aos visitantes vinho regional e biscoitos de orelha de formato genuinamente cagarro.(...)*”. Este facto atesta a notoriedade do Biscoito de Orelha de Santa Maria alcançou na região de produção ao ponto de ser presença indispensável nas festas religiosas mais importantes da ilha mariense.

O escritor mariense Jacinto Monteiro (1982) na sua obra intitulada “Memórias da Minha Ilha” refere-se ao Biscoito de Orelha de Santa Maria como presença habitual na matança do porco, acontecimento de grande tradição e significado na cultura açoriana do seguinte modo “*Para rebater, há massa sovada feita de véspera, biscoitos de orelha da Maria Pomba (...)*”.

O escritor Arsénio Chaves Puim (2008), referindo-se também à matança do porco refere-se ao Biscoito de Orelha do seguinte modo “*À noite convidam-se os vizinhos para virem ver o porco, sendo-lhes servido, com uma deferência especial, um pequeno lanche de biscoitos de orelha, biscoitos de aguardente e vinho de cheiro*”.

O escritor açoriano Daniel de Sá (2007) na sua obra Santa Maria Ilha – mãe refere-se à notoriedade do Biscoito de Orelha do seguinte modo “(...) *Para requintada delícia, não é costume faltar o pão leve, os biscoitos encanelados e os biscoitos de orelha. Pelo menos estes são receita mariense já com fama nacional*”.

Quanto aos testemunhos orais recolhidos destacámos principalmente dois, o relato oral da Sra. D.^a Emília Moreira Chaves, com 91 anos de idade, que refere ter aprendido a fazer os biscoitos de orelha de Santa Maria com a mãe aos 15 anos, portanto há 76 anos, acrescentando que a mãe já havia aprendido a fazê-los com a avó, esclarecendo ainda que desde sempre se recorda da mãe fazer biscoitos de orelha.

É de salientar, apesar dos seus 91 anos, a forma clara como a Sra. D.^a Emília Moreira Chaves relatou a receita e o modo de produção do Biscoito de Orelha de Santa Maria em tudo coincidente com o processo de fabrico descrito no presente Caderno de Especificações.

6.3. O “saber fazer” específico requerido no modo de produção tradicional manteve-se constante e inalterado ao longo do tempo.

Dos versos do poeta mariense Padre Serafim Chaves (1983) podemos retirar uma imagem do “saber fazer” requerido na confecção do Biscoito de Orelha de Santa Maria

*Os Biscoitos de Orelha, os cagarrinhos,
Como nas ilhas conhecidos são,
De massa branda, feita aos pedacinhos
Cada um formando exangue coração,
A voltear em dedos engenhosos
Dum triângulo o risco vão tomando,
Nos três lados, com jeito, um corte dando,
Se talham os biscoitos tão gostosos.*

O modo de produção tradicional que se manteve constante e inalterado, nomeadamente, quanto à especificidade requerida no processo de moldagem que conforme é referido pela antropóloga Teresa Perdigão requer grande destreza de mãos, no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

O testemunho oral da Sra. D.^a Ana Maria Cabral Gonçalves Costa, filha da afamada doceira Cesaltina Gonçalves, conhecida pela alcunha de família “Rata”, permitiu uma melhor compreensão da descrição pormenorizada sobre o modo de produção

tradicional do Biscoito de Orelha de Santa Maria, que teve por base o testemunho prático e oral dado pela mãe, documentado por escrito no livro “Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria” de Augusto Gomes (1998) (ver anexo I).

Destacamos ainda o testemunho oral e a demonstração prática da Sra. D^a Eugénia Freitas Leandres, a qual se prontificou a confeccionar o Biscoito de Orelha de Santa Maria, facto que permitiu testemunhar o modo de produção tradicional do Biscoito de Orelha de Santa Maria através da observação direta.

Outra referência escrita ao modo de produção tradicional do Biscoito de Orelha de Santa Maria, embora não tão pormenorizada, pode ser encontrada num Apontamento Histórico e Etnográfico de S. Miguel e S. Maria, da Direção Escolar de Ponta Delgada, 1986, (ver anexo II).

Todas estas referências são demonstrativas da notoriedade e reputação do Biscoito de Orelha de Santa Maria e a sua ligação secular à ilha de Santa Maria.

7. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

Da rotulagem do Biscoito de Orelha de Santa Maria, para além das menções de rotulagem legalmente obrigatórias, devem constar os seguintes elementos específicos de rotulagem:

- a) A denominação do produto «Biscoito de Orelha de Santa Maria».
- b) A menção «Indicação Geográfica Protegida» ou a abreviatura correspondente «IGP».
- c) O símbolo da União Europeia relativo às indicações geográficas protegidas, inserido no mesmo campo visual das menções anteriores.

As menções obrigatórias e específicas de rotulagem devem ser inscritas em caracteres indeléveis, visíveis e legíveis.

8. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE

A verificação da conformidade do processo produtivo do Biscoito de Orelha de Santa Maria, com o descrito neste Caderno de Especificações é efectuada por um Organismo de Controlo, legalmente acreditado para o efeito.

A conformidade do produto é atestada através da aposição de uma marca de conformidade da qual constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Biscoito de Orelha de Santa Maria – Indicação Geográfica Protegida;
- Nome e logótipo do Organismo de Controlo.
- Número de Série da Marca de Conformidade.

BIBLIOGRAFIA

CHAVES, Serafim, 1983, *IMPÉRIO: Função do Divino Espírito Santo na Ilha de Santa Maria Açores*, Anjos, Vila do Porto, Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto, p. 48

DIRECÇÃO ESCOLAR PONTA DELGADA, 1986, Apontamento Histórico e Etnográfico de S. Miguel e S. Maria, vol. n.º IV, p116.

GOMES, Augusto, 1998, *Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria*, Edição da Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais/Direção Regional de Cultura, p161-163.

MONTEIRO, Jacinto, 1982, *Memórias da Minha Ilha*, Santa Maria, [s.e.] p. 104.

PERDIGÃO, Teresa, 2012, *Biscoitos, Queijadas, Covilhetes, Espécies e Cavacas de Algumas Ilhas dos Açores, Sabores e Saberes da Doçaria Portuguesa*, Feira Internacional do Artesanato, edição Instituto do Emprego e Formação Profissional.

PUIM, Arsénio Chaves, 2008, *O Povo de Santa Maria - Seu Falar e Suas Vivências*, Vila do Porto, Santa Maria, Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto, p 157.

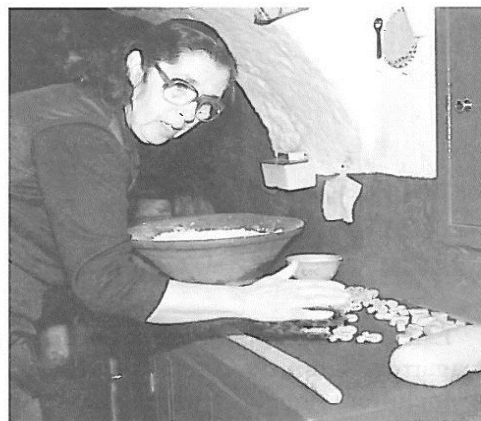
SÁ, Daniel, 2007, *Santa Maria: A Ilha Mãe*, Porto, Ver Açor, Lda., p 51.

ANEXOS

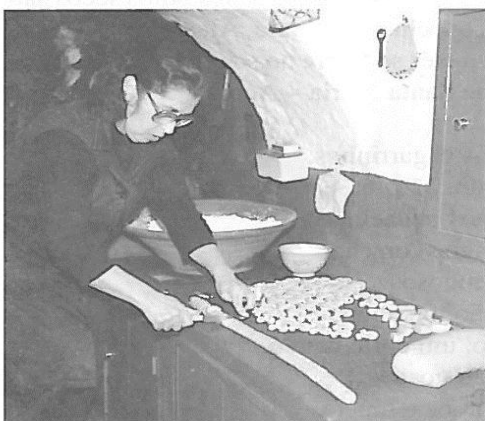
ANEXO I – Descrição do Modo de Produção Tradicional do Biscoito de Orelha de Santa Maria – in: Augusto Gomes - *Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria*,



Sovando a massa



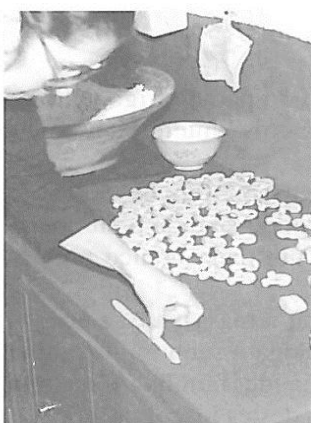
Enrolando



Cortando

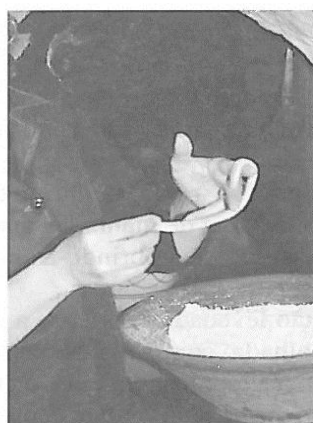


Fazendo as tiras



162

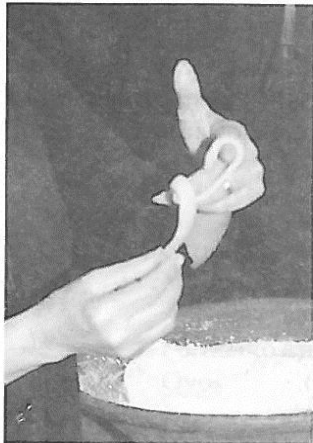
Espalmando as tiras



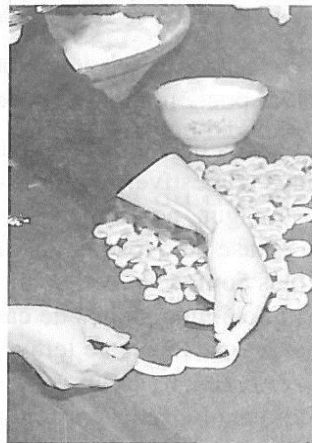
1.^a volta do enrolar



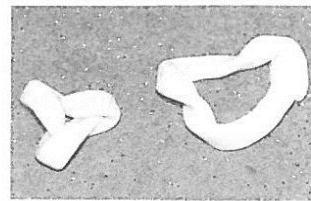
2.^a volta do enrolar



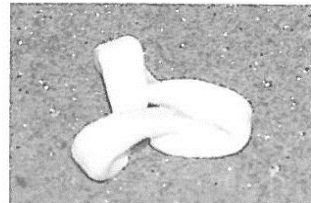
3.ª volta do enrolar



4.ª e última volta do enrolar



Fechar do biscoito



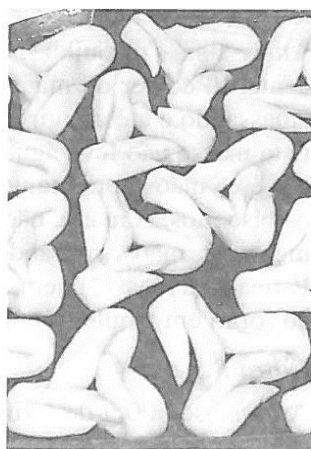
Biscoito fechado



Corte das orelhas



Biscoito com as orelhas já cortadas



Biscoitos de orelhas prontos para irem ao forno



Voltados ao alto, para irem novamente ao forno a secarem, operação denominada "abiscoitar"

ANEXO II – Descrição do Modo de Produção Tradicional do Biscoito de Orelha de Santa Maria – in: Apontamento Histórico e Etnográfico de S. Miguel e S. Maria, da Direção Escolar de Ponta Delgada.

BISCOITOS DE ORELHA

Ingredientes:

- 3Kg de farinha de trigo
- 1Kg de açúcar
- 10 ovos
- 250g de manteiga de vaca
- 500g de banha de porco
- fermento caseiro (o crescente)

Modo de preparar:

Ao crescente do fermento que é usado para confeccionar o pão de trigo tiram-se 2 ou 3 colheres e junta-se um pouco de farinha, um pouco de água morna e mistura-se bem e deixa-se levedar.

A farinha, açúcar, ovos, manteiga e banha junta-se este fermento lêvedo e amassa-se bem e volta a levedar. Partido aos peloiros embrulham-se numa toalha com um pouco de farinha para não pegar.

Depois de lêveda a massa é novamente bem sovada e cortam-se bocadinhos enrolando-se as tirinhas de massa achatadas com o polegar e dão-se as voltas nos dedos indicador e máximo, ficando com a forma triangular. São cortadas as pontas das orelhas com a tesoura. Vão a cozer em tabuleiro untado de banha de porco, com forno médio.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como principal objectivo prestar um contributo para a valorização e proteção dos produtos tradicionais açorianos, no sentido da sua preservação, através de uma aposta na autenticidade, garantia de origem e qualidade dos produtos tradicionais de fabrico artesanal. O estudo incidiu sobre o Biscoito de Orelha de Santa Maria, elemento de referência do património gastronómico da ilha de Santa Maria e dos Açores, tendo contribuído para conhecer uma realidade que até à presente data pouco havia sido estudada. Para o efeito recorreu-se a várias áreas do conhecimento científico, desde a tecnologia alimentar ao direito, passando pela história e a antropologia. No entanto, a sua concretização assentou no cruzamento do conhecimento científico com o conhecimento resultante da tradição, o “Saber Fazer”.

Recorreu-se a dois instrumentos de valorização um de âmbito regional o Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos e outro de âmbito europeu respeitante aos Regimes de Qualidade dos Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios.

A proposta de regulamentação técnica que visava a inclusão do Biscoito de Orelha de Santa Maria no Sistema Regional de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos, assumiu a forma de projeto de portaria, que após aprovação do pelo Sr. Secretário Regional da Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial foi publicada sob a forma de Portaria Regional n.º 14/ 2014³ (Anexo 13) em 20 de março de 2014, que procedeu à alteração do artigo 5º da Portaria n.º 89/2013 de 20 de novembro, aditando o “Biscoito de Orelha de Santa Maria” como anexo à referida portaria, sendo neste momento possível aos produtores, que assim o pretendam, proceder à comercialização do Biscoito de Orelha de Santa Maria sob a égide da Marca Colectiva de Origem (MCO) “Artesanato dos Açores”.

O requerimento a solicitar autorização para a utilização do selo de garantia deverá ser dirigido ao Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA), que, na qualidade de entidade certificadora procede, através da Comissão de Acompanhamento Técnico, procede à apreciação do cumprimento dos requisitos necessários ao deferimento e concessão da respetiva autorização. Note-se que são condições essenciais para o efeito, o registo prévio dos interessados no CRAA, o cumprimento por parte dos produtores das obrigações previstas no artigo 7º da Portaria n.º 89/2013 de 20 de novembro e o cumprimento das condições técnicas de certificação inerentes ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, que constam do Anexo O da Portaria n.º 89/2013, resultante do aditamento operado pela Portaria n.º 14/2014.

Uma vez concedida autorização os produtores poderão comercializar os seus produtos utilizando a MCO “Artesanato dos Açores”. Para o efeito devem apor o selo de garantia nos produtos que cumpram as disposições legais em vigor.

No que refere ao segundo instrumento, elaborou-se uma proposta de Caderno de Especificações visando a qualificação da denominação “Biscoito de Orelha de Santa Maria” no regime de qualidade inerente às Indicações Geográficas Protegidas (IGP). Inicialmente, este projeto propunha a qualificação desta denominação no regime de qualidade inerente às Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG). No entanto, após o aprofundamento das potencialidades e características do produto objecto de estudo concluiu-se pela viabilidade de cumprimento e adequação ao regime de qualidade inerente às IGPs, ou seja:

- A produção é feita numa área naturalmente delimitada e manteve-se até hoje circunscrita à ilha de Santa Maria, existindo uma correspondência da denominação do produto com área geográfica de produção;
- O facto da reputação e notoriedade que o produto e a denominação gozam estar diretamente associado à área geográfica de produção;
- O facto de ser um produto com uma longa tradição de fabrico na Ilha;
- O modo de produção tradicional, transmitido de geração em geração, manteve-se constante e inalterado ao longo do tempo;
- O “*saber fazer*” específico requerido no modo de produção.

Um dos factores que teve maior influência na opção pelo regime de qualidade inerente às IGPs relaciona-se com a natureza e extensão da proteção jurídica conferida pelos diferentes regimes de qualidade, uma vez que no regime relativo às IGPs apenas os produtores da região delimitada que cumpram as regras e estejam sob controlo podem usar denominação protegida e usufruir da proteção jurídica que lhe é conferida. Ao contrário, no caso do regime inerente às ETGs, qualquer produtor, de qualquer parte do mundo, desde que cumpra as regras estabelecidas e esteja sob controlo, pode usar a denominação registada como ETG.

A proteção comunitária conferida ao regime inerente às IGPs é muito mais alargada do que a proteção conferida ao regime inerente às ETGs. Para tal basta comparar as alíneas a) b) c) e d) do artigo 13º do Regulamento, relativo à proteção conferida às IGPs e Denominação de Origem Protegidas (DOPs), que estende a proteção à utilização da denominação como ingrediente, assim como à sua utilização ao nível dos

serviços, com o artigo 24º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo à proteção conferida às ETGs que apenas são protegidas contra qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ou qualquer outra prática susceptível de induzir o consumidor em erro.

Por outro lado, as IGPs e as (DOPs), uma vez registadas e protegidas a nível comunitário, beneficiam das disposições do Código da Propriedade Industrial inerentes a tal estatuto, ou seja, estão designadamente cominados os ilícitos criminais e contraordenacionais pelo respectivo uso indevido. As ETGs, por não serem figura da Propriedade Intelectual nem de Propriedade Industrial não beneficiam destas disposições. Por outro lado, e ainda, as IGPs podem beneficiar de proteção nacional transitória enquanto as ETGs não. Assim, as ETGs só são objecto de proteção comunitária a qual é menos abrangente do que a proteção conferida às DOPs e IGPs.

O facto do regime de qualidade inerente às ETGs ser mais aberto e da proteção jurídica conferida ser menos extensa, torna este regime de qualidade menos atrativo, o que explica que a nível europeu exista um reduzido número de denominações registadas como ETGs. Este facto foi, inclusivamente, admitido pela União Europeia no preâmbulo (considerando n.º 34) do Regulamento ao referir que o regime inerente às ETGs não conseguiu desenvolver ao máximo as suas potencialidades, havendo a necessidade de clarificar melhorar este regime, por forma a torna-lo mais compreensível, operacional e atrativo. E, ainda que o novo regulamento clarifique bastante este novo regime, o que é facto é que pela sua própria natureza claramente diferenciada em relação às DOPs/IGPs, torna-o menos interessante para os potenciais utilizadores.

É importante salientar que a elaboração da proposta do Caderno de Especificações preconizada neste trabalho constituiu o primeiro passo no âmbito do procedimento inerente ao registo e qualificação da denominação “Biscoito de Orelha de Santa Maria”, no regime de qualidade relativo às IGPs, a que importa dar continuidade. Os produtores deverão desde logo organizar-se e constituir um Agrupamento de Produtores, após o que deverão preparar o processo de pedido de registo. Uma vez devidamente instruído o processo de pedido, o agrupamento deverá formalizar a sua entrega na entidade competente (nos Açores o IAMA), dando início à fase inerente ao procedimento nacional de registo, após a qual se inicia o processo de registo com a fase inerente ao Procedimento Comunitário de Registo.

Com o presente trabalho evidenciou-se a relevância, cultural, histórica e social que os produtos tradicionais de fabrico artesanal assumem no contexto atual. Embora a certificação e a qualificação atuem como elementos que potencializam a agregação de valor ao produto em si, a sua utilização por si só não é suficiente, pois existem ainda na região alguns constrangimentos que constituem um entrave à valorização dos nossos produtos tradicionais, tendo sido identificados os seguintes:

- A descontinuidade do território açoriano constituído por ilhas que acarreta custos acrescidos no circuito de comercialização;
- A produção de dimensão reduzida pode-se traduzir num entrave de natureza económica que pode inviabilizar a sustentação do custo do processo de certificação e/ou qualificação por parte dos produtores;
- O envelhecimento da população e a falta de motivação por parte da população jovem para atividade inerente à produção de produtos tradicionais de fabrico artesanal pode comprometer a continuidade da atividade em termos futuros;
- A falta de conhecimento por parte dos produtores dos mecanismos e instrumentos subjacentes aos processos de proteção, qualificação e certificação dos produtos artesanais;
- A falta de formação e desconhecimento dos requisitos técnicos e legais inerentes ao sector de atividade que desenvolvem.

A complexidade do edifício legislativo é também apontada frequentemente como um entrave aos modos de produção tradicionais, pelo que o presente trabalho ao explicar e descrever os procedimentos subjacentes aos mecanismos utilizados na valorização do produto tradicional de fabrico artesanal contribuiu para clarificar a sua estrutura e modo de funcionamento. Neste sentido, procurou-se condensar o pacote legislativo relevante nesta área, de forma a constituir uma ferramenta que auxilie em termos de sistematização de informação necessária aos procedimentos envolvidos.

No presente trabalho concentrou-se, organizou-se e simplificou-se um conjunto de informação útil que poderá servir de orientação para futuros projetos no âmbito da valorização e preservação dos produtos açorianos e que constitua um incentivo para que outros produtores de produtos tradicionais de fabrico artesanal valorizem e protejam os seus produtos através de mecanismos de qualificação e certificação.

No sentido de minimizar alguns dos constrangimentos referidos seria necessário uma intervenção a nível institucional, nomeadamente através do estabelecimento de instrumentos formais no sentido de:

- Incrementar a divulgação e informação dos mecanismos e instrumentos subjacentes aos sistemas de proteção, qualificação e certificação dos produtos de fabrico artesanal;
- Disponibilizar técnicos que promovam ações de formação com carácter específico e contínuo, que garantam a atualização de conhecimentos de todos os intervenientes do sector, bem como confirmam apoio técnico e acompanhamento aos produtores nos processos de certificação e qualificação dos produtos tradicionais de fabrico artesanal;
- Desenvolver estratégias de apoio que incentivem e promovam o associativismo,
- Criar incentivos que facilitem a penetração dos produtos tradicionais de fabrico artesanal no mercado regional, nacional e internacional.

No decurso do presente trabalho fomentou-se o espírito de associativismo pois a capacidade organizativa e de cooperação dos produtores é fundamental para o sucesso de projetos que impliquem a valorização de produtos tradicionais. Promoveu-se ainda o envolvimento dos produtores e de outras entidades, tornando-se evidente que uma atuação concertada permite a criação de sinergias que resultaram no desenvolvimento de uma estratégia assente na qualidade e diferenciação dos produtos tradicionais, na expectativa que estes se tornem mais competitivos num mercado que é cada vez mais exigente.

No entanto, é importante haver um acompanhamento dos produtores locais no sentido destes requererem autorização para utilização da MCO “Artesanato dos Açores” inerente ao Biscoito de Orelha de Santa Maria, bem como incentivá-los a estabelecer estratégias que permitam diversificar a promoção dos seus produtos, nomeadamente através do estabelecimento de parecerias com hotéis, pousadas de juventude, restaurantes e com estabelecimentos situados em locais de interesse turístico de carácter local ou não, dando a conhecer e aproximando o produto do consumidor. A este respeito, é importante, ainda, incentivar a utilização das novas tecnologias como estratégia para aproximar os produtos tradicionais de novos nichos de mercado, como seja a promoção e venda dos produtos através da internet.

É fundamental promover a criação de um sistema de identificação dos pontos de venda, através da criação de um suporte físico (autocolante) para afixar nos estabelecimentos, em local visível ao público, com a menção «Este Estabelecimento Vende Biscoitos de Orelha de Santa Maria certificado» e o respectivo logótipo inerente à MCO “Artesanato dos Açores” (Anexo 14).

Finalmente, o presente trabalho contribuiu para a concretização do enorme desafio que é valorizar e proteger os produtos tradicionais de fabrico artesanal açorianos, promovendo a sua preservação e revitalização, evitando que estes caíam em desuso e desapareçam do mercado e com eles parte do nosso património cultural e gastronómico.

5. BIBLIOGRAFIA

Bibliografia .

ABREU, Jorge, 2003. *Curso de Direito Comercial*, vol. n.º I, 4ª edição, Coimbra, Livraria Almedina, p 351- 352.

CHAVES, Serafim, 1983. *IMPÉRIO: Função do Divino Espírito Santo na Ilha de Santa Maria Açores*, Anjos, Vila do Porto, Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto, p. 48

CORREIA, Miguel, 1994. *Direito Comercial*, 3ª edição, Lisboa, S.P.B., Editores e Livreiros, Lda., p. 246-247.

DIRECÇÃO ESCOLAR DE PONTA DELGADA, 1986. *Apontamento Histórico e Etnográfico de S. Miguel e S. Maria*, vol. n.º IV, Ponta Delgada, p.116.

FORSYTHE, Stephen J., 2002. *Microbiologia da Segurança Alimentar*, Porto Alegre, Artemed Editora, S.A., p. 163.

FRAIZER, W.C. e WESTHOFF, D.C.,1978. *Food Microbiology*, 3.ª ed., New York, McGraW-Hill Book, Co., p. 441.

FRANCO, B.D.G.M. e LANDGRF, M., 1996. *Microbiologia de Alimentos*, São Paulo, Atheneu, p. 182.

FRANÇA, Z., CRUZ, J.V., NUNES, J.C., FORJAZ, V.H., 2003. *Geologia dos Açores: uma perspectiva atual. Açoriana* 10 (1); p 11-140.

GOMES, Augusto, 1998. *Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria*, [s.l]: Edição da Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais/Direção Regional da Cultura, p161-163.

LACASSE, Denise, 1995. *Introdução à Microbiologia Alimentar*, Coleção Ciência e Técnica, Lisboa, Instituto Piaget, pp 307, 519 a 526.

LINDON, Fernando e SILVESTRE, Maria, 2008. *Conservação de Alimentos Princípios e Metodologias*, Lisboa, Escolar Editora, p 19.

NUNES, João, LIMA, Eva, MEDEIROS, Sara, 2007. *Os Açores Ilhas de Geodiversidade: O Contributo da Ilha de Santa Maria. Açoreana*, Supl. 5: 74-111.

MARTINS, João, 2000. *Tudo Sobre o Vinho do Porto os Sabores e as Histórias*, 1.ª ed., Lisboa, Publicações Dom Quixote, pp 61 – 65.

MONTEIRO, Jacinto, 1982. *Memórias da Minha Ilha*, Santa Maria, [s.e.] p. 104.

MOREIRA, Vital, 1998. *O Governo de Baco - A organização Institucional do Vinho do Porto*, Porto, Edições Afrontamento Lda., p.15

MOURA, Joaquim, 1999. *Contributos Para a História do Douro e do Seu Vinho*, Lisboa, Editorial Fragmentos Lda., p. 22-23.

OLAVO, Carlos, 1997. *Propriedade Industrial*, Coimbra, Livraria Almedina, p 37- 41.

PERDIGÃO, Teresa, 2012, *Biscoitos, Queijadas, Covilhetes, Espécies e Cavacas de Algumas Ilhas dos Açores, Sabores e Saberes da Doçaria Portuguesa*, Feira Internacional do Artesanato, Instituto do Emprego e Formação Profissional, p. xx

PETERSON, Martin e **JOHNSON**, Arnold, 1978, *Encyclopedia of Food Science*, Westport, Connecticut, The Avi Publishing Company, INC., p. 673-674.

PINTO, José e **NEVES**, Ricardo, 2010, *HACCP – Análise de Riscos no Processamento Alimentar*, 2ª Edição, Porto, Publindústria, Edições Técnicas, p. 60.

PUIM, Arsénio Chaves, 2008, *O Povo de Santa Maria - Seu Falar e Suas Vivências*, Vila do Porto, Santa Maria, Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto, p. 157.

RIBEIRO, M. e **MARTINS**, C., 1995, *A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social*, Évora, Economia e Sociologia, n.60. p.29-43.

SÁ, Daniel, 2007, *Santa Maria A Ilha Mãe*, Porto, Ver Açor, Lda., p. 51.

SARAIVA, José H., 1993, *História de Portugal*, 4ª edição, Lisboa, Publicações Europa América, Lda., p. 145.

SANTOS, Maria J.S.M., 2007, *Contributo Para o Processo de DO Protegida do Mel do Pinhal Interior Sul*, Dissertação de mestrado em Produção Animal, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, p 4

SERRALHEIRO, António, 2003. *A Geologia da Ilha de Santa Maria. Açoreana* n.º 10 (1); p. 141-192.

SOEIRO, Ana, 2012a. *Qualificação de indicações geográficas e de denominações de origem – Reconhecimento e Proteção de um Nome Geográfico – Processo Administrativo*, [S. l.]: Qualifica 24TT03, p1 – 24.

SOEIRO, Ana, 2012b. Qualificação de Indicações Geográficas e de Denominações de Origem – Guia Para Apoio aos Agrupamentos que Pretendam Solicitar o Reconhecimento e Proteção de um Nome Geográfico, [s. l.]: Qualifica 24TT01, p1 – 67.

Tibério, L. e **Diniz**, F. 2011, Produtos DOP/IGP em Portugal: da qualificação ao mercado, *Actas do 17º Congresso da Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Regional*, Instituto Politécnico de Bragança e Fundação D. Afonso Henriques, Bragança e Zamora, 29 Junho a 2 Julho 2011.

Documentos Electrónicos.

ALBERTO, Deolinda, 2001. *1º Congresso de Estudos Rurais, Território, Agricultura e Desenvolvimento: O Sector Agro-Alimentar na Zona da Serra da Estrela*. Consultado em 14 de dezembro de 2012, Escola Superior Agrária de Castelo Branco: Disponível em:

<http://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/765/1/ICER.pdf>.

ALMEIDA, Inês, 2009. *Caracterização Preliminar do Micobiota de Enchidos Tradicionais Portugueses Embalados em Atmosferas Protetoras*. Consultado em 3 de fevereiro de 2013, Faculdade de Medicina Veterinária – Universidade Técnica de Lisboa. Disponível em:

<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/1622/1/Caracteriza%C3%A7%C3%A3o%20Preliminar%20do%20Micobiota%20de%20Enchidos%20Tradicionais%20Portugueses%20Embalados%20em%20Atmosferas%20Protectoras.pdf>.

BERNAT, Elena, 1996. *Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra, Agricultura y Sociedad*, nº 80-81. Consultado em 6 fevereiro de 2013, Universidade de Barcelona. Disponível em:

http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_04.pdf.

CALDENTEY, Pedro e **GÓMEZ**, Ana, 1996. *Productos típicos, Territorio y Competitividad, Agricultura y Sociedad*, nº 80-81. Consultado em 17 junho de 2013: Disponível em:

http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_03.pdf

Denominação de Origem, Consultado em 20 de junho de 2013, em Wikipédia, a enciclopédia livre: Disponível em:

http://pt.wikipedia.org/wiki/Denomina%C3%A7%C3%A3o_de_Origem#Hist.C3.B3ria

16. GPP (2010). *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos com Nomes Protegidos DOP/IGP/ETG – 2008, 2009*. Gabinete de Planeamento e Políticas Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Lisboa. Consultado em 22 de Abril de 2014. Disponível em:

http://www.gpp.pt/estatistica/DOP_IGP_ETG_Inquerito_08-09.pdf

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas – Gabinete de Planeamento e Políticas, 2008. *Procedimento operativo – Qualificação e Registo DOP/IGP/ETG - PO 002/ DSFAA* – Edição 1 – Revisão 0. Consultado em 3 de julho de 2013. Disponível em:

www.draplvt.min-agricultura.pt/.../PO02_qualificacao_DOP_IGP_ETG

RIBEIRO, António, 2011. Valorização do Cabrito da Gralheira IGP: estudo exploratório junto dos consumidores. Consultado em 2 de março de 2013, em Universidade Aberta. Disponível em:

<https://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/1801/1/Tese%20de%20Mestrado%20de%20Eng.%20Lopes%20Ribeiro.pdf>.

SANTOS, Maria, **CORREIA**, Cristina, **CUNHA**, Maria, **SARAIVA** Maria, **NOVAIS** Maria; 2005. - Valores guia para a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. Consultado em 15 de novembro de 2013, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA; Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN. Disponível em:

<http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/Publicacoes/Outros/Paginas/ValoresGuiaAvalQualidMicrobAliment.aspx>

SILVA, Cátia, 2012. Avaliação Microbiológica de Enchidos de Ovino e Caprino, Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Qualidade e Segurança Alimentar. Consultado em 10 junho de 2013, Escola Superior Agrária de Bragança. Disponível em:

<https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/8043/1/tese%20catia%20silva%20-%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20Microbiol%C3%B3gica%20de%20Enchidos%20de%20Ovino%20e%20Caprino.pdf>

SOEIRO, Ana, 2005. *Produtos Qualificados, Produtos Antigos e Respostas Modernas*, Revista Segurança e Qualidade Alimentar, Ano I, n.1, pp 42. Consultado em 6 de Maio de 2013. Disponível em:

www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-01/n01-pg42-43.pdf

SOEIRO, Ana, 2006. *Proteger as Nossas Denominações de Origem e as Nossas Indicações Geográficas: Proteger o Património e Proteger o Futuro*, Revista Marcas &

Patentes – A Revista da Propriedade Industrial, Ano XX, n.º 4, pp 12-13. Consultado em 6 de Maio de 2013. Disponível em:

http://www.marcaspatentes.pt/files/collections/pt_PT/1/8/66/174/mep_4_2005.pdf

TIBÉRIO, Luís, **CRISTOVÃO**, Artur, **ABREU**, Sónia, 1998. *A origem como factor de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares: O caso dos produtos beneficiários da proteção comunitária DOP em Trás-os-Montes*, Comunicação apresentada às Jornadas interprofissionais Agro-alimentares “Produtos com História” ,Mirandela, Consultado em 27 de julho de 2013, p12. Disponível em:

<http://www.origin-food.org/pdf/partners/tibori.pdf>

TIBÉRIO, Luís, 1998. Produtos Tradicionais: Importância sócio-económica na Defesa do mundo rural, 1ª Jornada de queijos e enchidos - Produtos Tradicionais. Consultado em 20 de agosto de 2013, p12. Disponível em:

<http://www.origin-food.org/pdf/partners/tibpro.pdf>

TIBÉRIO, Luís, **CRISTOVÃO**, Artur, **ABREU** Sónia, 2008. Microproduções agrícolas e desenvolvimento sustentável em regiões periféricas. Revista Portuguesa de Estudos Regionais, Nº 17,Coimbra, Julho 2008, pp. 5-24. Consultado em 4 de Agosto de 2013. Disponível em:

http://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/24662/1/RPER17_artigo1.pdf

TIBÉRIO, Luís e **CRISTOVÃO** Artur, 2001. Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP", 1º Congresso de Estudos Rurais Território, Sociedade e Política. Departamento de Economia e Sociologia, p. 5: Consultado em 5 de Agosto de 2013, Universidade de Trás os Montes e Alto Douro. Disponível em :

http://www.origin-food.org/pdf/wp3/pt_wpap/artic1.pdf

VIEIRA, Catarina, 2008. Desenvolvimento ao “sabor” do turismo? O caso Serra da Estrela, Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial, p 36. Consultado 5 de Agosto de 2013, Universidade de Aveiro. Disponível em:

<http://ria.ua.pt/bitstream/10773/1619/1/2009000567.pdf>

ZUIN, Luís e **ZUIN**, Poliana, 2008. Produção de alimentos tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais, Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, vol.4 nº.1, janeiro/abril 2008, São Paulo- Brasil, pp 109-127: consultado em 12 agosto de 2013. Disponível em:

<http://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/viewFile/117/107>

Legislação Consultada.

COMUNITÁRIA:

- **Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992.**
Relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Regulamento (CEE) nº 2082/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992.**
Relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Regulamento (CEE) nº 510/2006 do Conselho de 20 de março de 2006.**
Relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Regulamento (CEE) nº 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006.**
Relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Regulamento (UE) nº 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro.**
Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Regulamento (CE) nº 2074/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005.**
Estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.
- **Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004.**

Relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais

➤ **Regulamento (CE) nº 589/2008 da Comissão de 23 de junho.**

Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos.

➤ **Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril.**

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

➤ **Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005.**

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

➤ **Regulamento (CE) nº 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro.**

Altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

➤ **Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de outubro.**

Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

➤ **Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro.**

Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

NACIONAL:

➤ **Decreto-Lei n.º 41/2001 de 9 de Fevereiro.**

Aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação.

➤ **Decreto-Lei n.º 110/2002 de 27 de junho.**

Altera o Decreto-Lei n.º 41/2001 de 9 de fevereiro que aprovou o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação.

➤ **Decreto-Lei n.º 36/2003 de 5 de março.**

Aprova o novo Código da Propriedade Industrial.

➤ **Decreto-Lei n.º 143/2008 de 25 de julho.**

Altera o Código da Propriedade Industrial aprovado pelo Decreto – Lei n.º 36/2003 de 5 de março.

➤ **Decreto-Lei n.º 65/2008 de 23 de abril.**

Estabelece a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares.

➤ **Decreto-Lei n.º 290/2003 de 15 de novembro.**

Estabelece as características e regula o acondicionamento e rotulagem dos açúcares.

➤ **Decreto-Lei n.º 188/2005 de 15 de novembro.**

Altera o Decreto-Lei n.º 290/2003, de 4 de novembro, que estabelece as características e regula o acondicionamento e rotulagem dos açúcares.

➤ **Decreto-Lei n.º 350/2007 de 19 de outubro.**

Estabelece as normas relativas à produção e comercialização do sal destinado a fins alimentares.

➤ **Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto.**

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano.

➤ **Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro.**

O presente decreto-lei estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como as relativas à indicação do lote.

➤ **Decreto-Lei n.º 167/2004 de 7 de julho.**

Estabelece as normas a que obedece a rotulagem nutricional dos géneros alimentícios que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final.

➤ **Decreto-Lei n.º 54/2010 de 28 de maio.**

Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2008/100/CE, da Comissão, de 28 de Outubro, que altera a Diretiva n.º 90/496/CEE, do Conselho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, no que diz respeito às doses diárias recomendadas, aos fatores de conversão de energia e às definições.

➤ **Decreto-Lei n.º 41/2009 de 11 de fevereiro.**

Revoga o Decreto -Lei n.º 4/90, de 3 de Janeiro, e as Portarias n.ºs 65/90, de 26 de Janeiro, e 1268/95, de 25 de Outubro, relativos às características gerais a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria.

➤ **Decreto-Lei n.º 4/90 de 30 de janeiro.**

Estabelece as características a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria.

➤ **Portaria N.º 65/90 de 26 de janeiro.**

Estabelece os critérios microbiológicos a utilizar na apreciação das características dos bolos e cremes de pastelaria.

➤ **Portaria N.º 1268/95 de 25 de outubro.**

Altera a Portaria n.º 65/90 de 26 de janeiro que fixa os critérios microbiológicos a utilizar na apreciação das características dos bolos e cremes de pastelaria

➤ **Portaria N.º 72/2008 de 23 de janeiro.**

Define as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar.

➤ **Portaria N.º 254/2003 de 19 de março.**

Define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

➤ **Portaria N.º 1193/2003 de 13 de outubro.**

Regula a comprovação do domínio dos saberes e técnicas inerentes ao exercício da atividade artesanal, define o repertório das atividades artesanais, regula o processo de reconhecimento dos artesãos e das unidades produtivas artesanais e ainda a organização e funcionamento do Registo Nacional do Artesanato.

➤ **Despacho Normativo n.º 38/2008 de 13 de agosto.**

Estabelece o procedimento para a concessão das adaptações aos requisitos de higiene aplicáveis à produção de géneros alimentícios, nos termos do disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, bem como no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005, da Comissão, de 5 de Dezembro.

➤ **Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de agosto.**

Sobre os procedimentos relativos à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a atribuição de certificados de especificidade e a regulamentação do modo de produção biológica.

REGIONAL:

➤ **Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A de 22 de março.**

Cria o Sistema de Certificação de Produtos Tradicionais Açorianos.

➤ **Decreto Legislativo Regional n.º 19/2001/A de 10 de novembro.**

Aplica à RAA o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respetivo processo de acreditação.

➤ **Decreto Regulamentar Regional n.º 74/88/A de 6 de dezembro.**

Cria o Centro Regional de Apoio ao Artesanato, abreviadamente designado por CRAA.

➤ **Portaria N.º 14/2014 de 20 de Março**

Altera o artigo 5.º e adita o Anexo O à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, que aprova a MCO “Artesanato dos Açores”.

➤ **Portaria n.º 6/2013 de 25 de janeiro**

Aprova a Marca Coletiva de Origem “Artesanato dos Açores”. Revoga a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro.

➤ **Portaria n.º 20/2004 de 18 de Março**

Aplica à RAA a Portaria n.º 1193/2003, de 13 de Outubro (Regulamenta o Estatuto do Artesão).

➤ **Portaria n.º 89/1998 de 3 de dezembro.**

Cria a marca colectiva de origem "Artesanato dos Açores", para os produtos artesanais manufacturados na RAA.

➤ **Portaria n.º 6/2000 de 27 de janeiro.**

Dá nova redacção ao artigo 5.º da Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro (Cria a marca colectiva de origem " Artesanato dos Açores ", para os produtos artesanais manufacturados na RAA).

➤ **Portaria n.º 32/2001 de 15 de junho.**

Altera o artigo 5.º da Portaria n.º 89/98, de 3 de Dezembro. (Cria a marca colectiva de origem "Artesanato dos Açores", para os produtos artesanais manufacturados na RAA)

➤ **Portaria n.º 12/2005 de 24 de fevereiro.**

Altera o artigo 5º da Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro, com a redação dada pelas Portarias n.º 6/2000, de 27 de Janeiro, e n.º 3272001, de 15 de junho (Certificação de Produtos Açorianos – Miolo de Figueira).

➤ **Portaria n.º 90/2006 de 28 de dezembro.**

Dá nova redação ao artigo 5º da Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro (Cria a marca coletiva de origem “ Artesanato dos Açores”, para os produtos artesanais manufacturados na Região Autónoma dos Açores).

➤ **Despacho Normativo n.º 249/93 de 9 de dezembro.**

Estabelece as regras de aplicação do sistema de proteção das indicações geográficas e das denominações de origem, da atribuição de certificados de especificidade e do modo de produção biológico dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

6. ANEXOS

ANEXO 1

Uma vez preenchido o presente formulário, será omitido o texto entre parênteses rectos.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

[Inserir aqui a denominação indicada no ponto 1:] “ ”

N.º CE: [unicamente para uso CE]

[Assinalar com X a casa pertinente:] IGP DOP

NOME [DA IGP OU DOP]

[Inserir a denominação proposta para registo ou, no caso de um pedido de aprovação de uma alteração a um caderno de especificações ou publicação nos termos do n.º 2 do artigo 19.º do presente regulamento, a denominação registada]

ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

Tipo de produto [conforme anexo II]

Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

[Principais características dos elementos referidos no n.º 2, alínea b), do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Descrição técnica do produto final correspondente à denominação indicada no ponto 1, incluindo quaisquer exigências quanto à utilização de certas raças animais ou variedades vegetais.]

Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

[Indicar quaisquer exigências em matéria de qualidade ou restrições de origem aplicáveis às matérias-primas. Justificar eventuais restrições.]

Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

[Indicar quaisquer exigências em matéria de qualidade ou restrições de origem aplicáveis aos alimentos para animais. Justificar eventuais restrições.]

Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

[Justificar eventuais restrições.]

Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

[Caso não aplicável, deixar em branco. Justificar eventuais restrições.]

Regras específicas relativas à rotulagem

[Caso não aplicável, deixar em branco. Justificar eventuais restrições.]

DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Especificidade da área geográfica

[No caso dos pedidos relativos a DOP, incluir igualmente uma descrição de eventuais factores naturais e humanos inerentes.]

Especificidade do produto

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).

REFERÊNCIA À PUBLICAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
(n.º 7 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

ANEXO 2

Uma vez preenchido o presente formulário, será omitido o texto entre parênteses rectos

DECLARAÇÃO DE OPOSIÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

1. NOME DO PRODUTO

[Conforme indicado na publicação em Diário da República (DR)]

2. REFERÊNCIA OFICIAL

[Conforme indicado na publicação em Diário da República (DR)]

Número de referência:

Data de Publicação no DR

3. CONTACTOS

Pessoa a contactar: Sr., Sra... Nome:

Agrupamento/organização/indivíduo

Serviço:

Endereço:

Telefone: +

Endereço electrónico:

4. MOTIVO DA OPOSIÇÃO:

- Inobservância das condições previstas no artigo 2.º do regulamento (CE) n.º 510/2006
- O registo da denominação seria contrário ao disposto no n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006(denominação total ou parcialmente homónima)
- O registo da denominação seria contrário ao disposto no n.º 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (marca existente)
- O registo iria prejudicar a existência de uma denominação, marca ou produto como indicado no n.º 3, alínea c), do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006
- A denominação proposta para registo é genérica; especificar como estabelecido no n.º 3 , alínea d), do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006

4. ELEMENTOS DA OPOSIÇÃO:

Apresentar uma declaração que exponha os motivos que justificam a oposição. Apresentar igualmente uma declaração que explique o interesse legítimo do oponente. A declaração de oposição deve ser assinada e datada.

ANEXO 3

Uma vez preenchido o presente formulário, será omitido o texto entre parênteses rectos

DECLARAÇÃO DE OPOSIÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

1. Denominação do produto

[Conforme indicado na publicação em Diário da República (*DR*)]

2. Referência oficial

[Conforme indicado na publicação em Diário da República (*DR*)]

Número de referência:

Data de Publicação no *DR*

3. Contactos

Pessoa a contactar: Sr., Sra... Nome:

Agrupamento/organização/indivíduo

Serviço:

Endereço:

Telefone: +

Endereço electrónico:

4. Motivo da oposição

- Inobservância das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006
- Inobservância das condições previstas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006
- Inobservância das condições previstas no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006
- Se se tratar de um pedido em conformidade com o n.º 2 do artigo 13.º, a denominação é utilizada de maneira legal, notória e economicamente significativa para produtos agrícolas ou géneros alimentícios similares

4. Elementos da oposição

Apresentar uma declaração que exponha os motivos que justificam a oposição. Apresentar igualmente uma declaração que explique o interesse legítimo do oponente. A declaração de oposição deve ser assinada e datada.

ANEXO 4

SIMBOLOS COMUNITÁRIOS



Logótipo inerente ao regime de qualidade inerente às Denominações de Origem Protegidas



Logótipo inerente ao regime de qualidade inerente às Indicações Geográficas Protegidas



Logótipo inerente ao regime das Especialidades Tradicionais Garantidas

ANEXO 5

Repertório de Atividades Artesanais

(Aprovado pela Portaria n.º 1193/2003, de 13 de Outubro)

Fonte: <http://www.ppart.gov.pt/pagina.aspx?tipo=1&pagina=reportorio>

Artes e Ofícios Têxteis		
Número	Nome	CAE
01.01	Preparação e Fiação de Fibras Têxteis	13101 13102 13103 13105
01.02	Tecelagem	13201 13202 13203
01.03	Arte de Estampar	13302
01.04	Fabrico de Tapetes	13930
01.05	Tapeçaria	13920
01.06	Confeção de Vestuário por Medida	14132
01.07	Fabrico de Acessórios de Vestuário	14190
01.08	Confeção de Calçado de Pano	14190
01.09	Confeção de Artigos Têxteis para o Lar	13920
01.10	Confeção de Trajos de Espetáculo, Tradicionais e Outros	14132
01.11	Confeção de Bonecos de Pano	13920
01.12	Confeção de Artigos de Malha	14310 14390
01.13	Confeção de Artigos de Renda	13992
01.14	Confeção de Bordados	13991
01.15	Passamanaria	13961
01.16	Colchoaria	31030

Artes e Ofícios da Cerâmica		
Número	Nome	CAE
02.01	Cerâmica	23411 23412 23413 23414
02.02	Olaria	23411
02.03	Cerâmica Figurativa	23413
02.04	Modelação Cerâmica	23690
02.05	Azulejaria	23311
02.06	Pintura Cerâmica	23414
02.07	Decoração Cerâmica	23414

Artes e Ofícios de Trabalhar Elementos Vegetais		
Número	Nome	CAE
03.01	Cestaria	16292
03.02	Esteiraria	16292
03.03	Capacharia	16292
03.04	Chapelaria	16292
03.05	Empalhamento	16292
03.06	Arte de Croceiro	16292
03.07	Cordoaria	13941
03.08	Arte de Marinharia e Outros Objetos de Corda	32996
03.09	Arte de Trabalhar Flores Secas	32996
03.10	Fabrico de Vassouras, Escovas e Pincéis	32910

Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos

03.11	Arte de Trabalhar Miolo de Figueira e Similares	32996
03.12	Arte de Trabalhar Cascas de Cebola, Alho e Similares	32996
03.13	Confeção de Bonecos em Folha de Milho	16292
03.14	Fabrico de Mobiliário de Vime ou Similar	31093
03.15	Arte de Trabalhar Bambu	31093
03.16	Fabrico de Outros Artigos de Palha e Similares	16292

Artes e Ofícios de Trabalhar Peles e Couros

Número	Nome	CAE
04.01	Curtimenta e Acabamento de Peles	15111 15113
04.02	Arte de Trabalhar Couro	15120
04.03	Confeção de Vestuário em Pele	14110
04.04	Fabrico e Reparação de Calçado	15201 95230
04.05	Arte de Correeiro e Albardeiro	15120
04.06	Fabrico de Foles	15120
04.07	Gravura em Pele	15111
04.08	Douradura em Pele	15111
04.09	Fabrico de Outros Artigos em Pele	14200

Artes e Ofícios de Trabalhar a Madeira e a Cortiça

Número	Nome	CAE
05.01	Carpintaria Agrícola	16291
05.02	Construção de Embarcações	30112 30120
05.03	Carpintaria de Equipamentos de Transporte e Artigos de Recreio	16291 30990
05.04	Carpintaria de Cena	16291
05.05	Marcenaria	31091
05.06	Escultura em Madeira	90030
05.07	Arte de Entalhador	90030
05.08	Arte de Embutidor	90030
05.09	Arte de Dourador	90030
05.10	Arte de Polidor	90030
05.11	Gravura em Madeira	90030
05.12	Pintura de Mobiliário	90030
05.13	Tanoaria	16240
05.14	Arte de Cadeireiro	31091
05.15	Arte de Soqueiro e Tamanqueiro	15201
05.16	Fabrico de Utensílios e outros objetos em Madeira	16291
05.17	Arte de Trabalhar Cortiça	16295

Artes e Ofícios de Trabalhar o Metal

Número	Nome	CAE
06.01	Ourivesaria - Filigrana	32121
06.02	Ourivesaria - Prata Cinzelada	32122
06.03	Gravura em metal	32996
06.04	Arte de Trabalhar Ferro	25120 25501
06.05	Arte de Trabalhar Cobre e Latão	25992
06.06	Arte de Trabalhar Estanho	25992
06.07	Arte de Trabalhar Bronze	25992
06.08	Arte de Trabalhar Arame	25931
06.09	Latoaria	25992
06.10	Cutelaria	25710
06.11	Armaria	25401
06.12	Esmaltagem	25610
06.13	Serralharia Artística	25992

Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos

06.14	Arte de Amolador	95290
--------------	------------------	-------

Artes e Ofícios de Trabalhar a Pedra

Número	Nome	CAE
07.01	Escultura em Pedra	23701 23703
07.02	Cantaria	23701 23703
07.03	Calçetaria	43330
07.04	Arte de Trabalhar Ardósia	23702

Artes e Ofícios ligados ao Papel e Artes Gráficas

Número	Nome	CAE
08.01	Fabrico de Papel	17211
08.02	Arte de Trabalhar Papel	17290
08.03	Cartonagem	17212
08.04	Encadernação	18140
08.05	Gravura em Papel	18130

Artes e Ofícios ligados à Construção Tradicional

Número	Nome	CAE
09.01	Cerâmica de Construção	23311 23312 23321 23322 23323 23324
09.02	Fabrico de Mosaico Hidráulico	23312
09.03	Fabrico de Cal Não Hidráulica	23521
09.04	Arte de Pedreiro	41200
09.05	Arte de Cabouqueiro	41200
09.06	Arte de Estucador	43310
09.07	Carpintaria	16230
09.08	Construção em Madeira	41200
09.09	Construção em Taipa	41200
09.10	Construção em Terra	41200
09.11	Arte de Colmar e Similares	41200
09.12	Pintura de Construção	43340
09.13	Pintura Decorativa de Construção	43390
09.14	Construção e Reparação de Moinhos	41200

Restauro de Património, Móvel e Integrado

Número	Nome	CAE
10.01	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Têxteis	95290
10.02	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Cerâmica	95290
10.03	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Peles e Couros	95230
10.04	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Madeira	95240
10.05	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Metais	95290
10.06	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Pedra	95290
10.07	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Papel	95290
10.08	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Instrumentos Musicais	95290
10.09	Restauro de Património, Móvel e Integrado - Pintura	90030

Restauro de Bens Comuns

Número	Nome	CAE
11.01	Restauro de Bens Comuns - Têxteis	95290
11.02	Restauro de Bens Comuns - Cerâmica	95290
11.03	Restauro de Bens Comuns - Peles e Couros	95230
11.04	Restauro de Bens Comuns - Madeira	95240

Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos

11.05	Restauro de Bens Comuns - Metais	95290
11.06	Restauro de Bens Comuns - Pedra	95290
11.07	Restauro de Bens Comuns - Papel	95290
11.08	Restauro de Bens Comuns - Instrumentos Musicais	95290
11.09	Restauro de Bens Comuns - Pintura	90030

Produção e Confeção Artesanal de Bens Alimentares

Número	Nome	CAE
12.01	Produção de Mel e de Outros Produtos de Colmeia	01491
12.02	Fabrico de Bolos, Doçaria e Confeitos	10712
12.03	Fabrico de Gelados e Sorvetes	10520
12.04	Fabrico de Pão e de Produtos Afins do Pão	10711
12.05	Produção de Queijo e de Outros Produtos Lácteos	10510
12.06	Produção de Manteiga	10510
12.07	Produção de Banha	10110
12.08	Produção de Azeite	10412
12.09	Fabrico de Vinagres	10840
12.10	Produção de Aguardentes Vínicas	11011
12.11	Produção de Licores, Xaropes e Aguardentes Não Vínicas	11013
12.12	Preparação de Ervas Aromáticas e Medicinais	10840
12.13	Preparação de Frutos Secos e Secados, incluindo os Silvestres	10392
12.14	Fabrico de Doces, Compotas, Geleias e Similares	10393
12.15	Preparação e Conservação de Frutos e de Produtos Hortícolas	10310 10395
12.16	Preparação e Conservação de Carne e Preparação de Enchidos, Ensacados e Similares	10130
12.17	Preparação e Conservação de Peixe e Outros Produtos do Mar	10203
12.18	Confeção Artesanal de Chocolate	10821

Outras Artes e Ofícios

Número	Nome	CAE
13.01	Salicultura	8931
13.02	Moagem de Cereais	10611
13.03	Fabrico de Redes	13942
13.04	Fabrico de Carvão	20142
13.05	Fabrico de Sabões e Outros Produtos de Higiene e Cosmética	20411 20420
13.06	Pirotecnia	20510
13.07	Arte do Vitral	23120
13.08	Arte de Produzir e Trabalhar Cristal	23132
13.09	Arte de Trabalhar o Vidro	23190
13.10	Arte de Trabalhar Gesso	23690
13.11	Arte de Estofador	31091
13.12	Joalheria	32122
13.13	Organaria	32200
13.14	Fabrico de Instrumentos Musicais de Corda	32200
13.15	Fabrico de Instrumentos Musicais de Sopro	32200
13.16	Fabrico de Instrumentos Musicais de Percussão	32200
13.17	Fabrico de Brinquedos	32400
13.18	Fabrico de Miniaturas	32996
13.19	Construção de Maquetas	32996
13.20	Fabrico de Abat-jours	32996
13.21	Fabrico de Perucas	32996
13.22	Fabrico de Aparelhos de Pesca	32996
13.23	Taxidermia (Arte de Embalsamar)	32996
13.24	Fabrico de Flores Artificiais	32996
13.25	Fabrico de Registos e Similares	32996
13.26	Fabrico de Adereços e Enfeites de Festa	32996

Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos

<u>13.27</u>	Arte de Trabalhar Cera	32996
<u>13.28</u>	Arte de Trabalhar Osso, Chifre e Similares	32996
<u>13.29</u>	Arte de Trabalhar Conchas	32996
<u>13.30</u>	Arte de Trabalhar Penas	32996
<u>13.31</u>	Arte de Trabalhar Escamas de Peixe	32996
<u>13.32</u>	Arte de Trabalhar Materiais Sintéticos	32996
<u>13.33</u>	Gnomónica (Arte de Construir Relógios de Sol)	32996
<u>13.34</u>	Relojoaria	95250
<u>13.35</u>	Fotografia	74200
<u>13.36</u>	Fabrico de Bijuteria	32130
<u>13.37</u>	Arte de bonecreiro	32996
<u>13.38</u>	Arte de tesselário	43330

ANEXO 6



RAA

Vice Presidência do Governo

Emprego e Competitividade Empresarial

CRAA

REQUERIMENTO

MARCA COLECTIVA DE ORIGEM DE ARTESANATO DOS AÇORES

(Aplicação do Artigo 5º, Anexo O da Portaria Nº 14/2014 de 20 de Março)

Doces Regionais dos Açores

- Biscoito de Orelha -

Ilha de Santa Maria

Nº DE ENTRADA:

DATA:

Julgando preencher as condições estabelecidas na Portaria Nº 14/2014 de 20 de Março, venho solicitar ao CRAA, o requerimento da Marca Colectiva de Origem de Artesanato dos Açores.

1.REQUERENTE:

Nome/Firma/Den.Social: _____

2.LOCAL DE PRODUÇÃO: _____

_____ C.Postal _____ / _____ Telefone _____ Fax _____

3. Nº. CONT. PESSOA COLECTIVA _____ DATA EMISSÃO _____ CÓDIGO _____

4. NOME DO GERENTE/RESPONSÁVEL: _____

4.1. Cartão de Cidadão/Nº Bilhete de Identidade: _____ Data: _____ Arquivo: _____

4.2. Tipo de Empresa

Familiar _____ Sociedade _____ Cooperativa _____ ENI _____ Outra _____

5. PRINCIPAIS PRODUTOS: _____

5.1. Descrição do produto: _____

6. MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA:

6.1. Matéria-prima utilizada na confeção: _____

7. PRDUÇÃO MENSAL ESTIMADA (UNIDADE)? _____

8. Nº EMPREGADOS AFECTOS À EMPRESA? _____

9.TIPO DE CLIENTES (SIM/NÃO):

10.1.Turistas _____

10.2.Lojas Comerciais _____

11.VINHETAS SOLICITADAS _____

12.ASSINATURA DO REQUERENTE: _____

13.Nº DE PEÇAS SUBMETIDAS A PARECER: _____

Nº DE ENTRADA:

DATA:

REQUERENTE: _____

PARECER DOS SERVIÇOS:

PARECER DA COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO TÉCNICO:

DESPACHO

Nº DE AUTORIZAÇÃO:

Não escrever nas zonas sombreadas.

ANEXO 7

QUESTIONÁRIO

Este questionário é realizado no âmbito da tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar, do Departamento de Ciências Agrárias, da universidade dos Açores, sobre o tema “Contributo para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos”.

O objetivo do presente questionário é apenas recolha de informação sobre o processo de registo para a proteção e qualificação do nome de um produto como DOP ou IGP ou como ETG considerada relevante para a concretização do presente estudo. Assim, neste questionário não existem respostas certas ou erradas e o tratamento dos dados do questionário é absolutamente confidencial.

A vossa resposta ao presente questionário é fundamental para a realização do presente trabalho. Desde já agradeço a vossa colaboração.

Evolução do número de produtores.

1 – Quantos produtores presentemente fazem parte do agrupamento?

1.1 Número de produtores que faziam parte do agrupamento nos anos:

Ano	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Número de Produtores							

2 -- Volume de produção de produtos cujo nome se encontra registado e protegido como DOP ou IGP ou com ETG em Kg

Ano	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Quantidade em KG							

3 O produto cujo nome está registado e protegido como DOP ou IGP ou como ETG é comercializado?

3.1 - No mercado Local

SIM	NÃO

3.2 - No mercado regional

SIM	NÃO

3.3 - No mercado nacional

SIM	NÃO

3.4 - No mercado Europeu

SIM	NÃO

3.5 - Países terceiros

SIM	NÃO

4- Em que data deram início ao processo de qualificação do nome do produto como DOP ou IGP ou como ETG

Início em: _____/_____/_____

5- Em que data ficou concluído o processo qualificação do nome do produto como DOP ou IGP ou como ETG?

Conclusão em _____/_____/_____

6 – Quais as principais dificuldades que sentiram no decurso do processo de registo para a protecção e qualificação do nome do produto como DOP ou IGP ou como ETG?

7 - Quais as principais vantagens que obtiveram com o registo e proteção do nome do produto no sistema europeu de valorização e proteção de nomes de produtos como DOP ou IGP ou como ETG?

- Melhoria da qualidade do produto
- Aumento de vendas
- Maior apoio técnico por parte das entidades oficiais
- Proteção do nome do produto contra utilizações abusivas
- Incremento ou possibilidade da comercialização do produto fora da RAA
- Obtenção de apoios públicos
- Facilitar a comercialização do produto
- Melhoria dos rendimentos dos produtores

Outras:

8 - Das vantagens anteriormente indicadas destaque qual foi a principal?

OBSERVAÇÕES:

POR FAVOR, VERIFIQUE SE RESPONDEU A TODAS AS QUESTÕES.

MUITO OBRIGADO PELA SUA COLABORAÇÃO!

ANEXO 8

QUESTIONÁRIO PARA CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTO

1 – Designação do Produto: Biscoito de Orelha de Santa Maria

1.1 – Tem conhecimento que o produto teve outra designação anteriormente?

2 – Produtor _____

3 – Local de produção _____

4 – Tipo de empresa

Familiar _____ Sociedade _____ Cooperativa _____ ENI _____ Outra _____

5 – Número de funcionários?

Homens _____ Mulheres _____

6 – Escolaridade dos funcionários?

- Primeiro Ciclo do Ensino básico _____

- Secundário _____

- Licenciatura _____

- Outro _____

7 – Ações de formação dos funcionários?

-Nenhuma _____

- Uma _____

- Duas _____

- Três ou mais _____

- Descreva as mais relevantes indicando quais as áreas?

8 – Origem do conhecimento do produto

Transmissão familiar ? _____ Quem ? _____

Outra fonte ? _____ Qual ? _____

Há quanto tempo faz ? _____

9 – Área geográfica de produção?

Nome _____

Localidade _____

10 – Caracterização do produto

10.1 – Quais as matérias-primas utilizadas na confeção? Ingredientes (todos)

10.2 – Quais os equipamentos utilizados para a confeção do produto em tempos anteriores ?

10.3 – Atualmente quais os equipamentos utilizados para a confeção do produto?

10.4 – De que materiais são feitos os equipamentos utilizados na confeção do produto? _____

11 – Breve descrição das diferentes fases de fabrico do produto:

Tempo de espera _____

Tempo de cozedura _____

Temperaturas aproximadamente _____

12 – Quais os parâmetros físicos que considera importantes para caracterizar o Biscoito de Orelha de Santa Maria?

13 - Caracteres organolépticos que sejam importantes para caracterizar o produto?

Cor _____

Cheiro _____

Sabor _____

Textura _____

Outros _____

14 – Tipo de embalagem utilizada

15 – Capacidade da embalagem utilizada na comercialização?

16 – Condições de conservação

17 – Indique qual o Preço de venda por quilograma? _____

18 – O consumo do produto está ou já esteve associado a alguma festividade religiosa?

19 – A sua produção tem fins comerciais?

Sim _____ **Não** _____

Produção mensal estimada (Kg) _____

20 – Distribuição do produto

20.1 – Vende somente na Unidade Produtiva Artesanal ?

Sim _____ Não _____

20.1.1 – Indique quais os pontos de distribuição?

Locais _____

Regionais _____

Nacionais _____

Internacionais _____

21 – Tem conhecimento de algumas publicações – jornais, boletins informativos, livros e outros sobre a produção deste produto? Quais?

22 – Na sua opinião, qual o impacto que a qualificação do produto poderá ter no desenvolvimento da sua atividade?

23 – Observações do inquiridor

Data ____ / ____ / ____

Nome do inquiridor _____

Assinatura _____

ANEXO 9

Ficha de Prova Sensorial de Biscoito de Orelha de Santa Maria

Provedor: Nº _____ Data ____/____/____

Códigos das Amostras	A	B	C	D
----------------------	---	---	---	---

Aspeto Geral	1. Muito desagradável	2 Desagradável	3 Agradável	4 Muito agradável
---------------------	-----------------------	----------------	-------------	-------------------

Consistência	1 Muito duro	2 Duro	3 Mole	4 Muito mole
---------------------	--------------	--------	--------	--------------

Brilho	1 Sem Brilho	2 Pouco Brilhante	3 Brilhante	4 Muito Brilhante
---------------	--------------	-------------------	-------------	-------------------

Textura Granulagem	1 Não uniforme	2 Pouco uniforme	3 Ligeiramente uniforme	4 Uniforme
---------------------------	----------------	------------------	-------------------------	------------

Sabores	Doçura	1. Pouco doce	2. Ligeiramente doce	3. Doce	4. Muito Doce
	Sabor a farinha	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso
	Sabor a ovo	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso
	Sabor a manteiga	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso
	Sabor a banha	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso

Aroma	Ovo	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso
	Manteiga	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso
	Banha	1 Muito suave	2 Suave	3 Intenso	4 Muito Intenso

ANEXO 9/A

Resultados das Medições (Biscoito de Orelha de Santa Maria)

Face 1 (mm)	Face 2 (mm)	Face 3 (mm)	Espessura (mm)	Peso (g)	
57,39	57,80	54,04	13,66	12,37	
49,83	52,56	56,83	15,35	12,64	
55,24	58,95	57,88	15,48	13,44	
58,52	56,21	53,97	14,47	13,05	
51,12	54,56	60,20	13,64	12,32	
53,29	57,50	57,53	14,22	13,62	
51,95	55,32	55,70	12,98	11,72	
56,47	59,15	56,59	14,23	12,85	
59,94	57,06	52,42	16,56	15,36	
54,32	59,46	53,21	13,34	13,41	
48,23	49,41	49,19	14,21	12,31	
51,67	49,41	51,41	13,79	11,99	
50,48	51,64	50,38	13,27	12,46	
49,52	49,12	48,87	14,11	11,33	
46,03	48,36	49,29	13,54	12,07	
52,79	45,43	46,45	15,91	12,71	
49,13	50,72	46,28	14,06	12,45	
48,18	49,27	45,30	12,89	11,22	
46,60	44,85	48,96	13,80	12,10	
48,97	46,59	44,71	13,80	12,06	
43,69	47,53	42,21	13,04	10,12	
43,46	48,11	46,03	12,45	10,07	
40,7	40,79	39,54	10,98	8,42	
43,78	41,91	44,03	11,59	10,19	
38,63	43,53	42,69	11,94	8,85	
41,36	43,62	44,47	12,19	10,1	
42,04	37,26	41,27	11	8,67	
41,03	42,36	44,49	11,28	9,07	
44,37	43,22	47,96	13,72	9,78	
44,45	46,48	44,54	13,63	9,77	
52,58	56,81	48,39	12,04	12,92	
61,84	54,64	58,51	15,77	16,08	
57,47	54,65	53,58	11,74	13,48	
50,72	56,08	61,29	12,7	14,65	
54,02	55,52	49,43	13,86	13,23	
55,61	53,7	55,44	12,8	13,64	
49,68	55,19	55,2	12,36	13,49	
55,68	50,77	51,86	11,75	12,76	
54,92	52,29	65,62	12,76	14,67	
57,44	49,14	49,2	12,67	12,98	
MÉDIA	50,33	50,67	50,62	13,34	12,11
Mínimo	38,63	37,26	39,54	10,98	8,42
Máx	61,84	59,46	65,62	16,56	16,08

RESULTADOS DA PROVA SENSORIAL -- BISCOITO DE ORELHA DE SANTA MARIA PRODUTORES

PRODUTORES	CÓDIGO DA AMOSTRA	DATA DE FABRICO	DATA DE VALIDADE
Cooperativa de Artesanato de Santo Espírito.	A	30/09/2013	29/11/2013
Padaria Brasil	B	08/10/2013	08/12/2013
Ângelo Chaves Braga	C	04/10/2013	02/01/2014
Multipan, Lda.	D	04/10/2013	03/12/2013

TEMPO	T-0	T -30	T - 60	T - 90
DATA	16/10/2013	15/11/2013	15/12/2013	14/01/2013

Resultados Tempo 0

Sessão	Provador	Código	Aspetto Geral	Consistência	Brilho	Textura
T-0	2	A	4	3	2	3
T-0	2	B	3	2	2	2
T-0	2	C	4	2	3	2
T-0	2	D	3	3	1	1
T-0	9	A	3	2	2	3
T-0	9	B	2	1	1	1
T-0	9	C	4	2	3	2
T-0	9	D	3	1	2	3
T-0	3	A	3	2	2	2
T-0	3	B	2	1	2	2
T-0	3	C	3	1	2	3
T-0	3	D	2	2	2	3
T-0	5	A	3	2	2	2
T-0	5	B	4	2	3	3
T-0	5	C	4	2,5	3	2
T-0	5	D	2	2	1	3
T-0	4	A	4	2,5	2	2
T-0	4	B	4	1,5	3,5	2
T-0	4	C	4	2	3	2
T-0	4	D	4	3	2	2
T-0	6	A	3	3	3	3
T-0	6	B	4	2	1	2
T-0	6	C	2	2	4	4
T-0	6	D	2	2	2	2
T-0	CA	A	4	2	2,5	3
T-0	CA	B	2	1,5	1	2
T-0	CA	C	2,5	2	3,5	2
T-0	CA	D	3	2,5	2,5	3
T-0	M	A	4	3	3	3
T-0	M	B	3	2	2	2
T-0	M	C	4	2	4	2
T-0	M	D	3	1	1	2
		Média	3,171875	2,015625	2,28125	2,34375
		Arredon.	3,2	2,0	2,3	2,3

SABORES							
Sessão	Provador	Código	Doçura	Farinha	Ovo	Manteiga	Banha
T-0	2	A	2	3	2	2	2
T-0	2	B	2	2	2	3	3
T-0	2	C	2	2	1	2	2
T-0	2	D	1	1	1	1	1
T-0	9	A	3	3	2	1	1
T-0	9	B	1	1	1	4	4
T-0	9	C	2	2	2	1	1
T-0	9	D	2	3	2	2	1
T-0	3	A	3	2	2,5	3	2
T-0	3	B	2	2	2	4	4
T-0	3	C	3	3	2	3	2
T-0	3	D	1	3	2	2	2
T-0	5	A	3	2	1	3	3
T-0	5	B	2	3	1	3	3
T-0	5	C	3	2	1	3	3
T-0	5	D	2	3	1	2	2
T-0	4	A	3	2	1,5	2	3
T-0	4	B	2	2	2	2	4
T-0	4	C	2	2	2	2,5	2
T-0	4	D	2	2	1,5	3	2
T-0	6	A	3	3	3	3	2
T-0	6	B	2	2	3	3	4
T-0	6	C	4	4	4	4	4
T-0	6	D	1	2	2	2	4
T-0	CA	A	3	3	3,5	3,5	2
T-0	CA	B	3,5	2	2,5	2,5	3
T-0	CA	C	4	2	3	3	1,5
T-0	CA	D	3	3,5	4	4	2
T-0	M	A	3	3	2	3	2
T-0	M	B	4	2	3	4	2
T-0	M	C	3	2	2	3	2
T-0	M	D	2	2	1	2	4
		Média	2,453125	2,338709677	2,015625	2,671875	2,484375
		Arredon.	2,5	2,3	2,0	2,7	2,5

AROMAS					
Sessão	Provador	Código	Ovo	Manteiga	Banha
T-0	2	A	3	2	2
T-0	2	B	2	2	3
T-0	2	C	2	3	3
T-0	2	D	3	2	1
T-0	9	A	2	1	1
T-0	9	B	2	2	2
T-0	9	C	2	2	1
T-0	9	D	2	2	1
T-0	3	A	1,5	3	1,5
T-0	3	B	2	3	2
T-0	3	C	2	3	3
T-0	3	D	3	2	2
T-0	5	A	1	2	2
T-0	5	B	1	3	3
T-0	5	C	1	2	2
T-0	5	D	1	2	2
T-0	4	A	1	1,5	1
T-0	4	B	1	1	2
T-0	4	C	1	1	1
T-0	4	D	1	1	2
T-0	6	A	3	2	3
T-0	6	B	3	2	4
T-0	6	C	4	4	2
T-0	6	D	3	3	4
T-0	CA	A	1,5	2,5	1,5
T-0	CA	B	2	3,5	2,5
T-0	CA	C	2,5	3	2
T-0	CA	D	1,5	2	1
T-0	M	A	2	3	2
T-0	M	B	2	4	3
T-0	M	C	2	4	3
T-0	M	D	1	2	2
		Média	1,9375	2,359375	2,109375
		Arredon.	1,9	2,4	2,1

Resultados Tempo 30

Sessão	Prorador	Código	Aspecto Geral	Consistência	Brilho
T-30	2	A	3	3	2
T-30	2	B	3	2	1
T-30	2	C	4	2	3
T-30	2	D	2	2	1
T-30	9	A	3	2	2
T-30	9	B	2	2	1
T-30	9	C	4	1	3
T-30	9	D	2	1	2
T-30	3	A	3	2	2
T-30	3	B	1	2	2
T-30	3	C	3	2	2
T-30	3	D	2	2	1
T-30	5	A	3	2	3
T-30	5	B	4	2	4
T-30	5	C	4	2	3
T-30	5	D	2	2	1
T-30	4	A	4	2	4
T-30	4	B	3	1	2
T-30	4	C	4	2	3,5
T-30	4	D	3	1	1
T-30	6	A	0	0	0
T-30	6	B	0	0	0
T-30	6	C	0	0	0
T-30	6	D	0	0	0
T-30	CA	A	3	2	3
T-30	CA	B	2	1,5	1
T-30	CA	C	4	2	3
T-30	CA	D	2	2	2
T-30	M	A	4	3	3
T-30	M	B	3	2	2
T-30	M	C	4	2	4
T-30	M	D	2	1	1
		Média	2,59375	1,640625	1,953125
		Arredon	2,6	1,6	1,9

SABORES							
Sessão	Provador	Código	Doçura	Farinha	Ovo	Manteiga	Banha
T - 30	2	A	3	3	2	2	2
T - 30	2	B	1	2	2	3	3
T - 30	2	C	2	2	1	2	1
T - 30	2	D	2	3	2	3	2
T - 30	9	A	2	2	2	2	3
T - 30	9	B	1	1	1	1	1
T - 30	9	C	3	1	1	3	1
T - 30	9	D	2	1	1	4	4
T - 30	3	A	3	3	2	2,5	1,5
T - 30	3	B	2	1,5	1	1	1
T - 30	3	C	2	2	2	2	4
T - 30	3	D	1	4	1	1	1
T - 30	5	A	3	2	2	2	2
T - 30	5	B	2	2	2	2	3
T - 30	5	C	3	2	2	2	2
T - 30	5	D	2	2	2	2	2
T - 30	4	A	2,5	2,5	2,5	2	1
T - 30	4	B	2	1	1	2	1
T - 30	4	C	3	1	1,5	3	1
T - 30	4	D	2	1	1,5	1	1
T - 30	6	A	0	0	0	0	0
T - 30	6	B	0	0	0	0	0
T - 30	6	C	0	0	0	0	0
T - 30	6	D	0	0	0	0	0
T - 30	CA	A	2,5	3	1	2	2
T - 30	CA	B	3	2	1	2,5	2,5
T - 30	CA	C	3	3	2	3	2,5
T - 30	CA	D	2	3	3	3,5	3
T - 30	M	A	2	1	1	3	3
T - 30	M	B	1	1	1	4	4
T - 30	M	C	2	1,5	2	4	3
T - 30	M	D	2	1	1	2	2
		Média	2,178571	1,946429	1,589286	2,375	2,125
		Arredon.	2,2	1,9	1,6	2,4	2,1

Aroma					
Sessão	Provador	Código	Ovo	Manteiga	Banha
T - 30	2	A	2	2	2
T - 30	2	B	3	3	4
T - 30	2	C	1	1	1
T - 30	2	D	3	3	3
T - 30	9	A	2	2	2
T - 30	9	B	1	1	4
T - 30	9	C	1	1	1
T - 30	9	D	1	4	4
T - 30	3	A	2	2	1,5
T - 30	3	B	2	2	4
T - 30	3	C	1	1	1
T - 30	3	D	1	1	1
T - 30	5	A	1	2	1
T - 30	5	B	1	2	2
T - 30	5	C	1	2	3
T - 30	5	D	1	2	2
T - 30	4	A	1,5	2	1
T - 30	4	B	1	1,5	1
T - 30	4	C	1	1	1
T - 30	4	D	1	1	1
T - 30	6	A			
T - 30	6	B			
T - 30	6	C			
T - 30	6	D			
T - 30	CA	A	1	3	4
T - 30	CA	B	1	2,5	3
T - 30	CA	C	1	3	2
T - 30	CA	D	1	3	4
T - 30	M	A	2	3	2
T - 30	M	B	1	4	4
T - 30	M	C	1	2	2
T - 30	M	D	1	1	1
		Média	1,339285714	2,071428571	2,232143
		Arredon.	1,4	2,1	2,2

Resultados Tempo 60

Sessão	Provedor	Código	Aspecto Geral	Consistência	Brilho
T - 60	2	A	3	3	3
T -60	2	B	2	2	1
T -60	2	C	3	3	2
T -60	2	D	3	2	2
T -60	9	A	3	3	2
T -60	9	B	2	2	1
T -60	9	C	3	2	2
T -60	9	D	3	2	2
T -60	3	A	0	0	0
T -60	3	B	0	0	0
T -60	3	C	0	0	0
T -60	3	D	0	0	0
T -60	5	A	3	2	2
T -60	5	B	3	2	3
T -60	5	C	4	2	3
T -60	5	D	3	2	1
T -60	4	A	3	3	3
T -60	4	B	2	2	2
T -60	4	C	4	2,5	3
T -60	4	D	3	2	3
T -60	6	A	4	3	4
T -60	6	B	3	2	1
T -60	6	C	3	3	2
T -60	6	D	3	2	2
T -60	1	A	4	3	2
T -60	1	B	2	2,5	1
T -60	1	C	4	3	2
T -60	1	D	3	2	2
T -60	M	A	4	3	4
T -60	M	B	3	1	1
T -60	M	C	4	2	3
T -60	M	D	2	2	2
		Média	2,6875	2,03125	1,90625
		Arredon.	2,7	2,0	1,9

SABORES							
Sessão	Provador	Código	Doçura	Farinha	Ovo	Manteiga	Banha
T-60	2	A	1	2	1	2	1
T-60	2	B	1	3	3	4	4
T-60	2	C	1	2	3	2	3
T-60	2	D	1	2	1	2	3
T-60	9	A	2	1	1	1	1
T-60	9	B	1	1	1	2	2
T-60	9	C	1	2	1	2	2
T-60	9	D	2	1	1	2	1
T-60	3	A					
T-60	3	B					
T-60	3	C					
T-60	3	D					
T-60	5	A	2	2	1	3	2
T-60	5	B	3	2	1	2	3
T-60	5	C	3	2	1	2	3
T-60	5	D	3	2	1	2	2
T-60	4	A	2	3	2	1	2
T-60	4	B	3	2	1	3	1
T-60	4	C	2	2,5	2	1	2
T-60	4	D	3	3	2	1,5	1,5
T-60	6	A	3	4	3	1	3
T-60	6	B	4	3	1	1	4
T-60	6	C	4	2	4	4	2
T-60	6	D	3	3	1	1	2
T-60	CA	A	2	3	2	2	2
T-60	CA	B	3	2	2	3	3
T-60	CA	C	2	2	2,5	3	2,5
T-60	CA	D	2	3	2	2	2
T-60	M	A	2	2	2	1	1
T-60	M	B	3	1	1	3	3
T-60	M	C	3	2	3	2	3
T-60	M	D	1	1	2	2	2
		Média	2,25	2,160714	1,732143	2,053571	2,25
		Arredon.	2,3	2,2	1,7	2,1	2,3

OBSERVAÇÕES: Detetou-se um ligeiro sabor a ranço

AROMAS					
Sessão	Provador	Código	Ovo	Manteiga	Banha
T-60	2	A	2	2	2
T-60	2	B	1	3	4
T-60	2	C	3	2	2
T-60	2	D	2	2	3
T-60	9	A	1	3	2
T-60	9	B	1	1	1
T-60	9	C	1	1	1
T-60	9	D	1	2	1
T-60	3	A			
T-60	3	B			
T-60	3	C			
T-60	3	D			
T-60	5	A	1	2	2
T-60	5	B	1	2	3
T-60	5	C	1	2	3
T-60	5	D	1	2	2
T-60	4	A	1	1	1
T-60	4	B	1	2	1
T-60	4	C	1	1	1
T-60	4	D	1	2	1
T-60	6	A	3	3	1
T-60	6	B	1	1	3
T-60	6	C	2	1	4
T-60	6	D	1	2	1
T-60	CA	A	1,5	2	2
T-60	CA	B	1	2	3
T-60	CA	C	1	2	3
T-60	CA	D	1	3	2
T-60	M	A	1	2	2
T-60	M	B	2	3	3
T-60	M	C	3	2	3
T-60	M	D	2	3	2
		Média	1,410714	2	2,107143
		Arredon.	1,4	2,0	2,1

Resultados Tempo 90

Sessão	Provedor	Código	Aspeto Geral	Consistência	Brilho
T-90	2	A	0	0	0
T-90	2	B	0	0	0
T-90	2	C	0	0	0
T-90	2	D	0	0	0
T-90	9	A	0	0	0
T-90	9	B	0	0	0
T-90	9	C	0	0	0
T-90	9	D	0	0	0
T-90	3	A	0	0	0
T-90	3	B	0	0	0
T-90	3	C	0	0	0
T-90	3	D	0	0	0
T-90	5	A	3	3	2
T-90	5	B	2	2	2
T-90	5	C	4	2	3
T-90	5	D	2	2	1
T-90	4	A	3	2	3
T-90	4	B	2	1	2
T-90	4	C	4	1,5	1,5
T-90	4	D	3	1	4
T-90	6	A	4	3	3
T-90	6	B	1	2	1
T-90	6	C	4	2	3
T-90	6	D	2	1	1
T-90	1	A	2,5	3	2
T-90	1	B	1,5	1	1
T-90	1	C	3	2	3
T-90	1	D	4	1,5	3
T-90	M	A	3	3	1
T-90	M	B	1	2	1
T-90	M	C	3	3	2
T-90	M	D	2	2	1
		Média	2,7	2	2,025
		Arredon.	2,7	2,0	2,0

Sabores							
Sessão	Provador	Código	Doçura	Farinha	Ovo	Manteiga	Banha
T-90	2	A					
T-90	2	B					
T-90	2	C					
T-90	2	D					
T-90	9	A					
T-90	9	B					
T-90	9	C					
T-90	9	D					
T-90	3	A					
T-90	3	B					
T-90	3	C					
T-90	3	D					
T-90	5	A	3	2	1	3	3
T-90	5	B	3	2	1	3	3
T-90	5	C	3	2	1	2	3
T-90	5	D	2	2	1	2	2
T-90	4	A	2	2	1	1	2
T-90	4	B	3	2	1	1	3
T-90	4	C	2,5	1	2	3	1
T-90	4	D	2	1	2	2	1
T-90	6	A	2	4	3	1	4
T-90	6	B	4	4	3	1	4
T-90	6	C	3	4	3	1	3
T-90	6	D	1	4	3	2	2
T-90	CA	A	2	3	2,5	2	2
T-90	CA	B	3	2	3	3,5	3,5
T-90	CA	C	2	3	2	3	3
T-90	CA	D	2	3	2	2	2
T-90	M	A	3	2	2	2	2
T-90	M	B	4	2	3	3	3
T-90	M	C	3	3	2	3	3
T-90	M	D	2	2	2	2	2
		Média	2,575	2,5	2,025	2,125	2,575
		Arredon.	2,6	2,5	2,0	2,1	2,6

OBSERVAÇÕES: Detectou-se um evidente sabor a ranço

Aromas					
Sessão	Provador	Código	Ovo	Manteiga	Banha
T-90	2	A	0	0	0
T-90	2	B	0	0	0
T-90	2	C	0	0	0
T-90	2	D	0	0	0
T-90	9	A	0	0	0
T-90	9	B	0	0	0
T-90	9	C	0	0	0
T-90	9	D	0	0	0
T-90	3	A	0	0	0
T-90	3	B	0	0	0
T-90	3	C	0	0	0
T-90	3	D	0	0	0
T-90	5	A	1	2	2
T-90	5	B	1	3	3
T-90	5	C	1	2	2
T-90	5	D	1	1	1
T-90	4	A	1	1	2
T-90	4	B	1	3	3
T-90	4	C	2	2	1
T-90	4	D	1	2	1
T-90	6	A	3	2	3
T-90	6	B	3	1	4
T-90	6	C	2	1	3
T-90	6	D	3	3	2
T-90	CA	A	1	3	3
T-90	CA	B	1,5	3	4
T-90	CA	C	1	3	3
T-90	CA	D	1	2	2
T-90	M	A	2	2	2
T-90	M	B	3	3	4
T-90	M	C	2	3	3
T-90	M	D	1	2	2
		Média	1,625	2,2	2,5
		Arredon.	1,6	2,2	2,5

Tempo	Aspeto Geral	Consistência	Brilho
0	3,2	2,0	2,3
30	2,6	1,6	1,9
60	2,7	2,0	1,9
90	2,7	2,0	2,0

SABOR

Tempo	Doçura	Farinha	Ovo	Manteiga	Banha
0	2,5	2,3	2,0	2,7	2,5
30	2,2	1,9	1,6	2,4	2,1
60	2,3	2,2	1,7	2,1	2,3
90	2,6	2,5	2,0	2,1	2,6

AROMAS

Tempo	Ovo	Manteiga	Banha
0	1,9	2,4	2,1
30	1,4	2,1	2,2
60	1,4	2,0	2,1
90	1,6	2,2	2,5

ANEXO 10

Extração e quantificação dos lípidos totais

Método gravimétrico de soxhlet (AOAC, 2000).

AOAC (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. (17th ed.). Maryland, USA: Association of Official Analytical Chemistry.

- a) Pesar 2 g de amostra e colocar num cartucho de papel;
- b) Fazer a montagem do soxhlet, adicionar 100 mL de diclorometano:metanol (2:1, v/v) e extrair durante 4 horas;
- c) Secar no evaporador rotativo (o vácuo do evaporador é libertado contra nitrogénio para evitar a oxidação dos lípidos);
- d) Efetuar pesagens repetidas até a obtenção de peso constante.

Quantificação do perfil dos ácidos gordos

Método proposto por Knapp (1979).

Knapp, DR, (1979). *Handbook of Analytical Derivatization Reaction*; 10; Wiley & Sons; New York, 1979.

- a) Amostra (4-10 mg) da extração dos lípidos;
- b) Secar usando uma corrente de N₂;
- c) Deixar arrefecer à temperatura ambiente e adicionar o agente de derivatização (trifluoreto de boro/metanol 14%);
- d) Aquecer a 60 °C durante 10 min;
- e) Deixar arrefecer até à temperatura ambiente e transferir com 3 mL de hexano para um funil de separação;
- f) Lavar duas vezes com uma solução saturada de NaCl (2 mL cada vez);
- g) Rejeitar a camada aquosa (inferior);

- h) Fazer passar a camada orgânica por uma seringa com sulfato de sódio (para eliminar vestígios de água);
- i) Secar no evaporador rotativo e retomar o resíduo seco com 500 μL de diclorometano;
- j) Injectar 1 μL no Cromatógrafo de Gás (BRUKER 450-GC)

Condições experimentais

- Coluna: WCOT 25 m x 0.25 mm id, a fase estacionária CP-WAX58 (FFAP) com um comprimento de 25 m x 0.25 mm e uma espessura de filme da fase estacionária de 0.20 μm .
- Fluxo do gás (hélio): 1.3 mL/min.; Fluxo de ar: 300 mL/min.; Fluxo de hidrogénio: 25 mL/min.
- Temperatura do injector: 260 °C.
- Detetor FID, com temperatura: 280 °C.
- Condições do forno: 150 °C (durante 2 min.) até aos 250 °C à razão de 4 °C/min mantendo 10 min. na temperatura final. O tempo total foi de 37 min.

Proportion of different fatty acids groups given in % of total FAME^a

Fatty acids groups	Azorean macroalgae/Biscoitos de Orelha	
	<i>Fucus spiralis</i>	Biscoitos de orelha - SM
Saturated FA (SFA)	33.59±1.79	49.15
Monounsaturated FA (MUFA)	27.10±1.44	31.71
Polyunsaturated FA (PUFA)	38.97±2.08	19.32
C18 PUFA	15.71±0.84	19.32
C20 PUFA	27.81±1.48	tc
<i>Trans</i> FA (TFA)	6.36±0.34	tc
<i>n</i> -3	14.03±0.75	tc
<i>n</i> -6	24.94±1.33	19.32
<i>n</i> -9	23.93±1.24	25.98
<i>n</i> -6/ <i>n</i> -3	1.78	19.32
h/H	3.29	1.47

^aValues are expressed as mean±SD (n = 3).

FAME, fatty acids methyl esters; *n*, omega; *n*-6/*n*-3, omega 6 to omega 3 PUFA ratio; h/H, hypocholesterolemic (MUFA + PUFA) to hypercholesterolemic (C14:0 + C16:0) FA ratio.

GC determination of fatty acid composition (% of total FAME)

Fatty acids	TR of FAME (min)	Azorean macroalgae/Biscoitos de orelha	
		<i>Fucus spiralis</i>	Biscoitos de orelha - SM
Fatty acids (FAME)			
Capric, C10:0			1.71
Lauric, C12:0	3.464	Tc	2.73
Tridecanoic, C13:0	4.525	11.73±0,93	0
Myristic, C14:0	5.653	1.29±0,10	6.47
Myristoleic, C14:1 c9 (n-5)	6.271	0,60±0,05	tc
Pentadecanoic, C15:0	7.106	0	tc
Pentadecenoic, C15:1 c10 (n-5)	7.811	0	0
Palmitic, C16:0	8.748	18.77±1.49	28.31
Palmitoleic, C16:1 c9 (n-7)	9.190	1.10±0,08	1.95
Heptadecanoic, C17:0	10.623	tc	tc
Heptadecenoic, C17:1 c10 (n-7)	11.087	1.44±0,12	tc
Stearic, C18:0	12.335	0.77±0,06	9.93
Oleic, C18:1 c9 (n-9)	12.685	21.04±1.67	25.93
<i>Cis</i> -7-Octadecenoic, C18:1 c-7 (n-11)	12.816	tc	1.91
Linolelaidic, C18:2 t9,12 (n-6)	13.541	6.36±0.51	19.32
Linoleic (LA), C18:2 c9,12 (n-6)	13.759	tc	tc
Arachidic, C20:0	14.233	0,47±0,04	
γ -Linolenic (GLA), C18:3 c6,9,12 (n-6)	14.868	9.35±0.74	tc
Eicosenoic, C20:1 c11 (n-9)	16.196	tc	tc
α -Linolenic (ALA), C18:3 c9,12,15 (n-3)	16.361	tc	tc
Heneicosanoic, C21:0	17.381	0,56±0.05	0
Eicosadienoic, C20:2 c11,14 (n-6)	17.871	0,34±0.03	0
Behenic, C22:0	18.004	tc	tc
Dihomo- γ -linolenic (DHGLA), C20:3 c8,11,14 (n-6)	18.162	14.30±1.13	0
Erucic, C22:1 c-13 (n-9)	18.577	tc	0
Eicosatrienoic, C20:3 c11,14,17 (n-3)	19.366	11.69±0.93	0
Arachidonic (AA), C20:4 c5,8,11,14 (n-6)	19.812	0.43±0.03	0
Tricosanoic, C23:0	20.143	0	0
Docosadienoic, C22:2 c13,16 (n-6)	20.991	0.52±0.04	0
Lignoceric, C24:0	21.526	0	0
Eicosapentaenoic (EPA), C20:5 c5,8,11,14,17 (n-3)	23.263	1.05±0.08	0
Nervonic, C24:1 c15 (n-9)	23.443	2.92±0.23	1.87
Docosahexaenoic (DHA), C22:6 c4,7,10,13,16,19 (n-3)	35.159	1.29±0.11	tc

^aValues are expressed as mean±SD (n = 3).

GC, gas chromatography; RT, retention time; FAME, fatty acids methyl esters; c, cis; t, trans; n, omega; tc, trace; 0, compound not detected in sample.

ANEXO 11

Métodos de Análise

Parâmetros	Método
Microrganismos totais	Compact Dray
Coliformes totais	Compact Dray
<i>Escherichia coli</i>	Compact Dray
<i>Staphylococcus coagulase (+)</i>	Compact Dray
Clostrídios sulfito-redutores *	NP 2262:1996 Tubos Profundos
<i>Salmonella spp.</i>	MiniVIDAS - Pesquisa
Teor Micológico (Bolores e Leveduras	Compact Dray
Atividade da água (a_w)	Procedimento Técnico do INOVA
Humidade (%) (m/m)	Gravimetria
Proteína bruta (%) (m/m)	Método Kjeldahl
Matéria Gorda (%) (m/m)	Gravimetria
Hidratos de Carbono (%) (m/m)	Cálculo
Cinza total (%) (m/m)	Gravimetria
Valor energético Kcal / 100g	Cálculo



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20319/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 22-05-13. Consumir antes de: 21-07-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	1,2x10 ³ ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	100 ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,455	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,8 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	9,0 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	16,5 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	69,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	461 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (⊖) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20319/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,9 %(m/m)	---



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20320/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Receção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 22-05-13. Consumir antes de: 21-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	—
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	—
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Actividade da água (aw) * PT	0,330	—
Humidade * PT - Gravimetria	3,8 %(m/m)	—
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,5 %(m/m)	—
Matéria gorda * PT - Gravimetria	18,4 %(m/m)	—
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	68,0 %(m/m)	—
Valor energético * Cálculo	472 kcal/100g	—

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20320/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,9 %(m/m)	—



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20321/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Receção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 22-05-13. Consumir antes de: 21-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,390	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,0 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,3 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	18,3 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	69,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	474 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (∓) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20321/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,8 %(m/m)	—



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20322/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 24-05-13. Consumir antes de: 23-07-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microorganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	—
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1988 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	—
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Actividade da água (aw) * PT	0,388	—
Humidade * PT - Gravimetria	4,4 %(m/m)	—
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,2 %(m/m)	—
Matéria gorda * PT - Gravimetria	19,4 %(m/m)	—
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	—
Valor energético * Cálculo	475 kcal/100g	—

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20322/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,8 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20323/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Recepção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 27-05-13. Consumir antes de: 26-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	—
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	—
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Actividade da água (aw) * PT	0,481	—
Humidade * PT - Gravimetria	5,5 %(m/m)	—
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,2 %(m/m)	—
Matéria gorda * PT - Gravimetria	17,1 %(m/m)	—
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	69,0 %(m/m)	—
Valor energético * Cálculo	463 kcal/100g	—

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20323/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20324/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Receção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 27-05-13. Consumir antes de: 26-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	--
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1988 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	--
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Actividade da água (aw) * PT	0,404	--
Humidade * PT - Gravimetria	3,9 %(m/m)	--
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,3 %(m/m)	--
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,1 %(m/m)	--
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	--
Valor energético * Cálculo	482 kcal/100g	--

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.;

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20324/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	—



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20325/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Recepção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 27-05-13. Consumir antes de: 26-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microorganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,414	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,6 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,1 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	19,5 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	476 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.;

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20325/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20326/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 27-05-13. Consumir antes de: 26-07-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolors e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,363	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,1 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,4 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	19,4 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	476 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEIWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20326/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,7 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20327/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Receção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 29-05-13. Consumir antes de: 28-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microorganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	—
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	—
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Actividade da água (aw) * PT	0,381	—
Humidade * PT - Gravimetria	4,0 %(m/m)	—
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,3 %(m/m)	—
Matéria gorda * PT - Gravimetria	19,2 %(m/m)	—
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	68,0 %(m/m)	—
Valor energético * Cálculo	478 kcal/100g	—

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (∩) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20327/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20328/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Recepção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 29-05-13. Consumir antes de: 28-07-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microorganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1988 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,395	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,6 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,3 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,7 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	66,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	484 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20328/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,3 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaíos N.º 20329/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 03-06-13. Consumir antes de: 02-08-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1988 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,455	---
Humidade * PT - Gravimetria	5,0 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,2 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,7 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	65,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	479 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20329/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20330/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 03-06-13. Consumir antes de: 02-08-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010- 02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,457	---
Humidade * PT - Gravimetria	5,0 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,0 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,8 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	66,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	483 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20330/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20331/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 03-06-13. Consumir antes de: 02-08-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microorganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	1,3x10 ³ ufc/g	--
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	--
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	--
Actividade da água (aw) * PT	0,419	--
Humidade * PT - Gravimetria	4,4 %(m/m)	--
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	7,9 %(m/m)	--
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,5 %(m/m)	--
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	--
Valor energético * Cálculo	484 kcal/100g	--

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.;

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20331/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,6 %(m/m)	—



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES

Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20332/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Data de Recepção: 11/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Início da Análise: 17/06/2013

Embalado em: 03-06-13. Consumir antes de: 02-08-13.

Fim da Análise: 09-08-2013

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	—
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2262-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	—
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	—
Actividade da água (aw) * PT	0,437	—
Humidade * PT - Gravimetria	4,4 %(m/m)	—
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,1 %(m/m)	—
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,6 %(m/m)	—
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	67,0 %(m/m)	—
Valor energético * Cálculo	486 kcal/100g	—

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.

IMP 076(8)



Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20332/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,7 %(m/m)	--



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



INOVA - Seproqual Inovação

Relatório de Ensaios N.º 20333/2013

Versão 1.0

Pág 1 de 2

Boletim Definitivo

Tipo de amostra: Produto alimentar

Data de Recolha: 11/06/2013

Data de Recepção: 11/06/2013

Colheita efetuada pelo: Cliente (##)

Início da Análise: 17/06/2013

Descrição da Amostra: Projecto "Produtos Artesanais". Biscoito de orelha - Santa Maria.

Fim da Análise: 09-08-2013

Embalado em: 03-06-13. Consumir antes de: 02-08-13.

Emissão do Relatório: 09-08-2013

Parâmetros de Campo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Microrganismos totais PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 ² (LQ) ufc/g	---
Coliformes PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Escherichia coli PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Estafilococos coagulase positiva PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Esporos de clostrídios sulfito-redutores * NP 2282-2:1986 - Tubos profundos	<10 (LQ) ufc/g	---
Salmonela PT 38 (2010-02) - MiniVIDAS - Pesquisa	Ausência /25g	Ausência
Teor Micológico (bolores e leveduras) * PT 78 (2010-10) - Compact Dry	<10 (LQ) ufc/g	---
Actividade da água (aw) * PT	0,463	---
Humidade * PT - Gravimetria	4,7 %(m/m)	---
Proteína bruta * PT - Método Kjeldahl	8,0 %(m/m)	---
Matéria gorda * PT - Gravimetria	20,4 %(m/m)	---
Hidratos de carbono totais (inclui fibra) * Cálculo	66,0 %(m/m)	---
Valor energético * Cálculo	480 kcal/100g	---

Os ensaios assinalados com (*) não estão incluídos no âmbito da acreditação do anexo L0203. Os ensaios assinalados com (Δ) são subcontratados a laboratório com método acreditado. Os ensaios assinalados com (□) são subcontratados a laboratório com método não acreditado.

(##) O Laboratório de Análises não se responsabiliza pela colheita efetuada pelo cliente nem pela sua repercussão nos resultados analíticos.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os Resultados apresentados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados.

LQ: Limite de quantificação do referido método de ensaio; PT: Procedimento técnico do INOVA; MM: Método interno do Laboratório de Análises do Instituto Superior Técnico; PI: Procedimento Interno do Instituto de Água da Região Norte; INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ISO: International Organization for Standardization; EPA: Environmental Protection Agency; NP: Norma Portuguesa; EN: Norma Europeia; NPEN: Versão portuguesa de Norma Europeia; IDF: International Dairy Federation AOAC: Association of Official Agricultural Chemists.;

IMP 076(8)



INSTITUTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DOS AÇORES
Estrada de S. Gonçalo
9504-540 Ponta Delgada
T: 296201770; F: 296653324
E: mcabral@inovacores.pt
www.inovacores.pt



Relatório de Ensaios N.º 20333/2013

Versão 1.0

Pág 2 de 2

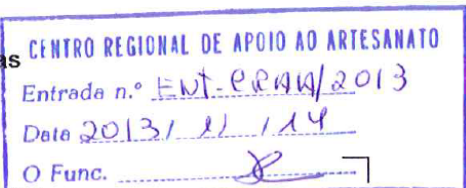
Boletim Definitivo

Ensaio/Método	Resultado	Valor Limite
Cinza total * PT - Gravimetria	0,4 %(m/m)	--

ANEXO 12



Universidade dos Açores
Departamento de Ciências Agrárias



Exma. Sra. Diretora
do Centro Regional de Apoio ao Artesanato
Rua de S. João, 47
9504 - 533 Ponta Delgada

Sua referência	Sua comunicação de	Nossa referência	Data
		Registo Sai-UAç/2013/2719 Processo 7	13-11-2013

Assunto: Proposta de regulamentação técnica para o Biscoito de Orelha de Santa Maria

Na sequência do pedido de colaboração formulado no âmbito da tese de mestrado em Tecnologia e segurança alimentar, do Departamento de Ciências Agrárias, da Universidade dos Açores, sobre o tema "Contributo para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos", na qual um dos objetivos pretendidos é a certificação do Biscoito de Orelha de Santa Maria no Sistema de Certificação de Produtos Açorianos Tradicionais, venho por este meio apresentar proposta de regulamentação técnica para o Biscoito de Orelha de Santa Maria, a qual se anexa ao presente ofício, para efeitos da competente aprovação dos vossos serviços no sentido da prossecução do processo de certificação em curso.

Com os melhores cumprimentos,

O Diretor do Departamento de Ciências Agrárias


Alfredo Enfilio Silveira de Borba

Anexos: o referido



Universidade dos Açores – Campus de Angra do Heroísmo
Rua Capitão João de Ávila – São Pedro - 9700-042 Angra do Heroísmo
Telefone: 295402200 Fax: 295402209 E-mail: ddca@uaac.pt

ANEXO 13

VICE-PRESIDÊNCIA DO GOVERNO, EMPREGO E COMPETITIVIDADE

EMPRESARIAL

Portaria n.º 14/2014 de 20 de Março de 2014

Considerando que o artesanato se reveste sempre de uma importância especial enquanto forma de identidade cultural e de perpetuação de tradições, não se podendo destas dissociar o seu valor numa qualquer economia;

Considerando que o incentivo à manutenção de práticas artesanais de reconhecido interesse cultural e económico pode contribuir de forma significativa para a notoriedade da Região, enriquecendo o respetivo património etnográfico e consolidando a diversidade cultural enquanto polo de atratividade turística;

Considerando que em 1998 foi criada a MCO “Artesanato dos Açores”, que se destina a certificar a origem dos produtos e a sua qualidade e que abrange atualmente os bordados, as rendas, a tecelagem, o miolo de figueira, os registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres, os bolos lêvedos, a escama de peixe, os bolos Dona Amélia, as queijadas da ilha Graciosa, as espécies da ilha de São Jorge, as queijadas de Vila Franca do Campo, a cerâmica, o alfenim e os Presépios de Lapinha;

Considerando que feita a pesquisa histórica e a análise do mercado, entende-se estabelecer os benefícios da certificação dos produtos artesanais na área alimentar, especificamente na confeção artesanal de “Biscoitos de Orelha da ilha de Santa Maria”, produção de cariz tradicional e de formato peculiar que há muito está associada às principais ocasiões festivas dos lares marienses, constituindo assim um produto de referência da doçaria da ilha de Santa Maria, único no Arquipélago e por isso um importante legado na cultura açoriana;

Considerando que no programa do XI Governo Regional dos Açores, no capítulo IV – Economia, Inovação e Desenvolvimento Sustentado, mais precisamente no subcapítulo IV.6 - Competitividade das Empresas e Empreendedorismo está prevista uma medida de criação da marca Açores, que abranja produtos ligados à produção agrícola, à indústria transformadora, ao artesanato e ao turismo, reconhecendo a qualidade e a excelência dos produtos regionais;

Considerando que a orgânica do XI Governo Regional dos Açores atribui competências em matéria de artesanato ao Vice-Presidente do Governo Regional, encontrando-se na sua dependência o CRAA;

Assim, manda o Governo dos Açores, pelo Vice-Presidente do Governo Regional, nos termos do n.º 1 do artigo 3.º do Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A, de 2 de março e do artigo 8.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 7/2013/A, de 11 de julho, o seguinte:

Artigo 1.º

Alteração à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro

O artigo 5.º da Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, passa a ter a seguinte redação:

“Artigo 5.º

[...]

Os produtos constantes das seguintes alíneas serão certificados desde que preencham todos os requisitos de qualidade e execução definidos nos respetivos anexos ao presente diploma.

- a) (...);
- b) (...);
- c) (...);
- d) (...);
- e) (...);
- f) (...);
- g) (...);
- h) (...);
- i) (...);
- j) (...);
- k) (...);
- l) (...);
- m) (...);
- n) (...);
- o) “Biscoitos de Orelha” Anexo O.”

Artigo 2.º

Aditamento à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro

À Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro é aditado o Anexo O, com a seguinte redação:

“Anexo O

Biscoitos de Orelha de Santa Maria

A antropóloga Teresa Perdigão refere-se à gastronomia açoriana como um elemento constitutivo da identidade açoriana, mais especificamente da identidade das comunidades que habitam cada uma das ilhas. De facto, em cada uma das ilhas açorianas encontramos uma multiplicidade de produtos de fabrico artesanal com características de qualidade singulares que estão associadas ao “saber fazer”, isto é, à especificidade dos modos de produção tradicionais de cada ilha. É o caso do Biscoito de Orelha de

Santa Maria que apresenta um modo muito particular de moldagem, exclusivamente manual, que conforme é referido por Teresa Perdigão requer grande destreza de mãos, no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, o que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

Diversos autores referem, ainda, que o biscoito de Santa Maria era presença habitual nos lares marienses, nas ocasiões festivas, como por exemplo na matança do porco, casamentos, festividades do Espírito Santo e pelo Natal, ocasião pela qual era tradição os padrinhos oferecerem aos afilhados um biscoito de orelha, o qual mantendo o seu formato genuíno, tinha a particularidade de apresentar uma dimensão muito maior do que a habitual. Ainda segundo a referida antropóloga, a produção deste biscoito só se faz na ilha de Santa Maria, que reclama, para si, a sua autoria e propriedade.

I

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção do biscoito de orelha regulamentada pela presente portaria circunscreve -se à ilha de Santa Maria, constituindo um produto de referência da doçaria mariense.

II

Matéria-prima utilizada

- Farinha de trigo – tipo 65;
- Farinha de milho;
- Ovos naturais;
- Banha de porco;
- Açúcar;
- Manteiga de vaca;
- Fermento caseiro (crescente);
- Sal para fins alimentares;
- Água.

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de raiz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos alimentares, nos termos do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

Todas as matérias-primas utilizadas devem ter qualidade e deverão encontrar-se em boas condições de consumo, de forma a garantir a qualidade e aptidão do produto final aos fins alimentares a que se destina.

III

Fases de produção

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente):
 - 1.1. Um pouco de massa de pão;
 - 1.2. Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal;
 - 1.3. Depois de fria junta-se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem;
 - 1.4. Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1. Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal.
3. Amassadura:
 - 3.1. Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente;
 - 3.2. Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar;
 - 3.3. Depois de lêveda a massa é novamente sovada até se encontrar em condições de ser trabalhada.
4. Moldagem:
 - 4.1. Quando a massa se encontra bem sovada cortam pequenas porções de massa e enrolando-as em pequenas tiras que depois são achatadas com o polegar;
 - 4.2. De seguida dão-se as voltas nos dedos indicador e máximo, dando forma triangular ao biscoito;
 - 4.3. De seguida cortam-se as pontas das orelhas com uma tesoura ou faca.
5. Cozedura:
 - 5.1. Os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha. Leva-se ao forno a cozer;
 - 5.2. Quando cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e vão novamente ao forno a secar, operação denominada abiscoitar.
6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:
 - 6.1. Depois de retirados do forno colocar os biscoitos em sacos de plástico, próprios para alimentos;
 - 6.2. Os sacos devem estar previamente rotulados ou em alternativa deverá ser posta etiqueta com as respetivas menções de rotulagem legalmente obrigatórias;
 - 6.3. Conservar à temperatura ambiente em local seco;
 - 6.4. A indicação da data de durabilidade mínima deverá cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente com as disposições constantes do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, devendo o género alimentício a que se refere a presente portaria, em condições de

conservação apropriadas, manter as propriedades específicas constantes da presente portaria, até à data indicada.

IV

Características Físicas e Organoléticas

Forma – triangular;

Comprimento dos lados - Min 3,5 cm; Máx 6 cm;

Altura – Min 1,1 cm; Máx 17 cm;

Peso – Min 8g; Máx 16g;

Consistência: Dura;

Cor – Castanho claro;

Brilho – Pouco brilhante;

Sabor/aroma: Doce com predomínio do sabor e aroma a manteiga e banha.

V

Equipamentos

A utilização de equipamento mecanizado só é permitida na mistura de ingredientes e preparação da massa, nos termos da alínea b) do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

EQUIPAMENTOS	FUNCIONALIDADE
Batedeira /Amassadeira	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Bancada	Enrolar e moldar o biscoito
Fogão	Aquecer a água para diluição do sal
Forno	Cozedura

VI

Utensílios

Todos os utensílios e equipamentos deverão ser feitos de materiais adequados para entrar em contacto com alimentos de acordo com a legislação em vigor.

UTENSÍLIOS	FUNCIONALIDADE
Alguidar de inox/ plástico	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Panas plásticas	Preparação do fermento (<i>crecente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem

Artigo 3.º

Republicação

É republicada, em anexo à presente portaria, a Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, com a redação atual.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial.

Assinada em 14 de março de 2014.

O Vice-Presidente do Governo Regional, *Sérgio Humberto Rocha de Ávila*.

ANEXO 14

Este estabelecimento vende Biscoito de Orelha de Santa Maria certificado

