

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

PASTEL DE CHAVES

- Indicação Geográfica Protegida -



SUMÁRIO

	Pág.
I. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES	
1 – Introdução	4
2 – Nome do produto	5
3 – Descrição do produto	5
3.1 – Definição do produto	5
3.2 – Matérias-primas	5
3.3 – Características físicas	6
3.4 – Características sensoriais	8
4 – Delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento	9
5 – Garantia da origem geográfica do produto	10
5.1 – As características do próprio produto	10
5.2 – A existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações	10
5.3 – A Rastreabilidade	11
6 – Descrição do modo de obtenção do produto	12
7 – Elementos que provam a relação com a origem geográfica	16
7.1 – História	16
7.2 – Reputação e notoriedade do nome na área geográfica	17
8 – Elementos específicos da rotulagem	19
9 – Verificação da conformidade	20
II. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	21
III. ANEXOS	24
III.1 – Cópias de documentos	

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 – Formato típico do Pastel de Chaves	6
Figura 2 – Textura do Pastel de Chaves	6
Figura 3 – Imagem Comparativa do Pastel de Chaves e do Pastel de Chaves Aperitivo	7
Figura 4 – Aspeto do Pastel de Chaves ao corte longitudinal	8
Figura 5 – Aspeto do Pastel de Chaves ao corte vertical	8
Figura 6 – Delimitação da área geográfica de transformação do Pastel de Chaves	9
Figura 7 – Preparação do recheio do Pastel de Chaves	13
Figura 8 – Preparação da massa do Pastel de Chaves	13
Figura 9 – Colocação do recheio do Pastel de Chaves	14
Figura 10 – Cozedura do Pastel de Chaves	14
Figura 11 – Apresentação comercial do Pastel de Chaves	15

1 - Introdução

A história do *Pastel de Chaves* remonta a 1862, quando uma vendedora, cuja origem se desconhece, percorria a cidade com uma cesta contendo uns pastéis de forma estranha e cuja quantidade não era suficiente para saciar os flavienses. Com tal escassez, e para satisfação da gula transmontana, a fundadora da Casa do Antigo Pasteleiro terá oferecido uma libra pela receita de tão gostosa iguaria.

Chaves tem muralhas, Castelo, campo entrincheirado, bastiões, portas, casas, igrejas que dão muito que ver. Tem porém no conceito do grande escritor brasileiro Afrânio Peixoto uma celebridade que conta a quem tem apetite: os pastéis... O “gosto” deu todas as artes. O “sabor deu todas as ciências... Ele – Afrânio – o acentua; o presunto de Chaves é famoso; os pastéis de carne não têm rivais. (A Voz de Chaves, 3 de Setembro de 1959)

Perdurando na memória e no paladar, os pastéis acabaram por conquistar um lugar de destaque na gastronomia Nacional. Uma aposta que valeu o epíteto de “melhores pastéis folhados de Portugal”. (Revista Unibanco Janeiro / Fevereiro 2004)

O *Pastel de Chaves* é, deste modo, um símbolo da pastelaria do concelho de Chaves que concentra em si pormenores históricos e culturais que vale a pena identificar e proteger. A sua importância económica obriga-nos a ser responsáveis no sentido da preservação da receita e dos métodos tradicionais de modo a evitar usurpações da designação “*Pastel de Chaves*”. Aliás, a crescente notoriedade deste pastel tem originado o aparecimento no mercado de pasteis que, embora tendo a designação de *Chaves*, não correspondem às características físicas e sensoriais adequadas. Verifica-se, assim, o crescimento de uma produção que não é controlada e que não segue, quer a receita, quer as matérias-primas, quer ainda os métodos de produção, dos genuínos pastéis de Chaves.

2 - Nome do produto

PASTEL DE CHAVES – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

O *Pastel de Chaves* insere-se na Classe 2.4 - Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos previsto pelo Anexo I do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

3 - Descrição do produto

3.1 - Definição do produto

Designa-se por *Pastel de Chaves* o produto de pastelaria, em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada.

3.2 - Matérias-primas

- Recheio -

- **Carne de vitela.** Carne picada das peças mais adequadas ao processo de cozedura, nomeadamente a aba delgada, alcatra, cachaço, peito e rabadilha.
- **Pão.** Pão de trigo.
- **Condimentos.** Sal (NaCl) para fins alimentares, alho (*Allium sativum* L.) não germinado (no estado seco), folhas de louro (*Laurus nobilis* L.), salsa fresca (*Petroselinum sativum*) (opcional), azeite e cebola (*Allium cepa*). As quantidades de condimentos utilizados diferem de forma pouco substancial de produtor para produtor, sendo as características finais do produto bastante homogéneas.

- Massa -

- **Farinha de trigo.**
- **Gorduras.** Gordura vegetal especial para folhados.
- **Condimentos.** Sal (NaCl) para fins alimentares.

3.3 – Características físicas

- Características exteriores -

- **Forma e aspeto.** O *Pastel de Chaves* assume a forma de meia-lua. A superfície superior é marcada por uma característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante o processo de cozedura.



Figura 1 – Formato típico do *Pastel de Chaves*

- **Cor.** Heterogénea. Varia entre o amarelo levemente torrado e o dourado.
- **Textura.** O *Pastel de Chaves* apresenta uma textura firme e estaladiça, característica desta massa folhada. Esta textura da massa contrasta fortemente com a textura interna do recheio, o qual é espesso, macio, húmido, suculento e fundente.



Figura 2 – Textura do *Pastel de Chaves*

- **Dimensões.** O *Pastel de Chaves* apresenta-se em duas dimensões:

	Pastel de Chaves	Pastel de Chaves (aperitivo)
Comprimento (cm)	12 – 14	8 – 9
Largura (gramas)	6 – 8,5	5 – 6
Altura (cm)	3 – 4,5	2 – 3
Peso (cm)	60 – 90	20 – 30



Fig. 3 – Imagem comparativa do *Pastel de Chaves* e do *Pastel de Chaves* aperitivo

- Características interiores -

- **Cor e aspeto do corte.** Ao corte vertical, a massa apresenta um conjunto de lâminas muito finas, o que confere ao pastel um aspeto finamente folhado. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Numa posição central surge o recheio. Este apresenta um aspeto heterogêneo resultante dos diversos ingredientes que o compõem, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola. A coloração rosada escurecida é característica da carne de vitela cozinhada nas condições previstas no ponto 5 do caderno de especificações.



Figura 4 – Aspeto do *Pastel de Chaves* ao corte longitudinal



Figura 5 – Aspeto do *Pastel de Chaves* ao corte vertical

3.4 – Características sensoriais

Apresenta um sabor e aroma resultantes da fusão das características do preparado de carne de vitela que é parcialmente transmitido à massa folhada através dos sucos libertados durante a cozedura do pastel. Na boca, a massa folhada é simultaneamente estaladiça, untuosa e fundente e o recheio macio, untuoso, húmido e oloroso, sendo perceptíveis os sabores da carne, do azeite e da cebola.

- A enorme reputação de que goza quer o produto quer o nome geográfico que o identifica e respalda;
- A implantação da cidade de Chaves num vasto vale, dominado por relevos graníticos e xistosos, que ultrapassam os 1084 metros de altitude, e os difíceis acessos que perduraram no tempo, impediu que o saber fazer se evadisse da região de origem, não se conhecendo a preparação de nenhum produto similar nas áreas geográficas circundantes;

A área geográfica de produção e acondicionamento do *Pastel de Chaves* é circunscrita ao Concelho de Chaves do Distrito de Vila Real. Todas as fases de produção e acondicionamento deverão ser obrigatoriamente realizadas no Concelho de Chaves enquanto área geográfica definida. O acondicionamento só pode ocorrer nas instalações de produção para evitar riscos de manipulações indesejáveis, de contaminações microbiológicas e evitar quebras na rastreabilidade do produto.

5 - Garantia da origem geográfica do produto

Os elementos que provam que o *Pastel de Chaves* é originário da área geográfica de produção são:

5.1 - As características do próprio produto

As próprias características, tal como descritas no ponto 2, e que se relacionam clara e intimamente com a área geográfica de produção do produto. Estas características únicas são facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais, sendo de extrema importância a sua identificação pelos restantes consumidores através de rotulagem específica e da marca de conformidade.

5.2 - A existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações

a) A existência deste sistema garante que apenas beneficiam do uso da Indicação Geográfica Protegida *Pastel de Chaves* os produtos cuja produção e

condicionamento se efetue em instalações autorizadas para o efeito pelo Agrupamento de Produtores (AP).

Esta autorização só pode ser concedida aos fabricantes que, cumulativamente:

- Possuam instalações de fabrico na área geográfica de produção referida no ponto 4 e apenas nelas produzam estes pastéis;
- Transformem as matérias-primas de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações;
- Se submetam ao regime de verificação da observância implementado pelo AP e pelo Organismo de Certificação (OC);
- Assumam o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

b) A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efetuar pela entidade reconhecida como OC, a pedido do AP, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspetos:

- Características das matérias-primas utilizadas;
- Condições de produção;
- Características do produto final.

5.3 - A Rastreabilidade

Está instituído um sistema de rastreabilidade que permita garantir que o pastel rotulado como “*Pastel de Chaves*” provém, de facto, da região delimitada. Assim, todos os produtores aderentes são anualmente verificados, aprovados e sujeitos a cadastro. Cada produtor tem que efetuar registos, em versão papel ou eletrónica, que evidenciem a quantidade de produto elaborado e as vendas efetuadas. Nos referidos registos são igualmente registadas as aquisições das diferentes matérias-primas e sua proveniência, bem como os consumos diários. Os registos e documentos referidos são a base do sistema de rastreabilidade que permite identificar a quantidade e origem da matéria-prima utilizada, a quantidade produzida e o seu destino. Em suma, o sistema de rastreabilidade implementado permite que seja possível identificar cada lote a partir de cada

produtor e que cada operador sequente possa identificar a origem daquele produto. Os documentos e ou registos, em versão papel ou eletrónica, permitirão ao OC verificar a origem geográfica do *Pastel de Chaves* e a conformidade do produto e do processo com o caderno de especificações.

6 - Descrição do modo de obtenção do produto

Entende-se por produção o processo completo pelo qual se misturam as diversas matérias-primas nas devidas proporções e se procede à preparação da massa e do recheio, à inserção do preparado de carne na massa e à cozedura (ou à congelação do conjunto, seguida de cozedura em período de tempo posterior), de forma a conferir ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do *Pastel de Chaves*. Atualmente, o processo de produção do *Pastel de Chaves* é comparável ao processo de fabrico tradicional, sendo as alterações introduzidas atribuídas unicamente há necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária vigente.

A transformação do *Pastel de Chaves* compreende as seguintes fases:

a) Escolha das carnes. Para a elaboração do *Pastel de Chaves* são selecionadas as peças de carne de vitela mais adequadas ao processo de cozedura, nomeadamente a aba delgada, alcatra, cachaço, peito e rabadilha. O tipo e a proporção de carnes utilizadas não variam de forma substancial de produtor para produtor sendo estas diferenças essencialmente atribuídas ao “*saber fazer*” transmitido ao longo das gerações, com diferenças pouco substanciais entre produtores. A escolha baseia-se nas práticas tradicionais de fabrico e nas características exigidas ao produto final.

b) Corte das carnes. As carnes são picadas em cru, em equipamento adequado ao tipo de corte pretendido.

c) Preparação do recheio. À cebola e alho finamente picados junta-se o azeite e folhas de louro. A este refogado adiciona-se a carne de vitela previamente picada e sal q.b., deixando cozer lentamente em lume brando. Quando a carne se encontra bem cozida, junta-se o pão de trigo duro cortado em pequenos pedaços, o que facilita a coesão e macieza do recheio e acrescenta-se por

último a salsa picada (opcional). A massa formada pela mistura de todos estes ingredientes é cuidadosamente homogeneizada, o que se reflete na qualidade final do produto e no próprio aspeto do recheio de carne, onde são reconhecíveis pedaços de carne e de cebola consistentemente ligados pela ação do pão.



Figura 7 – Preparação do recheio do Pastel de Chaves

d) Preparação da massa folhada. À farinha de trigo junta-se o sal e a água. Amassa-se tudo muito bem para que resulte uma massa homogénea e deixa-se em repouso aproximadamente 30 minutos. Após o repouso, estende-se a massa sobre a bancada de trabalho até formar uma fina folha retangular, que se barra com a gordura vegetal especial para folhados e se dobra em três. Este processo de estender, barrar e dobrar a massa é repetido três vezes. Por último, estende-se a massa e enrola-se cuidadosamente. O rolo de massa formado é cortado em rodela com 2 – 3 cm de largura. Este processo é bem revelador do “saber fazer” dos pasteleiros, já que exige enorme habilidade e destreza manual para obter pastéis de dimensão uniforme, com o aspeto finamente folhado e a textura firme e estaladiça tão característica.



Figura 8 – Preparação da massa do Pastel de Chaves

e) Colocação do recheio. Com a palma da mão untada em gordura vegetal pressionam-se as rodelas de massa até atingirem cerca do dobro do diâmetro inicial. Coloca-se o recheio numa posição central e dobra-se a massa ao meio adquirindo a característica forma de meia-lua.



Figura 9 – Colocação do recheio do Pastel de Chaves

f) Pré-Congelação. Alguns produtores procedem à imediata pré-congelação dos pastéis em equipamento apropriado. Estes pastéis pré-congelados são acondicionados em embalagens adequadas, devidamente rotuladas. Este acondicionamento só pode ser efetuado nas instalações de produção para evitar manipulações indesejáveis, para diminuir a possibilidade de contaminações microbiológicas e para evitar quebras na rastreabilidade do produto. Os pastéis pré-congelados, são conservados em equipamentos apropriados, a temperaturas inferiores a -18°C , podendo permanecer nesta situação durante 12 meses.

g) Cozedura. Os pastéis são colocados num tabuleiro no forno previamente aquecido. Tradicionalmente a cozedura do *Pastel de Chaves* é realizada em forno de lenha, o que tende a ser substituído pelo uso generalizado dos fornos elétricos.



Figura 10 – Cozedura do Pastel de Chaves

h) Acondicionamento

i. **Pastéis cozidos.** Quando para venda imediata, na unidade de produção, são colocados em tabuleiros próprios. Quando são expedidos para outros locais de consumo, os pastéis de Chaves cozidos podem ser acondicionados:

i₁. Em tabuleiros próprios, sempre acompanhados de guias de transporte que contenham a informação necessária que permita a rastreabilidade do produto com a origem;

i₂. Em embalagens apropriadas, devidamente rotuladas e fechadas.

i) **Pastéis pré-congelados.** Quando para venda imediata, na unidade de produção, são colocados em sacos plásticos apropriados para uso alimentar, devidamente rotulados e fechados. Quando são expedidos pré-congelados, os pastéis são colocados em sacos plásticos apropriados para uso alimentar e posteriormente acondicionados em embalagens adequadas, devidamente rotuladas e fechadas.

j) **Comercialização.** O *Pastel de Chaves* é comercializado à unidade ou em embalagens apropriadas para o efeito, devidamente rotuladas e fechadas.



Figura 11 – Apresentação comercial do *Pastel de Chaves*

7 - Elementos que provam a relação com a origem geográfica

São vários os motivos que levam a circunscrever o concelho de Chaves como o limite geográfico para a produção deste pastel salgado. Para além dos difíceis acessos, que em tempos não muito distantes dificultavam as entradas e saídas do vale de Chaves, o que certamente facultou que este saber fazer não se evadisse da região de origem, é de salientar a correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual é produzido, facto diretamente relacionado com a história e manutenção do receituário por mais de 75 anos na posse de um único estabelecimento.

7.1 - História

A opinião divergente dos especialistas quanto à origem do verdadeiro *Pastel de Chaves* torna difícil referenciar com precisão a sua génese. As dúvidas permanecem até aos dias de hoje, surgindo como principais teorias a origem em França, referida por A. Saldanha, no semanário “*Notícias de Chaves*” de 22 de Maio de 1987, ou num convento de freiras, como salienta Montalvão Machado no manuscrito “*Recordando uma delícia de Chaves*” redigido em 2004.

No jornal “*Notícias de Chaves*” de 22 de Maio de 1987, surge uma referência à comemoração dos 125 anos de comercialização do *Pastel de Chaves*, onde é narrada a história da afamada iguaria. Segundo A. Saldanha, autor do referido texto, Chaves conheceu o pastel em 1862 através da Sr.^a D.^a Teresa Feliz Barreira que, instalada na Rua de Santa Maria n.º 33 o produziu durante 24 anos. Esta senhora terá oferecido uma libra pela receita de tão gostoso acepipe a uma vendedora, cuja origem se desconhece, e que “percorria a cidade com uma cesta contendo uns pastéis de forma estranha e cuja quantidade não era suficiente para saciar os flavienses” (*Revista Unibanco*, Janeiro/Fevereiro 2004). Em 1886 o estabelecimento é passado à Sr.^a D.^a Prazeres de S. Pedro de Agostém (aldeia do concelho de Chaves) que o passa no ano seguinte à Sr.^a D.^a Benedita, que trabalha o *Pastel de Chaves* durante 22 anos. Por esta altura, transferem-se as instalações para a Rua de Santa Maria n.º 36 e 38, onde ainda hoje pode ser visto o forno original. Com a fama

do pastel, a rua passa a ser conhecida por Rua do Pasteleiro. Em 1909 o estabelecimento passa para a Sr.^a D.^a Teresa de Jesus, e é durante a sua vigência de 45 anos, que o prestígio do pastel atinge o auge, surgindo encomendas dos mais diversos pontos do país, incluindo Lisboa, onde chegam à casa do então Presidente da República, Marechal Carmona. Em 1954, o estabelecimento conhecido como “O Antigo Pasteleiro” conhece novo dono, o Sr. Henrique, que ali fica até 1975 altura em que surge o Sr. Manuel Amorim como novo proprietário. O novo dono tenta mudar o ramo de comércio, enfrentando a oposição dos flavienses que não querem “ver morrer aquele recanto querido da cidade”. O Sr. Manuel e a esposa acabam por ponderar a questão cedendo às pretensões dos flavienses e continuando a produção do célebre *Pastel de Chaves* até aos nossos dias.

A partir da década de 40 surgem publicados nos mais diversos semanários, almanaques e anuários flavienses anúncios de diferentes estabelecimentos a divulgar a confeção do afamado pastel, pelo que se conclui que o segredo deixa de pertencer a um só estabelecimento tornando-se num símbolo da confeção pasteleira de Chaves.

Uma das mais antigas referências ao *Pastel de Chaves* data de 1937 e aparece publicada no almanaque “*O Comércio de Chaves*” na secção *Agricultura, Comércio, Indústria e Profissões*, onde Teresa de Jesus Teixeira anuncia ser “fabricante dos célebres pastéis de Chaves”. Alguns dos anúncios refletem a importância a nível nacional do *Pastel de Chaves*, realçando a possibilidade de envio de “encomendas para qualquer ponto do País, mediante pagamento adiantado” (“*Almanaque de Chaves*”, 1949).

7.2 - Reputação e notoriedade do nome na área geográfica

O *Guia de Portugal* editado pela Fundação Calouste Gulbenkian em 1961 atesta a sua reputação quando refere que “Chaves já foi conhecida e procurada como um dos oásis nacionais da boa gastronomia à base de presunto, alheira, pastéis de carne, folar e de outras doçarias baseadas em ovos”.

Também o reconhecimento internacional desta especialidade é notado pelo grande escritor brasileiro Afrânio Peixoto, como refere Alípio de Oliveira, num artigo publicado no semanário “*A Voz de Chaves*” de 3 de Setembro de 1959.

(...) Chaves tem (...), no conceito do grande escritor brasileiro Afrânio Peixoto uma celebridade que conta a quem tem apetite: os pasteis... O “gosto” deu todas as artes. O “sabor” deu todas as ciências... Ele — Afrânio — o acentua; o presunto de Chaves é famoso; os pasteis de carne não têm rivais” (*A Voz de Chaves*, 3 de Setembro 1959).

Já mais recentemente, num artigo publicado em Fevereiro de 2004 na secção gastronómica da *Revista Unibanco*, os “Bons pastéis” de Chaves continuam a merecer distintos elogios.

(...) Perdurando na memória e no paladar, os pastéis acabaram por conquistar um lugar de destaque na gastronomia Nacional. Uma aposta que valeu o epíteto de “melhores pastéis folhados de Portugal”. Sós ou a laia de petisco, serão sempre recebidos com inequívocas demonstrações de boas vindas (*Revista Unibanco*, Jan./Fev. 2004).

Na obra *Produtos Tradicionais Portugueses*, editada pela Direção Geral de Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, em 2001, o *Pastel de Chaves* merece honras de vulto no volume III, sendo devidamente descrito e fotografado. É um dos únicos 3 produtos de pastelaria salgada a constar desta obra, o que atesta bem da reputação e notoriedade que têm quer o produto quer o nome usado desde sempre para o designar.

Esta especialidade durante os cerca de 150 anos de existência teve um papel indiscutível nos hábitos dos flavienses. Geralmente são comidos quentes, sendo o seu maior consumo ao pequeno-almoço e lanche. Os testemunhos saudosistas que associam esta iguaria à infância na cidade de Chaves são muitos e variados. Uma tradição “praticamente obrigatória” é saborear o *Pastel de Chaves* nos almoços de domingo, sendo ainda hoje “frequente ver as confeitarias, depois da missa dominical, cheias de clientes à espera da sua vez para comprar o tão desejado pastel para o seu almoço em família”. Sempre que se faz uma viagem continua a ser costume “levar uma caixinha com os

célebres pastéis de Chaves, para os amigos, que mais cedo ou mais tarde, solicitam nova remessa” (Montalvão Machado, 2004).

Todas estas referências vêm confirmar que a reputação e notoriedade do *Pastel de Chaves* estão associadas exclusivamente ao concelho de Chaves há mais de 150 anos. Ou seja, nunca o saber fazer se evadiu para fora dos seus limites geográficos e sempre se associou este pastel a este concelho. É interessante perceber que mesmo após a produção em massa, esta ficou sempre circunscrita aos limites do concelho, sem qualquer evasão para as regiões vizinhas, mantendo-se sempre, quer as mesmas matérias-primas, quer os métodos tradicionais da produção transmitidos de pasteleiro em pasteleiro.

Quando se fala de *Pastel de Chaves*, não se fala de qualquer outro pastel salgado produzido em outra região, e a sua identificação visual é sempre associada ao concelho de Chaves e não a outro local.

A existência de unidades de produção exclusiva de pastéis pré-congelados para suprir as encomendas das confeitarias das principais cidades do país demonstra claramente a sua importância e a necessidade de preservar este “*saber fazer*” tão tradicional e de proteger o seu nome geográfico, impedindo a sua utilização abusiva e evitando que o consumidor seja induzido em erro.

8 - Elementos específicos da rotulagem

A rotulagem vai permitir a identificação rápida do produto não só pelos habitantes desta área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, mas também para que os restantes consumidores o possam reconhecer como um “produto com origem reconhecida e qualificada”.

Para além das menções legalmente obrigatórias, da rotulagem de “*Pastel de Chaves*”, constam obrigatoriamente as seguintes:

a) *Pastel de Chaves* – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Chaves IGP¹;

¹ A palavra Protegida só pode ser usada após decisão comunitária

b) Símbolo Europeu²;

c) Logótipo do produto



9 - Verificação da conformidade

A verificação do processo produtivo do *Pastel de Chaves* é efetuada por um Organismo de Controlo e Certificação (OC), que desenvolve esta verificação de acordo com os procedimentos descritos no caderno de especificações do Pastel de Chaves – Indicação Geográfica Protegida.

Para assinalar a respetiva conformidade é utilizada uma Marca de Conformidade ou Certificação.

É da responsabilidade do OC controlar toda a fileira produtiva e em particular as fases de produção, acondicionamento e comercialização.

² O símbolo comunitário só poderá ser utilizado após decisão comunitária

II. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- A VOZ DE CHAVES** (27-03-1958). Ano II, n.º 54 (27-03-1958), p. 9.
- A VOZ DE CHAVES** (19-03-1959). Ano II, n.º 104 (19-03-1959), p. 15.
- A VOZ DE CHAVES** (24-03-1960). Ano IV, n.º 157 (24-03-1960), p. 24.
- A VOZ DE CHAVES** (23-03-1961). Ano V, (23-03-1961), p. 10.
- A VOZ DE CHAVES** (13-04-2001). Ano VI, n.º 277 (13-04-2001) p. 6.
- ALMANAQUE DE CHAVES – 2.º ano.** (1949). p. XXI e XXXI.
- ALMANAQUE DE “O COMERCIO DE CHAVES”** (1937). p 44, 56, 88, 184 e 187.
- CHAVES 1993** (1993). Câmara Municipal de Chaves. p. 39.
- GUIA DO MUNÍCIPE** (2001). Câmara Municipal de Chaves.2001. p. 3.
- FERNANDES, Elisabete (12-4-2002) – Celebrar as coisas boas que Chaves tem: lifestyle 2002. **A Voz de Chaves – O Jornal do Alto Tâmega**. Ano VII, n.º 327 (12-4-2002) p. 3.
- Festa De Nossa Senhora Das Brotas (17-4-1987). **Notícias de Chaves**. Ano XXXVII, n.º 1915 (17-4-1987), p. 7.
- L.J. (28-04-1988) – Por terras de além-Douro: Gastronomia e hospitalidade. **Jornal do Algarve**. p. 8.
- O COMÉRCIO DE CHAVES** (19-10-1939). Ano 7.º, n.º 314 (19-10-1939), p. 3.
- OLIVEIRA, Alípio de (3-9-1959) – *Chaves e a gastronomia*. **A Voz de Chaves**. Ano III, n.º 128 (3-9-1959), p. 1.
- PALMEIRA, Carlos (1952) – **Anuário de Chaves n.º 3**. Edição da Nova Tipografia. Chaves: 1952. p. 124.
- QUINTINO, António (28-8-1987) – Flavienses do coração que prestigiam a terra natal. **Alto Tâmega**. (28-8-1987), p. 6.
- Bons pastéis: pastéis de carne* (Jan. -Fev. 2004). **Revista Unibanco**. Sintra: Amadeu Paiva. (Jan. - Fev. 2004), p. 45.
- SALDANHA, A. (22-4-1987) – Os 125 anos do pastel de Chaves. **Notícias de Chaves**. Ano XXXVII, n.º 1921 (22-4-1987), p. 3.

INFORMAÇÃO COMPUTORIZADA

A cidade e os montes: Fim-de-semana em CHAVES, in *Rotas&Destinos*. [Em linha]. [Consult. 02-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.xl.pt/rot/0996/a02-01-00.html>>.

A propósito das conversas no Blog da Blossom in *momento de Lúcia*. [Em linha]. [Consult. 17-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: http://ecomcadaum.blogspot.com/2006_07_01_archive.html >.

A Word About Food: Ham, Sausages, Folar and the Pastel in *Eating and sleeping in Chaves*. [Em linha]. [Consult. 30-06-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.portcult.com/16.EATING1.htm>>.

Chaves: Gastronomia, in *Municípios de Montanha*. [Em linha]. [Consult. 02-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.anmp.pt/mun/mon101w2.php?id=12>>.

Chaves: Região Trás-os-Montes in *NetMenu*. [Em linha]. [Consult. 26-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: http://www.netmenu.pt/regioes_ficha.asp?destaque_id=114>.

COUTO, Artur Monteiro do (30-03-2007) – **Pasteis de Chaves foram reis na festa da Páscoa da C TM AD em Lisboa** in *A Voz de Chaves – O Jornal do Alto Tâmega*. [Em linha]. [Consult. 17-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.avozdechaves.com/func/numsocliq.asp?idEdicao=227>>.

FIEL, Jorge – **A Minha Rua**. [Em linha]. [Consult. 07-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.ateneucomercialporto.pt/files/16/166.pdf>>.

História Passeio - Out-2006 (17-06-2007) in *O meu livro: Momentos da vida*. [Em linha]. [Consult. 04-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: <http://dcc-livro.blogspot.com/2007/06/historia-passeio-out-2006.html>>.

LOURENÇO, Lúcia. (18-12-2002). **A tradição está a perder-se...**, in *Arte_Factos*. [Em linha]. [Consult. 30-06-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.icicom.up.pt/blog/artefactos/archives/000151.html>>.

Pastel (culinária) in *Wapedia*. [Em linha]. [Consult. 20-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: [http://wapedia.mobi/pt/Pastel_\(culin%C3%A1ria\)](http://wapedia.mobi/pt/Pastel_(culin%C3%A1ria)) >.

Pasteis de Chaves in *Chaves I*. [Em linha]. [Consult. 07-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: <http://chaves.blogs.sapo.pt/arquivo/739605.html> >.

Pasteis de Chaves in *Wikipédia*. [Em linha]. [Consult. 01-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: http://pt.wikipedia.org/wiki/Past%C3%A9is_de_Chaves >.

QUELHAS, A. (16-09-2007) - **Pasteis de Chaves**. [Em linha]. [Consult. 22-09-2007]. Disponível em WWW:<URL: http://mardepedra.blogspot.com/2007_09_01archive.html>.

RIBEIRO, Fer. (02/06/2007) – **Chaves Rural – Vila Frade** in *Chaves I*. [Em linha]. [Consult. 17-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: <http://chaves.blogs.sapo.pt/180551.html?repluto=461383> >.

Sabores e Saberes do Alto Tâmega in *Site Oficial do Governador Civil de Vila Real*. Em linha]. [Consult. 15-09-2007]. Disponível em WWW: <URL: http://www.gov-civil-vilarral.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=162&Itemid=95 >.

SOEIRO, Ana (coord.) ... [et al.] (2001) – **Produtos Tradicionais Portugueses**. [Em linha]. Vol. III, Lisboa: DGDR, 2001, [Consult. 26-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub_49/pt_vol3.pdf >. ISBN 972-9175-96-9. Pp. 314-315

Tiago (29-06-2005). **Comments: que fizeram à pompadour?!!** in *cidadaniaix.blogspot.com/*. [Em linha]. [Consult. 26-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://cidadaniaix.blogspot.com/2005/06/que-fizeram-pompadour.html> >.

Turismo: Onde comer in *Site Oficial do Município do Concelho de Chaves*. [Em linha]. [Consult. 03-08-2005]. Disponível em WWW: <URL: <http://www.cm-chaves.pt/?path=/Portugu%EAAs/turismo/Onde%20comer> >.

III. ANEXOS