



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA GASTRONOMIA NACIONAL

- 1. QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA GASTRONOMIA NACIONAL - Sistema de valorização do receituário tradicional português, obtido com regras particulares pelo menos em relação às matérias-primas utilizadas e à sua origem em território nacional, à sua história e valor patrimonial e à forma de preparação e apresentação ao consumidor. Este tipo de qualificação bem como o uso da marca colectiva de associação acima inserida apenas pode ser concedido para os produtos do receituário tradicional português, devidamente descritos e codificados em Cadernos de Especificações aprovados pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**

- 2. Gastronomia Nacional - conjunto do receituário tradicional português assente em matérias-primas de fauna e flora utilizadas a nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal e que, pelas suas características próprias, revele interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.**

- 3. Para avaliação do produto proposto como Produto da Gastronomia Nacional, será verificado:**
 - 1) Nome da receita;**
 - 2) Genuinidade da receita e integração de valores tradicionais portugueses;**

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A.Soeiro M. Carrito	M. Carrito	16.05.2016	CQ 09	28.11.14	3	1/5

- 3) Anterioridade da receita - mais de 50 anos de história;**
- 4) Utilização de produtos tradicionais portugueses, com referência expressa aos seus nomes**
- 5) Tradição activa e continuada da sua confecção em território nacional;**
- 6) Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional (ou, pelo menos, que já estejam integradas na culinária portuguesa há mais de 50 anos);**
- 7) Referência nos hábitos alimentares de uma ou mais regiões;**
- 8) Afirmação cultural e económica de uma ou mais regiões ou suporte da biodiversidade da região;**
- 9) Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou regional, pelo menos.**

4. Os produtos gastronómicos serão classificados como:

- A. Entradas**
- B. Sopas**
- C. Pratos de pescado (peixe, marisco, cefalópodes, etc.)**
- D. Pratos de carne (carnes de aves, de bovino, ovino, caprino, suíno, coelho e de caça diversa)**
- E. Outros pratos**
- F. Sobremesas**
- G. Petiscos**

5. Os produtos gastronómicos não têm que comprovar quaisquer características qualitativas "superiores" a quaisquer outras, já que os critérios de qualificação assentam na utilização de matérias-primas nacionais e no seu modo de preparação. No entanto, cada produto gastronómico proposto tem que apresentar ou ser capaz de demonstrar características qualitativas distintas de qualquer outro, assinalando as diferenças existentes.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A.Soeiro M. Carrito	M. Carrito	16.05.2016	CQ 09	28.11.14	3	2/5

6. Não é aceitável:

- a utilização de aditivos, de auxiliares tecnológicos e de radiações ionizantes;
- a utilização de outras práticas não tradicionais como a congelação, quando o produto gastronómico se destina a ser consumido na unidade de restauração que o serve ao consumidor final;
- a substituição dos ingredientes referidos na receita original por quaisquer outros, como por exemplo a substituição do azeite por óleos alimentares ou da banha ou da manteiga por margarinas;
- a utilização de ingredientes não referidos na receita original, ainda que com objectivos meramente decorativos.

7. A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar, o cacau, o chocolate e as especiarias e condimentos usados em proporção diminuta.

8. Não existem critérios específicos para materiais de acondicionamento ou de embalagem nem para formas de comercialização compatíveis com a moderna distribuição como a atmosfera controlada ou a utilização de gases inertes ou a apresentação dos produtos fatiados, refrigerados ou congelados, por exemplo, desde que salvaguardem as características intrínsecas do prato gastronómico.

No entanto, as formas de apresentação e ou os materiais de acondicionamento e ou de embalagem têm que ser bem diferenciados dos materiais e ou cores e ou grafismo usados nos produtos não qualificados produzidos pela mesma empresa.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A.Soeiro M. Carrito	M. Carrito	16.05.2016	CQ 09	28.11.14	3	3/5

ANEXO I

PRODUTOS DA GASTRONOMIA NACIONAL¹

1. Chanfana de Vila Nova de Poiares

¹ A preencher caso a caso, após a qualificação de cada produto

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A.Soeiro M. Carrito	M. Carrito	16.05.2016	CQ 09	28.11.14	3	4/5

ANEXO II

OBRAS DE REFERÊNCIA USADAS PARA SUSTENTAR OS PEDIDOS DE QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DA GASTRONOMIA NACIONAL

Chanfana de Vila Nova de Poiares	CARRITO, Maria Madalena; SANTOS, Pedro – <u>A Chanfana: Ex – Libris da Gastronomia Regional.</u> Vila Nova de Poiares: Confraria da Chanfana de Vila Nova de Poiares., 2003. ISBN: 972-9051-54-2.
Chanfana de Vila Nova de Poiares	MODESTO, Maria de Lurdes – <u>Grande Enciclopédia da Cozinha.</u> Lisboa: Editorial Verbo, 2º Volume.
Chanfana de Vila Nova de Poiares	FERRÃO, José Maria Dias – <u>Concelho de Poiares – Memória histórica, descritiva, biographica, económica e critica.</u> Typographia Louzanense, 1905.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A.Soeiro M. Carrito	M. Carrito	16.05.2016	CQ 09	28.11.14	3	5/5