

QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS



Sistema de valorização de produtos, obtidos com regras particulares pelo menos em relação a história, utilização de matérias-primas, processos de obtenção e de transformação e, eventualmente, formas de apresentação e origem geográfica (quando o produto seja designado por um nome geográfico). Este tipo de qualificação bem como o uso da marca coletiva de associação (Fig. 1) apenas pode ser concedido para os produtos devidamente descritos e codificados em Cadernos de Especificações aprovados pela QUALIFICA / oriGIn Portugal.

Fig.1 - Marca Coletiva

É considerado **PRODUTO TRADICIONAL** o produto agro-alimentar (incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da floresta bem como os da pesca e da caça), transformado ou não, ou produto não alimentar, produzido 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.

A **QUALIFICAÇÃO COMO PRODUTO TRADICIONAL** não depende da comprovação de quaisquer características qualitativas distintas, já que o critério de qualificação assenta no “modo de produção”, nos ingredientes nacionais utilizados e, quando aplicável, na origem geográfica, a fim de evitar descaracterização, degenerescência ou deslocalização da produção e ou do fabrico dos produtos tradicionais.

No processo de qualificação é devidamente valorizado o uso de matérias-primas locais ou, no limite, nacionais, incluindo raças, sementes e variedades autóctones ou muito bem-adaptadas, a utilização de práticas agrícolas e ou de transformação ambientalmente sustentáveis, a utilização de processos naturais bem como de instrumentos, utensílios, ambientes e formas de acondicionamento com materiais locais e tradicionais. Em determinadas situações é admissível a utilização de matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar, o cacau, o chocolate, as especiarias ou os condimentos.

Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

- Nome do produto;
- Genuinidade do produto e respetiva fundamentação histórica (incluindo a história familiar);
- Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original ou das matérias-primas historicamente comprovadas;
- Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as exceções previstas acima;
- Forma de apresentação respeitando a tradição, incluindo os materiais utilizados na decoração;
- Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou, no mínimo, regional.

Não é aceitável a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos¹, 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.

No que respeita a materiais de acondicionamento ou de embalagem, não existem critérios específicos para formas de comercialização compatíveis com a distribuição como sejam, a atmosfera controlada ou a utilização de gases inertes ou ainda a apresentação dos produtos fatiados, picados, moldados, ralados ou mesmo refrigerados, congelados ou pré-cozinhados. No entanto, as formas de apresentação e ou os materiais de acondicionamento e ou de embalagem têm de ser bem diferenciados dos materiais e ou cores e ou grafismo usados nos produtos não qualificados produzidos pela mesma empresa.

¹ Exceto daqueles que são usados tradicionalmente como o sal e o cardo

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

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

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

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