



JORNAL OFICIAL

I SÉRIE – NÚMERO 37
QUINTA-FEIRA, 20 DE MARÇO DE 2014

ÍNDICE:

PRESIDÊNCIA DO GOVERNO

Resolução n.º 65/2014:

Procede à atribuição da remuneração complementar regional aos trabalhadores em regime de contrato de trabalho ao abrigo do Código do Trabalho.

Página 528

PRESIDÊNCIA DO GOVERNO REGIONAL DOS AÇORES

GABINETE DE EDIÇÃO DO JORNAL OFICIAL

Endereço electrónico: <http://jo.azores.gov.pt>

Correio electrónico: gejo@azores.gov.pt

**JORNAL OFICIAL****VICE-PRESIDÊNCIA DO GOVERNO, EMPREGO E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAL****Portaria n.º 14/2014:**

Altera o artigo 5.º e adita o Anexo O à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, que aprova a marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”. É revogada a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, alterada pela Portaria n.º 29/2010, de 15 de março, pela Portaria n.º 23/2012, de 9 de fevereiro, e pela Portaria n.º 90/2012, de 21 de agosto.

**JORNAL OFICIAL****PRESIDÊNCIA DO GOVERNO****Resolução do Conselho do Governo n.º 65/2014 de 20 de Março de 2014**

O artigo 43.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2014/A, de 29 de janeiro, que aprovou o Orçamento da Região Autónoma dos Açores para 2014, alterou os artigos 9.º, 10.º, 11.º e 13.º do Decreto Legislativo Regional n.º 8/2002/A, de 10 de abril, alterado pelos Decretos Legislativos Regionais n.ºs 22/2007/A, de 23 de outubro, 6/2010/A, 23 de fevereiro, 3/2012/A, de 13 de janeiro e 3/2013/A, de 23 de maio, que estabelece o regime jurídico da atribuição do acréscimo regional à retribuição mínima mensal garantida, do complemento regional de pensão e da remuneração complementar regional.

De acordo com a redação dada ao n.º 2 do artigo 10.º do Decreto Legislativo Regional n.º 8/2002/A, de 10 de abril, a remuneração complementar a auferir pelos trabalhadores do setor público empresarial regional e a respetiva tabela devem ser fixadas através de resolução do Governo Regional.

Assim, nos termos da alínea *h*) do Estatuto Político Administrativo da Região Autónoma dos Açores, aprovado pela Lei n.º 39/80, de 5 de agosto, alterado e republicado pela Lei n.º 2/2009, de 12 de janeiro, e do n.º 2 do artigo 10.º do Decreto Legislativo Regional n.º 8/2002/A, de 10 de abril, na redação dada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 2/2014/A, de 29 de janeiro, o Conselho de Governo resolve:

Artigo 1.º**Objeto e âmbito**

A presente resolução visa proceder à atribuição da remuneração complementar regional prevista no Decreto Legislativo Regional n.º 8/2002/A, de 10 de abril, na redação dada pelo artigo 43.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2014/A, de 29 de janeiro, aos trabalhadores em regime de contrato de trabalho ao abrigo do Código do Trabalho, das seguintes empresas do Setor Público Empresarial Regional:

- a) Atlânticoline, S.A.;
- b) EDA Renováveis, S.A.;
- c) Electricidade dos Açores, S.A.;
- d) Espada Pescas, Unipessoal Lda;
- e) Hospital da Horta, EPE;
- f) Hospital de Santo Espírito da Ilha Terceira, EPE;
- g) Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPE;

**JORNAL OFICIAL**

- h) Ilhas de Valor, S.A.;
- i) IROA, S.A.;
- j) Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A.;
- k) Naval Canal Estaleiros de Construção e Reparação Naval, Lda;
- l) Portos dos Açores, S.A.;
- m) Pousadas de Juventude dos Açores, S.A.;
- n) SANTA CATARINA – Indústria Conserveira, S.A.;
- o) SATA – Gestão de Aeródromos, S.A.;
- p) SATA – Sociedade de Transporte Aéreos SGPS, S.A.;
- q) SATA Air Açores – Sociedade Açoreana de transportes Aéreos, S.A.;
- r) SATA Internacional – Serviço e Transportes Aéreos, S.A.;
- s) SAUDAÇOR – Sociedade Gestora de Recursos e Equipamentos da Saúde dos Açores, S.A.;
- t) SEGMA - Serviços de Engenharia, Gestão e Manutenção, Lda;
- u) SINAGA – Sociedade de Indústrias Agrícolas Açoreanas, S.A.;
- v) Sociedade de Gestão Ambiental e Conservação da Natureza, S.A. – Azorina;
- w) Sociedade de Promoção e Reabilitação de Habitação e Infraestruturas (SPRHI) S.A.;
- x) Sociedade para o Desenvolvimento Empresarial dos Açores (SDEA, E.P.E.R);
- y) Teatro Micaelense – Centro Cultural e de Congressos, S.A.;
- z) TRANSMaçOR – Transportes Marítimos Açorianos Lda.

Artigo 2.º

Montante

Para efeitos de atribuição da remuneração complementar regional é tida em conta para além da remuneração base, as diuturnidades a que os trabalhadores tenham direito, em conformidade com a tabela anexa à presente resolução, da qual faz parte integrante.

**JORNAL OFICIAL**

Artigo 3.º

Entrada em vigor e produção de efeitos

A presente resolução entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz efeitos a 1 de janeiro de 2014.

Aprovada em Conselho do Governo Regional, em Angra do Heroísmo, em 6 de março de 2014. - O Presidente do Governo Regional, *Vasco Ilídio Alves Cordeiro*.

ANEXO

Escalão	Coefficiente de atribuição
De 675,00 € a 724,99 €	0,203
De 725,00 € a 774,99 €	0,247
De 775,00 € a 824,99 €	0,304
De 825,00 € a 874,99 €	0,354
De 875,00 € a 924,99 €	0,414
De 925,00 € a 974,99 €	0,471
De 975,00 € a 1024,99 €	0,553
De 1025,00 € a 1074,99 €	0,630
De 1075,00 € a 1124,99 €	0,691
De 1125,00 € a 1174,99 €	0,782
De 1175,00 € a 1224,99 €	0,878
De 1225,00 € a 1274,99 €	0,997
De 1275,00 € a 1324,99 €	1,094
De 1325,00 € a 1374,99 €	1,220
De 1375,00 € a 1424,99 €	1,319
De 1425,00 € a 1474,99 €	1,466
De 1475,00 € a 1524,99 €	1,592
De 1525,00 € a 1574,99 €	1,745
De 1575,00 € a 1624,99 €	1,859
De 1625,00 € a 1674,99 €	1,929
De 1675,00 € a 1724,99 €	1,949
De 1725,00 € a 1774,99 €	2,060
De 1775,00 € a 1824,99 €	2,149

**JORNAL OFICIAL**

De 1825,00 € a 1874,99 €	2,185
De 1875,00 € a 1924,99 €	2,240
De 1925,00 € a 1949,99 €	2,298
De 1950,00 € a 1974,99 €	2,332
De 1975,00 € a 1994,99 €	2,255
De 1995,00 € a 2014,99 €	2,175
De 2015,00 € a 2034,99 €	2,012
De 2035,00 € a 2059,99 €	1,910
De 2060,00 € a 2109,99 €	1,572
De 2110,00 € a 2159,99 €	1,420
De 2160,00 € a 2209,99 €	1,380
De 2210,00 € a 2259,99 €	1,300
De 2260,00 € a 2309,99 €	1,250
De 2310,00 € a 2359,99 €	1,209
De 2360,00 € a 2409,99 €	1,139
De 2410,00 € a 2509,99 €	1,073
De 2510,00 € a 2559,99 €	0,992
De 2560,00 € a 2609,99 €	0,920
De 2610,00 € a 2659,99 €	0,911
De 2660,00 € a 2809,99 €	0,726
De 2810,00 € a 2909,99 €	0,395
De 2910,00 € a 3050,00 €	0,135

**VICE-PRESIDÊNCIA DO GOVERNO, EMPREGO E COMPETITIVIDADE
EMPRESARIAL****Portaria n.º 14/2014 de 20 de Março de 2014**

Considerando que o artesanato se reveste sempre de uma importância especial enquanto forma de identidade cultural e de perpetuação de tradições, não se podendo destas dissociar o seu valor numa qualquer economia;

Considerando que o incentivo à manutenção de práticas artesanais de reconhecido interesse cultural e económico pode contribuir de forma significativa para a notoriedade da Região,

PRESIDÊNCIA DO GOVERNO REGIONAL DOS AÇORES**GABINETE DE EDIÇÃO DO JORNAL OFICIAL**Endereço electrónico: <http://jo.azores.gov.pt>Correio electrónico: gejo@azores.gov.pt

**JORNAL OFICIAL**

enriquecendo o respetivo património etnográfico e consolidando a diversidade cultural enquanto polo de atratividade turística;

Considerando que em 1998 foi criada a marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”, que se destina a certificar a origem dos produtos e a sua qualidade e que abrange atualmente os bordados, as rendas, a tecelagem, o miolo de figueira, os registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres, os bolos lêvedos, a escama de peixe, os bolos Dona Amélia, as queijadas da ilha Graciosa, as espécies da ilha de São Jorge, as queijadas de Vila Franca do Campo, a cerâmica, o alfenim e os Presépios de Lapinha;

Considerando que feita a pesquisa histórica e a análise do mercado, entende-se estabelecer os benefícios da certificação dos produtos artesanais na área alimentar, especificamente na confeção artesanal de “Biscoitos de Orelha da ilha de Santa Maria”, produção de cariz tradicional e de formato peculiar que há muito está associada às principais ocasiões festivas dos lares marienses, constituindo assim um produto de referência da doçaria da ilha de Santa Maria, único no Arquipélago e por isso um importante legado na cultura açoriana;

Considerando que no programa do XI Governo Regional dos Açores, no capítulo IV – Economia, Inovação e Desenvolvimento Sustentado, mais precisamente no subcapítulo IV.6 - Competitividade das Empresas e Empreendedorismo está prevista uma medida de criação da marca Açores, que abranja produtos ligados à produção agrícola, à indústria transformadora, ao artesanato e ao turismo, reconhecendo a qualidade e a excelência dos produtos regionais;

Considerando que a orgânica do XI Governo Regional dos Açores atribui competências em matéria de artesanato ao Vice-Presidente do Governo Regional, encontrando-se na sua dependência o Centro Regional de Apoio ao Artesanato;

Assim, manda o Governo dos Açores, pelo Vice-Presidente do Governo Regional, 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 artigo 8.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 7/2013/A, de 11 de julho, o seguinte:

Artigo 1.º**Alteração à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro**

O artigo 5.º da Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, passa a ter a seguinte redação:

“Artigo 5.º**[...]**

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) (...);
- b) (...);
- c) (...);



- d) (...);
- e) (...);
- f) (...);
- g) (...);
- h) (...);
- i) (...);
- j) (...);
- k) (...);
- l) (...);
- m) (...);
- n) (...);
- o) “Biscoitos de Orelha” Anexo O.”

Artigo 2.º**Aditamento à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro**

À Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro é aditado o Anexo O, com a seguinte redação:

“Anexo O**Biscoitos de Orelha de Santa Maria**

A antropóloga Teresa Perdigão refere-se à gastronomia açoriana como um elemento constitutivo da identidade açoriana, mais especificamente da identidade das comunidades que habitam cada uma das ilhas. De facto, em cada uma das ilhas açorianas encontramos uma multiplicidade de produtos de fabrico artesanal com características de qualidade singulares que estão associadas ao “saber fazer”, isto é, à especificidade dos modos de produção tradicionais de cada ilha. É o caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria que apresenta um modo muito particular de moldagem, exclusivamente manual, que conforme é referido por Teresa Perdigão requer grande destreza de mãos, no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, o que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

Diversos autores referem, ainda, que o biscoito de Santa Maria era presença habitual nos lares marienses, nas ocasiões festivas, como por exemplo na matança do porco, casamentos, festividades do Espírito Santo e pelo Natal, ocasião pela qual era tradição os padrinhos oferecerem aos afilhados um biscoito de orelha, o qual mantendo o seu formato genuíno, tinha a particularidade de apresentar uma dimensão muito maior do que a habitual. Ainda segundo a

**JORNAL OFICIAL**

referida antropóloga, a produção deste biscoito só se faz na ilha de Santa Maria, que reclama, para si, a sua autoria e propriedade.

I

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção do biscoito de orelha regulamentada pela presente portaria circunscreve -se à ilha de Santa Maria, constituindo um produto de referência da doçaria mariense.

II

Matéria-prima utilizada

- Farinha de trigo – tipo 65;
- Farinha de milho;
- Ovos naturais;
- Banha de porco;
- Açúcar;
- Manteiga de vaca;
- Fermento caseiro (crescente);
- Sal para fins alimentares;
- Água.

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de raiz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos alimentares, nos termos do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

Todas as matérias-primas utilizadas devem ter qualidade e deverão encontrar-se em boas condições de consumo, de forma a garantir a qualidade e aptidão do produto final aos fins alimentares a que se destina.

III

Fases de produção

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente):
 - 1.1. Um pouco de massa de pão;
 - 1.2. Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal;
 - 1.3. Depois de fria junta-se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem;

**JORNAL OFICIAL**

- 1.4. Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1. Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal.
3. Amassadura:
 - 3.1. Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente;
 - 3.2. Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar;
 - 3.3. Depois de lêveda a massa é novamente sovada até se encontrar em condições de ser trabalhada.
4. Moldagem:
 - 4.1. Quando a massa se encontra bem sovada cortam pequenas porções de massa e enrolando-as em pequenas tiras que depois são achatadas com o polegar;
 - 4.2. De seguida dão-se as voltas nos dedos indicador e máximo, dando forma triangular ao biscoito;
 - 4.3. De seguida cortam-se as pontas das orelhas com uma tesoura ou faca.
5. Cozedura:
 - 5.1. Os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha. Leva-se ao forno a cozer;
 - 5.2. Quando cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e vão novamente ao forno a secar, operação denominada abiscoitar.
6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:
 - 6.1. Depois de retirados do forno colocar os biscoitos em sacos de plástico, próprios para alimentos;
 - 6.2. Os sacos devem estar previamente rotulados ou em alternativa deverá ser posta etiqueta com as respetivas menções de rotulagem legalmente obrigatórias;
 - 6.3. Conservar à temperatura ambiente em local seco;
 - 6.4. A indicação da data de durabilidade mínima deverá cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente com as disposições constantes do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, devendo o género alimentício a que se refere a presente portaria, em condições de conservação apropriadas, manter as propriedades específicas constantes da presente portaria, até à data indicada.



IV

Características Físicas e Organoléticas

Forma – triangular;

Comprimento dos lados - Min 3,5 cm; Máx 6 cm;

Altura – Min 1,1 cm; Máx 17 cm;

Peso – Min 8g; Máx 16g;

Consistência: Dura;

Cor – Castanho claro;

Brilho – Pouco brilhante;

Sabor/aroma: Doce com predomínio do sabor e aroma a manteiga e banha.

V

Equipamentos

A utilização de equipamento mecanizado só é permitida na mistura de ingredientes e preparação da massa, nos termos da alínea b) do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

EQUIPAMENTOS	FUNCIONALIDADE
Batedeira /Amassadeira	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Bancada	Enrolar e moldar o biscoito
Fogão	Aquecer a água para diluição do sal
Forno	Cozedura

VI

Utensílios

Todos os utensílios e equipamentos deverão ser feitos de materiais adequados para entrar em contacto com alimentos de acordo com a legislação em vigor.

**JORNAL OFICIAL**

UTENSÍLIOS	FUNCIONALIDADE
Alguidar de inox/ plástico	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Panas plásticas	Preparação do fermento (<i>crescente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem

”

Artigo 3.º

Republicação

É republicada, em anexo à presente portaria, a Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, com a redação atual.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

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

Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial.

Assinada em 14 de março de 2014.

O Vice-Presidente do Governo Regional, *Sérgio Humberto Rocha de Ávila*.

Republicação da Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro

Artigo 1.º

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 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

**JORNAL OFICIAL**

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;
- c) Fiscalizar a utilização da marca;



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

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 São Miguel” Anexo H;
- i) “Bolos Dona Amélia” Anexo I;
- j) “Queijadas da Graciosa da ilha Graciosa” Anexo J;
- k) “Espécies da Ilha de São Jorge” Anexo K;
- l) “Cerâmica dos Açores” Anexo L;
- m) “Alfenim” Anexo M;
- n) “Presépios de Lapinha” Anexo N;
- o) “Biscoitos de Orelha de Santa Maria” Anexo O.

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.

**JORNAL OFICIAL**

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.

6 - Das decisões que indefiram pedidos de certificação, cabe recurso para o Vice-Presidente do Governo Regional, 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;
- 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 Vice-Presidente do Governo Regional.

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 ao representante do CRAA que preside à Comissão 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 Vice-Presidente do Governo Regional.

**JORNAL OFICIAL**

Artigo 10.º

Legislação revogada

É revogada a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, alterada pela Portaria n.º 29/2010, de 15 de março, pela Portaria n.º 23/2012, de 9 de fevereiro, e pela Portaria n.º 90/2012, de 21 de agosto.

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 ou à Portaria n.º 6/2013, de 25 de janeiro, reportam-se à presente Portaria.

Artigo 12.º

Produção de efeitos

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

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:

Categoria	Tipologia		Descrição
Arrendados	Crivo		Ponto enlaçado onde previamente se tirou os fios de linho tanto na horizontal como na vertical
	Escada		
Lançados	Cordão	Direito	Ponto utilizado na feitura do bordado não sujeito a recorte
		Obliquo	
	Caseado	Caseado	Ponto diferente do "cordão" e "bastido" pelo nó feito no cruzamento da linha, assegurando assim a área de recorte
		Bicos grandes	
		Bicos pequenos	
		Bastido	
		Bicudo	
		Regional	
	Olho de passarinho		
	Oficial	Caseado oficial	Ponto de "cordão", quando utilizado nos contornos de motivo 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"	
Outros	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	Simple duplo aplicado	Ponto utilizado para fixar ao tecido aplicações
	Corda		Ponto que substitui o "cordão" nos contornos do desenho simples. Quando feito pelo avesso chama-se "ponto atrás"
Granito	Bastido (pastas)	Ponto feito no sentido diametral de uma circunferência de modo a torná-la esférica	
	Bastido (viúvas)		
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 grega até 6m/m de diâmetro	2
Folha aberta até à área de 2,5m/m ²	1
Folha fechada até à área de 2,5m/m ² 3	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
Pespono, 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 3m/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 São Miguel (ilha) a dois tons de azul só é permitida a utilização de linhas do tipo floss (algodão) com a espessura mínima n.º 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 n.ºs 1 e 2 do capítulo V, desde que garantindo as demais exigências do presente diploma e depois de ouvida a CAT.



JORNAL OFICIAL

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.

Motivos Florais		Motivos Geométricos		Motivos Figurativos
A Flor	A Planta	"Rosa"	Diversos	
do maracujá 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	Tervo	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 Eduina		
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	quatro pontos e uma laça
Irlanda	vários pontos com repeniques
Repenique	quatro 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	cinco 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 atrás 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 n.º 30, branco e cru;
2. Fio de tipo Floss n.º 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;



JORNAL OFICIAL

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.

Motivos Florais	Motivos Geométricos	Motivos Figurativos de Cariz Simbólico
Rosas ou Estrelas	Dados ou Quadrados	Datas
Trevos	Favos de mel ou de linho	Monogramas
Folhas ou Palmas	Estrelas de oito 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

**JORNAL OFICIAL**

III

Técnicas e sua Definição

Tipologia	Descrição
Repastos	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;
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;



JORNAL OFICIAL

8. Junco;
9. Sisal;
10. Penas de galinha ou de pato;
11. Outros Materiais.

VII

Utensílios

Tear manual.

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

Anexo D

Miolo de Figueira

I

Definição para a “Arte de trabalhar o Miolo de Figueira”

Entende-se por “Arte de trabalhar o Miolo de Figueira” a 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.

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



JORNAL OFICIAL

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 as 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 do 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 São 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

Materiais	Formais
Moldura (regra geral de madeira nobre, forma retangular) 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, crespó, cetim, metalizado e outros	Imagem do Ecce Homo (estampa ou litografia)
Tecidos diversos	Imagem da Madre Teresa (acoplada nos registos com altar)
Gaíão dourado ou prateado	Altar (apenas um ou dois)
Algodão	Capa
Velas	Crucifixo
Canutilho dourado ou prateado	Cortinas ou bambinelas
Franja dourada	Coroa de espinhos
Arares	Cetro
Cartolina	Resplendor
Fita decorativa em renda	Relicário
Buris (diversos) para moldar as flores	Pomba do Espírito Santo (facultativo)
Cortadores	Cercadura de flores como único elemento decorativo do registo
Boleadores	Vasos para ornamentação do altar (facultativo)
Pedras	Castiçais para ornamentação do altar (facultativo)
Lantejoulas	
Miolo de Figueira	
Cera	
Cola	
Tesoura	
Sisal	
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.

**JORNAL OFICIAL****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 São 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	Avencas	Borboletas
Cravos	Cachos de uvas	Pomba do Espírito Santo
Malmequeres	Espigas de trigo	
Hortênsias e outras		

**JORNAL OFICIAL**

IV

Elementos Constitutivos

Materiais
Escamas de peixe (tainha, vêja, sargo, corvina, salmonete, juliana, pargo, goraz, bodião e outros)
Canutilho de prata ou ouro a aplicar diretamente 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)
Cota

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;

**JORNAL OFICIAL**

- 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 São 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 1.^a Regra de Santa Clara. Nos fins do século 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, suculenta 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 séculos 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

**JORNAL OFICIAL**

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 K**Espécies da ilha de São Jorge**

Doce regional da Ilha de São 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, 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 São Miguel

Massa	Recheio
Farinha	Leite
Manteiga	Coalhada, leite + coalho para leite
Ovos naturais	Ovos naturais (gemas)
Água	Manteiga
Sal	Açúcar
	Farinha



JORNAL OFICIAL

Queijadas da ilha Graciosa

Massa	Recheio
Farinha	Leite
Água	Açúcar
Açúcar	Manteiga
Manteiga	Ovos naturais (gemas)
Sal	Canela
	Farinha (facultativo)

Espécies da ilha de São Jorge

Massa	Recheio
Farinha de trigo	Açúcar
Água	Manteiga
Açúcar (facultativo)	Pão ralado
Manteiga	Pão torrado e ralado (tostas)
Banha	Erva-Doce
Ovos naturais (facultativo)	Canela
Sal	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)

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

II

Confeção

Queijadas de Vila Franca do Campo

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.



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

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.

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.

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

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.

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**

Espécies de São Jorge

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.

3. 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

Formato	Cilíndrico
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena
Peso médio	48/50 gramas (aproximadamente)
Sabor	Amanteigado
Cor	Amarelo claro
Textura	Cremosa e com favos

**JORNAL OFICIAL**

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 São 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

Bolos Dona 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

IV

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

Equipamentos	Utensílios
Batedeira Eléctrica	Tachos
Amassadeira	Tabuleiros
Forno	Formas
Fogão	Colher de plástico
Laminadora	Carretilha/ Carreta
Varinha Eléctrica	Faca
Cuba Misturadora Eléctrica	Alguidar de inox/plástico
	Tigelas de inox
	Panas plásticas
	Saco de pasteiro
	Rolo de plástico/inox



Anexo L

Cerâmica dos Açores

A escassez de matéria-prima nos Açores levou à distinção de dois tipos de louça: a vermelha vidrada, chamada de louça fina que era fabricada com materiais vindos da metrópole e a designada louça ordinária, vermelha, não vidrada, fabricada com o barro de Santa Maria.

As primeiras referências à louça denominada da Vila Franca datam de 1710 mas é a partir do século seguinte que a louça fabricada nas ilhas dos Açores, especialmente em São Miguel e Terceira, adquire a qualidade necessária para concorrer com a louça continental nas mais diversas exposições a nível nacional. Paralelamente ao desenvolvimento da atividade oleira, instalam-se as primeiras fábricas de faiança que produziam peças pintadas com flores e outros motivos vegetalistas esmaltadas de branco e apresentadas na forma de serviços de chá, de café, canecas, jarras e muitos outros objetos destinados às práticas alimentares, à higiene, à decoração e ainda a determinadas atividades económicas e até religiosas.

I

Matéria-prima – composição da pasta cerâmica

1. A composição da pasta cerâmica poderá incluir uma mistura de barros de vários tipos e proveniências, e de outros materiais cerâmicos para correção da pasta ou para efeito estético.
2. A incorporação de materiais endógenos na pasta cerâmica poderá dar origem à produção de peças em grés que, em termos formais e para efeitos de certificação, deverão manter ligação à produção tradicional das olarias ou das faianças regionais;
3. Para efeitos de certificação, só é relevante a proveniência e o tipo de barro empregue na produção oleira tradicional, uma vez que esta louça não é vidrada, deixando expostas a sua cor e textura original.

Olaria Tradicional	Faiança (inclui o fabrico de azulejos)		Figurado
Pasta cerâmica	Barbotina cerâmica	Pasta cerâmica	Pasta cerâmica
Barro importado	Barbotina importada	Barros e outros materiais regionais ou importados	Barros e outros materiais regionais ou importados
Barro regional, predominantemente da ilha de Santa Maria (pelo menos 60%)	Barros e outros materiais regionais ou importados		



II

Caracterização Técnica – conformação da peça cerâmica

Modelação	Moldagem		Torneamento		
Lastra Rolo Bola Modelação de acessórios como técnica complementar	Molde aberto (madeira ou outros materiais)	Molde fechado (gesso ou outros materiais)	Grés	Faiança	Olaria tradicional
	Compressão da pasta	Enchimento com barbotina Compressão da pasta			
Cerâmica vidrada ou não vidrada				Cerâmica vidrada	Cerâmica não vidrada

III

Caracterização Formal – Acabamento e decoração da peça cerâmica

Olaria Tradicional		Faiança			Figurado		
Cerâmica não vidrada		Cerâmica vidrada e pintada à mão			Cerâmica não vidrada e pintada à mão		Cerâmica vidrada ou não e pintada ou não
Modelação de acessórios (asas, pegas, etc)	Recipientes torneados	Escultura regionalista	Azulejos	Recipientes	Figuras totalmente modeladas	Figuras decalcadas em molde	Escultura regionalista modelada ou moldada
Textura arenosa	Polimento e impermeabilização com almagre	Cor vermelho acastanhado	Vidrado opaco esbranquiçado Pintura manual ou de estampilha de cor azul-cobalto como tom predominante Pintura manual ou de estampilha policromada	Vidrado opaco esbranquiçado Pintura de cor azul-cobalto como tom predominante Pintura policromada	Miniaturas de dimensões muito reduzidas destinadas ao presépio tradicional Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	Miniaturas de coleção destinadas ao presépio tradicional Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	Figuras de dimensão variável De temática regional Função decorativa



JORNAL OFICIAL

IV

Motivos de ornamentação

Olaria Tradicional	Faiança (inclui azulejaria)	Figurado
Geométrica	Geométrica	
Linear	Linear	Figurativa de temática regional
Vegetalista	Vegetalista	
Figurativa	Figurativa	

V

Equipamentos e utensílios

1. Qualquer uma das atividades cerâmicas pressupõe, para além do equipamento principal, uma série de pequenos utensílios que muitas vezes são fabricados e até improvisados pelo próprio ceramista.

Olaria Tradicional	Faiança (inclui azulejaria)	Figurado
	Moldes fechados de gesso Torno manual ou mecânico Equipamento de preparação da pasta cerâmica (filtro-prensa, fieira, etc.) Equipamento de corte do barro (dimensionado para azulejos) Rodilho manual de pintura	Moldes fechados de gesso
Torno manual ou mecânico		
Forno a lenha, a gás, elétrico, ou outro combustível com ou sem mufla		



JORNAL OFICIAL

VI

Tipologia de produtos

Inclui a produção tradicional com intervenção contemporânea desde que referenciada na iconografia açoriana.

Olaria Tradicional	Faiança	Figurado	Azulejaria	Cerâmica de Construção
Grelhadores de barro - sertã Recipientes tradicionais que atualmente acumulam uma função decorativa Recipientes destinados à gastronomia tradicional	Escultura regionalista e outros objetos decorativos moldados Recipientes diversos destinados às práticas alimentares e ou decorativas	Escultura regionalista Figurado de presépios	Azulejos decorativos Painéis de azulejos de temática regional (neste caso o azulejo não tem que ser produzido pelo pintor)	Telha decorativa no âmbito da arquitetura regional Telha regional ou de canudo Tijolo de revestimento Tijolo de pavimento

VII

Aplicação do selo de certificação

Olaria Tradicional	Faiança (inclui azulejaria)	Figurado
Marca indelével em conjugação com a versão autocolante		
Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e n.º de autorização)	Pintura manual ou por estampilha (logotipo iconográfico e n.º de autorização)	Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e n.º de autorização)

Anexo M

Alfenim

“Só de açúcar? Realmente só de açúcar, (...) um pouco de água, e um dedal de vinagre, (...) o “ponto” de uma alva massa com que se manipula tudo quanto se quiser (...). Todo ele é açúcar, na verdade”. *João Afonso, “Mimos das Ilhas, Alfenim a apoteose do açúcar”*

**JORNAL OFICIAL**

Neste contexto o açúcar continua a ser fonte de inspiração para uma doçaria mais artística, mais popular e ao mesmo tempo mais devota, tornando-se uma produção sazonal característica da ilha Terceira e Graciosa. O segredo da sua confeção está no ponto. Esta tradição de moldar o açúcar é referida como uma receita oriental que remonta ao século XV, princípios do século XVI e foi transformada em ritual cristão (al-fenid) provém do árabe e significa aquilo que é branco, “alvo”. Associado às festas religiosas e populares mais características de toda a etnologia insular da Doçaria Regional, o Alfenim faz parte das festas religiosas de Santo Amaro, São João e do Divino Espírito Santo, em que figuras moldadas em açúcar são oferecidas como promessas religiosas em forma de figuras humanas - antropomórficas, designadamente (gémeos-menina e menino, pé, braço, perna, peito, mãos e outros órgãos diversos), figuras zoomórficas (pomba do Espírito Santo, cisne, cabeça de touro, gato, cão e outros animais), em representação vegetal (flores diversas em cestinhos) e em representação simbólica, símbolos religiosos, (coroa do Espírito Santo, imagem de santos populares, Santo António e São João). “Com o decorrer dos tempos, a doçaria conventual ter-se-ia apropriado do alfenim, aperfeiçoando não só a massa como também as figuras que com a mesma se fazem”, *Carreiro da Costa, “Três manjares açorianos de origem mourisca”, 3 de março de 1961*). Era oferta de luxo, mimo com que se presenteava pessoas distintas, imprescindível na ornamentação da mesa dos noivos, não falando das promessas em que tomava o feitiço dos órgãos atingidos pela doença.

I

Matéria-prima – Ingredientes

- Açúcar;
- Água;
- Vinagre;
- Corantes alimentarem (facultativo);
- Drageias alimentares (facultativo).

1. A composição da pasta de açúcar inclui uma mistura de ingredientes básicos, a água e o vinagre. Atualmente, na freguesia da Ribeirinha, ilha Terceira, verifica-se na confeção do alfenim produtos aditivos, (corantes e drageias alimentares, originando um efeito estético diferente do tradicional.

2. Para efeitos de certificação, só é relevante a sua cor e textura original, de uma alva massa, de cor branca, sinónimo de alvura, sensibilidade e beleza.

II

Matérias subsidiárias

- Lápis dermográfico (facultativo);



JORNAL OFICIAL

- Fio de alumínio (facultativo).

III

Confeção do Alfenim

Açúcar, água e vinagre, ferve até atingir ponto, o que se conhece tirando uma gota com uma colher para dentro de uma chávena com água fria. Se ao cair faz um pequeno ruído no fundo da chávena e se tira com a mão, estando duro, atingiu o ponto preciso. Ao lado, tem-se um alguidar de cobre untado com manteiga, a massa é posta dentro deste tacho sem mexer e deixa-se escorrer bem. Este alguidar de cobre está dentro de outro alguidar com água fria, de maneira a massa ir arrefecendo e com a ponta de uma faca vai-se virando os bordos da massa para o centro, enquanto não se pode pegar na massa com as mãos até fazer meada. Quando a massa está branca e um pouco dura, estica-se a meada várias vezes até ao ponto de moldar, dando-lhe a forma que se quer.

IV

Caracterização Física

Figuras antropomórficas	Figuras zoomórficas	Representação vegetal	Representação simbólica (símbolos religiosos)
Gémeos (menina e menino)			
Pés	Pombas do Espírito Santo		
Braços	Cisnes		Gravação por carimbo
Pernas	Gatos	Flores diversas	(logotipo iconográfico e n.º de autorização)
Gargantas	Touros		
Peitos	Outros		
Mãos			
Outros			

**JORNAL OFICIAL**

V

Caracterização Organolética

Altura	Variável
Peso	Variável
Cor	Branca
Cheiro	Ausência
Tamanho	Variável
Textura	Compacta

VI

Equipamentos e utensílios

Equipamento	Utensílios
Fogão	Tacho
	Bacia de metal
	Bacia de plástico
	Chávena/tigela
	Faca
	Tesoura
	Pincéis

VII

Acondicionamento

No acondicionamento do produto são usados os seguintes materiais:

- película aderente;
- papel celofane;
- papel vegetal;
- sacos de plástico;
- caixas de papel;

**JORNAL OFICIAL**

- fitas decorativas (próprias para entrarem em contato com géneros alimentícios).

VIII

Rotulagem e Conservação

O produto é rotulado de acordo com os requisitos legalmente fixados e é conservado em local seco e fresco.

IX

Aplicação do selo de certificação

Marca indelével em conjugação com a versão autocolante. Logotipo iconográfico e n.º de autorização.

Anexo N**Presépios de Lapinha**

As lapinhas são autênticos presépios em miniaturas, como se o artesão quisesse perpetuar a natalidade de Cristo, lembrando que o espírito natalício deve estar sempre presente. Poderíamos encontrar a sua origem no Arcano Místico, executado por Madre Margarida do Apocalipse, no fim do século XVII e início do século XIX, constituído por noventa e quatro conjuntos e subconjuntos alusivos ao Novo e ao Velho Testamento.

Em pleno século XX, Carreiro da Costa afirma que *“os presépios tomaram como principais características as figurações e o repertório etnográfico, a variedade de motivos ornamentais, minúsculas flores de papel, o aproveitamento artístico de pequeninas conchas marinhas, trabalhos de miolo de figueira e de cera”*. Por outro lado, Hugo Moreira, em 1991, adianta que *“as lapinhas evoluíram com o tempo”, nelas deparamos com “figuras cheias de ingenuidade ou deslumbramento realismo”*. O Padre Ernesto Ferreira cita a importância da “lapinha” no seio da comunidade açoriana, no caso específico, na ilha de São Miguel, com alguns trechos, *(... a lapinha é o resumo da vida do mundo (...) factos do Novo e Velho Testamento, cenas da vida rústica, ribeiras, fontes e castelos, animais e plantas, pastores ”*. Luís Bernardo Leite de Athayde, na sua obra *Etnografia Artística*, a propósito das flores de conchas marinhas, refere que *“um novo género de decoração aplicada a pequenos objetos para adorno de sala e de toailete, apareceu entre nós pelo segundo quartel do século XIX, generalizando-se rapidamente”*.

Neste contexto, o presépio inspira pintores, escultores, ceramistas, artistas e artesãos e foram muitas as interpretações do nascimento de Jesus. É de entre as várias manifestações e símbolos do espírito do Natal a que mais sobressai, uma representação de cariz espiritual da cena do nascimento de Jesus, que assume contornos poéticos e bucólicos, em que não faltam animais de estábulo, pastores, anjos e reis magos, é pois a representação mais universal, popular e significativa de um país maioritário católico.



JORNAL OFICIAL

I

Caraterização Formal

O Artesanato dos Açores em “Presépios de Lapinha”, inclui peças tridimensionais com motivos florais em arranjos ornamentais, vegetalistas, paisagísticos e figurativos da cultura açoriana, com representações da natividade, conjugados numa composição policromada, nas mais variadas disposições.

MOTIVO FLORAL	MOTIVO VEGETALISTA	MOTIVO PAISAGÍSTICO	MOTIVO FIGURATIVO
- flores em papel de seda;	- musgo;	- gruta;	- miniaturas de figuras modeladas em diversos materiais e de dimensões variáveis;
- flores em escama de peixe;	- ramagens secas para ornamentação;	- cascata;	- cenas bíblicas de temática natalícia e cenas do quotidiano que representam as vivências do povo açoriano;
- flores em conchas minúsculas;	- pinhas;	- montes;	- cenas relacionadas com a arquitetura religiosa e civil
- flores em miolo de figueira;	- bagas de eucalipto;	- queda de água, representada por pequenas espirais de vidro;	
- flores de penas;	- paus de canela;		
- flores de algodão;			
- flores de cera;			
- flores secas;			

II

Elementos constitutivos

Materiais	Formais
- barro; - cortiça; - terracota; - conchas marinhas minúsculas; - lapinhas; - búzios; - lapas de tamanho médio; - serradura de madeira; - esférovite; - areia; - algodão; - pregos minúsculos; - fósforos; - cola; - fita dourada; - tintas diversas; - tinta da China;	Disposição simétrica das figuras policromadas, das flores e dos demais ornamentos que ocupam a construção da lapinha.



III

Utensílios

- pincéis;
- técos;
- pinças;
- palito;
- agulha;
- alicate;
- faca;
- tesoura;
- pistola de cola;
- serrote;
- x-ato;
- martelo;

IV

Equipamento

- mufla.

V

Acondicionamento

- caixas de vidro e de madeira que variam de tamanho;
- redomas;
- quadros;
- oratórios.

VI

Aplicação do selo de certificação

Marca indelével em conjugação com a versão autocolante. Logotipo iconográfico e n.º de autorização.

**Anexo O****Biscoitos de Orelha de Santa Maria**

A antropóloga Teresa Perdigão refere-se à gastronomia açoriana como um elemento constitutivo da identidade açoriana, mais especificamente da identidade das comunidades que habitam cada uma das ilhas. De facto, em cada uma das ilhas açorianas encontramos uma multiplicidade de produtos de fabrico artesanal com características de qualidade singulares que estão associadas ao “saber fazer”, isto é, à especificidade dos modos de produção tradicionais de cada ilha. É o caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria que apresenta um modo muito particular de moldagem, exclusivamente manual, que conforme é referido por Teresa Perdigão requer grande destreza de mãos, no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, o que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

Diversos autores referem, ainda, que o biscoito de Santa Maria era presença habitual nos lares marienses, nas ocasiões festivas, como por exemplo na matança do porco, casamentos, festividades do Espírito Santo e pelo Natal, ocasião pela qual era tradição os padrinhos oferecerem aos afilhados um biscoito de orelha, o qual mantendo o seu formato genuíno, tinha a particularidade de apresentar uma dimensão muito maior do que a habitual. Ainda segundo a referida antropóloga, a produção deste biscoito só se faz na ilha de Santa Maria, que reclama, para si, a sua autoria e propriedade.

I

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção do biscoito de orelha de Santa Maria circunscreve -se à ilha de Santa Maria, constituindo um produto de referência da doçaria mariense.

II

Matéria-prima utilizada

- Farinha de trigo – tipo 65;
- Farinha de milho;
- Ovos naturais;
- Banha de porco;
- Açúcar;
- Manteiga de vaca;
- Fermento caseiro (crescente);



- Sal para fins alimentares;
- Água;

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de raiz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos alimentares, nos termos do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

Todas as matérias-primas utilizadas devem ter qualidade e deverão encontrar-se em boas condições de consumo, de forma a garantir a qualidade e aptidão do produto final aos fins alimentares a que se destina.

III

Fases de produção

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente):
 - 1.1. Um pouco de massa de pão;
 - 1.2. Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal;
 - 1.3. Depois de fria junta-se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem;
 - 1.4. Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1. Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal.
3. Amassadura:
 - 3.1. Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente;
 - 3.2. Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar;
 - 3.3. Depois de lêveda a massa é novamente sovada até se encontrar em condições de ser trabalhada.
4. Moldagem:
 - 4.1. Quando a massa se encontra bem sovada cortam pequenas porções de massa e enrolando-as em pequenas tiras que depois são achatadas com o polegar;
 - 4.2. De seguida dão-se as voltas nos dedos indicador e máximo, dando forma triangular ao biscoito;
 - 4.3. De seguida cortam-se as pontas das orelhas com uma tesoura ou faca.
5. Cozedura:

**JORNAL OFICIAL**

5.1. Os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha. Leva-se ao forno a cozer;

5.2. Quando cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e vão novamente ao forno a secar, operação denominada abiscoitar.

6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

6.1. Depois de retirados do forno colocar os biscoitos em sacos de plástico, próprios para alimentos;

6.2. Os sacos devem estar previamente rotulados ou em alternativa deverá ser posta etiqueta com as respetivas menções de rotulagem legalmente obrigatórias;

6.3. Conservar à temperatura ambiente em local seco;

6.4. A indicação da data de durabilidade mínima deverá cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente com as disposições constantes do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, devendo o género alimentício a que se refere a presente portaria, em condições de conservação apropriadas, manter as propriedades específicas constantes da presente portaria, até à data indicada.

IV**Características Físicas e Organoléticas**

Forma – triangular;

Comprimento dos lados - Min 3,5 cm; Máx 6 cm;

Altura – Min 1,1 cm; Máx 17 cm;

Peso - Min 8g; Máx 16g;

Consistência: Dura;

Cor – Castanho claro;

Brilho – Pouco brilhante;

Sabor/aroma: Doce com predomínio do sabor e aroma a manteiga e banha.

V**Equipamentos**

A utilização de equipamento mecanizado só é permitida na mistura de ingredientes e preparação da massa, nos termos da alínea b) do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

**JORNAL OFICIAL**

EQUIPAMENTOS	FUNCIONALIDADE
Batedeira /Amassadeira	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Bancada	Enrolar e moldar o biscoito
Fogão	Aquecer a água para diluição do sal
Forno	Cozedura

VI

Utensílios

Todos os utensílios e equipamentos deverão ser feitos de materiais adequados para entrar em contacto com alimentos de acordo com a legislação em vigor.

UTENSÍLIOS	FUNCIONALIDADE
Alguidar de inox/ plástico	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Panas plásticas	Preparação do fermento (<i>crecente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem