

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



JORNAL OFICIAL

Sexta-feira, 16 de Fevereiro de 2007



Série

Número 17

Suplemento

Sumário

SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS

Portaria n.º 14-A/2007

Aprova a receita tipo e define a percentagem mínima de incorporação de Mel de Cana da Madeira dos produtos que podem beneficiar do uso das marcas colectivas de certificação «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira», criadas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho de 2006

**SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E DOS
RECURSOS NATURAIS****Portaria n.º 14-A/2007**

Aprova a receita tipo e define a percentagem mínima de incorporação de Mel de Cana da Madeira dos produtos que podem beneficiar do uso das marcas colectivas de certificação «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira», criadas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho de 2006

O Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho de 2006, que criou as marcas «Mel de Cana da Madeira», «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira», os respectivos selos de autenticação e que estabeleceu as condições para a sua utilização, tem por principal objectivo criar um mecanismo que permita diferenciar nos mercados, o autêntico mel de cana proveniente da clarificação, depuração e concentração do sumo da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) produzida exclusivamente no território da Região Autónoma da Madeira, bem como o bolo e as broas de mel de cana, que os madeirenses designam comumente por “bolo de mel da Madeira” e por “broas de mel”, para os quais esta produção constitui a matéria prima principal, seguindo os modos tradicionais de produção que integram e distinguem o património industrial e gastronómico regional.

Para beneficiarem do uso das marcas agora criadas e da promoção que lhe será associada, os produtores de bolo e de broas de mel de cana, devem assim demonstrar o respeito por modos tradicionais de produção que assegurem a sua genuinidade e singularidade.

Os estudos realizados permitem constatar que existe uma grande diversidade de receitas de bolo e de broas de mel de cana, sem que seja lícito afirmar-se que umas sejam mais tradicionais ou representativas que as outras, e apenas que as une como denominador comum distinto o uso de uma maior ou menor percentagem de Mel de Cana da Madeira, resultado de um comportamento muito próprio das famílias madeirenses que, ao longo das gerações foram-nas reinventando e enriquecendo com frutos, especiarias e outros ingredientes, de modo a dar aos seus bolos e broas um «cunho pessoal», em parte condicionado pelas suas maiores ou menores possibilidades económicas.

De facto, muitas famílias madeirenses têm a sua receita própria que se distingue das demais pela variabilidade no tipo, quantidade e qualidade dos ingredientes incorporados, pela ordem e forma especial como esses ingredientes são misturados e amassados, pelo maior ou menor período em que a massa fica a levedar, pela forma como os bolos ou broas são enformados e decorados e, em última instância, pela temperatura do forno e pelo tempo de cozedura, principalmente quando estes produtos são cozidos em fornos tradicionais de cantaria mole (que corresponde a tufos ou consolidações de lamas vulcânicas), específicos da Ilha da Madeira.

A estas diferenças provenientes da variabilidade do “saber fazer” que ao longo das gerações foi passando de pais para filhos, acrescem as resultantes das inovações introduzidas no seu “modo de fazer”, principalmente pelos produtores artesanais ou industriais que adaptaram receitas familiares às novas tecnologias com a incorporação de ingredientes e/ou técnicas da panificação e da pastelaria industrial destinadas a acelerar os processos, a facilitar o trabalho, a assegurar uma maior uniformidade das produções, e obtê-las em grande escala.

O presente diploma visa promover a preservação deste “saber fazer” diversificado e peculiar da produção do bolo e das broas de mel de cana, fixando uma receita tipo que apenas identifica as diferentes categorias de ingredientes utilizados habitualmente no fabrico destes produtos e que devem, obrigatoriamente, nele serem incluídos já que essenciais à conferência da tradicionalidade e especificidade que se pretende preservar, identificando também outros ingredientes considerados recomendáveis ou facultativos para enriquecer os sabores e

aromas tradicionais, bem como aqueles que não podem ser admitidos por comprometerem a genuinidade que os seus consumidores procuram.

Por forma a possibilitar a manutenção deste vasto e rico património de receitas, apenas é fixada uma percentagem mínima de incorporação para o Mel de Cana da Madeira uma vez que este produto, que lhes dá o nome, é determinante para a indução das características organolépticas que os distinguem e caracterizam, nomeadamente para os seus atributos de cor, aroma, sabor, mas também para a sua textura e consistência com maior ou menor plasticidade ou, ao contrário, maior ou menor friabilidade ou capacidade de esboroamento, características muito apreciadas pela maioria dos seus consumidores.

Adificuldade na comparação da quantidade de mel de cana incorporado em cada receita e na determinação do seu peso na totalidade dos ingredientes utilizados decorre, por um lado, da enorme variedade de unidades de medida que são usadas para determinar a quantidade dos ingredientes. Na verdade, nalguns casos são usadas unidades de medida padronizadas para a determinação de massa ou volume (quilograma, gramas, litros, etc.), mas também são muito utilizadas unidades não padronizadas como sejam: “jarro”, “copo”, “chávena”, “colher de sopa”, “colher de chá”, “cálice”, “raspa”, etc. Por outro lado, o facto dos ingredientes apresentarem propriedades físicas diversas (alguns são líquidos mas apresentando níveis de densidade e de viscosidade muito diferentes, enquanto outros são sólidos triturados ou em pó com granulometrias muito díspares) conduz a que tenham de ser quantificados utilizando grandezas diferentes (massa, volume, etc.).

Para comparar as quantidades dos diferentes ingredientes nas diferentes receitas e poder fixar uma quantidade ou percentagem mínima de incorporação de um deles é necessário que todos os ingredientes sejam “medidos” pela mesma grandeza e que seja utilizada a mesma unidade de medida padronizada, mesmo que para o efeito seja necessário recorrer ao estabelecimento de equivalências mais ou menos empíricas para as medidas não padronizadas que sejam fixadas numa tabela de conversão ou equivalência a ser utilizada na comparação de todas as receitas.

Para facilitar a tarefa de avaliação e de comparação das diferentes receitas e atenuar as diferenças decorrentes das particularidades da forma de medição e do modo de produção de cada estabelecimento industrial, artesanal ou familiar, terá assim que optar-se por fixar a percentagem mínima de incorporação do mel de cana em função do peso da massa fresca que resulta da mistura de todos os ingredientes cujas diferentes unidades de medida não padronizadas sejam convertidas em gramas ou quilogramas, utilizando a mesma tabela de conversão.

Procura-se deste modo conferir uma especial protecção a estes produtos tradicionais dado que constituem realidades, muitas vezes sem suporte material, mais vulneráveis do ponto de vista da respectiva preservação, mas contudo importantíssimas, quer pelo seu contributo para a caracterização de certos aspectos que testemunham o percurso civilizacional desta Região Autónoma, quer pelo facto de darem origem a actividades económicas que assumem um papel fundamental no desenvolvimento regional, em particular do espaço rural.

Assim, manda o Governo da Região Autónoma da Madeira, pelo Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, ao abrigo do disposto nas alíneas a) e c) do n.º 1 do artigo 9.º, e das alíneas a) e c) do n.º 1 do artigo 13.º do Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho e na alínea d) do artigo 69.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 numeração introduzidas pela Lei n.º 130/99, de 21 de Agosto, e pela Lei n.º 12/2000, de 21 de Junho, aprovar o seguinte:

Capítulo I Receitas tipo

Artigo 1.º Bolo de Mel de Cana da Madeira

1. É aprovada a receita tipo constante da Tabela A, do Anexo I da presente portaria, da qual faz parte integrante e prevista na alínea c) do n.º 1, do art.º 9.º, do Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho de 2006, para o bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação «Bolo de Mel de Cana da Madeira».

2. Só as receitas que incluem, pelo menos, os ingredientes indicados na coluna II da Tabela A, do Anexo I, cuja utilização é considerada obrigatória ou recomendada na coluna III, da referida Tabela A, podem ser consideradas receitas fiéis aos modos tradicionais de produção do bolo de mel de cana da Madeira.

3. Os ingredientes recomendados, dentro dos previstos em cada classe de ingrediente, podem ser utilizados para substituir um ingrediente obrigatório incluído na mesma classe, ou para enriquecer os sabores e aromas tradicionais deste produto, sem que essa utilização tenha de ser aprovada no âmbito da presente portaria.

4. Os ingredientes considerados facultativos na coluna III, das Tabelas A e B, do Anexo I, podem ser utilizados desde que previamente autorizados pela Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, no âmbito do processo de reconhecimento do modo tradicional de produção, inerente à aprovação de inscrição do produtor em causa no respectivo registo, conforme previsto nos artigos 2.º a 4.º da Portaria 138-A/2006, de 17 de Novembro, que aprovou as condições de utilização dos selos de autenticação das marcas colectivas de certificação «Mel de Cana da Madeira», «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira».

5. Em situações excepcionais, desde que previamente autorizado por despacho do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, pode ser admitida a substituição de um ingrediente obrigatório ou recomendado, dentro dos previstos em cada classe de ingrediente, por outro considerado facultativo, bem como pode ser permitida a introdução de outros ingredientes ou de outros componentes alimentares que representem um benefício fisiológico ou biológico adicional para a saúde humana, sempre que exista evidência científica desse benefício e que seja demonstrado que essa substituição ou adição permite tornar o produto adequado a ser consumido por pessoas com necessidades nutritivas ou dietéticas especiais e desde que essa alteração seja indicada na rotulagem do produto final.

6. Os bolos em cuja produção seja utilizada qualquer um dos ingredientes identificados na coluna II, da Tabela C, do Anexo I, cuja utilização é considerada proibida, não podem beneficiar do uso da marca «Bolo de Mel de Cana da Madeira», atendendo a que não é reconhecido que sejam produzidos com base numa receita que reflecta a sua tradicionalidade.

Artigo 2.º Broas de Mel de Cana da Madeira

1. É aprovada a receita tipo constante da Tabela A, do Anexo II da presente portaria, da qual faz parte integrante e prevista na alínea c) do n.º 1, do art.º 13.º, do Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de Junho de 2006, para as broas de mel de cana que podem beneficiar do uso da marca colectiva de certificação «Broas de Mel de Cana da Madeira».

2. Só as receitas que incluem, pelo menos, os ingredientes indicados na coluna II da Tabela A, do Anexo II, cuja utilização é considerada obrigatória ou recomendada na coluna III, da

referida Tabela A, podem ser consideradas receitas fiéis aos modos tradicionais de produção do bolo de mel de cana da Madeira.

3. Os ingredientes recomendados, dentro dos previstos em cada classe de ingrediente, podem ser utilizados para substituir um ingrediente obrigatório incluído na mesma classe, ou para enriquecer os sabores e aromas tradicionais deste produto, sem que essa utilização tenha de ser aprovada no âmbito da presente portaria.

4. Os ingredientes considerados facultativos na coluna III, das Tabelas A e B, do Anexo II, podem ser utilizados desde que previamente autorizados pela Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, no âmbito do processo de reconhecimento do modo tradicional de produção, inerente à aprovação de inscrição do produtor em causa no respectivo registo, conforme previsto nos artigos 2.º a 4.º da Portaria 138-A/2006, de 17 de Novembro, que aprovou as condições de utilização dos selos de autenticação das marcas colectivas de certificação «Mel de Cana da Madeira», «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira».

5. Em situações excepcionais, desde que previamente autorizado por despacho do Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, pode ser admitida a substituição de um ingrediente obrigatório ou recomendado, dentro dos previstos em cada classe de ingrediente, por outro considerado facultativo, bem como pode ser permitida a introdução de outros ingredientes ou de outros componentes alimentares que representem um benefício fisiológico ou biológico adicional para a saúde humana, sempre que exista evidência científica desse benefício e que seja demonstrado que essa substituição ou adição permite tornar o produto capaz de ser consumido por pessoas com necessidades nutritivas ou dietéticas especiais e desde que essa alteração seja indicada na rotulagem do produto final.

6. As broas, em cuja produção seja utilizada qualquer um dos ingredientes identificados na coluna II, da Tabela C, do Anexo II, cuja utilização é considerada proibida, não podem beneficiar do uso da marca «Broas de Mel de Cana da Madeira», atendendo a que não é reconhecido que sejam produzidas com base numa receita que reflecta a sua tradicionalidade.

Capítulo II Incorporação de Mel de Cana da Madeira

Artigo 3.º Quantidade mínima de incorporação

1. Atendendo a que o Mel de Cana da Madeira, constitui o ingrediente base essencial para a definição das características organolépticas do bolo e das broas de mel de cana, é estabelecida uma quantidade mínima de incorporação, fixada em função da sua proporcionalidade na massa fresca resultante da mistura de todos os ingredientes e cujo peso é determinado conforme indicado nos números 2 e 3 seguintes.

2. Na produção do bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca «Bolo de Mel de Cana da Madeira», deve ser respeitada a quantidade mínima de incorporação estabelecida na coluna IV, da Tabela A, do Anexo I, pelo que a quantidade de Mel de Cana da Madeira a incorporar deverá representar pelo menos 20% da massa fresca total resultante da mistura de todos os ingredientes utilizados e cujo peso é determinado pelo somatório da quantidade aproximada dos diferentes ingredientes, convertendo as unidades de medida não padronizadas a gramas ou quilogramas de acordo com o índice de conversão apresentado na Tabela D, dos Anexos I.

3. Na produção das broas de mel de cana que podem beneficiar do uso da marca «Broas de Mel de Cana da Madeira», deve ser respeitada a quantidade mínima de incorporação

estabelecida na coluna IV, da Tabela A, do Anexo II, pelo que a quantidade de Mel de Cana da Madeira a incorporar deverá representar pelo menos 4% em massa, da massa fresca total resultante da mistura de todos os ingredientes utilizados, e cujo peso é determinado pelo somatório da quantidade aproximada dos diferentes ingredientes, convertendo as unidades de medida não padronizadas a gramas ou quilogramas de acordo com o índice de conversão apresentado na Tabela D, dos Anexos II.

4. Em situações excepcionais poderá ser admitido que a percentagem de incorporação de Mel de Cana da Madeira na produção do bolo ou das broas de mel de cana não atinja as percentagem mínimas fixadas nos números 2 e 3 do presente artigo, desde que seja comprovado que essa menor incorporação é compensada, em quantidade e variedade, por uma maior incorporação de outros ingredientes obrigatórios e/ou recomendados que contribuem marcadamente para as características organolépticas dos produtos, e que se trata de uma receita com notória tradição.

5. A verificação do cumprimento das disposições estabelecidas nos números 2 e 3 do presente artigo é feita através do controlo administrativo da receita base aprovada ao produtor inscrito no respectivo Registo de Produtores e dos seus registos das aquisições das matérias primas, das produções e quebras, e das vendas e devoluções, tendo em conta, em cada caso, a

relação entre o peso determinado para a verificação da taxa de incorporação de Mel de Cana da Madeira e o peso real da massa fresca antes de ser enfiada e do resultante em produto final.

Capítulo III Disposições finais

Artigo 4.º Revogação

É revogada a Portaria n.º 219/91, de 19 de Setembro.

Artigo 5.º Entrada em vigor

Esta portaria entra em vigor no dia imediatamente seguinte ao da sua publicação.

Secretaria Regional do Ambiente e Recursos Naturais.
Assinada em 12 de Fevereiro de 2007.

O SECRETÁRIO REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS, Manuel António Rodrigues Correia

Anexo I à Portaria n.º 14-A/2007 de 12 de Fevereiro de 2007

1. Receita Tipo do bolo de mel de cana pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Bolo de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela A (referida no n.º 1, do art.º 1.º da presente Portaria)			
Coluna I	Coluna II	Coluna III	Coluna IV
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização	Quantidade de incorporação mínima
Ingredientes base	Farinha de trigo	Obrigatória	-----
	Açúcar	Obrigatória	-----
	Mel de Cana da Madeira	Obrigatória	Pelo menos 20% da massa fresca total resultante da mistura de todos os ingredientes, cujo peso é determinado seguindo o procedimento estabelecido no n.º 2 do artigo 3.º da presente Portaria
Gorduras	Banha	Obrigatória	-----
	Manteiga	Recomendada	-----
	Margarina	Recomendada	-----
	Outra	Facultativa	-----
Frutos secos e secados	Nozes (sem casca)	Obrigatória	-----
	Amêndoas	Recomendada	-----
	Passas (sultanas e /ou corintos)	Recomendada	-----
	Outro	Facultativa	-----
Frutas cristalizadas	Cidra	Recomendada	-----
	Outro	Facultativa	-----
Outros frutos	Laranja (sumo e/ou raspa)	Obrigatória	-----
	Limão (Sumo e/ou Raspa)	Recomendada	-----
	Outro	Facultativa	-----
Especiarias	Canela (moída)	Obrigatória	-----
	Erva-doce (moída)	Obrigatória	-----
	Cravinho da Índia, Cravo de Acha ou do Maranhão	Obrigatória	-----
	Noz-moscada	Obrigatória	-----
	Pimenta (moída)	Facultativa	-----
	Gengibre	Facultativa	-----
	Outra ou Mistura de especiarias	Facultativa	-----
Fermentos	Bicarbonato de soda	Obrigatória	-----
	Pão em massa	Obrigatória	-----
	Levedura	Facultativa	-----
	Outro	Facultativa	-----

2. Outros ingredientes admitidos, na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Bolo de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela B (referida no n.º 4, do art.º 1.º da presente Portaria)		
Coluna I	Coluna II	Coluna III
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização
Produtos tradicionais madeirense	Vinho Madeira	Facultativa
	Vinho velho ou vinho doce	Facultativa
	Aguardente / Rum	Facultativa
	Outro	Facultativa
Ingredientes típicos da panificação e doçaria	Ovos	Facultativa
	Leite	Facultativa
	Cacau	Facultativa
	Cerveja	Facultativa
	Baunilha	Facultativa
	Outro	Facultativa
Aditivos Alimentares conformes com a legislação alimentar		Facultativa

3. Ingredientes não admitidos, na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiarem do uso da marca colectiva de certificação “Bolo de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela C (referida no n.º 6, do art.º 1.º da presente Portaria)		
Coluna I	Coluna II	Coluna III
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização
Ingredientes Não Admitidos	Melado ou mel de cana de outras origens	Proibida
	Melaço	Proibida
	Mel de abelhas	Proibida
	Açúcares caramelizados	Proibida
	Outros edulcorantes (mesmo que conformes com a legislação alimentar aplicável)	Proibida
	Outros que não estejam conformes com a legislação alimentar	Proibida
	Outros que não sejam aprovados pela SRA	Proibida

4. Tabela de conversão das unidades não padronizadas consideradas para a determinação do peso da massa fresca resultante da mistura dos ingredientes admitidos na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Bolo de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela D (referida no n.º 2, do art.º 3.º da presente Portaria)			
Coluna I	Coluna II	Coluna III	Coluna IV
Ingredientes		Unidade de Medida não Padronizada	Equivalente Aproximado em Gramas
Farinha de trigo		1 Chávena	150g
		1 Colher de sopa bem cheia	30g
Açúcar		1 Chávena	160g
		1 Colher de sopa	20g
Banha, Manteiga ou Margarina		1 Chávena	180g
		1 Colher de sopa bem cheia	45g
		1 Colher de chá bem cheia	15g
Mel de cana		1 Litro de mel de cana	1400g
		1 Colher de sopa de mel de cana	35g
Nozes, Amêndoas ou Passas		1 Kg nozes com casca convertido em miolo de nozes	500g
		2 Chávena de miolo de nozes ou amêndoas ou de passas	140g
Laranja		Sumo de 1 laranja	100g
		Raspa de 1 laranja	20g
Limão		Sumo de 1 limão	50g
		Raspa de 1 limão	15g
Especiarias	Canela (moída)	1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
	Erva-doce (moída)	1 Colher de sopa bem cheia	20g
		1 Colher de chá bem cheia	7g
	Cravinho ou Cravo-da-índia, Cravo de Acha ou Cravo do Maranhão (moídos)	1 Colher de sopa bem cheia	20g
		1 Colher de chá bem cheia	7g
	Noz-moscada (moída)	1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
		Raspa de uma noz	5g
	Pimenta (moída) ou mistura de especiarias (moídas)	1 Colher de sopa bem cheia	25g
1 Colher de chá bem cheia		8g	
Bicarbonato de soda		1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
		1 Pacote	25g ou 100g
Vinho Madeira, Vinho velho ou vinho doce		1 Cálice de Vinho Madeira	45g
		1 Colher de sopa de Vinho Madeira	15g

Tabela D (Continuação) (referida no n.º 2, do art.º 3.º da presente Portaria)			
Coluna I	Coluna II	Coluna III	Coluna IV
Ingredientes		Unidade de Medida não Padronizada	Equivalente Aproximado em Gramas
Aguardente ou rum		1 Cálice de aguardente	40g
		1 Colher de sopa de aguardente	12g
Ovos		1 Ovo sem casca	50g
Cacau		1 Colher de sopa bem cheia	30g
Leite		1 Litro de leite	1030g
		1 Chávena	245g
Cerveja		1 Litro de cerveja	1015g
		1 Garrafa (33cl)	335g
Outros parâmetros de conversão utilizados			
	1 Colher de sopa		3 Colheres de chá
	1 Colher de café		0,5 Colheres de chá
	1 Colher de sobremesa		1,5 Colheres de chá
	1 Pitada		1 Colher de café

Anexo II à Portaria n.º 14-A/2007, de 12 de Fevereiro de 2007

1. Receita Tipo do bolo de mel de cana pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Broas de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela A (referida no n.º 1, do art.º 2.º da presente Portaria)			
Coluna I	Coluna II	Coluna III	Coluna IV
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização	Quantidade de incorporação mínima
Ingredientes base	Farinha de trigo	Obrigatória	-----
	Açúcar	Obrigatória	-----
	Mel de Cana da Madeira	Obrigatória	Pelo menos 4% da massa fresca total resultante da mistura de todos os ingredientes, cujo peso é determinado seguindo o procedimento estabelecido no n.º 3 do artigo 3.º da presente Portaria
Gorduras	Banha	Obrigatória	-----
	Manteiga	Recomendada	-----
	Margarina	Recomendada	-----
	Outra	Facultativa	-----
Frutos secos	Amêndoas	Obrigatória	-----
	Nozes	Recomendada	-----
	Outro	Facultativa	-----
Outros frutos	Laranja (sumo e/ou raspa)	Recomendada	-----
	Limão (Sumo e/ou Raspa)	Recomendada	-----
	Outro	Facultativa	-----
Especiarias	Canela (moída)	Obrigatória	-----
	Noz-moscada	Recomendada	-----
	Outra	Facultativa	-----
Fermentos	Bicarbonato de soda	Obrigatória	-----
	Outro	Facultativa	-----
Outros ingredientes típicos da doçaria	Ovos	Obrigatória	-----
	Cacau	Facultativa	-----
	Outros	Facultativa	-----

2. Outros ingredientes admitidos, na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Broas de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela B (referida no n.º 4, do art.º 2.º da presente Portaria)		
Coluna I	Coluna II	Coluna III
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização
Produtos tradicionais madeirense	Vinho Madeira	Facultativa
	Vinho velho ou vinho doce	Facultativa
	Aguardente / Rum	Facultativa
	Outro	Facultativa
Ingredientes típicos da panificação e doçaria	Leite	Facultativa
	Baunilha	Facultativa
	Outro	Facultativa
Aditivos Alimentares conformes com a legislação alimentar		Facultativa

3. Ingredientes não admitidos, na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiarem do uso da marca colectiva de certificação “Broas de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela C (referida no n.º 6, do art.º 1.º da presente Portaria)		
Coluna I	Coluna II	Coluna III
Classe de ingrediente	Ingrediente	Utilização
Ingredientes Não Admitidos	Melado ou mel de cana de outras origens	Proibida
	Melaço	Proibida
	Mel de abelhas	Proibida
	Açúcares caramelizados	Proibida
	Outros edulcorantes (mesmo que conformes com a legislação alimentar aplicável)	Proibida
	Outros que não estejam conformes com a legislação alimentar	Proibida
	Outros que não sejam aprovados pela SRA	Proibida

4. Tabela de conversão das unidades não padronizadas consideradas para a determinação do peso da massa fresca resultante da mistura dos ingredientes admitidos na produção de bolo de mel de cana que pode beneficiar do uso da marca colectiva de certificação “Broas de Mel de Cana da Madeira”:

Tabela D (referida no n.º 3, do art.º 3.º da presente Portaria)			
Coluna I	Coluna II	Coluna III	Coluna IV
Ingredientes		Unidade de Medida não padronizada	Equivalente Aproximado em Gramas
Farinha de trigo		1 Chávena	150g
		1 Colher de sopa bem cheia	30g
Açúcar		1 Chávena	160g
		1 Colher de sopa	20g
Banha, Manteiga ou Margarina		1 Chávena	180g
		1 Colher de sopa bem cheia	45g
		1 Colher de chá bem cheia	15g
Mel de cana		1 Litro de mel de cana	1400g
		1 Colher de sopa de mel de cana	35g
Nozes, Amêndoas ou Passas		1 kg nozes com casca convertido em miolo de nozes	500g
		2 Chávena de miolo de nozes ou amêndoas ou de passas	140g
Laranja		Sumo de 1 laranja	100g
		Raspa de 1 laranja	20g
Limão		Sumo de 1 limão	50g
		Raspa de 1 limão	15g
Especiarias	Canela (moída)	1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
	Noz-moscada (moída)	1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
	Mistura de especiarias (moídas)	Raspa de uma noz	5g
		1 Colher de sopa bem cheia	25g
Bicarbonato de soda		1 Colher de sopa bem cheia	30g
		1 Colher de chá bem cheia	10g
		1 Pacote	25g ou 100g
Ovos		1 Ovo sem casca	50g
Cacau		1 Colher de sopa bem cheia	30g
Outros parâmetros de conversão utilizados			
1 Colher de sopa		3 Colheres de chá	
1 Colher de café		0,5 Colheres de chá	
1 Colher de sobremesa		1,5 Colheres de chá	
1 Pitada		1 Colher de café	

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

O Preço deste número: € 3,02 (IVA incluído)