



JORNAL OFICIAL

I SÉRIE – NÚMERO 24
QUINTA-FEIRA, 9 DE FEVEREIRO DE 2012

ÍNDICE:

SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA

Portaria n.º 23/2012:

Altera a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro. (Aprova a Marca Coletiva de Certificação "Artesanato dos Açores").

**SECRETARIA REGIONAL DA AGRICULTURA E FLORESTAS****Declaração de Retificação n.º 3/2012:**

Retifica o anexo à Portaria n.º 13/2012, de 25 de janeiro, que altera a Portaria n.º 17/2008 de 14 de fevereiro, alterada pelas Portarias n.º 19/2009, de 20 de Março, n.º 16/2010, de 12 de fevereiro e n.º 41/2011, de 3 de junho que regulamenta a atribuição de indemnizações aos proprietários dos animais sujeitos aos abates sanitários, no âmbito do Programa de Erradicação da Brucelose Bovina, publicada no Jornal Oficial, I série, n.º 14, de 25 de janeiro de 2012.

**JORNAL OFICIAL****S.R. DA ECONOMIA****Portaria n.º 23/2012 de 9 de Fevereiro de 2012**

O X Governo dos Açores assume como um dos seus objetivos, no âmbito do desenvolvimento económico e social e da coesão regional, o apoio ao investimento privado e a promoção das atividades comerciais tradicionais e das indústrias artesanais.

Na verdade, o incentivo à manutenção de práticas artesanais de reconhecido interesse cultural e económico pode contribuir de forma significativa para a notoriedade da Região e, em especial, das suas diversas comunidades, enriquecendo o respetivo património etnográfico e consolidando a diversidade cultural enquanto pólo de atratividade turística;

Considerando o impacto da certificação dos produtos artesanais, garantindo a titularidade da marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”, fundamental para a divulgação e comercialização das produções mais genuínas dos Açores;

Tendo em conta que a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, em conformidade com o sistema de certificação de produtos açorianos estabelecido no Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A, de 22 de março, regulamenta a marca coletiva de certificação “Artesanato dos Açores” e fixa as condições da sua utilização;

Tendo em conta que a marca “Artesanato dos Açores” abrange atualmente os bordados, as rendas, a tecelagem, o miolo de figueira, os registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres, os Bolos Lêvedos e a escama de peixe;

Feita a pesquisa histórica e análise do mercado, entende-se estabelecer os benefícios da certificação dos produtos artesanais na Doçaria Regional, distinguindo algumas produções de cariz tradicional de várias ilhas, como as queijadas de Vila Franca do Campo, da ilha de São Miguel, os Bolos Dona Amélia da Ilha Terceira, as queijadas da ilha Graciosa e as espécies da ilha de S. Jorge, constituindo um importante legado na cultura açoriana.

Assim, manda o Governo dos Açores, pelo Secretário Regional da Economia, nos termos do n.º 1 do artigo 3.º do Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A, de 2 de março e do n.º 1 do artigo 11.º da Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, o seguinte:

Artigo 1.º

O artigo 5.º da Portaria n.º 13/2008, de 6 de Fevereiro, passa a ter a seguinte redação:

“Artigo 5.º**Condições de certificação**

(...)

a) (...);



- b) (...);
- c) (...);
- d) (...);
- e) (...);
- f) (...);
- g) (...);
- h) Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel; Anexo H
- i) Bolos Dona Amélia da Ilha Terceira; Anexo I
- j) Queijadas da Graciosa, ilha Graciosa; Anexo J
- k) Espécies da ilha de S. Jorge; Anexo L

Artigo 2.º

À Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, é aditado o Anexo H, I, J, L, com o seguinte conteúdo:

“Anexo H

Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel

De tradição secular as queijadas da “Vila” é um doce originário do Convento de Santo André, edificado em 1533 e o primeiro dos Açores da 1ª Regra de Santa Clara. Nos fins do séc.XVIII, vieram para o convento da Vila, freiras de origem holandesa e espanhola, onde confeccionavam as queijadas de acordo com uma receita secular. Trata-se de uma queijada macia, succulenta e doce, com larga tradição e de grande qualidade, sendo pois, um produto emblemático do concelho de Vila Franca do Campo.

“Anexo I

Bolos Dona Amélia da ilha Terceira

Designada pelos navegadores portugueses por ilha de Jesus Cristo, a Ilha Terceira sede da Capitania Geral dos Açores, escala das naus das Américas e da Índia, nos sécs XV e XVI desempenha importante papel na navegação, como porto de escala para as naus que traziam ouro, prata e as preciosas especiarias. No início do séc. XX, a 4 de julho de 1901 os Reis de Portugal, Suas Majestades D. Carlos e Dona Amélia vieram à ilha, “As gentes da Terceira ofertaram-lhes os bolos melhores da rondura do seu horizonte e um bolo local, passou a chamar-se em sua honra, “Bolo Dona Amélia”. Inicialmente os bolos eram confeccionados sob a



JORNAL OFICIAL

forma de um bolo pequeno. Atualmente chamam-se “Donas Amélias”, designação mais usada e conhecida no arquipélago dos Açores.

“Anexo J

Queijadas da ilha Graciosa

É um doce regional da ilha Graciosa divulgado pelo arquipélago dos Açores. De sabor delicado, em forma de estrela, a massa exterior apresenta-se fina e estaladiça acolhe um recheio de ovos e leite. Esta iguaria foi durante muitos anos exclusiva dos lares da Graciosa, sendo presença obrigatória em todas as festas e de reuniões familiares na ilha, quando ainda eram conhecidas por “covilhete de leite”. Os doces da Graciosa em particular as suas queijadas fazem fama em todas as ilhas e remetem-nos para a doçaria conventual portuguesa.

“Anexo L

Espécies da ilha de S. Jorge

Doce regional da ilha de S. Jorge, apresentam-se como pequenas rosquilhas de massa de hóstias, transversalmente golpeadas na parte superior, deixando de ver o recheio acastanhado. Antigamente as espécies eram denominadas por “Bichos Doces”, em que o recheio era confeccionado com pão caseiro, torrado e moído nas “atafonas”, batia-se o pão torrado dentro de uma saca com um “mexilhão”, depois era peneirado e misturado com as outras especiarias, depois de arrefecer fazia-se as “bichanas”, pequenas porções de recheio enroladas à mão que serviam para forrar a massa, aparando-as em volta com uma carretilha o excesso da massa, dando-se na parte superior dos doces no sentido transversal, uns golpes a permitir o aparecimento do recheio, depois de cozidos.

I

Matéria-prima utilizada

Queijadas de Vila Franca do Campo da Ilha de S. Miguel

Massa	Recheio
- farinha;	- leite;
- manteiga;	-coalhada,
- ovos naturais;	-leite+coalho para leite;
- água;	- ovos naturais, (gemas);
- sal	- manteiga;
	- açúcar;
	- farinha;



JORNAL OFICIAL

Queijadas da Ilha Graciosa

Massa	Recheio
- farinha; - água; - açúcar; - manteiga; - sal	- leite; - açúcar - manteiga; - ovos naturais (gemas); - canela; - farinha (facultativo)

Espécies da Ilha de S. Jorge

Massa	Recheio
- farinha de trigo; - água; -açúcar (facultativo); - manteiga; - banha; -ovos naturais (facultativo); - sal	- açúcar; - manteiga; - pão ralado; - pão torrado e ralado (tostas); - erva doce; - canela; - pimenta branca; - cacau (facultativo); - noz-moscada (facultativo); - raspa de limão; -água;

Bolos Dona Amélia da Ilha Terceira

- farinha de milho; - farinha de trigo; - ovos naturais; - açúcar; - canela; - mel de cana; - manteiga; - açúcar confeiteiro; - noz-moscada (facultativo); - corintos ou sultanas; - sultanas; - óleo vegetal (facultativo);

1. Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.

**Queijadas de Vila Franca do Campo**

Confeção

1.Massa

1.1.Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, ovos naturais, manteiga, sal, e água.

1.2.Amassadura

Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente e forrar as formas.

2.Recheio

2.1.Adição dos ingredientes:

Faz-se a coalhada, usando leite e coalho, adiciona-se a farinha, os ovos naturais, açúcar e a manteiga.

2.2.Cozedura

Preparar as formas untando-as com manteiga e polvilhadas de farinha, adicionar o recheio já preparado anteriormente. Leva-se ao forno.

2.3.Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

Bolos Dona Amélia

Confeção

1.Adição de ingredientes

1.1.Adiciona-se açúcar, manteiga, gemas ou ovos inteiros naturais, farinha de milho, canela, mel de cana, noz-moscada, sultanas e corintos.

1.2.Cozedura

Preparar as formas, untando-as e polvilhando-as com farinha de trigo e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

1.3.Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

**JORNAL OFICIAL****Queijadas da Graciosa**

Confeção

1.Massa

1.1.Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, açúcar, manteiga, sal e água. Amassar ou bater manualmente ou em batedeira eléctrica todos os ingredientes.

1.2.Forrar as formas com a massa.

2.Recheio

2.1.Adição dos ingredientes:

Juntar açúcar, leite, gemas naturais, canela e manteiga.

2.2.Cozedura

Preparar as formas e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

2.3.Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel, devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; Conservar à temperatura ambiente

Espécies de S. Jorge

Confeção

1.Massa

1.1.Adição dos ingredientes

Juntar farinha, água, açúcar, manteiga, banha, ovos naturais, sal.

1.2.Cozedura

Depois de a massa recheada e golpeada na parte superior, deixando ver o recheio acastanhado vai ao forno.

2.Recheio

2.1.Adição dos ingredientes:

Juntar açúcar, manteiga, pão ralado, pão torrado e ralado (tostas), erva-doce, canela, pimenta branca, cacau, noz-moscada e água.

2.2.Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

**JORNAL OFICIAL**

Agrupar as espécies em caixas de papel, sacos de plástico ou em caixas de plástico, devidamente rotulados que cumprem os requisitos legalmente fixados; Conservar à temperatura ambiente.

III

Características Físicas e Organoléticas**Queijadas de Vila Franca do Campo**

Queijadas de Vila Franca do Campo
Formato: cilíndrico; Tamanho: pequeno; Altura: pequena; Peso Médio: 48/50 gramas (aproximadamente) Sabor: amanteigado Cor: amarelo claro Textura: cremosa e com favos.

Bolos Dona Amélia

Bolos D. Amélia
Formato: cilíndrico Tamanho: pequeno; Altura: pequena e média; Peso: 30 e 50 gramas (aproximadamente) Sabor: mel-de-cana, noz-moscada, canela Cor: acastanhada Textura: húmida e consistente.

**JORNAL OFICIAL****Queijadas da Graciosa**

Queijadas da Graciosa
Formato: cilíndrica; Tamanho: pequeno Altura: pequena Peso: 30 gramas

(aproximadamente) Sabor: leite caramelizado; Cor: acastanhada com bordos claros; Textura: Cremosa e massa muito estaladiça
--

Espécies de S. Jorge

Espécies de S. Jorge
Formato: cilíndrica; Tamanho: pequeno; Altura: pequena; Peso: 40 gramas (aproximadamente) Sabor: canela e erva- doce; Cor: acastanhada; Textura: massa estaladiça e o recheio cremoso

**JORNAL OFICIAL****IV****Equipamentos e utensílios das Queijadas de Vila Franca do Campo, Bolos D. Amélia, Queijadas da ilha Graciosa e Espécies de S. Jorge**

Equipamentos	Utensílios
Batedeira elétrica	Tachos
Amassadeira	Tabuleiros
Forno	Formas
Fogão	Colher de plástico
Laminadora	Carretilha/carreta
Varinha elétrica	Faca
Cuba misturadora elétrica	Alguidar de inox/plástico
	Tigelas de inox
	Panas plásticas
	Saco pasteleiro
	Rolo de plástico/inox

Artigo 3.º

É republicada em anexo a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo presente diploma.

Artigo 4.º

A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Secretaria Regional da Economia.

Assinada em 2 de janeiro de 2012.

O Secretário Regional da Economia, *Vasco Ilídio Alves Cordeiro*.

Republicação da**Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro****Artigo 1º****Objeto**

A marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”, criada pela Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro, destina-se aos produtos artesanais tradicionalmente manufaturados na Região

**JORNAL OFICIAL**

Autónoma dos Açores que integram o Repertório das Atividades Artesanais, aprovado pela Portaria n.º 1193/2003, de 13 de outubro, incluindo atividades posteriormente reconhecidas, e adaptada à Região Autónoma dos Açores pela Portaria n.º 20/2004 de 18 de março, nas condições definidas no presente diploma.

Artigo 2.º**Finalidade**

A marca “Artesanato dos Açores” destina-se a certificar a origem dos produtos e a sua qualidade em conformidade com o presente diploma e a legislação em vigor.

Artigo 3.º**Selo de garantia**

1.A marca “Artesanato dos Açores” é associada a um elemento emblemático constituído por um quadrado em formato digital ou impresso em papel, com elementos figurativos.

2.Partindo de um novo logótipo e de um novo conceito em que se associa a imagem do artesanato ao turismo, resulta um novo selo de certificação, em que o carácter formal/geométrico é alterado de losango para quadrado, conferindo mais modernidade à peça, assim como uma apreensão mais rápida e sóbria da marca.

3.No formato impresso/etiqueta, a frente é decorada a azul esverdeado (pantone 321), comporta as disposições da portaria, assim como o código de cores do novo logótipo, bem como o novo símbolo principal do artesanato (mão/flor), com a designação Artesanato dos Açores e por baixo a indicação de produto de origem e qualidade certificada; nas costas, à cabeça, encontra-se o logo do Centro Regional de Apoio ao Artesanato, por baixo a designação “Produto Artesanal dos Açores”, duas zonas para a inscrição de controlo, outra para a identificação da ilha do produtor e, no final, o número da portaria.

4.No formato digital, destinado a ser impresso na própria embalagem ou em etiqueta autocolante, existe só uma frente que integra todos os elementos referidos no número anterior.

Artigo 4.º**Entidade certificadora**

1.A titularidade da marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores” pertence ao Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA).

2.O CRAA é a entidade certificadora nos termos definidos na presente portaria competindo-lhe nomeadamente:

- a) Autorizar a utilização da marca pelos produtores com os direitos a ela inerentes;
- b) Registrar a marca no Instituto Nacional de Propriedade Industrial e outros registos que se justifiquem;

**JORNAL OFICIAL**

- c)Fiscalizar a utilização da marca;
- d)Suspender ou revogar a autorização de utilização da marca por violação do disposto no artigo 7º.

Artigo 5.º

Condições de certificação

Os produtos constantes das seguintes alíneas serão certificados desde que preencham todos os requisitos de qualidade e execução definidos nos respetivos anexos ao presente diploma.

- a)“Bordados dos Açores” Anexo A
- b)“Rendas dos Açores” Anexo B;
- c)“Tecelagem dos Açores” Anexo C;
- d)“Miolo de Figueira dos Açores” Anexo D;
- e)“Registo do Senhor Santo Cristo dos Milagres” Anexo E;
- f)“Bolos Lêvedos” Anexo F;
- g)“Escama de Peixe” Anexo G;
- h)“Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel” Anexo H;
- i)“Bolos Dona Amélias” Anexo I;
- j)“Queijadas da Graciosa da ilha Graciosa” Anexo J;
- k)“Espécies da Ilha de S. Jorge” Anexo L.

Artigo 6.º

Tramitação

- 1.Os pedidos de certificação serão apresentados pelos produtores ao CRAA, em modelo a fornecer por este.
- 2.O pedido é submetido a parecer da Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT).
- 3.A entidade certificadora deverá concluir o processo de certificação no prazo máximo de 45 dias a contar da data da receção do pedido.
- 4.Uma vez autorizada a utilização da marca, os produtores procederão à aposição do selo de garantia nas peças que reúnam as condições previstas neste diploma, no qual constará o número de produtor e, quando aplicável, o número sequencial da peça.
- 5.O fornecimento do selo de garantia referido no número anterior está sujeito ao pagamento de uma taxa, a fixar pela entidade certificadora.

**JORNAL OFICIAL**

6. Das decisões que indefiram pedidos de certificação, cabe recurso para o Secretário Regional da Economia, nos termos da lei.

Artigo 7.º

Obrigações dos produtores

1. Os produtores autorizados a utilizar a marca, obrigam-se a:

- a) Utilizar a marca nos termos previstos na presente portaria, no Código da Propriedade Industrial e demais legislação respeitante à qualidade;
- b) Abster-se de qualquer prática ilícita da qual resulte a contrafação da marca;
- c) Submeter-se a fiscalização e proporcionar aos técnicos o livre acesso à produção;
- d) Comunicar à entidade certificadora quaisquer modificações de carácter técnico das quais resulte alteração do processo produtivo;
- e) Não ceder a terceiros o uso da marca;
- f) Efetuar o pagamento da taxa prevista no n.º 5, do artigo 6.º;
- g) Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que sejam solicitados pela CAT.

Artigo 8.º

Fiscalização

1. A fiscalização da utilização da marca compete:

- a) À entidade certificadora no âmbito das suas competências específicas;
- b) À Inspeção Regional das Atividades Económicas, no âmbito das suas competências gerais.

2. No caso de infração ao disposto na presente portaria, sem prejuízo de outra sanção mais grave que lhe caiba por lei, o produtor fica sujeito às sanções previstas na alínea d) do n.º 2, do artigo 4.º, devendo todavia ser a mesma precedida de inquérito com observância do direito a audição do titular da marca.

Artigo 9.º

Comissão de acompanhamento técnico

1. É criada uma Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT), composta por:

- a) Um representante do CRAA que preside à Comissão;
- b) Um representante das empresas, indicado pela Câmara do Comércio e Indústria dos Açores;

**JORNAL OFICIAL**

c)Um técnico de reconhecida competência, na área objeto dos pedidos de utilização da marca, a indicar pelos elementos referidos nas alíneas a) e b), mediante proposta do CRAA;

d)A CAT será nomeada por despacho do Secretário Regional da Economia.

2.Compete à comissão referida no número anterior:

a)Pronunciar-se sobre os pedidos de utilização da marca;

b)Apoiar tecnicamente a entidade certificadora;

c)Propor medidas e ações que visem a dinamização e a melhoria das condições de produção e comercialização do “Artesanato dos Açores”;

d)Elaborar pareceres sobre a suspensão ou revogação da autorização da utilização da marca, em caso de infração, tendo em vista a tomada de decisão por parte da entidade certificadora, nos termos da alínea d) do n.º 2 do artigo 4.º.

3.Os membros da CAT podem ser substituídos por decisão das respetivas entidades, devendo tal decisão ser comunicada à Diretora de Serviços do CRAA com a antecedência mínima de quinze dias em relação à próxima reunião agendada.

4.Os membros da CAT só respondem perante as entidades que os designaram e perante o presidente da comissão, no exercício das funções inerentes àquele órgão colegial.

5.Os membros da CAT que não sejam funcionários públicos não ganham qualquer vínculo por força das funções exercidas na CAT.

6.A CAT elaborará e aprovará o seu regulamento de funcionamento, o qual deverá ser homologado pelo Secretário Regional da Economia.

Artigo 10.º**Legislação revogada**

É revogada a Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro sucessivamente alterada pelas portarias n.º 89/98 de 3 de dezembro, n.º 6/2000 de 27 de janeiro, n.º 32/2001 de 15 de junho, n.º 12/2005 de 24 de fevereiro e n.º 90/2006 de 28 de dezembro e o D/SRE/99/177 de 30 de setembro.

Artigo 11.º**Disposições finais**

1.A marca “Artesanato dos Açores” poderá abranger outros produtos, mediante aditamento ao artigo 5.º deste diploma e respetiva especificação anexa, feita por ato legislativo de igual valor material.

2.Todas as referências anteriormente feitas à Portaria n.º 89/98 de 3 de dezembro, reportam-se à presente Portaria.

**JORNAL OFICIAL****Anexo A**
Bordados

I

Definição para bordados dos Açores

Entende-se por “Bordados dos Açores” todo aquele que é confeccionado totalmente à mão em todas as fases da sua execução.

II

Configuração e desenho

1.O desenho que caracteriza o “Bordado de São Miguel” (ilha) é formado por elementos florais assimétricos de temática essencialmente vegetalista (trevos, cravinas, avencas, pequenos ramos e algumas aves) isto é toda a variedade de motivos ornamentais das louças azuis da China.

2.O desenho que caracteriza o “Bordado da Terceira” (ilha) é formado essencialmente por elementos florais geométricos e figurativos, dispostos nas mais variadas disposições.

3.O desenho que caracteriza o “Bordado a Palha de Trigo” do Faial (ilha) é formado por elementos florais, espigas de trigo e outros de carácter decorativo.

III

Tipos de pontos e sua definição

1.Os pontos do “Bordado dos Açores” agrupam-se nas seguintes categorias:

- a)Arrendados;
- b)Lançados;
- c)Outros.

2.Tipos de pontos e sua definição



JORNAL OFICIAL

Categoria	Tipologia	Descrição	
Arrendados	Crivo Escada Ajour	Ponto enlaçado onde previamente se tirou os fios de linho tanto na horizontal como na vertical	
Lançados	cordão	Ponto utilizado na feitura do bordado não sujeito a recorte	
	caseado	Ponto diferente do "cordão" e "bastido" pelo nó feito no cruzamento da linha, assegurando assim a área de recorte	
		Direito Obliquo	
		Caseado Bicos grandes Bicos pequenos Bastido Bicudo Regional Olho de passarinho	
	oficial	Caseado oficial	Ponto de "cordão", quando utilizado nos contornos de motivos para recorte, sobre tecido de textura leve
	bastido	Viúvas cheio	Ponto contornando o desenho onde exige um determinado relevo
	ilhó	Aberto grega	Círculo de diversos tamanhos aberto no tecido e contornado com ponto de "cordão"
	cavaca		Figura circular, feita em ponto de "cordão" com aberturas
	richelieu		Ponto "caseado" utilizado nos contornos sujeitos a recorte
	pesponto		Ponto utilizado para sombrear alguns motivos do desenho, sendo também conhecido por "ponto de areia"
	francês	Simplex duplo aplicado	Ponto utilizado para fixar ao tecido aplicações
outros	corda		Ponto que substitui o "cordão" nos contornos do desenho simples. Quando feito pelo avesso chama-se "ponto atrás"
	granito	Bastido (pastas) Bastido (viúvas)	Ponto feito no sentido diametral de uma circunferência de modo a torná-la esférica
	Matiz		Ponto sem urdidura também conhecido por "ponto chão"
	Ponto pé de flor		Ponto feito um à frente e um atrás
	sombra		Ponto utilizado pelo reverso, sobre tecidos de textura leve, produzindo o efeito sombra



JORNAL OFICIAL

IV

Número de pontos e áreas mínimas

Tabela de contagem de pontos

Pontos industriais

(Ilhós)	
(Folhas)	
(Cavacas)	
(Granitos)	
(Richelieu)	
(Oficial)	
(Arrendado)	
(Bainhas)	
(Caseado)	
(Diversos)	
Ilhó aberto até 6m/m de diâmetro	1
Ilhó fechado até 6m/m de diâmetro	1
Ilhó aberto de greca até 6m/m de diâmetro	2
Folha aberta até à área de 2,5 m/m ²	1
Folha fechada até à área de 2,5 m/m ²	1
Cavacas, serão contadas e medidas como ponto de cordão	
Granitos seguidos até à área de 2/m ² (cada 6)	1
Granitos rematados até à área de 2/m ² (cada 4)	1
Granitos seguidos em forma de solteira até à área de 2m/m ²	2
Granitos bastidos em forma de viúva até à área de 2m/m ²	2
Richelieu, por cada metro	70
Oficial por cada metro	70
Pespointo, por cada 1 cm ²	4
Bastido, por cada 1 cm ²	4
Ponto de sombra (reverso) por cada 2 cm ²	2
Arrendado até à área de 5 cm ² , por cada cm ²	10
Arrendado superior a 5 cm ² e até à área de 15 cm ² , por cada cm ²	8
Arrendado de 15 cm ² até 25 cm ² , por cada cm ²	6
Arrendado mais de 25 cm ² , por cada cm ²	5
Ponto de cordão	cada metro 50
Ponto francês	cada metro 25
Ponto francês duplo	cada metro 60
Ponto de pé de flor ou de corda	cada metro 25
Ponto de remendo	cada metro 25
Ponto Ana até comprimento de 10 cm	cada metro 70
Ponto Ana superior a 10 cm	cada metro 50
Ponto de escada até ao comprimento de 10 cm	cada metro 120
Ponto de escada superior a 10 cm	cada metro 80
Bainha filete	cada metro 25
Caseado liso até 3 m/m de espessura	cada metro 60
Caseado bastido até 4m/m de espessura	cada metro 80

V

Matérias-primas

(Tecidos e linhas)

1. Tecidos

Na confeção dos “Bordados dos Açores”, designados por “Bordado típico de São Miguel” (ilha), “Bordado da Terceira” (ilha) e “Bordado a Palha” típico da ilha do Faial e em função dos diferentes artigos a confeccionar, só é permitido a utilização dos seguintes tecidos:



- a) Linho 100% puro;
- b) Mistura de linho e algodão, sendo o mínimo de 50% de linho;
- c) Algodão 100% puro; exceto artigos de mesa;
- d) Cambraia;
- e) Tule;
- f) Seda;
- g) Damasco (seda, linho e algodão).

2. Linhas

2.1. Na confeção do “Bordado a Matiz” típico de S. Miguel (ilha) a dois tons de azul só é permitida a utilização de linhas do tipo floss (algodão) com a espessura mínima nº 16 para o recorte e filoselle para o matiz e ponto de pé de flor.

2.2. Na confeção do “Bordado da Terceira” (ilha) só é permitida a utilização de linha de algodão e/ou seda.

2.3. Na confeção do “Bordado a palha” típico do Faial (ilha) só é permitido a palha de trigo. (colmo).

2.4. O Centro Regional de Apoio ao Artesanato – CRAA, poderá em situações pontuais e devidamente fundamentadas, autorizar a utilização de outras matérias-primas não mencionadas nos pontos nºs 1 e 2 do capítulo V, desde que garantindo as demais exigências do presente diploma e depois de ouvida a CAT.

Anexo B

Rendas

I

Definição para as rendas típicas do Pico e Faial

Entende-se por Rendas Típicas do Pico e Faial, toda aquela que é confeccionada à mão em todas as fases da sua execução.

II

Configuração e Desenho

O desenho que caracteriza as Rendas Típicas do Pico e do Faial é formado essencialmente por elementos florais, geométricos e figurativos do quotidiano tradicional, dispostos nas mais variadas disposições.



JORNAL OFICIAL

Motivos Florais		Motivos Geométricos		Motivos Figurativos
A Flor	A Planta	"Rosa"	Diversos	
do maracujá ou da paixão	Dália	da Prezada ou Carruagem	estrela de amora	cesto com rosa de camurça em relevo
da Ascensão	Sécia	da Ribeirinha	Estrela do mar	cornos de carneiro
da Hélia	Malmequer	da Balbina	pevides	ferradura
da Maria Palmira	Hortênsia	da Céu	semilhas	carruagem
da Prudência	Gerânio	De Santo Amaro	bicos de serra	cesto com leques e alianças
da Mariazinha	Miosótis	dos Fetais	caracóis	panos de moinho
do martírio	Camélia	da Deolinda	escamas	luvas
do sol	Boca de leão	de serrilhas	gancho	aranhas
de missangas	Amor-Perfeito	de ferradura		
de leques	Margarida	de bicos de serra		
de escamas	Folha de Faia	de bicos de amora		
do morango	Cacho de uva	de caracóis		
do funcho	Parra	de pastinhas		
do girassol	Trevo	de espigas de trigo		
da salva	Violeta	de cornos de carneiro		
do tremoço	Amoras em relevo	de folha de salva		
do incenso	Folhagem	de pevide		
da nespereira		de panos de moinho		
da batata		da Eduína		
do alecrim		de gregas		
do cebolinho				
do tomateiro				

III

(Tipos de Pontos e sua definição)

Tipologia	Descrição
Ponto	laçada na farpa e depois puxada
Laça	linha puxada por duas vezes na farpa
Cordão	vários pontos seguidos puxados pela farpa
Escadinha	4 pontos e uma laça
Irlanda	vários pontos com repeniques
Repenique	4 pontos presos no mesmo sítio
Lérias ou Caçador	um ponto preso, um apertado e outro saliente
Cheio ou Caseado	várias laçadas puxadas por uma vez à volta do cordão
Amora	5 laçadas para a frente puxadas de uma só vez para trás
Grega	vários fios de linha torcidos, enchidos com caseado
Ilhoses	linha enrolada no pau e depois caseada
Gancho	linha enrolada num gancho, prendendo o ponto no meio
Camurça	vários repeniques seguidos
Granito	várias laças na farpa puxadas de uma só vez para trás
Bicos de Serra	vários pontos trabalhados ao viés
Ponto de Relevo	um ponto sem laça, uma volta para trás e outra para a frente
Ponto de Serrilha	ponto caseado sem laça
Crivo	escadinha, pasta e perna de galo consoante o desenho



IV

Funcionalidade

1. Jogos circulares, ovais e retangulares
2. Dobras de lençol
3. Golas
4. Blusas
5. Lavabos
6. Bases de copos
7. Bases de pratos
8. Panos de pão
9. Panos de tabuleiro
10. Panos individuais
11. Cobertas de pão
12. Aplicações
13. Entremeios
14. Beiras
15. Toalhas
16. Camilhas
17. Centros de mesa
18. Cortinas

V

Matérias-Primas

(Tecidos e Linhas)

1. Fio de algodão 100% puro nº 30, branco e cru
2. Fio de tipo Floss nº 16
3. Tecido de linho 100% puro
4. Tecido de algodão 100% puro
5. Tecido de mistura de linho e algodão (50%)



6. Tecido tipo casca de ovo

7. Cambraia branca

VI

Utensílios

1. Farpa artesanal

2. Pau de olhos

3. Gancho

4. Bastidor

5. Agulhas

6. Dedal

7. Tesoura

8. Furador

Anexo C

Tecelagem

I

Definição para a Tecelagem Típica dos Açores

Entende-se por “Tecelagem típica dos Açores” toda aquela que é confeccionada à mão em todas as fases da sua execução.

II

Configuração e Desenho

O desenho que caracteriza a “Tecelagem típica dos Açores” é formado essencialmente por elementos florais, geométricos e figurativos de cariz simbólico, nas mais variadas disposições.



JORNAL OFICIAL

Motivos Florais	Motivos Geométricos	Motivos Figurativos de Cariz Simbólico
Rosas ou Estrelas	Dados ou quadrados	Datas
Trevo	Favos de mel ou de linho	Monogramas
Folhas ou Palmas	Estrelas de 8 bicos	Coroas
Outros Ornatos Vegetais	Combinações de triângulos, losângulos e outros motivos geométricos	Corações
	Trilóbulos	Pombas do Espírito Santo
	Quadrifolios	Cruz-de-Malta
		Signo-saimão
		Animais

III

Técnicas e sua Definição

Tipologia	Descrição
Repassos	Desenho feito na teia
Fios puxados	Ponto alto puxado com farpa, a partir da trama

IV

Cores Tradicionais

1. Azul Anil
2. Amarelo
3. Branco
4. Bege
5. Cor de Cravo (Vermelho escuro)
6. Cor de suspiro ou Rosa da Ribeirinha (Cor-de-Rosa)
7. Cinzento
8. Castanho
9. Preto
10. Verde
11. Vermelho
12. Roxo



13. Mesclado, a partir das cores acima mencionadas

V

Funcionalidades

1. Colchas
2. Mantas
3. Cobertores
4. Toalhas de Chá
5. Toalhas de Rosto
6. Toalhas de Mesa
7. Centros de Mesa
8. Individuais
9. Naperons
10. Tapetes
11. Sacos
12. Tecido ao metro
13. Cortinados
14. Almofadas
15. Painéis
16. Esteiras
17. Peças de Vestuário
18. Traje regional em miniatura ou em tamanho normal
19. Xailes de romeiros
20. Peças de uso doméstico

VI

Matérias-Primas

Fios Têxteis:

1. Lã de Ovelha

**JORNAL OFICIAL**

2. Algodão 100% na trama –na teia, o algodão poderá ter uma percentagem de fibra sintética, por questões técnicas

3. Linho 100%

4. Linho e Algodão (meio linho/meio algodão – 50% de cada)

5. Seda Natural (desde que aplicada em padrões tradicionais)

6. Retalhos

Fios vegetais (desde que aplicados em conjugação com os fios têxteis):

7. Espadana, espadão ou amarradeira

8. Junco

9. Sisal

10. Penas de galinha ou de pato

Outros Materiais

VII**Utensílios**

Tear manual

Os acessórios ficam ao critério da Tecedeira desde que, não adulterem o trabalho no tear manual.

Anexo D**Artesanato dos Açores em Miolo de Figueira**

Entende-se por “Arte de trabalhar o Miolo de Figueira” atividade artesanal que é confeccionada à mão em todas as fases da sua execução.

II**Caracterização Formal**

O Artesanato dos Açores em “Miolo de Figueira”, inclui peças tridimensionais com motivos florais dispostos em arranjos ornamentais ou figurativos da cultura açoriana, conjugados numa composição de tonalidade branco-mate.



JORNAL OFICIAL

Motivos florais		Motivos figurativos
Rosas	Outras flores	Figuras típicas do quotidiano
Camélias	Ramagem diversa de ornamentação	Miniaturas de embarcações e de monumentos
Hortênsias		Motivos emblemáticos
Açucenas		Figuras religiosas
Jarros		Artefactos representativos da etnografia açoriana

III

Matéria-prima

Miolo de figueira extraído dos troncos – “varas ou netos” -, que são os rebentos das figueiras existentes nas ilhas. É permitido, em alternativa o miolo de hortênsia, de azálea e de girassol, desde que não se alterem os aspetos formais e as técnicas de execução.

IV

Técnicas

A partir dos troncos – “varas ou netos” – das figueiras executam-se moldes com o formato que se pretende. Estes são cortados em lâminas que irão formar as mais diversas composições.

V

Utensílios

Utensílios	Funcionalidade
Tesoura de podar	Amputar todos os nós dos ramos (netos/varas) da figueira por forma a libertar o orifício onde se encontra o miolo.
Cortadeira	Serve de guia no corte do miolo para a obtenção de tiras, de espessura regular, no sentido longitudinal.
Faca de cozinha	Cortar tiras no sentido longitudinal, está associada à cortadeira.
Lâmina de barba	Esculpir os toros de miolo e, associada à régua, serve para cortar tiras no sentido longitudinal, seccionando-as em tiras finas.
Régua de madeira	Alinhar o corte de tiras ou fios e enrolá-los de forma a obter tiras de secção circular.
Navalha de barba	Talhar longitudinalmente os toros de miolo, de forma a se obter moldes de folhas ou pétalas de flores e cortá-los, transversalmente, o mais fino possível (espessura inferior a uma folha de papel), a fim de se obterem as folhas e pétalas.
Riscador	Riscar ou furar pétalas/folhas ou tiras e auxiliar nas colagens de precisão.
Pinça de corda de relógio	Auxiliar nas colagens, segurando peças individuais, sem deixar marca.
Lixa de madeira (fina)	Peneirar o pó
Cola à base de goma-arábica	Unir os vários componentes

**Anexo E****Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres**

I

Definição para os Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres

Entende-se por registo do Senhor Santo Cristo dos Milagres todo aquele que é confeccionado à mão em todas as fases da sua execução. Esta peça de artesanato tem a sua origem na ilha de S. Miguel, onde nasceu o culto do Santo Cristo, ainda em princípios do século XVII.

II

Configuração e desenho

O desenho que caracteriza os Registos do Senhor Santo Cristo é formado essencialmente por elementos vegetalistas (flores das mais variadas espécies, dos mais diferentes feitios), dispostos de forma simétrica que ornamentam todo o espaço disponível, contribuindo para a singularidade de cada peça, sob a forma de quadro de parede.

III

Motivos Vegetalistas

A Flor	O Fruto
Rosas (normalmente Rosas do Senhor Santo Cristo, de forma singela)	Amoras
Cravos	Limões
Fúcsias	Morangos
Amores-perfeitos	Maças
Espigas de trigo	Laranjas
Ervilhas de cheiro	
Camélias	
Flor de laranjeira	
Folhas diversas (heras, parras e outras)	
Flor do morangueiro	
Cravinas	
Estrelinhas	
Malmequeres	
Palmitos	
Triguinas	
Crisântemos	
Miosótis	
Tulipas	
Brincos	
Hortênsias	



IV

Elementos constitutivos

Materials	Formais
Moldura (regra geral de madeira nobre, forma rectangular) Por vezes trabalhada ou por simples réguas	Disposição simétrica das flores e dos demais ornamentos que ocupam a construção dos registos
Papel de seda, lustro, veludo, crespo, cetim, metalizado e outros	Imagem do Ecce Homo (estampa ou litografia)
Tecidos diversos	Imagem da Madre Teresa (acoplada nos registos com altar)
Gaião ourado ou prateado	Altar (apenas um ou dois)
Algodão	Capa
Velas	Crucifixo
Carutilho dourado ou prateado	Cortinas ou bambinelas
Franja dourada	Coroa de espinhos
Arames	Cepiro
Carlolina	Resplendor
Fita decorativa em renda	Relicário
Buris (diversos) para moldar as flores	Pomba do Espírito Santo (facultativo)
Coriadores	Cercadura de flores como único elemento decorativo do registo
Boleadores	Vasos para ornamentação do altar (facultativo)
Pedras	Castçais para ornamentação do altar (facultativo)
Lanteoulas	
Miolo de figueira	
Cera	
Cola	
Tesoura	
Sizal	
Linhas	
Folha de milho	
Missangas	
Penas (pato, ganso e outras aves)	
Escamas de peixe	

V

Técnicas Utilizadas

- cortar e riscar os elementos formais e constitutivos;
- bordar;
- moldar as flores;
- armar o registo (montar segundo uma disposição própria todos os elementos).

VI

Funcionalidades

- Peças decorativas e de devoção religiosa, normalmente sob a forma de quadros de parede emoldurados.

**Anexo F****Bolos Lêvedos das Furnas****I****Definição para os Bolos Lêvedos das Furnas**

Entende-se por Bolos Lêvedos das Furnas, pequenos bolos de forma cilíndrica, ligeiramente adocicados, com uma massa porosa e a crosta ligeiramente tostada, cozidos sobre sertã ou chapa metálica polvilhada com farinha, constituindo uma especialidade tradicional do “Vale das Furnas”.

II**Definição da área geográfica de produção**

Do ponto de vista histórico, os bolos lêvedos constituem uma produção genuína do “Vale das Furnas” com um impacto económico associado à abertura do Hotel Terra Nostra em 1935, tornando-se na imagem de marca do pequeno-almoço furnense.

De acordo com a estratégia promocional que tem vindo a ser utilizada para o artesanato dos Açores e tendo em conta a necessidade de abastecimento do mercado local, serão considerados, para efeitos de certificação, todos os bolos lêvedos confeccionados em unidades produtivas artesanais instaladas na ilha de S. Miguel, desde que sejam respeitadas as normas de produção especificadas no presente anexo.

III**Matéria-prima utilizada**

- 1.farinha de trigo;
- 2.fermento de padeiro;
- 3.açúcar;
- 4.ovos em natureza;
- 5.manteiga;
- 6.leite de vaca fervido ou pasteurizado;
- 7.água;
- 8.sal;
- 9.Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.



IV

Preparação da massa

1. Adição dos ingredientes

Juntar farinha, açúcar, ovos, manteiga, sal, fermento, leite e água

2. Amassadura

Amassar todos os ingredientes, manualmente ou mecanicamente

3. Fermentação

Deixar a massa repousar, o tempo necessário para que o seu volume aumente

4. Tender

Tender e deixar repousar para aumentar novamente de volume

5. Cozedura em chapa

Colocar a massa moldada em chapa e cozer em lume brando

6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em saco plástico devidamente rotulado ou nouro tipo de embalagens que cumpra os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

V

Características Físicas e Organoléticas

1. Formato: cilíndrico;

2. Tamanho: grande, pequeno e médio;

3. Diâmetro: grande - cerca de 18 cm; médio – cerca de 10 cm, pequeno – cerca de 8 cm;

4. Altura: cerca de 3 cm;

5. Sabor: pão, ligeiramente adocicado;

6. Cor: acastanhado com bordos claros;

7. Textura: branda, favada.



JORNAL OFICIAL

Anexo G

Escama de Peixe

I

Definição para a Arte de trabalhar Escama de Peixe

Entende-se por arte de trabalhar Escama de Peixe todo aquele produto que é confeccionado à mão em todas as fases da sua execução. A arte de trabalhar escamas de peixe faz parte da tradição do nosso Arquipélago e é largamente apreciada por todos aqueles que nos visitam, constituindo uma modalidade da arte conventual. Este tipo de artesanato evoluiu a partir da década de 80 com o incremento do turismo, duplicando a sua procura na década de 90, principalmente na época de verão.

II

Configuração e desenho

O desenho que caracteriza os trabalhos de Escama de Peixe é formado essencialmente por elementos vegetalistas (flores das mais variadas espécies, dos mais diferentes feitios), dispostos de forma simétrica ou não, sendo uma forma de ornamentação tradicional.

III

Motivos

Motivo Floral	Motivo Vegetalista	Motivo Figurativo
rosas	Avenças	borboletas
cravos	cachos de uvas	pomba do Espírito Santo
malmequeres	espigas de trigo	
hortênsias e outras		

IV

Elementos Constitutivos

Materiais
Escamas de peixe (tainha, véja, sargo, corvina, salmonete, juliana, pargo, goraz, bodião e outros)
Canutilho de prata ou ouro a aplicar directamente na escama e de espessura diversa
Arame de cobre ou galvanizado para suporte (pés das flores)
Tesoura
Papel para forrar os pés
Estames (missangas, pérolas, etc)
Cola



V

Técnicas Utilizadas

1.Lavagem

- demolhar as escamas de peixe num recipiente coberto de água e bocadinhos de sabão azul e branco, ou pó de lavar roupa durante vários dias;

2.Secagem

- depois de limpas e branqueadas, são postas à sombra para secarem;

3.Coloração (opcional)

- a coloração das escamas de peixe, é feita através de variadas cores provenientes das plantas tintureiras e de corantes, anilinas, verniz de unhas e tintas diversas;

4.Moldagem (criação de molde);

5.Corte das pétalas e das folhas;

6.Armação das flores;

7.Colagem, colar as flores (se necessário);

VI

Funcionalidades

1.Arranjos florais para decoração de interiores

- quadros;

- redomas;

- palmitos;

- ou outras formas de apresentação

2.Acessórios de moda

- brincos;

- alfinetes de peito;

- ornamentação para noivas;

- ou outras formas de ornamentação pessoal desde que conjugadas com materiais nobres;

3.Souvenir ou recordações turísticas.



“Anexo H

Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel

De tradição secular as queijadas da “Via” é um doce originário do Convento de Santo André, edificado em 1533 e o primeiro dos Açores da 1ª Regra de Santa Clara. Nos fins do séc.XVIII, vieram para o convento da Vila, freiras de origem holandesa e espanhola, onde confeccionavam as queijadas de acordo com uma receita secular. Trata-se de uma queijada macia, succulenta e doce, com larga tradição e de grande qualidade, sendo pois, um produto emblemático do concelho de Vila Franca do Campo.

“Anexo I

Bolos Dona Amélia da ilha Terceira

Designada pelos navegadores portugueses por ilha de Jesus Cristo, a Ilha Terceira sede da Capitania Geral dos Açores, escala das naus das Américas e da Índia, nos sécs XV e XVI desempenha importante papel na navegação, como porto de escala para as naus que traziam ouro, prata e as preciosas especiarias. No início do séc. XX, a 4 de julho de 1901 os Reis de Portugal, Suas Majestades D. Carlos e Dona Amélia vieram à ilha, “As gentes da Terceira ofertaram-lhes os bolos melhores da rondura do seu horizonte e um bolo local, passou a chamar-se em sua honra, “Bolo Dona Amélia”. Inicialmente os bolos eram confeccionados sob a forma de um bolo pequeno. Atualmente chamam-se “Donas Amélias”, designação mais usada e conhecida no arquipélago dos Açores.

“Anexo J”

Queijadas da ilha Graciosa

É um doce regional da Ilha Graciosa divulgado pelo arquipélago dos Açores. De sabor delicado, em forma de estrela, a massa exterior apresenta-se fina e estaladiça acolhe um recheio de ovos e leite. Esta iguaria foi durante muitos anos exclusiva dos lares da Graciosa, sendo presença obrigatória em todas as festas e de reuniões familiares na ilha, quando ainda eram conhecidas por “covilhete de leite”. Os doces da Graciosa em particular as suas queijadas fazem fama no arquipélago e remetem-nos para a doçaria conventual portuguesa.

“Anexo L”

Espécies da ilha de S. Jorge

Doce regional da Ilha de S. Jorge, apresentam-se como pequenas rosquilhas de massa de hóstias, transversalmente golpeadas na parte superior, deixando ver o recheio acastanhado. Antigamente as espécies eram denominadas por “Bichos Doces”, em que o recheio era confeccionado com pão caseiro, torrado e moído nas “atafonas”, batia-se o pão torrado dentro de uma saca com um “mexilhão”, depois era peneirado e misturado com as outras especiarias, depois de arrefecer fazia-se as “bichanas”, pequenas porções de recheio enroladas à mão que serviam para forrar a massa, aparando-as em volta com uma carretilha o excesso da massa,



JORNAL OFICIAL

dando-se na parte superior dos doces no sentido transversal, uns golpes a permitir o aparecimento do recheio, depois de cozidos.

I

Matéria-prima utilizada

Queijadas de Vila Franca do Campo da Ilha de S. Miguel

Massa	Recheio
- farinha; - manteiga; - ovos naturais; - água; - sal	- leite; - coalhada, leite+coalho para leite; - ovos naturais (gemas); - manteiga; - açúcar; - farinha;

Queijadas da Ilha Graciosa

Massa	Recheio
- farinha; - água; - açúcar; - manteiga; - sal	- leite; - açúcar; manteiga; - ovos naturais (gemas); - canela; - farinha (facultativo)

Espécies da Ilha de S. Jorge

Massa	Recheio
- farinha de trigo; - água; - açúcar (facultativo); - manteiga; - banha; - ovos naturais (facultativo); - sal	- açúcar; - manteiga; - pão ralado; - pão torrado e ralado (tostas); - erva doce; - canela; - pimenta branca; - cacau (facultativo); - noz-moscada (facultativo); - raspa de limão; - água;

**Bolos Dona Amélia da Ilha Terceira**

- farinha de milho;
- farinha de trigo;
- ovos naturais;
- açúcar;
- canela;
- mel de cana;
- manteiga;
- açúcar confeiteiro;
- noz-moscada (facultativo);
- corintos ou sultanas;
- sultanas;
- óleo vegetal (facultativo);

1. Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.

II**Queijadas de Vila Franca do Campo****Confeção****1. Massa****1.1. Adição dos ingredientes:**

Juntar farinha, ovos naturais, manteiga, sal, e água.

1.2. Amassadura

Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente e forrar as formas.

2. Recheio**2.1. Adição dos ingredientes:**

Faz-se a coalhada, usando leite e coalho, adiciona-se a farinha, os ovos naturais, açúcar e a manteiga.

2.2. Cozedura

Preparar as formas untando-as com manteiga e polvilhadas de farinha, adicionar o recheio já preparado anteriormente. Leva-se ao forno.

2.3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

**JORNAL OFICIAL**

Bolos Dona Amélia

Confeção

1. Adição de ingredientes

Adiciona-se açúcar, manteiga, gemas ou ovos inteiros naturais, farinha de milho, canela, mel de cana, noz-moscada, sultanas e corintos.

1.2 Cozedura

Preparar as formas, untando-as e polvilhando-as com farinha de trigo e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

1.3 Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

Queijadas da Graciosa

Confeção

1. Massa

1.1 Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, açúcar, manteiga, sal e água. Amassar ou bater manualmente ou em batedeira elétrica todos os ingredientes.

1.2 Forrar as formas com a massa.

2. Recheio

2.1 Adição dos ingredientes:

Juntar açúcar, leite, gemas naturais, canela e manteiga.

2.2 Cozedura

Preparar as formas e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

2.3 Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar os bolos em caixas de papel, devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; Conservar à temperatura ambiente.

Espécies de S. Jorge

Confeção

1. Massa

**JORNAL OFICIAL****1.1 Adição dos ingredientes**

Juntar farinha, água, açúcar, manteiga, banha, ovos naturais, sal.

1.2 Cozedura

Depois de a massa recheada e golpeada na parte superior, deixando ver o recheio acastanhado vai ao forno.

2. Recheio**2.1 Adição dos ingredientes:**

Juntar açúcar, manteiga, pão ralado, pão torrado e ralado (tostas), erva-doce, canela, pimenta branca, cacau, noz-moscada e água.

2.2. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação

Agrupar as espécies em caixas de papel, sacos de plástico ou em caixas de plástico, devidamente rotulados que cumprem os requisitos legalmente fixados; Conservar à temperatura ambiente.

III**Características Físicas e Organoléticas****Queijadas de Vila Franca do Campo**

Queijadas de Vila Franca do Campo
Formato: cilíndrico; Tamanho: pequeno; Altura: pequena; Peso Médio: 48/50 gramas (aproximadamente); Sabor: amanteigado; Cor: amarelo claro; Textura: cremosa e com favos.

Bolos Dona Amélia

Bolos D. Amélia
Formato: cilíndrico Tamanho: pequeno; Altura: pequena e

**JORNAL OFICIAL**

média;
Peso: 30 e 50 gramas
(aproximadamente)
Sabor: mel-de-cana,
noz-moscada
canela
Cor: acastanhada
Textura: húmida e
consistente.

Queijadas da Graciosa

Queijadas da Graciosa

Formato: cilíndrica;
Tamanho: pequeno
Altura: pequena
Peso: 30 gramas
(aproximadamente)
Sabor: leite
caramelizado;
Cor: acastanhada com
bordos claros;
Textura: Cremosa e
massa muito estaladiça

Espécies de S. Jorge

Espécies de S. Jorge

Formato: cilíndrica;
Tamanho: pequeno;
Altura: pequena;
Peso: 40 gramas
(aproximadamente);
Sabor: canela e erva-
doce;
Cor: acastanhada;
Textura: massa
estaladiça e o recheio
cremoso



JORNAL OFICIAL

IV

Equipamentos e utensílios das Queijadas de Vila Franca do Campo, Bolos D. Amélia, Queijadas da ilha Graciosa e Espécies da ilha de S. Jorge

Equipamentos	Utensílios
Batedeira elétrica	Tachos
Amassadeira	Tabuleiros
Forno	Formas
Fogão	Colher de plástico
Laminadora	Carretilha/carreta
Varinha elétrica	Faca
Cuba misturadora elétrica	Alguidar de inox/plástico
	Tigelas de inox
	Panas plásticas
	Saco pasteleiro
	Rolo de plástico/inox

S.R. DA AGRICULTURA E FLORESTAS

Declaração de Retificação n.º 3/2012 de 9 de Fevereiro de 2012

A Portaria n.º 13/2012, de 25 de janeiro, que altera a Portaria n.º 17/2008 de 14 de fevereiro, alterada pelas Portarias n.º 19/2009, de 20 de Março, n.º 16/2010, de 12 de fevereiro e n.º 41/2011, de 3 de junho que regulamenta a atribuição de indemnizações aos proprietários dos animais sujeitos aos abates sanitários, no âmbito do Programa de Erradicação da Brucelose Bovina, publicada no Jornal Oficial, I série, n.º 14, de 25 de Janeiro de 2012, p. 334 e ss, foi publicada no seu anexo com algumas incorreções, pelo que se republica na íntegra o respetivo anexo:

“Anexo

Artigo 1.º

1. No âmbito do Plano de Erradicação da Brucelose Bovina, é determinado o abate dos animais diagnosticados pelos Serviços de Desenvolvimento Agrário de Ilha da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas (SRAF) como portadores de Brucelose Bovina e da última filha nascida, com idade inferior a 1 ano à data do diagnóstico laboratorial.

2. No âmbito do Plano de Erradicação da Tuberculose Bovina, é determinado o abate dos animais diagnosticados pelos Serviços de Ilha da SRAF como infetados ou suspeitos de infeção tuberculosa.

**JORNAL OFICIAL**

Artigo 2.º

1. Para cumprimento do disposto no artigo anterior, os Serviços ali mencionados elaborarão um plano de abate de todos os animais a abater, por doença, de acordo com a capacidade do matadouro local, dando conhecimento prévio ao proprietário dos animais da data fixada para abate.

2. O plano previsto no número anterior será apresentado antecipadamente ao Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA), organismo que se encarregará do abate e destino das carnes verdes aprovadas para consumo público pelos serviços de inspeção.

3. Após o abate, os responsáveis técnicos pelos matadouros deverão comunicar aos Serviços de Desenvolvimento Agrário de Ilha da SRAF a identificação dos animais abatidos e os dados referentes às carcaças.

4. Os dados referidos no número anterior deverão ser comunicados pelos Serviços de Desenvolvimento Agrário de Ilha da SRAF à Direção Regional do Desenvolvimento Agrário, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data do abate, a fim de serem elaborados os respetivos processos de indemnização.

Artigo 3.º

Os animais abatidos ao abrigo da presente Portaria ficam pertença do IAMA e do instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP), na proporção de 80% e 20% respetivamente, sem prejuízo do disposto nos artigos seguintes.

Artigo 4.º

Sem prejuízo do disposto nos artigos seguintes, o valor das indemnizações a atribuir aos proprietários de animais abatidos ao abrigo da presente Portaria, são os seguintes:

- a) Pelos animais infetados ou suspeitos de infeção tuberculosa com idade inferior a 1 (um) ano abatidos, constam do Anexo I da presente Portaria e que dela faz parte integrante;
- b) Pelas filhas das fêmeas abatidas constam do Anexo I a esta Portaria e que dela faz parte integrante;
- c) Pelas fêmeas bovinas constam do Anexo II a esta Portaria e que dela faz parte integrante, de acordo com o ano do respetivo abate.
- d) Pelos bovinos machos constam do Anexo III a esta Portaria e que dela faz parte integrante, de acordo com o ano do respetivo abate.

Artigo 5.º

1. A partir de 1 de janeiro de 2016, o produtor pode optar por receber o valor do animal aos preços correntes do mercado, ou proceder à entrega do animal ao IAMA, recebendo o valor resultante da venda da carne nos leilões promovidos por aquela entidade.

**JORNAL OFICIAL**

2. No caso dos bovinos machos abatidos por força do disposto na presente Portaria, o produtor pode optar por receber o valor do animal aos preços correntes do mercado, ou receber o valor da indemnização respetiva.

Artigo 6.º

As explorações pecuárias cujos efetivos não sejam permitidos vacinar contra a Brucelose Bovina, após solicitação dos Serviços oficiais, de acordo com os Planos oficialmente estabelecidos, ficam sob sequestro sanitário perdendo os respetivos proprietários o direito à atribuição de qualquer indemnização, caso sejam diagnosticados animais portadores de Brucelose Bovina no seu rebanho.

Artigo 7.º

1. Os proprietários de explorações que à data da publicação desta Portaria as mantenham infetadas há pelo menos 7 anos consecutivos, ou que os perfaçam durante a vigência desta Portaria, são obrigados a abater os animais e respetivas filhas, portadores de Brucelose Bovina, bem como os animais suspeitos ou infetados com Tuberculose Bovina, recebendo apenas o valor da carne/carcaça a atribuir pelo IAMA.

2. Pelo abate das fêmeas com mais de 8 anos de idade, apenas será atribuída uma indemnização de 400 e 300 Euros, consoante a classificação atribuída, de acordo com os parâmetros definidos no Anexo II.

Artigo 8.º

1. As explorações infetadas com brucelose só podem adquirir animais vacinados de acordo com os planos oficiais de sanidade animal em vigor, em número menor ou igual aos abatidos e oriundos de explorações indemnes ou oficialmente indemnes.

2. As explorações infetadas com tuberculose só podem adquirir animais de acordo com os planos oficiais de sanidade animal em vigor, em número menor ou igual aos abatidos e oriundos de explorações indemnes ou oficialmente indemnes

Artigo 9.º

As indemnizações devidas pelos abates sanitários não serão concedidas caso se venha a verificar comprovado incumprimento da legislação sanitária em vigor, podendo ser exigida a devolução da indemnização atribuída, bem como as demais penalizações previstas na legislação vigente.

Artigo 10.º

As indemnizações previstas na presente Portaria serão pagas pelo IFAP, para o qual a SRAF transferirá as verbas correspondentes à comparticipação suportada pelo orçamento da Região.



JORNAL OFICIAL

Artigo 11.º

Os proprietários de animais abatidos ao abrigo do artigo 1.º, e mediante a apresentação de documentação oficial comprovativa desse abate não serão penalizados relativamente à ajuda atribuída pelo “POSEIMA Vacas Leiteiras”, desde que o produtor não tivesse conhecimento que o animal estava infetado à data da candidatura, bem como na sua quota leiteira.

Artigo 12.º

São revogadas as seguintes Portarias:

a) Portaria n.º 19/2003, de 27 de março, alterada pelas Portarias n.º 79/2003, de 25 de setembro e n.º 51/2004, de 24 de junho, alterada e republicada pela Portaria n.º 19/2005, de 24 de março e alterada pelas Portarias n.º 27/2006 de 30 de março e n.º 5/2007, de 18 de janeiro.

b) Portaria n.º 6/2003, de 20 de fevereiro, retificada pela Declaração n.º 18/2003, de 25 de setembro, alterada pela Portaria n.º 48/2004, de 17 de junho, alterada e republicada pela Portaria n.º 20/2005 de 24 de março e alterada pelas Portarias n.º 28/2006, de 23 de março, n.º 6/2007, de 18 de janeiro.

Artigo 13.º

A presente Portaria produz efeitos a dia 1 de janeiro de 2012.

Anexo I

Classe etária das filhas das fêmeas brucélicas	Montante
Até 1 mês de idade	90 €
Idade entre 1 e 3 meses	150 €
Idade entre 3 e 6 meses	250 €
Idade entre 6 e 9 meses	500 €
Idade entre 9 e 12 meses	600 €

Anexo II

Ano de Abate	Montante da indemnização por categoria da fêmea	
	A a)	B b)
2012	1250	1000
2013	1000	800
2014	750	550



JORNAL OFICIAL

2015	400	300
2016	-	-

a) Integram esta categoria os bovinos inscritos no respetivo livro genealógico ou submetidos ao contraste leiteiro e que produzam uma média superior a 5 000 litros de leite/vaca/ano na primeira lactação ou superior a 6 000 litros de leite/vaca/ano noutra lactação, mas ambos os casos corrigidos à lactação de referência (305 dias). Esta situação terá de ser comprovada mediante apresentação de documento comprovativo emitido por entidade reconhecida.

b) Integram esta categoria todos os bovinos não abrangidos pela categoria A.

Anexo III

Ano de Abate	Montante por toiro reprodutor 1)	Montante por o u t r o s m a c h o s
2012	1000	300
2013	800	300
2014	550	300
2015	300	300
2016	-	-

1) Em cada exploração, apenas será considerado, para efeitos de atribuição de indemnização, 1 toiro reprodutor por cada 20 vacas existentes na exploração. Pelo abate do 2º toiro e seguintes só será atribuída a indemnização se o abate ocorrer pelo menos seis meses após o abate do anterior. Se o abate se efetuar antes de decorridos os seis meses, apenas será atribuída uma indemnização de 300 Euros.”.

7 de Fevereiro de 2012. – O Secretário Regional da Agricultura e Florestas, *Noé Venceslau Pereira Rodrigues*.