

JORNAL OFICIAL

I SÉRIE – NÚMERO 135 QUINTA-FEIRA, 1 DE OUTUBRO DE 2015

ÍNDICE:

GOVERNO REGIONAL

Decreto Regulamentar Regional n.º 18/2015/A, de 30 de setembro:

Aprova a orgânica e o quadro do pessoal dirigente e de chefia da Presidência do Governo Regional.

VICE-PRESIDÊNCIA DO GOVERNO, EMPREGO E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAL

Portaria n.º 124 /2015:

Altera o artigo 5.º e adita os Anexos P, Q, R, S, T 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.

SECRETARIA REGIONAL DA AGRICULTURA E AMBIENTE

Portaria n.º 125/2015:

É excecionalmente permitido, no sábado, dia 3 de outubro de 2015, o exercício da caça das mesmas espécies e nos mesmos termos previstos para o domingo, dia 4 de outubro de 2015, de acordo com o disposto no calendário venatório da respetiva ilha.

Portaria n.º 126/2015:

Altera o n.º 7 do artigo 1.º, bem como o Anexo respetivo, da Portaria n.º 80/2015, de 25 de junho.

GOVERNO REGIONAL DOS AÇORES

Decreto Regulamentar Regional n.º 18/2015/A de 30 de Setembro de 2015

Aprova a orgânica e o quadro do pessoal dirigente e de chefia da Presidência do Governo

Com o presente diploma visa-se adaptar a Orgânica da Presidência do Governo Regional à nova expressão estrutural e organizativa do Governo Regional dos Açores, introduzida pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 12/2014/A, de 24 de julho, procedendo a alguns ajustamentos numa perspetiva de adequação e eficiência dos seus órgãos e serviços na prossecução das atribuições da Presidência do Governo Regional.

A presente orgânica reflete, também, as alterações decorrentes dos novos regimes de vinculação, de carreiras e remunerações dos trabalhadores que exercem funções públicas, aprovados pela Lei n.º 12-A/2008, de 27 de fevereiro, e adaptados à administração regional autónoma da Região Autónoma dos Açores pelo Decreto Legislativo Regional n.º 26/2008/A, de 24 de julho, alterado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 17/2009/A, de 14 de outubro, regimes esses entretanto alterados pela Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho.

Assim, nos termos do n.º 6 do artigo 231.º da Constituição da República Portuguesa e da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 89.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, o Governo Regional decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

São aprovados a orgânica e o quadro do pessoal dirigente e de chefia da Presidência do Governo Regional, que constam, respetivamente, dos Anexos I e II do presente diploma, do qual fazem parte integrante.

Artigo 2.º

Revogação

São revogados:

- a) O Decreto Regulamentar Regional n.º 30/2006/A, de 31 de outubro;
- b) O Decreto Regulamentar Regional n.º 21/2011/A, de 12 de agosto.



c) A alínea n) do artigo 2.°, as subalíneas iii) da alínea a) e vi) da alínea b) do n.° 1 do artigo 4.° e a Subsecção VIII do Capítulo III, que compreende os artigos 36.° a 41.°, todos do Anexo I do Decreto Regulamentar Regional n.° 8/2013/A, de 17 de julho.

Artigo 3.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em Conselho do Governo Regional, na Horta, em 6 de julho de 2015.

O Presidente do Governo Regional, Vasco Ilídio Alves Cordeiro.

Assinado em Angra do Heroísmo em 7 de setembro de 2015.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma dos Açores, *Pedro Manuel dos Reis Alves Catarino*.

ANEXO I

Orgânica da Presidência do Governo Regional CAPÍTULO I

Natureza, missão e atribuições

Artigo 1.º

Natureza e missão

- A Presidência do Governo Regional, adiante abreviadamente designada por PGR, é o departamento do Governo Regional dos Açores responsável pela definição e execução das ações necessárias ao cumprimento da política regional nas seguintes matérias:
 - a) Relações com os órgãos de soberania, com o Representante da República e com a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores;
 - b) Tratados e acordos internacionais que digam diretamente respeito à Região;
 - c) Relações com entidades governamentais externas;
 - d) Assuntos Europeus;
 - e) Cooperação Externa;
 - f) Imigração, Emigração e Comunidades;
 - g) Relações com os sistemas de Segurança, de Justiça e de Defesa.

Artigo 2.º

Competências

- 1 A PGR é superiormente dirigida pelo Presidente do Governo Regional, doravante Presidente do Governo, tendo como atribuições, designadamente:
 - a) Coordenar globalmente a atuação do Governo Regional;
 - b) Superintender e coordenar a ação dos departamentos regionais;
 - c) Estudar, definir e orientar a política da Região nos sectores de atividade referidos no artigo anterior, elaborando os respetivos planos de desenvolvimento, a serem integrados no plano geral de desenvolvimento regional;
 - d) Promover, controlar e coordenar as ações tendentes à execução e cumprimento dos planos estabelecidos para os mencionados sectores de atividade;
 - e) Superintender e coordenar a ação dos vários órgãos e serviços da PGR;
 - f) Supervisionar a elaboração e assinar os projetos de diplomas, despachos, circulares e instruções necessários à prossecução e desenvolvimento das matérias da sua competência;
 - g) Exercer as demais competências que lhe sejam cometidas por lei.
- 2 O Presidente do Governo pode delegar as competências que julgar convenientes, com faculdade de subdelegação, no chefe do gabinete e nos assessores do seu gabinete, bem como nos responsáveis pelos diversos serviços da PGR, designadamente a competência para a prática de atos correntes de administração ordinária.
- 3 O Presidente do Governo pode igualmente avocar as competências dos responsáveis pelos serviços da PGR, nos termos da lei.

CAPÍTULO II

Estrutura orgânica

SECÇÃO I

Serviços e organismos

Artigo 3.º

Estrutura geral

A PGR integra:

- a) Serviços de administração direta da Região;
- b) Órgão consultivo.



Artigo 4.º

Administração direta da Região

- 1 A PGR integra os seguintes serviços centrais e executivos:
 - a) A Secretaria-Geral da Presidência;
 - b) O Gabinete Técnico;
- 2 Os serviços referidos no número anterior funcionam na direta dependência do Presidente do Governo.
- 3 A PGR integra, ainda, a Secretária Regional Adjunta da Presidência para os Assuntos Parlamentares, doravante SRAPAP, e o Subsecretário Regional da Presidência para as Relações Externas, doravante SSRPRE, e os serviços deles dependentes.

Artigo 5.º

Órgão consultivo

A PGR integra o Conselho Consultivo Regional para os Assuntos da Emigração, constando as regras necessárias ao seu funcionamento de decreto regulamentar regional.

Artigo 6.º

Projetos especiais

- 1 Atenta a transversalidade departamental, e para prossecução das atribuições do Presidente do Governo referidas no artigo 2.º da presente Orgânica, são cometidas à SRAPAP os poderes de coordenação relativamente aos projetos «Portal do Governo Regional» e «Governo Eletrónico».
- 2 A afetação dos meios humanos e materiais da administração regional ao desenvolvimento dos projetos referidos no número anterior será efetuada através de despacho conjunto do Presidente do Governo e dos membros do Governo Regional envolvidos, quando tal se torne necessário.

SECÇÃO II

Gabinete do Presidente do Governo

Artigo 7.°

Natureza, missão e atribuições

1 - O Gabinete do Presidente do Governo, doravante designado por Gabinete do Presidente, é um serviço executivo de apoio ao Presidente do Governo, tendo como atribuições coadjuvá-lo no exercício das suas funções, e cujo regime e funcionamento se regem pelo



disposto no Decreto Legislativo Regional n.º 1/2005/A, de 9 de maio, e no Decreto Regulamentar Regional n.º 18/99/A, de 21 de dezembro.

2 - Compete ao Gabinete do Presidente promover o envio de diplomas do Governo Regional para assinatura do Representante da República, bem como para publicação, nos casos aplicáveis.

SECÇÃO III

Secretaria-Geral da Presidência

Artigo 8.º

Natureza, missão e organização interna

A Secretaria-Geral da Presidência, doravante designada Secretaria-Geral, é o serviço da PGR ao qual cabe assegurar o apoio técnico, logístico, administrativo, de informação, comunicação e relações públicas, bem como as funções de conceção, execução e coordenação no âmbito do planeamento e gestão dos recursos humanos, financeiros e patrimoniais, da PGR, da SRAPAP e do SSRPRE, e dos serviços deles dependentes.

Artigo 9.º

Competências

Compete à Secretaria-Geral:

- a) Assegurar o apoio técnico-administrativo que lhe for solicitado pelo Conselho do Governo Regional, pelo Presidente do Governo, pela SRAPAP ou pelo SSRPRE, e pelos membros do Governo Regional que, eventual ou permanentemente, coadjuvem ou substituam o Presidente do Governo:
- b) Organizar, instruir e informar os processos administrativos que devam ser submetidos ao Conselho do Governo Regional ou a despacho do Presidente do Governo e dos membros do Governo Regional referidos na alínea anterior;
- c) Transmitir aos diversos serviços e organismos as diretrizes, normas e instruções genéricas emanadas do Conselho do Governo Regional, do Presidente do Governo ou dos membros do Governo Regional referidos na alínea a) do presente artigo, e assegurar a sua execução administrativa;
- d) Prestar apoio técnico às comissões interdepartamentais e a grupos de trabalho nomeados no âmbito da PGR;
- e) Assegurar o expediente dos gabinetes dos membros do Governo Regional referidos na alínea a), prestando-lhes o apoio administrativo necessário e velando pela execução das suas deliberações;



- f) Prestar o apoio administrativo a todos os órgãos e serviços da PGR desprovidos de serviços próprios desse tipo, assegurando-lhes também, no âmbito da sua competência, o apoio técnico e documental necessário;
- g) Assegurar as relações com o público, coordenando a organização e o protocolo do atendimento, visitas, reuniões e sessões públicas realizadas no âmbito da PGR e dos gabinetes dos membros do Governo Regional referidos na alínea a) do presente artigo;
- h) Assegurar a guarda, conservação e administração dos edifícios e eventuais anexos utilizados pela PGR;
- *i*) Assegurar a gestão dos recursos humanos, financeiros, materiais e patrimoniais, da PGR:
- *j*) Estudar, programar e coordenar a aplicação de medidas tendentes a promover a inovação, a simplificação, a modernização e a política de qualidade relativamente aos organismos e serviços dependentes da PGR;
- k) Promover a uniformização de critérios de organização dos centros de documentação e informação dos diversos serviços da PGR, coordenando as ações referentes à organização e preservação do património e arquivo histórico;
- *l*) Assegurar a elaboração dos programas anuais e plurianuais de investimento nos diversos sectores da competência da PGR;
- m) Proceder ao controlo contínuo da execução do plano de atividades dos diversos serviços da PGR;
- n) Promover a aplicação das medidas de política de organização e de recursos humanos definidas para a administração pública, coordenando e apoiando os serviços e organismos da PGR na respetiva implementação;
- o) Emitir pareceres em matéria de organização e de recursos humanos, relativamente aos organismos e serviços dependentes da PGR;
- p) Recolher e tratar a documentação relacionada com a atividade da PGR e promover a sua difusão;
- q) Efetuar a investigação científica e técnica das matérias que lhe forem cometidas.

Artigo 10.º

Secretário-geral

- 1 A Secretaria-Geral é dirigida pelo secretário-geral, equiparado a diretor regional, para todos os efeitos legais, cargo de direção superior do 1.º grau.
- 2 Compete ao secretário-geral coordenar e superintender em todos os serviços da Secretaria-Geral, submetendo a despacho do Presidente do Governo e dos membros do



Governo Regional referidos na alínea a) do artigo anterior os assuntos da respetiva competência.

- 3 O secretário-geral poderá receber do Presidente do Governo delegação de competências para despachar assuntos correntes de administração geral.
- 4 Para os efeitos do disposto no número anterior, consideram-se como assuntos correntes de administração geral os que respeitem à gestão do pessoal, do material, dos recursos orçamentais e de outros que constituam condição de exercício das atribuições.
- 5 Nas suas faltas e impedimentos, o secretário-geral será substituído por titular de cargo dirigente da Secretaria-Geral, nos termos da lei.

Artigo 11.º

Estrutura

A Secretaria-Geral compreende os seguintes serviços:

- a) A Divisão Administrativa, Financeira e Patrimonial;
- b) O Centro de Informação;
- c) O Gabinete de Apoio à Comunicação Social;
- d) O Gabinete do Protocolo e Relações Públicas;
- e) A Coordenação dos Palácios da Presidência;
- f) O Serviço de Manutenção e Conservação de Jardins;
- g) O Gabinete de Representação do Governo Regional, em Lisboa.

SUBSECÇÃO I

Divisão Administrativa, Financeira e Patrimonial

Artigo 12.º

Natureza

- 1 A Divisão Administrativa, Financeira e Patrimonial, adiante abreviadamente designada por DAFP, é a unidade orgânica que, sob a orientação do secretário-geral e em cooperação com os demais serviços, assegura o apoio, execução e coordenação nos domínios dos recursos humanos, financeiros e patrimoniais ao Gabinete do Presidente e aos gabinetes da SRAPAP e do SSRPRE, e aos serviços destes dependentes.
- 2 A DAFP é dirigida por um chefe de divisão, cargo de direção intermédia do 2.º grau.

Artigo 13.º

Competências e estrutura

- 1 São competências da DAFP:
 - a) Coordenar a preparação do orçamento de funcionamento e dos planos anuais de investimento da PGR e entidades nela integradas, e acompanhar a respetiva execução, procedendo ao controlo orçamental das correspondentes despesas;
 - b) Assegurar o serviço de contabilidade;
 - c) Elaborar os indicadores de gestão em matéria orçamental;
 - d) Assegurar relativamente à PGR e aos órgãos e serviços nela integrados:
 - *i*) A coordenação dos procedimentos conducentes à celebração dos contratos de aquisição de bens e serviços e empreitadas de obras públicas, bem como da sua execução material e financeira;
 - ii) A organização e permanente atualização do cadastro e inventário dos bens móveis e imóveis:
 - iii) As operações atinentes à gestão de pessoal.
 - e) Assegurar a aquisição, inventariação, manutenção e gestão dos bens patrimoniais afetos à PGR, em articulação com o Gabinete do Presidente e com a Coordenação dos Palácios da Presidência;
 - f) Assegurar a comunicação da informação ao Centro de Informação;
 - g) Assegurar a gestão dos sistemas informáticos;
 - *h*) Exercer as demais funções de natureza técnico-jurídica e administrativa que lhe sejam superiormente determinadas.
- 2 A DAFP compreende as seguintes secções:
 - a) Secção de Expediente:
 - b) Secção de Recursos Humanos, Contabilidade e Património.
- 3 No âmbito da DAFP funciona o Núcleo de Apoio Administrativo aos serviços da Presidência do Governo localizados no Palácio de Sant'Ana.



Artigo 14.º

Secção de Expediente

Compete à Secção de Expediente, em articulação e de acordo com as orientações técnicas do Centro de Informação:

- a) Assegurar as tarefas inerentes à receção, registo, classificação, expedição e encaminhamento de documentos e correspondência;
- b) Assegurar o tratamento, acondicionamento e gestão de documentos e proceder à organização do serviço de arquivo;
- c) Assegurar a reprodução de documentos e a emissão de certidões dos documentos existentes no arquivo da Secretaria-Geral;
- d) Divulgar normas internas, circulares e diretivas superiores;
- e) Promover a aplicação de técnicas de simplificação dos circuitos administrativos;
- f) Proceder à organização, instrução, estudo e informação de processos;
- g) Organizar a receção e encaminhamento do público;
- h) Exercer as demais funções que lhe sejam superiormente determinadas.

Artigo 15.º

Secção de Recursos Humanos, Contabilidade e Património

Compete à Secção de Recursos Humanos, Contabilidade e Património:

- a) A cooperação com os demais serviços, assegurando o apoio, execução e coordenação na área dos recursos humanos;
- b) Promover e assegurar todas as ações relativas à gestão corrente e previsional do pessoal da PGR;
- c) Organizar e manter atualizados os ficheiros de cadastro e dos processos individuais dos trabalhadores e assegurar o expediente inerente à administração do pessoal;
- d) Assegurar a organização dos processos anuais de avaliação de desempenho do pessoal;
- e) Assegurar a organização e instrução dos processos de recrutamento, seleção, movimento e cadastro do pessoal da PGR, instruindo os respetivos processos individuais e executando o necessário expediente;
- f) Proceder ao controlo de assiduidade do pessoal;



- g) Propor medidas tendentes ao aumento da produtividade e da qualidade do trabalho, e assegurar o respetivo controlo de execução;
- h) Propor e promover ações de formação e aperfeiçoamento de pessoal;
- *i*) Superintender os trabalhadores que exerçam funções de motorista e os demais assistentes operacionais, e proceder à sua distribuição pelos serviços;
- *j*) Orientar o serviço de limpeza, quer o assegurado internamente quer o que estiver adjudicado a empresas privadas;
- k) Proceder à organização, instrução, estudo e informação de processos;
- *l*) Elaborar as propostas de orçamento, assegurar e controlar a execução orçamental da PGR e dos órgãos e serviços de apoio, e propor as alterações necessárias;
- *m*) Assegurar a gestão dos recursos financeiros, contabilizar o seu movimento e promover os pagamentos autorizados;
- n) Verificar os documentos de despesa e organizar os respetivos processos;
- o) Executar os atos e procedimentos administrativos referentes à aquisição de bens e serviços, instruindo processos que permitam verificar e controlar o processamento das despesas, nomeadamente quanto à sua legalidade e respetivo cabimento;
- p) Processar os vencimentos e demais abonos e descontos do pessoal;
- *q*) Assegurar a guarda e conservação dos materiais e equipamentos, existentes na PGR, organizando e mantendo atualizado o respetivo inventário, a rever anualmente;
- r) Assegurar a guarda, conservação e administração dos edifícios ocupados pela PGR, com o seu recheio e respetivos anexos, bem como a organização e funcionamento de todos os serviços a eles referentes, em articulação com a Coordenação dos Palácios da Presidência:
- s) Proceder à organização, instrução, estudo e informação de processos;
- t) Coordenar a utilização do parque de viaturas automóveis dos serviços afetos à PGR;
- u) Exercer as demais funções que lhe sejam superiormente determinadas.

Artigo 16.º

Núcleo de Apoio Administrativo ao Palácio de Sant'Ana

Compete ao Núcleo de Apoio Administrativo ao Palácio de Sant'Ana, em articulação funcional e no cumprimento das orientações emitidas pelo chefe do gabinete e pelo secretário-geral, prestar o apoio administrativo aos serviços localizados no Palácio de Sant'Ana, nomeadamente:

- a) Encaminhar para a Secretaria-Geral a documentação prévia referente à aquisição de bens e serviços;
- b) Assegurar a guarda e conservação dos materiais e equipamentos afetos ao Palácio de Sant'Ana, organizando e mantendo atualizado o respetivo inventário;
- c) Proceder ao controlo de assiduidade do pessoal, encaminhando os respetivos elementos para a Secretaria-Geral;
- d) Assegurar as tarefas inerentes à receção, registo e classificação, distribuição interna e expedição da correspondência de acordo com as orientações técnicas do Centro de Informação sobre esta matéria;
- e) Assegurar a reprodução de documentos;
- f) Orientar o serviço de limpeza, quer o assegurado internamente, quer o que estiver adjudicado a empresas privadas, em articulação com a Secção de Recursos Humanos, Contabilidade e Património, e a Coordenação dos Palácios da Presidência;
- g) Exercer as demais funções que lhe sejam determinadas pelo chefe de gabinete ou pelo secretário-geral.

SUBSECÇÃO II

Centro de Informação

Artigo 17.º

Natureza e competências

- 1 O Centro de Informação é o órgão de apoio informativo e documental da PGR, ao qual compete:
 - a) Recolher, analisar, tratar e difundir a documentação e a informação técnica necessária à atividade da PGR;
 - b) Organizar e manter atualizados os ficheiros da documentação existentes, ou outros, necessários ao bom funcionamento do serviço;
 - c) Analisar, propor e providenciar a aquisição de fontes de informação relevantes para apoiar as tomadas de decisão nos serviços;
 - d) Assegurar a receção, catalogação e conservação de todas as obras adquiridas;
 - e) Organizar e assegurar o funcionamento da biblioteca especializada, utilizando tecnologias informáticas;
 - f) Elaborar, com a utilização de meios informáticos, e manter atualizado o inventário e cadastro documental e bibliográfico;



- g) Organizar e atualizar bases de dados de legislação e promover a sua ligação a outras bases de dados específicas;
- h) Assegurar a ligação a centros de documentação nacionais e estrangeiros e às respetivas bases de dados;
- *i*) Estudar e propor normas tendentes à uniformização da classificação de documentos e respetivos prazos de conservação e destruição;
- j) Elaborar o regulamento de arquivos dos serviços e submetê-lo a aprovação superior;
- k) Organizar e manter o arquivo e apoiar tecnicamente, nessa área, os restantes serviços;
- *I*) Promover a organização e arrumação do arquivo histórico e propor normas para a regulamentação da sua consulta e utilização;
- *m*) Elaborar e atualizar as tabelas de seleção e avaliação de documentos de acordo com a legislação em vigor;
- n) Promover a constituição e a atualização do inventário e do cadastro documental e bibliográfico, com utilização de suporte tecnológico que permita a disponibilização da informação relevante na página do Governo Regional na Internet;
- o) Autorizar a microfilmagem, digitalização e inutilização de documentos de acordo com a lei e as normas arquivísticas;
- *p*) Promover a uniformização de critérios de organização dos centros de documentação e informação dos diversos serviços da PGR;
- q) Estudar e propor a implementação de técnicas de simplificação, modernização e racionalização dos circuitos e procedimentos administrativos;
- r) Cooperar com serviços idênticos de outras entidades;
- s) Prestar apoio, no âmbito das suas competências, a todos os serviços da PGR;
- t) Exercer as demais funções que lhe vierem a ser atribuídas por lei ou por determinação superior.
- 2 O Centro de Informação é dirigido por um coordenador.

SUBSECÇÃO III

Gabinete de Apoio à Comunicação Social

Artigo 18.º

Natureza e competências

1 - O Gabinete de Apoio à Comunicação Social, doravante GACS, é o serviço de apoio da PGR ao qual compete:



- a) Recolher, arquivar e divulgar junto dos órgãos de comunicação social a informação oficial relevante relativa à atividade da administração regional;
- b) Exercer as demais funções que superiormente lhe sejam determinadas.
- 2 A coordenação do GACS funciona na direta dependência do Gabinete do Presidente.

Artigo 19.º

Estrutura e atribuições

- 1 O GACS integra os seguintes serviços:
 - a) De apoio:
 - i. O Núcleo Redatorial;
 - ii. O Núcleo Técnico.
 - b) Periféricos:
 - i. A Delegação de Angra do Heroísmo;
 - ii. A Delegação da Horta.
- 2 São atribuições do Núcleo Redatorial:
 - a) Assegurar a recolha, tratamento e difusão de toda a informação oficial relativa à atividade dos diversos departamentos do Governo Regional e restantes organismos da administração regional autónoma;
 - b) Promover, na Região e fora dela, a divulgação dos atos e factos mais relevantes da realidade regional;
 - c) Assegurar e promover a recolha, análise, sistematização e tratamento de documentação relativa aos órgãos de comunicação social;
 - d) Servir de suporte técnico a todos os departamentos governamentais nos assuntos de comunicação social;
 - e) Organizar e manter atualizado um ficheiro com os contactos dos órgãos de comunicação social regionais, nacionais e estrangeiros.
- 3 São atribuições do Núcleo Técnico:
 - a) Assegurar a preparação, a produção ou a coordenação de documentos audiovisuais e fotográficos;
 - b) Assegurar a organização do arquivo audiovisual e fotográfico, providenciando a sua conservação e atualização, bem como todos os serviços de consulta do mesmo;



- c) Assegurar a organização do arquivo documental, bem como todo o serviço de consulta do mesmo:
- d) Operar o sistema informático de suporte à difusão da informação produzida pelo Núcleo Redatorial.
- 4 Os serviços do GACS articularão com o Centro de Informação o exercício das atribuições a que se referem as alíneas *c*) e *e*) do n.º 2 e a alínea *b*) do n.º 3.

Artigo 20.º

Delegações do Gabinete de Apoio à Comunicação Social

- 1 As delegações, além das competências referidas no artigo anterior, darão apoio ao Gabinete de Protocolo e Relações Públicas, sempre que superiormente lhes seja solicitado.
- 2 As delegações serão dirigidas por coordenadores.

SUBSECÇÃO IV

Gabinete de Protocolo e Relações Públicas

Artigo 21.º

Competências

- 1 O Gabinete de Protocolo e Relações Públicas, doravante Gabinete de Protocolo, é o serviço de apoio da PGR que articulará as suas atividades com as orientações do chefe do gabinete ou do secretário-geral, competindo-lhe:
 - a) Assegurar apoio ao planeamento e organização de reuniões, cerimónias oficiais, atos públicos e outros eventos de interesse para a PGR ou para o Governo Regional;
 - b) Promover a divulgação, através do GACS, e em articulação com o Centro de Informação, da informação relacionada com as atividades do Governo Regional, nomeadamente através de notas informativas, brochuras e outras publicações:
 - c) Coordenar o protocolo de toda a administração regional, tendo em vista uma aplicação idêntica das regras do protocolo a todos os departamentos governamentais;
 - d) Atender o público, e encaminhar os seus pedidos, sugestões, reclamações ou representações para os gabinetes dos membros do Governo Regional que se revelem mais adequados, através do Gabinete do Presidente;
 - e) Assegurar, em articulação com o Centro de Informação e com o GACS, a organização e atualização de uma base de dados de entidades regionais, nacionais e estrangeiras.
- 2 O Gabinete de Protocolo será dirigido por um coordenador, que articulará as suas atividades com as orientações do chefe do gabinete.



3 - O pessoal afeto ao Gabinete de Protocolo tem direito a uma gratificação mensal, fixada por despacho conjunto do Presidente do Governo e do membro do Governo Regional competente em matéria de finanças, nos termos da legislação aplicável.

SUBSECÇÃO V

Coordenação dos Palácios da Presidência

Artigo 22.º

Competências

- 1 A Coordenação dos Palácios da Presidência é a unidade orgânica especialmente encarregada de apoiar a Secretaria-Geral, e serviços que a integram, no âmbito de todas as ações que se prendam com a manutenção, utilização e gestão das instalações dos Palácios de Sant'Ana, da Conceição e dos Capitães-Generais, bem como dos bens de interesse patrimonial que neles se encontrem.
- 2 São competências da Coordenação dos Palácios da Presidência:
 - a) Propor a aquisição dos bens patrimoniais a afetar aos palácios da PGR e emitir instruções e orientações relativamente à sua gestão, promovendo a sua manutenção e garantindo uma exploração eficaz pelos diferentes utilizadores;
 - b) Estudar as intervenções nos imóveis afetos à PGR, no âmbito das opções de utilização, reutilização ou reafetação de espaços e usos, fornecendo os elementos necessários para o planeamento físico e financeiro das atividades;
 - c) Propor os critérios de prioridade para o desenvolvimento de intervenções de salvaguarda do património dos palácios da PGR;
 - *d*) Pronunciar-se sobre pedidos de utilização de espaços e de imóveis classificados afetos à PGR;
 - e) Promover a manutenção de um inventário do acervo artístico e histórico da PGR;
 - f) Promover, em articulação com o Centro de Informação, a organização e atualização de um arquivo documental, fotográfico e iconográfico sobre património da PGR;
 - g) Propor, promover e coordenar a edição de publicações e reproduções em diversos suportes relativas ao âmbito de atuação da PGR;
 - *h*) Dar parecer sobre planos de rendibilização e de gestão comercial dos imóveis e áreas envolventes:
 - *i*) Assegurar a reserva e preparação das salas destinadas a reuniões ou outras atividades da PGR:



- *j*) Assegurar a realização de outras tarefas que, no âmbito da sua área de competências, que lhe sejam distribuídas.
- 3 A Coordenação dos Palácios da Presidência articula as suas ações com o Gabinete do Presidente, bem como com os serviços competentes da Secretaria-Geral e com os serviços competentes do Governo Regional em matéria de cultura e de obras públicas.
- 4 A Coordenação dos Palácios da Presidência será dirigida por um coordenador.

SUBSECÇÃO VI

Serviço de Conservação e Manutenção de Jardins

Artigo 23.º

Competências

- 1 O Serviço de Conservação e Manutenção de Jardins é um serviço de apoio da PGR com intervenção na manutenção, preservação, plantio, cultivo e tratamento de espécies vegetais, cujas atividades são desenvolvidas em articulação com os serviços competentes da Secretaria-Geral, bem como, com os serviços competentes do Governo Regional em matéria de recursos florestais.
- 2 Ao Serviço de Conservação e Manutenção de Jardins compete, designadamente:
 - a) Assegurar a gestão e orientação técnica respeitante à conservação das espécies vegetais e dos recursos florísticos dos parques e jardins dos Palácios de Sant'Ana, da Conceição e dos Capitães-Generais;
 - b) Efetuar o levantamento sistemático do estado de conservação e necessidades das referidas espécies, propondo e programando a execução das intervenções que se revelem necessárias:
 - c) Estudar e elaborar normas de arborização e controlar a sua aplicação;
 - d) Efetuar e manter atualizado o inventário das espécies existentes;
 - e) Selecionar, multiplicar e distribuir plantas com interesse científico, ornamental ou económico;
 - f) Colaborar em estudos, experiências ou realizações nos domínios da floricultura e silvicultura.
- 3 O Serviço de Manutenção e Conservação de Jardins será dirigido por um coordenador.



SUBSECÇÃO VII

Representação do Governo Regional, em Lisboa

Artigo 24.º

Gabinete de Representação do Governo Regional, em Lisboa

- 1 Na dependência da Secretaria-Geral funciona o Gabinete de Representação do Governo Regional, em Lisboa, ao qual compete prestar aos membros do Governo Regional todo o apoio logístico e administrativo quando se encontrem deslocados em Lisboa por razões inerentes ao desempenho das suas funções.
- 2 As despesas de funcionamento do Gabinete serão suportadas pelas dotações orçamentais da Secretaria-Geral.

SECÇÃO IV

Gabinete Técnico

Artigo 25.°

Natureza e missão

- 1 O Gabinete Técnico constitui o serviço de apoio técnico-jurídico da PGR, da SRAPAP e do SSRPRE, e dos serviços deles dependentes.
- 2 O Presidente do Governo poderá delegar no secretário-geral competências de coordenação nas áreas próprias respeitantes ao Gabinete Técnico.
- 3 O Gabinete Técnico será dirigido por um diretor, equiparado, para todos os efeitos legais, a subdiretor regional, cargo de direção superior do 2.º grau.

Artigo 26.º

Atribuições e competências

Compete ao Gabinete Técnico, no âmbito do apoio referido no n.º 1 do artigo anterior:

- a) Elaborar pareceres, informações e estudos económico-financeiros, bem como em todas as questões que lhe sejam submetidas, habilitando tecnicamente o Presidente do Governo, ou quem estatutariamente o coadjuve ou substitua, com informações necessárias à prossecução das atividades da sua competência;
- b) Prestar apoio técnico aos titulares dos diversos departamentos da PGR em matérias relacionadas com o planeamento do respetivo sector;
- c) Assegurar a recolha e tratamento da informação técnico-económica e administrativa de interesse para a PGR;

- d) Representar em juízo, através dos técnicos para o efeito designados, o Governo Regional, no âmbito do contencioso administrativo;
- e) Preparar os projetos de propositura ou de resposta da Região nos processos de fiscalização da constitucionalidade ou de legalidade;
- f) Elaborar estudos legislativos e outros de carácter jurídico;
- g) Assegurar a interligação com outros serviços e organismos no âmbito das atribuições que prossegue, nomeadamente nos domínios da formação;
- h) Assegurar a participação e desenvolver relações de cooperação, no âmbito das atribuições que prossegue, nos domínios do aperfeiçoamento e da simplificação dos atos normativos, com outras entidades nos planos interno e internacional;
- *i*) Assegurar a elaboração do plano e relatório anual de atividades da PGR, em articulação com a Secretaria-Geral;
- j) Exercer as demais funções que lhe sejam superiormente determinadas.

CAPÍTULO III

Secretária Regional Adjunta da Presidência para os Assuntos Parlamentares

SECÇÃO I

Natureza, competências e atribuições

Artigo 27.º

Natureza e atribuições

A SRAPAP tem por competência, para além das que lhe forem delegadas pelo Conselho do Governo Regional ou pelo Presidente do Governo, definir e executar as ações necessárias ao cumprimento da política regional relativamente às seguintes matérias:

- a) Assuntos Parlamentares;
- b) Juventude;
- c) Comunicação Social;
- d) Comunicação Institucional;
- e) Legística;
- f) Jornal Oficial.

Artigo 28.º

Competências

- 1 À SRAPAP compete, designadamente:
 - a) Definir, promover e avaliar a execução das políticas relativas às áreas da juventude;
 - b) Apoiar as atividades e políticas especificamente dirigidas à juventude;
 - c) Definir a política da Região relativamente ao sector da comunicação social, elaborando os respetivos planos de desenvolvimento, a serem integrados no Plano Anual da Região e nas Orientações de Médio Prazo:
 - d) Proceder ao acompanhamento da execução e cumprimento dos planos estabelecidos para o sector da comunicação social;
 - e) Realizar ações de carácter formativo com vista ao aperfeiçoamento dos conhecimentos em matérias relacionadas com a comunicação social;
 - f) Desenvolver os projetos «Portal do Governo Regional» e «Governo Eletrónico»;
 - g) Proceder ao desenvolvimento e coordenação de toda a atividade relacionada com a informação que envolva a presença ou o contacto com os órgãos de comunicação social;
 - h) Coordenar a análise e preparação de projetos de diplomas legais e regulamentares a aprovar em Conselho do Governo Regional, contribuindo para a boa qualidade dos atos normativos e para a simplificação legislativa e regulamentar;
 - i) Remeter à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores as propostas de decreto legislativo regional e os demais documentos que o Governo Regional entenda dever submeter-lhe;
 - *j*) Analisar, preparar e validar os diplomas e atos regulamentares destinados à publicação no *Jornal Oficial*, contribuindo para a boa qualidade dos atos normativos e para a simplificação legislativa e regulamentar;
 - *k*) Exercer as demais competências que lhe sejam expressamente cometidas por diploma regional ou que decorram do normal exercício das suas funções.
- 2 As competências de coordenação referidas no n.º 1 são exercidas sem prejuízo das competências próprias de outros departamentos do Governo Regional, nomeadamente no âmbito das propostas legislativas sectoriais.

Artigo 29.º

Estrutura

- 1 Na dependência da SRAPAP funcionam:
 - a) O Gabinete da SRAPAP;
 - b) O Gabinete de Edição do Jornal Oficial;
 - c) A Direção Regional da Juventude;
- 2 Na dependência da SRAPAP funciona ainda o Conselho de Juventude dos Açores, que funciona nos termos de diploma próprio.

SECÇÃO II

Jornal Oficial

Artigo 30.º

Gabinete de Edição do Jornal Oficial

- 1 Compete ao Gabinete de Edição do Jornal Oficial:
 - a) Compilar, rever e mandar publicar todos os atos que disso careçam;
 - b) Aceitar os pedidos de publicação, nos termos legais.
- 2 O Gabinete de Edição do Jornal Oficial será dirigido por um coordenador.

SECÇÃO III

Direção Regional da Juventude

Artigo 31.º

Natureza e missão

A Direção Regional da Juventude, adiante abreviadamente designada por DRJ, é o serviço executivo da SRAPAP que tem por missão a conceção, execução e avaliação da política de juventude.

Artigo 32.º

Competências

- 1 À DRJ compete, nomeadamente:
 - a) Coadjuvar e apoiar o secretário regional na formulação e concretização das políticas de juventude;



- b) Implementar mecanismos de coordenação regional e intersetorial para as políticas de juventude;
- c) Participar nos estudos preparatórios, elaboração ou reformulação da legislação na sua área de competência;
- d) Promover a criação de sistemas de informação, de atendimento e de aconselhamento para jovens e respetivas associações;
- e) Consultar os parceiros sociais e outros organismos implicados quanto à política de juventude;
- f) Criar e manter programas de mobilidade e intercâmbio destinados a jovens;
- g) Apreciar os pedidos e conceder os apoios previstos na lei;
- h) Apoiar o associativismo juvenil e o associativismo estudantil;
- i) Promover e apoiar ações de voluntariado juvenil;
- j) Desenvolver programas ocupacionais e de tempos livres para jovens;
- *k*) Elaborar e desenvolver programas e ações que visem a promoção da cidadania e a participação cívica dos jovens.
- 2 A DRJ presta apoio logístico e técnico ao Conselho de Juventude dos Açores.

Artigo 33.º

Estrutura nuclear

A estrutura nuclear da DRJ integra a Direção de Serviços da Juventude (DSJ).

Artigo 34.º

Direção de Serviços da Juventude

- 1 Compete, nomeadamente, à DSJ:
 - a) Colaborar na elaboração de estudos necessários ao desenvolvimento da política de juventude;
 - b) Apoiar tecnicamente as associações juvenis e propor a comparticipação financeira dos projetos apresentados por estas;
 - c) Acompanhar e avaliar a execução dos projetos das associações juvenis que tenham sido objeto de apoio;
 - d) Dar parecer sobre os projetos de investimento apresentados para apoio pelos jovens empresários;
 - e) Promover programas ocupacionais e de tempos livres para os jovens;



- f) Desenvolver a realização de ações de voluntariado juvenil;
- g) Assegurar a cooperação com outros organismos sobre assuntos de relevância para o sector;
- h) Colaborar na promoção de ações de prevenção primária às toxicodependências;
- *i*) Participar, em colaboração com outras entidades públicas ou privadas, em projetos de concretização da política de juventude.
- 2 A DSJ compreende as seguintes unidades orgânicas flexíveis:
 - a) Divisão de Associativismo e Cidadania Juvenil, doravante DACJ;
 - b) Divisão de Programas para a Juventude, doravante DPJ.
- 3 A DSJ é dirigida por um diretor de serviços, cargo de direção intermédia de 1.º grau.

Artigo 35.º

Divisão de Associativismo e Cidadania Juvenil

- 1 Compete à DACJ, designadamente:
 - a) Organizar o fomento da participação cívica dos jovens;
 - b) Desenvolver programas que visem uma mais ampla cidadania juvenil;
 - c) Apoiar tecnicamente as associações juvenis e analisar os projetos apresentados por estas para comparticipação financeira;
 - d) Apoiar tecnicamente as associações de estudantes e analisar os projetos apresentados por estas para comparticipação financeira;
 - e) Organizar e manter atualizado um registo regional de associações juvenis;
 - f) Apoiar as associações de estudantes e manter um registo atualizado dos seus órgãos;
 - g) Analisar as candidaturas a programas ocupacionais e de tempos livres para jovens e acompanhar a sua execução;
 - h) Realizar ações de voluntariado juvenil;
 - i) Promover ações de informação e sensibilização para jovens;
 - j) Apoiar tecnicamente o funcionamento da rede regional de informação juvenil;
 - k) Assegurar a interligação entre os postos de informação juvenil e os centros de informação juvenil;
 - I) Recolher e propor a divulgação de toda a informação de interesse para os jovens;

- *m*) Divulgar as atividades desenvolvidas pelas associações ou agrupamentos juvenis que visem, nomeadamente, objetivos socioculturais, socioeducativos, artísticos, científicos, desportivos e lúdicos:
- *n*) Organizar e divulgar os programas de mobilidade;
- o) Organizar os programas de voluntariado.
- 2 A DACJ é dirigida por um chefe de divisão, cargo de direção intermédia de 2.º grau.

Artigo 36.º

Divisão de Programas para a Juventude

- 1 Compete à DPJ, designadamente:
 - *a*) Promover, realizar e apoiar tecnicamente os programas de intercâmbio e de mobilidade juvenil;
 - b) Promover, realizar e apoiar tecnicamente os programas de ocupação dos tempos livres para jovens;
 - c) Promover, realizar e apoiar tecnicamente os campos de férias e espaços de juventude;
 - d) Participar, com outras entidades competentes nas áreas ligadas à juventude, na promoção da formação e orientação escolar, primeiro emprego e reinserção social;
 - e) Informar sobre os sistemas educativo e formativo e respetivas perspetivas profissionais;
 - f) Analisar e apoiar tecnicamente os projetos apresentados por entidades ou indivíduos, incluindo as organizações informais de jovens, que pretendam realizar ou dinamizar atividades pontuais destinadas a jovens.
- 2 A DPJ é dirigida por um chefe de divisão, cargo de direção intermédia de 2.º grau.

CAPÍTULO IV

Subsecretário Regional da Presidência para as Relações Externas

SECÇÃO I

Natureza, competências e atribuições

Artigo 37.º

Natureza e atribuições

O SSRPRE, tem por competência, para além das que lhe forem delegadas pelo Conselho do Governo Regional ou pelo Presidente do Governo, definir e executar as ações necessárias ao cumprimento da política regional relativamente às seguintes matérias:

a) Assuntos Europeus;



- b) Cooperação Externa;
- c) Imigração, Emigração e Comunidades.

Artigo 38.º

Competências

1 - Ao SSRPRE compete, designadamente:

- a) Orientar, dirigir e superintender em todas as matérias respeitantes aos assuntos europeus, ao relacionamento com outras regiões e entidades análogas, com organismos e organizações internacionais no âmbito da cooperação inter-regional e aos assuntos da imigração, da emigração e das relações com as comunidades açorianas no exterior;
- b) Assegurar a coordenação, com os vários departamentos e serviços da administração pública regional, do trabalho de definição das posições do Governo Regional em matéria de assuntos europeus, designadamente as respeitantes à participação da Região no processo de decisão comunitária, junto do Governo da República e das instituições e organismos da União Europeia, bem como de outras organizações e instituições de âmbito regional, nacional e europeu;
- c) Acompanhar o trabalho da administração pública regional destinado ao cumprimento das obrigações decorrentes da participação da Região na União Europeia e coordenar com os demais departamentos e serviços da administração pública regional, o desenvolvimento das ações necessárias à análise, apuramento e execução de todas as consequências operacionais do regime específico constante do artigo 349.º, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, bem como assegurar a participação da Região nas negociações na União Europeia nesse mesmo âmbito;
- d) Estabelecer a conveniente articulação e transmissão das posições do Governo Regional ao Governo da República no âmbito de assuntos europeus, designadamente, ao nível do processo legislativo comunitário, dos regimes de auxílios de estado e de processos pré-contencioso e contencioso, bem como no âmbito da cooperação externa e dos assuntos da imigração, emigração e comunidades;
- e) Promover o acompanhamento, reflexão e análise de temáticas europeias particularmente relevantes para a Região, desenvolvendo as ações indispensáveis à plena participação da Região nesse processo, de modo a habilitar os departamentos do Governo Regional a tomar medidas e definir posições nesses domínios;
- f) Promover, dinamizar e apoiar, nomeadamente através da concessão de incentivos e do estabelecimento de parcerias, iniciativas que visem a divulgação de informação, o estudo, a reflexão e o conhecimento de temáticas e assuntos relativos à União Europeia, à



cooperação externa e aos assuntos da imigração, emigração e comunidades, bem como a promoção externa das políticas da Região nas referidas áreas;

- g) Integrar as representações permanentes em organismos europeus e internacionais de cooperação regional dos quais o Presidente do Governo seja membro, assegurando a participação da Região e a coordenação, ao nível da administração pública regional, das ações a prosseguir no domínio das relações externas bilaterais e com organismos e entidades de cooperação inter-regional;
- h) Promover e coordenar, com outros departamentos e serviços da administração pública regional, a aplicação do Protocolo de Cooperação entre as Regiões Ultraperiféricas e assegurar a representação da Região no Comité de acompanhamento da Conferência dos Presidentes das Regiões Ultraperiféricas;
- i) Assegurar a representação da Região na Comissão Interministerial para Assuntos Europeus da Direção Geral dos Assuntos Europeus do Ministério dos Negócios Estrangeiros e presidir à Comissão Interdepartamental para os Assuntos Europeus e Cooperação Externa;
- *j*) Superintender e coordenar os serviços e atividades da Direção Regional das Comunidades e da Direção de Serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa;
- *k*) Supervisionar a elaboração e assinar portarias, despachos, circulares e instruções em matérias da sua competência;
- *I*) Submeter a Conselho do Governo Regional os projetos de decretos legislativos e regulamentares regionais que se revelarem necessários à prossecução e desenvolvimentos dos setores de atividades da sua competência;
- *m*) Exercer as demais competências que lhe sejam expressamente cometidas por diploma regional ou que decorram do normal exercício das suas funções.
- 2 As competências de coordenação referidas no n.º 1 são exercidas sem prejuízo das competências próprias de outros departamentos do Governo Regional, nomeadamente no âmbito da gestão dos fundos europeus, nem prejudicam a obrigação específica de cada departamento ao nível do conhecimento técnico aprofundado das temáticas e políticas da União Europeia relacionadas com a respetiva área de atuação, bem como a elaboração das posições políticas e propostas legislativas sectoriais.

Artigo 39.º

Estrutura

- 1 Na dependência do SSRPRE funcionam:
 - a) A Direção Regional das Comunidades;
 - b) A Direção de Serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa.



2 - Na dependência do SSRPRE funciona, ainda, a Comissão Interdepartamental para os Assuntos Europeus e Cooperação Externa, doravante CIAECE.

SECÇÃO II

Gabinete do Subsecretário Regional da Presidência para as Relações Externas

Artigo 40.º

Natureza, competências e atribuições

- 1 O Gabinete do SSRPRE é o serviço de apoio técnico, administrativo e logístico deste membro do Governo Regional, tendo como atribuições coadjuvá-lo no exercício das suas competências, sem prejuízo das funções de apoio atribuídas, nos termos do presente diploma.
- 2 As competências, composição, regime e funcionamento do gabinete regem-se pelo disposto no Decreto Legislativo Regional n.º 1/2005/A, de 9 de maio, e no Decreto Regulamentar Regional n.º 12/2014/A, de 24 de julho, e no Decreto Regulamentar Regional n.º 18/99/A, de 21 de dezembro.

SECÇÃO III

Direção Regional das Comunidades

SUBSECÇÃO I

Natureza e atribuições

Artigo 41.º

Natureza

A Direção Regional das Comunidades, doravante designada por DRC, é um serviço operativo de natureza horizontal e intersetorial que funciona na dependência do SSRPRE com funções de estudo, coordenação, execução e apoio técnico no âmbito da emigração e da imigração.

Artigo 42.º

Atribuições

Constituem atribuições da DRC:

- a) Estudar e contribuir para a definição das medidas da política para o sector, propondo os planos, programas e projetos de acordo com os objetivos e prioridades de ação;
- b) Executar a política definida para o sector;
- c) Promover, dirigir e acompanhar as atividades necessárias ao desenvolvimento dessa política;



- d) Informar, assistir e organizar os processos dos candidatos à emigração, dos emigrados regressados e dos imigrantes;
- e) Garantir informação sobre a Região às comunidades de emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
- *f*) Promover, coordenar e desenvolver estudos de emigração, de regresso de emigrados e de imigração e proceder à sua atualização periódica;
- g) Analisar e acompanhar projetos de estudos nas áreas da emigração e da imigração;
- h) Avaliar e divulgar estudos nas áreas da emigração e da imigração;
- *i*) Conceder incentivos, designadamente financeiros, que estimulem projetos de estudos e ou eventos nas áreas da preservação da identidade cultural e da integração social das comunidades emigrantes/imigrantes;
- *j*) Apoiar ações tendentes à integração dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
- k) Desenvolver esforços para garantir o regresso dos deportados aos países de acolhimento;
- I) Estabelecer a ligação entre o emigrado e a sua terra natal;
- m) Contribuir para o fortalecimento dos laços linguísticos e culturais que unem os emigrados às suas origens;
- n) Assegurar a participação dos açorianos radicados no estrangeiro e seus descendentes nas ações que visem os objetivos da DRC e o seu próprio interesse;
- o) Promover formas de cooperação, de assistência e de coordenação com outras entidades, públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ligadas à emigração e ou imigração;
- p) Elaborar o plano e o relatório de atividades anuais;
- q) Elaborar as propostas do sector para o Orçamento e Plano Anual Regional e orientações de médio prazo;
- r) Colaborar e participar em ações junto das escolas de ensino de língua portuguesa, nas comunidades de origem açoriana, de forma a preservar a língua e a cultura açoriana na diáspora;
- s) Propor e promover ações na Região e nas comunidades açorianas no âmbito da preservação da identidade cultural;
- t) Apoiar a participação da Região nas diferentes organizações, conferências ou reuniões onde, direta ou indiretamente, sejam tratadas questões de emigração e ou imigração;



u) Assegurar, em articulação com os serviços do SSRPRE, a manutenção da página da DRC no Portal do Governo Regional.

Artigo 43.º

Diretor Regional das Comunidades

Ao diretor regional das Comunidades compete assegurar a prossecução das atribuições previstas no artigo anterior, designadamente:

- a) Definir e propor ao SSRPRE as políticas regionais nos sectores de competência da DRC, bem como fazer executar as ações necessárias à respetiva concretização;
- b) Representar a DRC;
- c) Superintender todos os serviços e atividades da DRC;
- d) Promover a cooperação funcional dos diversos serviços da DRC;
- e) Promover formas de cooperação, de assistência e de coordenação de ações com outras entidades públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras;
- f) Submeter à aprovação do SSRPRE o plano e o relatório de atividades anuais.

Artigo 44.º

Delegação de poderes

Sempre que se mostre necessário ao bom e normal funcionamento dos serviços da DRC, o diretor regional das Comunidades pode, nos termos da lei, delegar no pessoal dirigente e em pessoal da carreira técnica superior competência para despachar assuntos correntes de administração ordinária.

SUBSECÇÃO II

Serviços

Artigo 45.°

Estrutura

A DRC compreende os seguintes serviços executivos:

- a) Direção de Serviços de Emigração, Imigração e Regressos, doravante DSEIR, em Ponta Delgada;
- b) Gabinete de Informação, Intercâmbio e Apoio Cultural, doravante GIIAC, em Angra do Heroísmo;
- c) Gabinete de Apoio às Migrações, doravante GAM, na Horta;
- d) Secção de Pessoal, Expediente, Arquivo e Documentação, doravante SPEAD, na Horta;



e) Secção de Contabilidade e Património, doravante SCP, na Horta.

Artigo 46.º

Direção de Serviços de Emigração, Imigração e Regressos

1 - À DSEIR compete:

- a) Assistir tecnicamente o diretor regional, fornecendo-lhe análises e informações e habilitando-o com outros instrumentos necessários à definição, coordenação e execução das atividades da DRC:
- b) Participar em grupos, equipas técnicas de trabalho, comissões, conselhos consultivos ou outros órgãos de algum modo ligados às temáticas da emigração e da imigração e (re)integração social dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes:
- c) Promover, coordenar e desenvolver estudos na área das migrações;
- d) Analisar e acompanhar projetos de estudos na área das migrações;
- e) Avaliar e divulgar os estudos mencionados nas alíneas anteriores;
- *f*) Acompanhar as ações tendentes à integração dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
- g) Cooperar com outras entidades públicas ou privadas, regionais, nacionais ou estrangeiras;
- h) Organizar e acompanhar visitas à Região, oriundas das comunidades emigradas e imigradas;
- *i*) Acompanhar cursos, ações de formação, exposições e outras iniciativas de carácter cultural:
- *j*) Colaborar e participar em ações junto dos estabelecimentos de ensino de língua portuguesa, nas comunidades de origem açoriana, de forma a preservar a língua e a cultura açoriana na diáspora;
- k) Assegurar o circuito informativo entre a Região e as comunidades emigradas e imigradas:
- *l*) Fornecer os elementos informativos de interesse geral e ou de solicitação frequente junto das comunidades emigradas e imigradas;
- *m*) Difundir a atualidade dos Açores junto dos cidadãos emigrados e imigrados, suas associações, seus movimentos sociais e seus representantes políticos, tendo em conta as suas necessidades específicas;
- n) Estabelecer e coordenar os contactos e o apoio documental aos órgãos de comunicação social;



- o) Promover e coordenar as publicações da DRC;
- *p*) Propor e providenciar a aquisição de livros, revistas, jornais e outros documentos técnicos de interesse para os serviços;
- q) Promover a organização e arrumação do arquivo histórico e propor normas para a regulamentação da sua consulta e utilização;
- r) Estudar e propor a implementação de técnicas de simplificação, modernização e racionalização dos circuitos e procedimentos informativos e administrativos;
- s) Proceder à análise e avaliação técnica dos projetos apoiados pela DRC;
- t) Elaborar pareceres técnicos e sugestões, bem como relatórios de atividade;
- *u*) Elaborar a previsão do Orçamento e Plano Anual Regional, bem como das Orientações de Médio Prazo:
- v) Traduzir e retroverter trabalhos em língua estrangeira da DRC;
- w) Exercer as demais funções que lhe vierem a ser atribuídas por lei ou por determinação superior.
- 2 A DSEIR será dirigida por um cargo de direção intermédia de 1.º grau diretor de serviços.

Artigo 47.º

Gabinete de Informação, Intercâmbio e Apoio Cultural

- 1 Compete ao GIIAC, designadamente:
 - a) Recolher, analisar, tratar e difundir a documentação e a informação necessárias à atividade da DRC;
 - b) Participar em grupos, equipas técnicas de trabalho, comissões, conselhos consultivos ou outros órgãos de algum modo ligados às temáticas da emigração e da imigração e (re)integração social dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
 - c) Proceder à pesquisa e tratamento documental da informação relativa à emigração e imigração, bem como às respetivas comunidades;
 - d) Divulgar os temas mais pertinentes da emigração e imigração pelos meios adequados;
 - e) Elaborar e manter atualizado o inventário e cadastro documental e bibliográfico;
 - *f*) Coordenar cursos, ações de formação, seminários, congressos, exposições, conferências e demais iniciativas culturais da DRC:
 - g) Desenvolver e coordenar programas de intercâmbio cultural com as diversas comunidades de emigrados açorianos e imigrantes;



- h) Estudar, propor e assegurar as aquisições de material de divulgação da Região nas comunidades, sendo ele formativo, informativo, de carácter etnográfico, literário, audiovisual ou outro:
- *i*) Garantir e atualizar os contactos com as diferentes associações culturais existentes nas comunidades com vista à rendibilidade dos apoios e meios facultados pelo Governo Regional;
- j) Acompanhar visitas à Região, oriundas das diversas comunidades;
- k) Emitir pareceres e sugestões e efetuar estudos sobre todas as atividades e intercâmbios culturais com as comunidades de emigrados açorianos e imigrantes;
- *l*) Acompanhar as ações tendentes à integração dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
- m) Acompanhar cursos, seminários, exposições e outras iniciativas de carácter cultural;
- *n*) Colaborar em ações da DRC com outras entidades públicas ou privadas, regionais, nacionais ou estrangeiras, ligadas à emigração e à imigração;
- o) Detetar e relatar as necessidades encontradas ao nível local e elaborar estatísticas;
- *p*) Elaborar relatórios de atividade e previsão do Orçamento, bem como do Plano Anual Regional e das Orientações a Médio Prazo, para a consecução das ações cometidas ao GIIAC:
- q) Coordenar e apoiar outras ações que lhe sejam cometidas superiormente.
- 2 O GIIAC é dirigido por um coordenador.

Artigo 48.º

Gabinete de Apoio às Migrações

- 1 Compete ao GAM, designadamente:
 - a) Analisar e diagnosticar as necessidades sociais dos migrantes utentes do serviço, procedendo, se necessário, ao seu encaminhamento para outras instituições;
 - b) Desenvolver, dinamizar e apoiar um conjunto de ações tendentes a prosseguir os objetivos superiormente definidos para a (re)integração social dos imigrantes e emigrados regressados à Região;
 - c) Acompanhar, assistir e apoiar as organizações sociais sediadas nas comunidades, promovendo e desencadeando mecanismos de cooperação para a integração social dos emigrados e emigrados regressados;



- d) Participar em grupos, equipas técnicas de trabalho, comissões, conselhos consultivos ou outros órgãos de algum modo ligados às temáticas da emigração e imigração e (re)integração social dos emigrados, emigrados regressados e imigrantes;
- e) Emitir pareceres e sugestões e efetuar estudos sobre as ações cometidas ao GAM;
- *f*) Acompanhar visitas de natureza social à Região, de grupos profissionais, oriundas das diversas comunidades:
- g) Cooperar em ações da DRC com outras entidades públicas ou privadas, regionais, nacionais ou estrangeiras, ligadas à emigração e imigração, nos termos dos protocolos e acordos de cooperação celebrados;
- h) Acompanhar e avaliar o trabalho das instituições/associações, bem como o cumprimento dos termos dos protocolos e acordos celebrados;
- *i*) Garantir e atualizar os contactos com as diferentes associações de carácter social existentes nas comunidades com vista à rendibilidade dos apoios e meios facultados pelo Governo Regional;
- j) Acompanhar encontros, seminários e outras ações de cariz social;
- k) Elaborar relatórios de atividade e a previsão do Orçamento, bem como do Plano Anual Regional e das Orientações a Médio Prazo, para a consecução das ações cometidas ao GAM;
- I) Assegurar o atendimento público na Região com informações, assistência e organização de processos dos emigrantes, imigrantes, emigrados regressados e candidatos a emigrantes;
- m) Prestar apoio jurídico, nomeadamente na elaboração de pareceres;
- n) Detetar e relatar as necessidades encontradas e elaborar estatísticas;
- o) Pronunciar-se sobre eventuais necessidades de aperfeiçoamento e propor formação específica de pessoal afeto ao GAM;
- p) Elaborar pareceres técnicos e sugestões, bem como relatórios de atividades desenvolvidas:
- q) Coordenar e apoiar outras ações que lhe sejam cometidas superiormente.
- 2 O GAM é dirigido por um coordenador.

Artigo 49.º

Secção de Pessoal, Expediente, Arquivo e Documentação

Constituem competências da SPEAD:

- a) Organizar e manter atualizado um sistema centralizado de cadastro e registo biográfico do pessoal;
- b) Executar as ações necessárias à organização e instrução dos processos referentes às várias fases e aspetos da vida profissional do pessoal, desde a admissão à aposentação;
- c) Emitir certidões, cartões de identificação e outros documentos que lhe sejam superiormente autorizados;
- d) Assegurar os procedimentos administrativos respeitantes à efetividade, segurança e benefícios sociais do pessoal;
- e) Apoiar administrativamente os restantes serviços da DRC;
- f) Facultar à SCP os elementos necessários ao processamento de vencimentos, horas extraordinárias, abonos, subsídios, ajudas de custo ou quaisquer outros encargos com pessoal;
- g) Assegurar os serviços de expediente;
- h) Coordenar as atividades do pessoal auxiliar afeto aos serviços sediados na Horta;
- *i*) Organizar e manter atualizados os ficheiros da documentação existentes, ou outros, necessários ao bom funcionamento do serviço;
- *j*) Estudar e propor normas tendentes à uniformização da classificação de documentos e respetivos prazos de conservação e destruição;
- k) Organizar e manter o arquivo histórico e o arquivo corrente e apoiar tecnicamente, nessa área, os restantes serviços;
- *l*) Organizar e manter o arquivo geral, a legislação e toda a restante documentação da DRC que lhe seja confiada em condições de fácil consulta e permanente atualização;
- m) Pronunciar-se sobre as necessidades de aperfeiçoamento e formação de pessoal da DRC e fazer divulgar por todos os serviços da DRC as ações de formação, cursos e seminários a realizar:
- n) Executar outras funções que lhe sejam superiormente cometidas.

Artigo 50.°

Secção de Contabilidade e Património

Constituem competências da SCP:

- a) Assegurar todas as operações relativas à contabilidade da DRC;
- b) Preparar a proposta do Orçamento e Plano Anual Regional e das Orientações a Médio Prazo da DRC;



- c) Elaborar a proposta de transferências e divisões de verbas a realizar no orçamento e plano da DRC;
- d) Controlar e assegurar a execução do orçamento, orientando e uniformizando procedimentos e controlo das despesas resultantes da execução orçamental;
- e) Elaborar balanços e relatórios financeiros;
- f) Inventariar, organizar e manter atualizado o cadastro do património afeto à DRC;
- g) Propor e ou apoiar os processos de consulta e concursos com vista às necessárias aquisições de equipamento e prestações de serviços;
- h) Executar outras funções que lhe sejam superiormente cometidas.

SECÇÃO IV

Direção de Serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa

Artigo 51.°

Natureza

A Direção de Serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa, doravante designada por DSAECE, é o serviço executivo, na dependência do SSRPRE, cujas competências, estrutura interna e funcionamento constam dos artigos seguintes.

Artigo 52.º

Competências

- 1 Compete à DSAECE, designadamente:
 - a) Assegurar a execução das ações propostas pelo SSRPRE e definidas pelo Governo Regional no âmbito dos assuntos europeus e da cooperação externa e domínios com eles relacionados:
 - b) Exercer funções de consultoria e apoio técnico, incluindo a elaboração de estudos e de projetos de diplomas legais, assim como acompanhar, ao nível da administração pública regional, toda a atividade relacionada com os assuntos europeus e cooperação externa abrangidos pelo domínio de competências do SSRPRE;
 - c) Executar as tarefas necessárias ao exercício de todas as competências do SSRPRE enquadráveis na área jurídica e que não estejam atribuídas especificamente a outro serviço;
 - d) Assegurar, ao nível regional, o circuito de comunicação entre o serviço competente da administração central e os serviços regionais nas fases pré-contenciosa e contenciosa do cumprimento do direito da União Europeia pelos Estados membros;

- e) Acompanhar o processo de adaptação e transposição legislativa dos atos normativos da União Europeia com relevância para a Região;
- f) Emitir pareceres sobre questões relacionadas com a aplicação do direito da União Europeia;
- g) Acompanhar a evolução dos atos normativos e dos atos executivos da União Europeia com relevância para a Região e das convenções internacionais das quais a União Europeia seja parte;
- h) Assessorar a coordenação e o acompanhamento, em colaboração com os departamentos regionais competentes, das negociações dos assuntos relativos às políticas da União Europeia;
- *i*) Acompanhar e prestar apoio técnico no domínio dos assuntos relativos ao desenvolvimento das ações de cooperação política e técnica das regiões ultraperiféricas, bem como das temáticas europeias relacionadas com a ultraperiferia;
- j) Proceder ao acompanhamento, reflexão e análise das temáticas europeias relacionadas com a ultraperiferia, de modo a habilitar o Governo Regional a definir posições junto das instituições da União Europeia, da Conferência de Presidentes das Regiões Ultraperiféricas e outros organismos de cooperação inter-regional europeus;
- *k*) Acompanhar o trabalho da administração pública regional destinado a dar cumprimento a obrigações resultantes da participação da Região na União Europeia;
- // Acompanhar os assuntos relativos à política de vizinhança e às relações externas da União Europeia com organizações internacionais, incluindo as de natureza económica, e com os países terceiros, bem como com estruturas ou quadros de cooperação de natureza regional no plano internacional;
- m) Assegurar o apoio técnico à coordenação interdepartamental dos assuntos relativos às relações bilaterais e multilaterais com regiões e organizações europeias, bem como a cooperação em que a Região participe nesse mesmo âmbito;
- n) Desenvolver os trabalhos e praticar os atos necessários à execução das competências do SSRPRE no domínio da cooperação externa, nomeadamente no âmbito dos diversos organismos de cooperação inter-regional e órgãos de representação regional de organizações internacionais;
- o) Propor ações de cooperação política e técnica com as regiões ultraperiféricas;
- p) Propor ações no âmbito da cooperação para o desenvolvimento, nomeadamente com os Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa insulares e os países de expressão oficial portuguesa;

- q) Elaborar informações, emitir pareceres e proceder aos estudos exigidos pelo desenvolvimento das tarefas e ações resultantes das atribuições do SSRPRE, em cooperação com outros serviços e departamentos do Governo Regional, quando tal se revele necessário;
- r) Assegurar a organização, atualização, tratamento e difusão da documentação relativa aos assuntos europeus e à cooperação externa, e documentação nacional conexa, em todos os domínios;
- s) Organizar e manter atualizada, em cooperação com as entidades regionais competentes, informação estatística regional pertinente e necessária à atuação da DSAECE;
- t) Assegurar a recolha, tratamento e difusão de elementos informativos atualizados sobre a participação da Região no âmbito dos diversos organismos de cooperação inter-regional e órgãos de representação regional de organizações internacionais;
- u) Organizar e assegurar a organização e funcionamento de um núcleo de documentação especializada, utilizando as novas tecnologias de informação e comunicação;
- v) Organizar e manter atualizado, com utilização de meios informáticos, o inventário e cadastro documental e bibliográfico da DSAECE;
- w) Analisar, propor e providenciar a aquisição de fontes de informação relevantes;
- x) Assegurar a receção, catalogação e conservação de todas as obras bibliográficas adquiridas, quer em formato de papel quer em formato eletrónico;
- y) Cooperar com centros de informação e documentação europeia, nacionais e estrangeiros, da sua área de intervenção e articular a atuação com o Centro de Informação, tendo em vista a adoção de normas comuns relativamente a técnicas de simplificação, modernização e racionalização de procedimentos, bem como de organização e de gestão documental;
- z) Propor, coordenar e acompanhar, ao nível regional, as ações de difusão e divulgação, pelos organismos públicos e entidades privadas que se reputem adequadas, da informação e documentação respeitantes às políticas e instituições europeias;
- aa) Elaborar um relatório anual de natureza descritiva e prospetiva sobre o posicionamento e a evolução da Região relativamente aos assuntos europeus e a participação da Região no processo de construção da União Europeia;
- bb) Assegurar o secretariado e a organização da documentação referente às reuniões da CIAECE, em conformidade com a respetiva agenda, e redigir as respetivas atas, bem como o resumo das ações a desenvolver na sequência das mesmas;
- cc) Submeter à aprovação do SSRPRE o plano e o relatório anuais de atividades;



- dd) Exercer as demais funções que lhe vierem a ser atribuídas por lei ou por determinação superior.
- 2 A DSAECE é dirigida por um diretor de serviços, cargo de direção intermédia de 1.º grau.

CAPÍTULO V

Modelo de funcionamento

Artigo 53.º

Planeamento e articulação de atividades

- 1 Os serviços e organismos da PGR funcionam por objetivos, formalizados em planos de atividades anuais ou plurianuais, aprovados pelo Presidente do Governo.
- 2 Os serviços e organismos da PGR devem articular as respetivas atividades de forma integrada, no âmbito das políticas definidas para a mesma.

Artigo 54.°

Partilha de atividades comuns

- 1 A partilha de atividades comuns é assegurada pela Secretaria-Geral de uma forma centralizada, sem prejuízo das competências próprias e delegadas dos dirigentes máximos dos serviços, sendo o seu funcionamento enquadrado por protocolos com vista à definição das regras necessárias à atuação de cada uma das partes, abrangendo, designadamente, as seguintes atividades de natureza administrativa e logística:
 - a) Negociação e aquisição de bens e serviços;
 - b) Sistemas de informação e comunicação;
 - c) Gestão de edifícios;
 - d) Serviços de segurança e limpeza;
 - e) Gestão da frota automóvel;
 - f) Processamento de vencimentos e contabilidade.
- 2 A partilha de atividades comuns entre os vários serviços da PGR, prevista no número anterior, é definida por despacho do Presidente do Governo.

CAPÍTULO VI

Pessoal

Artigo 55.º

Quadros de pessoal

- 1 O pessoal afeto à PGR consta dos quadros regionais de ilha, aprovados pela Portaria do Vice-Presidente do Governo n.º 46/2012, de 17 de abril.
- 2 Compete ao secretário-geral a distribuição do pessoal pelos diversos serviços e ilhas, conforme as regras de mobilidade previstas e reguladas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 17/2009/A, de 14 de outubro, alterado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 33/2010/A, de 18 de novembro.
- 3 O pessoal dirigente e de chefia afeto à PGR é o constante do Anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante.
- 4 O pessoal dirigente e de chefia correspondente a unidades orgânicas constantes dos quadros regionais de ilha e afetos à DRC, nos termos do Decreto Regulamentar Regional n.º 21/2011/A, de 12 de agosto, transitam para os lugares que lhes correspondam no mapa do Anexo II do presente diploma, independentemente de quaisquer formalidades.

Artigo 56.º

Coordenadores

Aos cargos de coordenadores aplicam-se as regras previstas no artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2005/A, de 9 de maio, com as alterações constantes dos Decretos Legislativos Regionais n.os 2/2006/A, 8/2008/A e 17/2009/A, de 6 de janeiro, 31 de março e 14 de outubro, respetivamente.

CAPÍTULO VII

Disposições finais e transitórias

Artigo 57.º

Providências orçamentais e patrimoniais

- 1 Os bens, direitos e obrigações das entidades transferidas nos termos do presente diploma transmitem-se, independentemente de quaisquer formalidades, aos serviços que assumem as correspondentes atribuições e competências.
- 2 O património inerente às atribuições transferidas, incluindo as situações de ativo e passivo, e, bem assim, os direitos e as obrigações que se encontrem constituídos são



transmitidos aos serviços em que se passam a integrar por efeito do presente diploma, independentemente de quaisquer formalidades.

Artigo 58.°

Concursos pendentes

Os concursos pendentes à data da entrada em vigor do presente diploma mantêm-se abertos, sendo os lugares providos nas unidades orgânicas que se sucederem.

ANEXO II Quadro do pessoal dirigente e de chefia da Presidência do Governo

Número de lugares	Designação do cargo	Remmeração
	Secretaria-Geral	
	Pessoal dirigente	
1	Secretário-geral, equiparado a diretor regional, cargo de direção superior de 1.º grau Chefe da divisão Administrativa, Financeira e	(a)
	Patrimonial, cargo de direção intermédia de 2.º grau	(a)
	Cargos de direção específica	
1	Coordenador do Centro de Informação Coordenador do Gabinete de Protocolo e Re-	(b)
_	lações Públicas	(b)
1	Coordenador dos Palácios da Presidência Coordenador do Serviço de Conservação e Ma-	(b)
1	nutenção de Jardins Coordenador da Delegação da Terceira do Ga-	(b)
1	binete de Apoio à Comunicação Social Coordenador da Delegação da Horta do Gabi-	(б)
	nete de Apoio à Comunicação Social	(б)
	Pessoal chefia	
2	Coordenador técnico	(c)
	Gabinete Técnico	
1	Diretor do Gabinete Técnico, equiparado a sub- diretor regional, cargo de direção superior de 2.º grau	(a)
	Direção Regional da Juventude	
	Pessoal dirigente	
1		
1	Diretor regional, cargo de direção superior de 1.º grau	(a)

Número de lugares	Designação do cargo	Remmeração
1	Diretor de serviços da Juventude, cargo de di- reção intermédia de 1.º grau	(a)
1	Chefe de divisão do Associativismo e Cidada- nia Juvenil, cargo de direção intermédia de	
1	grau	(a) (a)
	Gabinete de Edição do Jornal Oficial	
1	Coordenador do Gabinete de Edição do Jornal Oficial	(b)
	Direção Regional das Comunidades	
	Pessoal dirigente	
1	Diretor regional, cargo de direção superior de 1.º grau	(a)
1	Diretor de serviços dos Serviços de Emigração, Imigração e Regressos, cargo de direção in-	(4)
	termédia de 1.º grau	(a)

Número de lugares	Designação do cargo	Remmeração
	Cargos de direção específica	
1	Coordenador do Gabinete de Informação, In-	
1	tercâmbio e Apoio Cultural	(б)
•	ções	(b)
	Pessoal chefia	
2	Coordenadores técnicos	(c)
	Direção de Serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa	
1	Diretor de serviços dos Assuntos Europeus e Cooperação Externa, cargo de direção in- termédia de 1.º grau	(a)

⁽a) Remmeração de acordo com o Estatuto do Pessoal Dirigente; (b) Remmeração de acordo com o artigo 56.*; (c) Remmeração de acordo com o Anexo II do Decreto Regulamentar n.* 14/2008, de

I SÉRIE - NÚMERO 135



VICE-PRESIDÊNCIA DO GOVERNO, EMPREGO E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAL

Portaria n.º 124/2015 de 1 de Outubro de 2015

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, 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, os presépios de lapinha e os biscoitos de orelha da ilha de Santa Maria;

Considerando que feita a pesquisa histórica e a análise do mercado, entende-se estabelecer os benefícios da certificação dos produtos artesanais na área das fibras vegetais, especificamente na confeção artesanal da "cestaria, capacharia, chapelaria, empalhamento e confeção de bonecas em folha de milho e de dragoeiro", produção de cariz tradicional que há muito está associada à vida rural e doméstica, constituindo assim um produto emblemático do artesanato local, originando artefactos do quotidiano, de inegável beleza decorativa e por isso um importante legado na cultura açoriana, ganhando relevância ao longo dos séculos, tornando-se indissociável da história passada e presente, desta região e das suas gentes intrinsecamente ligadas às fibras vegetais, constituindo assim um dos mais importantes núcleos de fibras vegetais dos Açores;

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;

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 dos artigos 2.º, 3.º e 17.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 13/2014/A, de 7 de agosto, 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.°

(...)

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) (...);
- p) "Cestaria dos Açores" Anexo P;
- q) "Capacharia dos Açores" Anexo Q;
- r) "Empalhamento em vime dos Açores" Anexo R;
- s) "Chapelaria dos Açores" Anexo S;
- t) "Confeção de Bonecas dos Açores" Anexo T."

Artigo 2.º

Segundo aditamento à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro

O primeiro aditamento à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, foi efetuado pela Portaria n.º 14/2014, de 20 de março. O presente diploma adita os Anexos P, Q, R, S, T, com a seguinte redação:

"Anexo P

Cestaria

Na obra de Gaspar Frutuoso, encontramos referências à produção das fibras vegetais, onde as referências ao vime são uma constante dignas de registo destas ilhas.

"Também há (...) muita giesta, que é mato baixo, como urzes, que dá flor amarela, de que gastam nos fornos e dele se colhe a verga, que esburgam como vimes, de que fazem cestos brancos muito galantes e frescos, para o serviço de mesa e oferta de baptismos e outras coisas, por serem muito alvos e limpos e se vendem para muitas partes fora da ilha e do reino de Portugal, porque se fazem muitas invenções de cestos, muito polidos e custosos, armando-se, às vezes, sobre um dez e doze diversos, ficando todos juntos em uma peça só, e para se fazerem mais alvos do que a verga é de sua natureza, ainda que muito branca, os defumam com enxofre (...)" Gaspar Frutuoso, "Saudades da Terra", Livro II.

"Há também na ilha muitos agriões, vimens, e muito junco, com que cobrem as casas, muitas rosas, de mais suave e excelente cheiro que de outras partes, (...)" Gaspar Frutuoso "Saudades da Terra", "Livro III. Abundância de vimes e junco na ilha de Santa Maria.



Na ilha Terceira "mui fértil e andamosa (...) mais adiante, para o lado ponente está uma alagoa que se chama das Canas por ter moitas de espadana e de junco, tão viçosas, que se parecem com elas", Gaspar Frutuoso, Livro IV.

As fibras vegetais constituíram, tal como a madeira, um dos primeiros recursos naturais ao alcance dos povoadores do Arquipélago dos Açores. Facilmente se obtinham fios a partir dos ramos ou da casca de árvores e arbustos, com os quais se confecionavam cestos e esteiras que iriam auxiliar as atividades agrícolas que faziam parte do quotidiano nestas ilhas. De entre as fibras endógenas, conta-se o vime, a espadana, o junco e a cana bambu. Mas rapidamente se aproveitaram outros elementos vegetais resultantes de novas culturas que se foram introduzindo nas ilhas, como o trigo e o centeio.

Desde os primórdios do povoamento dos Açores, que se faz cestaria nos Açores, em que o vime constitui um dos primeiros recursos naturais, um dos elementos mais enraizados na cultura açoriana, utilizando matérias-primas simples e recolhidas no local, entrelaçando-as habilmente, os cesteiros açorianos são verdadeiros mestres na arte.

Bem fortes e amarradas entre si as fibras vegetais foram fundamentais e úteis na construção de habitações, havendo ainda resquícios de paredes feitas com estes materiais. Posteriormente, os entrançados e entrelaçados passaram a ser usados em cestos de trabalhos do campo, nas vindimas ou na construção civil, para os trabalhos das estufas de ananás, para o transporte de oferendas ao Divino Espírito Santo, para os cestos do pão e para os alguidares de barro de alcatra. Tecidos de forma mais rude ou mais delicados quando se destinam a trabalhos delicados, estantes, mesas de sala, cadeirões, cestos para o pão, açafates seguindo sempre uma ancestral tecnologia existente no arquipélago dos Açores.

De entre os variados objetos produzidos a partir do vime, os cestos assumem o principal papel, quer por razões históricas, quer por razões culturais. A arte da cestaria acompanhou o Homem desde tempos pré-históricos até à atualidade, fazendo parte do quotidiano de todas as civilizações que fizeram depender a sua sobrevivência da terra e do mar. A arte milenária da cestaria diversificou-se no tempo e no espaço, apresentando sempre um caráter multifuncional.

A cestaria açoriana, que também produz mobiliário em vime, é já hoje, um produto emblemático do artesanato local, que merece interesse, além da múltipla utilidade dos seus produtos, oferece artefactos de inegável beleza decorativa e apurado sentido de confeção, incluindo algumas formas únicas na cestaria portuguesa, de grande equilíbrio estético.

Para além do vime trabalhado inteiro ou rachado (com auxilio da "rachadeira") um caule dá origem a 3 liaças (vime rachado) (cortadas longitudinalmente) o cesteiro utiliza nas peças de mobiliário várias divisões elaboradas em vimes.

| |-

Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Vime (cestaria e mobiliário em vime)	local (plantado pelo artesão)	produção própria	anual

Ш

Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
Vime	Plantado de estaca no inverno, nos meses de dezembro e janeiro, quando ocorre mais precipitação o que ajuda a planta criar raiz.	No mês de fevereiro e março, é feita a poda no minguante da lua.	Deve ser feita logo após o corte. Os vimes são amarrados em pequenos molhos e colocados nas Caldeiras das Furnas, Caldeira Velha da Ribeira Grande, ou em caldeirões de ferro cobertos com água, devendo ferver no mínimo durante duas/três horas, permitindo a separação da casca e adquirir a cor aloirada. É estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e posterior mente guardados em lugar seco e arejado.	A escolha é feita por tamanho e e s p e s s u r a . Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadament e: - o engalhado; - vime bronze; - vime miúdo.	Toda a cestaria é executada com vime inteiro ou rachado, (liaça) cruzando e entrelaçando os vimes, dando manualmente a forma pretendida para cada peça. Antes de trabalhado o vime é molhado, t o r n a n d o - s e maleável de modo a executar as peças que o cesteiro pretende.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Vime inteiro ou rachado (liaça) com o auxilio da rachadeira um caule dá origem a três liaças cortadas longitudinalmente.	Toda a cestaria é executada com vime inteiro ou rachado (liaça) cruzando e entrelaçando os vimes dando manualmente a forma pretendida para cada peça. Depois de seco o vime é humedecido para ser trabalhado com arte e mestria. O cesteiro começa a dar a forma ao cesto ou à peça que se quer executar, começa por fazer o fundo do cesto entrelaçando os vimes que se cruzem no centro, no plano horizontal. Após operação, o cesteiro dobra os vimes passando-os para um plano vertical e inicia os lados das paredes do cesto. Terminado esse processo são escolhidas duas ou mais varas em vimes opostas para fazer as asas do cesto e as restantes são dividas ao meio e dobradas e introduzidas por entre a malha de vime que foi elaborada. Por último executa-se o bordo do cesto, sendo o mesmo reforçado e respetivas asas.

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
cesto de leiva ou cesto para as vindimas	de vime inteiro, de grande porte, redondo e grosseiro, de bordadura reforçada para transporte em carroça.	usado nos trabalhos agrícolas
cesto de acarrear	de vime inteiro, de bordadura reforçada, baixo e largo com duas asas no bordo.	usado nos trabalhos agrícolas
cesto para as estufas	de vime inteiro, de bordadura reforçada, baixo e largo.	usado nos trabalhos das estufas do ananás, principalmente no transporte de leivas para salitrar o terreno.
cesta do camponês	de vime inteiro, de formato retangular com tampa e asa.	para levar o almoço ao camponês
cesta do peixe	de vime inteiro, conjunto de dois cestos baixos e alongados com asas nas duas extremidades.	para venda de peixe
açafate	de vime inteiro, cesto oval e comprido de bordos baixos, sem tampa, com asas na extremidade.	servia para guardar a roupa depois de passada a ferro e levar as roscas/rosquilhas e os pães da mesa nos cortejos dos Impérios ;
cestas para o pão e fruta	folha de trevo, de 6 folhas, de vime inteiro de formato redondo e oval com dimensões diversas.	para guardar pão e fruta
canastras	de formato oval e com alsas de diversos tamanhos.	para transporte de vários objetos
cesta de piquenique	de vime rachado ou inteiro, formato retangular e diversos tamanhos.	para piquenique
cesto para lapas	de formato oval, de tamanho pequeno,	para venda de lapas

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

	com uma alsa de extremidade a extremidade	
cesto de Lisboa	de vime rachado, de formato oval, alto e com alsa baixa de extremidade e extremidade	utilizado em cabazes e para as festas no Coliseu, utilização urbana e citadina
cesto de vime para alguidar de alcatra	de vime rachado, de pequena estatura, com bordos redondos.	suporte do alguidar da alcatra
cesta para lanche de crianças	de vime rachado e vime inteiro, de formato oval, alsa de extremidade a extremidade	levar o lanche para a escola
cesto de pastel	típico da ilha de Santa Maria, bastante característico pela diferença de diâmetro entre o fundo e a borda superior.	utilizado antigamente no transporte do pastel apanhado nas rochas, também usado nas vindimas;
cesto de pedreiro	mais pequeno, todo ele direito e de largura igual	próprio para o transporte de pedras ou brita no arranjo das estradas – típico da ilha de Santa Maria;
condensas	a condessa tradicional tem uma base que assenta, é mais fechada da que se faz atualmente, típica da ilha de Santa Maria.	o mais elaborado e mais belo utensílio de vime, empregue nos peditórios de trigo para as funções do Espírito Santo, na ilha de Santa Maria.
mobiliário em vime (estantes, mesas de sala, cadeirões e outros)	executado em vime rachado, destinado a peças mais delicadas	utilizado na decoração das casas dos açorianos.
balaio de Santa Maria, Faial e Graciosa	dispostos em pequenos rolos que são assentados ao lado uns dos outros ou sobrepostos e ligados com liaça de vime devidamente preparada. Cesto de vários tamanhos, de configuração circular, utilizado no transporte e como medida de cereais. Na ilha do Faial e Graciosa era de forma circular, feitos de junco.	serviam para o transporte de cereais – Santa Maria. Guardar o pão – Faial e Graciosa.
balaios de costura de Santa Maria	configuração oval e tamanho pequeno	serviam para guardar os trabalhos e costura
joiras de Santa Maria	cestos feitos em junco, palha de centeio e vime.	usadas nos trabalhos domésticos
outros (as)		utilizadas (os) em diversas funções

V

Equipamento

Equipamento	Funcionalidade
Máquina de liaça manual e elétrica	Tirar o miolo do vime
Limpadeira manual e elétrica	Limpa o vime rachado

VI Utensílios

Utensílios	Funcionalidade	
tesoura	podar o vime	
	cortar o vime	
	apoio na execução das peças	
	aparar as pontas	
podão	podar o vime	
navalha	cortar e aparar	
raspadeira	afinar a liaça	
raxadeira	abrir o vime em 3 liaças (vime rachado)	
furador	utilizado na confeção de joeiras e balaios e de cestas para o	
	pão e de lanche	
martelo	execução de moveis em vime	
fita métrica	medição de cestos e moveis	
pregos de vários tamanhos	execução para a estrutura de madeira para mobiliário	
estaca de ferro	bater nos cestos e apertar o vime	
estaca de madeira	arrematar as tranças das cestas	
esfigoto	ferro com extremidade muito fina e pontiaguda para furar o	
	vime de 3 liaças, para armar os fundos dos cestos.	

VI

Aplicação de selo de certificação

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

VII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo Q

Capacharia

De matéria-prima diversificada a confeção de capachos, assenta na folha de milho, dragoeiro, espadana e de junco. Em São Miguel, segundo relato de João de Almeida e de Maria da Conceição Costa, trabalhadores da Fábrica de Espadana no Mato da Praia de Água de Alto, a maioria das pessoas que trabalhavam na fábrica eram de Água de Alto, Ribeira Chã e Água de



Pau. A fábrica tinha como função principal a desfibração da espadana. Os capachos eram utilizados como utensílios domésticos, principalmente no mundo rural, ou em objetos decorativos nas casas dos mais abastados. A técnica utilizada nos capachos e nas esteiras era a do entrançado, os artesãos entrecruzam, em forma de trança várias fibras e só depois, cosendo ou entrelaçando essas tiras de vegetais é que dão forma definitiva às esteiras e aos capachos.

A atividade artesanal das esteiras nunca conheceu grande desenvolvimento, não obstante a evidente utilidade dos objetos produzidos que, desde cedo, ultrapassaram uma utilidade agrícola, a que especialmente as esteiras eram destinadas. Inicialmente as esteiras tinham como destino a utilidade agrícola, para a secagem dos cereais, designadamente o trigo e o milho que eram expostos em grandes esteiras de espadana por algumas ruas das vilas de então, apresentando simultaneamente um equilíbrio estético e uma sobriedade que despertava interesse de quem nos visitava.

Únicos são os capachos confecionados no Pico, usando folha de dragoeiro. A imaginação da mulher açoriana sempre foi fértil no sentido de tirar proveito dos produtos que a natureza coloca à sua disposição. Originária da região Atlântica da Macaronésia, onde é nativa dos arquipélagos das Canárias, Madeira, Açores e Cabo Verde, a folha de dragoeiro através das suas gamelas secas proporciona trabalhos de requinte em miniaturas tão delicadas como as tradicionais figurinhas de bonecas, presépios e capachos de utilização quotidiana. Na ilha do Faial, a matéria-prima utilizada na confeção dos capachos é o junco. Comuns são os que se fazem com a folha de milho e a espadana. Conforme a riqueza natural e os condicionantes de cada ilha, produzem-se capachos utilizando-se as técnicas tradicionais na preparação da matéria-prima (tinturaria vegetal) e na confeção o "entrançado ou a cosedura", produzindo-se capachos com várias formas e dimensões, bastante coloridos, generalizando-se o seu uso para os lares como também peça decorativa pois, embora de textura rude, apresentam-se com belo aspeto visual.

I Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Espadana (capacharia)	local (semeada)	produção própria	trianual

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

Junco (capacharia) local (semeada) produção própi	anual
---	-------

II Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de	Processo de	Modo de
			cozedura	escolha	produção
Folha de milho	Semeado em fins de março princípios de abril.			Através da cor (branca) e da qualidade, depois das folhas secas.	Recolhido seco no mês de setembro e outubro, as folhas secas são extraídas da maçaroca de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. Originária da região Atlântica da Macaronésia, onde é nativa dos arquipélagos das Canárias, Madeira, Açores e Cabo Verde.	Folhas são colhidas no mês de setembro.		Por tamanho e espessura depois das gamelas secas	Recolhidas em folhas as mesmas são secas ao ar l i v r e . Posteriormente são lavadas, limpas e cortadas para s e r e m moldadas.
Espadana	Trata-se de uma planta herbácea, conhecida em S. Miguel por "amarradeira", "atadeira", "tabua" e "linho da Nova Zelândia". Planta-se por rizomas, depois de convenientemente preparado o terreno.	A poda é feita desde maio até outubro.		Depois da espadana atingir o seu pleno desenvolvimento procede-se ao corte raso das folhas. As folhas cortadas eram amarradas em molhos. Os molhos depois são desatados e seleciona-se as folhas novas e separa-se as folhas de maior e as de menor tamanho.	A folha da espadana sofre u m a transformação em fibra e estopa. As folhas são desfiadas e postas de molho durante 24 a 48 horas. Após esta operação são estendidas nuns fios, de modo a receberem a ação dos raios solares. Depois

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

	1	1	1	I	1 .
					de seca e
					branqueada, as
					folhas são
					limpas e
					cortadas as
					pontas e
					amarradas em
					molhos. De
					seguida, a fibra
					é sujeita a ser
					tasquinhada,
					limpa da poeira.
					As maiores
					e r a m
					destinadas ao
					linho (russo), a
					mais pequena
					para a estopa
					que era ripada
					e desfiada,
					depois seca ao
					ar livre.
Junco	Planta que cresce em	O corte é feito		As folhas são	Em local
	terreno alagadiço e que	manualmente		agrupadas em	apropriado os
	desenvolve um fino caule,	pela base, no		pequenas	juncos são
	chegando atingir um	mês de Agosto.		medas.	separados e
	metro de altura.	and the second			batidos na base
	mono do antara:				da planta, feito
					com um maço
					de madeira.
					Depois são
					separados em
					quantidades
					menores que
					as anteriores
					medas de
					modo a enrolar
					as partes
					"massadas"
					umas nas
					outras. Feita
					e s t a
					preparação
					inicial da
					matéria-prima
					segue-se a
					secagem,
					durante alguns
					dias como
					330
	İ	1	1	İ	l .

meses.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Folha de milho	Os capachos, esteiras e tapetes eram executados com a técnica do entrançado, em que várias fibras se entrecruzam, em forma de trança, dando a forma definitiva aos objetos pretendidos.
Dragoeiro	Os capachos, esteiras e tapetes de dragoeiro são confecionados com o entrançado e cozidos com agulha.
Espadana	Os capachos, esteiras, tapetes e malas são elaborados com o entrançado em várias tranças, com a espadana rachada e cozidos com agulha.
Junco	Os capachos e esteiras são executados de maneira entrançada com várias fibras e cozidos com agulha.

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
Folha de milho	Capachos e tapetes e outros objetos de	Como utensílios domésticos
	diversos feitios, de cor natural ou	e para ornamentação
	pintados com tinturaria vegetal.	
Dragoeiro	Capachos, esteiras e outros objetos de	Ornamentação e destinados
	diversas formas e dimensões de cor	aos trabalhos agrícolas
	natural	-secagem de cereais
Espadana	Capachos, esteiras, tapetes e outros	Ornamentação e também
	objetos de diferentes tamanhos e	destinados aos trabalhos
	configuração.	agrícolas, designadamente,
		secagem dos cereais – o
		trigo e o milho
Junco	Capachos, esteiras e outros objetos de	Ornamentação e tinham
	diferentes tamanhos e configuração.	como outra função a
		secagem dos cereais - trigo
		e o milho

V Equipamento

• •				
Equipamento	Funcionalidade			
Tábua com pregos	Serve de molde para a execução do tapete de espadana			
Maço em madeira Serve para bater a base da planta (junco)				
Molde em madeira com pregos	Serve para moldar capachos de diversas formas			

VI Utensílios

Utensílios	Funcionalidade	
Agulha	Coser o produto	
Navalha	Aparar as pontas da espadana	
Fio de sisal	Coser o produto	

VII

Aplicação de selo de certificação

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

VIII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo R

Empalhamento em vime

Faz parte da arte do cesteiro empalhar garrafas e garrafões de vidro em diversos tamanhos e feitios, incluindo também a elaboração de tampos de cadeiras, sofás de estrutura em madeira e outros assentos, através do entrelaçar de diversas fibras vegetais. O vime depois de refiado tem como aplicação o chamado "empalhamento" de garrafas e garrafões e algumas peças de mobiliário, florescente nalgumas ilhas açorianas. Asas e fundos de garrafas e garrafões são as duas peças essenciais, depois de aplicadas ao corpo das peças de forma "empalhados", é um processo inteiramente manual e bastante trabalhoso, no que concerne a trabalhar o vime em tiras (liaça).

l Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Vime (mobiliário em vime)	local (plantado pelo artesão)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

				1	
Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
Vime	Plantado de estaca no inverno, nos meses de dezembro e janeiro, quando ocorre mais precipitação o que ajuda a planta criar raiz.	No mês d e fevereiro e março é feita a poda no minguant e da lua.	Deve ser feita logo após o corte. Os vimes são amarrados em pequenos molhos e colocados nas Caldeiras das Furnas, Caldeira Velha da Ribeira Grande, ou em caldeirões de ferro cobertos com água, devendo ferver no mínimo durante duas horas, permitindo a separação da casca e adquirir a cor aloirada. É estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e p o s t e r i o r m e n t e guardados em lugar seco e arejado.	A escolha é feita por tamanho e espessura . Antes de s e r trabalhad o o vime é separado em vários t i p o s , designada mente: - o engalhad o; - vime bronze; - vime miúdo.	Toda a cestaria é executada com vime inteiro e rachado (liaça), cruzando e entrelaçando os vimes, dando manualmente a forma pretendida para cada peça. O vime deve ser molhado para ser maleável a fim de ser trabalhado.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Vime rachado (liaça)	No empalhamento são usados as mesmas técnicas da cestaria, no que respeita ao revestimento das peças o vime mais usado é o rachado (liaça) em que o mesmo é trabalhado com entrançado simples ou com padrões que embelezem as peças. Empalha-se garrafas e garrafões de vidro de diversos tamanhos e feitios, ovais, redondos e ainda inclui a elaboração de tampos para cadeiras e outros assentos, através da técnica do entrançado de diversas fibras.

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
Vime rachado (liaça)	Sofás, assentos de cadeiras, garrafas, garrafões, floreiras, berços, arcas e outros objetos	Ornamentação e de utilidade doméstica

V Utensílios

Utensílios	Funcionalidade
Martelo	Pregar os pregos na madeira
Atarraxador com ponta aguçada ou furador com ponta aguçado	Para furar ou atarraxar os vimes inteiros.
Navalha	Cortar e aparar os vimes
Tesoura	Para cortar e aparar os vimes

VI

Aplicação de selo de certificação

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

VII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo S

Chapelaria

A imaginação do homem do campo sempre foi fértil no sentido de tirar o maior proveito dos produtos que a natureza coloca à sua disposição. Na zona norte da ilha do Pico encontra-se semeada palha de trigo, semeada em Janeiro e colhida em Julho, sendo os molhos debulhados à mão, reservando-se a cana das palhas para o fabrico de chapéus, esteiras e outros trabalhos. Uma das atividades que caracterizou a freguesia de Santo Amaro da ilha do Pico foi a feitura de chapéus de palha de trigo, utilizando a técnica da espiral cosida. Faz parte das memórias de Santo Amaro ver as mulheres sentadas à porta a fazer trança. Elas próprias aprenderam com as suas mães e tias, enquanto crianças, desde a apanha da palha ou



canudo, até finalizar o chapéu. Produzidos segundo as técnicas da cestaria, apresentam-se como artefacto cheio de simbolismo, evidenciando uma atividade própria, identificadora da sua origem, durante muito tempo confinada ao Pico e generalizada às demais ilhas em meados do século passado, quando começaram a ser exportados para a América.

I Matéria-prima

		-	
Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (c a p a c h a r i a , chapelaria e confeção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Palhadetrigo(chapelariaeconfeção de bonecas)	local (semeada)	produção própria	anual
Palha de centeio (chapelaria)	local (semeada)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de	Processo de	Modo de produção
			cozedura	escolha	
Folha de milho	Plantado em fins de março princípios de abril.			Através da cor (branca) e da q u a l i d a d e , depois das folhas secas.	Recolhido seco no mês de setembro e outubro, as folhas secas são extraídas da maçaroca de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. Originária da região Atlântica da Macaronésia, onde é nativa dos arquipélagos das Canárias, Madeira,			Por tamanho e e s p e s s u r a depois das folhas secas	Recolhidas em folhas as mesmas são secas ao ar livre. Posteriormente lavadas, limpas e cortadas para serem moldadas.

com vidro de palha voltado para o exterior.

era de 5 e 7 palhas.

Os chapéus típicos da Ilha de Santa Maria a trança

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

	Açores e Cabo Verde.			
Palha de trigo	Semeada em janeiro	Ceifada em julho	 Por tamanho e espessura, depois da palha seca.	Depois de ser colhida é seca e arejada. É d e s c a n u d a d a , separada, escolhida, escovada e rachada.
Palha de centeio	Semeado no mês de janeiro.	Colhida no verão no mês de junho	 Através do comprimento e da espessura	Retira-se a espiga e a folha. Depois de ser colhida é seca e arejada em lugar seco. Quando trabalhada era humedecida.

Ш

Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Existem mais de 40 tipos de tranças nos chapéus da	A trança de palha depois de tratada, é mondada com um
ilha do Pico:	paninho para não cortar os dedos. Em seguida é tosquiada
	com uma faquinha de bico, depois passada em cama dura
- 3 palhas era o bastante para a trança – trança de	com dente de cachalote ou ferro de brasa. Cose-se o chapéu
cordão, bicos, pintada, de esteira, de coração,	à mão com linha de algodão, passando a linha pela cera de
viradinha, lustrina, de espinha de peixe, em canudo,	abelha. Depois desta operação o chapéu é orvalhado com
renda de froque, bico de serra, cancela, raminho de	cola gelatina, que depois de secar, é passado a ferro numa
alecrim e esteirinha;	forma de madeira, "quebro", nome tradicional da copa do
	chapéu dos homens. O chapéu depois de pronto, é colocado
4 palhas – bico de serra;	no interior de uma caixa que dentro tem um recipiente de
5 palhas – trança ponta de espiga;	barro com brasas ficando assim durante um ou dois dias.
7 palhas;	Este processo chama-se "enxofrar" e serve para tirar o negro
8 palhas – transa de froque;	e o amarelo da palha. Para arrematar e finalizar o chapéu,
9 palhas;	colocam-se fitas (que geralmente são pretas), o forro, o
11 palhas – transa repassada, lustrina, viradinha e	debrum e o elástico.
coração;	
14 palhas – raminho de alecrim;	
17 palhas – esteirinha a mais estranha, faziam-se	
chapéus de palha para os padres do Faial e a trança	Os chapéus de Senhora da ilha de Santa Maria

apresentam-se de copa pequena e airosa, envolvida por uma fita vermelha caída para trás, e as abas com um picote na roda, eram longas e leves e ligeiramente voltadas para baixo. Os chapéus dos homens da ilha de Santa Maria os mais caraterísticos eram os da freguesia de Santa Bárbara. Copa alta, redonda e ligeiramente afunilada com uma pequena depressão no "cucurato", envolvida na base por fita preta rematada na parte posterior, e abas não muito largas e reviradas para cima em toda a roda, rematadas com a mesma fita. O feitio desta era diferente, em alguns lugares, para os homens casados e para os homens solteiros.

Chapéus de folha de milho e de junco da freguesia da Salga, ilha de S. Miguel, apresentam-se de copa pequena e de aba não muito larga, ornamentados com flores de folha de milho e fita colorida.

Chapéus típicos da Ilha de S. Miguel, freguesia da Salga – trança de 4 folhas

IV Tipologia de produtos Chapelaria de palha de trigo, folha de milho, junco e dragoeiro

Homem				Mulher	
Designação	Matéria-prima	Utilidade	Designação	Matéria-prima	Utilidade
Chapéu de h o m e m domingueiro ou quinado	canudos em palhinha de trigo. Folha de dragoeiro. Folha de dragoeiro com trança de bico	usado só aos domingos.	Chapéu de senhora de passeio	palhinha de trigo, transa raminho de alecrim	passeio
Chapéu de homem	palhinha de trigo	passeio	Chapéu de senhora de passeio	palhinha de trigo, em transa de raminho de alecrim com froque	passeio
Chapéu de homem típico da vindima.	palhinha de trigo de aba levantada,	usado nas vindimas, em que a aba protege pingos de uvas do homem que as transportava	Chapéu de senhora de folclore	em palhinha de trigo	Usado no folclore
Chapéu Lucas	palhinha de trigo de trança pintada	para uso próprio	Chapéu de Senhora	palhinha de trigo, trança miúda, de copa redonda mas reduzida e fitinha colorida	passeio
Chapéu de homem de caça à baleia	dragoeiro	usado pelos baleeiros na caça à baleia	Capeline de luxo	em ponta de espiga de palhinha de trigo	usada em f e s t a s religiosas e particulares
Boné	palhinha de trigo	passeio	Chapéu de senhora de trabalho	palhinha de trigo, de aba larga	usado nos trabalhos agrícolas
Chapéu do rancho folclórico	palhinha de trigo, aba larga revirada	folclore da Candelária, ilha	Chapéu de Senhora da Ilha	palhinha de trigo	usado nos trabalhos

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

da Casa do Povo da Candelária	para o alto, uma fita larga, memória que se guarda do antigo das vindimas	do Pico	de Santa Maria.		agrícolas
Chapéu de homem típico da vindima com quebra à Santo Amaro	palhinha de trigo	usado na altura das vindimas	Chapéu de Senhora.	folha de milho e junco, característico da freguesia da Salga, ilha de S. Miguel	usado para passeio, praia e trabalhos agrícolas
Chapéus de criança, menino e menina	palhinha de trigo	passeio			
Chapéu de homem típico da vindima.	palhinha de trigo pintada	usado nos trabalhos das vindimas			
Chapéu de homem – o mais característico era o da freguesia de Santa Bárbara	palhinha de trigo	Usado nos trabalhos agrícolas			

٧

Equipamentos

Equipamento	Funcionalidade
Tear	Serve para amolgar a palha
Tábua	Para passar a ferro
Ferro de brasas	Passar a ferro

VI Utensílios e Outros materiais

Utensílios e Outros Materiais	Funcionalidade
Ferro pequeno e aguçado	Para rachar
Forma de madeira (quedo)	Para dar forma ao chapéu
Dedeiras de corte	Proteger o dedo polegar
Rachadeira de osso ou de madeira	Rachar a palha
Cera de abelha	Auxilia a passar a linha na cozedura do chapéu
Linha de algodão	Coser os chapéus
Agulha	Coser os chapéus
Dedal	Ajuda na cosedura dos chapéus
Forro em chita, lã e algodão	Forra o interior do chapéu
Fitas	Para embelezar o chapéu
Folha de gelatina	Para endurecer a palha do chapéu
Pó de enxofre	Para arder em caixa fechada onde a palha fica a branquear



Ráfia natural	Coser os chapéus
Tintas anilinas	Pintar a folha de milho
Espiga de trigo	Depois de pintadas serve para ornamentar o chapéu
Milho de vassoura	Depois de pintadas serve para ornamentar o chapéu

VII

Aplicação de selo de certificação

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

VIII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo T

Confeção de bonecas

Mais intimamente ligada às atividades agrícolas, às plantas e às estações, os trabalhos da folha de milho são o resultado do aproveitamento e do entretenimento rural em épocas remotas. Atualmente, a folha de milho é a fibra vegetal mais empregue em trabalhos artesanais, impondo a tradição que a mesma seja trabalhada depois da secagem e do desfiamento das "camisas", com a finalidade de tornar mais acessível e simples a feitura do trabalho elaborado pelos artesãos. Não obstante, outros trabalhos são executados em folha de dragoeiro, palha de trigo e de centeio, principalmente na ilha do Pico. Esta foi a solução que os naturais da ilha de S. Miguel e do Pico encontraram para oferecer um brinquedo às crianças mais humildes. Hoje, pode constituir uma oferta original e exclusiva, sendo a expressão mais artística dentro da área das fibras vegetais. Há que ter em conta os lindos chapéus ornamentados com flores de folha de milho, originando trabalhos artísticos pelas mãos das nossas artesãs. É de salientar, os trabalhos das artesãs da ilha do Pico na execução de bonecas em trança de palha de trigo e centeio e as bonecas de dragoeiro, como figurinhas de grande perfeição, vestindo a preceito roupagens coloridas que, aliando tradição e modernidade, as transformaram em artefactos decorativos de atrativa apresentação.

I Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Palha de trigo (chapelaria e confeção de bonecas)	local (semeada)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

			Processo de	Processo de	Modo de produção
Designação	Cultivo	Mês de	cozedura	escolha	
		poda			
Folha de milho	semeado em fins de março princípios de abril.			Através da cor (branca) e da qualidade, depois das	Recolhido seco no mês de setembro e outubro, as folhas secas são extraídas da maçaroca
				folhas secas.	de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. Originária da região Atlântica da Macaronésia, onde é nativa dos arquipélagos das Canárias, Madeira, Açores e Cabo Verde.	Folhas são colhidas no mês de setembro.		Por tamanho e espessura depois das g a m e l a s secas	Recolhidas em folhas são secas ao ar livre, posteriormente lavadas, limpas e cortadas para serem moldadas.
Palha de trigo	Semeada em janeiro	Ceifada em julho	Ausência de poda		Depois de ser colhida é seca e arejada. É descanudada, separada, escolhida, escovada e rachada.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Bonecas de folha de milho	As folhas inteiras da maçaroca são cortadas para se fazer os fatos das bonecas, sendo os mesmos cheios com desperdício e com folhas menos bonitas. Primeiro faz-se a cabeça, a partir da qual se forma o corpo, uma bolinha redonda que se aperta com a folha, formando o corpo. Depois é que se veste com várias saias, ficando da altura que se pretende. O cabelo é feito com a barba do milho.
Bonecas de dragoeiro	As folhas depois de secas são escolhidas. Começa-se a fazer o corpo de baixo para cima, armando-se a cintura com um cinto de folha de dragoeiro onde as folhas são bem amarradas. Depois faz-se a cabeça e a gola para segurar as folhas, arma-se os braços. O cabelo é de barba de folha de milho.
Bonecas de palha de trigo	Nas vestes são aplicadas as tranças de palha de que se fazem os chapéus de palha de trigo, em repasse, trança de froque, sete palhas com froque e outras.

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
Bonecas de folha de milho	Com vestes em folha de milho, de várias saias natural ou tingida que pode incluir uma peça complementar em tecido. Cabelo apanhado em barba de milho, acompanhado por vezes por um chapelinho recortado ou liso e ramo de flores, ou outro acessório decorativo no regaço. Essa veste pode ser inspirada em trajes populares. De referir ainda as bonecas de folha de milho da ilha do Pico, as bonecas domingueiras, com vestes em folha de milho, ramo de flores coloridas e cabelo em folha de milho bem penteadas. As bonecas de trabalho tinham uma roupagem diferente, vestiam o capote regional igualmente feito em folha de milho.	Ornamentação
Bonecas de folha de dragoeiro	Com veste em folhas de dragoeiro ou em trança, de cor natural ou tingidas. Cabelo apanhado em barba de milho ou em palhinha natural ou colorida, ramo	Ornamentação

	de flores ou outro acessório decorativo no regaço ou nos braços. Essa roupagem criativa alia a tradição com a modernidade transformando-as em artefactos decorativos e atrativos.	
Bonecas de palhinha de trigo	Com vestes em diversas tranças de palhinha de trigo, Cabelo em palhinha lisa, de cor natural ou tingido, acompanhado por vezes com vistosos chapéus com diversos acessórios decorativos no regaço ou nos braços.	Ornamentação

V Utensílios

Utensílios e outros produtos	Funcionalidade	
tesoura simples e picotada	cortar as folhas	
faca	cortar as folhas	
alicate	cortar a verga para fazer a cabeça	
cefela	fazer orifício para a montagem da cabeça	
cola de pistola	para colar os enfeites do cabelo e do chapéu	
cola uhv	colar o cabelo	
verniz	para protege da humidade e da traça	
caneta de feltro	pintar os olhos e a boca	
verga	serve de suporte para a cabeça	
algodão e linha	amarrar as cabeças	
laço de folha de milho	enfeitar e arrematar a gola	
tintas anilinas	para pintar as flores das bonecas que levam ramos.	
esferovite	para elaboração da cabeça	

VI Aplicação de selo de certificação

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

VII Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano."



Artigo 3.º

Republicação

É republicada em anexo a Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 14/2014, de 20 de março e pelo presente diploma.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

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

Vice-Presidência do Emprego, e Competitividade Empresarial.

Assinada em 29 de setembro de 2015.

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

ANEXO

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 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 caráter 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) Registar 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°.

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 Acores" 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 Amélia" Anexo I;
- j) "Queijadas da Graciosa da ilha Graciosa" Anexo J;
- k) "Espécies da Ilha de S. Jorge" Anexo K;
- I) "Cerâmica dos Açores" Anexo L;
- m) "Alfenim" Anexo M;
- n) "Presépios de Lapinha" Anexo N;
- o) "Biscoitos de Orelha de Santa Maria" Anexo O;
- p) "Cestaria dos Açores" Anexo P;
- q) "Capacharia dos Açores" Anexo Q;
- r) "Empalhamento em vime dos Açores" Anexo R;
- s) "Chapelaria dos Açores" Anexo S;
- t) "Confeção de Bonecas dos Açores" Anexo T.

Artigo 6.°

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

Artigo 7.°

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 caráter 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.°

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 4º, 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) Técnicos de reconhecida competência, na área objeto dos pedidos de utilização da marca, a indicar pelos elementos referidos na alínea a), 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 4º.
- 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.

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 6/2013, de 25 de janeiro e à Portaria n.º 89/2013, de 20 de novembro, 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

1

Definição para bordados dos Açores

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

Ш

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 caráter decorativo.

Ш

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	
Arrendados		Escada	tanto na horizontal como na vertical	
	Cordão Direito Oblíquo		Ponto utilizado na feitura do bordado não sujeito a recorte	
	Caseado	Caseado Bicos grandes Bicos pequenos Bastido Bicudo Regional Olho de passarinho	Ponto diferente do "cordão" e "bastido" pelo nó feito no cruzamento da linha, assegurando assim a àrea de recorte	
	Oficial	Caseado oficial	Ponto de "cordão", quando utilizado nos contornos de motivo para recorte, sobre tecido de textura leve	
Lançados	Bastido Ilhó	Viúvas cheio	Ponto contornando o desenho onde exige um determinado relevo	
		Aberto grega	Círculo de diversos tamanhos aberto no tecido e contornado com ponto de "cordão"	
R P	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	Simples 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	

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/m2	1
Folha fechada até à área de 2,5m/m23	1
Cavacas, serão contadas e medidas como ponto de cordão	
Granitos seguidos até à área de 2/m2 (cada 6)	1
Granitos rematados até à área de 2/m2 (cada 4)	1
Granitos seguidos em forma de solteira até à área de 2m/m2	2
Granitos bastidos em forma de viúva até à área de 2m/m2	2
Richelieu, por cada metro	70
Oficial por cada metro	70
Pesponto, por cada 1 cm2	4
Bastido, por cada 1 cm2	4
Ponto de sombra (reverso) por cada 2 cm2	2
Arrendado até à área de 5 cm2, por cada cm2	10
Arrendado superior a 5 cm2 e até à área de 15 cm2, por cada cm2	8
Arrendado de 15 cm2 até 25 cm2, por cada cm2	6
Arrendado mais de 25 cm2, por cada cm2	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
	cada metro 80



٧

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 confecionar, 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 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.

Anexo B Rendas

Τ

Definição para as rendas típicas do Pico e Faial

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

Ш

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 Ascenção	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 Eduína		
do alecrim		de gregas		
do cebolinho				
do tomateiro				

||| 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;

- 7. Tesoura;
- 8. Furador.

Anexo C

Tecelagem

1

Definição para a Tecelagem Típica dos Açores

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

Ш

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	Favos de mel ou de linho Monogram	Favos de mel ou de linho Monogram	Favos de mel ou de linho Monogramas	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		

||| 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

- Azul Anil;
 Amarelo;
 Branco;
 Bege;
 Cor de Cravo (Vermelho escuro);
 Cor de suspiro ou Rosa da Ribeirinha (Cor-de-Rosa);
 Cinzento;
 Castanho;
 Preto;
 Verde;
 Vermelho;
 Roxo;
 Mesclado, a partir das cores acima mencionadas;
 - **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;

VΙ

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):

- 1. Espadana, espadão ou amarradeira;
- 2. Junco;
- 3. Sisal;
- 4. Penas de galinha ou de pato;
- 5. 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

1

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 confecionada à mão em todas as fases da sua execução.

Ш

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

Ш

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.

∨ 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 apra cortar tis 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 tidas 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

ı

Definição para os Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres

Entende-se por registo do Senhor Santo Cristo dos Milagres todo aquele que é confecionado 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.

Ш

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.



||| Motivos Vegetalistas

A Flor	O Fruto
	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	

|∨ 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, crespo, cetim, metalizado e outros	Imagem do Ecce Homo (estampa ou litografia)
Tecidos diversos	Imagem da Madre Teresa (acoplada nos registos com altar)
Galão dourado ou prateado	Altar (apenas um ou dois)
Algodão	Сара
Velas	Crucifixo
Canutilho dourado ou prateado	Cortinas ou bambinelas
Franja dourada	Coroa de espinhos
Arames	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	
Sizal	
Linhas	
Folha de milho	
Missangas	
Penas (pato, ganso e outras aves)	
Escamas de peixe	

٧

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

1

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".

Ш

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 confecionados em unidades produtivas artesanais instaladas na ilha de S. Miguel, desde que sejam respeitadas as normas de produção especificadas no presente anexo.

Ш

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 noutro tipo de embalagens que cumpra os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

٧/

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.



Anexo G Escama de Peixe

ı

Definição para a Arte de trabalhar Escama de Peixe

Entende-se por arte de trabalhar Escama de Peixe todo aquele produto que é confecionado 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.

П

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		

|∨ Elementos Constitutivos

Materiais		
Escamas de peixe (tainha, véja, 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:
- 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 século XVIII, vieram para o convento da Vila, freiras de origem holandesa e espanhola, onde confecionavam 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 confecionados 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 K 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 confecionado 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.

Matéria-prima utilizada Queijadas de Vila Franca do Campo da Ilha de S. Miguel

Massa	Recheio
Farinha Leite	
Manteiga	Co alhada, leite + coalho para leite
Ovos naturais	Ovos naturais (gemas)
Água	Manteiga
Sal	Açıúcar
	Farinha

Queijadas da Ilha Graciosa

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

Espécies da Ilha de S. 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.



|| 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.

Espécies de S. 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.

Ш

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

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

Formato	Cilíndrica
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena
Peso	40 gramas (aproximadamente)
Sabor	Canela e erva-doce
Cor	Acastanhada
Textura	Massa estaladiça e o recheio cremoso

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 S. Jorge e Bolos D. Amélia

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 de pasteleiro
	Rolo de plástico/inox

Anexo L

Cerâmica dos Acores

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 S. 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.

١

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		

|| Caracterização Técnica – conformação da peça cerâmica

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

||| Caracterização Formal – Acabamento e decoração da peça cerâmica

Olaria Tı	radicional	Faiança Figurado		Figurado			
Cerâmica ı	não vidrada	Cerâmio	ca vidrada e pintac	da à mão	Cerâmica não vidrada e pintada à vidr		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 areno: Polimento e impermeabiliz almagre Cor vermelho	ação com	Vidrado opaco esbranquiçado Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras tipicas)	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 tipicas), em que predominam as cores vivas	Miniaturas de coleção destinadas ao presépio tradicional Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras tipicas), em que predominam as cores vivas	Figuras de dimensão variável De temática regional Função decorativa



|∨ Motivos de ornamentação

Olaria Tradicional	Faiança (inclui azulejaria)	Figurado
Geométrica	Geométrica	
Linear	Linear	Figurativa de temática
Vegetalista	Vegetalista	regional
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	
Torno manual ou mecânico	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	
Forno a lenha, a gás, elétrico, ou outro combustível com ou sem mufla			



∨l 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 indelé	vel em conjugação com a versã	o 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"

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 caraterísticas 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 feitio dos órgãos atingidos pela doença.

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.

Ш

Matérias subsidiárias

- Lápis dermográfico (facultativo);
- Fio de alumínio (facultativo).

Ш

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.

∣∨ Caracterização Fisica

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
Gargantas	Touros		de autorização)
Peitos	Outros		
Mãos			
Outros			

∨ 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 acondiconamento do produto são usados os seguintes materiais:

- película aderente;
- papel celofane;
- papel vegetal;
- sacos de plástico;
- caixas de papel;
- 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 natividade 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 S. 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 conhas marinhas, refere que "um novo género de decoração aplicada a pequenos objetos para adorno de sala e de



toalete, 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.

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

Elementos constitutivos

Materiais	Formais
- barro; - cortiça; - terracota; - conchas marinhas minúsculas; - lapinhas; - búzios; - lapas de tamanho médio; - serradura de madeira; - esférovite; - areia; - algodão; - pregos minusculos; - 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.

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.

ı

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.

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:

- 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° 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.

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

Anexo P Cestaria

Na obra de Gaspar Frutuoso, encontramos referências à produção das fibras vegetais, onde as referências ao vime são uma constante dignas de registo destas ilhas.

"Também há (...) muita giesta, que é mato baixo, como urzes, que dá flor amarela, de que gastam nos fornos e dele se colhe a verga, que esburgam como vimes, de que fazem cestos brancos muito galantes e frescos, para o serviço de mesa e oferta de baptismos e outras coisas, por serem muito alvos e limpos e se vendem para muitas partes fora da ilha e do reino de Portugal, porque se fazem muitas invenções de cestos, muito polidos e custosos, armando-se, às vezes, sobre um dez e doze diversos, ficando



todos juntos em uma peça só, e para se fazerem mais alvos do que a verga é de sua natureza, ainda que muito branca, os defumam com enxofre (...)" Gaspar Frutuoso, "Saudades da Terra", Livro II.

"Há também na ilha muitos agriões, vimens, e muito junco, com que cobrem as casas, muitas rosas, de mais suave e excelente cheiro que de outras partes, (...)" Gaspar Frutuoso "Saudades da Terra", "Livro III. Abundância de vimes e junco na ilha de Santa Maria.

Na ilha Terceira "mui fértil e andamosa (...) mais adiante, para o lado ponente está uma alagoa que se chama das Canas por ter moitas de espadana e de junco, tão viçosas, que se parecem com elas", Gaspar Frutuoso, Livro IV.

As fibras vegetais constituíram, tal como a madeira, um dos primeiros recursos naturais ao alcance dos povoadores do Arquipélago dos Açores. Facilmente se obtinham fios a partir dos ramos ou da casca de árvores e arbustos, com os quais se confecionavam cestos e esteiras que iriam auxiliar as atividades agrícolas que faziam parte do quotidiano nestas ilhas. De entre as fibras endógenas, conta-se o vime, a espadana, o junco e a cana bambu. Mas rapidamente se aproveitaram outros elementos vegetais resultantes de novas culturas que se foram introduzindo nas ilhas, como o trigo e o centeio.

Desde os primórdios do povoamento dos Açores, que se faz cestaria nos Açores, em que o vime constitui um dos primeiros recursos naturais, um dos elementos mais enraizados na cultura açoriana, utilizando matérias-primas simples e recolhidas no local, entrelaçando-as habilmente, os cesteiros açorianos são verdadeiros mestres na arte.

Bem fortes e amarradas entre si as fibras vegetais foram fundamentais e úteis na construção de habitações, havendo ainda resquícios de paredes feitas com estes materiais. Posteriormente, os entrançados e entrelaçados passaram a ser usados em cestos de trabalhos do campo, nas vindimas ou na construção civil, para os trabalhos das estufas de ananás, para o transporte de oferendas ao Divino Espírito Santo, para os cestos do pão e para os alguidares de barro de alcatra. Tecidos de forma mais rude ou mais delicados quando se destinam a trabalhos delicados, estantes, mesas de sala, cadeirões, cestos para o pão, açafates seguindo sempre uma ancestral tecnologia existente no arquipélago dos Açores.

De entre os variados objetos produzidos a partir do vime, os cestos assumem o principal papel, quer por razões históricas, quer por razões culturais. A arte da cestaria acompanhou o Homem desde tempos pré-históricos até à atualidade, fazendo parte do quotidiano de todas as civilizações que fizeram depender a sua sobrevivência da terra e do mar. A arte milenária da cestaria diversificou-se no tempo e no espaço, apresentando sempre um caráter multifuncional.

A cestaria açoriana, que também produz mobiliário em vime, é já hoje, um produto emblemático do artesanato local, que merece interesse, além da múltipla utilidade dos seus



produtos, oferece artefactos de inegável beleza decorativa e apurado sentido de confeção, incluindo algumas formas únicas na cestaria portuguesa, de grande equilíbrio estético.

Para além do vime trabalhado inteiro ou rachado (com auxilio da "rachadeira") um caule dá origem a 3 liaças (cortadas longitudinalmente) o cesteiro utiliza nas peças de mobiliário várias divisões elaboradas em vimes.

l Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Vime (cestaria e mobiliário em vime)	local (plantado pelo artesão)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

	1		materia-prin		
Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
Vime	Plantado de estaca no inverno, nos meses de dezembro e janeiro, quando ocorre mais precipitação o que ajuda a planta criar raiz.	No mês de fevereiro e março é feita a poda no minguante da lua.	Deve ser feita logo após o corte. Os vimes são amarrados em p e q u e n o s molhos e colocados nas Caldeiras das F u r n a s , Caldeira Velha da Ribeira Grande, ou em caldeirões de ferro cobertos com água, devendo ferver no mínimo d u r a n t e d u a s / t r ê s h o r a s , permitindo a separação da casca e adquirir a cor aloirada. É estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e posteriormente guardados em lugar seco e	A escolha é feita por tamanho e e s p e s s u r a. Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadame nte: - o engalhado; - vime bronze; - vime miúdo.	Toda a cestaria é executada com vime inteiro ou rachado, (liaça) cruzando e entrelaçan do os vimes, dando manualme nte a forma a pretendida para cada peça. Antes de trabalhado, tornandos e maleável de modo a executar as peças que o cesteiro pretende.

|--|

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição	
Vime inteiro ou rachado (liaça) com o auxílio	Toda a cestaria é executada com vime inteiro ou	
da rachadeira um caule dá origem a três	rachado (liaça) cruzando e entrelaçando os vimes	
liaças cortadas longitudinalmente.	dando manualmente a forma pretendida para cada	
	peça. Depois de seco o vime é humedecido para ser	
	trabalhado com arte e mestria. O cesteiro começa a	
	dar a forma ao cesto ou à peça que se quer executar,	
	começa por fazer o fundo do cesto entrelaçando os	
	vimes que se cruzem no centro, no plano horizontal.	
	Após operação, o cesteiro dobra os vimes	
	passando-os para um plano vertical e inicia os lados	
	das paredes do cesto. Terminado esse processo são	
	escolhidas duas ou mais varas em vimes opostas	
	para fazer as asas do cesto e as restantes são	
	dividas ao meio e dobradas e introduzidas por entre	
	a malha de vime que foi elaborada. Por último	
	executa-se o bordo do cesto, sendo o mesmo	
	reforçado e respetivas asas.	

IV Tipologia de produtos

	bo.og.a ao b.oaato.	_
Designação	Descrição	Funcionalidade
cesto de leiva ou cesto para as vindimas	de vime inteiro, de grande porte, redondo e grosseiro, de bordadura reforçada para transporte em carroça.	usado nos trabalhos agrícolas
cesto de acarrear	de vime inteiro, de bordadura reforçada, baixo e largo com duas asas no bordo.	usado nos trabalhos agrícolas
cesto para as estufas	de vime inteiro, de bordadura reforçada, baixo e largo.	usado nos trabalhos das estufas do ananás, principalmente no transporte de leivas para salitrar o terreno.
cesta do camponês	de vime inteiro, de formato retangular com tampa e asa.	para levar o almoço ao camponês
cesta do peixe	de vime inteiro, conjunto de dois cestos baixos e alongados com asas nas duas extremidades.	para venda de peixe
açafate	de vime inteiro, cesto oval e comprido de bordos baixos, sem tampa, com asas na extremidade.	servia para guardar a roupa depois de passada a ferro e levar as roscas/rosquilhas e os pães da mesa nos cortejos dos Impérios ;
cestas para o pão e fruta	folha de trevo, de 6 folhas, de	para guardar pão e fruta

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES JORNAL OFICIAL

	vime rachado de formato redondo e oval com dimensões diversas.	
canastras	de formato oval e com alsas de diversos tamanhos.	para transporte de vários objetos
cesta de piquenique	de vime rachado, formato retangular e diversos tamanhos.	para piquenique
cesto para lapas	de formato oval, de tamanho pequeno, com uma alsa de extremidade a extremidade	para venda de lapas
cesto de Lisboa	de vime rachado, de formato oval, alto e com alsa baixa de extremidade e extremidade	utilizado em cabazes e para as festas no Coliseu, utilização urbana e citadina
alguidar de alcatra	de vime rachado, de pequena estatura, com bordos redondos.	suporte do alguidar da alcatra
cesta para lanche de crianças	de vime rachado e vime inteiro, de formato oval, alsa de extremidade a extremidade	levar o lanche para a escola
cesto do pastel	típico da ilha de Santa Maria, bastante característico pela diferença de diâmetro entre o fundo e a borda superior.	utilizado antigamente no transporte e medição do pastel apanhado nas rochas;
cesto de pedreiro	mais pequeno, todo ele direito e de largura igual	próprio para o transporte de pedras ou brita no arranjo das estradas – típico da ilha de Santa Maria;
condensas	a condessa tradicional tem uma base que assenta, é mais fechada da que se faz atualmente, típica da ilha de Santa Maria.	o mais elaborado e mais belo utensílio de vime, empregue nos peditórios de trigo para as funções do Espírito Santo, na ilha de Santa Maria.
mobiliário em vime (estantes, mesas de sala, cadeirões e outros)	executado em vime rachado, destinado a peças mais delicadas	utilizado na decoração das casas dos acorianos.
balaio de Santa Maria, Faial e Graciosa	dispostos em pequenos rolos que são assentados ao lado uns dos outros ou sobrepostos e ligados com liaça de vime devidamente preparada. Cesto grande, de configuração circular, utilizado no transporte e como medida de cereais. Na ilha do Faial e Graciosa era de forma circular, feitos de junco.	serviam para o transporte de cereais – Santa Maria. Guardar o pão – Faial e Graciosa.
balaios de costura de Santa Maria	configuração oval e tamanho pequeno	serviam para guardar os trabalhos e costura
joeiras de Santa Maria	cestos feitos em junco, palha de centeio e vime.	usadas nos trabalhos domésticos
outros (as)		utilizadas (os) em diversas funções

v Equipamento

Equipamento	Funcionalidade
Máquina de liaça manual e elétrica	Tirar o miolo do vime
Limpadeira manual e elétrica	Limpa o vime rachado

VI Utensílios

Utensílios	Funcionalidade	
tesoura	podar o vime	
	cortar o vime	
	apoio na execução das peças	
	aparar as pontas	
podão	podar o vime	
navalha	cortar e aparar	
raspadeira	afinar a liaça	
raxadeira	abrir o vime em 3 liaças	
furador	utilizado na confeção de joeiras, balaios, cestas para o pão e	
	de lanche	
martelo	execução de moveis em vime	
fita métrica	medição de cestos e moveis	
pregos de vários tamanhos	execução para a estrutura de madeira para mobiliário	
estaca de ferro	bater nos cestos e apertar o vime	
estaca de madeira	Arrematar as tranças das cestas	
esfigoto	ferro com extremidade muito fina e pontiaguda para furar o	
	vime de 3 espessuras, para armar os fundos dos cestos.	

VII

Aplicação de selo de certificação

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

VIII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.



Anexo Q Capacharia

De matéria-prima diversificada a confeção de capachos, assenta na folha de milho, dragoeiro, espadana e de junco. Em S. Miguel, segundo relato de João de Almeida e de Maria da Conceição Costa, trabalhadores da Fábrica de Espadana no Mato da Praia de Água de Alto, a maioria das pessoas que trabalhavam na fábrica eram de Água de Alto, Ribeira Chã e Água de Pau. A fábrica tinha como função principal a desfibração da espadana. Os capachos eram utilizados como utensílios domésticos, principalmente no mundo rural, ou em objetos decorativos nas casas dos mais abastados. A técnica utilizada nos capachos e nas esteiras era a do entrançado, os artesãos entrecruzam, em forma de trança várias fibras e só depois, cosendo ou entrelaçando essas tiras de vegetais é que dão forma definitiva às esteiras e aos capachos.

A atividade artesanal das esteiras nunca conheceu grande desenvolvimento, não obstante a evidente utilidade dos objetos produzidos que, desde cedo, ultrapassaram uma utilidade agrícola, a que especialmente as esteiras eram destinadas. Inicialmente as esteiras tinham como destino a utilidade agrícola, para a secagem dos cereais, designadamente o trigo e o milho que eram expostos em grandes esteiras de espadana por algumas ruas das vilas de então, apresentando simultaneamente um equilíbrio estético e uma sobriedade que despertava interesse de quem nos visitava.

Únicos são os capachos confecionados no Pico, usando folha de dragoeiro. A imaginação da mulher açoriana sempre foi fértil no sentido de tirar proveito dos produtos que a natureza coloca à sua disposição. Originária da região Atlântica da Macaronésia, onde é nativa dos arquipélagos das Canárias, Madeira, Açores e Cabo Verde, a folha de dragoeiro através das suas gamelas secas proporciona trabalhos de requinte em miniaturas tão delicadas como as tradicionais figurinhas de bonecas, presépios e capachos de utilização quotidiana. Na ilha do Faial, a matéria-prima utilizada na confeção dos capachos é o junco. Comuns são os que se fazem com a folha de milho e a espadana. Conforme a riqueza natural e os condicionantes de cada ilha, produzem-se capachos utilizando-se as técnicas tradicionais na preparação da matéria-prima (tinturaria vegetal) e na confeção o "entrançado ou a cosedura", produzindo-se capachos com várias formas e dimensões, bastante coloridos, generalizando-se o seu uso para os lares como também peça decorativa pois, embora de textura rude, apresentam-se com belo aspeto visual.

l Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (capacharia,	local	produção própria ou	anual

chapelaria e confeção de bonecas)		adquirida pelo artesão	
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Espadana (capacharia)	local (semeada)	produção própria	trianual
Junco (capacharia)	local (semeada)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de	Processo de	Modo de produção
			cozedura	escolha	
Folha de milho	Semeado em fins de março princípios de abril.			Através da cor (branca) e da qualidade, depois das folhas secas.	Recolhido seco no mês de setembro e outubro, as folhas secas são extraídas da maçaroca de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. A sua existência nos Açores e na Madeira é controversa, não se sabe ao certo se se deveu ou não a sua introdução pelo homem.	Folhas são colhidas no mês de setembro.		Por tamanho e espessura depois das gamelas secas	Recolhidas em folhas as mesmas são secas ao ar livre. Posteriormente são lavadas, limpas e cortadas para serem moldadas.
Espadana	Trata-se de uma planta herbácea, conhecida em S. Miguel por "a marra deira", "tabua" e "linho da Nova Z e l â n d i a ". Planta-se por rizomas, depois de convenientemente preparado o terreno.	A poda é feita desde maio até outubro.		Depois da espadana atingir o seu pleno desenvolvimento procede-se ao corte raso das folhas. As folhas cortadas eram amarradas em molhos. Os molhos depois são desatados e seleciona-se as folhas novas e separa-se as folhas de maior e as de menor tamanho.	A folha da espadana sofre uma transformação em fibra e estopa. As folhas são desfiadas e postas de molho durante 24 a 48 horas. Após esta operação são estendidas nuns fios, de modo a receberem a ação dos raios solares. Depois de seca e branqueada, as folhas são limpas e cortadas as pontas e amarradas em molhos. De seguida,

				a fibra é sujeita a ser tasquinhada, limpa da poeira. As maiores eram destinadas ao linho (russo), a mais pequena para a estopa que era ripada e desfiada, depois seca ao ar livre.
Junco	Planta que cresce em terreno alagadiço e que desenvolve um fino caule, chegando atingir um metro de altura.	O corte é feito manualmente pela base, no mês de Agosto.	As folhas são agrupadas em pequenas medas.	Em local apropriado os juncos são separados e batidos na base da planta, feito com um maço de madeira. Depois são separados em quantidades menores que as anteriores medas de modo a enrolar as partes "massadas" umas nas outras. Feita esta preparação inicial da matéria-prima segue-se a secagem, durante alguns dias como meses.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição	
Folha de milho	Os capachos, esteiras e tapetes eram executados com a técnica do entrançado, em que várias fibras se entrecruzam, em forma de trança, dando a forma definitiva aos objetos pretendidos.	
Dragoeiro	Os capachos, esteiras e tapetes de dragoeiro são confecionados com o entrançado e cosidos com agulha.	
Espadana	Os capachos, esteiras, tapetes e malas são elaborados com o entrançado em várias tranças, com a espadana rachada e cosidos com agulha.	
Junco	Os capachos e esteiras são executados de maneira entrançada com várias fibras e cosidos com agulha.	

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
Folha de milho	Capachos e tapetes e outros objetos de diversos feitios, de cor natural ou pintados com tinturaria vegetal.	Como utensílios domésticos e para ornamentação
Dragoeiro	Capachos, esteiras e outros objetos de	Ornamentação e destinados aos

Tábua com pregos

Maço em madeira

	diversas formas e dimensões de cor natural	trabalhos agrícolas -secagem de cereais
Espadana	Capachos, esteiras, tapetes e outros objetos de diferentes tamanhos e configuração.	Ornamentação e também destinados aos trabalhos agrícolas, designadamente, secagem dos cereais – o trigo e o milho
Junco	Capachos, esteiras e outros objetos de diferentes tamanhos e configuração.	Ornamentação e tinham como outra função a secagem dos cereais - trigo e o milho

V Equipamento

Equipamento **Funcionalidade** Serve de molde para a execução do tapete de espadana Serve para bater a base da planta (junco) Molde em madeira com pregos Serve para moldar capachos de diversas formas

VI **Utensílios**

Utensílios	Funcionalidade
Agulha	Coser o produto
Navalha Aparar as pontas da espadana	
Fio de sisal	Coser o produto

VII

Aplicação de selo de certificação

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

VIII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo R

Empalhamento em vime

Faz parte da arte do cesteiro empalhar garrafas e garrafões de vidro em diversos tamanhos e feitios, incluindo também a elaboração de tampos de cadeiras, sofás de estrutura em madeira



e outros assentos, através do entrelaçar de diversas fibras vegetais. O vime depois de refiado tem como aplicação o chamado "empalhamento" de garrafas e garrafões e algumas peças de mobiliário, florescente nalgumas ilhas açorianas. Asas e fundos de garrafas e garrafões são as duas peças essenciais, depois de aplicadas ao corpo das peças de forma "empalhados", é um processo inteiramente manual e bastante trabalhoso, no que concerne a trabalhar o vime em tiras.

l Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Vime (mobiliário em vime)	local (plantado pelo artesão)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de	Processo de	Modo de produção
		-	cozedura	escolha	-
Designação Vime	Plantado de estaca no inverno, nos meses de dezembro e janeiro, quando ocorre mais precipitação o que ajuda a planta criar raiz.	Mês de poda Nos meses de fevereiro e março é feita a poda no minguante da lua.	Deve ser feita logo após o corte. Os vimes são amarrados em pequenos molhos e colocados nas Caldeiras das Furnas, Caldeira Velha da Ribeira Grande, ou em caldeirões de ferro cobertos com água, devendo ferver no mínimo durante duas horas, permitindo a		Modo de produção Toda a cestaria é executada com vime inteiro ou rachado (liaça), cruzando e entrelaçando os vimes, dando manualmente a forma pretendida para cada peça. Antes de ser trabalhado o vime é molhado tornando-se maleável de modo a executar as peças que o cesteiro pretende.
			,		

	guardados em	
	lugar seco e	
	arejado.	

III

Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Vime rachado (liaça)	No empalhamento são usadas as mesmas técnicas da cestaria, no que respeita ao revestimento das peças o vime mais usado é o rachado (liaça) em que o mesmo é trabalhado com entrançado simples ou com padrões que embelezem as peças. Empalha-se garrafas e garrafões de vidro de diversos tamanhos e feitios, ovais, redondos e ainda inclui a elaboração de tampos para cadeiras e outros assentos, através da técnica do entrançado de diversas fibras.

IV Tipologia de produtos

Designação	Descrição	Funcionalidade
Vime rachado (liaça)	Sofás, assentos de cadeiras, garrafas, garrafões, floreiras, berços, arcas e outros objetos	Ornamentação e de utilidade doméstica

V

Utensílios

Utensílios	Funcionalidade
Martelo	Pregar os paus na madeira
Atarraxador com ponta aguçada	Para furar e atarraxar os vimes inteiros
Tesoura	Para cortar e aparar os vimes

VI

Aplicação de selo de certificação

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

VII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.



Anexo S

Chapelaria

A imaginação do homem do campo sempre foi fértil no sentido de tirar o maior proveito dos produtos que a natureza coloca à sua disposição. Na zona norte da ilha do Pico encontra-se semeada palha de trigo, semeada em Janeiro e colhida em Julho, sendo os molhos debulhados à mão, reservando-se a cana das palhas para o fabrico de chapéus, esteiras e outros trabalhos. Uma das atividades que caracterizou a freguesia de Santo Amaro da ilha do Pico foi a feitura de chapéus de palha de trigo, utilizando a técnica da espiral cosida. Faz parte das memórias de Santo Amaro ver as mulheres sentadas à porta a fazer trança. Elas próprias aprenderam com as suas mães e tias, enquanto crianças, desde a apanha da palha ou canudo, até finalizar o chapéu. Produzidos segundo as técnicas da cestaria, apresentam-se como artefacto cheio de simbolismo, evidenciando uma atividade própria, identificadora da sua origem, durante muito tempo confinada ao Pico e generalizada às demais ilhas em meados do século passado, quando começaram a ser exportados para a América.

I Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Palha de trigo (chapelaria e confeção de bonecas)	local (semeada)	produção própria	anual
Palha de centeio (chapelaria)	local (semeada)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

Designa	ação	(Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha		le	Modo de produção
Folha	de	Planta	ado em fins			Através	da	cor	Recolhido seco no mês
milho		de	março			(branca)	е	da	de setembro e outubro,

	princípios de abril.		qualidade, depois das folhas secas	as folhas secas são extraídas da maçaroca de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. A sua existência nos Açores e na Madeira é controversa, não se sabe ao certo se se deveu ou não a sua introdução pelo homem.	Folhas são colhidas no mês de setembro.	 Por tamanho e espessura depois das folhas secas	Recolhidas em folhas as mesmas são secas ao ar livre. Posteriormente lavadas, limpas e cortadas para serem moldadas.
Palha de trigo	Semeada em janeiro	Ceifada em julho	 Por tamanho e espessura, depois da palha seca.	Depois de ser colhida é seca e arejada. É descanudada, separada, escolhida, escovada e rachada.
Palha de centeio	Semeado nos meses de dezembro e janeiro.	Colhida no verão no mês de junho	 Através do comprimento e da espessura	Retira-se a espiga e a folha. Depois de ser colhida é seca e arejada em lugar seco. Quando trabalhada era humedecida.

Ш Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Existem mais de 40 tipos de tranças nos chapéus da ilha	A trança de palha depois de tratada, é mondada com um
do Pico:	paninho para não cortar os dedos. Em seguida é tosquiada
	com uma faquinha de bico, depois passada em cama dura
- 3 palhas era o bastante para a trança - trança de	com dente de cachalote ou ferro de brasa. Cose-se o chapéu
cordão, bicos, pintada, de esteira, de coração, viradinha,	à mão com linha de algodão, passando a linha pela cera de
lustrina, de espinha de peixe, em canudo, renda de	abelha. Depois desta operação o chapéu é orvalhado com
froque, bico de serra, cancela, raminho de alecrim e	cola gelatina, que depois de secar, é passado a ferro numa
esteirinha;	forma de madeira, "quebro", nome tradicional da copa do
	chapéu dos homens. O chapéu depois de pronto, é colocado
4 palhas – bico de serra;	no interior de uma caixa que dentro tem um recipiente de
5 palhas – trança ponta de espiga;	barro com brasas ficando assim durante um ou dois dias.
7 palhas;	Este processo chama-se "enxofrar" e serve para tirar o negro
8 palhas – transa de froque;	e o amarelo da palha. Para arrematar e finalizar o chapéu,
9 palhas;	colocam-se fitas (que geralmente são pretas), o forro, o
11 palhas – transa repassada, lustrina, viradinha e	debrum e o elástico.

coração;

14 palhas – raminho de alecrim;

17 palhas – esteirinha a mais estranha, faziam-se chapéus de palha para os padres do Faial e a trança com vidro de palha voltado para o exterior.

Os chapéus típicos da Ilha de Santa Maria a trança era de 5 e 7 palhas.

Os chapéus de Senhora da ilha de Santa Maria apresentam-se de copa pequena e airosa, envolvida por uma fita vermelha caída para trás, e as *abas* com um picote na roda, eram longas e leves e ligeiramente voltadas para baixo. Os chapéus dos homens da ilha de Santa Maria os mais caraterísticos eram os da freguesia de Santa Bárbara. Copa alta, redonda e ligeiramente afunilada com uma pequena depressão no "cucurato", envolvida na base por fita preta rematada na parte posterior, e abas não muito largas e reviradas para cima em toda a roda, rematadas com a mesma fita. O feitio desta era diferente, em alguns lugares, para os homens casados e para os homens solteiros.

Chapéus de folha de milho e de junco da freguesia da Salga, ilha de S. Miguel, apresentam-se de copa pequena e de aba não muito larga, ornamentados com flores de folha de milho e fita colorida.

Chapéus típicos da Ilha de S. Miguel, freguesia da Salga – trança de 4 folhas

IV Tipologia de produtos Chapelaria de palha de trigo, folha de milho, junco e dragoeiro

Homem Mulher					
Designação	Matéria-prima	Utilidade	Designação Matéria-prima		Utilidade
Chapéu de h o m e m domingueiro ou quinado	canudos em palhinha de trigo. Folha de dragoeiro. Folha de dragoeiro com trança de bico	usado só aos domingos.	Chapéu de senhora de passeio	palhinha de trigo, transa raminho de alecrim	passeio
Chapéu de homem	palhinha de trigo	passeio	Chapéu de senhora de passeio	palhinha de trigo, em transa de raminho de alecrim com froque	passeio
Chapéu de homem típico da vindima.	palhinha de trigo de aba levantada,	usado nas vindimas, em que a aba protege pingos	Chapéu de senhora de folclore	em palhinha de trigo	Usado no folclore

Chapéu Lucas	palhinha de trigo de trança pintada	de uvas do homem que as transportava para uso próprio	Chapéu de Senhora	palhinha de trigo, trança miúda, de copa redonda mas reduzida e fitinha colorida	passeio
Chapéu de homem de caça à baleia	dragoeiro	usado pelos baleeiros na caça à baleia	Capeline de luxo	em ponta de espiga de palhinha de trigo	usada em festas religiosas e particulares
Boné	palhinha de trigo	passeio	Chapéu de senhora de trabalho	palhinha de trigo, de aba larga	usado nos trabalhos agrícolas
Chapéu do rancho folclórico da Casa do Povo da Candelária	palhinha de trigo, aba larga revirada para o alto, uma fita larga, memória que se guarda do antigo das vindimas	folclore da Candelária, ilha do Pico	Chapéu de Senhora da Ilha de Santa Maria.	palhinha de trigo	usado nos trabalhos agrícolas
Chapéu de homem típico da vindima com quebra à Santo Amaro	palhinha de trigo	usado na altura das vindimas	Chapéu de Senhora.	folha de milho e de j u n c o , característico da freguesia da Salga, ilha de S. Miguel	usado para passeio, praia e trabalhos agrícolas
Chapéus de criança, menino e menina	palhinha de trigo	passeio			
Chapéu de homem típico da vindima	palhinha de trigo pintada	usado nos trabalhos das vindimas			
Chapéu de homem – o mais característico era o da freguesia de Santa Bárbara	palhinha de trigo	Usado nos trabalhos agrícolas			

٧

Equipamentos

Equipamento	Funcionalidade		
Tear	Serve para amolgar a palha		
Tábua	Para passar a ferro		
Ferro de brasas	Passar a ferro		



VI Utensílios e Outros materiais

Utensílios e Outros Materiais	Funcionalidade
Ferra pequena e aguçada	Para rachar
Forma de madeira (quedo)	Para dar forma ao chapéu
Dedeiras de corte	Proteger o dedo polegar
Rachadeira de osso ou de madeira	Rachar a palha
Cera de abelha	Auxilia a passar a linha na cozedura do chapéu
Linha de algodão	Coser os chapéus
Agulha	Coser os chapéus
Dedal	Para coser
Forro em chita, lã e algodão	Forra o interior do chapéu
Fitas	Para embelezar o chapéu
Folha de gelatina	Para endurecer a palha do chapéu
Pó de enxofre	Para arder em caixa fechada onde a palha fica a branquear
Ráfia natural	Coser os chapéus
Tintas anilinas	Pintar a folha de milho
Espiga de trigo	Depois de pintadas serve para ornamentar o chapéu
Milho de vassoura	Depois de pintadas serve para ornamentar o chapéu

VII

Aplicação de selo de certificação

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

VIII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.

Anexo T

Confeção de boneças

Mais intimamente ligada às atividades agrícolas, às plantas e às estações, os trabalhos da folha de milho são o resultado do aproveitamento e do entretenimento rural em épocas remotas. Atualmente, a folha de milho é a fibra vegetal mais empregue em trabalhos artesanais, impondo a tradição que a mesma seja trabalhada depois da secagem e do desfiamento das "camisas", com a finalidade de tornar mais acessível e simples a feitura do trabalho elaborado pelos artesãos. Não obstante, outros trabalhos são executados em folha de



dragoeiro, palha de trigo e de centeio, principalmente na ilha do Pico. Esta foi a solução que os naturais da ilha de S. Miguel e do Pico encontraram para oferecer um brinquedo às crianças mais humildes. Hoje, pode constituir uma oferta original e exclusiva, sendo a expressão mais artística dentro da área das fibras vegetais. Há que ter em conta os lindos chapéus ornamentados com flores de folha de milho, originando trabalhos artísticos pelas mãos das nossas artesãs. É de salientar, os trabalhos das artesãs da ilha do Pico na execução de bonecas em trança de palha de trigo e centeio e as bonecas de dragoeiro, como figurinhas de grande perfeição, vestindo a preceito roupagens coloridas que, aliando tradição e modernidade, as transformaram em artefactos decorativos de atrativa apresentação.

Matéria-prima

Designação do produto/Atividade	Produção	Modo de aquisição	Fase de aplicação
Folha de milho (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confeção de bonecas)	local (apanha)	apanha	durante o ano
Palha de trigo (chapelaria e confeção de bonecas)	local (semeada)	produção própria	anual

II Preparação da matéria-prima

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
Folha de milho	Semeado em fins de março princípios de abril.			Através da cor (branca) e da q u a l i d a d e , depois das folhas secas.	Recolhido seco no mês de setembro e outubro, as folhas secas são extraídas da maçaroca de milho e guardadas em lugar arejado até serem trabalhadas.
Dragoeiro	Cultivado em Portugal e em diversas ilhas dos Açores. A sua existência nos Açores e na Madeira é controversa, não se sabe ao certo se se deveu ou não a sua introdução pelo	Folhas são colhidas no mês de setembro.		Por tamanho e e s p e s s u r a depois das gamelas secas	Recolhidas em folhas são secas ao ar livre, posteriormente lavadas, limpas e cortadas para serem moldadas.

	homem.						
Palha de trigo	Semeada er janeiro	n	Ceifada julho	em	Ausência poda	de	 Depois de ser colhida é seca e arejada. É descanudada, separada, escolhida, escovada e rachada.

III Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Bonecas de folha de milho	As folhas inteiras da maçaroca são cortadas para se fazer os fatos das
	bonecas, sendo os mesmos cheios com desperdício e com folhas menos bonitas. Primeiro faz-se a cabeça, a partir da qual se forma o corpo, uma
	bolinha redonda que se aperta com a folha, formando o corpo. Depois é que
	se veste com várias saias, ficando da altura que se pretende. O cabelo é
	feito com a barba do milho.
Bonecas de dragoeiro	As folhas depois de secas são escolhidas. Começa-se a fazer o corpo de baixo para cima, armando-se a cintura com um cinto de folha de dragoeiro onde as folhas são bem amarradas. Depois faz-se a cabeça e a gola para segurar as folhas, arma-se os bracos. O cabelo é de barba de folha de milho.
Bonecas de palha de trigo	Nas vestes são aplicadas as tranças de palha de que se fazem os chapéus de palha de trigo, em repasse, trança de froque, sete palhas com froque e outras.

IV Tipologia de produtos

Danimanão	Funcionalidade	
Designação	Descrição	Funcionalidade
Bonecas de folha de milho	Com vestes em folha de milho, de	Ornamentação
	várias saias natural ou tingida que pode	
	incluir uma peça complementar em	
	tecido. Cabelo apanhado em barba de	
	milho, acompanhado por vezes por um	
	chapelinho recortado ou liso e ramo de	
	flores, ou outro acessório decorativo no	
	regaço. Essa veste pode ser inspirada	
	em trajes populares. De referir ainda as	
	bonecas de folha de milho da ilha do	
	Pico, as bonecas domingueiras, com	
	vestes em folha de milho, ramo de	
	flores coloridas e cabelo em folha de	
	milho bem penteadas. As bonecas de	
	trabalho tinham uma roupagem	
	diferente, vestiam o capote regional	
	igualmente feito em folha de milho.	
Bonecas de folha de dragoeiro	Com veste em folhas de dragoeiro ou	Ornamentação
	em trança, de cor natural ou tingidas.	
	Cabelo apanhado em barba de milho ou	

	em palhinha natural ou colorida, ramo de flores ou outro acessório decorativo no regaço ou nos braços. Essa roupagem criativa alia a tradição com a modernidade transformando-as em artefactos decorativos e atrativos.	
Bonecas de palhinha de trigo	Com vestes em diversas tranças de palhinha de trigo, Cabelo em palhinha lisa, de cor natural ou tingido, acompanhado por vezes com vistosos chapéus com diversos acessórios decorativos no regaço ou nos braços.	Ornamentação

V Utensílios

Utensílios e outros produtos	Funcionalidade			
tesoura simples e picotas	cortar as folhas			
faca	cortar as folhas			
alicate	cortar a verga para fazer a cabeça			
cefela	fazer orifício para a montagem da cabeça			
cola de pistola	para colar os enfeites cabelo e chapéu			
cola uhv	cabelo colar			
verniz	para protege da humidade e da traça			
caneta de feltro	pintar os olhos e a boca			
verga	Serve de suporte para a cabeça			
algodão e linha	amarrar as cabeças			
laço de folha de milho	enfeitar e arrematar a gola			
tintas anilinas	para pintar as flores das bonecas que levam ramos.			
esferovite	para a elaboração da cabeça			

VI Aplicação do selo de certificação

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

VII

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção das fibras vegetais regulamentada pela presente portaria circunscreve-se às diversas ilhas dos Açores, constituindo um produto de referência do artesanato açoriano.



S.R. DA AGRICULTURA E AMBIENTE Portaria n.º 125/2015 de 1 de Outubro de 2015

Considerando que nos termos do artigo 106.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 4/2009/A, de 5 de maio, não é permitida a caça nos dias em que se realizem atos eleitorais;

Considerando que no dia 4 de outubro do corrente ano, se realizará o ato eleitoral, no âmbito das eleições legislativas portuguesas de 2015;

Considerando que a interdição em causa implicará em algumas ilhas a redução do número de dias para a caça, estipulado através dos respetivos calendários venatórios;

Considerando que a possibilidade de se poder substituir o domingo de caça, correspondente ao dia em que se realizará o ato eleitoral, pelo sábado que o antecede, não implicará nenhum aumento ao nível do esforço de caça previsto nos calendários venatórios, não colocando em causa os princípios da gestão sustentável dos recursos cinegéticos e da atividade cinegética na Região Autónoma dos Açores;

Assim, ao abrigo da alínea d) do n.º 1 do artigo 90.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, manda o Governo Regional dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Florestas, o seguinte:

Artigo 1.º

É excecionalmente permitido, no sábado, dia 3 de outubro de 2015, o exercício da caça das mesmas espécies e nos mesmos termos previstos para o domingo, dia 4 de outubro de 2015, de acordo com o disposto no calendário venatório da respetiva ilha.

Artigo 2.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor à data da sua publicação.

Secretaria Regional da Agricultura e Ambiente

Assinada em 29 de setembro de 2015.

O Secretário Regional da Agricultura e Ambiente, Luís Nuno da Ponte Neto de Viveiros.



S.R. DA AGRICULTURA E AMBIENTE Portaria n.º 126/2015 de 1 de Outubro de 2015

Considerando que na ilha de são Miguel a ocorrência de um surto da Doença Hemorrágica Viral (DHV) no coelho-bravo (*Oryctolagus cuniculus*), verificado em fevereiro e março de 20015, foi precedido por uma época de reprodução que evidenciou a redução dos níveis de abundância desta espécie cinegética;

Atendendo ao facto do coelho-bravo representar a espécie cinegética mais procurada pelos caçadores e deste modo aquela que suporta uma maior pressão cinegética;

Torna-se necessário promover uma menor pressão da caça sobre o coelho-bravo, ao nível da ilha de São Miguel, por forma a permitir a recuperação da espécie, para valores mais equilibrados, que permitam que a sua gestão possa ser feita de uma forma sustentável;

Face ao exposto, tendo em conta que a Portaria n.º 80/2015, de 25 de junho, publicada na I Série, do *Jornal Oficial* n.º 90, que estabelece o Calendário Venatório para a Ilha de São Miguel, a vigorar na época venatória de 2015/2016, prevê uma pressão de caça que se entende ser excessiva para o coelho-bravo, torna-se por isso necessário proceder à alteração da referida Portaria, pelo que manda o Governo da Região Autónoma dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Ambiente, o seguinte:

Artigo 1.º

O n.º 7 do artigo 1.º, bem como o Anexo respetivo, da Portaria n.º 80/2015, de 25 de junho, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 1.º

«Artigo I.	
1 – ()	
2 – ()	
3 – ()	
4 – ()	
5 – ()	
6 – ()	
7 – São definidas duas zonas para a caça ao pombo-das-roch modo: Zona 1 –	as, delimitadas do seguinte
Zona 2 –	



ANEXO Calendário Venatório da ilha de São Miguel, para a época 2015/2016

Espécie	Período e Zona	Processo de caça	Período venatório	Horário	Limite diário de abates	
Coelho-bravo (Oryctolagus cuniculus)		Corricão	De 4 de outubro a 13 de dezembro (apenas aos domingos)	Do nascer-do-sol	2 /	
		Cetraria	De 5 de outubro a 12 de dezembro (todos os dias)	até às 15:00 horas	caçador	
Codorniz (Coturnix coturnix)						
Galinhola (Scolopax rusticola)						
Narceja (Gallinago gallinago)						
Perdiz-cinzenta (Perdix perdix)						
Perdiz-vermelha (Alectoris rufa)						
Pombo-da-rocha	1º Período: apenas na Zona 1, definida no n.º7 do art.º2	Espera	De 6 de setembro a 13 de dezembro (apenas aos domingos)	Do nascer-do-sol	15 /	
(Columba livia)	2° Período: nas Zonas 1 e 2, definidas no n.°7 do art.°2	Espera	De 20 de dezembro a 31 de janeiro (apenas aos domingos)	até às 15:00 horas	caçador	
Pato-real (Anas platyrhynchos)						

arrequinha nas crecca)
enelope)

Artigo 2.º

É republicada em anexo o texto da Portaria n.º 80/2015 de 25 de junho, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo presente diploma.

Artigo 3.º

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

Secretaria Regional da Agricultura e Ambiente

Assinada em 29 de setembro de 2015.

O Secretário Regional da Agricultura e Ambiente, Luís Nuno da Ponte Neto de Viveiros.

Republicação

Portaria n.º 80/2015 de 25 de junho

Ouvido o Conselho Cinegético de Ilha, ao abrigo do disposto do n.º 4 do artigo 32.º de Decreto Regulamentar Regional n.º 4/2009/A de 5 de maio, manda o Governo da Região Autónoma dos Açores, pelo Secretário Regional dos Recursos Naturais o seguinte:

Artigo 1.º

- 1 É aprovado o calendário venatório para a ilha de São Miguel, que consta do anexo à presente portaria e dela faz parte integrante.
- 2 O calendário venatório aprovado nos termos do número anterior é válido para a época venatória de 2015/2016, a qual se inicia a 1 de julho de 2015 e termina a 30 de junho de 2016.

Artigo 2.º

- 1 O calendário venatório, constante do anexo à presente portaria, vigora em toda a ilha de São Miguel.
- 2 A atividade venatória tem as limitações decorrentes do diploma que criou o Parque Natural da ilha de São Miguel.
- 3 É proibido todo e qualquer ato venatório, na Reserva Integral de Caça, designada por «Planalto dos Graminhais», criada para proteção da narceja, através do Decreto Regulamentar Regional n.º 19/2008/A de 17 de outubro, na ilha de São Miguel.

- 4 É proibido todo e qualquer ato venatório, nas Reservas Integrais de Caça, criadas para proteção da perdiz-cinzenta, através da Resolução do Concelho do Governo n.º 122/2011 de 17 de outubro de 2011, na ilha de São Miguel.
- 5 É proibida a caça com espingarda, nas Reservas Parciais de Caça, de proteção à codorniz, criadas pelo Decreto Regulamentar Regional n.º17/2000/A de 29 de junho, para a ilha de São Miguel.
- 6 É proibida a caça com espingarda, na Reserva Parcial de Caça, criada para proteção da galinhola, através do Decreto Regulamentar Regional n.º 27/2000/A de 12 de setembro, na ilha de São Miguel.
- 7 São definidas duas zonas para a caça ao pombo-das-rochas, delimitadas do seguinte modo:
- Zona 1 Compreendida entre a Estrada Regional Nº 1 1ª e as barrocas do mar, em redor de toda a ilha de S. Miguel, com exceção da zona compreendida entre a Rua da Gaiteira, localizada no concelho de Vila Franca do Campo e a Ribeira da Tosquiada, localizada no concelho de Nordeste. Encontra-se ainda incluída, nesta zona, a área compreendida entre a Estrada Regional Nº 1 1ª e o Eixo Sul da SCUT Lagoa/Vila Franca do Campo, com o início na "Grota do João Luís", localizada na freguesia de Santa Cruz, concelho de Lagoa, e o final na "Ribeira Seca", da freguesia de Ribeira Seca, concelho de Vila Franca do Campo.
- Zona 2 Delimitada da Estrada Regional Nº 1 1^a , para o interior da ilha. Encontra-se ainda incluída, nesta zona, a área localizada abaixo da Estrada Regional Nº 1 1^a , compreendida entre a Rua da Gaiteira, localizada no concelho de Vila Franca do Campo e a Ribeira da Tosquiada, localizada no concelho de Nordeste, até ao limite dos 250 metros das barrocas do mar.

Artigo 3.º

- 1 Na época venatória 2015/2016, é permitida a caça às seguintes espécies:
 - a) Coelho-bravo (Oryctolagus cuniculus);
 - b) Codorniz (Coturnix coturnix);
 - c) Narceja (Gallinago gallinago);
 - d) Pombo-da-rocha (Columba livia);
 - e) Pato-real (Anas platyrhynchos):
 - f) Marrequinha (Anas crecca);
 - g) Piadeira (Anas penelope).



2 – Os processos de caça, períodos venatórios, horários e limites diários de abates para cada espécie cinegética, referida no número anterior, são os constantes do anexo à presente portaria.

Artigo 4.º

- 1 Na época venatória de 2015/2016, é proibida a caça às seguintes espécies:
 - a) Galinhola (Scolopax rusticola);
 - b) Perdiz-cinzenta (Perdix perdix);
 - c) Perdiz-vermelha (Alectoris rufa).
- 2 Na época venatória 2015/2016 é proibido caçar com uso de furão.
- 3 É proibida, na caça ao coelho-bravo, a utilização de instrumentos cortantes de qualquer tipologia (foices, sachos e afins) para a abertura de veredas de passagem, assim como a caça ao coelho-bravo em veredas recentemente abertas.
- 4 É proibido caçar ao pombo-da-rocha, nos locais de nidificação da espécie, nomeadamente junto às barrocas do mar e com utilização de barco.
- 5 É proibido o exercício da caça no lugar de Fajã do Calhau, localizado na freguesia de Água Retorta, no concelho de Povoação, por se tratar de uma zona de nidificação do cagarro (*Calonectris diomedea*).

Artigo 5.º

- 1 Na Época Venatória 2015/2016, é permitida a libertação de cães de caça de espécies cinegéticas de pelo, nomeadamente os cães utilizados na caça ao coelho (Podengos), para o respetivo exercitamento, durante toda a época venatória, apenas no último domingo de cada mês, entre as 9:00 horas e as 12:00 horas, nas áreas da ilha de São Miguel, cuja localização e delimitações abaixo se descriminam:
- Área 1 Situa-se na freguesia de Ponta Garça (concelho de Vila Franca do Campo). É delimitada a norte pela Estrada Regional n.º1 1.ª, a este pela Rua da Gaiteira, a sul pelas barrocas do mar e a oeste pelo Caminho Novo;
- Área 2 Situa-se na freguesia de Feteiras (concelho de Ponta Delgada). É delimitada a norte pela Estrada Regional $n.^{\circ}1 1.^{a}$, a este pelo Caminho do Porto das Feteiras, a sul pelas barrocas do mar e a oeste pela Grota do Ramal (Ramalho);
- Área 3 Situa-se na freguesia de Mosteiros (concelho de Ponta Delgada). É delimitada a norte pelas barrocas do mar, a este pela Grota do Loural, a sul pela Estrada Regional n.º1 1.ª e a oeste pela Rua Direita do Pico de Mafra Rua da Pedra Queimada;

- Área 4 Situa-se na freguesia de Santa Bárbara (concelho de Ponta Delgada). É delimitada a norte pelas barrocas do mar, a este pela Rua do Couto, a sul pela Estrada Regional n.º1 1.ª e a oeste pela Grota das Lajes (limite de freguesia);
- Área 5 Situa-se nas freguesias de Porto Formoso e de São Brás (concelho da Ribeira Grande). É delimitada a norte pela Rua dos Moinhos (antigo Caminho da Ladeira da Velha) e pela estrada que liga o lugar de Moinhos (Praia dos Moinhos) ao centro da freguesia do Porto Formoso e posteriormente à Rua do Areeiro na freguesia de São Brás, a este pela Rua do Areeiro e pelo Ramal de São Brás, a sul e a oeste pela Estrada Regional n.º1 1.ª;
- Área 6 Situa-se nas freguesias de Fenais da Ajuda, Lomba de São Pedro (concelho da Ribeira Grande) e Achadinha (concelho do Nordeste). É delimitada a norte pelas barrocas do mar, a este pela Ribeira do Lenho que desagua na Ribeira dos Caldeirões até ao mar, a sul pela Estrada Regional n.º1 1.ª e a oeste pela Rua da Vera da Cruz, seguindo pela Avenida do Pensamento e pela Rua de Nossa Senhora da Ajuda, contornando pela direita a igreja e o cemitério dos Fenais da Ajuda, em direção às barrocas do mar;
- Área 7 Situa-se nas freguesias de Santo António de Nordestinho e São Pedro de Nordestinho (concelho do Nordeste). É delimitada a norte pelas barrocas do mar, a este pela Ribeira de Água que serve também de limite à Reserva Parcial de Caça de proteção à codorniz, localizada na freguesia de São Pedro Nordestinho, a sul pela Estrada Regional n.º1 1.ª e a oeste pela Grota do Calvo que atravessa a zona denominada por Eira Velha, localizada na freguesia de Santo António de Nordestinho;
- 2 Durante a libertação dos cães de caça de espécies cinegéticas de pelo, para o respetivo exercitamento:
 - a) Não é permitida a formação de grupos com mais do que 5 pessoas e matilhas com mais do que 12 cães, devendo os detentores dos cães aportar a Carta de Caçador e as Licenças dos cães;
 - b) É proibida a utilização de instrumentos cortantes de qualquer tipologia (foices, sachos e afins), a abertura de veredas e a instigação dos cães à captura de qualquer espécie cinegética ou outra;
 - c) É proibida a detenção de qualquer tipo de espécie cinegética ou outra, assim como colher, destruir ou perturbar intencionalmente os ninhos e ovos encontrados;
 - d) É proibida a entrada em terrenos cujas culturas não o permitam, nas zonas assinaladas para a proteção de espécies cinegéticas e em terrenos onde a circulação dos cães ou dos seus detentores possa colocar em risco os bens pertencentes a terceiros.

Artigo 6.º

1 – Na Época Venatória 2015/2016, é permitida a libertação de cães de caça de espécies cinegéticas de pena, identificados como cães-de-parar, para o respetivo exercitamento,

durante toda a época venatória, salvo nos meses de fevereiro a setembro, em que a libertação dos cães-de-parar apenas é permitido no 1º e no 3º domingo de cada mês, entre as 9:00 horas e as 12:00 horas, nos terrenos cujas culturas assim o permitem, à exceção das zonas assinaladas para a proteção de espécies cinegéticas.

- 2. Durante a libertação dos cães de caça de espécies cinegéticas de pena, para o respetivo exercitamento:
- a) Não é permitida a formação de grupos com mais do que 2 pessoas e soltar em simultâneo mais de 2 cães, devendo os detentores dos cães aportar a Carta de Caçador e as Licenças dos cães;
- b) É proibida a utilização de armas, abater, capturar ou deter qualquer espécie cinegética ou outra, colher, destruir ou perturbar intencionalmente os ninhos e ovos encontrados;
- c) É proibida a entrada em terrenos onde tenha decorrido qualquer prova de caça, com lançamento de espécies cinegéticas criadas em cativeiro, pelo período de uma semana, a contar da data da sua realização. A informação sobre os locais e datas de realização das provas de caça estará disponível nos serviços florestais.

Artigo 7.º

São revogadas as seguintes portarias: Portaria n.º 35/2014, de 25 de junho; Portaria n.º 61/2014, de 12 de setembro; Portaria n.º 82/2014, de 23 de dezembro; Portaria n.º 18/2015, de 13 de fevereiro.

Artigo 8.°

A presente portaria entra em vigor a 1 de julho de 2015.

ANEXO Calendário Venatório da ilha de São Miguel, para a época 2015/2016

Espécie	Período e Zona	Processo de caça	Período venatório	Horário	Limite diário de abates
Coelho-bravo		Corricão	De 4 de outubro a 13 de dezembro (apenas aos domingos)	Do nascer-do-sol	2 /
(Oryctolagus cuniculus)		Cetraria	5 ,	até às 15:00 horas	caçador
Codorniz (Coturnix coturnix)		Cetraria	De 3 a 24 de dezembro (apenas às quintas-feiras)	Das 9:00 até às 12:00 horas	5 / caçador

		Salto (com cão de parar)	De 6 a 27 de dezembro (apenas aos domingos)			
Galinhola (Scolopax rusticola)		Proibida a caça				
Narceja (Gallinago gallinago)		Salto	De 15 de novembro a 3 de janeiro (apenas aos domingos)	Do nascer-do-sol até às 15:00 horas	3 / caçador	
Perdiz-cinzenta (Perdix perdix)			Proibida a caç	ça		
Perdiz-vermelha (Alectoris rufa)		Proibida a caça				
Pombo-da-rocha	Período: apenas na Zona 1, definida no n.º7 do art.º2	Espera	De 6 de setembro a 13 de dezembro (apenas aos domingos)	Do nascer-do-sol	15 /	
(Columba livia)	2º Período: nas Zonas 1 e 2, definidas no n.º7 do art.º2	Espera	De 20 de dezembro a 31 de janeiro (apenas aos domingos)	até às 15:00 horas	caçador	
Pato-real (Anas platyrhynchos) Marrequinha (Anas crecca)		Salto e Espera	De 15 de novembro a 3 de janeiro (apenas aos	Do nascer-do-sol até às 15:00	3 / caçador	
Piadeira (Anas penelope)			domingos)	horas		