



JORNAL OFICIAL

Terça-feira, 15 de Março de 2011



Série

Número 29

Sumário

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M

Confirma, define e caracteriza o «Rum da Madeira» e estabelece as regras relativas à sua produção e comercialização.

Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M

Cria o Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região e a marca Produto da Madeira.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA
DA MADEIRA

Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M

de 15 de Março

Confirma a indicação geográfica protegida «Rum da Madeira» e regula a sua produção e comércio

O Regulamento (CE) n.º 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Janeiro, veio estabelecer as regras aplicáveis à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, bem como as relativas à protecção das indicações geográficas de certas bebidas espirituosas, tendo revogado o Regulamento (CEE) n.º 1576/89, do Conselho, de 29 de Maio.

O referido Regulamento veio clarificar as regras aplicáveis à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, bem como as relativas à protecção das indicações geográficas de certas bebidas espirituosas, tendo simultaneamente em conta os métodos de produção tradicionais.

A Portaria n.º 68/85, de 21 de Junho, que aprovou o regulamento especial para o fabrico, armazenamento, beneficiação e comercialização do rum, encontra-se actualmente desajustada em face do novo contexto jurídico-legal do sector das bebidas espirituosas e bem assim da realidade económica deste sector na Região Autónoma da Madeira.

É, pois, imprescindível adequar as regras e requisitos da produção e comercialização do «Rum da Madeira» ao referido enquadramento jurídico-legal e, ao mesmo tempo, criar condições, do ponto de vista normativo, para aumentar a atractividade deste sector de actividade, impulsionar a qualidade e genuinidade do «Rum da Madeira» e despertar o interesse do consumidor, cada vez mais avisado e exigente, para este produto regional.

O «Rum da Madeira» é uma bebida espirituosa que ostenta uma indicação geográfica registada no anexo iii do citado Regulamento (CE) n.º 110/2008 e que, como tal, beneficia de uma série de protecções e reconhecimentos que importa salvaguardar.

Para cada indicação geográfica, registada em 20 de Fevereiro de 2008 no mencionado anexo iii, os Estados membros devem apresentar à Comissão uma ficha técnica que deverá conter as características físicas, químicas e organoléticas do produto, assim como a definição da sua zona geográfica e a descrição do seu método de produção.

Assim, é imperioso aprovar um novo quadro normativo que confirme a indicação geográfica protegida «Rum da Madeira» e regule a produção e o comércio deste produto em conformidade com a legislação comunitária em vigor.

Foram ouvidos os operadores económicos do sector da produção e comercialização do «Rum da Madeira» que se encontram registados no Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P.

Assim:

A Assembleia Legislativa da Madeira decreta, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 227.º e no n.º 1 do artigo 232.º da Constituição da República Portuguesa, bem como nas alíneas g) e bb) do artigo 40.º e no n.º 1 do artigo 41.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, com a redacção e a numeração introduzidas pela Lei n.º 130/99, de 21 de Agosto, e pela Lei n.º 12/2000, de 21 de Junho, o seguinte:

Artigo 1.º
Âmbito

O presente diploma confirma, define e caracteriza o «Rum da Madeira» e estabelece as regras relativas à sua produção e comercialização.

Artigo 2.º
Definição

Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira» a bebida espirituosa produzida na área geográfica referida no artigo 4.º do presente diploma exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar oriunda da mesma região.

Artigo 3.º
Indicação geográfica

- 1 - É confirmada a indicação geográfica protegida (IGP) «Rum da Madeira», a qual só pode ser usada para a identificação do rum produzido na área geográfica definida no artigo seguinte e que satisfaça os requisitos estabelecidos no presente diploma e demais legislação e regulamentação aplicável.
- 2 - Não é permitida a utilização em outras bebidas espirituosas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela similitude gráfica ou fonética com a IGP «Rum da Madeira», induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «género», «estilo» ou outros análogos, ainda que acompanhadas da indicação do seu verdadeiro local de origem.
- 3 - A proibição estabelecida no número anterior é igualmente aplicável a todos os produtos quando a sua utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio de que goza a IGP a que se aplica este diploma ou possa prejudicá-la.

Artigo 4.º
Delimitação da Região

A área geográfica da IGP «Rum da Madeira», conforme representação cartográfica constante do anexo i do presente diploma, abrange as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

Artigo 5.º
Cana-de-açúcar

A cana-de-açúcar utilizada na produção de «Rum da Madeira» deve ser produzida exclusivamente na região estabelecida no artigo 4.º, devendo possuir um teor sacarimétrico médio de pelo menos 15º Brix.

Artigo 6.º
Destilação

O equipamento e os processos utilizados na destilação devem ser os mais adequados à obtenção de um produto que apresente as características organoléticas tradicionais específicas do rum.

Artigo 7.º
Características

- 1 - O «Rum da Madeira» natural é caracterizado pela ausência de cor ou por possuir um ligeiro tom amarelado.

- 2 - O «Rum da Madeira» edulcorado, em conformidade com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 15.º do presente diploma, caracteriza-se pela ausência de cor ou por possuir uma cor que poderá ir até ao topázio.
- 3 - O «Rum da Madeira» envelhecido, em conformidade com o disposto no artigo 14.º do presente diploma, caracteriza-se por possuir uma cor entre o amarelado e o topázio.
- 4 - Sem prejuízo da demais legislação e regulamentação aplicável em vigor sobre a matéria, o «Rum da Madeira» deve apresentar as características constantes do anexo ii do presente diploma, bem como outros requisitos que venham a ser definidos em regulamento interno do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P. (IVBAM, I. P.)

Artigo 8.º Contas correntes

- 1 - Todo o «Rum da Madeira» produzido nos termos constantes do presente diploma será objecto de contas correntes gerais e específicas, de acordo com o disposto nos procedimentos internos a instituir pelo IVBAM, I. P., as quais ficarão sob controlo deste organismo.
- 2 - As indústrias destiladoras, durante o período de laboração, ficam obrigadas a manter registos diários relativos aos movimentos de matérias-primas, produtos intermédios e finais laborados.
- 3 - Os produtores/engarrafadores do «Rum da Madeira» deverão manter uma comunicação permanente e regular com o IVBAM, I. P., de acordo com impressos ou formulários a estabelecer por este organismo, respeitantes aos movimentos de entradas e saídas de matérias-primas ou produtos acabados.

Artigo 9.º Instalações

- 1 - A destilação, beneficiação, envelhecimento e demais operações destinadas à produção do «Rum da Madeira», bem como o engarrafamento, devem ser realizadas no interior da região definida no artigo 4.º do presente diploma, em instalações inscritas no IVBAM, I. P., devendo ainda cumprir com os demais requisitos previstos na lei para o efeito.
- 2 - Os locais destinados às operações de fermentação, destilação e armazenamento deverão estar devidamente separados de outros locais onde se laboram outros produtos.
- 3 - Todas as instalações deverão ser mantidas em boas condições de higiene e segurança.
- 4 - Todos os recipientes necessários à produção, armazenagem e envelhecimento de «Rum da Madeira» deverão possuir numeração distinta, devendo estar identificadas as suas capacidades, em caracteres nítidos, legíveis e indelévels, bem como possuir escalas de nível graduadas ou outras formas de medição.

Artigo 10.º Indicações obrigatórias

- 1 - A rotulagem do «Rum da Madeira» deve ser previamente aprovada pelo IVBAM, I. P., que atesta a conformidade da mesma com a legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente no que diz respeito à utilização de uma marca registada e às indicações obrigatórias.
- 2 - Sem prejuízo da observância de outras normas em vigor sobre rotulagem, é obrigatório constar da rotulagem a IGP «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira», podendo ser complementadas com uma ou mais menções tradicionais estabelecidas no artigo seguinte.

Artigo 11.º Menções tradicionais

Na rotulagem do «Rum da Madeira» e em complemento das indicações obrigatórias estabelecidas no presente diploma e demais legislação e regulamentação aplicável, podem ser utilizadas as seguintes designações:

- a) «Aguardente de cana», «aguardente de cana-de-açúcar» ou «aguardente de cana sacarina» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» produzido em conformidade com o presente diploma;
- b) «Beneficiado», «rum beneficiado» ou «aguardente beneficiada» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» em conformidade com o disposto no n.º 2 do artigo 7.º do presente diploma;
- c) «Velho», «rum velho» ou «aguardente velha» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» que cumpre com o disposto no n.º 3 do artigo 7.º do presente diploma.

Artigo 12.º Rum com indicação do ano de produção

- 1 - O ano de produção pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que efectivamente tenha sido na sua totalidade produzido no ano em questão e na condição de ter sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho, logo após a produção até ao engarrafamento, em conformidade com o disposto no artigo 14.º do presente diploma.
- 2 - O rum com indicação do ano de produção deve ainda apresentar características organolépticas destacadas em conformidade com a idade em causa, definidas em regulamento interno do IVBAM, I. P.
- 3 - O ano de engarrafamento deve constar da rotulagem do rum com indicação do ano de produção.

Artigo 13.º Rum com indicação de idade

- 1 - As indicações «3 anos», «6 anos» ou «Reserva», «9 anos», «12 anos» ou «Reserva Velha», «15 anos», «18 anos» e «21 anos» podem constar da rotulagem do «Rum da Madeira», desde que o seu envelhecimento seja efectuado em cascos de madeira de carvalho, durante um período mínimo correspondente à idade em causa, em conformidade com o disposto nos n.ºs 2 e 3 do artigo 14.º do presente diploma e desde que a idade corresponda à do rum mais recente.

- 2 - O rum com indicação de idade deve possuir características organolépticas em conformidade com os padrões de qualidade típicos da idade em causa, definidas em regulamento interno do IVBAM, I. P.

Artigo 14.º Envelhecimento

- 1 - O envelhecimento de «Rum da Madeira» só pode ser efectuado em cascos de madeira de carvalho, por um período não inferior a três anos.
- 2 - Os produtores/engarrafadores devem comunicar previamente ao IVBAM, I. P., a data em que pretendem iniciar o envelhecimento do «Rum da Madeira».
- 3 - O «Rum da Madeira» sujeito a envelhecimento deve constar de conta corrente específica, de acordo com o disposto nos procedimentos internos a instituir pelo IVBAM, I. P.

Artigo 15.º Práticas autorizadas

- 1 - De acordo com a legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente no que diz respeito aos requisitos técnicos, o «Rum da Madeira» pode:
- Conter caramelo, como meio para adaptar a cor;
 - Ser edulcorado, para arredondar o sabor final;
 - Ser sujeito à adição de água, desde que essa adição não altere a natureza do produto.
- 2 - Os produtores/engarrafadores que submetam «Rum da Madeira» à operação referida na alínea b) do número anterior devem comunicá-lo ao IVBAM, I. P., de acordo com impressos ou formulários a estabelecer por este organismo, identificando os produtos adicionados e respectivas quantidades, e devem manter registos de entradas e saídas dos produtos edulcorantes.

Artigo 16.º Produção, engarrafamento e comercialização

- 1 - Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de «Rum da Madeira», excluída a distribuição dos produtos engarrafados, quer por grossistas quer por retalhistas, estão obrigadas a inscrever-se em registo apropriado no IVBAM, I. P.
- 2 - Durante a produção e sempre que entender necessário, o IVBAM, I. P., pode proceder à recolha de amostras para controlo da qualidade, a fim de verificar se o produto satisfaz os requisitos legalmente estabelecidos.
- 3 - A comercialização do «Rum da Madeira», qualquer que seja o seu destino, só poderá ser efectuada após o respectivo exame analítico e organoléptico pelo IVBAM, I. P., em face do qual se comprove que o mesmo satisfaz as características e qualidade exigidas definidas em regulamento interno do IVBAM, I. P., e demais legislação e regulamentação aplicável.

- 4 - Para a realização dos controlos a que se referem os n.ºs 2 e 3, devem ser entregues ao IVBAM, I. P., o número de garrafas necessário à apreciação do produto, representativas do lote a constituir ou efectivamente constituído.

- 5 - O engarrafamento de «Rum da Madeira» deve ser efectuado em recipientes cuja capacidade esteja em conformidade com o disposto na legislação em vigor sobre as quantidades nominais aplicáveis a produtos pré-embalados.

- 6 - A venda de «Rum da Madeira» a granel apenas é permitida mediante autorização prévia do IVBAM, I. P.

Artigo 17.º Infracções

- 1 - As infracções ao disposto no presente diploma ficam sujeitas às sanções consagradas na legislação em vigor, designadamente no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, na sua redacção actual.
- 2 - A competência para a instrução e decisão dos processos de contra-ordenação cabe ao IVBAM, I. P.

Artigo 18.º Revogação

É revogada a Portaria n.º 68/85, de 21 de Junho.

Artigo 19.º Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 2 de Fevereiro de 2011.

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, em exercício,
José Paulo Baptista Fontes.

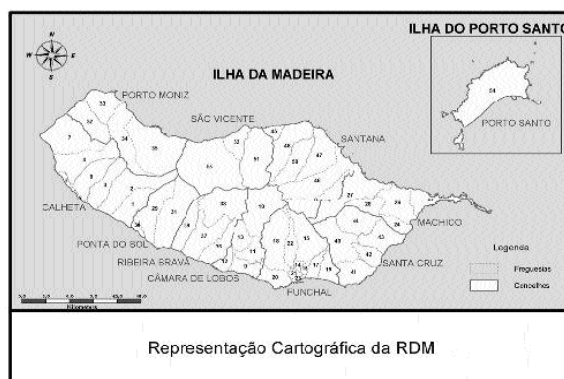
Assinado em 4 de Março de 2011.

Publique-se.

O REPRESENTANTE DA REPÚBLICA PARA A REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA, Antero Alves Monteiro Diniz.

Anexo I do Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de Março

Representação cartográfica da área geográfica da IG «Rum da Madeira»



Anexo I do Decreto Legislativo Regional
n.º 5/2011/M, de 15 de Março (cont.)

Concelho	Freguesia	Referência
Calheta	Arco da Calheta	1
	Calheta	2
	Estreito da Calheta	3
	Fajã da Ovelha	4
	Jardim do Mar	5
	Paul do Mar	6
	Ponta do Pargo	7
	Prazeres	8
Câmara de Lobos	Câmara de Lobos	9
	Curral das Freiras	10
	Estreito de Câmara de Lobos	11
	Quinta Grande	12
	Jardim da Serra	13
Funchal	Imaculado Coração de Maria	14
	Monte	15
	Santa Luzia	16
	Santa Maria Maior	17
	Santo António	18
	São Gonçalo	19
	São Martinho	20
	São Pedro	21
	São Roque	22
	Sé	23
Machico	Água de Pena	24
	Canical	25
	Machico	26
	Porto da Cruz	27
	Santo António da Serra	28
Ponta do Sol	Canhas	29
	Madalena do Mar	30
	Ponta do Sol	31
Porto Moniz	Achadas da Cruz	32
	Porto Moniz	33
	Ribeira da Janela	34
	Seixal	35
Ribeira Brava	Campanário	36
	Ribeira Brava	37
	Serra de Água	38
	Tabua	39
Santa Cruz	Camacha	40
	Canico	41
	Gaula	42
	Santa Cruz	43
	Santo António da Serra	44
Santana	Arco de São Jorge	45
	Faial	46
	Santana	47
	São Jorge	48
	São Roque do Faial	49
São Vicente	Ilha	50
	Boa Ventura	51
	Ponta Delgada	52
Porto Santo	São Vicente	53
	Porto Santo	54

Anexo II do Decreto Legislativo Regional
n.º 5/2011/M, de 15 de Março

Características do «Rum da Madeira»

Características organoléticas:

- Aspecto - límpido;
- Cor - de incolor a topázio;
- Aroma - sui generis;
- Sabor - sui generis e alcoólico.
- Extracto seco total (g/l):
(igual ou menor que) 5 (rum natural);
(igual ou menor que) 20 (rum envelhecido/rum
edulcorado).

Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M

de 15 de Março

Cria o Sistema de Certificação de Origem Garantida dos
Produtos da Região Autónoma da Madeira e a marca
Produto da Madeira

As produções do sector primário da Região Autónoma da Madeira constituem fontes de rendimento dos pescadores, dos produtores agrícolas e das pequenas unidades domésticas e rurais, bem como a base para a sustentabilidade das actividades comerciais associadas e da agro-indústria artesanal e empresarial, fomentando as respectivas economias e a criação de dinâmicas de desenvolvimento local e regional.

Estas produções representam para a Região Autónoma da Madeira mais-valias económicas, sociais, ambientais e alimentares, que interessa maximizar, através da adopção de medidas que favoreçam o aumento da capacidade competitiva destes bens e da sua procura e valorização pelos mercados.

Para o efeito, pretende-se criar condições que evidenciem a qualidade particular, genuinidade e carácter distinto das produções regionais, cujos atributos, em especial, decorrem do facto de terem sido produzidas ou transformadas no território da Região Autónoma da Madeira.

Tratando-se, em muitos casos, de produtos sujeitos à concorrência de bens semelhantes importados, efeito da inexorável economia global, uma diferenciação assente na sua estreita ligação ao espaço geográfico da sua produção será um factor competitivo determinante, cuja certificação através de um sistema transparente, credível e evidente para todos os consumidores se torna imperiosa.

Apesar da boa procura e preferência dos consumidores por produtos da Região Autónoma da Madeira, verifica-se que, muitas vezes, se torna difícil a sua diferenciação, decorrente duma crescente uniformização e globalização da oferta alimentar, em que os produtos equivalentes de outra origem - nacional ou internacional - são susceptíveis de aparente confusão com aqueles.

Em consequência, importa associar, de forma expressa e inequívoca, o nome Madeira às produções dos sectores primário e secundário que sejam produzidas no seu território, bem como garantir aos consumidores a autenticidade dessa identidade, através de adequados mecanismos de atribuição do reconhecimento e do controlo da sua utilização.

De igual modo, tanto pelos inquestionáveis efeitos positivos que exercem sobre o tecido sócio-económico regional como, principalmente, por constituírem elementos de identidade e diferenciação cultural que interessa sustentar e proteger, haverá toda a vantagem em que aqueles mecanismos possam abranger os produtos das artes e ofícios tradicionais da Madeira e do Porto Santo, tanto mais que também sujeitos a intensa concorrência de produtos descaracterizados e de baixo preço.

Através da clara menção de uma origem específica e certa, aumenta-se a transparência no comércio e motiva-se a defesa e o crescimento da produção e do consumo regionais, com vantagens para todos os agentes envolvidos e com óbvios efeitos económicos e sociais para a Região.

Nesta medida, é criado um sistema que certifica a origem dos produtos de diversos sectores económicos da Região Autónoma da Madeira, que permite reconhecer este território como o espaço geográfico da sua produção e obtenção, e que, em simultâneo, constitui um instrumento de apoio à promoção e ao marketing destas produções.

O veículo dessa identidade única é um símbolo gráfico, o qual deverá ser um catalisador da vontade e do orgulho dos que produzem e dos que consomem as produções

genuinamente locais, contribuindo, desta forma, para alicerçar uma relação de confiança e de cumplicidade entre uns e outros.

O sistema de distinção e identificação de origem da região produtora ora criado está adaptado às características dos diversos produtos em causa, dos diferentes agentes envolvidos, dos circuitos comerciais e dos modelos de comercialização existentes, bem como atende à sua dinâmica.

Para se atingir estes objectivos, são criados o Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira e a marca Produto da Madeira, destinada a diferenciar e identificar nos mercados os produtos produzidos na Região Autónoma da Madeira, como ainda os suportes gráficos normalizados que a ostentam.

Assim:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa e das alíneas f), g), bb), ee) e jj) do artigo 40.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, na redacção e numeração da Lei n.º 130/99, de 21 de Agosto, e da Lei n.º 12/2000, de 21 de Junho, e do artigo 231.º do Decreto-Lei n.º 36/2003, de 5 de Março, na sua actual redacção, o seguinte:

CAPÍTULO I Disposições gerais

Artigo 1.º Definições

Para efeitos do presente diploma, considera-se:

- a) «Produto primário» o produto da produção primária da Região Autónoma da Madeira, incluindo os da agricultura, da pecuária, da silvicultura e das pescas;
- b) «Produto não transformado» o género alimentício que não tenha sofrido transformação, incluindo aquele que tenha sido dividido, separado, seccionado, desossado, esfolado, picado, moído, cortado, limpo, descascado, triturado, refrigerado, congelado ou ultracongelado;
- c) «Produto transformado» o género alimentício resultante da transformação de um produto não transformado ou de outro produto transformado ou de um subproduto da produção, ou seja, que tenha sido submetido a uma acção que assegure uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão, fermentação, destilação, aromatização ou uma combinação destes processos;
- d) «Outro operador de produtos primários» o agente económico, devidamente licenciado, que se dedique a operações de transformação e ou comercialização dos produtos da produção primária da Região Autónoma da Madeira;
- e) «Actividade artesanal» a actividade económica, de reconhecido valor cultural e social, que assenta na produção, restauro ou reparação de bens de valor artístico ou utilitário, de raiz tradicional ou contemporânea, e na prestação de serviços de igual natureza. Mais deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um factor predominante e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação;
- f) «Produto de artesanato» o bem ou serviço resultante da actividade artesanal.

Artigo 2.º Objecto

- 1 - O presente diploma cria o Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira e a respectiva marca de autenticação Produto da Madeira, assim como estabelece as condições para a sua utilização.
- 2 - O Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira tem por objectivo promover uma clara distinção nos mercados das produções de diversos sectores económicos da Região Autónoma da Madeira, assegurando, na base de um dispositivo estruturado e controlado, a devida confiança aos consumidores sobre o relevo e a exaltação dessa característica diferenciadora.
- 3 - A marca Produto da Madeira atesta que é a Região Autónoma da Madeira o local de produção dos produtos que a ostentem, e visa facilitar a orientação da compra pela identificação expressa desta área geográfica específica.
- 4 - A marca Produto da Madeira, nos termos do artigo 230.º do Decreto-Lei n.º 36/2003, de 5 de Março, que aprova o Código da Propriedade Industrial, é uma marca colectiva de certificação, registada, propriedade da Região Autónoma da Madeira.

Artigo 3.º Âmbito

- 1 - O Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira, doravante abreviadamente designado por Sistema de Certificação, abrange todos os produtos não transformados da produção primária da Região Autónoma da Madeira, constantes do anexo I do presente diploma, e estabelece as condições para a concessão do direito à utilização da marca Produto da Madeira.
- 2 - O Sistema de Certificação abrange igualmente os produtos transformados constantes do anexo II do presente diploma, desde que estes sejam produzidos a partir, ou com a incorporação, de produtos primários certificados nos termos do presente diploma, ou cujo método de fabrico lhes assegure genuinidade regional.
- 3 - O Sistema de Certificação abrange também os produtos de actividades artesanais constantes do anexo III do presente diploma, desde que reconhecido o seu valor cultural e social.
- 4 - Os anexos I, II e III do presente diploma, e que dele fazem parte integrante, podem ser alterados por portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 5 - Excepcionalmente, poderá ser incluída no âmbito de aplicação dos n.ºs 1, 2 e 3 do presente artigo a carne fresca proveniente de animais vivos adquiridos no exterior, ou os produtos transformados e do artesanato que incorporem matérias-primas ou ingredientes essenciais não obtidos no território da Região Autónoma da Madeira, desde que comprovadamente os mesmos não sejam nela produzidos, ou as quantidades produzidas sejam

manifestamente insuficientes para corresponder às necessidades de fabrico e da procura pelo mercado, mas igualmente desde que em resultado o produto obtido tenha uma especificidade e características madeirenses, seja pela integração de um saber-fazer único e intransmissível, seja do seguimento de receituário próprio e marcadamente diferenciador.

- 6 - As condições para a autorização prevista no número anterior serão estabelecidas por portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 7 - Os produtos dos sectores primário e secundário que venham a ostentar a marca Produto da Madeira têm de ser obtidos de acordo com as regras de produção, fabrico e comercialização que lhes sejam aplicáveis, e respeitar, quando for o caso, os modos tradicionais madeirenses de produção reconhecidos, fixados, quando não o estejam, em caderno de especificações a aprovar através de portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 8 - O caderno de especificações mencionado no número anterior pode ser alterado à luz da evolução dos conhecimentos técnicos e científicos, devendo ser fixado na respectiva portaria um prazo julgado adequado para que os produtores entretanto registados nos termos do n.º 1 do artigo 5.º possam proceder às devidas adaptações.
- 9 - A marca Produto da Madeira pode ser aplicada directamente aos produtos ou às suas embalagens, aos locais de produção ou venda, ou associada a meios de comercialização e de promoção a eles directamente ligados nos termos estabelecidos no presente diploma.

CAPÍTULO II

Do Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira

Artigo 4.º

Condições de acesso dos utilizadores

- 1 - O acesso à marca Produto da Madeira é um direito que é conferido aos produtores, outros operadores de produtos primários e artesãos, ficando submetidos ao regime fixado no presente diploma e demais regulamentação complementar.
- 2 - Podem ter acesso à marca Produto da Madeira os produtores, outros operadores de produtos primários e artesãos que, por sua livre e expressa vontade, adiram ao Sistema de Certificação e:
 - a) Produzam e comercializem os produtos segundo as regras e exigências que legalmente lhes sejam aplicáveis e, quando for o caso, de acordo com os modos de produção tradicionais reconhecidos;
 - b) Estejam inscritos no registo dos utilizadores que lhes diga respeito; e
 - c) Cumpram as demais disposições do presente diploma e regulamentação complementar.
- 3 - As entidades referidas no n.º 1 do presente artigo, quando se trate de vinhos, de outros produtos vnicos, de bebidas espirituosas, do bordado e do artesanato, deverão previamente estar inscritos no Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P..

Artigo 5.º

Registo dos utilizadores

- 1 - A utilização da marca Produto da Madeira está dependente de inscrição no registo dos utilizadores que lhes diga respeito, nos termos a definir através de portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 2 - A lista dos utilizadores autorizados ao uso da marca Produto da Madeira será devidamente publicitada e de fácil acesso ao público, na forma que vier a ser definida por portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.

Artigo 6.º

Obrigações dos utilizadores

- 1 - Os utilizadores autorizados ao uso da marca Produto da Madeira assumem o compromisso de:
 - a) Associar a marca Produto da Madeira exclusivamente aos produtos comprovadamente produzidos no território da Região Autónoma da Madeira;
 - b) Seguir as regras de produção e de comercialização que sejam aplicáveis aos produtos em causa, bem como respeitar, quando for o caso, os modos tradicionais madeirenses de produção reconhecidos;
 - c) Utilizar a marca Produto da Madeira nas condições da autorização que venha a ser concedida;
 - d) Respeitar, quando for o caso, as regras técnicas de reprodução da marca Produto da Madeira;
 - e) Manter, no caso dos produtores de produtos primários e dos artesãos, um registo actualizado das produções colocadas no mercado, podendo servir para o efeito o livro de facturas/recibos;
 - f) Manter, no caso dos outros operadores de produtos primários, um registo que permita seguir a aquisição das produções aos agentes referidos na alínea anterior, podendo servir para o efeito o livro de facturas/recibos;
 - g) Comunicar, com a antecedência de 60 dias, a intenção de deixar de produzir ou comercializar de acordo com as condições estabelecidas no presente diploma, para efeito de retirada do registo de utilizadores que lhes diga respeito.
- 2 - O prazo e o modo da comunicação previsto na alínea g) do número anterior poderá ser alterado por despacho do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos naturais.

Artigo 7.º

Direitos dos utilizadores

- Os utilizadores autorizados a utilizar a marca Produto da Madeira podem beneficiar de:
- a) Meios publicitários que sejam criados para a promoção institucional da marca Produto da Madeira;
 - b) Prioridade no acesso a serviços de assistência técnica que sejam disponibilizados, para as áreas a que respeitem, pelos departamentos competentes da Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais;

- c) Consultadoria sobre soluções para a utilização da marca Produto da Madeira; e
- d) Uso da insígnia oficial «Produtor Aderente - Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira», «Operador Aderente - Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira» ou «Artesão Aderente - Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira», cujas condições de utilização serão fixadas por portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.

CAPÍTULO III

Da utilização da marca Produto da Madeira

Artigo 8.º
Marca

- 1 - A marca Produto da Madeira é constituída pelos sinais distintivos que constam do anexo IV do presente diploma, o qual dele faz parte integrante.
- 2 - As regras técnicas de reprodução da marca Produto da Madeira constam do anexo IV do presente diploma.
- 3 - Os sinais distintivos referidos no n.º 1 podem ser alterados através de portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 4 - A marca Produto da Madeira não prejudica ou substitui a utilização de outras marcas de certificação oficial dos produtos abrangidos pelo presente diploma.

Artigo 9.º
Utilização da marca

- 1 - A marca Produto da Madeira pode ser veiculada através de suportes normalizados, designadamente em selos e em placas de atestado de certificação, destinadas à utilização preferencial pelo comércio retalhista de pequena dimensão.
- 2 - As condições de utilização dos suportes normalizados da marca Produto da Madeira serão fixadas através de portaria do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 3 - A marca Produto da Madeira, além de poder ser aplicada directamente aos produtos abrangidos pelo presente diploma e suas embalagens, primária, secundária ou de transporte, pode ser associada aos seguintes meios e sistemas de comercialização:
 - a) Locais de produção, de fabrico ou da prestação de serviços;
 - b) Etiquetas, rótulos e preçários;
 - c) Documentos associados às transacções comerciais, como facturas e recibos;
 - d) Merchandising; e
 - e) Viaturas de transporte.
- 4 - Qualquer reprodução da marca Produto da Madeira, independentemente da natureza e características do suporte que a venha a veicular, tem de estar previamente aprovada nos termos da admissão ao registo dos utilizadores referido no artigo 5.º do presente diploma e referenciar, de forma legível e indelével, no mesmo campo visual do respectivo símbolo gráfico, o número atribuído por aquele registo ao utilizador em causa.

CAPÍTULO IV
Da fiscalização e das
contra-ordenaçõesArtigo 10.º
Fiscalização

- 1 - A fiscalização do cumprimento do estabelecido no presente diploma cabe, no estágio de produção, e consoante a natureza do bem ou serviço que esteja em causa, aos serviços da Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais organicamente competentes, sem prejuízo das competências atribuídas por lei à Inspeção Regional das Actividades Económicas e a outras entidades públicas ou autoridades administrativas.
- 2 - Compete em especial à Inspeção Regional das Actividades Económicas fiscalizar o cumprimento do presente diploma no que se refere às fases de distribuição e comercialização dos produtos abrangidos.
- 3 - Sempre que estejam em causa os produtos vinho, bebidas espirituosas, demais bebidas alcoólicas, bordado ou artesanato, a fiscalização do cumprimento do estabelecido no presente diploma cabe, quer no estágio de produção, quer nas fases de distribuição e comercialização, ao Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P., sem prejuízo das competências atribuídas por lei à Inspeção Regional das Actividades Económicas e a outras entidades públicas ou autoridades administrativas.
- 4 - Para efeitos do cumprimento do disposto no número anterior, a Inspeção Regional das Actividades Económicas poderá solicitar à Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais os elementos que considere necessários constantes no registo dos utilizadores referido no artigo 5.º.

Artigo 11.º
Sanções

- 1 - Constitui contra-ordenação, punível com coima de €200 a €500 e de €500 a €5000, consoante se trate de pessoas singulares ou colectivas, quem estando autorizado a utilizar a marca Produto da Madeira incumpra com o estabelecido no n.º 7 do artigo 3.º, no n.º 1 do artigo 6.º e nas alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 6.º.
- 2 - Constitui contra-ordenação, punível com coima de €1000 a €3500 e de €3000 a €25000, consoante se trate de pessoas singulares ou colectivas, quem utilize a marca Produto da Madeira sem para tal reunir o exigido no n.º 1 do artigo 5.º.
- 3 - Constitui contra-ordenação, punível com coima de €1000 a €3500 e de €3000 a €25000, consoante se trate de pessoas singulares ou colectivas, a violação das alíneas c) a g) do n.º 1 do artigo 6.º e do artigo 9.º.
- 4 - A negligência e a tentativa são puníveis, respectivamente, até metade do montante máximo e até metade dos montantes máximo e mínimo previstos nos números anteriores.

Artigo 12.º
Sanções acessórias

- 1 - Cumulativamente com a coima prevista no artigo anterior e nos termos da lei, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:
 - a) Perda a favor da Região Autónoma da Madeira dos produtos retirados do mercado e de outros bens pertencentes ao agente que estejam na origem da infracção;
 - b) Interdição do exercício da profissão ou da actividade por um período máximo de dois anos;
 - c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
 - d) Privação do direito de participação ou arrematação a concursos promovidos por entidades ou serviços públicos de obras públicas, de fornecimento de bens e serviços, ou concessão de serviços, licenças ou alvarás;
 - e) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.
- 2 - Para além do disposto no número anterior, constitui sanção acessória do n.º 1 do artigo anterior a retirada, definitiva ou provisória, da inscrição no registo dos utilizadores referido no artigo 5.º do presente diploma, publicitando-se o motivo da exclusão.

Artigo 13.º
Instrução do processo e decisão
das contra-ordenações

- 1 - A instrução dos processos de contra-ordenação compete às entidades referidas nos n.ºs 1 a 3 do artigo 10.º, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.
- 2 - Compete em especial à Inspeção Regional das Actividades Económicas fiscalizar o cumprimento do presente diploma no que se refere às fases de distribuição e comercialização dos produtos abrangidos.
- 3 - A aplicação das coimas e sanções acessórias previstas no presente diploma compete à Comissão Regional de Aplicação de Coimas em Matéria Económica.

Artigo 14.º
Afectação do produto das coimas

- 1 - O produto das coimas constitui receita própria da Região Autónoma da Madeira.
- 2 - Poderá ser criado um fundo autónomo de modo a afectar o produto das coimas bem como outras receitas às despesas decorrentes da aplicação do presente diploma.
- 3 - Na situação prevista no número anterior, o produto das coimas passará a constituir receita exclusiva do fundo, a partir da data da sua constituição.

CAPÍTULO V
Disposições finais

Artigo 15.º
Protecção de dados

- 1 - Os elementos constantes do registo dos utilizadores referido no artigo 5.º do presente diploma

consideram-se abrangidos pela lei geral relativa à protecção de dados pessoais.

- 2 - Os titulares de dados incluídos no registo referido no número anterior têm o direito de aceder às informações que lhes digam respeito, podendo exigir a sua correcção, através de um pedido de alteração formulado em impresso próprio disponibilizado pela Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.

Artigo 16.º
Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 2 de Fevereiro de 2011.

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, em exercício,
José Paulo Baptista Fontes.

Assinado em 4 de Março de 2011.

Publique-se.

O REPRESENTANTE DA REPÚBLICA PARA A REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA, Antero Alves Monteiro Diniz.

Anexo I do Decreto Legislativo Regional
n.º 6/2011/M, de 15 de Março
(n.º 1 do artigo 3.º)

Produtos não transformados da produção primária

TABELA A
Carnes

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Carnes bovinas	Carnes de animais da espécie bovina em carcaças, meias carcaças ou outras peças não desossadas. Carnes desossadas e miudezas comestíveis de animais da espécie bovina pré-embaladas.
Carnes suínas	Carnes de animais da espécie suína em carcaças, meias carcaças, pernas, pés e respectivos pedaços, não desossados. Carnes desossadas e miudezas comestíveis de animais da espécie suína e toucinho pré-embalados.
Carnes ovinas ou caprinas.	Carnes de animais das espécies ovina ou caprina em carcaças, meias carcaças ou outras peças não desossadas.
Carnes de aves	Carnes de galos, galinhas, patos e perus não cortadas em pedaços. Pedaços e miudezas comestíveis de galos, galinhas, patos e perus pré-embalados.
Outras carnes	Carnes de coelhos domésticos não cortadas em pedaços.

TABELA B
Cereais

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Cereais	Trigo, centeio, cevada, aveia, milho e outros cereais.

TABELA C
Flores e plantas vivas

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Bolbos, tubérculos, raízes tuberosas, rebentos e rizomas.	Bolbos, tubérculos, raízes tuberosas, rebentos e rizomas, em repouso vegetativo.
Estacas e enxertos	Bolbos, tubérculos, raízes tuberosas, rebentos e rizomas, em vegetação ou em flor; mudas, plantas e raízes de chicória. Estacas não enraizadas e enxertos de plantas vivas (que não de videiras). Outras árvores, arbustos e silvados, de frutos comestíveis, enxertados ou não (que não sejam de videiras). Estacas enraizadas e mudas jovens de árvores e arbustos não florestais de ar livre.
Plantas vivas.	Rododendros e azáleas, enxertados ou não. Roseiras, enxertadas ou não. Outras árvores e arbustos não florestais de ar livre. Plantas vivazes de ar livre. Outras plantas de ar livre.
Cogumelos	Micélios de cogumelos.
Flores de corte e folhagens frescas.	Antúrios. Estrelícias. Próteas (e outras flores da família das <i>Proteaceae</i>). Rosas. Cravos. Orquídeas. Crisântemos. Gladiolos. Outras flores e seus botões frescos, cortados para ramos ou para ornamentação. Outras folhagens, folhas, ramos e outras partes de plantas, sem flores nem botões de flores e ervas, para ramos ou para ornamentação frescos.
Musgos e líquenes	Musgos e líquenes.
Flores de corte e folhagens não frescas.	Flores e seus botões, cortados para ramos ou para ornamentação, secos, branqueados, tingidos, impregnados ou preparados de outro modo. Outras folhagens, folhas, ramos e outras partes de plantas, sem flores nem botões de flores e ervas, para ramos ou para ornamentação secos. Outras folhagens, folhas, ramos e outras partes de plantas, sem flores nem botões de flores e ervas, para ramos ou para ornamentação branqueados, tingidos, impregnados ou preparados de outro modo.

TABELA D
Leite, ovos e mel natural

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Leite	Leite pasteurizado, esterilizado ou tipo UHT.
Ovos	Ovos de aves domésticas, com casca, frescos ou conservados ou cozidos.
Mel	Mel natural, geleia real e propólis comestíveis.

TABELA E
Produtos hortícolas e frutos

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Hortícolas de frutos . . .	Tomates. Pepinos. Beringelas. Pimentos-doces ou pimentões. Pimentas. Abóboras. Pepinela e outros produtos hortícolas de frutos.
Hortícolas de bolbo . . .	Cebolas, chalotas, alhos, alhos-porros e outros produtos hortícolas aliáceos.
Hortícolas de folha . . .	Couves, couve-flor, repolho ou couve-frisada, couve-rábano e produtos comestíveis semelhantes do género <i>Brassica</i> . Alfices (<i>Lactuca sativa</i>) e chicórias (<i>Cichorium spp.</i>). Aipo, excepto aipo-rábano. Espinafres. Saladas. Acelgas e cardos. Rúculas.
Hortícolas de caule, rizoma ou raiz.	Cenouras, nabos, beterrabas para salada, cercefi, aipo-rábano, rabanetes e raízes comestíveis semelhantes.
Hortícolas de vagem . . .	Legumes de vagem (ervilhas, feijões, favas, soja, lentilha e outros legumes de vagem), com ou sem vagem.
Hortícolas de rebentos ou de inflorescências.	Espargos (<i>Asparagus</i>). Alcaparras. Alcachofras.
Cogumelos e trufas . . .	Cogumelos do género <i>Agaricus</i> . Outros cogumelos e trufas.
Hortícolas de raiz ou de tubérculos.	Batatas-de-consumo. Batatas-doces. Inhame e outras raízes ou tubérculos.
Outros produtos hortícolas. Condimentos e aromáticas.	Outros produtos hortícolas não referidos. Inclui as plantas hortícolas, como a salsa, o cerefólio, o estragão, o agrião e a manjerona de cultura e outras. Açafrão. Tomilho. Manjericão, melissa, hortelã, <i>Origanum vulgare</i> (orégão/manjerona-silvestre), alecrim, salva e outras ervas.
Frutos de casca rija . . .	Frutas de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistácios, pinhões, etc.), frescas ou secas, mesmo sem casca ou peladas. Misturas de frutos secos ou de frutos de casca rija.
Bananas	Bananas, incluindo os plátanos, frescas ou secas.
Frutos subtropicais . . .	Figos frescos. Ananases. Abacates. Goiabas, mangas e mangostões. Melões, melancias e papaias (mamões). Laranja, limão e outros citrinos.
Citrinos	Uvas de mesa
Uvas de mesa	Frutas temperadas
Frutas temperadas	Maças, peras e marmelos. Damascos, cerejas, pêssegos (incluídas as nectarinas), ameixas e abrunhos.
Outras frutas frescas e outros produtos.	Morangos. Framboesas, amoras, incluindo as silvestres, e amoras-framboesas. Airelas, mirtilos e outras frutas do género <i>Vaccinium</i> . <i>Kiwis</i> . Tamarindos, maçãs de caju, jacas, lichias, sapotilhas. Maracujás, carambolas e pitaiaiás. Groselhas. Anonas, pitangas e outras frutas. Cana-de-açúcar para consumo.

TABELA F
Pescado

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Pescado do mar	Peixes descarregados nas lotas da Região Autónoma da Madeira, podendo ser processados (esviscerados, descabeçados, filetados, ou outros processos) pela agro-indústria. Crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos descarregados nas lotas da Região Autónoma da Madeira, podendo ser processados pela agro-indústria.
Pescado de aquacultura	Peixes produzidos em aquacultura/maricultura, podendo ser processados pela agro-indústria.

Anexo II do Decreto Legislativo Regional
n.º 6/2011/M, de 15 de Março
(n.º 2 do artigo 3.º)

Produtos transformados

TABELA A
Bebidas

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas (inclui o Rum da Madeira, a Poncha da Madeira e os restantes licóres). Vinho (inclui o Vinho da Madeira, o vinho com DOP Madeirense e o vinho com IG Terras Madeirenses). Outros produtos vínicos.
Outras bebidas alcoólicas.	Sidra.
Cerveja de malte	Cerveja de malte. Cerveja.
Águas minerais e outras bebidas refrescantes não alcoólicas.	Água, incluindo as águas minerais, naturais ou artificiais, e as águas gaseificadas. Refrigerantes. Concentrados de fruta.

TABELA B
Lacticínios

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Lacticínios	Queijos frescos (não curados), incluindo o queijo de soro de leite. Requeijão.

TABELA C
Outros produtos alimentares

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Pão e outros produtos de padaria e pasteleria frescos e da indústria de bolachas e biscoitos.	Produtos de panificação, incluindo o Bolo do Caco. Pão obtido segundo os modos tradicionais de produção reconhecidos.

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Pão e outros produtos de padaria e pasteleria frescos e da indústria de bolachas e biscoitos.	Produtos de pasteleria, incluindo as Queijadas da Madeira e outros reconhecidos como tradicionais. Bolos, incluindo o Bolo de Mel de Cana da Madeira, o Bolo de Noiva e outros reconhecidos como tradicionais. Produtos da indústria de bolachas e biscoitos, incluindo as Broas de Mel de Cana da Madeira.
Produtos de confeitaria, sem cacau.	Rebuçados de açúcar cozido, incluindo os rebuçados de funcho, de banana, de maracujá, e de eucalipto.
Massas alimentícias, cuscuz e similares.	Massas alimentícias. Cuscuz e similares.
Condimentos e temperos	Vinagre de sidra.

TABELA D
Produtos da transformação de cereais

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Produtos da indústria de moagem.	Farinhas de trigo, centeio, cevada, aveia, milho e de outros cereais, e suas misturas.

TABELA E
Transformados de carne

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Transformados de carne de suíno.	Enchidos e produtos semelhantes de carne, miudezas ou sangue e preparações alimentícias à base de tais produtos.

TABELA F
Transformados de hortofrutícolas

Grupo de produtos	Designação dos produtos
Preparações de produtos hortícolas, de frutas ou de outras partes de plantas.	Doces, geleias, marmeladas, purés e pastas de frutas obtidos por cozimento, com ou sem adição de açúcar. Mel de Cana da Madeira (líquido xaroposo obtido exclusivamente pela clarificação, depuração e concentração do sumo da cana-de-açúcar). Frutas cristalizadas, incluindo a cidra.

Anexo III do Decreto Legislativo Regional
n.º 6/2011/M, de 15 de Março
(n.º 3 do artigo 3.º)

Produtos de actividades artesanais

TABELA A
Produtos das artes e ofícios têxteis

Grupo	Designação das actividades
Artes e ofícios têxteis	Confecção de bordados (inclui o Bordado da Madeira). Tapeçaria.

TABELA B
Produtos das artes e ofícios de
trabalhar elementos vegetais

Grupo	Designação das actividades
Artes e ofícios de trabalhar elementos vegetais.	Cestaria. Arte de trabalhar a palha de bananeira e outros materiais similares. Fabrico de mobiliário de vime ou similar.

TABELA C
Produtos da produção e confecção artesanal de bens alimentares

Grupo	Designação das actividades
Produtos da produção e confecção artesanal de bens alimentares.	Produção de mel e outros produtos de colmeia. Fabrico de bolos, doçaria e confeitos. Fabrico de gelados e sorvetes. Fabrico de pão e de produtos afins do pão. Produção de queijo e de outros produtos lácteos. Produção de manteiga. Produção de banha. Fabrico de vinagre de origem não vínica. Produção de sidra. Preparação de ervas aromáticas e medicinais. Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres. Fabrico de doces, compotas, geleias, e similares. Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas. Preparação e conservação de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares. Preparação e conservação de peixe e outros produtos do mar.

TABELA D
Produtos de outras artes e ofícios

Grupo	Designação das actividades
Produtos de outras artes e ofícios.	Arte de trabalhar osso de baleia/cachalote.

Anexo IV do Decreto Legislativo Regional
n.º 6/2011/M, de 15 de Março
(n.ºs 1 e 2 do artigo 8.º)

Sinais distintivos da marca Produto da Madeira e condições técnicas de reprodução

1 - Símbolo gráfico:



O símbolo gráfico é constituído por uma figura em forma de bandeira esvoaçante representativo do simbolismo da heráldica da Região Autónoma da Madeira que se encontra delimitado por uma coroa circular externa em branco, com uma espessura correspondente a 15,5 vezes do diâmetro da coroa circular externa.

2 - Descrição técnica do símbolo gráfico da marca:

- 2.1 - Cores. - O símbolo gráfico da marca de certificação deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia.
- 2.2 - Taxa de redução. - O símbolo gráfico a cores não deve ser reproduzido nem impresso com menos de 20 mm de diâmetro, devido ao tamanho da numeração.



Na reprodução a preto e branco ou outra cor o tamanho mínimo é de 20 mm de diâmetro.



3 - Dimensões dos selos:

- 3.1 - O selo da marca Produto da Madeira é constituído por duas tipologias: uma com círculo de 20 mm de diâmetro e outra com 50 mm de diâmetro.
- 3.2 - O selo poderá ainda ser utilizado em dimensões e suporte diverso de acordo com a natureza das embalagens e dos produtos a comercializar, mediante prévia autorização do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.



4 - Tipografia:

- 4.1 - Selo de 20 mm:

A expressão «Produto da» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra da 1.^a palavra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 6 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);
Espaçamento do texto nas entrelinhas - é de 6 pt;

A palavra «Madeira» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Bold Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 11 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);
A numeração apresenta as seguintes características:
Tamanho mínimo - a altura da letra é de 2 mm.
4.2 - Selo de 50 mm:

A expressão «Produto da» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra da 1.^a palavra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 16,2 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);
Espaçamento do texto nas entrelinhas - é de 16,2 pt;

A palavra «Madeira» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Bold Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 29,2 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);
A numeração apresenta as seguintes características:
Tamanho mínimo - a altura da letra é de 4,5 mm.

5 - Dimensões das placas 7,5 cm x 13,8 cm:

5.1 - A marca Produto da Madeira pode ainda ser veiculada através de placas de atestado de certificação, destinadas à utilização preferencial pelo comércio retalhista de pequena dimensão, de acordo com o seguinte modelo:

A expressão «Produto da» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra da 1.^a palavra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 32 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);
Espaçamento do texto nas entrelinhas - é de 32 pt;

A palavra «Madeira» apresenta as seguintes características:

Letra - maiúscula na 1.^a letra;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Bold Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 57 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical);

As expressões «Licenciado Número:» e «Titular:» apresentam as seguintes características:

Letra - maiúsculas na 1.^a letra de todas as palavras;
Tipo de letra - Myriad;
Estilo - Italic;
Tamanho - a altura da letra é de 12 pt;
Espaçamento - 100 % (escala horizontal e vertical).



5.2 - As placas poderão ainda ser utilizadas em formato específico de acordo com modelos pré-definidos pelos utilizadores, mediante prévia autorização do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e a assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direcção Regional da Administração da Justiça.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fracção de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

EXEMPLAR

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

ASSINATURAS

	<u>Anual</u>	<u>Semestral</u>
Uma Série	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries	€ 63,78	€ 31,95;
Completa	€ 74,98	€ 37,19.

Aestes valores acrescentem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de Janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA

Divisão do Jornal Oficial

IMPRESSÃO

Divisão do Jornal Oficial

DEPÓSITO LEGAL

Número 181952/02

Preço deste número: € 4,22 (IVA incluído)