



CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

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

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

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	14.08.2020	CQ 01		4	1/4

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.