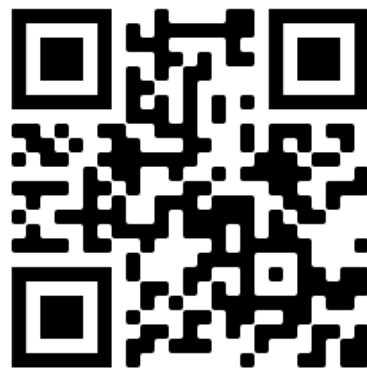




## O que é um circuito curto agroalimentar (CCA)?

Entende-se por CCA, um meio de comercializar produtos agroalimentares através de venda direta do produtor ao consumidor ou de venda indireta por meio de um único intermediário. Ao conceito de CCA associa-se o de proximidade geográfica e relacional entre produtores e consumidores. Apresenta inúmeras vantagens tais como ser uma forma regular, e em muitos casos garantida, de escoamento dos produtos, o aumento do rendimento dos produtores, o pagamento imediato e justo dos produtos, a criação de postos de trabalho, contribui para a biodiversidade e tradição cultural da região e promove a sustentabilidade ambiental.



Capture o código QR ou visite o site da Qualifica/oriGIn Portugal para saber mais!



oriGIn·PT



# GUIA DE APOIO



Divulgação de Circuitos Curtos Agroalimentares

# Sistemas de proteção e de valorização dos nomes dos produtos agroalimentares (DOP, IGP e ETG)

**Denominação de Origem Protegida (DOP)** - nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado.

**Indicação Geográfica Protegida (IGP)** - nome de um produto em que a relação com o meio geográfico subsiste pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração. Além disso, o produto pode beneficiar de uma boa reputação tradicional.

**Especialidade Tradicional Garantida (ETG)** - nome do produto, em que se pretende distinguir uma composição tradicional ou um modo de produção tradicional, não fazendo referência a uma origem.

**Produto tradicional** (definição QUALIFICA) - Os produtos agroalimentares (incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da floresta bem como os da pesca e da caça), transformados ou não e os produtos não alimentares, produzidos em Portugal, cujas matérias-primas, métodos de obtenção, produção, conservação e maturação, quando aplicáveis, foram consolidados ao longo do tempo e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. Considera-se como tempo mínimo para consolidação um espaço de 50 anos, equivalente à transmissão de saber entre 2 gerações

## CRITÉRIO PARA QUALIFICAÇÃO DE CERTAMES

Um certame inclui feiras, provas, mostras, apresentações, concursos, cozinha ao vivo e similares.

Para que um certame possa ser qualificado, é pressuposto básico que os promotores tenham como principais objectivos:

1. Promover o conhecimento, o uso, a comercialização e o respeito pelos produtos tradicionais portugueses, valorizando a sua função económica e a sua dimensão social e cultural e satisfazendo as expectativas dos consumidores, sem prejuízo da inovação, designadamente em matéria de formas de apresentação comercial e de uso dos mesmos produtos;

2. Valorizar socialmente os produtores e os territórios de origem;

3. Valorizar e divulgar os produtos tradicionais de qualidade, agro-alimentares e não alimentares;

4. Atrair novos consumidores e captar o interesse de novos mercados;

5. Contribuir para a valorização do Património Cultural imaterial português. Consulte os regulamentos disponíveis no site da Qualifica oriGIn Portugal.

**Para consultar os critérios e regulamentos, consulte a Qualifica/oriGIn Portugal:**

[www.qualificaportugal.pt](http://www.qualificaportugal.pt)  
Sede Mercado Municipal de Portalegre - Loja 114 Rua Conde Jorge de Avilez 7300-186 PORTALEGRE  
Telefone: +351 245 906 273



## ENQUADRAMENTO LEGISLATIVO:

O **Regulamento (CE) nº 2074/2005** da Comissão, de 5 de dezembro de 2005, estabelece no seu Artigo 7º uma Derrogação ao Regulamento (CE) nº 852/2004 relativamente aos alimentos com características tradicionais, definindo o que são alimentos com características tradicionais e estabelecendo os requisitos que podem ser concedidos aos estabelecimentos que fabriquem alimentos com essas características. Neste contexto, para efeitos deste regulamento, por «alimentos com características tradicionais» entende-se os alimentos que, nos Estados-Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

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

O Regulamento (EU) nº 1151/2012, DO PE E DO CONSELHO de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios que estabelece regras para a qualificação, o reconhecimento e a protecção de determinadas denominações e menções, permitindo aos produtores comunicar aos compradores e consumidores as características e os atributos ligados ao modo de obtenção desses produtos, garantindo condições de concorrência leal para os produtores, a disponibilização de informações fiáveis aos consumidores, o respeito pelos direitos de propriedade intelectual e a integridade do mercado interno.

## Especial atenção...

No critério de produto tradicional da QUALIFICA não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos (exceto daqueles que são usados tradicionalmente como o sal, o cardo ou o sumo de limão), de radiações ionizantes nem de outras práticas não tradicionais como, entre outras, a ultrafiltração de leites, a utilização de resinas aniónicas ou o recurso a OGMs ou a derivados de OGMs.