



GUIA DE PREENCHIMENTO DA

FICHA DE CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTO TRADICIONAL DE PANIFICAÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

I.1. Nome do produto

O nome do produto deverá ser apresentado com a designação atualmente utilizada. Se possível ou aplicável, indicar entre parêntesis a sua designação original.

I.2. Origem / Área Geográfica de produção

Neste campo indicar o local de origem do produto, bem como a área geográfica onde é atualmente produzido, se diferente da sua origem.

I.3 Possui outras qualificações e/ou certificações? Quais?

Caso o produto possua certificações, (ex: DOP, Qualifica, outros) , listar por ordem cronológica indicando as datas em que foram obtidas as certificações e as entidades certificadoras.

Não é condição obrigatória.

I.4. Forma de comercialização (avulso | embalado)

Indicar a forma de comercialização do produto fazendo referência, caso de aplique, ao tipo de embalagem.

I.5. Outras denominações

Caso o produto assuma outras denominações distintas do nome como atualmente é conhecido/comercializado, indicá-las, fazendo, sempre que possível, referência ao local de origem e ao horizonte temporal.

II. CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS DO PRODUTO

II.1. Descrição do produto (dimensão, forma, textura, cor, aroma, peso)

Desenvolver uma breve descrição do produto fazendo referência a: dimensão, forma, peso, textura, cor e aroma. Deverão ser indicadas algumas particularidades específicas do produto, devendo estar de acordo com as características originais.

II.2. Durabilidade do produto

Indicar a durabilidade prevista do produto fazendo referência à forma de acondicionamento.

II.3. Imagem (foto)

Anexar uma imagem do produto que permita uma visualização de como o produto é por forma e por dentro.



III. CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

Este ponto da Ficha de Caracterização de Produto Tradicional de Panificação avalia se o produto apresentado cumpre com todos os critérios de qualificação de Produto Tradicional, sendo avaliado através de 4 subcritérios.

III.1. Interesse histórico, etnográfico, social ou técnico

Desenvolver um texto explicativo que enquadre historicamente o produto e descreva o seu interesse histórico, etnográfico, social ou técnico que evidencie, inequivocamente, valores como a memória, a antiguidade, a autenticidade, a singularidade ou a exemplaridade do produto.

Fazer referência aos usos e costumes associados ao produto, nomeadamente ao momento e à forma de consumo do mesmo.

III.1.1. Receita

Neste campo deve demonstrar o respeito pela originalidade e antiguidade da receita.

Deve referir há quanto tempo conhece o produto e há quanto tempo o produz.

III.1.a. Evidências/fontes

As evidências devem estar identificadas podendo ser utilizadas diversas fontes, tais como

- Escritos (jornais, revistas, anuários, livros, teses académicas)
- Fotografias e outros elementos visuais (cartazes, brochuras, panfletos)
- Vídeos (Videoteca nacional, reportagens televisivas, outros comprovados)
- Testemunhos (na forma verbal, ao vivo ou com recurso a gravação áudio ou vídeo com comprovada autenticidade e apenas como reforço dos anteriores critérios enunciados: III.1.)
- Website do Ministério da Agricultura: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/>

As evidências identificadas devem ser anexadas nos formatos respetivos, através de cópias impressas, na sua parte ou todo, podendo as fontes de vídeo e áudio serem identificadas por *links* para as fontes respetivas.

A reprodução ou cópia deve respeitar integralmente os direitos de autor, sendo da exclusiva responsabilidade do apresentante o cumprimento do disposto na lei.

III. 2. Processo produtivo (saber fazer)

O produto deve ser produzido com a mistura da água com a farinha de trigo e o sal, dando tempo para a natural proliferação dos microrganismos presentes na massa, com uma fermentação natural e longa.

Neste subcritério deve descrever o processo, equipamentos, técnicas e métodos utilizados para a produção do produto de panificação.

III.2.1. Descrição do processo

Neste campo, deve descrever todos os passos, desde a forma como se misturam as matérias primas e ingredientes, como se prepara a massa, os tempos de fermentação e levedura, os tempos de cozedura e outras informações que ache necessárias e importantes.



III.2.2. Moagem

Neste campo, deve indicar que tipo de equipamento de moagem é utilizado.

Se forem utilizados mais do que um tipo de moagem para produtos diferentes, deve referir qual o tipo de moagem para cada produto.

III.2.3. Equipamentos/utensílios/fornos

O produto de panificação tradicional procura, sempre que possível, utilizar fornos de alvenaria. No entanto, podem ser utilizados fornos elétricos, desde que não coloque em causa as características intrínsecas dos produtos.

Neste campo deve referir os equipamentos, utensílios e fornos utilizados no processo produtivo.

Não é admitida a utilização de fornos rotativos/convetores, sendo condição de exclusão.

III.2.4. HSA/HACCP

Devem ser cumpridas todas as regras exigidas pela HSA/HACCP, devendo ser alvo de auditoria específica e dispor de dossier atualizado.

Neste campo deve comprovar a implementação das regras exigidas, podendo anexar documentos comprovativos.

III. 3. Matérias-primas

A receita de um produto de panificação tradicional não utiliza farinhas mix ou compostas, corantes ou conservantes, radiações ionizantes, ou recurso a OGM ou derivados. Apenas farinha, água, sal, melhorantes e fermento natural (leveduras frescas ou iscos próprios).

III.3.1. Descrição

Neste subcritério deve identificar as matérias primas utilizadas, através da sua denominação, uma breve descrição e peso na receita.

IV. PROFISSIONAIS CERTIFICADOS/QUALIFICADOS

Neste campo devem ser identificados todos os padeiros envolvidos na produção do produto, através do nome, nível de habilitações académicas, curso/formação técnico de padeiro, curso/formação de panificação tradicional (e respetivos números de certificados), e anos de experiência (com referência às entidades patronais, para efeitos de comprovação).

Este critério não é uma condição obrigatória ou de exclusão, devendo ser aplicado num futuro próximo.



V: DADOS DA EMPRESA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

Devem ser preenchidos todos os dados relativos à empresa, nomeadamente a sua designação social, NIPC, morada, telefone e email.

Deve, ainda, ser identificado o responsável pela veracidade da informação que consta nesta ficha e documentos associados com nome, função, contacto telefónico e email.

O termo de responsabilidade deve ser assinado pelo gerente/administrador da empresa e pelo padeiro tradicional qualificado, que declaram, sob compromisso de honra, que o produto tradicional em referência respeita todas as condições, características e critérios de classificação descritos, disponibilizando todas as informações que venham a ser solicitadas pela AIPAN, que tenham como objetivo aferir do cumprimento do aqui disposto.

Resumo autoavaliação de viabilidade para a Qualificação

Esta tabela permite-lhe facilmente avaliar a viabilidade na qualificação do produto tradicional de panificação.

Resume os principais critérios obrigatórios e de exclusão para a sua qualificação.

Se o produto que pretende qualificar cumprir com as condições definidas, preencha a Ficha de Produto de Panificação Tradicional.

Se tiver dúvidas, solicite apoio através dos emails:

AIPAN: geral@aipan.pt

Consultores Projeto: susana.carneiro@bply.pt; rui.freitas@bply.pt

Capítulo	Ponto Ficha	Critérios referentes a	Condição		
			Não Obrigatória	Obrigatória	De Exclusão
I - Identificação do produto	1.3	Outras qualificações e/ou certificações	x		
III - Critérios de classificação	1.	Interesse histórico, etnográfico, social ou técnico; antiguidade		x	
	2.3	Fornos rotativos/convetores			x
	3.1	Farinhas Mix			x
	3.1	Farinhas compostas			x
	3.1	Corantes			x
	3.1	Conservantes			x
	3.1	Radiações ionizantes			x
	3.1	OGM ou derivados			x
IV. Profissionais certificados /qualificados		<i>Critério a ser aplicado futuramente</i>	x		