

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.º

(...)

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

- a) (...);
- b) (...);
- c) (...);
- d) (...);
- e) (...);
- f) (...);
- g) (...);
- h) (...);
- i) (...);
- j) (...);
- k) (...);
- l) (...);
- m) (...);
- n) (...);
- o) (...);
- 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 confeccionavam 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 carácter 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 auxílio 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.

I

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

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	A escolha é feita por tamanho e espessura. Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadamente: - 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, tornando-se maleável de modo a executar as peças que o cesteiro pretende.

			aloirada. É estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e posteriormente guardados em lugar seco e arejado.		
--	--	--	---	--	--

III

Caracterização Técnica e sua Definição

Tipologia	Descrição
Vime inteiro ou rachado (liaça) com o auxílio 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 divididas 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 <i>roscas/rosquilhas</i> 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 alças 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, com uma alça de extremidade a extremidade	para venda de lapas
cesto de Lisboa	de vime rachado, de formato oval, alto e com alça 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, alça 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 lãça 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.
balaio de costura de Santa Maria	configuração oval e tamanho pequeno	serviam para guardar os trabalhos e costura
joias 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 apapar 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 balaies 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 confeccionados no Pico, usando folha de dragueiro. 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 dragueiro 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
Junco (capacharia)	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	-----	-----	Através da cor	Recolhido seco

	março princípios de abril.			(branca) e da qualidade, depois das folhas secas.	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 livre. Posteriormente são lavadas, limpas e cortadas para serem 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 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 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 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 p e q u e n a s medas.	Em local apropriado os juncos são separados e batidos na base da planta, feito com um maço de m a d e i r a . Depois são separados em quantidades menores que as anteriores medas de modo a enrolar as p a r t e s “massadas” umas nas outras. Feita e s t a preparação inicial da matéria-prima segue-se a s e c a g e m , 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 confeccionados 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 diversos feitios, de cor natural ou pintados com tinturaria vegetal.	Como utensílios domésticos e para ornamentação
Dragoeiro	Capachos, esteiras e outros objetos de diversas formas e dimensões de cor natural	Ornamentação e destinados aos 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
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).

I

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 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 horas, permitindo a separação da casca e adquirir a cor alorada. É	A escolha é feita por tamanho e espessura. Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadamente: - o	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.

			estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e posteriormente guardados em lugar seco e arejado.	engalhado; - vime bronze; - vime miúdo.	
--	--	--	--	---	--

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 (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

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
------------	---------	-------------	----------------------	---------------------	------------------

Folha de milho	Plantado 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 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 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.

III

Caracterização Técnica e sua Definição

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

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. Chapéus típicos da Ilha de S. Miguel, freguesia da Salga – trança de 4 folhas	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 <i>abas</i> 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 “<i>cucurato</i>”, 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.
--	---

IV

Tipologia de produtos

Chapelaria de palha de trigo, folha de milho, junco e drageiro

Homem			Mulher		
Designação	Matéria-prima	Utilidade	Designação	Matéria-prima	Utilidade
Chapéu de homem domingueiro ou quinado	canudos em palhinha de trigo. Folha de drageiro. Folha de drageiro 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 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 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			

V 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

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 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 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 d e s c a n u d a d a , 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 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.	Ornamentação
Bonecas de palhinha de trigo	Com vestes em diversas tranças de palhinha de trigo, Cabelo em palhinha	Ornamentação

	lisa, de cor natural ou tingido, acompanhado por vezes com vistosos chapéus com diversos acessórios decorativos no regaço ou nos braços.	
--	--	--

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 carácter formal/geométrico é alterado de losango para quadrado, conferindo mais modernidade à peça, assim como uma apreensão mais rápida e sóbria da marca.

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

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

Artigo 4.º

Entidade certificadora

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

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

- a) Autorizar a utilização da marca pelos produtores com os direitos a ela inerentes;
- b) 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 7º.

Artigo 5.º

Condições de certificação

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

- a) “Bordados dos Açores” Anexo A;
- b) “Rendas dos Açores” Anexo B;
- c) “Tecelagem dos Açores” Anexo C;
- d) “Miolo de Figueira dos Açores” Anexo D;
- e) “Registo do Senhor Santo Cristo dos Milagres” Anexo E;
- f) “Bolos Lêvedos” Anexo F;
- g) “Escama de Peixe” Anexo G;
- h) “Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel” Anexo H;
- i) “Bolos Dona Amélia” Anexo I;
- j) “Queijadas da Graciosa da ilha Graciosa” Anexo J;
- k) “Espécies da Ilha de S. Jorge” Anexo K;
- l) “Cerâmica dos Açores” Anexo L;
- m) “Alfenim” Anexo M;
- n) “Presépios de Lapinha” Anexo N;
- o) “Biscoitos de Orelha de Santa Maria” Anexo O;
- 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.º

Tramitação

1 - Os pedidos de certificação serão apresentados pelos produtores ao CRAA, em modelo a fornecer por este.

2 - O pedido é submetido a parecer da Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT).

3 - A entidade certificadora deverá concluir o processo de certificação no prazo máximo de 45 dias a contar da data da receção do pedido.

4 - Uma vez autorizada a utilização da marca, os produtores procederão à aposição do selo de garantia nas peças que reúnam as condições previstas neste diploma, no qual constará o número de produtor e, quando aplicável, o número sequencial da peça.

5 - O fornecimento do selo de garantia referido no número anterior está sujeito ao pagamento de uma taxa, a fixar pela entidade certificadora.

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

Artigo 7.º

Obrigações dos produtores

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

Artigo 8.º

Fiscalização

- 1 - A fiscalização da utilização da marca compete:
 - a) À entidade certificadora no âmbito das suas competências específicas;
 - b) À Inspeção Regional das Atividades Económicas, no âmbito das suas competências gerais.
- 2 - No caso de infração ao disposto na presente portaria, sem prejuízo de outra sanção mais grave que lhe caiba por lei, o produtor fica sujeito às sanções previstas na alínea d) do n.º 2, do artigo 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

I

Definição para bordados dos Açores

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

II

Configuração e desenho

1. O desenho que caracteriza o “Bordado de São Miguel” (ilha) é formado por elementos florais assimétricos de temática essencialmente vegetalista (trevos, cravinas, avencas,

pequenos ramos e algumas aves) isto é toda a variedade de motivos ornamentais das louças azuis da China.

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

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

III

Tipos de pontos e sua definição

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

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

2. Tipos de pontos e sua definição:

Categoria	Tipologia		Descrição	
Arrendados	Crivo		Ponto enlaçado onde previamente se tirou os fios de linho tanto na horizontal como na vertical	
	Escada			
Lançados	Cordão	Direito Obliquo	Ponto utilizado na feitura do bordado não sujeito a recorte	
	Caseado	Caseado	Ponto diferente do "cordão" e "bastido" pelo nó feito no cruzamento da linha, assegurando assim a área de recorte	
		Bicos grandes		
		Bicos pequenos		
		Bastido		
		Bicudo		
		Regional		
		Olho de passarinho		
	Oficial	Caseado oficial	Ponto de "cordão", quando utilizado nos contornos de motivo para recorte, sobre tecido de textura leve	
	Bastido	Viúvas cheio	Ponto contornando o desenho onde exige um determinado relevo	
Ilhó	Aberto grega	Círculo de diversos tamanhos aberto no tecido e contornado com ponto de "cordão"		
Outros	Cavaca		Figura circular, feita em ponto de "cordão" com aberturas	
	Richelieu		Ponto "caseado" utilizado nos contornos sujeitos a recorte	
	Pesponto		Ponto utilizado para sombrear alguns motivos do desenho, sendo também conhecido por "ponto de areia"	
	Francês	Simple duplo aplicado	Ponto utilizado para fixar ao tecido aplicações	
	Corda	Bastido (pastas) Bastido (viúvas)		Ponto que substitui o "cordão" nos contornos do desenho simples. Quando feito pelo avesso chama-se "ponto atrás"
				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
Pesponço, 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
Caseado bastido até 4m/m de espessura	cada metro 80

V

Matérias-primas

Tecidos e linhas

1. Tecidos

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

- Linho 100% puro;
- Mistura de linho e algodão, sendo o mínimo de 50% de linho;
- Algodão 100% puro; exceto artigos de mesa;
- Cambráia;
- Tule;
- Seda;

g) Damasco (seda, linho e algodão).

2. Linhas:

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

2.3. Na confecção 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

I

Definição para as rendas típicas do Pico e Faial

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

II

Configuração e Desenho

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

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

III

Tipos de Pontos e sua definição

Tipologia	Descrição
Ponto	laçada na farpa e depois puxada
Laça	linha puxada por duas vezes na farpa
Cordão	vários pontos seguidos puxados pela farpa
Escadinha	quatro pontos e uma laça
Irlinda	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

I

Definição para a Tecelagem Típica dos Açores

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

II

Configuração e Desenho

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

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

III

Técnicas e sua Definição

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

IV

Cores Tradicionais

1. Azul Anil;
2. Amarelo;
3. Branco;
4. Bege;
5. Cor de Cravo (Vermelho escuro);
6. Cor de suspiro ou Rosa da Ribeirinha (Cor-de-Rosa);
7. Cinzento;
8. Castanho;
9. Preto;
10. Verde;
11. Vermelho;
12. Roxo;
13. Mesclado, a partir das cores acima mencionadas;

V

Funcionalidades

1. Colchas;
2. Mantas;
3. Cobertores;
4. Toalhas de Chá;
5. Toalhas de Rosto;
6. Toalhas de Mesa;
7. Centros de Mesa;
8. Individuais;
9. Napérons;
10. Tapetes;
11. Sacos;
12. Tecido ao metro;
13. Cortinados;
14. Almofadas;

15. Painéis;
16. Esteiras;
17. Peças de Vestuário;
18. Traje regional em miniatura ou em tamanho normal;
19. Xailes de romeiros;
20. Peças de uso doméstico;

VI

Matérias-Primas

Fios Têxteis:

1. Lã de Ovelha;
2. Algodão 100% na trama – na teia, o algodão poderá ter uma percentagem de fibra sintética, por questões técnicas;
3. Linho 100%;
4. Linho e Algodão (meio linho/meio algodão – 50% de cada);
5. Seda Natural (desde que aplicada em padrões tradicionais);
6. Retalhos;

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

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

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

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

II

Caracterização Formal

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

Motivos Florais		Motivos Figurativos
Rosas	Outras Flores	Figuras típicas do quotidiano
Camélias	Ramagem Diversa de Ornamentação	Miniaturas de embarcações e de monumentos
Hortênsias		Motivos emblemáticos
Açucenas		Figuras religiosas
Jarros		Artefactos representativos da etnografia açoriana

III

Matéria-prima

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

IV

Técnicas

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

V

Utensílios

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

Anexo E

Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres

I

Definição para os Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres

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

II

Configuração e desenho

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

III

Motivos Vegetalistas

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

IV Elementos constitutivos

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

V Técnicas Utilizadas

- Cortar e riscar os elementos formais e constitutivos;
- Bordar;
- Moldar as flores;
- Armar o registo (montar segundo uma disposição própria todos os elementos).

VI Funcionalidades

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

Anexo F

Bolos Lêvedos das Furnas

I

Definição para os Bolos Lêvedos das Furnas

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

II

Definição da área geográfica de produção

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

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

III

Matéria-prima utilizada

1. Farinha de trigo;
2. Fermento de padeiro;
3. Açúcar;
4. Ovos em natureza;
5. Manteiga;
6. Leite de vaca fervido ou pasteurizado;
7. Água;
8. Sal;
9. Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.

IV

Preparação da massa

1. Adição dos ingredientes:
Juntar farinha, açúcar, ovos, manteiga, sal, fermento, leite e água.
2. Amassadura:
Amassar todos os ingredientes, manualmente ou mecanicamente.
3. Fermentação:
Deixar a massa repousar, o tempo necessário para que o seu volume aumente.
4. Tender:

Tender e deixar repousar para aumentar novamente de volume.

5. Cozedura em chapa:

Colocar a massa moldada em chapa e cozer em lume brando.

6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

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

V

Características Físicas e Organoléticas

1. Formato: cilíndrico;

2. Tamanho: grande, pequeno e médio;

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

4. Altura: cerca de 3 cm;

5. Sabor: pão, ligeiramente adocicado;

6. Cor: acastanhado com bordos claros;

7. Textura: branda, favada.

Anexo G

Escama de Peixe

I

Definição para a Arte de trabalhar Escama de Peixe

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

II

Configuração e desenho

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

III

Motivos

Motivo Floral	Motivo Vegetalista	Motivo Figurativo
Rosas	Avencas	Borboletas
Cravos	Cachos de uvas	Pomba do Espírito Santo
Malmequeres	Espigas de trigo	
Hortênsias e outras		

IV Elementos Constitutivos

Materiais
Escamas de peixe (tainha, véja, sargo, corvina, salmonete, juliana, pargo, goraz, bodião e outros)
Canutilho de prata ou ouro a aplicar 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 confeccionavam as queijadas de acordo com uma receita secular. Trata-se de uma queijada macia, suculenta e doce, com larga tradição e de grande qualidade, sendo pois, um produto emblemático do concelho de Vila Franca do Campo.

Anexo I

Bolos Dona Amélia da ilha Terceira

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

Anexo J

Queijadas da ilha Graciosa

É um doce regional da Ilha Graciosa divulgado pelo arquipélago dos Açores. De sabor delicado, em forma de estrela, a massa exterior apresenta-se fina e estaladiça acolhe um recheio de ovos e leite. Esta iguaria foi durante muitos anos exclusiva dos lares da Graciosa, sendo presença obrigatória em todas as festas e de reuniões familiares na ilha, quando ainda 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 confeccionado com pão caseiro, torrado e moído nas “atafonas”, batia-se o pão torrado dentro de uma saca com um “mexilhão”, depois era peneirado e misturado com as outras especiarias, depois de arrefecer fazia-se as “bichanas”, pequenas porções de recheio enroladas à mão que serviam para forrar a massa, aparando-as em volta com uma carretilha o excesso da massa, dando-se na parte superior dos doces no sentido transversal, uns golpes a permitir o aparecimento do recheio, depois de cozidos.

|

Matéria-prima utilizada

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

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

II

Confeção

Queijadas de Vila Franca do Campo

1. Massa

1.1. Adição dos ingredientes:

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

1.2. Amassadura:

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

2. Recheio

2.1. Adição dos ingredientes:

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

2.2. Cozedura:

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

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

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

Bolos Dona Amélia

1. Adição de ingredientes:

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

2. Cozedura:

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

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

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

Queijadas da Graciosa

1. Massa

1.1 Adição dos ingredientes:

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

1.2 Forrar as formas com a massa.

2. Recheio

2.1 Adição dos ingredientes:

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

2.2 Cozedura:

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

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

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

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.

III

Características Físicas e Organoléticas Queijadas de Vila Franca do Campo

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

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 Açores

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

As primeiras referências à louça denominada da Vila Franca datam de 1710 mas é a partir do século seguinte que a louça fabricada nas ilhas dos Açores, especialmente em 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.

I

Matéria-prima – composição da pasta cerâmica

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

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

II

Caracterização Técnica – conformação da peça cerâmica

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

III

Caracterização Formal – Acabamento e decoração da peça cerâmica

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

IV

Motivos de ornamentação

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

V

Equipamentos e utensílios

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

Olaria Tradicional	Faiança (inclui azulejaria)	Figurado
Torno manual ou mecânico	Moldes fechados de gesso	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	
Forno a lenha, a gás, elétrico, ou outro combustível com ou sem mufla		

VI

Tipologia de produtos

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

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

VII

Aplicação do selo de certificação

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

Anexo M

Alfenim

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

Neste contexto o açúcar continua a ser fonte de inspiração para uma doçaria mais artística, mais popular e ao mesmo tempo mais devota, tornando-se uma produção sazonal característica da ilha Terceira e Graciosa. O segredo da sua confeção está no ponto. Esta tradição de moldar o açúcar é referida como uma receita oriental que remonta ao século XV, princípios do século XVI e foi transformada em ritual cristão (al-fenid) provém do árabe e significa aquilo que é branco, “alvo”. Associado às festas religiosas e populares mais características de toda a etnologia insular da Doçaria Regional, o Alfenim faz parte das festas religiosas de Santo Amaro, São João e do Divino Espírito Santo, em que figuras moldadas em açúcar são oferecidas como promessas religiosas em forma de figuras humanas - antropomórficas, designadamente (gémeos-menina e menino, pé, braço, perna, peito, mãos e outros órgãos diversos), figuras zoomórficas (pombo do Espírito Santo, cisne, cabeça de touro, gato, cão e outros animais), em representação vegetal (flores diversas em cestos) 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 alimentares (facultativo);
- Drageias alimentares (facultativo).

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

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

II

Matérias subsidiárias

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

III

Confeção do Alfenim

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

IV

Caracterização Física

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

V

Caracterização Organolética

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

VI

Equipamentos e utensílios

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

VII

Acondicionamento

No acondicionamento do produto são usados os seguintes materiais:

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

I

Caraterização Formal

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

MOTIVO FLORAL	MOTIVO VEGETALISTA	MOTIVO PAISAGÍSTICO	MOTIVO FIGURATIVO
- flores em papel de seda; - flores em escama de peixe; - flores em conchas minúsculas; - flores em miolo de figueira; - flores de penas; - flores de algodão; - flores de cera; - flores secas;	- 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

II

Elementos constitutivos

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

III

Utensílios

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

IV

Equipamento

- mufla.

V

Acondicionamento

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

VI

Aplicação do selo de certificação

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

Anexo O

Biscoitos de Orelha de Santa Maria

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

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

I

Definição da área geográfica de produção

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

II

Matéria-prima utilizada

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

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de raiz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos

alimentares, nos termos do artigo 6.º do Decreto – Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo decreto – Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

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

III

Fases de produção

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente):
 - 1.1 Um pouco de massa de pão;
 - 1.2 Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal;
 - 1.3 Depois de fria junta – se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem;
 - 1.4 Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1 Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal.
3. Amassadura:
 - 3.1 Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente;
 - 3.2 Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar;
 - 3.3 Depois de lèveda 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 10º 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 (<i>crencente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem

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 confeccionavam 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 carácter 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 auxílio da “rachadeira”) um caule dá origem a 3 liças (cortadas longitudinalmente) o cesteiro utiliza nas peças de mobiliário várias divisões elaboradas em vimes.

I

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

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 minguate da lua.	Deve ser feita logo após o corte. Os vimes são amarrados em pequenos 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, d e v e n d o ferver no mínimo durante duas / t r ê s h o r a s , permitindo a separação da casca e adquirir a cor alorada. É estendido ao ar livre para ser retirada a humidade e posteriormente guardados em lugar seco e arejado.	A escolha é feita por tamanho e espessura. Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadamente: - o engalhado; - vime bronze; - vime miúdo.	Toda a cestaria é executada com v i m e inteiro ou rachado, (l i a ç a) cruzando e entrelaçando os v i m e s , d a n d o manualmente a f o r m a pretendida para c a d a p e ç a . Antes de trabalhado, o vime é molhado, tornando-se 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 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 divididas 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 <i>roscas/rosquilhas</i> e os pães da mesa nos cortejos dos Impérios ;
cestas para o pão e fruta	folha de trevo, de 6 folhas, de vime rachado de formato redondo e oval com dimensões diversas.	para guardar pão e fruta
canastras	de formato oval e com alças 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 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 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.
balaio 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 apurar 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, balaio, 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 confeccionados 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 confecção 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 confecção de bonecas)	local	produção própria ou adquirida pelo artesão	anual
Dragoeiro (capacharia, chapelaria e confecção 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 cozedura	Processo de escolha	Modo de 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. 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 “amarradeira”, “atadeira”, “tabua” e “linho da Nova	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	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

	Z e l â n d i a ” . Planta-se por rizomas, depois de convenientemente preparado o terreno.			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.	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 confeccionados 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 diversas formas e dimensões de cor natural	Ornamentação e destinados aos 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
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.

I

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 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.	Nos meses de fevereiro e março é feita a poda no mingunte 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 posteriormente guardados em lugar seco e arejado.	A escolha é feita por tamanho e espessura. Antes de ser trabalhado o vime é separado em vários tipos, designadamente: - o engalhado; - vime bronze; - vime miúda.	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.

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

Designação	Cultivo	Mês de poda	Processo de cozedura	Processo de escolha	Modo de produção
Folha de milho	Plantado 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	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.

	se se deveu ou não a sua introdução pelo homem.				
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 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.

III

Caracterização Técnica e sua Definição

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

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 homem 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 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	folclore da Candelária, ilha do Pico	Chapéu de Senhora da Ilha de Santa Maria.	palhinha de trigo	usado nos trabalhos agrícolas

	antigo das vindimas				
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 t r a b a l h o s 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 t r a b a l h o s agrícolas			

V

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 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

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 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 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 descascada, 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	Ornamentação

	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 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.	Ornamentação
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
céfela	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.