

# ***PROJETO***



## ***Cebola Roxa de Montemor-o-Novo***

Autores: Maria Coelho, Catarina Esgalhado

## Índice

<b>1. Introdução e objetivos</b> .....	3
<b>2. Caracterização do produto</b> .....	4
2.1. Tipo de produto.....	4
2.2. Nome do produto.....	4
2.3. Descrição do produto.....	4
2.4. Características particulares do produto.....	5
2.5. História do produto .....	5
<b>3. Produção</b> .....	6
3.1. Região de produção .....	6
3.2. Possíveis produtores .....	6
3.3. Fornecimento da variedade para plantação .....	6
3.4. Forma de produção .....	7
3.5. Apoio Técnico .....	8
3.6. Condições de conservação e durabilidade do produto.....	9
3.7. Formas de comercialização do produto.....	9
3.8. Estratégia de escoamento do produto e marketing .....	9
3.9. Estimativa de produção.....	10
<b>4. Valorização</b> .....	13
4.1. <i>tradicional.pt</i> .....	14
4.2. Indicação Geográfica Protegida (IGP) .....	15
<b>5. Síntese das formas de Valorização de Produtos Tradicionais apresentadas</b> .....	19
<b>6. Síntese das responsabilidades de cada entidade envolvida</b> .....	20
<b>7. Cronograma</b> .....	21
<b>8. Bibliografia</b> .....	22

## 1. Introdução e objetivos

A equipa do MED sugeriu, no âmbito da prestação de serviços para Implementação da SMEA, selecionar 2 produtos de referência de Montemor-o-Novo, promovendo a sua produção e valorização. O que se pretende é conseguir um maior número de produtores com produção orientada para o mercado e atrair novos produtores, através de diversos fatores convergentes: uma melhor organização da comercialização, valorização dos produtos com características específicas locais e aumento do valor ao produtor, apoio técnico qualificado, uma campanha de divulgação dos produtos, um apelo ao consumo mais criterioso por parte dos consumidores.

Espera-se assim fomentar o sistema alimentar local associado aos produtos em causa, tentando criar sinergias nas suas várias vertentes (produção, comercialização, consumo final).

A Cebola Roxa de Montemor-o-Novo e o Alho Roxo foram os produtos propostos e aceites pelo Conselho SMEA, que reuniu no dia 24/11/2020, como produtos de referência pelas suas qualidades únicas e por serem endógenos no concelho. Neste primeiro ano, e devido à época de sementeira/plantação, optamos por iniciar este eixo do plano de trabalhos apenas por um dos produtos selecionados, a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo.

A Cebola Roxa de Montemor-o-Novo é uma variedade tradicional que tem vindo a desaparecer nos últimos anos. É conhecida pelo seu sabor característico e apreciada pela sua suavidade.

O presente projeto para a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo tem como linhas de atuação principais:

- I. salvaguardar o património genético, aumentando o número de sementes disponíveis;
- II. estabelecer uma rede de apoio técnico a produtores que queiram produzir a variedade, que lhes garanta orientação e apoio na resolução de problemas;
- III. proporcionar aos produtores já existentes e aos novos que se queiram instalar, uma oportunidade de negócio através do escoamento e preço correto do produto;
- IV. valorizar o produto junto do consumidor;
- V. ganhar escala através da junção de produção de produtores diversos.

## 2. Caracterização do produto

### 2.1. Tipo de produto

Enquadra-se na Classe “1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados” de acordo com o anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão Europeia, de 13 de junho de 2014.

### 2.2. Nome do produto

Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

### 2.3. Descrição do produto

A Cebola Roxa de Montemor-o-Novo é uma variedade tradicional de cultivo serôdio, bem guardada e estimada entre alguns produtores do concelho de Montemor-o-Novo.

Tal como ilustra a figura 1, o bolbo tem calibre volumoso, formato arredondado um pouco para o achatado e é de cor vermelha arroxçada. As escamas são espessas (figura 2), firmes, de tom rosado e medianamente sumarentas.



*Figura 1 - Cebola Roxa de Montemor-o-Novo*



*Figura 2 - Interior da Cebola Roxa de Montemor-o-Novo*

A equipa do MED sugere e compromete-se a expandir esta secção, incluir características físicas, químicas, microbiológicas e/ou organoléticas.

## 2.4. Características particulares do produto

O Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola publicado pela associação Colher para Semeiar faz referência à Cebola Roxa de Montemor-o-Novo como sendo uma variedade “serôdia e de cor roxa/avermelhada é uma cebola muito doce, sobretudo se colhida madura e se produzida de forma paciente, de modo a deixar que a natureza faça o seu laborioso trabalho de transformar qualquer acidez em açúcares. É, por isso, uma cebola que se come bem crua, ficando ótima em saladas e conferindo um sabor especial aos cozinhados. Tem ainda a vantagem de não fazer chorar, quando cortada. A adição de adubos, para estimular o seu crescimento, piora o sabor e aumenta a acidez. Esta é também uma cebola com uma duração em armazenamento invejável, de modo que, se colhida no final de setembro, já bem madura, mas ainda com bom tempo, ela durará entre 9 a 12 meses” (Fonseca & Cid, 2009).

## 2.5. História do produto

No Levantamento do Património Vegetal Tradicional Cultivado do Concelho de Montemor-o-Novo, levado a cabo pela associação Colher para Semeiar (2010), a Cebola Roxa de Montemor é descrita como a “que simboliza a região, é a variedade tradicional mais representada nas hortas em redor de Montemor-o-Novo; sujeita a grande procura, é a responsável por ter mantido um número interessante de agricultores ativos na sua produção. O bolbo tem calibre volumoso, formato arredondado um pouco para o achatado e cor vermelha arroxeada; as escamas são espessas, firmes, de tom rosado e medianamente sumarentas; o paladar é acentuado a roçar o ácido. De cultivo serôdio, é considerada a cebola que possui o maior período de conservação, por esse facto continua a ser preferida na feira anual de setembro onde é transaccionada a bom preço e em grandes quantidades”.

**A equipa de trabalho do MED propõe** a realização de entrevistas exploratórias a antigos produtores, atuais produtores e consumidores de Cebola Roxa de Montemor-o-Novo.

### 3. Produção

#### 3.1. Região de produção

Alentejo, Concelho de Montemor-o-Novo e todos os concelhos limítrofes: Vendas Novas, Coruche, Arraiolos, Évora, Alcácer do Sal.

#### 3.2. Possíveis produtores

Foi feita divulgação da intenção pela SMEA, de valorização de um produto característico do concelho, a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo. Na medida do possível, e tendo em conta as restrições impostas pela Covid-19, foram feitas sessões de apresentação do projeto SMEA aos produtores nas freguesias. Foi feito o apuramento dos produtores interessados em produzir Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, indicados nos *Anexos I e II*.

A **equipa do MED** convocou todos os produtores interessados em produzir Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, apurados até ao momento, para uma sessão ao ar livre, no dia 31/01/2021 às 17:00h na Quinta dos Bonecos em Montemor-o-Novo. Na sessão foi apresentado o projeto e o seu enquadramento na SMEA. A referida sessão serviu também para esclarecer dúvidas em relação à forma de produção deste produto, definir e discutir a atribuição/distribuição das plantas existentes por produtor e divulgar a existência de apoio técnico específico.

#### 3.3. Fornecimento da variedade para plantação

A **Câmara Municipal de Montemor-o-Novo**, no âmbito das atividades previstas na SMEA, fornece aos produtores interessados em produzir Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, a título gratuito, o cebolo pronto para ser plantado. Para isso, a entidade compromete-se a comprar os cebolos aos fornecedores Luís Curto e Joaquim Abelha. O método de levantamento dos cebolos é o seguinte: o produtor dirige-se às instalações do fornecedor para levantar o número de cebolos acordados na sessão realizada. No momento é devidamente preenchida e assinada a declaração de levantamento do cebolo (*Anexo III*). No final, serão passadas duas faturas (uma de cada fornecedor) à entidade promotora, a Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, com o total de cebolo levantado e o respetivo valor.

### Orçamento:

Quadro 1 - Orçamento cebolo (valor sem IVA)

Ano	€/cebolo	€ máximo
<b>1º ano (2021)</b>	0,04€/cebolo	3200€ <i>(depende do nº de cebolos disponíveis para venda)</i>
<b>2º ano (2022)</b>	0,04€/cebolo	<i>(depende do nº de cebolos disponíveis para venda)</i>

### 3.4. Forma de produção

A figura 3 ilustra o ciclo de vida da Cebola, desde a sua sementeira até à produção de semente.

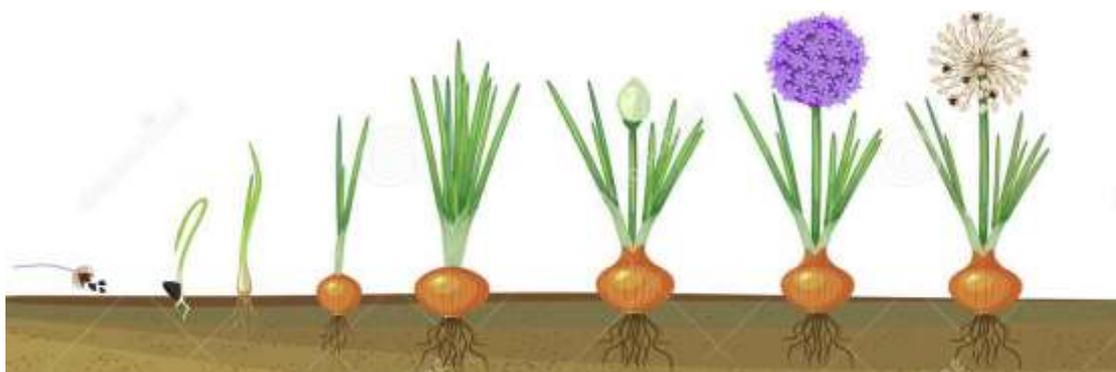


Figura 3 - Ciclo de vida de Cebola

#### 3.4.1. Produção do cebolo

Se as condições edafoclimáticas o permitirem, a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo é semeada em meados de janeiro/fevereiro. Após a sementeira, inicia-se a germinação das próprias sementes, conforme ilustra a figura 4. Após a conclusão desta fase, os cebolos estão prontos para serem plantados.



Figura 4 - Germinação de sementes de Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

### 3.4.2. Produção do produto

O cebolo é plantado em meados de abril/maio. Procede-se à elaboração de regos na terra e planta-se o cebolo um pouco acima do fundo do rego, para que não fique encharcado quando é regado. Rega-se preferencialmente com sistema gota-a-gota, sendo que esta é a forma de rega mais preventiva contra o Míldio. Em agosto a rega é cortada, para permitir a secagem da Cebola Roxa. No mês de setembro, está pronta para ser apanhada e comercializada.

### 3.4.3. Produção da semente

O método proposto para a obtenção e armazenamento de semente de Cebola Roxa de Montemor-o-Novo é:

Quadro 2 - Método proposto para obter e armazenar sementes de Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

<b>1ª Fase</b>	<b>2ª Fase janeiro/fevereiro</b>	<b>3ª Fase</b>	<b>4ª Fase</b>	<b>5ª Fase julho/agosto</b>	<b>6ª Fase</b>
<i>Cortar uma Cebola Roxa de Montemor-o-Novo ao meio</i>	<i>Colocar a metade da cebola, conforme ilustra a figura, enterrada na terra e regar</i> 	<i>A Cebola desenvolve-se e entra em fase de floração</i>	<i>Começa a produzir as suas sementes</i>	<i>A planta secou e as sementes estão prontas para serem apanhadas (se não tiverem totalmente secas, colocar ao sol)</i>	<i>Guardar as sementes num local seco e arejado</i>

### 3.5. Apoio Técnico

Atualmente já está em vigor um serviço de apoio técnico e aconselhamento agrícola prestado pela técnica Maria Coelho. No entanto, existe disponibilidade para contratação do produtor Luís Curto para apoio específico à produção de Cebola Roxa de Montemor-o-Novo (custo suportado por fundos do projeto Newbie do MED/ Universidade de Évora). É um produtor que tem muita experiência na produção deste produto em específico, sendo uma mais-valia para o próprio sucesso da produção e de todo o projeto, evitando perdas associadas a pragas e doenças, a excesso ou falta de água, entre outras.

Assim **está previsto**, além da primeira reunião, realizarem-se 1 ou 2 *Workshop's* abertos e gratuitos sobre os princípios básicos e tecnologias da produção liderado pelo produtor **Luís Curto**. Além disto este produtor estará disponível, durante o período do ciclo de produção (início

de abril a fim de agosto) e no máximo de 4h/semana, para esclarecer dúvidas específicas que outros produtores venham a ter.

### **3.6. Condições de conservação e durabilidade do produto**

A Cebola Roxa de Montemor-o-Novo deve-se conservar num local seco. Quando bem madura e bem conservada dura entre 9 a 12 meses.

### **3.7. Formas de comercialização do produto**

A Cebola Roxa de Montemor-o-Novo é para ser comercializada inteira e fresca.

### **3.8. Estratégia de escoamento do produto e marketing**

Uma das formas de incentivar a adesão por parte de produtores e de entusiasmar novos produtores a instalarem-se e a produzirem a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, é a garantia de escoamento para o próprio produto, pelo menos no período inicial de lançamento deste produto – ano 1 e ano 2. Pensamos que, pelo menos nos primeiros anos de arranque do projeto, a existência de uma estratégia de escoamento bem consolidada é a chave para o sucesso da produção e conseqüente valorização do produto.

O preço do produto é objeto de secção própria.

**Propõe-se desde já diferentes iniciativas que em conjunto assegurem o escoamento desde o ano 1, lideradas pela Câmara Municipal de Montemor-o-Novo ou por outra entidade parceira:**

- Criação de um espaço atrativo e singular, no mercado municipal, para divulgação e comercialização da Cebola Roxa de Montemor-o-Novo de diversos produtores;
- Criação de um espaço na Feira da Luz, em setembro, dedicado a este produto, associado a um evento específico, do tipo Festival da Cebola Roxa, para que este produto tenha a visibilidade necessária para criar o interesse do consumidor;
- Se não for possível na Feira, mesmo fora da mesma, criação de um evento específico para a Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, promovendo o próprio produto, a sua comercialização e a sua valorização;
- Fazer acordos com o comércio local para que vendam este produto com origem nos produtores de Montemor e concelhos limítrofes (Loja Caminhos do Futuro, Mercarias locais, Loja Cooperativa Integral Minga).

**Atenção:** no 1º ano, como forma de dar garantias aos produtores e lançar este processo, **propõe-se** que no caso de não se conseguir escoar toda a produção nos eventos sugeridos, a produção que sobrar seja adquirida pela **Câmara Municipal de Montemor-o-Novo**, analisando a possibilidade de ser canalizada para os refeitórios da responsabilidade da mesma e das Juntas de Freguesia (será necessário confirmar a existência de espaço de armazenamento, quantidade de cebola consumida/produzida, etc.). Deverá também avaliar-se e fomentar o escoamento do produto para outras entidades locais, como por exemplo IPSS's (lares, jardins de infância).

É também fundamental para o sucesso de todo o projeto, uma **campanha de marketing** estruturada por profissionais. A criação de vídeos e de cartazes é importante, mas necessitamos de algo que vá mais além e que desperte interesse e curiosidade pelo produto em questão. Algo que forneça e/ou acrescente visibilidade ao produto, que incentive a curiosidade e o interesse e que realce as suas mais-valias.

**Sugere-se que a SMEA** invista no apoio a ser dado a esta campanha por profissionais. Uma campanha deste tipo tem de ter uma estratégia, divulgação na comunicação social, programas de televisão e de rádio, e nas redes sociais (facebook, instagram, ...), eventos dedicados ao produto no mercado (tipo workshops culinários).

Neste momento, está prevista a produção um vídeo sobre o ciclo de produção da cebola roxa e a integração de um artigo sobre o presente projeto na Revista SMEA que se espera ter concluídos para divulgação em outubro e dezembro de 2021, respetivamente. Serão também contemplados eventos específicos dedicados ao produto no mercado municipal no âmbito do Programa ao Sabor das Estações, a realizar no próximo ano. Esta campanha deverá ser enquadrada no plano de comunicação da SMEA e estar enquadrada na linguagem que tem sido utilizada

### 3.9. Estimativa de produção

A estimativa da produção para o 1º ano do projeto (quadro 3) foi calculada com base numa estimativa da quantidade de sementes a germinar em cada fornecedor (figura 5 e 6).



Figura 5 - sementeira fornecedor Luís Curto



Figura 6 – sementeira fornecedor Joaquim Abelha

Cebola Roxa de Montemor	Nº de sementes	Nº de plantas	Nº de cebolas	Nº de cebolas para fazer 1 Kg	Kg / Toneladas
1º Ano (2021)	80.000	80.000	72.000	5	14.400 Kg / 14,4 Ton.

Quadro 3 - estimativa de produção 1º ano do projeto

É importante realçar que a produção depende de muitos e diversos fatores que podem influenciar o sucesso das diversas fases.

### 3.10. Apresentação comercial e preço indicativo

É importante que a forma de comercialização do produto seja definida, para trazer visibilidade ao próprio produto e o diferenciar das restantes variedades.

Quadro 4 - Sugestões de apresentação da Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

<b>Apresentação comercial</b>	
	

O preço de mercado da cebola indiferenciada ao produtor é de 0,80€/Kg. Por se tratar de uma cebola diferenciada, tradicional, característica do concelho, com uma maior durabilidade e conservação, estas características especiais devem refletir-se no preço. O quadro 5 sugere a nossa proposta.

Quadro 5 - Sugestão do preço indicativo da Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

<b>Preço Indicativo</b>	
€/Kg	€/Réstia
1,00€/Kg	(depende dos Kg's da Réstia)

## 4. Valorização

Existem diversos caminhos possíveis para a valorização de um produto. Numa fase inicial, é importante criar ou revitalizar interesse no produto, quer ao nível da sua produção quer do seu consumo. As sessões abertas e disponibilização de apoio técnico acima sugeridas poderão ser importantes atrativos à sua produção. No entanto, é também fundamental fomentar o consumo e o escoamento do produto e despertar o interesse e a curiosidade pela Cebola Roxa de Montemor. Algo que forneça e/ou acrescente visibilidade ao produto, como uma imagem ou designação própria e amplamente divulgada. A título de exemplo, a “Branca de Lisboa” é uma variedade tradicional de cebola que não tem qualquer tipo de certificação de produto tradicional, nem está inscrita no Catálogo Nacional de Variedades, mas ganha notoriedade pela forma como é comercializada (figura 7).



Figura 7 - Comercialização de sementes de Cebola Branca de Lisboa

Após uma pesquisa das diversas formas de valorização de produtos tradicionais existentes, as que mais se adaptam à Cebola Roxa de Montemor-o-Novo são a marca *tradicional.pt* e a Indicação Geográfica Protegida.

**O grupo de trabalho MED sugere** começar por registar a variedade através da marca *tradicional.pt*. Se a produção e o interesse o justificarem, posteriormente avança-se com o processo de registo de Indicação Geográfica Protegida, processo mais moroso e que pressupõe

a existência de um agrupamento de produtores. Ambos os procedimentos estão detalhados abaixo, sendo **necessário definir a entidade requerente**.

Nesta fase, será analisada a possibilidade de ser a Câmara Municipal de Montemor-o-Novo a entidade promotora do registo da marca “Cebola Roxa de Montemor-o-Novo” e do registo na marca tradicional.pt.

#### **4.1. tradicional.pt**

##### **4.1.1. O que é a marca “tradicional.PT”?**

A marca “tradicional.PT” é uma marca coletiva de certificação registada que tem como objetivo diferenciar produtos alimentares portugueses tradicionais (agrícolas, géneros alimentícios ou pratos preparados), promovendo-os, protegendo-os e valorizando-os, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do território e para a preservação e manutenção de um património gastronómico singular e rico. A utilização desta marca pode ser permitida a terceiros e é autorizada no âmbito de um sistema voluntário de certificação “Sistema de certificação tradicional.pt”.

Ainda não é possível diferenciar a qualidade de um produto alimentar através da aposição da marca “tradicional.PT”, uma vez que a adesão ao designado “Sistema de valorização de Produtos Tradicionais Portugueses” ainda não está disponível. A DGADR encontra-se a aguardar a aprovação e publicação do diploma para criação do referido “Sistema de Valorização dos Produtos Tradicionais Portugueses”, de forma a operacionalizar o acesso ao mesmo. Quando da abertura de candidaturas ao referido Sistema, será disponibilizada mais informação.

No entanto é possível a inscrição no site dos Produtos Tradicionais Portugueses, através de uma ficha de produto. Esta visa apenas a divulgação do património gastronómico e a promoção do conhecimento sobre os produtos agrícolas e géneros alimentícios tradicionais portugueses.

##### **4.1.2. Critérios de elegibilidade**

Para que um produto seja elegível a este tipo de distinção é apenas necessário fazer prova da sua existência no mercado há mais de 30 anos.

O grupo de trabalho MED está a proceder à recolha de informação. Para isso pesquisou no arquivo da reforma agrária, no Levantamento do Património Vegetal Tradicional Cultivado

do Concelho de Montemor-o-Novo da Associação Colher para Semear, e procuramos ainda fotografias antigas, testemunhos e entrevistas a produtores antigos. Prevemos juntar mais documentação que possa documentar a história da Cebola Roxa de Montemor-o-Novo, ou pelo menos a sua diferenciação nas últimas décadas.

#### 4.1.3. Inscrição

A adesão é gratuita e de carácter voluntário desde que os operadores e produtos reúnem as condições de elegibilidade. O formulário para pedido de inscrição está disponível em [https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/pedido/Mod\\_Ficha\\_Produto\\_.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/pedido/Mod_Ficha_Produto_.pdf) e deverá ser enviado para o email [dspaa@dgadr.pt](mailto:dspaa@dgadr.pt).

#### 4.1.4. Duração do processo

O processo de inscrição é relativamente simples e rápido, com duração prevista aproximada de 1 ano.

### 4.2. Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Os objetivos de uma Indicação Geográfica Protegida são a garantia de uma remuneração justa que corresponda às qualidades dos seus produtos, a garantia de uma proteção uniforme das denominações como direito de propriedade intelectual no território da União Europeia e a comunicação aos consumidores de informações claras sobre os atributos do produto que lhe conferem uma mais-valia. Este é, no entanto, um processo mais longo e mais complexo.

**Sugerimos que seja equacionado o seu interesse depois de estar lançado em Montemor-o-Novo a maior produção e valorização do produto. No entanto, deixamos já aqui os passos necessários para formalizar esta candidatura.**

#### 4.2.1. Pedido de registo

O pedido de registo deve começar por ser formalizado junto da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo (DRAPAL), com a entrega da documentação exigida. Quando o pedido de registo dá entrada na DRAPAL, é feita uma análise documental e técnica e, reunidas as condições, é elaborado um parecer e enviado o processo para a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR). Nova fase de análise e reunidas as condições, é dado início ao processo de oposição nacional/consulta pública nacional. Nesta fase, qualquer pessoa singular ou coletiva pode formular oposições ao pedido de registo em questão. Findo o período de consulta, o pedido é submetido a Despacho do membro do Governo competente para tal.

Após receção do despacho favorável, a DGADR apresenta o processo de pedido de registo à Comissão Europeia (CE). A CE examina o pedido (podendo pedir esclarecimentos adicionais) e considerando que estão cumpridos os requisitos previstos no Regulamento Nº 1151/2012 publica o Documento Único, fazendo referência à publicação do Caderno de Especificações no site da DGADR. Após publicação, a CE estabelece um período em que podem ser apresentadas oposições ao registo. Caso as oposições apresentadas não impliquem alteração ao documento único, a denominação é inscrita num dos registos da UE.

#### **4.2.2. Documentação necessária**

A documentação necessária para o pedido de registo é a seguinte:

- Requerimento;
- Caderno de Especificações;
- Documento único do Produto;
- Lista de membros do agrupamento de produtores/associação de produtores (aqueles que têm poder deliberativo e os que são produtores do produto);
- Documento comprovativo da constituição do AP, Estatutos do AP, Documento comprovativo dos poderes do signatário para obrigar o requerente;
- Plano de Ação.

##### **4.2.2.1. Requerimento**

Documento onde consta a identificação do Agrupamento de Produtores/associação de produtores (nome, natureza jurídica, domicílio, NIF), a identificação da denominação, a identificação do domicílio e os contactos para comunicação com a Administração Pública.

##### **4.2.2.2. Caderno de especificações**

Documento regulamentado pelo artigo nº 7 do Regulamento Nº 1151/2012, onde consta:

- A denominação a proteger como indicação geográfica, tal como é utilizada no comércio ou na linguagem comum, e apenas nas línguas que são ou foram historicamente utilizadas para descrever o produto em causa na área geográfica delimitada;

- A descrição do produto, incluindo as suas principais características físicas, químicas, microbiológicas e/ou organoléticas;
- A definição da área geográfica delimitada;
- As provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada;
- A descrição do método de obtenção do produto;
- Os elementos que estabelecem a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico a que se refere ,ou se for o caso, a relação entre determinada qualidade, a reputação ou outra característica do produto e a origem geográfica;
- O nome e o endereço das autoridades ou, se disponível, o nome e o endereço dos organismos que verificam o respeito das disposições do caderno de especificações, bem como as suas missões específicas;
- As eventuais regras específicas de rotulagem do produto em questão.

#### **4.2.2.3. Documento Único do Produto**

Documento regulamentado pelo artigo nº 8 do Regulamento Nº 1151/2012 e o formulário está previsto no anexo ao Regulamento Execução Nº 668/2014. Este documento inclui:

- os elementos principais do caderno de especificações do produto: a denominação, a descrição do produto, incluindo, se necessário, as regras específicas aplicáveis ao seu acondicionamento e rotulagem, e a descrição sucinta da delimitação da área geográfica;
- a descrição da relação do produto com o meio geográfico ou com a origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam essa relação.

#### **4.2.2.4. Plano de Ação**

Documento onde consta o historial da entidade, nomeadamente a constituição, as atividades, os objetivos, a evolução, os meios e materiais disponíveis para a realização do mesmo e as perspetivas futuras, tais como as atividades a desenvolver, os objetivos das referidas atividades e os prazos de realização.

#### **4.2.3. Certificação**

Tal como descrito anteriormente, é necessário um organismo de certificação competente que certifique o cumprimento das imposições descritas no caderno de especificações.

#### 4.2.4. Duração do processo

O reconhecimento de uma IGP pode demorar entre 5 a 6 anos, não havendo um período definido.

#### 4.2.5. Proteção a Nível Nacional

Pode ser solicitada, pela entidade responsável pelo pedido de registo, a proteção a nível nacional, com efeitos a partir da data de apresentação do pedido à CE, através de despacho do membro do governo competente para tal. Esta proteção é conferida a título transitório, cessando na data em que a CE toma uma decisão sobre o registo, ou em que o pedido for retirado.

#### 4.2.6. Simbologia a utilizar



Figura 8 - Selo de uma IGP

## 5. Síntese das formas de Valorização de Produtos Tradicionais apresentadas

Quadro 6 - Síntese das formas de Valorização de Produtos Tradicionais apresentadas

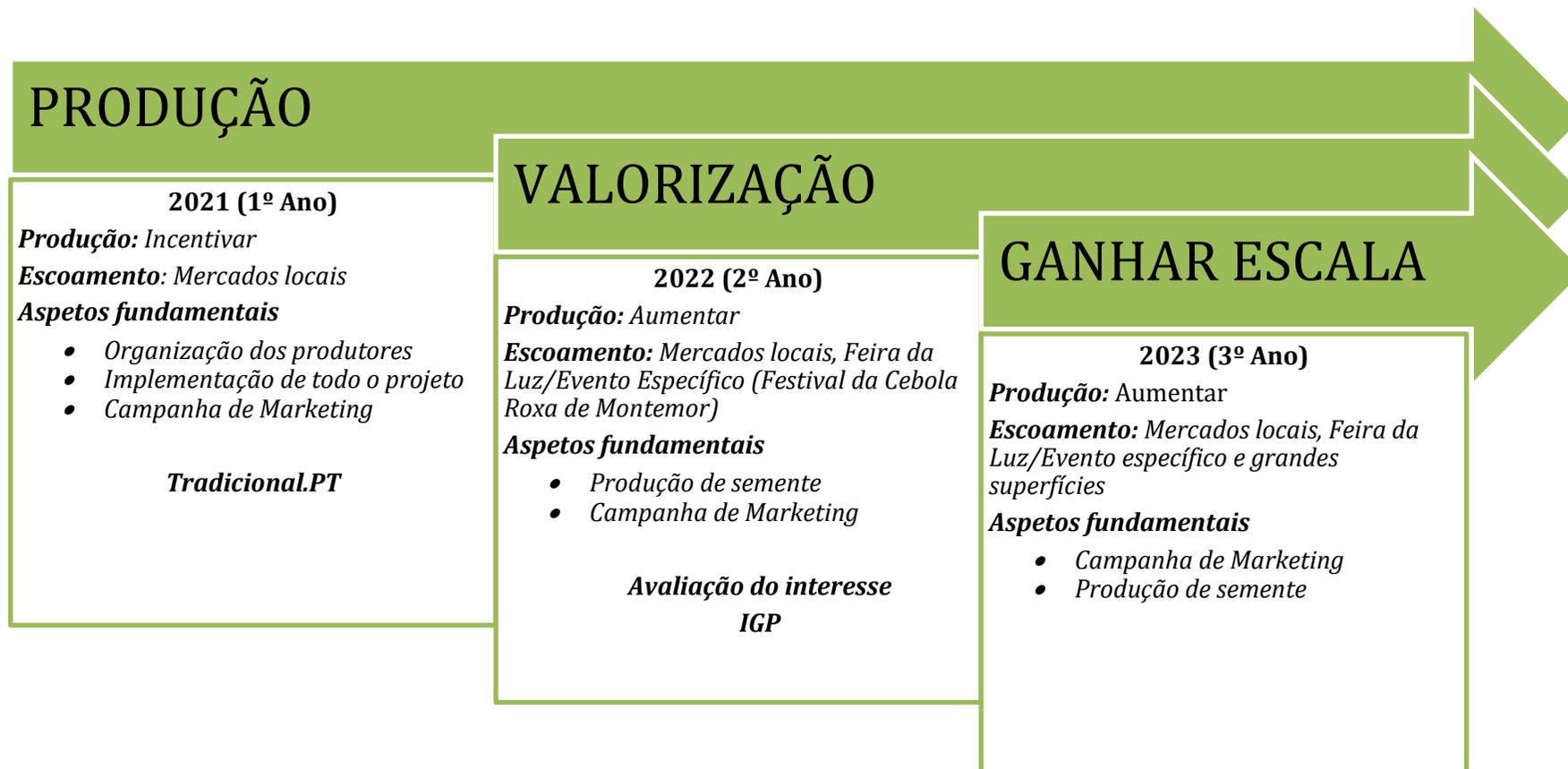
	<b>TRADICIONAL.PT</b>	<b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA</b>
<b>Pré-requisitos</b>	*Provas da existência do produto no mercado há mais de 30 anos	<p>*Existência de agrupamento de produtores do produto</p> <p>*Provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada</p> <p>*Estabelecer a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico a que se refere ,ou se for o caso, a relação entre determinada qualidade, a reputação ou outra característica do produto e a origem geográfica</p>
<b>Documentos necessários</b>	*Formulário de inscrição	<p>*Requerimento</p> <p>*Caderno de Especificações</p> <p>*Documento único do Produto</p> <p>*Lista de membros do agrupamento de produtores/associação de produtores</p> <p>*Documento comprovativo da constituição do AP, Estatutos do AP, Documento comprovativo dos poderes do signatário para obrigar o requerente</p> <p>*Plano de Ação</p>
<b>Custos</b>	*Sem custos	*Anual da certificação
<b>Tempo Estimado</b>	*1 ano	*5 a 6 anos, não existe um período definido

## 6. Síntese das responsabilidades de cada entidade envolvida

Quadro 7 - Síntese das responsabilidades de cada entidade envolvida

TAREFAS	MED	CMMN	CONSELHO SMEA	PRAZO
<b>Caracterização do produto</b>				OUTUBRO 2021
Descrição do produto	X			
História do produto	X			
<b>Produção</b>				
Possíveis produtores	X			ABRIL 2021
Fornecimento da variedade para plantação		X		MARÇO/ABRIL 2021
Estratégia de escoamento do produto e marketing		X	X	JULHO 2021
<b>Valorização</b>				
Tradicional.PT	X	X		OUTUBRO-DEZEMBRO 2021 (SUBMISSÃO DO REGISTO)
Avaliação da produção e do interesse em avançar para os passos seguintes (IGP)	X	X	X	2022

## 7. Cronograma



## 8. Bibliografia

Colher para Semear. (2010). Levantamento do Património Vegetal Tradicional Cultivado do Concelho de Montemor-o-Novo.

Comunicação da Comissão — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP). Bruxelas: Jornal Oficial da União Europeia C341, de 2010/12/16. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:341:0003:0004:PT:PDF>

Fonseca, A., & Cid, J. (2009). A cebola vermelha de Montemor-o-Novo. Gorgulho - Boletim Informativo Sobre Biodiversidade Agrícola. Colher Para Semear - Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, ano 6 nº 14 . Disponível em: [https://www.aldeia.org/portal/user/documentos/bol\\_6-14.pdf](https://www.aldeia.org/portal/user/documentos/bol_6-14.pdf).

Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março. Bruxelas: Jornal Oficial da União Europeia L 95, de 2017/04/07. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=EN>

Regulamento (UE) Nº 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro. Bruxelas, Jornal Oficial da União Europeia L 343, de 2012/12/14. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>

Regulamento de Execução (UE) Nº 668/2014 da Comissão, de 13 de junho. Bruxelas: Jornal Oficial da União Europeia L 179, de 2014/06/19. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0668&from=de>

Regulamento Delegado (UE) Nº 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro. Bruxelas: Jornal Oficial da União Europeia L 179, de 2014/06/19. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0664&from=en>