



**Ana Margarida Rocha Calvário de Carvalho  
Pereira**

Licenciada em Química Aplicada

**Contributo do sistema de proteção e valorização  
de produtos tradicionais.  
CASO DE ESTUDO: Proposta de qualificação da  
Sericaia de Elvas como IGP**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia  
e Segurança Alimentar

Orientador: Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz  
Fernando, Professora Associada, Faculdade de Ciências  
e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa

Júri:

Presidente: Doutora Maria Paula Amaro de Castilho Duarte - FCTNOVA

Arguente: Doutor Victor Gomes Lauriano de Souza - FCTNOVA

Vogal: Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando -FCTNOVA

“Contributo do Sistema de protecção e valorização de produtos tradicionais. CASO DE ESTUDO: Proposta de qualificação da Sericaia de Elvas como IGP” © Ana Margarida Rocha Calvário de Carvalho Pereira, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Universidade Nova de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objectivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

## AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer a todos aqueles que de alguma forma contribuíram para a sua realização, em particular agradeço à Professora Doutora Ana Luísa Fernando, pela disponibilidade e incentivo durante a realização do trabalho e à Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, por me ter permitido voltar a ser aluno desta Instituição e ter contribuído para o desenvolvimento das minhas competências.

À minha Família em Especial ao meu marido Ricardo Pereira e aos meus filhos Martim e Simão, pelo seu incentivo, apoio e compreensão. Quero agradecer também ao meu filho Guilherme que me acompanhou sempre, no aconchego do meu ventre.

## RESUMO

Dada a grande variedade existente nas diferentes regiões europeias, a Comunidade Europeia criou em 1992, sistemas de protecção e de valorização dos produtos agro-alimentares, constituindo um elemento fundamental da identidade cultural da União Europeia.

Actualmente, o Regulamento (UE) N.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Novembro de 2012 prevê a protecção comunitária das denominações dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios que têm uma relação estreita com a sua região geográfica de produção. Dependendo das especificidades dos produtos e da sua ligação à origem, os nomes dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios podem beneficiar de Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP). Em alternativa, os produtos propriamente ditos, podem ser reconhecidos como Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

O presente trabalho descreve as diferenças entre as diferentes classificações e o enquadramento destes regimes de qualidade em particular em Portugal, a sua incidência e distribuição. O Alentejo é abordado de uma forma mais particular de forma a enquadrar o produto abordado no caso de estudo. São também identificadas vantagens e as limitações associadas à implementação do sistema de qualificação. Como exemplo prático foi escolhido o produto tradicional alentejano, Sericaia de Elvas, com a apresentação de uma proposta de elaboração do Caderno de Especificações e Documento Único exigido num processo de pedido e registo de uma indicação protegida, bem como referenciando outros requisitos necessários de acordo com o Sistema Europeu para beneficiar de uma Indicação Geográfica Protegida.

Em conclusão, ainda que a estejam reunidas os requisitos base para se assumir que a Sericaia de Elvas ser considerada um produto IGP, conforme descrito na proposta de Caderno de Especificações e Documento Único elaborados, será determinante um estudo mais aprofundado de algumas características do produto, a realização de uma auditoria prévia a cada um dos potenciais produtores, verificando o nível de cumprimento dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP, constantes no Caderno de Especificações, bem como a elaboração de um plano de acções de forma a potenciar que se atingem os objectivos propostos para pedido de registo.

**TERMOS CHAVE:** DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA (DOP), INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP), ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG), REGULAMENTO (UE) N.º 1151/2012, REGIMES DE QUALIDADE, PRODUTOS AGRÍCOLAS, GÉNEROS ALIMENTÍCIOS, CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES, DOCUMENTO ÚNICO

## ABSTRACT

Given the great diversity of the different European regions, the European Community introduced in 1992 the systems for the protection and enhancement of agri-food products, which is a fundamental element of the cultural identity of the European Union.

Nowadays, Regulation (EU) N° 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21st of November 2012 provides for the community protection of designations of agricultural products and foodstuffs closely related to their geographical region of production. Depending on the specific characteristics of the products and their origin, the names of agricultural products and foodstuffs may be recognized as Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI). As an alternative to name recognition, the products themselves may be recognized as Traditional Guaranteed Specialty (TSG).

The present work describes the differences between the different classifications and the framework of these quality regimes in particular for Portugal, their incidence and distribution. The Alentejo is approached in a more particular way in order to frame the product addressed in the case study. Advantages and limitations associated with the implementation of the Qualification system are also identified. As a practical example, the traditional product, Sericaia de Elvas, was chosen, with a proposal of the Specifications and Single Document required in a process for requesting and registration of a protected indication, as well as other requirements necessary according to the European Product System to benefit from a Protected Geographical Indication.

In conclusion, even if the basic requirements for assuming that Sericaia de Elvas could be considered an IGP product, as described in the proposal for a Specific Specifications and Single Document, a more in-depth study of some characteristics of the product will be decisive. to carry out a previous audit to each of the producers, verifying the level of compliance with the general requirements for access to the use of the PGI, contained in the Specifications, as well as drawing up an action plan in order to ensure that the proposed objectives are achieved for the registration.

**KEY WORDS:** PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO), PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI), TRADITIONAL SPECIALTY GUARANTEED (TSG), REGULATION (EU) NO 1151/2012, QUALITY SCHEMES, AGRICULTURAL PRODUCTS, FOODSTUFFS, PRODUCT SPECIFICATION, SINGLE DOCUMENT

# ÍNDICE GERAL

1	Introdução.....	1
1.1	Regulamentação relativa ao regime de qualidade de produtos agrícolas e géneros alimentícios.....	1
1.1.1	REGULAMENTO (UE) Nº. 1152/2012 do parlamento e do conselho de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.....	2
1.1.2	Denominações de produto de qualidade .....	3
1.2	Vantagens e limitações do sistema de certificação de qualidade de produtos agrícolas e géneros alimentícios .....	6
1.3	Produtos qualificados em Portugal .....	12
1.4	Enquadramento dos produtos regionais do Alentejo .....	16
1.5	Proposta de estudo .....	20
2	Caso de estudo: proposta para qualificação da Sericaia de Elvas com IGP.....	22
2.1	Processo de pedido e registo das denominações de origem e das indicações geográficas .....	22
2.1.1	Conteúdo e Pedido de registo.....	22
2.1.2	Organismos de controlo e fiscalização .....	23
2.1.3	Papel dos agrupamentos .....	24
2.2	Caderno de especificações .....	24
2.2.1	Descrição do produto .....	25
2.2.1.1	Matérias-primas e Descrição do Modo de Produção .....	25
2.2.1.2	Características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas.....	30
2.2.2	Definição da área geográfica .....	32
2.2.3	Garantia de origem geográfica do produto .....	32
2.2.4	Principais características entre a qualidade e reputação .....	33
2.2.5	Regras de rotulagem.....	34
2.3	Documento único .....	34
2.4	Formalização do pedido .....	36
3	Discussão e Conclusão .....	38
4	Referências Bibliográficas.....	42
5	Anexos.....	46

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1- Logotipo da marca de Denominação de Origem Protegida ( DOP) (Comissão Europeia, sem data) .....	4
Figura 1.2- Logotipo da marca de Indicação Geográfica Protegida (IGP) (Comissão Europeia, sem data).....	5
Figura 1.3- Logotipo da marca de Especialidade Tradicional Garantida (Comissão Europeia, sem data).....	5
Figura 1.4- Fluxos de valor na cadeia de fornecimento (Ceí <i>et al.</i> , 2018) .....	10
Figura 1.5- Número de produtos registados por país (Dias e Mendes, 2017).....	13
Figura 1.6- Registos DOP/IGP/ETG ( Sousa <i>et al.</i> , 2016) .....	13
Figura 1.7- Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE por classes de produtos (Vales, 2014) .....	14
Figura 1.8- Marca tradicional.pt (DGADR, sem data) .....	17
Figura 2.1- Imagens de uma Serícia de Elvas e como deve ser servida, acompanhada de Ameixa d'Elvas .....	25
Figura 2.2- Preparação dos ingredientes para fazer o creme e separação das gemas das claras .....	26
Figura 2.3- Mistura das gemas com os restantes ingredientes .....	27
Figura 2.4- Massa obtida da mistura dos ingredientes aquecida em lume brando até se obter um creme.....	27
Figura 2.5- Envolvem-se as claras em castelo ao creme anteriormente obtido .....	28
Figura 2.6- Junção das claras em castelo com a mão .....	28
Figura 2.7- Sericaias prontas para ir ao forno polvilhadas com canela .....	29
Figura 2.8- Sericaia cozida com superfície gretada.....	29

## ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1.1- Indicadores de desenvolvimento económico (Cei et al., 2018) .....	9
Quadro 1.2- Número de denominações DOP/IGP/ETG Registados e apresentados (DOOR, sem data).....	12
Quadro 1.3- Contribuição dos principais Estados Membros para o valor económico dos produtos qualificados para o número total de produtos qualificados (Rodrigo et al., 2015).....	15
Quadro 1.4- Distribuições de Produtos DOP/IGP/ETG por região agrária ( Sousa et al., 2016)	16
Quadro 1.5- Denominações DOP/IGP/ETG dos produtos tradicionais do Alentejo (DGADR, sem data) .....	18
Quadro 2.1- Composição química média da Sericaia de Elvas, de acordo com os resultados obtidos em amostras obtidas no sector da restauração (nº de amostras, n = 3) .....	31

## LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AP - Agrupamento de Produtores

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CCDR – Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo

DGADR - Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DOP - Denominação de Origem Protegida

DOOR – “Database of Origin & Registration”, Banco de Dados de Origem e Registo

DRAP - Direcção Regional de Agricultura e Pescas

ETG - Especialidade Tradicional Garantida

FPCG - Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas

HACCP – “Hazard Analysis and Critical Control Point”, Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

IGP - Indicação Geográfica Protegida

JOUE - Jornal Oficial da União Europeia

OC - Organismo de Certificação

PAC - Política Agrícola Comum

SWOT – “Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats”, Pontos fortes, pontos fracos, oportunidades e ameaças

UE - União Europeia

WTP – “Willingness to Pay”, vontade de pagar

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 REGULAMENTAÇÃO RELATIVA AO REGIME DE QUALIDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Apesar dos produtos agrícolas e géneros alimentícios representarem uma pequena parte da economia da União Europeia (UE), na verdade representam uma característica de distinção pela diversidade com que ocorrem, por via do meio natural e dos métodos de cultivo, desenvolvidos na Europa ao longo de séculos de actividade agrícola em conjunto com uma cozinha requintada que transparece essa identidade cultural dos diferentes povos e regiões da Europa, reconhecidos com elevada reputação a nível mundial (Comissão Europeia, 2007).

A Política Agrícola Comum (PAC) foi a resposta da UE à necessidade de garantir um nível de vida digno a milhões de agricultores e de trabalhadores agrícolas e um abastecimento estável, variado e seguro, em produtos alimentares aos seus milhões de habitantes. A PAC traduz este interesse da União Europeia e prevê também uma série de medidas de mercado, para ajudar os produtores e agricultores a tirar partido da excelente reputação dos produtos europeus, de modo a manter a competitividade e a rentabilidade das explorações ou seja, aproveitando ao máximo o valor acrescentado que os seus produtos lhes podem proporcionar (Eurostat, 2016).

Agregada a esta realidade, temos os cidadãos e consumidores, da Europa e todo o mundo, que cada vez estão mais atentos na escolha dos produtos que consomem, exigindo cada vez mais produtos de qualidade, produtos tradicionais e dispostos a pagar mais por produtos autênticos de uma zona geográfica específica. Está identificada também uma preocupação na preservação da diversidade dos mesmos, gerando uma procura de produtos com características específicas, em especial as que estão associadas à sua origem geográfica (Comissão Europeia, 2007).

De um modo geral, a UE desempenha um papel fundamental no reforço dos atributos de alta qualidade e na sustentação desta ampla gama de produtos, culturas e tradições. A UE protege os produtos alimentares de qualidade por diversas vias, como, por exemplo, medidas tendentes a garantir a segurança e a higiene dos alimentos, normas de rotulagem claras, regulamentação em matéria de saúde animal e vegetal e de bem-estar dos animais, controlo de resíduos de pesticidas e de aditivos nos alimentos e informação nutricional. Em particular, a UE pretende atuar em matéria de concorrência, protegendo os produtores europeus e também de alguma forma a permitir ser reconhecido o esforço, de uma forma justa, dos produtos de qualidade que produzem, proporcionando satisfação e orgulho, bem como, constituir uma importante fonte de rendimento e segurança. Quando se coloca uma gama diversificada de produtos de qualidade que conquistam uma reputação que transpõe os limites da sua região de produção, pode entrar em concorrência com outros produtos que adotam o mesmo nome e se

fazem passar pelos autênticos. Esta concorrência desleal não só desencoraja os produtores como induz em erro os consumidores (Araújo, 2013).

Um instrumento fundamental neste contexto é o valor acrescentado com regimes de qualidade para uma melhor identificação e promoção de produtos que tenham características específicas, e que simultaneamente proteja esses produtores contra práticas desleais, além de ser vantajosos para a economia rural, tornam a economia mais competitiva baseada no conhecimento e asseguram postos de trabalho.

Os atributos de qualidade tidos normalmente em conta num contexto de política agrícola, com excepção dos requisitos básicos de saúde, segurança e paladar, incidem em (Comissão Europeia, 2007):

- características específicas dos produtos, frequentemente associadas à origem geográfica ou zona de produção;
- condições de produção (método de produção, tipo de criação animal, utilização de técnicas de transformação, local de cultivo e de produção, etc.).

Em 1992, a UE criou os sistemas conhecidos como DOP (Denominação de Origem Protegida), IGP (Indicação Geográfica Protegida) e ETG (Especialidade Tradicional Garantida), para promover e proteger designações alimentares de valor.

Em março de 2006, estes sistemas foram actualizados e melhorados. Em 2010 a Comissão apresentou um conjunto de propostas que visavam melhorar o sistema de qualidade dos produtos agrícolas da União Europeia. Este conjunto de documentos ficou conhecido como pacote “Qualidade” e nele, pela primeira vez, visou-se colocar em prática uma política coerente de qualidade dos produtos agrícolas. Esse pacote incluía, entre outras propostas e orientações, a adoção pela Comissão de uma proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos sistemas de qualidade de produtos agrícolas e géneros alimentícios. A proposta deu lugar ao Regulamento (EU) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Este instrumento entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013.

#### 1.1.1 REGULAMENTO (UE) Nº. 1152/2012 DO PARLAMENTO E DO CONSELHO DE 21 DE NOVEMBRO DE 2012 RELATIVO AOS REGIMES DE QUALIDADE DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

O Regulamento (EU) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012 aplica-se aos produtos agrícolas destinados ao consumo humano constantes do Anexo I, relativamente ao Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e outros produtos agrícolas e géneros alimentícios constantes do Anexo I do Regulamento (UE) N.º 1151/2012.

O regulamento pretende estabelecer os regimes de qualidade que constituem a base para a identificação e proteção de denominações e menções que, designadamente, indicam ou descrevem produtos agrícolas e géneros alimentícios, com:

- a) Características que oferecem uma mais-valia;
- b) Atributos que constituem uma mais-valia em virtude dos métodos agrícolas ou de transformação utilizados na respetiva produção, ou em virtude do local de produção ou comercialização.

Os sistemas de qualidade específicos têm como principais objectivos, proteger os produtores contra a concorrência desleal de produtos de imitação vendidos com o nome protegido, disponibilizar informações confiáveis de forma a permitir aos consumidores identificar produtos com qualidades especiais ligadas à origem ou a um método de produção, e desta forma garantir a integridade do mercado interno e o respeito pelos direitos de propriedade intelectual.

O regulamento agrega três regimes relativos à qualidade dos produtos agrícolas num instrumento legislativo único. Esses regimes são: o regime de denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP); o regime de especialidades tradicionais garantidas (ETG); e o regime de menções de qualidade facultativas. A supervisão do cumprimento do regulamento fica a cargo de um comité de política de qualidade único.

Outros regulamentos actualmente em vigor na União Europeia que diferencia outros regimes de indicações geográficas são o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 de 22 de Outubro de 2007 que se aplica aos vinhos, o Regulamento (CE) n.º 110/2008 de 15 de Janeiro de 2008 para as bebidas espirituosas e o Regulamento (CE) n.º 1601/91 de 10 de Junho de 1991 que se aplica aos vinhos aromatizados.

As denominações dos produtos repartem-se por duas categorias: as relativas a um território e as relativas a um determinado método de produção.

### 1.1.2 DENOMINAÇÕES DE PRODUTO DE QUALIDADE

#### PRODUTOS ASSOCIADOS A UM TERRITÓRIO – INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS (IG)

Relativamente à proteção das designações de produtos cuja especificidade seja determinada pela origem geográfica (denominações de origem protegida, DOP, e indicações geográficas protegidas, IGP) foi concebido de modo a que os produtos em causa possam satisfazer as expectativas dos consumidores em dois planos: em primeiro lugar, porque muitos deles possuem qualidades excepcionais a nível de paladar, aroma, etc; em segundo lugar, porque os métodos locais utilizados na sua produção criam uma relação de confiança entre o consumidor,

o produto, o local de origem deste e as pessoas aí residentes, responsáveis pela sua criação. Os dois tipos de IG indicam níveis distintos de conexão com uma área geográfica.

Para que uma denominação possa beneficiar de DOP, todas as fases de produção devem ocorrer na área geográfica determinada e as características do produto devem ser exclusiva ou essencialmente ligadas à sua origem geográfica. No caso das IGP, para que uma denominação possa beneficiar deste reconhecimento, pelo menos uma fase da produção deve ocorrer na área e a relação com esta última deve justificar-se pelo facto de uma determinada qualidade, reputação ou outras características poderem ser atribuídas à área geográfica.

### DEFINIÇÕES DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Por DOP (Denominação de Origem Protegida), entende-se o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- **originário dessa região, desse local determinado ou desse país; cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente** a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos; cujas produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. A Fig. 1.1 mostra o logótipo da marca DOP.



**Figura 1.1-** Logótipo da marca de Denominação de Origem Protegida ( DOP) (Comissão Europeia, sem data)

Por IGP (Indicação Geográfica Protegida), entende-se o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- originário dessa região, desse local determinado ou desse país; que possui determinada qualidade, reputação ou outras características **que podem ser essencialmente** atribuídas a essa origem geográfica; cujas produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. A Fig. 1.2 mostra o logótipo da marca IGP.



**Figura 1.2-** Logotipo da marca de Indicação Geográfica Protegida (IGP) (Comissão Europeia, sem data)

A relação geográfica é mais intensa no caso das DOP do que no das IGP.

### **PRODUTOS ASSOCIADOS A DETERMINADOS MÉTODOS DE PRODUÇÃO**

O regime de especialidade tradicional garantida (ETG) foi estabelecido a fim de salvaguardar os métodos de produção e as receitas tradicionais, ajudando os produtores de produtos tradicionais a comercializar esses produtos e a comunicar aos consumidores os atributos dos seus produtos e receitas tradicionais que lhes oferecem uma mais-valia

Abrangem os produtos agrícolas destinados ao consumo humano e uma série de géneros alimentícios, como cerveja, produtos de pastelaria, massas, pratos compostos, gelados e sorvetes.

Por ETG entende-se um determinado 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;
- b) Seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A Fig. 1.3 mostra o logótipo da marca ETG.



**Figura 1.3-** Logotipo da marca de Especialidade Tradicional Garantida (Comissão Europeia, sem data)

Para ser registada como especialidade tradicional garantida, a denominação deve:

- a) Ter sido tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico;
- b) Designar o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

### **MENÇÕES DE QUALIDADE FACULTATIVAS**

Além dos regimes anteriormente descritos, foi também criado um segundo nível de regimes de qualidade, regime de menções de qualidade facultativas, a fim de facilitar a comunicação pelos produtores, das características ou atributos dos seus produtos agrícolas que oferecem uma mais-valia, aplicadas de forma voluntária.

As menções de qualidade facultativas devem satisfazer os seguintes critérios:

- a) A menção refere-se a uma característica de uma ou mais categorias de produtos, ou a um atributo agrícola ou de transformação, aplicável em determinadas áreas;
- b) A utilização da menção oferece uma mais-valia ao produto, em relação a produtos de tipo semelhante;
- c) A menção tem dimensão europeia.

Estas menções de qualidade facultativas deverão referir-se a características horizontais específicas, em relação a uma ou mais categorias de produtos, métodos de produção ou atributos de transformação aplicáveis em determinadas áreas.

A menção de qualidade facultativa «produto de montanha» tem preenchido as condições até à data. Esta menção só pode ser utilizada para descrever os produtos destinados ao consumo humano enumerados no Anexo I do Tratado Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e em relação aos quais:

- a) Quer as matérias-primas, quer os alimentos para animais de criação provenham essencialmente de zonas de montanha;
- b) No caso dos produtos transformados, a transformação também tenha lugar em zonas de montanha.

## **1.2 VANTAGENS E LIMITAÇÕES DO SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

Do anteriormente descrito, os sistemas de denominação de produtos de qualidade da UE foram concebidos para proteger os direitos de produtores e consumidores, pelo que a expectativa é que ambos possam beneficiar consideravelmente com esses sistemas.

Existem casos de sucesso como o exemplo exposto e publicado pela Comissão Europeia de forma a defender o sistema:

A história do peixe fumado Arbroath Smokie, especialidade da Escócia, testemunha o valor de uma denominação de qualidade para os produtores. Os produtores/transformadores constataram a chegada ao mercado de um produto semelhante e concorrente. Sendo que o

produto concorrente não tinha nem o bom paladar nem o aspecto do produto genuíno (o método de produção era diferente);

Constituíram uma associação de produtores e pediram, com êxito, uma IGP, na sequência da qual os produtos passaram a só poder ostentar o nome Arbroath Smokie se produzidos localmente (num raio de oito quilómetros a partir do centro da localidade de Arbroath) e de acordo com um conjunto estrito de especificações.

A IGP, deu aos produtores dos genuínos Arbroath Smokie a protecção necessária para o nome do produto, permitindo-lhes uma vantagem de preço, e aumentou a possibilidade de os produtores beneficiarem de auxílios de promoção para géneros alimentícios de alta qualidade. (Comissão Europeia, 2007).

Para além da ligação directa com qualidade, tradição e reputação, existem também condições para um contributo real para o desenvolvimento rural uma vez que os sistemas de denominação de produtos de qualidade da UE promovem a regeneração do espaço rural, pois asseguram a produção agro-alimentar de um modo que conserva as variedades vegetais locais ou variedades gastronómicas, recompensa a população, apoia a diversidade rural e a coesão social, novas oportunidades de emprego na produção, na transformação e noutros serviços afins (Comissão Europeia, 2007).

Além do produtor e consumidor, o valor acrescentado que é gerado ou alegadamente gerado por um produto que beneficie de DOP, IGP ou ETG, é também ele é distribuído ao longo da cadeia alimentar, afectando outros agentes a jusante tais como, transformadores locais, retalhistas.

As vantagens evidentes são claras (Comissão Europeia, 2007):

- Do ponto de vista do **consumidor**:
  - i. Facilitar o seu reconhecimento pelos consumidores;
  - ii. Fornecer aos consumidores garantias acerca da sua origem, da sua especificidade e tipicidade e do modo e saber fazer tradicional;
  - iii. Melhora-se a promoção e identificação dos produtos;
  - iv. Incrementa-se a fiabilidade da informação prestada ao consumidor.
  
- Do ponto de vista do **produtor**:
  - i. Limitar a apropriação indevida do seu nome e dos valores que lhe estão associados;
  - ii. Facilitar a sua afirmação no mercado e fornecer aos consumidores a garantia das suas “qualidades particulares”;
  - iii. Proteger os nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas;
  - iv. Promover condições de concorrência leal entre os produtores;

- v. Melhorar a promoção e identificação dos produtos;
  - vi. Promover um rendimento justo aos agricultores.
- Do ponto de vista **sócio-económico e desenvolvimento rural**:
    - i. Desenvolver esforços no sentido de que a implementação dos mecanismos de protecção e valorização comercial destes produtos possam beneficiar todos os instrumentos de fixação de população nos meios rurais, defendendo os rendimentos de certas categorias de agricultores;
    - ii. Implementar as formas de comercialização mais adequadas, de tal forma que o valor acrescentado beneficie também a própria produção.
    - iii. Incentivar a diversificação da produção agrícola;
    - iv. Promover os produtos característicos de determinados locais;
    - v. Contribuir para preservação do meio ambiente;
    - vi. Ligar à terra gerações atuais e futuras;
    - vii. Dar relevo a profissões tradicionais que estavam a desaparecer;
    - viii. Contribuir para a criação de postos de trabalho;
    - ix. Promover o turismo, visto que dão a conhecer os locais;
    - x. Motivar o interesse pela recolha e preservação das tradições;
    - xi. Respeitar os ecossistemas existentes, a biodiversidade e o património genético.
  - Existem também outros aspetos positivos ligados aos modos de produção tradicionais, tais como:
    - i. A conservação da paisagem;
    - ii. O combate à erosão dos solos (em especial em áreas montanhosas onde os solos são mais estreitos);
    - iii. A preservação da biodiversidade, pela manutenção de habitats equilibrados;
    - iv. A manutenção da riqueza cultural pela preservação de um modo de vida simples, ligado à terra e bem diferente do urbano.

Ainda assim, mais importante que a listagem de vantagens será compreender os efeitos sustentados por evidências principalmente, a nível do desenvolvimento económico local, Apesar de serem muitos os indicadores utilizados em estudos anteriores com o tema, tal como apresentado no Quadro 1.1, como alternativa alguns autores utilizaram uma abordagem sistemática por revisão de todos os resultados disponíveis na literatura adoptando uma estrutura teórica baseada na cadeia de fornecimento envolvida (Cei *et al.*, 2018) de forma crítica e construtiva neste âmbito.

**Quadro 1.1-** Indicadores de desenvolvimento económico (Ceii et al., 2018)

<b>Classe</b>	<b>Indicador</b>
Consumidores	Willingness to pay WTP (disponibilidade para pagar)
Retalhistas	Taxa de crescimento Posicionamento de mercado Preço de mercado observado Preço hedónico Volume
Retalhistas (estrangeiros)	Vantagem comparativa Valor de exportação Volume de exportação Valor de importação
Produtores	Custos Volume de exportação Margem Preço Tempo de sobrevivência
Agricultores	Custos Emprego Lucro Margem Preço agricultor Eficiência de escala Eficiência técnica
Impacto regional	Emprego Produtividade do trabalho Preço da terra Número de empresas Valor acrescentado

A ideia defendida é que deve ser seguida o fluxo de valor (Figura 1.4) ao longo da cadeia de fornecimento de forma a permitir entender melhor como os efeitos das Indicações Protegidas são distribuídos entre os diferentes actores da cadeia de fornecimento e, finalmente, chegar aos territórios locais onde os produtos de IG se originam. Evidências mostram que os IGS são realmente capazes de gerar valor agregado, especialmente nos níveis de consumo e retalhista, enquanto os efeitos sobre o desempenho económico dos produtores são mais heterogéneos e dependentes de condições locais específicas.

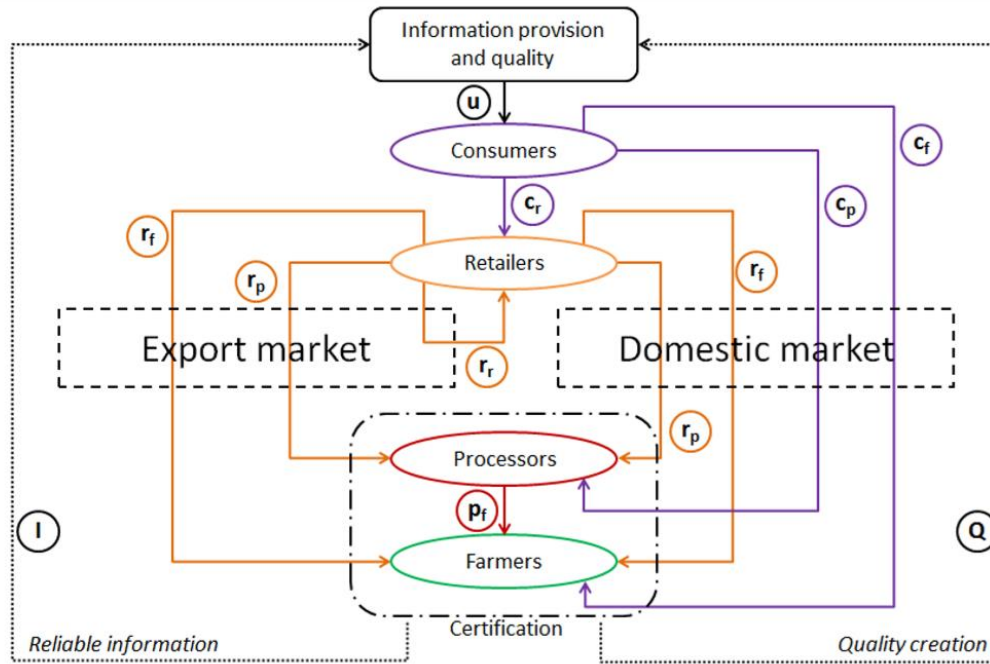


Figura 1.4- Fluxos de valor na cadeia de fornecimento (Ceil *et al.*, 2018)

Na cadeia de fornecimento, os retalhistas compram e vendem e dependendo da localização relativa podem-no fazer através do mercado interno ou de exportação. No caso do mercado de exportação, o papel do fornecedor pode ser desempenhado por produtores estrangeiros (produtores (rp) e agricultores (rf)) ou por outros retalhistas (estrangeiros). As dinâmicas do comércio internacional que surgem em ambos os casos podem diferir da dinâmica existentes para produtos padrão, e a troca de IGS pode criar uma vantagem para os países que têm um grande número de produtos IGS.

Na extremidade inferior da cadeia de valor, encontramos produtores e agricultores. Dependendo da estratégia adoptada, eles vendem seus produtos para retalhistas, consumidores ou, no caso de agricultores e produtores (pf). Como estão diretamente envolvidos nos esquemas de certificação são estes actores que têm que suportar diretamente com os custos que a certificação.

Estes fluxos de valor devem garantir que todos os agentes da cadeia de fornecimento obtenham vantagens de participar do esquema, pelo menos do ponto de vista da receita, ou seja é essencial que o valor seja distribuído de forma justa ao longo da cadeia ou, pelo menos, chegar aos actores locais. Mas efectivamente defendem que os efeitos produzidos pelos produtos no desenvolvimento económico das áreas locais dependem da distribuição espacial dos actores – retalhistas/produtores/agricultores. O que é interessante é que a capacidade de sucesso das IG aumenta em mercados distantes onde os clientes não têm contacto directo com o produtor ou com o território, em vez de lojas locais onde os vendedores e produtores podem convencer directamente os compradores a ter interesse no produto. Ou seja, o valor acrescentado pode ser absorvido inteiramente pelos retalhistas e distribuidores e não produzir benefícios para a economia local.

Em suma, o rótulo de IG, mesmo que seja reconhecido e valorizado no mercado, nem sempre é capaz de garantir o melhor desempenho económico aos actores locais, nem assegura o sucesso de uma iniciativa local. O sucesso não é garantido e irá depender não só do produto e das suas especificidades, bem como dos actores envolvidos, cadeia de fornecimento e capacidade das organizações envolvidas.

Além das vantagens descritas anteriormente, existem limitações e desvantagens que importam destacar, nomeadamente a adesão a sistemas de certificação comporta dois tipos de custos: directos e indirectos. Nos primeiros incluem-se as quotas de participação, a inspecção por terceiros e a certificação. Os segundos dizem respeito ao cumprimento das normas do sistema de certificação (investimentos para modernizar as instalações) e aos custos de produção recorrentes. A necessidade de participar em mais de um sistema impõe encargos (financeiros e administrativos) significativos, especialmente para os pequenos produtores. Se um agricultor não aderir a um dado sistema, o seu produto pode ser excluído de determinados mercados. Os requisitos de certificação e controlo previstos por sistemas privados têm de ser acrescentados aos requisitos oficiais em matéria de controlo (Comissão das Comunidades Europeias, 2008)

Resumidamente outras limitações que possuem uma dimensão considerável, são as relacionadas com (Vieira, 2008):

- Custos de marketing directo muito elevados e/ou a maioria dos programas têm orçamentos reduzidos;
- Adaptações e exigências que podem estar fora do alcance das pequenas e médias empresas;
- As exigências dos consumidores levam tempo a ser construídas e os programas de certificação são muitas vezes criados e estabelecidos antes mesmo de existir procura pelos consumidores;
- Desconhecimento por parte dos consumidores do significado do selo ou da etiqueta de certificação;
- Excessiva proliferação de programas de certificação, gerando confusão nos poucos consumidores que estão conscientes da existência de programas de certificação;
- Barreiras e dificuldades à exportação: O fato de se tratar de produtos agroalimentares e, portanto, perecíveis revela-se como uma das principais dificuldades para a exportação bem como o custo do transporte em frio.

De acordo com o Diagnóstico e Plano Estratégico de Internacionalização para o Setor Agroalimentar da Região Centro (InovCluster, 2017), a valorização dos produtos portugueses no comércio internacional tem-se revelado difícil. Existe um desconhecimento dos mesmos, que acabam por se revelar desvantagens competitivas relativamente a outros produtos como os italianos ou os espanhóis que gozam de reconhecimento quase imediato. Na opinião de alguns empresários a promoção dos produtos é um processo complexo, sendo necessário alcançar um elevado número de pessoas para se notarem os esperados efeitos. Os contactos

diretos são realizados em paralelo com a visita a feiras internacionais, contudo, de uma forma geral, os empresários têm uma perceção de retorno pouco significativo da sua presença em feiras. Afirmam contudo que constituem eventos importantes para dar a conhecer os produtos e renovar contactos com clientes já estabelecidos. Além disso, a participação em feiras deve ser preparada extensivamente uma vez que a forma de agir e realizar negócios implica um conhecimento empírico elevado (6 a 7 anos). Surge assim a necessidade de melhorar a transmissão deste conhecimento de natureza tácita entre os diversos empresários.

Os intermediários apresentam-se como úteis nos processos de entrada nos mercados, uma vez que facilitam a distribuição nos canais de um país de contornos muitas vezes desconhecidos para o exportador português. Contudo, representam uma fatia demasiado elevada do preço final, o que acaba por prejudicar a rentabilidade / viabilidade do mercado. O trabalho conjunto entre empresários é pouco frequente. As iniciativas conjuntas são avaliadas como formas necessárias para vencer alguns dos desafios abordados, como a rentabilidade das ações de promoção, a integração de vários produtores para a redução do transporte por tonelada ou mesmo a constituição de cabazes.

### 1.3 PRODUTOS QUALIFICADOS EM PORTUGAL

O Quadro 1.2 indica o número de produtos DOP/IGP/ETG registados e apresentados em Portugal, de acordo com os dados estatísticos disponibilizados pela UE na base de dados DOOR-Database of Origin & Registration, em Portugal (DOOR, sem data).

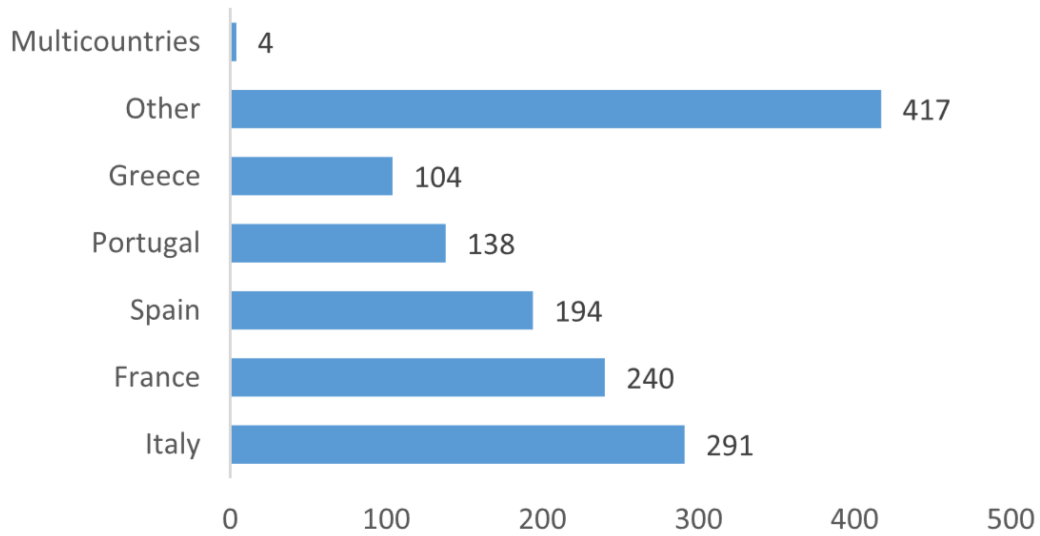
**Quadro 1.2-** Número de denominações DOP/IGP/ETG Registados e apresentados (DOOR, sem data)

Regime de Protecção	Registados	Apresentados
DOP	64	2
IGP	74	1
ETG	1	0

**NOTA:** Registado - Situação em que o pedido de qualificação de determinado produto, se encontra registado como IGP/DOP/ETG, usufruindo da proteção do nome em todo o território europeu, com publicação no JOUE; Apresentado - Situação em que o pedido de qualificação de um produto como IGP/DOP/ETG, ao abrigo do referido regulamento, foi enviado pelo Estado Membro e foi rececionado nos serviços da Comissão Europeia.

No Anexo II encontra-se a respetiva listagem atualizada à data de todos os produtos de Portugal conforme o seu estado de registo, por categorias de regime de qualidade DOP, IGP ou ETG (DOOR, sem data).

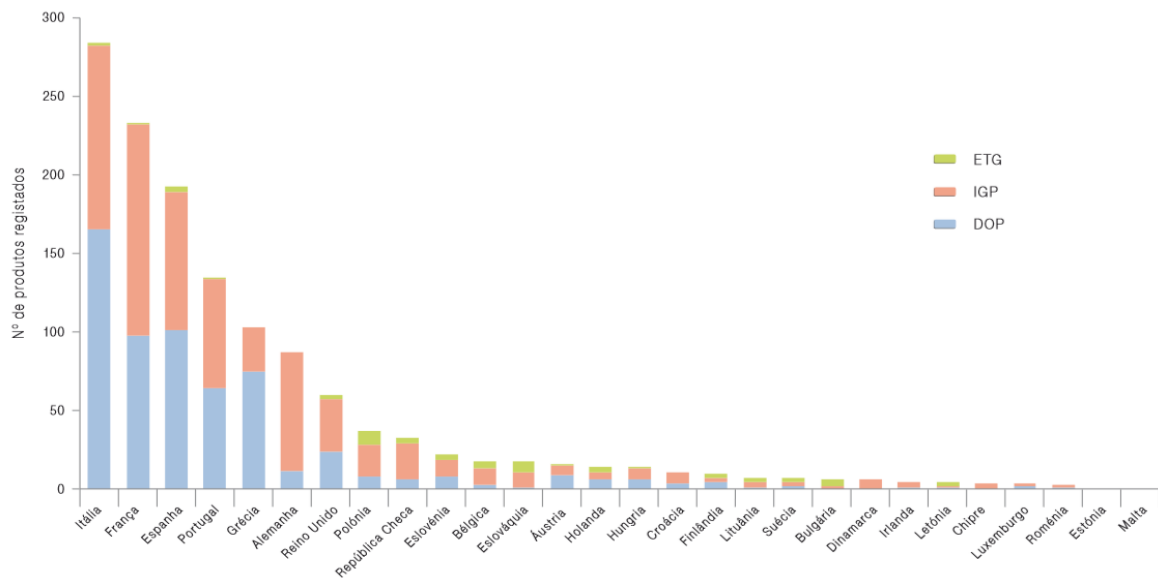
Estes dados mantêm Portugal numa posição de destaque relativamente ao número de produtos qualificados que permanece na 4ª posição da UE com mais produtos registados (139 produtos agrícolas e géneros alimentícios), o que revela a importância e diversidade dos produtos tradicionais portugueses (Dias e Mendes, 2017)(Figura 1.5).



**Figura 1.5-** Número de produtos registados por país (Dias e Mendes, 2017)

Sem dúvida que são os países do sul da Europa que apresentam o maior número de registos DOP, IGP e ETG, como é o caso da Itália e a França, que se se destacam, seguidas pela Espanha, Portugal e Grécia.

Relativamente ao esquema de certificação com maior volume, tal como em Portugal, nos restantes países o regime de protecção IGP é o principal esquema de certificação, seguido pelo DOP e as ETG aparecem em último (Sousa, 2016)(Figura 1.6).

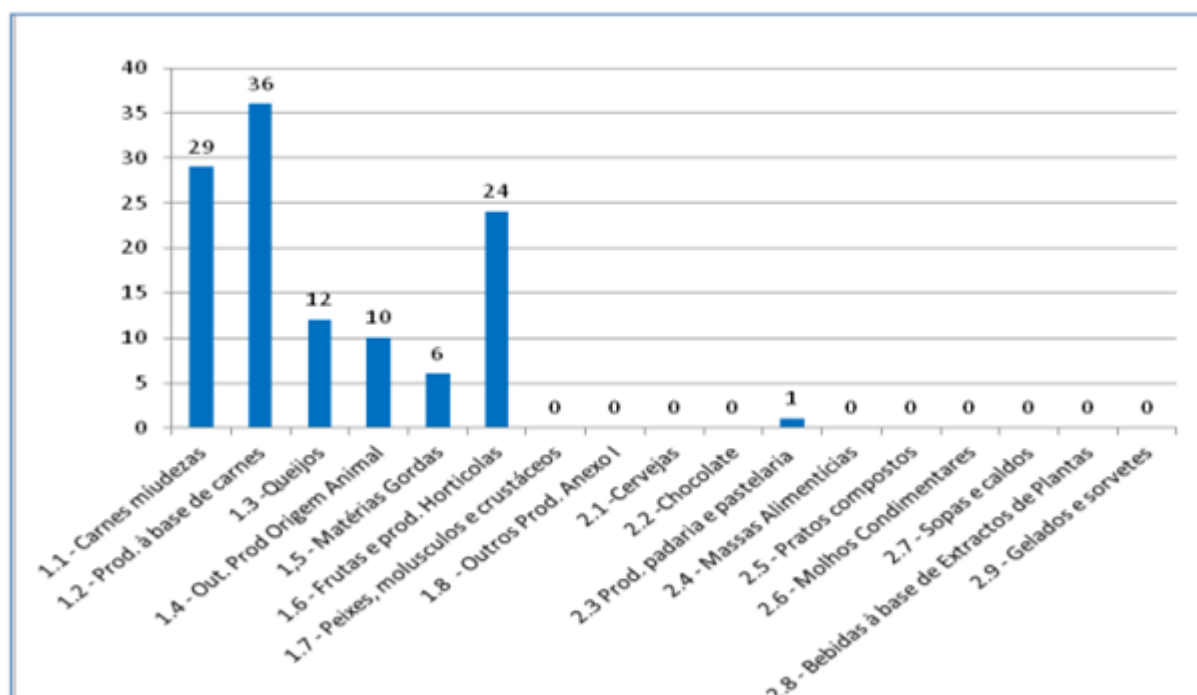


**Figura 1.6-** Registos DOP/IGP/ETG ( Sousa *et al.*, 2016)

De acordo com os dados bibliográficos disponíveis em Portugal houve desde o período compreendido entre 1992 e junho de 2000 um aumento exponencial de número de registos, que era expectável uma vez que foram criadas expectativas no tecido produtivo, na produção

de matéria-prima quer ao nível da transformação. Volta a surgir um aumento no período 2006-2010, que apresenta um ligeiro aumento na quantidade de produtos registados como IGP, que aparentemente pode ter estado relacionado com a introdução de medidas legislativas nesta matéria que anteriormente não existiam. Desde então assiste-se a uma diminuição de adesão em todos os regimes.

Em Portugal há uma tendência e predominância da classe dos produtos relativos às carnes e miudezas, frutas e produtos hortícolas e queijos (Figura 1.7). São também 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 miudezas). Actualmente a única ETG registada em Portugal é o Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa. Relembra-se que no contexto das produções agro-alimentares regionais, os vinhos e as bebidas espumantes e licores possuem um quadro regulamentar próprio, autónomo relativamente aos outros produtos.



**Figura 1.7-** Distribuição das denominações portuguesas registadas na UE por classes de produtos (Vales, 2014)

No entanto é de salientar que apesar de Portugal surgir como o 4º estado membro com maior número de produtos qualificados, não surge entre os sete países que retiram mais proveitos deste regime de acordo com os dados de 2010 (Rodrigo et al., 2015)(Quadro 1.3).

**Quadro 1.3-** Contribuição dos principais Estados Membros para o valor económico dos produtos qualificados para o número total de produtos qualificados (Rodrigo et al., 2015).

<b>Contribuição dos principais Estados Membros para o valor económico dos produtos qualificados para o número total de produtos qualificados</b>		
Itália	33%	94%
Alemanha	25%	
França	17%	
Reino Unido	8%	
Espanha	6%	
Grécia	4%	
Áustria	1%	

A contribuição dos diferentes setores para este valor apresenta um desfasamento, visto que o vinho foi a categoria de produtos que obteve uma maior valorização enquanto os produtos agrícolas foram os que menos beneficiaram com a implementação deste Regime de Qualidade (Silva, 2016).

Se por um lado estão reunidas todas as condições para Portugal beneficiar de todas as vantagens descritas anteriormente relacionadas com estes regimes de qualidade e protecção, o efeito prático no sentido económico parece não acompanhar à mesma velocidade. A formalização de um processo de candidatura para um produto DOP/IGP ou ETG deve ser efectuada por um Agrupamento de Produtores que vai ter a responsabilidade de solicitar o registo, submeter-se ao processo de certificação e garantir toda a responsabilidade pela gestão da respectiva protecção. No entanto, segundo Cristovão e Tibério (2011), verifica-se que a dinamização das protecções e a colocação no mercado de produtos com nome protegido exigem a activação de mecanismos de negociação por parte dos actores envolvidos na gestão dos respectivos produtos. Quer o despoletar do processo, quer o bom funcionamento e desenvolvimento das protecções exigem recursos humanos e capacidade de coordenação por parte das Entidades Gestoras. O sucesso destas iniciativas de carácter colectivo, envolvendo um conjunto de actores com interesses divergentes e por vezes antagónicos, depende da filosofia de funcionamento das organizações envolvidas, do seu dinamismo e da sua capacidade de coordenação e cooperação. Apesar de não ter sido referenciado este ponto de vista aquando da abordagem das limitações no ponto 1.2, parece que é um aspecto que deve ser considerado como uma limitação também.

Relativamente à distribuição de produtos DOP/IGP /ETG por Região Agrária, os dados publicados pela Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural em Dezembro de 2018 indicam que as regiões em que os produtos DOP/IGP/ETG são efetivamente comercializados como tal são o Ribatejo e Oeste, o Algarve e os Açores (DGADR, 2018)(Quadro 1.4).

**Quadro 1.4-** Distribuições de Produtos DOP/IGP/ETG por região agrária ( Sousa *et al.*, 2016)

Produtos	EDM+TM	BL+BI	RO	ALE	ALG	AÇO	MAD	TOTAL
Produtos DOP/IGP/ETG (n°)	49	25	8	45	4	7	1	139
Produtos DOP/IGP/ETG efetivamente comercializados como tal (n°)	25	17	6	17	3	5	0	73
Produtos DOP/IGP/ETG efetivamente comercializados como tal/Produtos DOP/IGP/ETG (%)	51%	68%	75%	38%	75%	71%	0%	53%

EDM: Entre Douro e Minho.      BI:Beira Interior.      ALG: Algarve.  
 TM: Trás-os-Montes.      RO: Ribatejo e Oeste.      AÇO:Açores  
 BL:Beira Litoral.      ALE:Alentejo.      MAD: Madeira

O Alentejo apesar de ser uma das regiões com maior número de produtos DOP / IGP, apresenta um número relativamente baixo destes produtos, e como tal, faz com que seja a região com mais baixa percentagem de produtos DOP/IGP/ETG efectivamente comercializados como tal.

De acordo com o relatório dos dados referentes a 2017, o número de produtos com DOP/IGP/ETG contemplado pelo inquérito foi de 139. Deste total, apenas 73 produtos foram produzidos e certificados como tal. A categoria dos produtos de salsicharia, apesar de apresentar o maior número de denominações registadas como DOP/IGP (41), foi a que registou o menor número de produtos certificados, com apenas 29% dos seus produtos com DOP/IGP/ETG a serem produzidos e certificados. O presente documento apresenta de forma agregada os resultados do inquérito aos agrupamentos de cada produto para o ano de 2017, existindo em algumas situações o recurso a outras fontes de informação (caso dos respetivos Organismos de Controlo (OC)).

#### 1.4 ENQUADRAMENTO DOS PRODUTOS REGIONAIS DO ALENTEJO

O Alentejo é reconhecido com uma região com elevado potencial no sector agro-pecuário devido à sua diversidade e riqueza gastronómica fruto de saberes de longas gerações, bem como de técnicas ancestrais de produção e transformação, e de produtos animais e vegetais muito próprios da região devido às características ambientais e agropecuárias. Para não falar da gastronomia e doçaria alentejana que é riquíssima e reconhecida além de toda a tradição que a envolve e que é assegurada ao longo de gerações.

Segundo o documento de referência para elaboração do Plano de Acção Regional- Alentejo 2020 emitido pela CCDR Alentejo (CCDRA, 2013), uma das opções para superar constrangimentos e potenciar oportunidades estão relacionadas efectivamente com a integração da agricultura, pois é um território predominantemente rural que detém características únicas (vinhos, azeites, carnes, queijos, pecuária extensiva, frutos), que se

traduzem no reconhecimento da qualidade dos variados produtos certificados e com denominação de origem.

De acordo como portal tradicional.pt, da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR, sem data) existem 113 produtos tradicionais, 18 dos quais são DOP e 25 são IGP.

A DGADR criou este Sistema de Valorização de Produtos Tradicionais Portugueses com o intuito de valorizar e promover os produtos tradicionais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do território e para a preservação e manutenção de um património gastronómico singular e rico. Resultou do trabalho desenvolvido pela DGADR em colaboração com a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG) e, mais recentemente, com a MINHA TERRA - Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local que desenvolveram um trabalho sistemático de levantamento documentado do receituário tradicional português e dos produtos agrícolas e géneros alimentícios tradicionais portugueses, nomeadamente através da inventariação de referências escritas, da obtenção de elementos relativos à história, particularidades, usos e saber-fazer associados a esses produtos e foi Lançado no dia 29 de maio de 2016, no Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa (DGADR, 2017).

O sistema de adesão é gratuito e de carácter voluntário, permitindo aos operadores e produtos que reúnam as condições de elegibilidade, a utilização da marca “tradicional.PT” (Figura 1.8).



**Figura 1.8-** Marca tradicional.pt ( DGADR, sem data)

A Marca "tradicional.PT" é, portanto, uma marca coletiva de certificação registada que visa diferenciar produtos alimentares portugueses tradicionais, sejam eles produtos agrícolas, géneros alimentícios ou pratos preparados, como forma de proteção e valorização da sua genuinidade. A utilização desta marca pode ser permitida a terceiros e é autorizada no âmbito de um sistema voluntário de certificação de produtos agrícolas, géneros alimentícios ou pratos preparados, “Sistema de certificação tradicional.PT”.

Os produtos elegíveis são:

- Produtos agrícolas e géneros alimentícios certificados com Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP) com área geográfica em território nacional.
- Produtos agrícolas, géneros alimentícios e pratos preparados certificados com Especialidade Tradicional Garantida (ETG) de tradição portuguesa.
- Produtos agrícolas, géneros alimentícios e pratos preparados reconhecidos como produtos tradicionais nos termos do Despacho Normativo 9/2015 e/ou constar no site “Produtos Tradicionais Portugueses”.
- Produtos agrícolas, géneros alimentícios e pratos preparados que existam no mercado há um período de pelo menos 30 anos, cujo método de produção esteja consolidado e que recorram a matérias-primas locais ou nacionais, incluindo variedades regionais.

No Quadro 1.5 estão apresentadas as denominações DOP/IGP/ETG, referentes à região do Alentejo.

**Quadro 1.5-** Denominações DOP/IGP/ETG dos produtos tradicionais do Alentejo (DGADR, sem data)

<b>PRODUTOS</b>	<b>DOP IGP ETG</b>
Frutos	Castanha do Marvão - Portalegre [DOP] Cereja S. Julião - Portalegre [IGP] Maçã de Portalegre [IGP] Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior [DOP] Ameixa d'Elvas [DOP]
Mel	Mel do Alentejo [DOP]
Queijos	Queijo de Nisa [DOP] Queijo Mestiço de Tolosa [IGP] Queijo de Évora [DOP] Queijo Serpa [DOP]
Azeites	Azeites do Norte Alentejano [DOP] Azeite de Moura [DOP] Azeite do Alentejo Interior [DOP]
Carne Caprino	Cabrito do Alentejo [IGP]
Carne de Bovino	Carne de Bravo do Ribatejo [DOP] Carne Mertolenga [DOP] Carnalentejana [DOP] Carne da Charneca [DOP]
Carne de Ovino	Borrego do Nordeste Alentejano [IGP] Borrego de Montemor-o-Novo [IGP] Borrego do Baixo Alentejo [IGP]

<b>PRODUTOS</b>	<b>DOP IGP ETG</b>
Carne de Suíno	Carne de Porco Alentejano [DOP]
Salsicharia	Cacholeira Branca de Portalegre [IGP] Chouriço de Portalegre [IGP] Chouriço Mouro de Portalegre [IGP] Farinheira de Portalegre [IGP] Linguíça de Portalegre [IGP] Lombo Branco de Portalegre [IGP] Lombo Enguitado de Portalegre [IGP] Morcela de Assar de Portalegre [IGP] Morcela de Cozer de Portalegre [IGP] Painho de Portalegre [IGP] Chouriço de Carne de Estremoz e Borba [IGP] Chouriço Grosso de Estremoz e Borba [IGP] Farinheira de Estremoz e Borba [IGP] Morcela de Estremoz e Borba [IGP] Paia de Estremoz e Borba [IGP] Paia de Lombo de Estremoz e Borba [IGP] Paia de Toucinho de Estremoz e Borba [IGP] Linguíça do Baixo Alentejo ou Chouriço do Baixo Alentejo [IGP] Paio de Beja [IGP]
Presuntos	Presunto e Paleta de Barrancos [DOP] Presunto e Paleta do Alentejo [DOP] Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas [IGP] Presunto Paleta de Santana da Serra [IGP]

Efectivamente o sabor e o saber (a arte de confeccionar) da alimentação tradicional constituem dois eixos de um património a visitar e a consumir, pois tudo o que é autêntico e genuíno e que no mundo rural torna-se património.

Apesar de não estarem disponíveis dados mais recentes, segundo o relatório final do estudo para valorização dos produtos regionais emitido pela CCDR Alentejo (CCDRA, 2013), existem outros produtos que, apesar de não possuírem nome protegido, são considerados possuidores de um enorme potencial dotados de qualidade e simbolismo que se situam fora das categorias anteriormente referidas.

De entre estes, destacamos as águas minerais, o pão, alguma doçaria regional, como os doces conventuais e palacianos, as compotas e, ainda, certos licores.

Em particular, dadas as características genuínas da doçaria tradicional, são produtos cujo fabrico assenta numa produção artesanal e num saber ancestral.

*“A doçaria tradicional alentejana é, talvez, uma das mais ricas do país, quer pela quantidade do seu receituário, quer pelos sabores diversos conseguidos com um número limitado de produtos.*

*Os ovos, a amêndoa, a chila, o mel, a farinha e o açúcar misturados de diferentes formas e quantidades pelas freiras e pelas mulheres do Alentejo, ao longo dos séculos, fizeram um sem número de receitas, legando-nos uma riqueza gastronómica ímpar. Os ovos, a amêndoa, a chila, o mel, a farinha e o açúcar misturados de diferentes formas e quantidades pelas freiras e pelas mulheres do Alentejo, ao longo dos séculos, fizeram um sem número de receitas, legando-nos uma riqueza gastronómica ímpar...” (CCDR, 2013)*

A origem da doçaria conventual está relacionada com os doces criados por freiras que viviam em Conventos e enriqueceu a gastronomia portuguesa. Tem como ingredientes de eleição o açúcar, os ovos (sobretudo as gemas) e as amêndoas e chila (Rodrigues, 2009).

Com a divulgação do açúcar a partir do século XV, o açúcar permitiu a criação de várias “caldas” e os doces conventuais atingiram maior destaque. Naquela época, a população feminina dos conventos era, na sua maioria, composta por mulheres que não tinham escolhido o a vida conventual por fé, mas sim por imposição social. Para se entreterem durante o interminável tempo claustral, dedicavam-se à confeção de doces que foram diversificando e aprimorando. A utilização, principalmente de ovos, era por necessidade de aproveitamento das gemas. Portugal sempre teve uma grande produção ovícola, sendo mesmo o principal produtor de ovos da Europa entre os séculos XVIII e XIX. Grande parte da clara era exportada e usada como purificador na produção de vinho branco ou ainda para engomar os fatos elegantes dos homens mais ricos, nas principais cidades do mundo ocidental. Com tantas claras a serem utilizadas para diversos fins, havia um grande excedente de gemas. Inicialmente, eram deitadas para o lixo quantidades imensas de gemas ou então dadas aos porcos (Rocha, 2016).

A partir de 1834, quando foi decretada a extinção das Ordens Religiosas em Portugal, as freiras e monges viram-se confrontados com a necessidade de angariarem dinheiro para o seu sustento. A venda de doces conventuais foi uma das formas encontradas para minimizar a sua situação financeira. Por isso, transmitiam, já fora dos conventos, as receitas às mulheres que as ajudavam na sua confeção e, dessa forma, as deliciosas receitas de doces conventuais portugueses, geralmente as mais simples, foram sendo conhecidas, tendo muitas delas passado de geração em geração e mantidas nas famílias das mulheres que contactaram diretamente com as doceiras conventuais (Quintelas, 2015).

## 1.5 PROPOSTA DE ESTUDO

O objectivo geral desta dissertação é a descrição, ao nível bibliográfico, da contribuição para a valorização dos produtos tradicionais, com o objectivo específico e componente experimental

do trabalho relacionada com a proposta para atribuição de um regime de qualidade do nome do produto tradicional “Sericaia de Elvas”. A Sericaia de Elvas reúne um conjunto de características com condições para uma possível protecção de indicação geográfica de acordo com o Sistema Europeu de Qualificação e Protecção em vigor.

O ponto de partida é a abordagem das políticas existentes no contexto europeu e nacional que permitem a qualificação e protecção do produtos agrícolas e géneros alimentícios, procurando também compilar a informação acerca das expectativas e dificuldades na implementação dos sistemas de certificação de qualidade para estes produtos. A revisão bibliográfica culmina com a análise do da evolução ao longo do tempo e do enquadramento actual dos produtos qualificados em Portugal, em particular os que dizem respeito à região do Alentejo de forma a compreender o produto que é abordado na parte experimental.

Em particular para o caso de estudo, como todo o processo de pedido de registo tem de obedecer a uma série de requisitos, de acordo com a legislação em vigor, são abordados as obrigações inerentes ao processo de pedido de registo das denominações de indicações geográficas protegidas. E, especificamente sobre o produto tradicional Sericaia de Elvas, pretende-se descrever o produto, definir a área geográfica delimitada e as provas que relacionam a origem do produto com essa área bem como a sua reputação, caracterizar-se o modo de produção e possíveis regras de rotulagem, de forma a avaliar a possibilidade e a viabilidade de cumprimento e adequação ao regime de qualidade de acordo com o Sistema de Certificação IGP, cumprindo os requisitos legais inerentes ao processo de certificação descrito. Em termos práticos, concretiza-se este contributo para a valorização deste produto tradicional, com uma proposta deste conteúdo descrito anteriormente, com a elaboração de um caderno de especificações e preparação do documento único que poderá servir para submissão do registo nas autoridades competentes.

Por fim, apresentam-se as considerações finais e perspectivas futuras que decorrem deste processo.

## 2 CASO DE ESTUDO: PROPOSTA PARA QUALIFICAÇÃO DA SERICAIA DE ELVAS COM IGP

A escolha do regime de qualidade para o caso de estudo foi o de indicação geográfica protegida devido ao requisito relativo às qualidades características e a sua relação como o meio geográfico específico. Tal como será apresentado na fundamentação no decorrer do estudo, será possível relacionar que o produto em estudo possui determinada reputação essencialmente atribuída à sua área geográfica, como é requisito para uma IGP. Efectivamente a qualidade ou características deste produto não se devem exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os seus factores naturais e humanos, como é exigido para efeitos do regulamento para identificar uma DOP.

### 2.1 PROCESSO DE PEDIDO E REGISTO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

#### 2.1.1 CONTEÚDO E PEDIDO DE REGISTO

Segundo o Regulamento (UE) N.º 1151/2012, os pedidos de registo de denominações no âmbito dos regimes de qualidade só podem ser apresentados por agrupamentos que trabalhem com os produtos cuja denominação se pretende registar. Por definição «Agrupamento» é qualquer associação, independentemente da sua forma jurídica, composta principalmente por produtores ou transformadores do mesmo produto. Entende-se que uma associação é composta principalmente por produtores do mesmo produto quando estes constituírem a maioria absoluta dos seus membros com poder eletivo ou deliberativo. Tanto os pedidos de registo de DOP's ou de IGP's devem incluir, no mínimo:

- a) O nome e o endereço do agrupamento requerente e das autoridades ou, quando existir, dos organismos que verificam o respeito das disposições do caderno de especificações;
- b) O caderno de especificações;
- c) Um documento único, respeita o formulário previsto no anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014, que inclua os elementos principais do caderno de especificações do produto como: a denominação, a descrição do produto, incluindo, se necessário, as regras específicas aplicáveis ao seu acondicionamento e rotulagem, e a descrição sucinta da delimitação da área geográfica. Também se deve incluir neste documento a descrição da relação do produto com o meio geográfico ou com a origem geográfica.

Resumidamente o processo de pedido e registo divide-se em duas fases: a fase nacional, desde a formalização do pedido à sua submissão à Comissão Europeia e a fase ao nível da União Europeia. O pedido deve ser apresentado, mediante requerimento dirigido à

Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) que examina o pedido, pelos meios adequados, e lança um procedimento de oposição nacional. A decisão pode tomar uma decisão favorável se após a avaliação das declarações de oposição recebidas, considerar que as exigências do presente regulamento são respeitadas e assim apresentar um processo de pedido à Comissão Europeia. A decisão favorável é tornada pública para que qualquer parte interessada tenha oportunidade de acionar recurso. A Comissão por sua vez examina o pedido recebido, num período que não deve exceder os 6 meses. Se forem considerar que as condições de registo se encontram preenchidas e não receber qualquer declaração de oposição fundamentada, a Comissão publica, no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único e referência onde está publicado o respetivo caderno de especificações.

A nível nacional todos os procedimentos podem ser consultados no Procedimento Operativo - Pedido de Registo DOP, IGP, ETG ou IG de Bebida espirituosa disponibilizado pela DGADR.

## 2.1.2 ORGANISMOS DE CONTROLO E FISCALIZAÇÃO

Como indicado no Regulamento (UE) n.º 1151/2012, os Estados-Membros devem designar a autoridade competente, no âmbito do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Em Portugal, a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) é a autoridade competente responsável pela realização dos controlos oficiais para verificação da conformidade com o caderno de especificações de um produto abrangido pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Segundo o Despacho Normativo n.º 11/2018, do Gabinete do Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural, entre outras competências, cabe à DGADR:

- a) Assegurar a coordenação e gestão dos procedimentos instituídos pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativos ao registo de uma denominação como DOP, IGP ou ETG ou à alteração ou cancelamento de um registo existente;
- b) Estabelecer procedimentos para operacionalizar o desempenho de funções específicas relacionadas com a gestão de uma DOP, IGP ou ETG registada.
- c) Submeter à Comissão Europeia os pedidos de registo mediante despacho favorável do Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural.

Os controlos oficiais incluem a verificação da conformidade dos produtos com o caderno de especificações, o acompanhamento da utilização das denominações registadas. Nos termos do artigo 5º o do Regulamento (CE) n.º 882/2004, as autoridades competentes podem delegar num ou mais organismos de controlo e certificação (OC) tarefas específicas relacionadas com os controlos oficiais dos regimes de qualidade, desde que estes sejam acreditados de acordo com a norma europeia EN 45011 ou com o ISO/IEC Guide 65, por organismo nacional de acreditação da União ou por um organismo de acreditação fora da União que seja signatário da convenção multilateral de reconhecimento mútuo. O nome do OC, ou um código atribuído pela DGADR que o identifique, deve figurar na rotulagem dos

produtos agrícolas ou dos géneros alimentícios controlados por esse OC no âmbito da respetiva delegação de competências. Por definição, a Certificação implica a comprovação de terceira parte relativa a um produto agrícola, género alimentício ou bebida espirituosa, de que a entidade sob controlo demonstrou cumprir os requisitos especificados no documento único, caderno de especificações ou ficha técnica (consoante o aplicável).

A verificação da conformidade com o caderno de especificações do produto, antes da colocação do produto no mercado. Apesar dos custos de tal verificação da conformidade com o caderno de especificações podem ter que ser suportados pelos operadores sujeitos aos referidos controlos, desde que cumpram as regras tem direito de utilização do regime de qualidade.

Relativamente à fiscalização, no âmbito dos sistemas de controlo oficial previstos no Regulamento (CE) nº 882/2004, com base na Decisão n.º 2007/363/CE, a Autoridade de segurança alimentar e económica (ASAE), é a autoridade competente no que diz respeito aos regimes de qualidade (DOP, IGP, ETG), materializando a sua actuação através de planos operacionais com o objectivo de verificar que os géneros alimentícios colocados no mercado cumprem com o estabelecido na legislação comunitária.

### 2.1.3 PAPEL DOS AGRUPAMENTOS

Conforme anteriormente referido os agrupamentos ocupam um papel fundamental não só porque se fazem representar como requerente do pedido de registo bem como, entre outros direitos, podem assegurar que a qualidade, a reputação e a autenticidade dos seus produtos sejam garantidas no mercado, acompanhando a utilização da denominação e promover a comunicação aos consumidores.

Segundo o Procedimento Operativo (DGADR, 2016) para pedido de Registo DOP, IGP, ETG ou IG de Bebida espirituosa disponibilizado pela DGADR, os Agrupamentos que se proponham a desempenhar as funções relacionadas com a gestão de uma denominação (descritas no anexo do mesmo procedimento) apresentam a sua candidatura à DRAP que analisa a documentação exigida sendo a decisão final da sua elegibilidade comunicada pela DGADR.

## 2.2 CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Uma denominação de origem protegida ou uma indicação geográfica protegida deve respeitar um caderno de especificações que inclua os temas a seguir apresentados. Desta forma apresenta-se a proposta do conteúdo do Caderno de Especificações para o regime de qualidade de IGP para o produto Sericaia de Elvas.

### 2.2.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Sericaia de Elvas é um doce tipicamente alentejano com marcas de doçaria conventual em que há uma abundante utilização de ovos e canela. Também é conhecida por sericá.

É, portanto um produto de pastelaria, de forma circular, obtido a partir de um preparado com farinha, leite, ovos, canela, açúcar e limão, cozido em forno num prato de barro. Apresenta-se, propositadamente, com se a massa estivesse partida e gretada, que lhe confere o seu aspecto característico, com textura fofa e, habitualmente, serve-se acompanhada de Ameixas d'Elvas DOP confitadas (Figura 2.1)(algo que ocorreu a partir dos anos 70).

Além de ser um costume a preparação da Sericaia a nível particular em casas de família fruto da tradição que passa de geração em geração, actualmente a actividade produtiva ocorre a nível comercial, com destaque para pastelarias e panificadoras com fabrico próprio. Também a maior parte dos restaurantes típicos incluem na sua carta de sobremesas este doce tradicional, recorrendo a fabrico próprio ou às empresas anteriormente referidas. Existe também uma iniciativa ligada a uma Instituição Particular de Solidariedade Social que confeciona um conjunto de produtos tradicionais entre eles a sericaia, cujas vendas revertem a favor da própria associação.



**Figura 2.1-** Imagens de uma Sericaia de Elvas e como deve ser servida, acompanhada de Ameixa d'Elvas.

#### 2.2.1.1 MATÉRIAS-PRIMAS E DESCRIÇÃO DO MODO DE PRODUÇÃO

As matérias-primas a utilizar no fabrico da Sericaia de Elvas são unicamente:

- Farinha
- Leite
- Ovos
- Açúcar
- Canela
- Limão

### Produção da massa

Ferve-se o leite com metade da casca do limão e um pau de canela. Deixa-se arrefecer e retira-se a casca e o pau.

Separam-se as gemas das claras.

Às gemas, adiciona-se o leite, juntamente com o açúcar e a farinha. Liga-se tudo muito bem.

Leva-se a lume brando, mexendo sempre, até se obter um creme. Deixa-se arrefecer bem.

À parte, batem-se as claras em castelo, e adiciona-se-lhes a raspa do resto da casca e metade do sumo do limão, e tornam-se a bater em castelo.

Envolvem-se muito bem as claras batidas no creme, até se obter uma massa fofa. As claras envolvem-se no creme utilizando a “mão toda aberta”.

As Figuras 2.2-2.6. mostram o processo.



**Figura 2.2-** Preparação dos ingredientes para fazer o creme e separação das gemas das claras  
([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))



**Figura 2.3-** Mistura das gemas com os restantes ingredientes ([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))



**Figura 2.4-** Massa obtida da mistura dos ingredientes aquecida em lume brando até se obter um creme ([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))



**Figura 2.5-** Envolvem-se as claras em castelo ao creme anteriormente obtido  
([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))



**Figura 2.6-** – Junção das claras em castelo com a mão ([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))

### Colocação no Prato de Cozedura

Deitar a massa às colheradas grandes em pratos de barro, previamente untados com manteiga e polvilhados com farinha (Figura 2.7). O creme é colocado às porções desencontradas e fazendo o desenho das fendas.

Polvilha-se com canela em pó abundante até cobrir por completo a massa.

O segredo deste doce, mais do que os ingredientes utilizados, está nesta forma de deitar a massa, às colheradas desencontradas.



**Figura 2.7-** Sericaias prontas para ir ao forno polvilhadas com canela  
([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))

### Cozedura

Leva-se a forno bem quente. A massa está cozida quando apresentar a superfície aberta e quebrada, dando-lhe o seu aspeto característico (Figura 2.8).



**Figura 2.8-** Sericaia cozida com superfície gretada ([www.memoriamedia.net/bd\\_docs/ELVAS](http://www.memoriamedia.net/bd_docs/ELVAS))

## **2.2.1.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E ORGANOLÉPTICAS**

### *Características físicas e organolépticas*

Estas características resumem-se na sua aparência em termos de :

- Forma: forma circular
- Tamanho: pode apresentar-se sob vários tamanhos consoante o diâmetro do prato de barro onde ocorra a cozedura.
- Cor: a massa interior é de cor ligeiramente amarela e a cor exterior é acastanhada
- Superfície: à superfície (parte seca) deve apresentar-se como se tivesse partida ou gretada
- Textura: fofa

Para avaliação sensorial, foram analisadas 3 sericaias adquiridas em estabelecimentos da restauração, por um painel de provadores não treinado (10 elementos), que avaliou as amostras em termos dos seguintes parâmetros: cor, brilho, sabor, aroma, consistência e textura. Foi pedido a estes provadores para caracterizarem o produto em termos dos atributos referidos. Como resultado da avaliação sensorial foi definido para a Sericaia de Elvas as seguintes características organolépticas:

Produto apresentando uma cor heterogénea, variando a tonalidade entre o castanho, nas zonas mais escuras (parte exterior) e o amarelo na massa interior. O produto não apresenta brilho, sendo baço. Apresenta uma consistência mole e uma textura homogénea uniforme. Em termos de sabor, é doce, sendo que os provadores não conseguiram arranjar identificadores que permitissem caracterizar melhor o produto em termos de sabor. Será interessante em trabalho futuro, treinar um painel que possa identificar melhor algumas características sensoriais e que possa permitir uma melhor descrição do produto do ponto de vista sensorial. Este painel poderá, igualmente, ser útil na identificação de produtos Sericaia de Elvas com características sensoriais padrão ou que possam ser produtos adulterados.

### *Características Químicas*

Em termos dos parâmetros em que se pode basear esta caracterização, deve procurar-se analisar dar cumprimento à legislação em vigor nesta matéria, nomeadamente Regulamento (UE) N.º 1169/2011, o qual define a rotulagem nutricional como qualquer informação constante no rótulo, relativamente a: valor energético e quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.

Adicionalmente, pode também caracterizar-se em termos de actividade da água (aw) e da % humidade, pela sua importância na estabilidade e tempo de vida de prateleira dos alimentos

em particular no caso específico produtos de pastelaria em que é um dos fatores determinantes inerentes a sua capacidade de conservação.

A determinação das principais características químicas da Sericaia de Elvas para além de ser um elemento a constar do Caderno de Especificações, 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 produto. Estas análises foram realizadas nos Laboratórios do Departamento de Ciências e Tecnologia da Biomassa, seguindo técnicas padronizadas (Fernando, 2015), tendo-se analisado as mesmas três amostras analisadas na caracterização sensorial, tendo-se determinado apenas os seguintes parâmetros: conteúdo em proteínas, hidratos de carbono e lípidos. Os resultados obtidos apresentam-se no Quadro 2.1.

**Quadro 2.1** – Composição química média da Sericaia de Elvas, de acordo com os resultados obtidos em amostras obtidas no sector da restauração (nº de amostras, n = 3)

Parâmetros	Valor médio ± desvio padrão (n = 3)
Valor energético (kcal/100 g);(kJ/100 g)	406 ± 15; 1700 ± 60
Humidade (%)	9 ± 2
Gordura (% m/m)	9,5 ± 3,5
Hidratos de carbono (% m/m)	68 ± 8
Proteínas (% m/m)	11,3 ± 3,8
Cinza (% m/m)	1,4 ± 0,5

Como se pode observar na tabela, o produto é maioritariamente constituído por hidratos de carbono, sendo que também apresenta um teor de proteína e de gordura semelhantes.

#### *Características microbiológicas*

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, 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 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro, não é específico sobre produtos de pastelaria ou padaria. Neste caso, em termos de critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, constata-se que em termos de produto acabado, o mesmo se pode caracterizar em termos dos parâmetros mínimos que podem ser considerados como seguros do ponto de vista de segurança alimentar, segundo os Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração, do Instituto Ricardo Jorge (Santos *et al.*, sem data):

- Microrganismos Totais 30°C: <10<sup>4</sup> ufc/g
- Salmonella* spp.: Ausente em 25g
- Bolors: < 10<sup>2</sup> ufc/g
- Leveduras: < 10<sup>4</sup> ufc/g

Estes dados serão úteis para o estabelecimento do tempo de validade do produto, que habitualmente é mantido à temperatura ambiente. Estes dados permitem avaliar, igualmente, a qualidade microbiológica do produto do ponto de vista da higiene dos processos, não estando estas características diretamente relacionadas com as características do produto como IGP.

### 2.2.2 DEFINIÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A produção da Sericaia de Elvas está circunscrita no Concelho de Elvas, nas suas freguesias:

- Santa Eulália
- Barbacena
- S. Vicente e Ventosa
- Vila Fernando
- Terrugem
- Vila Boim
- S. Brás e Lourenço
- Alcáçova
- Caia e S. Pedro
- Ajuda, Salvador e Sto. Idelfonso
- Vila Fernando

### 2.2.3 GARANTIA DE ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que comprovam a origem geográfica da Sericia de Elvas prendem-se essencialmente com:

- A **história** ligada a este produto e à área geográfica;
- O **saber-fazer** dos produtores existentes nesta região, que se dedicam a esta actividade e que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração.

#### ***História***

A opinião divergente dos especialistas quanto à origem da Sericaia que se torna difícil referenciar com precisão a sua génese. Defende-se que o fabrico da Sericaia se iniciou em dois conventos alentejanos, no Convento das Chagas de Vila Viçosa e no Convento de Nossa Senhora da Conceição ou no de Santa Clara, em Elvas, mas que foi em Elvas que o doce passou a confeccionar-se da forma como hoje o conhecemos, acrescentando-se-lhe canela, então levado ao forno em pratos de estanho, e a receita passou a ter mais sucesso. No caso

das freiras do Convento de Elvas, estas preparavam o doce e decoravam com as famosas ameixas da região, juntamente com uma calda doce, hoje qualificado com DOP (Ameixa D'Elvas). Mas no entanto, a origem mais é mais remota e que terá sido um criado de D. Constantino de Bragança, 7º Vice-Rei da Índia, que trouxe a receita de Malaca, na Índia (Salgueiro, 2017).

Existem dados integrados nos maços de Miscelânea do Convento de Santa Clara de Elvas, encontrados na Torre do Tombo que comprovam a relação com Elvas, nomeadamente o Receituário de Convento de Santa Clara de Elvas, datado de 1623, na 3ª parte, fólio 4, consta a receita da Sericaia, a par da sua introdução nesta Casa Religiosa. Segundo a mesma receita, este doce fora trazido das partes do Oriente para o Reino, pelo Vice-Rei D. Constantino de Bragança no ano de 1562 (Salgueiro, 2017).

### ***Saber- fazer actual***

Na sequência da extinção das Ordens Religiosas em Portugal, em meados do século XVIII, as freiras e os monges viram-se obrigados a garantir o seu próprio sustento. Uma das soluções encontradas foi a venda de doces conventuais que produziam habitualmente. Aparentemente, o volume de encomendas aumentou deixando de ser suficiente a capacidade de trabalho apenas das freiras. Viram-se obrigadas a contratar mulheres para as ajudarem na confecção e transmitir-lhe o conhecimento e as receitas acabaram por sair para o exterior dos conventos, passando de geração em geração, até aos nossos dias (Salgueiro, 2017).

## 2.2.4 PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS ENTRE A QUALIDADE E REPUTAÇÃO

Uma das principais características da Sericaia associada à sua qualidade, está relacionada com a sua origem de doçaria conventual. As principais marca de doçaria conventual são a utilização de massa em que os ovos (clara e gema) não entram juntos na confeção como era uso e hábito nos conventos, mas não na doçaria popular, e a própria utilização do açúcar que, no século XV, permitia aos conventos o livre acesso ao produto sem pagamento de qualquer taxa.

A receita que se tornou conhecida através do convento de Santa Clara de Elvas tendo em conta as suas especificidades, quer físicas quer sensoriais das suas matérias-primas facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes locais e visitantes comprovam a sua reputação, pois tornou-se uma identidade e património da cidade de Elvas. Como é unânime que foi a partir a partir daqui que o doce se difundiu e se notabilizou, justifica assim a circunscrição da produção deste doce ao concelho.

Este peso de tradição está fortemente presente na forma como é preparada em casas particulares, nos restaurantes, nas pastelarias onde os sabores tradicionais persistem e são respeitados, a memória está sempre presente no prazer gastronómico. Bem como as matérias-primas utilizadas, o “saber fazer” dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração.

Portanto, não só pela sua história e tradição mas também pelo seu sabor e textura, a sericaia tem este reconhecimento sendo sempre principal referência gastronómica do concelho, presente nas feiras, mostras e presenças institucionais do município e é vendida durante todo o ano.

### 2.2.5 REGRAS DE ROTULAGEM

A Sericaia de Elvas que se destina à venda em exposição, em que o cliente tem acesso direto, são pré-embaladas e rotuladas. As que se destinarem à venda a granel, em montra expositora, não têm necessidade de ser embaladas. Deve ser cumprida a legislação em vigor, nomeadamente no que diz respeito ao enquadramento legal no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011 e do Decreto-lei 26/2016 de 9 de Junho.

Obrigatoriamente de acordo com o Guia de Rotulagem emitido pela DGADR ( DGADR, 2018) , tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação:

- O nome registado;
- O símbolo da UE para as IGP;
- A marca de certificação do OC.

### 2.3 DOCUMENTO ÚNICO

O Documento Único deve ser preenchido nos modelos (disponíveis em todas as línguas da UE) fornecidos no sítio Web da Comissão Europeia (Comissão Europeia, sem data). Os modelos possuem o formato adequado para publicação no Jornal Oficial da UE (JOUE), se o pedido for deferido, segundo indica o Guia do requerente disponibilizado no mesmo sítio Web da Comissão.

Pretende-se que o Documento Único seja bastante preciso e sucinto e o Guia indica mesmo que, no que respeita ao conteúdo, sugere-se o espírito dos documentos únicos já aprovados pela Comissão e publicados no JOUE (disponíveis na base de dados DOOR).

Desta forma apresenta-se a proposta do conteúdo do Documento Único para o regime de qualidade de IGP para o produto Sericaia de Elvas.

**«SERICAIA DE ELVAS»**

**DOP ( ) IGP ( x )**

**1. Nomes (s)**

«Sericaia de Elvas»

**2. Estado membro ou país terceiro**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1 Tipo de produto**

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

A «Sericaia de Elvas» é um produto de pastelaria, confeccionado à base de farinha, leite, ovos, canela, açúcar e limão, cozido em forno num prato de barro. Apresenta-se, propositadamente, com uma textura fofo e como se a massa estivesse partida e gretada.

**3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias primas (unicamente para os produtos transformados)**

-

**3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

Todas as fases de produção ocorrem na zona geográfica delimitada, desde a confeção do para obter o produto propriamente dito, pronto ao consumo. No caso de produto embalado, também inclui a fase de acondicionamento.

**3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere**

-

### **3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere**

Deve cumprir com a legislação em vigor.

### **4. Delimitação concisa da área geográfica**

Concelho de Elvas (freguesias de Santa Eulália, Barbacena, S.Vicente e Ventosa, Vila Fernando, Terrugem, Vila Boim, S. Brás e Lourenço, Alcáçova, Caia e S. Pedro, Ajuda Salvador e Sto. Idelfonso e Vila Fernando).

### **5. Relação com a área geográfica**

A relação da «Sericaia de Elvas» com a área geográfica é baseada na reputação.

Existem referências históricas associadas ao receituário conventual da cidade desde do século XVII. A reputação e história ligada a este produto que se manteve com base no «saber fazer» dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração o justificam assim a circunscrição da produção deste foliar a este concelho.

## **2.4 FORMALIZAÇÃO DO PEDIDO**

O pedido de qualificação deve seguir as seguintes instruções abaixo indicada. O pedido apenas pode ser efetuado por um Agrupamento de Produtores (AP) que produza (ou que os seus associados produzam) o produto agrícola ou género alimentício para o qual o registo é requerido que solicita a proteção do nome como DOP/IGP/ETG e candidata-se à sua gestão, remetendo à Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo (DRAP Alentejo) o processo completo.

A DRAP Alentejo irá efectuar a análise documental - verificação da admissibilidade do requerente e de todos os elementos e documentos previstos no procedimento, efectuando uma análise técnica do processo, podendo solicitar elementos adicionais ao AP e estabelece as diligências necessárias para verificar ou aprofundar a informação contida no caderno de especificações e nos demais documentos.

Se o processo não reunir as condições para poder ser bem-sucedido, a DRAP emite decisão desfavorável fundamentada sobre o pedido de registo, comunicando-a por escrito ao AP, com conhecimento à DGADR. Se o processo possuir os requisitos necessários para a sua prossecução, a DRAP emite parecer e envia cópia do processo à DGADR.

Os documentos a apresentar são (DRAPAL, 2018):

Relativos ao Agrupamento:

- Cópia dos estatutos do AP, comprovando estar legalmente constituído e que é composto principalmente por produtores ou transformadores do produto em causa;
- Cópia da Ata da Assembleia Geral que deliberou solicitar tal qualificação e que mandou a direção para o efeito; Cópia da(s) Ata(s) da Assembleia Geral relativa(s) à eleição e tomada de posse dos corpos sociais;
- Lista dos produtores interessados, comprovando a representatividade da fileira produtiva;
- Documento estipulando a possibilidade de acesso de outros interessados (aderentes ou não aderentes ao AP), com indicação específica dos seus direitos e deveres;
- Plano de ação do AP se vier a ser consagrado como gestor da DOP/IGP;
- Grelha de sanções do AP a aplicar aos produtores ou operadores que lesem a DOP/IGP e motivo de aplicação de tais;
- Lista dos meios materiais e humanos existentes para a realização do plano de ação;
- Coordenadas do AP (morada, telefone, fax, e-mail), nome dos titulares dos órgãos sociais, nome (s) da (s) pessoa (s) responsável (eis) a contactar (morada, telefone, fax, e-mail)

Relativos ao Produto:

- Caderno de Especificações do Produto;
- Documento Único do Produto;
- Indigitação do Organismo de Certificação (OC) já reconhecido como cumprindo a NP EN 45011 ou que possa vir a ser;
- Indicação que requer a 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 de imediato (FACULTATIVO);
- Outros documentos julgados de interesse para o pedido.

Se o processo cumprir os requisitos regulamentares segue-se um processo de consulta pública nacional, pareceres consultivos, decisão Nacional e por fim é que é apresentada o processo de pedido de registo à Comissão Europeia.

### 3 DISCUSSÃO E CONCLUSÃO

De acordo com o presente trabalho conclui-se que a regulamentação em vigor que confere a protecção aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios reúne uma série de considerações que potenciam proporcionar os instrumentos adequados para uma melhor identificação, promoção e protecção dos seus produtos que tenham características ou atributos específicos que ofereçam ou constituam uma mais-valia.

Dos regimes abordados, efectivamente o regulamento limita o âmbito de aplicação das protecções dos regimes de qualidade aos produtos ou géneros alimentícios cujas características estejam intrinsecamente relacionadas com a origem geográfica que é definida, no caso das IGPs e DOPs. A denominação de origem protegida é o regime mais exigente uma vez que identifica um produto cujas qualidades essenciais são resultantes essencial ou exclusivamente do meio geográfico além e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada. Enquanto as IGPs, a relação com a área geográfica menos extensivo, uma vez que apenas uma das fases de produção ocorra nessa área, ou seja a fase de produção, transformação ou a preparação, ficando claramente excluídas todas as restantes possíveis operações que incidam sobre o produto, como as de corte, fatiagem ralagem ou acondicionamento. No entanto, ambas beneficiam da garantia como direito de propriedade intelectual no território da União, sendo passíveis de protecção legal contra uso de terceiros, por exemplo. Por outro lado, o regime de qualidade inerente às ETGs apesar de ter como objectivo específico ajudar os produtores de produtos tradicionais a comunicar aos consumidores informações sobre os atributos dos seus produtos que apresentem uma mais valia, é o regime menos atractivo e o que menos adesão teve e tem. Este facto é inclusivamente referido no nº 34 do Regulamento que refere 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.

Apesar de todas as vantagens inerentes de protecção, valorização, informação e desenvolvimento sócio-económico, as dificuldades e limitações parecem superar as oportunidades, com base nos números e distribuições dos produtos IGP, DOP e ETG em Portugal. Efectivamente ao longo dos anos o número de adesões tem vindo a diminuir, mas não é o mais relevante. O mais significativo e preocupante é que apesar de ser o país com maior número efectivo de produtos de indicação protegida, é um país com menos proveito destes regimes de qualidade em termos de valor económico além dos dados mais recentes de 2017 que referem uma percentagem muito baixa de produtos que efectivamente são comercializados como DOP/IGP/ETG na maior parte das diferentes regiões de Portugal. Estes

resultados só podem ser relacionados com as limitações identificadas no ponto 1.2. As mais relevantes podem ser os custos associados à certificação, capacidade de coordenação e cooperação por parte das Entidades Gestoras e Produtores e a procura e preferências dos consumidores. No entanto não existem indicadores estipulados que permitam a monitorização, a avaliar as tendências de forma a avaliar a causa raiz que justifique estes dados. Aliás a própria DGADR refere no relatório acerca dos dados de 2017, sobre a produção, preços e comercialização destes produtos agrícolas e géneros alimentícios, que a importância relativa do total da produção certificada de produtos que beneficiam de protecção DOP/IGP/ETG comparativamente à produção total do país para as mesmas categorias de produtos, é ainda pouca expressiva, na ordem dos 6%, mas não indica as razões que justifiquem estes resultados. Tendo em conta este panorama, seria interessante que a análise de dados não só avaliasse as percentagens relativas das diferentes classificações, distribuições e outros factores, mas que também permitisse que fossem estipulados indicadores de forma a evidenciar os efeitos sócio-económicos, que este fossem monitorizados, que fossem analisadas tendências e por fim proporcionasse acções correctivas e melhorias.

O Alentejo é uma região com bastante potencial, apesar dos dados indicarem que apenas 17 dos 45 produtos são comercializados como tal, não havendo nenhum produto na categoria dos produtos de pastelaria apesar de ser uma região que é associada directamente à sua doçaria regional. Estes dados apenas confirmam que a adesão aos regimes de qualidade apesar de acessíveis existem ameaças e pontos fracos que condicionam e limitam a concretização e manutenção da adesão a estes regimes de qualidade e protecção. Infelizmente, este cenário permite concluir os objectivos desta política de protecção, nomeadamente fortalecer a produção agrícola, reter a população em áreas rurais, promover o turismo estão bastantes enfraquecidas com pena de ficarem descredibilizadas no futuro.

Para além de definir IGP e DOP, o regulamento enumera os documentos que devem integrar o pedido de registo, determina obrigações para os Estados membros até à fase de decisão nacional, explicita o procedimento de registo a nível europeu e clarifica as regras relativas à protecção jurídica e aos controlos na produção e no mercado bem como estabelece os direitos e deveres dos Agrupamentos. Relativamente, ao caso de estudo da Sericaia de Elvas, este trabalho visa a contribuir para uma efectiva adesão do produto ao regime de qualidade de IGP. Este regime foi particularmente adequado face à reputação essencialmente atribuída à sua área geográfica, como é requisito para para uma IGP. O Caderno de Especificações sugerido neste trabalho, bem como o respectivo Documento Único, pode estabelecer o início do procedimento de pedido de registo mas que deve ser continuado de forma consolidá-lo ou completá-los pelo Agrupamento que o for formalizar o seu pedido.

A avaliar pelos dados existente das categorias de produtos DOP/IGP no Alentejo, não existe nenhum produto na categoria de produtos de pastelaria, o que eleva o desafio de um pedido de registo deste produto de doçaria. Pelo que este trabalho pretende também deixar o alerta para que para obstáculos e desafios que podem surgir devido a:

- ausência de organização dos intervenientes e partes interessadas;
- desconhecimento por parte dos produtores ou produtores que defendam que não precisam do DOP / IGP para garantir a qualidade de seus produtos;
- a maioria dos consumidores não conhece os atributos dos produtos DOP / IGP;
- os custos de certificação são altos;
- número de produtores de DOP / IGP é pequeno e tende a diminuir.

Prevê-se que seja pertinente, envolver os intervenientes da cadeia de uma forma activa juntado os esforços de forma a potenciar mecanismos de organização que permitam economias de escala.

Sugere-se que antes da formalização de um pedido de registo seja efectuado um levantamento da respectivas potenciais partes interessadas neste projecto de forma a entender as suas necessidades e expectativas. Adicionalmente propõe-se um planeamento em que sejam analisados os Riscos e Oportunidades através de uma análise SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats) e que sejam estabelecidos objectivos específicos, realísticos e mensuráveis de forma a potenciar do sucesso do projecto.

A análise SWOT deve ter a contribuição dos produtores existentes de forma a ser avaliado no contexto interno os seus pontos fortes e pontos fracos relacionados com os valores, a cultura, o conhecimento e o desempenho das organizações. Relativamente ao contexto externo, considerando questões que resultem do enquadramento legal, tecnológico, concorrencial, comercial, cultural, social e económico, quer seja internacional, nacional, regional ou local. Com este dados, pretende-se que possam ser estabelecidas acções de forma a dar garantias de que o projecto pode atingir o(s) resultado(s) pretendido(s), aumentar os efeitos desejáveis, prevenir ou reduzir os efeitos indesejados e promover melhoria. Relativamente aos objectivos é pertinente que sejam estipulado o que será realizado, que recursos serão necessários, quem será o responsável, prazos e como serão avaliados os resultados. Os objectivos poderão envolver entre outros, a realização de uma auditoria prévia aos produtores que o solicitarem de forma voluntária de forma a verificar o grau de cumprimento dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP, bem como o grau de implementação e manutenção do sistema de HACCP (*Hazard Analysis and Critical Points*) e de forma a aferir o cumprimento de regras de higiene e segurança alimentar. A caracterização das matérias-primas, modo de produção e caracterização física, química, microbiologia e organoléptica são áreas que devem ser consolidadas conforme a amostragem dos produtos recolhidos dos produtores interessados.

Depois de avaliar a eficácia das acções para tratar os riscos e oportunidade, bem como o grau de cumprimento dos objectivos propostos de forma poderá ser tomada a decisão de se avançar com o pedido. Na instrução do processo de pedido nacional, a informação solicitada ao Agrupamento deve seguir o procedimento indicado na formalização do pedido indicado no ponto 2.4.

Em suma, espera-se conseguir motivar os produtores e todas as restantes partes interessadas a uma possível adesão à certificação e do uso do pedido para a Sericaia de Elvas beneficie de uma IGP.

#### 4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Araújo, A. (2013) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Revista da Faculdade de Direito e Ciência Política da Universidade Lusófona do Porto*, [S.l.], v 2, n. 2., ISSN 2184-1020.

Cei, L., Defrancesco, E., Stefani, G. (2018) From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. *Sustainability*, 10 (10), 3475.

CCDRA (2013) Estudo para a valorização dos produtos regionais. Geoideia/Espaço e Desenvolvimento [https://www.ccdr-a.gov.pt/docs/desenv\\_regional/estudos/estudo2.pdf](https://www.ccdr-a.gov.pt/docs/desenv_regional/estudos/estudo2.pdf) consultado em Fevereiro de 2019.

Comissão Europeia (2007) *European policy for quality agricultural products*, Office for Official Publications of the European Communities, Luxemburgo.

Comissão Europeia (sem data) Documento Único [https://ec.europa.eu/info/publications/quality-schemes-applications-food-and-agricultural-products\\_en](https://ec.europa.eu/info/publications/quality-schemes-applications-food-and-agricultural-products_en) consultado em Março de 2019.

Comissão Europeia (sem data) Download Logos <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained#logos>

Comissão das Comunidades Europeias (2008) *Livro Verde sobre a qualidade dos produtos agrícolas: normas aplicáveis aos produtos, requisitos de produção agrícola e sistemas de qualidade*, COM (2008) 641 final, Bruxelas.

Comissão das Comunidades Europeias (2009) *Communication from the Commission to the European Parliament, the council, the European economic and social committee and the committee of the regions on agricultural product quality policy*, COM (2009) 234, Bruxelas.

Cristovão, A., Tibério, A. (2011) Produtos DOP/IGP de origem animal em trás-os-montes, Portugal: da protecção ao mercado. *Perspectivas Rurales. Nueva época*. Año10, Nº19, 17-32.

Dias, C., Mendes, L. (2017) Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG): A bibliometric analysis. *Food Research International*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.059>

DGADR (Sem data) *Valorização da qualidade* <https://www.dgadr.gov.pt/sustentavel#tradicional> consultado em Março de 2019

DGADR (2016) *Procedimento operativo – Pedido de registo de uma DOP, IGP, ETG ou IG de Bebida Espirituosa*

[https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/PO\\_Registo\\_DOP\\_IGP\\_ETG.pdf](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/PO_Registo_DOP_IGP_ETG.pdf) consultado em Março de 2019

DGADR (2017) *Sistema de Valorização de Produtos Tradicionais Portugueses*

[http://www.draplvt.mamaot.pt/DRAPLVT/Comunicacao/Noticias/Documents/Apresentacao%20tradicional\\_outubro\\_17.pdf](http://www.draplvt.mamaot.pt/DRAPLVT/Comunicacao/Noticias/Documents/Apresentacao%20tradicional_outubro_17.pdf) consultado em Março de 2019.

DGADR (2018) *Inquérito aos Agrupamentos de produtores de produtos com DOP/IGP/ETG*

de2017 [https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/Relatorio\\_2017\\_DOP\\_IGP\\_ETG.pdf](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/Relatorio_2017_DOP_IGP_ETG.pdf) consultado em Fevereiro de 2019.

DGADR (2018) *Guia de Rotulagem*, Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Lisboa

DRAPAL (2018) *Valorização da qualidade* [http://www.drapal.min-](http://www.drapal.min-agricultura.pt/drapal/index.php/valorizacao-da-qualidade#procedimentos)

[agricultura.pt/drapal/index.php/valorizacao-da-qualidade#procedimentos](http://www.drapal.min-agricultura.pt/drapal/index.php/valorizacao-da-qualidade#procedimentos) consultado em Março de 2019.

DRAPAL (2017) *Produtos DOP\_IGP\_ETG\_2017* [http://www.drapal.min-](http://www.drapal.min-agricultura.pt/drapal/images/servicos/valorizacao_qualidade/Produtos-DOP_IGP_ETG-Alentejo.pdf)

[agricultura.pt/drapal/images/servicos/valorizacao\\_qualidade/Produtos-DOP\\_IGP\\_ETG-Alentejo.pdf](http://www.drapal.min-agricultura.pt/drapal/images/servicos/valorizacao_qualidade/Produtos-DOP_IGP_ETG-Alentejo.pdf) consultado em Fevereiro de 2019.

DOOR (sem data) *Database of Origin & Registration*

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> consultado em Fevereiro de 2019

Eurostat (2016) *A PAC no seu País*. Comissão Europeia

Fernando, A. L. A. C. (2015) *Análise de alimentos: caracterização físico-química*. Caparica: FCT-UNL, acedido em março de 2019, disponível em [https://docentes.fct.unl.pt/ala/files/analise\\_de\\_alimentos\\_caracterizacao\\_fisico-quimica.pdf](https://docentes.fct.unl.pt/ala/files/analise_de_alimentos_caracterizacao_fisico-quimica.pdf)

InovCluster (2017) Diagnóstico e Plano Estratégico de Internacionalização para o Setor Agroalimentar da Região Centro, <http://www.inovcluster.pt/agrocentro/> consultado em Fevereiro de 2019.

Quintales, C. (2015) Relatório de Estágio na Oficina do Doce (Fabridoce – Doces Regionais, Lds.) . Departamento de Línguas e Cultura – Universidade de Aveiro.

Regulamento da Comissão da Comunidade Europeia nº 1151/2012 de 21 de Novembro de 2012 (2012) relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, *Jornal Oficial da União Europeia*, 14 de Dezembro de 2012, pp 1-29.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011 e do Decreto-lei 26/2016 de 9 de Junho.

Rocha, L. ( 2016) Uma proposta para a aproximação entre o Design e a Culinária no âmbito da Doçaria Conventual. Dissertação Mestrado em Design de Equipamento, Faculdade de Belas-Artes de Lisboa, Universidade de Lisboa, Lisboa

Rodrigo, I., Artur C., Manuel L.T., Alberto B. Lara M., Miguel P. (2015) The Portuguese Agrifood Traditional Products: main constraints and challenges. RESR, Piracicaba-SP, Vol. 53, Supl. 1, p. S023-S032

Rodrigues, J.C. (2009) *Alentejo Sweet Alentejo*. Editorial Casa das Letras, Alfragide, Portugal, 15-18 p.

Salgueiro, T. (2017) <https://www.linkedin.com/pulse/verdadeira-origem-do-seric%C3%A1-%C3%ADndia-brasil-vila-vi%C3%A7osa-ou-salgueiro> consultado em Março de 2019.

Santos, M.I. Correia, C., Cunha, M.I.C., Saraiva, M.M., Novais, M.R. (Sem data) *Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração*. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA; Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN

Silva, F. (2016) Maçã de Alcobaça “certificada” vs “convencional”: da produção ao consumidor. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Engenharia Alimentar, Universidade de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Lisboa

Sousa, E., Albuquerque, T.G, Costa, H.S. (2016) Produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios com denominação registada: panorama europeu. *Observações\_Boletim epidemiológico-Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge*, nº2, 6-9

Vales, D.L (2014) Contributo para a valorização e protecção dos produtos tradicionais açorianos  
Dissertação de Mestrado em tecnologia e Segurança Alimentar, Universidade dos Açores,  
Ponta Delgada

## 5 ANEXOS

### **Anexo I**

Produtos Agrícolas e géneros alimentícios a que se refere o artigo 2º, Nº1 do Regulamento (EU) n.º 1151/2012

#### I. Denominações de origem e indicações geográficas

- 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,
- vime,
- linho gramado,
- couro,
- peles com pelo,
- penas.

#### II. Especialidades tradicionais garantidas

- 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.

## Anexo II

### Listagem de Produtos em Portugal (DOOR , sem data)

Produtos DOP em Portugal:

DESIGNAÇÃO	STATUS
Ameixa d'Elvas	Registado
Amêndoa Douro	Registado
Ananás dos Açores/São Miguel	Registado
Anona da Madeira	Registado
Azeite de Moura	Registado
Azeite de Trás-os-Montes	Registado
Azeite do Alentejo Interior	Registado
Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)	Registado
Azeites do Norte Alentejano	Registado
Azeites do Ribatejo	Registado
Azeitona de conserva Negrinha de Freixo	Registado
Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior	Registado
Borrego Serra da Estrela	Registado
Borrego Terrincho	Registado
Cabrito Transmontano	Registado
Carnalentejana	Registado
Carne Arouquesa	Registado
Carne Barrosã	Registado
Carne Cachena da Peneda	Registado
Carne da Charneca	Registado
Carne de Bísaro Transmontano ; Carne de Porco Transmontano	Registado
Carne de Bravo do Ribatejo	Registado
Carne de Porco Alentejano	Registado
Carne Marinhôa	Registado
Carne Maronesa	Registado
Carne Mertolenga	Apresentado
Carne Mertolenga	Registado
Carne Mirandesa	Registado
Castanha da Padrela	Registado
Castanha da Terra Fria	Registado
Castanha dos Soutos da Lapa	Registado
Castanha Marvão-Portalegre	Registado
Cereja de São Julião-Portalegre	Registado
Cordeiro Mirandês / Canhão Mirandês	Registado
Cordeiro Bragançano	Registado
Maçã Bravo de Esmolfe	Registado
Maçã Riscadinha de Palmela	Registado
Maracujá dos Açores/S. Miguel	Registado

Contributo do Sistema de proteção e valorização de produtos tradicionais.  
CASO DE ESTUDO: Proposta de qualificação da Sericaia de Elvas como IGP

Mel da Serra da Lousã	Registado
Mel da Serra de Monchique	Registado
Mel da Terra Quente	Registado
Mel das Terras Altas do Minho	Registado
Mel de Barroso	Registado
Mel do Alentejo	Registado
Mel do Parque de Montezinho	Registado
Mel do Ribatejo Norte (Serra d'Aire, Albufeira de Castelo de Bode, Bairro, Alto Nabão	Registado
Mel dos Açores	Registado
Pêra Rocha do Oeste	Registado
Presunto de Barrancos /Paleta de Barrancos	Registado
Presunto do Alentejo ; Paleta do Alentejo	Registado
Queijo de Azeitão	Registado
Queijo de Cabra Transmontano/Queijo de Cabra Transmontano Velho	Registado
Queijo de Évora	Registado
Queijo de Nisa	Registado
Queijo do Pico	Registado
Queijo Rabaçal	Registado
Queijo S. Jorge	Registado
Queijo Serpa	Registado
Queijo Serra da Estrela	Registado
Queijo Terrincho	Registado
Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)	Apresentado
Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)	Registado
Requeijão da Beira Baixa	Registado
Requeijão Serra da Estrela	Registado
Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira	Registado
Travia da Beira Baixa	Registado

Produtos IGP em Portugal:

DESIGNAÇÃO	STATUS
Alheira de Barroso-Montalegre	Registado
Alheira de Mirandela	Registado
Alheira de Vinhais	Registado
Amêndoa Coberta de Moncorvo	Registado
Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas	Registado
Arroz Carolino do Baixo Mondego	Registado
Batata de Trás-os-Montes	Registado
Batata doce de Aljezur	Registado

Contributo do Sistema de proteção e valorização de produtos tradicionais.  
CASO DE ESTUDO: Proposta de qualificação da Sericaia de Elvas como IGP

Borrego da Beira	Registado
Borrego de Montemor-o-Novo	Registado
Borrego do Baixo Alentejo	Registado
Borrego do Nordeste Alentejano	Registado
Butelo de Vinhais ; Bucho de Vinhais ; Chouriço de Ossos de Vinhais	Registado
Cabrito da Beira	Registado
Cabrito da Gralheira	Registado
Cabrito das Terras Altas do Minho	Registado
Cabrito de Barroso	Registado
Cabrito do Alentejo	Registado
Cacholeira Branca de Portalegre	Registado
Capão de Freamunde	Registado
Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso	Registado
Carne dos Açores	Registado
Cereja da Cova da Beira	Registado
Cereja do Fundão	Apresentado
Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre	Registado
Chouriça de Carne de Melgaço	Registado
Chouriça de Carne de Vinhais ; Linguiça de Vinhais	Registado
Chouriça de sangue de Melgaço	Registado
Chouriça Doce de Vinhais	Registado
Chouriço Azedo de Vinhais ; Azedo de Vinhais ; Chouriço de Pão de Vinhais	Registado
Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre	Registado
Chouriço de Carne de Estremoz e Borba	Registado
Chouriço de Portalegre	Registado
Chouriço grosso de Estremoz e Borba	Registado
Chouriço Mouro de Portalegre	Registado
Citrinos do Algarve	Registado
Cordeiro de Barroso ; Anho de Barroso ; Cordeiro de leite de Barroso	Registado
Farinheira de Estremoz e Borba	Registado
Farinheira de Portalegre	Registado
Fogaça da Feira	Registado
Folar de Valpaços	Registado
Ginja de Óbidos e Alcobaça	Registado
Linguíça de Portalegre	Registado
Linguíça do Baixo Alentejo ; Chouriço de carne do Baixo Alentejo	Registado
Lombo Branco de Portalegre	Registado
Lombo Enguitado de Portalegre	Registado
Maçã da Beira Alta	Registado
Maçã da Cova da Beira	Registado

Contributo do Sistema de proteção e valorização de produtos tradicionais.  
CASO DE ESTUDO: Proposta de qualificação da Sericaia de Elvas como IGP

Maçã de Alcobaça	Registado
Maçã de Portalegre	Registado
Meloa de Santa Maria — Açores	Registado
Morceta de Assar de Portalegre	Registado
Morceta de Cozer de Portalegre	Registado
Morceta de Estremoz e Borba	Registado
Ovos Moles de Aveiro	Registado
Paia de Estremoz e Borba	Registado
Paia de Lombo de Estremoz e Borba	Registado
Paia de Toucinho de Estremoz e Borba	Registado
Painho de Portalegre	Registado
Paio de Beja	Registado
Pão de Ló de Ovar	Registado
Pastel de Chaves	Registado
Pastel de Tentúgal	Registado
Pêssego da Cova da Beira	Registado
Presunto de Barroso	Registado
Presunto de Camp Maior e Elvas ; Paleta de Campo Maior e Elvas	Registado
Presunto de Melgaço	Registado
Presunto de Santana da Serra ; Paleta de Santana da Serra	Registado
Presunto de Vinhais / Presunto Bísaro de Vinhais	Registado
Queijo mestiço de Tolosa	Registado
Salpicão de Barroso-Montalegre	Registado
Salpicão de Melgaço	Registado
Salpicão de Vinhais	Registado
Sanguieira de Barroso-Montalegre	Registado
Vitela de Lafões	Registado

Produtos ETG em Portugal:

DESIGNAÇÃO	STATUS
Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa	Registado