

S.R. DA ECONOMIA

Portaria n.º 90/2012 de 21 de Agosto de 2012

O X Governo dos Açores assume como um dos seus objetivos, no âmbito do desenvolvimento económico e social e da coesão regional, o apoio ao investimento privado e a promoção das atividades comerciais tradicionais e das indústrias artesanais.

Na verdade, o incentivo à manutenção de práticas artesanais de reconhecido interesse cultural e económico pode contribuir de forma significativa para a notoriedade da Região e, em especial, das suas diversas comunidades, enriquecendo o respetivo património etnográfico e consolidando a diversidade cultural enquanto pólo de atratividade turística;

Considerando o impacto da certificação dos produtos artesanais, garantindo a titularidade da marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”, fundamental para a divulgação e comercialização das produções mais genuínas dos Açores;

Tendo em conta que a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, em conformidade com o sistema de certificação de produtos açorianos estabelecido no Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A, de 22 de março, regulamenta a marca coletiva de certificação “Artesanato dos Açores” e fixa as condições da sua utilização;

Tendo em conta que a marca “Artesanato dos Açores” 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 S. Jorge e as Queijadas de Vila Franca do Campo;

Feita a pesquisa histórica e análise do mercado, entende-se estabelecer os benefícios da certificação dos produtos artesanais na área da cerâmica, distinguindo algumas produções de cariz tradicional ao nível da olaria, da faiança e do figurado, na medida em que constituem um importante legado na cultura açoriana.

Assim, manda o Governo dos Açores, pelo Secretário Regional da Economia, nos termos do n.º 1 do artigo 3.º do Decreto Legislativo Regional n.º 7/88/A, de 2 de março e do n.º 1 do artigo 11.º da Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, o seguinte:

Artigo 1.º

O artigo 5.º da Portaria n.º 13/2008, de 6 de Fevereiro, passa a ter a seguinte redação:

“Artigo 5.º

Condições de certificação

(...)

- a) (...);
- b) (...);
- c) (...);
- d) (...);

e) (...);

f) (...);

g) (...);

h) (...);

i) (...);

j) (...);

k) (...);

L) Cerâmica dos Açores; Anexo L

Artigo 2.º

À Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, é aditado o Anexo L, com o seguinte conteúdo:

“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 • Barro regional, predominantemente da ilha de Santa Maria (pelo menos 60%)	• Barbotina importada • Barros e outros materiais regionais ou importados	• Barros e outros materiais regionais ou importados	• 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 • Polimento e impermeabilização com almagre • Cor vermelho acastanhado		• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas)	• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura manual ou de estampilha de cor azul-cobalto como tom predominante • Pintura manual ou de estampilha policromada	• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura de cor azul-cobalto como tom predominante • Pintura policromada	• Miniaturas de dimensões muito reduzidas destinadas ao presépio tradicional • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	• Miniaturas de coleção destinadas ao presépio tradicional • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	• Figuras de dimensão variável • De temática regional • Função decorativa

IV

Motivos de ornamentação

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
• Geométrica • Linear • Vegetalista • Figurativa	• Geométrica • Linear • Vegetalista • Figurativa	• Figurativa de temática regional

V

Equipamentos e utensílios

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

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
• Torno manual ou mecânico	• Moldes fechados de gesso • Torno manual ou mecânico • Equipamento de preparação da pasta cerâmica (filtro-prensa, fieira, etc.) • Equipamento de corte do barro (dimensionado para azulejos) • Rodilho manual de pintura	• Moldes fechados de gesso
Forno a lenha, a gás, elétrico, ou outro combustível com ou sem mufla		

VI

Tipologia de produtos

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

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA	FIGURADO	AZULEJARIA	CERÂMICA DE CONSTRUÇÃO
• Grelhadores de barro – sertã • Recipientes tradicionais que atualmente acumulam uma função decorativa • Recipientes destinados à gastronomia tradicional	• Escultura regionalista e outros objetos decorativos moldados • Recipientes diversos destinados às práticas alimentares e ou decorativas	• Escultura regionalista • Figurado de Presépios	• Azulejos decorativos • Painéis de azulejos de temática regional (neste caso o azulejo não tem que ser produzido pelo pintor)	• Telha decorativa no âmbito da arquitetura regional • Telha regional ou de canudo • Tijolo de revestimento • Tijolo de pavimento

VII

Aplicação do selo de certificação

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
Marca indelével em conjugação com a versão autocolante		
Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e nº de autorização)	Pintura manual ou por estampilha (logotipo iconográfico e nº de autorização)	Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e nº de autorização)

Artigo 3.º

É republicada em anexo a Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo presente diploma.

Artigo 4.º

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

Secretaria Regional da Economia.

Assinada em 11 de julho de 2012.

A Secretária Regional da Economia, *Luísa Schanderl*.

Republicação da Portaria n.º 13/2008, de 6 de fevereiro

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) Registrar 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 Amélias” 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.

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 Secretário Regional da Economia, 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 4.º, 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) Um técnico de reconhecida competência, na área objeto dos pedidos de utilização da marca, a indicar pelos elementos referidos nas alíneas a) e b), mediante proposta do CRAA;
- d) A CAT será nomeada por despacho do Secretário Regional da Economia.

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 4.º.

3. Os membros da CAT podem ser substituídos por decisão das respetivas entidades, devendo tal decisão ser comunicada à Diretora de Serviços do CRAA 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 Secretário Regional da Economia.

Artigo 10.º

Legislação revogada

É revogada a Portaria n.º 89/98, de 3 de dezembro sucessivamente alterada pelas portarias n.º 89/98 de 3 de dezembro, n.º 6/2000 de 27 de janeiro, n.º 32/2001 de 15 de junho, n.º 12/2005 de 24 de fevereiro e n.º 90/2006 de 28 de dezembro e o D/SRE/99/177 de 30 de setembro.

Artigo 11.º

Disposições finais

1.A marca “Artesanato dos Açores” poderá abranger outros produtos, mediante aditamento ao artigo 5º deste diploma e respetiva especificação anexa, feita por ato legislativo de igual valor material.

2.Todas as referências anteriormente feitas à Portaria n.º 89/98 de 3 de dezembro, reportam-se à presente Portaria.

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 carácter 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 Escada Ajour		Ponto enlaçado onde previamente se tirou os fios de linho tanto na horizontal como na vertical
Lançados	cordão	Direito Oblíquo	Ponto utilizado na feitura do bordado não sujeito a recorte
	caseado	Caseado Bicos grandes Bicos pequenos Bastido Bicudo Regional Olho de passarinho	Ponto diferente do "cordão" e "bastido" pelo nó feito no cruzamento da linha, assegurando assim a área de recorte
	oficial	Caseado oficial	Ponto de "cordão", quando utilizado nos contornos de motivos 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"
	cavaca		Figura circular, feita em ponto de "cordão" com aberturas
	richelieu		Ponto "caseado" utilizado nos contornos sujeitos a recorte
	pesponto		Ponto utilizado para sombrear alguns motivos do desenho, sendo também conhecido por "ponto de areia"
	francês	Simples duplo aplicado	Ponto utilizado para fixar ao tecido aplicações
outros	corda		Ponto que substitui o "cordão" nos contornos do desenho simples. Quando feito pelo avesso chama-se "ponto atrás"
	granito	Bastido (pastas) Bastido (viúvas)	Ponto feito no sentido diametral de uma circunferência de modo a torná-la esférica
	Matiz		Ponto sem urdidura também conhecido por "ponto chão"
	Ponto pé de flor		Ponto feito um à frente e um atrás
	sombra		Ponto utilizado pelo reverso, sobre tecidos de textura leve, produzindo o efeito sombra

IV

Número de pontos e áreas mínimas

Tabela de contagem de pontos

Pontos industriais

(Ilhós)	
(Folhas)	
(Cavacas)	
(Granitos)	
(Richelieu)	
(Oficial)	
(Arrendado)	
(Bainhas)	
(Caseado)	
(Diversos)	
Ilhó aberto até 6m/m de diâmetro	1
Ilhó fechado até 6m/m de diâmetro	1
Ilhó aberto de grega até 6m/m de diâmetro	2
Folha aberta até à área de 2,5 m/m2	1
Folha fechada até à área de 2,5 m/m2	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
Pespointo, 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 3 m/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;
- 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 nº 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 nºs 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 ou 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	comos de carneiro
da Hélia	Malmequer	da Balbina	pevides	ferradura
da Maria Palmira	Hortênsia	da Céu	serilhas	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 serilhas	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	Trevo	de espigas de trigo		
da salva	Violeta	de comos de carneiro		
do tremçoço	Amoras em relevo	de folha de salva		
do incenso	Folhagem	de pevide		
da nespereira		de panos de moinho		
da batata		da Eduína		
do alecrim		de gregas		
do cebolinho				
do tomateiro				

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	4 pontos e uma laça
Irlanda	vários pontos com repeniques
Repenique	4 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	5 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 para trás 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 nº 30, branco e cru
- 2.Fio de tipo Floss nº 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
Trevo	Favos de mel ou de linho	Monogramas
Folhas ou Palmas	Estrelas de 8 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.Naperons
- 10.Tapetes
- 11.Sacos
- 12.Tecido ao metro
- 13.Cortinados
- 14.Almofadas
- 15.Painéis
- 16.Esteiras
- 17.Peças de Vestuário
- 18.Traje regional em miniatura ou em tamanho normal
- 19.Xailes de romeiros
- 20.Peças de uso doméstico

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):

7.Espadana, espadão ou amarradeira

8.Junco

9.Sisal

10.Penas de galinha ou de pato

Outros Materiais

VII

Utensílios

Tear manual

Os acessórios ficam ao critério da Tecedeira desde que, não adulterem o trabalho no tear manual.

Anexo D

Artesanato dos Açores em Miolo de Figueira

Entende-se por “Arte de trabalhar o Miolo de Figueira” 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 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 de 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

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

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	Avenças	borboletas
cravos	cachos de uvas	pomba do Espírito Santo
malmequeres	espigas de trigo	
hortênsias e outras		

IV

Elementos Constitutivos

Materiais
Escamas de peixe (tainha, vêja, sargo, corvina, salmonete, juliana, pargo, goraz, bodião e outros)
Canutilho de prata ou ouro a aplicar directamente 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)
Cola

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 séc. 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, succulenta 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 sécs 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 L”

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.

I

Matéria-prima utilizada

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

Massa	Recheio
- farinha; - manteiga; - ovos naturais; - água; - sal	- leite; -coalhada, leite+coalho para leite; -ovos naturais (gemas); - manteiga; - açúcar; - farinha;

Queijadas da Ilha Graciosa

Massa	Recheio
- farinha; - água; - açúcar; - manteiga; - sal	- leite; - açúcar; manteiga; - ovos naturais (gemas); - canela; - farinha (facultativo)

Espécies da Ilha de S. Jorge

Massa	Recheio
- farinha de trigo; - água; - açúcar (facultativo); - manteiga; - banha; - ovos naturais (facultativo); - sal	- açúcar; - manteiga; - pão ralado; - pão torrado e ralado (tostas); - erva doce; - canela; - 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);

1. Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.

II

Queijadas de Vila Franca do Campo

Confeção

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.

2.3.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

Confeção

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.

1.2 Cozedura

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

1.3 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

Confeção

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.

1.2Forrar 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.

2.3 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

Confeção

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.

2.2.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

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.

Bolos Dona Amélia

Bolos D. 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.
--

Queijadas da Graciosa

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

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

Equipamentos e utensílios das Queijadas de Vila Franca do Campo, Bolos D. Amélia,
Queijadas da ilha Graciosa e Espécies da ilha de S. Jorge

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 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 • Barro regional, predominantemente da ilha de Santa Maria (pelo menos 60%)	• Barbotina importada • Barros e outros materiais regionais ou importados	• Barros e outros materiais regionais ou importados	• 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 • Polimento e impermeabilização com almagre • Cor vermelho acastanhado		• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas)	• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura manual ou de estampilha de cor azul-cobalto como tom predominante • Pintura manual ou de estampilha policromada	• Vidrado opaco esbranquiçado • Pintura de cor azul-cobalto como tom predominante • Pintura policromada	• Miniaturas de dimensões muito reduzidas destinadas ao presépio tradicional • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	• Miniaturas de coleção destinadas ao presépio tradicional • Pintura policromada de acordo com a realidade a reproduzir (figuras típicas), em que predominam as cores vivas	• Figuras de dimensão variável • De temática regional • Função decorativa

IV

Motivos de ornamentação

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
• Geométrica • Linear • vegetalista • Figurativa	• Geométrica • linear • Vegetalista • Figurativa	• Figurativa de temática regional

V

Equipamentos e utensílios

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

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
• Torno manual ou mecânico	• Moldes fechados de gesso • Torno manual ou mecânico • Equipamento de preparação da pasta cerâmica (filtro-prensa, feira, etc.) • Equipamento de corte do barro (dimensionado para azulejos) • Rodilho manual de pintura	• Moldes fechados de gesso
Forno a lenha, a gás, elétrico, ou outro combustível com ou sem mufia		

VI

Tipologia de produtos

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

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA	FIGURADO	AZULEJARIA	CERÂMICA DE CONSTRUÇÃO
• Grelhadores de barro – sertã • Recipientes tradicionais que atualmente acumulam uma função decorativa • Recipientes destinados à gastronomia tradicional	• Escultura regionalista e outros objetos decorativos moldados • Recipientes diversos destinados às práticas alimentares e ou decorativas	• Escultura regionalista • Figurado de Presépios	• Azulejos decorativos • Painéis de azulejos de temática regional (neste caso o azulejo não tem que ser produzido pelo pintor)	• Telha decorativa no âmbito da arquitetura regional • Telha regional ou de canudo • Tijolo de revestimento • Tijolo de pavimento

VII

Aplicação do selo de certificação

OLARIA TRADICIONAL	FAIANÇA (inclui azulejaria)	FIGURADO
Marca indelével em conjugação com a versão autocolante		
Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e nº de autorização)	Pintura manual ou por estampilha (logotipo iconográfico e nº de autorização)	Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e nº de autorização)