

# QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

## MODELO DE CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTO TRADICIONAL ÉQUALIFICADO

Pedido de qualificação efectuado por um único Produtor



ESPAÇO RESERVADO PARA A QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Requerente	Silvina Maria Cavaleiro Lazarino Moreira
Nome do produto	Ésses de Azeitão
Tipo de Produto	Doçaria Popular
Pedido nº	1 2017
Recebido em	Jan 2017
Pedidos complementos em	
Recebidos complementos em	
Decisão	Favorável
Data	16062017
Verificado em	
Desistência por	
Data	
Retirado o direito por	
Data	
Recurso apresentado em	
Decisão Direcção	
Recurso apresentado em	
Decisão da AG	

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	1/6

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

## I – ELEMENTOS DE CARÁCTER GERAL RELATIVOS AO PRODUTOR E AO SECTOR PRODUTIVO

### 1. Nome do Produto:

Doce da Bina – Azeitão  
Ésses de Azeitão

### 2. Produtor/Empresa produtiva:

#### 2.1 Nome

Silvina Maria Cavaleiro Lazarino Moreira

#### 2.2 Morada

Rua Mário Viegas, nº 8  
2925-656 Azeitão

Coordenadas: 38.540526, -9.024742

#### 2.3 NIF

198042418

#### 2.4 Marca comercial registada

Doce da Bina - Azeitão

### 2.5 Documento de licenciamento/registo da actividade, consoante o aplicável

Lic 2/2010 - CMS

### 3. Pessoa para contacto:

#### 3.1 Nome

Silvina Moreira

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	2/6

### 3.2 Telemóvel/ Telefone

+351 966352498

### 3.3 Email:

doicedabina@gmail.com

## II – CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

### QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

#### a. A denominação de venda (nome do produto) incluindo o nome geográfico, se tradicionalmente usado

Doce da Bina – Azeitão

#### b. Descrição do produto e das matérias-primas utilizadas

Os nossos ésses apresentam um mesclado de tons de castanho claro e distinguem-se pela textura, aroma intenso a canela e pela forma crocante como se desagregam na prova.

Açúcar (36/100grs)

Farinha de trigo (36/100grs)

Manteiga (18/100grs)

Ovos (8/100)

Canela (2/100)

#### c. Delimitação da área geográfica de produção

Azeitão

#### d. Rastreabilidade

São registados os ingredientes, a sua origem e lote (quando aplicável) e registados igualmente os lotes de produto resultante e suas vendas.

#### e. Descrição do modo de obtenção/produção/preparação do produto, indicando os métodos locais, leis e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento, formas de apresentação comercial e a durabilidade do produto

Mistura-se a farinha, o açúcar, a canela e os ovos. Junta-se a manteiga e amassa-se bem até a massa estar pronta. De seguida, molda-se a massa em pequenos ésses e vai ao forno por 20 minutos a 180°.

A seguir passa-se à fase de rotulagem e adorno em sacos de plástico transparente de 225g. Devem ser acondicionados à temperatura ambiente, preferencialmente em local seco e

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	3/6

fresco.

Garantia comercial de 2 meses em condições normais de acondicionamento.

#### f. Relação com a região de origem

A região da Arrábida é conhecida pela tradição na área da doçaria. Os Ésses de Azeitão são uma das referências na doçaria da região.

#### g. Rotulagem



h. Fotografias que ilustrem e identifiquem o produto: produto inteiro e em corte, mostrando o interior e ou pormenores considerados importantes; mostrar também os vários passos do processo produtivo, o produto final e a respectiva embalagem e rotulagem. Mostrar ainda aspectos importantes da região de produção, de utensílios utilizados, de trajes ou de quaisquer outras situações particulares e, se aplicável, fotografias das plantas ou dos animais ligados ao processo produtivo



i. Anexe documentos que comprovem que o produto se

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	4/6

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

encontra efectivamente no mercado, comercializado com o nome referido em a)

O produto encontra-se no mercado há vários anos. Pode ser confirmado através do facebook e do sítio das próprias lojas, como por exemplo, Casa Mãe da Rota dos Vinhos (Palmela).

j. Anexe quaisquer outros elementos que entenda úteis para a melhor compreensão do produto e ou do respectivo modo de produção

Cópia do Licenciamento e fotos do Local da Produção.

### ESPAÇO RESERVADO PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Nome do produto	Esses de Azeitão
Genuinidade do produto e respectiva fundamentação histórica (incluindo a história familiar, quando aplicável)	Verificado
Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original ou das matérias-primas historicamente comprovadas	Verificado
Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as excepções previstas no Critério específico para o produto	Verificado
Forma de apresentação respeitando a tradição, incluindo os materiais utilizados na decoração	Verificado

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	5/6

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos