

PROJETO



Cebola Roxa de Montemor-o-Novo

Autores: Maria Coelho, Catarina Esgalhado

Índice

1. Introdução e objetivos	3
2. Caracterização do produto	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
3. Produção	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
4. Valorização	13
4.1. <i>tradicional.pt</i>	14
4.2. Indicação Geográfica Protegida (IGP)	15
5. Síntese das formas de Valorização de Produtos Tradicionais apresentadas	19
6. Síntese das responsabilidades de cada entidade envolvida	20
7. Cronograma	21
8. Bibliografia	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 arroxeadada. 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
1º ano (2021)	0,04€/cebolo	3200€ <i>(depende do nº de cebolos disponíveis para venda)</i>
2º ano (2022)	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.

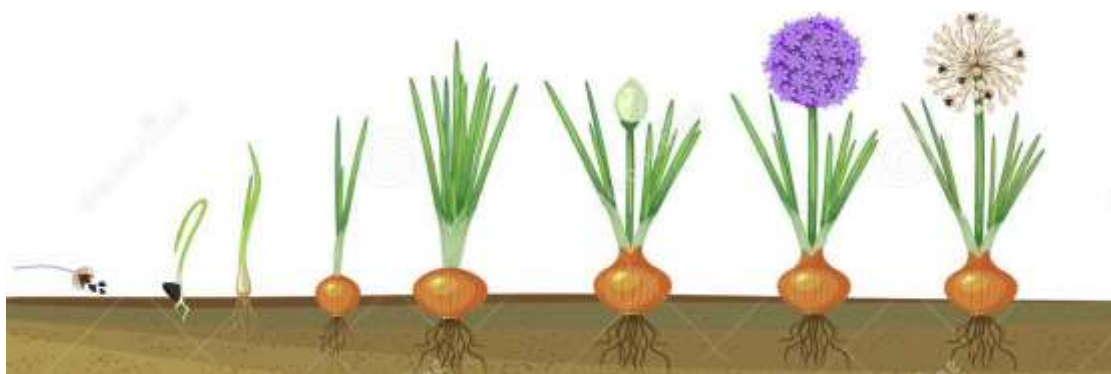


Figura 3 - Ciclo de vida de Cebola

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

1ª Fase	2ª Fase janeiro/fevereiro	3ª Fase	4ª Fase	5ª Fase julho/agosto	6ª Fase
<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, mercearias 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

Apresentação comercial	
	

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

Preço Indicativo	
€/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 e deverá ser enviado para o email 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

	TRADICIONAL.PT	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
Pré-requisitos	*Provas da existência do produto no mercado há mais de 30 anos	*Existência de agrupamento de produtores do produto *Provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada *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
Documentos necessários	*Formulário de inscrição	*Requerimento *Caderno de Especificações *Documento único do Produto *Lista de membros do agrupamento de produtores/associação de produtores *Documento comprovativo da constituição do AP, Estatutos do AP, Documento comprovativo dos poderes do signatário para obrigar o requerente *Plano de Ação
Custos	*Sem custos	*Anual da certificação
Tempo Estimado	*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
Caracterização do produto				OUTUBRO 2021
Descrição do produto	X			
História do produto	X			
Produção				
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
Valorização				
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.

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>