



JORNAL OFICIAL

Segunda-feira, 18 de abril de 2022

I

Série

Número 66

Sumário

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO
RURAL

Portaria n.º 210/2022

Estabelece as regras técnicas de reprodução da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», bem como as condições aplicáveis às diferentes formas da sua utilização.

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL**Portaria n.º 210/2022**

de 18 de abril

Sumário:

Estabelece as regras técnicas de reprodução da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», bem como as condições aplicáveis às diferentes formas da sua utilização.

Texto:

Estabelece as regras técnicas de reprodução da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», bem como as condições aplicáveis às diferentes formas da sua utilização

Na Região Autónoma da Madeira (RAM), a atividade pecuária remonta à origem do povoamento das ilhas da Madeira e do Porto Santo, naturalmente indissociável à instalação e ao seu devir civilizacional, como motor da conquista dos territórios, seja como meio de transporte e força de trabalho, seja como fonte indispensável à alimentação e conforto das populações locais.

De todos os animais, o papel dos bovinos foi desde sempre fundamental na economia insular, estando a sua importância patente na nomenclatura de vários locais, como são exemplo o Vale do Touro (ilha do Porto Santo), a Achada da Vaca, a Ribeira da Vaca, e os sítios da Malhada e do Moreno (ilha da Madeira).

Se é certo que as ilhas da Madeira e do Porto Santo, à partida e por constrangimentos naturais incontornáveis, não oferecem as condições ideais para o desenvolvimento da atividade pecuária, principalmente dada a grande necessidade de espaços agroflorestais e os elevados custos que há que suportar para a produção forraginosa e dos cereais indispensáveis a uma conveniente alimentação dos gados e outros efetivos pecuários, ainda assim, apresentam fatores favoráveis à produção animal.

Entre esses fatores favoráveis destacam-se: a insularidade, como condição facilitadora da proteção sanitária dos efetivos; a garantia de escoamento dos produtos primários do setor pecuário de produção local, que não chegam para assegurar o abastecimento da elevada densidade da população madeirense e portosantense e do grande número de turistas que anualmente visitam as ilhas; o desenvolvimento de produtos com características organolépticas especiais, como de novas técnicas de preparação (a “carne maturada”, por exemplo) para a confeção de especialidades gastronómicas madeirenses (como a “espetada” e a “carne vinha d'alhos” por exemplo); o aproveitamento de fontes de alimento não utilizadas diretamente pelo homem (entre outros exemplos, vegetais da flora herbácea da RAM, e os subprodutos de outras produções agrícolas como as da banana e da cana-de-açúcar); o constituir uma mais-valia para o mundo rural, melhorando o rendimento dos criadores e fixando as suas populações; o forte contributo como complemento da economia familiar; a diminuição da dependência externa em carne e outros produtos primários do setor pecuário; o clima ameno, sem grandes oscilações térmicas, para a produção extensiva; a manutenção dos “palheiros” como meio tradicional de detenção e criação de animais domésticos, desde que satisfeitas as novas exigências de bem-estar animal; a preservação da paisagem com o conseqüente impacto positivo no turismo; a existência de técnicos especializados, com formação adequada para orientar e apoiar as explorações; a disponibilização de ajudas financeiras da União Europeia e regionais para promover a sustentabilidade do setor.

Para o desenvolvimento do setor pecuário da RAM, o Governo Regional tem adotado um vasto conjunto de medidas, destacando-se, entre outras, o forte impulso conferido aos processos de licenciamento das explorações, a adequação das condições de produção à realidade local, designadamente no que se refere à “detenção caseira”, como um notório reforço das medidas de bem-estar animal e de controlo sanitário das diferentes espécies animais e também a pela revitalização da Estação Zootécnica da Madeira (EZM), onde foi implementado um modelo produtivo eficiente, transponível para as explorações pecuárias regionais, que produz para recria, animais de qualidade, adaptados às especificidades da típica exploração madeirense e que assegure um meio de garantir a sustentabilidade das explorações agrícolas, através do aproveitamento dos resíduos pecuários e da otimização dos recursos alimentares locais, nomeadamente dos subprodutos da agricultura.

Considerando que a criação dos animais e a produção de carne num território específico, bem delimitado, no qual existe uma tradição secular e um reconhecimento generalizado de produtos suficientemente estáveis e constantes, são factos mais que justificativos para que se possa afirmar com a devida convicção se estar em presença de carnes com cariz regional, ou seja, específicas da RAM, através da Resolução n.º 308/2018, de 23 de maio, o Conselho do Governo Regional decidiu mandar o Secretário Regional responsável pela área da agricultura para desenvolver a necessária tramitação com vista à publicação da Portaria que estabelecesse a criação da marca «carne regional».

Paralelamente foi possível verificar que desde a criação da marca «Produto da Madeira», através do Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M, de 15 de março, foram muitos os produtores agrícolas, agroalimentares e artesanais madeirenses, incluindo da produção primária, do comércio retalhista e dos produtos transformados à base de carne que aderiram ao seu uso, verificando-se também que no último inquérito realizado aos consumidores madeirenses, em 2018, foi possível demonstrar que a marca está completamente consolidada e que é reconhecida por mais de 97 % dos inquiridos, apresentando uma procura privilegiada junto de consumidores e de distribuidores locais, e também externos, dos produtos abrangidos.

Assim, considerou-se de todo o interesse que a nova marca «carne regional», fosse criada sob a chancela da marca «Produto da Madeira» (prescindindo-se da criação da igualmente prevista marca «carne regional extra», para evitar confusões associadas às categorias de qualidade), enquadrando-se este propósito na reestruturação já aquilatada do Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M, de 15 de março.

Importa também referir que, principalmente desde o início da crise pandémica da COVID-19, os consumidores europeus, e os madeirenses e portosantenses em particular, estão cada vez mais atentos às questões ambientais, sociais, éticas e de saúde pública pelo que, mais do que nunca, prezam o valor dos alimentos. Mesmo à medida que as sociedades se tornam mais urbanizadas, desejam sentir-se mais próximos dos produtores dos alimentos que consomem. Querem alimentos frescos, menos transformados, de tradicionalidade garantida e obtidos de forma sustentável porque permitem: minorar o desperdício

alimentar; reduzir a sua pegada ambiental e climática, reforçando a sua resiliência; assegurar a segurança alimentar; proporcionar meios de subsistência leais aos produtores e demais operadores económicos intervenientes; proteger a terra, o solo, a água, o ar, a fitossanidade e a saúde e o bem-estar dos animais, e inverter a perda da biodiversidade.

Neste contexto, são cada vez mais incentivadas as cadeias de abastecimento alimentar mais curtas, que envolvem um número limitado de operadores económicos empenhados na cooperação, o desenvolvimento económico local, com o intuito de reaproximar produtores e consumidores e realocar a produção agrícola e alimentar, bem como são promovidos sistemas alternativos de comercialização, como os ligados à economia circular, à redução do desperdício alimentar e às vendas diretas pelos produtores (em feiras, venda ambulante ou pela Internet), que têm um impacto muito positivo a nível social e económico, decorrente de que promovem a venda de alimentos frescos, de qualidade, saudáveis e tradicionais.

A criação de símbolos gráficos que, sob a égide da marca «Produto da Madeira», e no enquadramento a um sistema oficial convenientemente estruturado e coerente, que permitam facilmente distinguir nos mercados as produções genuinamente locais, de facto, pode ajudar os consumidores madeirenses e portosantenses, como também os turistas, a fazerem escolhas alimentares informadas, saudáveis e sustentáveis.

Neste sentido, através da publicação do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, foi aprovado o novo enquadramento da marca «Produto da Madeira», reestruturando o sistema de gestão do seu uso, criando as versões locais e setoriais da marca e também o estatuto de estabelecimento parceiro, sendo que conforme estabelecido no artigo 4.º do supracitado diploma, a gestão da marca «Produto da Madeira», das suas versões locais e setoriais aprovadas e das condições do seu uso, competem ao departamento do Governo Regional responsável pela área da agricultura, na qualidade de departamento que tutela os setores de produção da maioria dos produtos que podem dela beneficiar.

Mais concretamente, o artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, vem então estabelecer que podem ser criadas versões locais e setoriais da marca «Produto da Madeira», cujas regras técnicas de reprodução e condições aplicáveis aos seus suportes normalizados e às diferentes formas da sua utilização, devem ser aprovadas por portaria do membro do Governo Regional responsável pela área da agricultura.

Assim, a marca «carne regional» prevista na Resolução n.º 308/2018, de 23 de maio, pode ser criada como uma versão setorial da marca «Produto da Madeira», para aplicação, através de selo de identificação dos utilizadores autorizados, na rotulagem da carne pré-embalada e nos meios próprios de identificação da carne não pré-embalada, bem como dos preparados e dos produtos transformados à base de carne, que sejam obtidos no território da RAM, que cumpram as condições dos artigos 8.º, 10.º e 12.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro e que sejam provenientes de animais das espécies pecuárias regionais, nascidas e ou criadas e abatidas localmente, e também das provenientes de animais que cumpram as condições previstas na alínea b) do n.º 2 do artigo 8.º do mesmo diploma.

O artigo 7.º do supramencionado diploma mais prevê que a versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», possa também ser utilizada para identificação dos produtores dos setores primário e secundário autorizados ao seu uso, quer através de selos de identificação referidos no parágrafo anterior quer de placas de identificação, como forma de divulgação do seu estatuto de utilizador autorizado e meio de promoção dos produtos abrangidos, prevendo também que as regras técnicas de reprodução e as condições de utilização destes suportes normalizados são também aprovadas por portaria do membro do Governo Regional responsável pela área da agricultura.

Importa realçar que as carnes e outros produtos cárneos que podem beneficiar do uso da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», conforme previsto no n.º 2 do artigo 10.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, devem ser obtidos de acordo com as regras de produção, fabrico e comercialização que lhes sejam aplicáveis, designadamente respeitando as disposições dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e, das suas regulamentações e alterações, cujas regras de execução a nível nacional e regional foram estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, entretanto alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro.

Devem também ser respeitadas as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, aprovadas pelo Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, e também as disposições da Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, que regulamentou as derrogações e medidas nacionais previstas nos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004 e, em particular, as condições de fornecimento de pequena quantidade de carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação (exceto avestruzes), abatidas na exploração a fornecer pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam diretamente o consumidor final e à restauração.

Também o artigo 13.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, prevê que o benefício do uso da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», pode ser alargado aos operadores económicos que sejam reconhecidos como estabelecimentos parceiros, porque participam na comercialização e na utilização dos produtos abrangidos, designadamente dos que, no território da RAM, exercem as atividades de comércio por grosso ou a retalho, de restauração e bebidas e de alojamento com restauração, cumprindo as condições estabelecidas no anexo IV do referido diploma.

Estes operadores económicos podem utilizar a versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», para divulgação do seu estatuto e para a promoção dos produtos abrangidos que comercializam e ou utilizam, através de selo e de placa de identificação de estabelecimento parceiro, cujas regras técnicas de reprodução e condições de utilização são também aprovadas por portaria do membro do Governo Regional responsável pela área da agricultura.

O benefício do uso da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», pode também ser alargado aos produtores primários dos animais das espécies pecuárias regionais que sejam autorizados pela autoridade veterinária regional, à comercialização tradicional de carnes frescas, diretamente ao consumidor final, em barracas nas condições previstas na Portaria n.º 51/78, de 20 de julho de 1978, que estabeleceu as normas para a venda de carne para «espetada» nos tradicionais arraiais madeirenses, bem como ao comércio a retalho não sedentário de carne e produtos cárneos por feirantes e por vendedores ambulantes, seguindo as regras constantes dos artigos 74.º a 81.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, que aprovou o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração e respeitando os requisitos

técnicos aplicáveis às carne e produtos cárneos e as normas técnicas em matéria de higiene e segurança alimentar da legislação específica aplicável.

Ainda, e como estabelecido nos n.º 3 dos artigos 17.º e 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, os registos dos utilizadores e dos estabelecimentos parceiros correspondem, respetivamente: às listagens atualizadas dos produtores autorizados ao uso da marca «Produto da Madeira» e ou das suas versões aprovadas, em cada setor de atividade de produção considerado e às listagens atualizadas dos operadores económicos reconhecidos como estabelecimentos parceiros e autorizados ao uso de marca e ou, quando aplicável, das suas versões locais e setoriais aprovadas que, em ambos os casos, são mantidas atualizadas e de fácil acesso ao público, pela entidade gestora.

Neste contexto, importa clarificar as condições em que os produtores e os operadores que adiram ao uso de uma versão local ou setorial aprovada da marca «Produto da Madeira», como no caso dos produtores e operadores que adiram ao uso da versão setorial «carne regional», são inscritos como subconjunto do registo dos utilizadores e ou do registo dos estabelecimentos parceiros da marca «Produto da Madeira», previstos respetivamente nos artigos 17.º e 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro.

Por último, o artigo 19.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, remete para portaria do membro do Governo Regional responsável pela área da agricultura, o estipular de quais os documentos que devem constar do arquivo documental que os utilizadores e os estabelecimentos parceiros devem manter atualizado, em suporte físico ou eletrónico, reunindo as informações relevantes das produções colocadas no mercado com a versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira» que permitam demonstrar o cumprimento das condições e regras a que aqueles se obrigam, bem como o modo de comunicação da intenção de prescindir do uso da mesma.

Assim manda o Governo Regional da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ao abrigo do disposto nos artigos 5.º, 7.º, 13.º e 19.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, nas alíneas a), b), d), e) e j) do artigo 11.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 9/2021/M, de 27 de agosto, do disposto nas alíneas a), f) e k) do artigo 2.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 11/2020/M, de 21 de janeiro, e ainda nas alíneas b) e 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, na redação e numeração das Leis n.ºs 130/99, de 21 de agosto e 12/2000, de 21 de junho, o seguinte:

Artigo 1.º Objeto

- 1 - O presente diploma aprova a versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», adiante designada apenas por “versão setorial «carne regional»”, cujo símbolo gráfico está reproduzido na parte A, do anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante,
- 2 - O presente diploma estabelece também, no território da Região Autónoma da Madeira (RAM), as regras técnicas de reprodução e utilização da versão setorial «carne regional» bem como as condições da sua utilização nos seguintes suportes normalizados:
 - a) Da sua utilização diretamente nos produtos abrangidos e nas suas embalagens, através de:
 - i) Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», e
 - ii) Placa Informativa da venda de carnes não pré-embaladas.
 - b) Da sua utilização para identificação dos produtores autorizados ao seu uso, através:
 - iii) Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», a que se refere o primeiro travessão da alínea anterior, e
 - iv) Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional»;
 - c) Da sua utilização para identificação dos estabelecimentos parceiros reconhecidos, através:
Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional».
Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional».
- 3 - O presente diploma estabelece também os documentos que devem constar do arquivo documental que os utilizadores e os estabelecimentos parceiros devem manter atualizado, bem como o modo de comunicarem a sua intenção de prescindir, na sua produção e nos seus estabelecimentos, do uso da versão setorial «carne regional» aprovada, para efeito de retirada da sua inscrição no correspondente registo de utilizadores e registo de estabelecimentos parceiros.

Artigo 2.º Definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Animais das espécies pecuárias regionais», qualquer espécimen vivo bovino, suíno, ovino, caprino, equídeo, ave, leporídeo (coelhos e lebres) ou outra espécie que, no território da RAM, seja criada ou mantida para a produção de carnes, de preparados de carne ou de outros produtos transformados à base de carnes;
- b) «Carçaça», corpo de um animal das espécies pecuárias regionais depois do abate e da sua preparação;
- c) «Carnes», todas as partes comestíveis dos animais das espécies pecuárias regionais;
- d) «Carnes e outros produtos cárneos» as carnes frescas, os preparados de carne e os produtos transformados à base de carnes;
- e) «Carne fresca», a carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada;
- f) «Carne congelada e ultracongelada», a carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a sua congelação ou ultracongelação incluindo carne congelada e ultracongelada, embalada em vácuo ou em atmosfera controlada;
- g) «Carne maturada de bovino», peças ou cortes de carne de bovino, não embaladas (maturação a seco) ou embaladas em vácuo (maturação húmida) que são sujeitas a um processo de refrigeração, com temperaturas entre os 0.º C e 4.º C

- e com humidade relativa e velocidade do ar controladas, por um período de tempo (entre os 14 e os 35 dias) dependendo do tipo de corte e do resultado pretendido, com o objetivo de melhorar o sabor e a maciez da carne e de aumentar o seu tempo de vida útil;
- h) «Carne não pré-embalada», corresponde à carne fresca, às carcaças, miudezas e vísceras e também aos preparados de carne e aos produtos transformados à base de carne apresentados para venda ao consumidor final avulso e acondicionados no posto de venda a pedido do comprador;
 - i) «Carne pré-embalada», corresponde à carne fresca; à carne fresca pré-acondicionada - embalagem do dia; à carne congelada e ultracongelada; às carcaças; miudezas e vísceras e também aos preparados de carne e produtos transformados à base de carne, acondicionados em embalagens, antes de serem apresentados para venda, de forma que não possam ser alterados sem violação das respetivas embalagens;
 - j) «Comércio retalhista», a manipulação e ou a transformação de carne e a respetiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição e centros de distribuição de supermercados e de grossistas;
 - k) «Consumidor final», o último consumidor de carnes que não as utilize como parte de qualquer operação ou atividade de um estabelecimento de restauração, de comércio retalhista ou de obtenção de preparados de carne ou de produtos transformados à base de carne;
 - l) «Estabelecimentos de restauração», a manipulação e ou a transformação de carnes e a respetiva armazenagem no ponto utilização das operações de restauração, incluindo restaurantes, cantinas de empresas, restauração em instituições, outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios e estabelecimentos de alojamento com restauração;
 - m) «Miudezas», a carne fresca que não a da carcaça, incluindo vísceras e sangue;
 - n) «Preparados de carne», a carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca (exemplo: “preparado de carne vinha d'alhos” ou “preparado para espetada”);
 - o) «Produção primária», a produção ou criação de produtos primários, incluindo a criação de animais das espécies pecuárias regionais antes do abate;
 - p) «Produtos transformados à base de carne»: produtos transformados resultantes da transformação de carnes e miudezas ou da ulterior transformação desses produtos transformados, que podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico e de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca (exemplo: torresmos e enchidos);
 - q) «Responsável sanitário», o médico-veterinário acreditado, reconhecido pela autoridade veterinária regional, que providencia a aplicação das normas higio-sanitárias e de bem-estar animal na exploração pecuária;
 - r) «Torresmos», resíduos proteicos da fusão da carne, após separação parcial da gordura e da água.
 - s) «Venda ambulante», a atividade de comércio a retalho de carnes e outros produtos cárneos, realizada por pessoas singulares ou coletivas que exercem esta atividade de forma habitual e itinerante, incluindo em unidades móveis ou amovíveis instaladas fora de recintos das feiras.
 - t) «Vísceras»: os órgãos da traqueia e das cavidades torácica, abdominal e pélvica das espécies pecuárias regionais.

Artigo 3.º Entidade gestora

- 1 - A gestão do uso da versão setorial «carne regional» a que se refere o n.º 1, do artigo 1.º e cujo símbolo gráfico está reproduzido na parte A, do anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante, incluindo a sua utilização institucional na divulgação e promoção desta versão da marca, dos produtos abrangidos, dos utilizadores e dos estabelecimentos parceiros e do sistema de controlo e verificação da conformidade que lhe está associado, compete à Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, através da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (SRA/DRA), na qualidade da entidade gestora a que se refere o artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro.
- 2 - Qualquer reprodução da versão setorial «carne regional», independentemente da natureza e características do suporte que a venha a veicular, tem de ser previamente autorizada pela SRA/DRA no âmbito de um processo de:
 - a) Aprovação do Pedido de Uso da versão setorial «carne regional» e de Inscrição no Registo de Utilizador correspondente à atividade do produtor em causa, a que se referem o artigos 12.º e 17.º, nas condições do artigo 14.º, do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, e através dos formulários aprovados pelo Despacho Normativo n.º 6/2021, de 27 de dezembro, e
 - b) Reconhecimento do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional» e de Inscrição no Registo do Estabelecimento Parceiro correspondente à atividade do operador em causa a que se referem os artigos 13.º e 18.º, nas condições do artigo 15.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, e através dos formulários aprovados pelo Despacho Normativo n.º 5/2021, de 22 de dezembro.
- 2 - Não é permitida a utilização da versão setorial «carne regional» ou do seu símbolo gráfico em condições distintas ou noutros suportes que não os previstos no presente diploma.

Artigo 4.º Reprodução da versão setorial «carne regional»

- 1 - É aprovado o símbolo gráfico da versão setorial «carne regional», a que se refere o n.º 1 do artigo 1.º e apresentado na parte A do anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante, cujas regras técnicas de reprodução são estabelecidas na parte B do mesmo anexo.

- 2 - Os utilizadores e os estabelecimentos parceiros que sejam autorizados ao uso da versão setorial «carne regional», nas condições do n.º 2 do artigo anterior, estão obrigados a respeitar as regras técnicas de reprodução e as formas de utilização da versão setorial «carne regional» nos diferentes suportes normalizados para os quais estejam autorizados, nas condições aprovadas no presente diploma.

Artigo 5.º

Utilização nos produtos abrangidos

- 1 - A versão setorial «carne regional» pode ser utilizada na rotulagem da carne pré-embalada e nos meios próprios de identificação da carne não pré-embalada, que cumpram as condições dos artigos 8.º, 10.º e 12.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro e que sejam:
- Provenientes de animais das espécies pecuárias regionais nascidos e/ou criados e abatidos nos centros de abate do território da RAM, e
 - Provenientes de animais que cumpram as condições previstas na alínea b) do n.º 2 do artigo 8.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro;
- 2 - A versão setorial «carne regional» pode ser utilizada nos produtos identificados no número anterior, através dos seguintes suportes normalizados:
- Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte A, do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante, e
 - Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, com a versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte B, do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante.
- 2 - As carnes de animais das espécies pecuárias regionais e outros produtos cárneos obtidos no território da RAM, nas condições do n.º 1, que não estejam identificados na parte A ou na parte C, do anexo II do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, do qual faz parte integrante, podem beneficiar do uso da versão setorial «carne regional», desde que sejam obtidos nas condições estabelecidas no artigo 10.º e sejam aprovadas pela SRA/DRA nas condições do n.º 4 do artigo 8.º do mesmo diploma, no âmbito de um dos processos identificados do n.º 2 do artigo 3.º da presente portaria.
- 3 - Os produtores dos setores primário e secundário que pretendam beneficiar do uso da versão setorial «carne regional» na sua produção, devem identificar, nos formulários referidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º deste diploma, todos os produtos que nas condições do n.º 1 são abrangidos por esta versão da marca e para cada um dos suportes normalizados referidos no número anterior, nas condições dos artigos 8.º, 10.º e 12.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro.
- 4 - Os produtores primários de animais das espécies pecuárias regionais que sejam autorizados pela autoridade veterinária regional, à comercialização tradicional de carnes frescas da sua produção, diretamente ao consumidor final, através da venda ambulante ou de barracas em arraiais, nas condições legais que lhes são aplicáveis, podem também beneficiar do uso da versão setorial «carne regional», através do suporte normalizado referido na alínea b) do n.º 2 do presente artigo.

Artigo 6.º

Utilização pelos utilizadores

- 1 - A versão setorial «carne regional» pode ser utilizada para identificação dos produtores dos setores primário e secundário, estabelecidos no território da RAM, autorizados ao seu uso, como forma de divulgação do seu estatuto de utilizador autorizado e como meio de promoção dos produtos abrangidos, através dos seguintes suportes normalizados:
- Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte A do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante, e
 - Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte C do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante.
- 2 - Podem ser autorizados a utilizar a versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados referidos no número anterior os produtores primários (Pd) e os operadores da agroindústria (AI) regional que, em seu nome, produzam carnes de animais das espécies pecuárias regionais e outros produtos cárneos produzidos no território da RAM, nas condições do n.º 1, do artigo 5.º e colocadas à venda no mercado regional, pelo que são inscritos respetivamente nos registos de utilizadores a que se referem, as alíneas b) e c) do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro.
- 3 - Os utilizadores autorizados referidos no número anterior podem aplicar a versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados referidos no n.º 1, nas situações previstas no n.º 3 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, desde que assumam os compromissos referidos no n.º 2 do seu artigo 12.º, incluindo as regras técnicas da sua reprodução e utilização previstas no presente diploma.

Artigo 7.º

Utilização pelos estabelecimentos parceiros

- 1 - A versão setorial «carne regional» pode também ser utilizada para divulgação do estatuto de estabelecimento parceiro reconhecido aplicável aos operadores que comercializam ou utilizam, nos seus estabelecimentos no território da

RAM, os produtos abrangidos identificados no n.º 1 do artigo 5.º, nas condições dos artigos 8.º, 10.º e 12.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, através dos seguintes suportes normalizados:

- a) Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte A, do anexo III do presente diploma, do qual faz parte integrante, e
 - b) Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», cujas regras técnicas de reprodução constam da parte B, do anexo III do presente diploma, do qual faz parte integrante,
- 2 - Nos setores de atividade da comercialização e utilização de carnes, podem ser reconhecidos como estabelecimentos parceiros e autorizados ao uso da versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados referidos no número anterior, os operadores económicos que, no território da RAM, exercem as atividades de comércio por grosso ou a retalho (C), de restauração (Re) e de hotelaria com restauração (HR), cumprindo as condições estabelecidas no anexo IV do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, e que nos seus estabelecimentos comercializem ou utilizem carnes de animais das espécies pecuárias regionais e outros produtos cárneos produzidos nas condições do n.º 1 do artigo 5.º, pelo que são inscritos respetivamente nos registos de estabelecimentos parceiros a que se referem as alíneas a), b) e c) do n.º 2 do artigo 18.º do referido diploma.
- 3 - Os estabelecimentos parceiros reconhecidos podem utilizar a versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados referidos no n.º 1, nas situações previstas no n.º 4 do artigo 13.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, desde que assumam os compromissos previstos no n.º 2 do mesmo artigo, incluindo as regras técnicas da sua reprodução e utilização previstas no presente diploma.

Artigo 8.º

Registos de utilizadores e de estabelecimentos parceiros

Os produtores e os operadores que adiram ao uso da versão setorial «carne regional», são inscritos nos registos de utilizadores e de estabelecimentos parceiros, a que se referem, respetivamente os artigos 17.º e 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, nas seguintes condições:

- a) No caso de nunca terem aderido ao uso da marca «Produto da Madeira», ou outra das suas versões aprovadas, o seu número de inscrição nos registos dos utilizadores e ou dos estabelecimentos parceiros previstos nos artigos 17.º e 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, é o que seja atribuído a cada uma das atividades para as quais solicite o uso da versão setorial «carne regional», e
- b) No caso de já terem aderido ao uso da marca «Produto da Madeira», ou outra das suas versões aprovadas, que exerçam uma ou mais das atividades contempladas nos registos dos utilizadores e ou dos estabelecimentos parceiros, nos selos e nas placas de identificação de produtores ou artesãos e ou de operadores autorizados ao uso da versão setorial «carne regional», mantém o(s) número(s) de registo correspondente(s) à(s) atividade(s) onde já está(ão) inscrito(s).

Artigo 9.º

Autorização do uso

- 1 - A autorização ao uso da versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados identificados no n.º 2 do artigo 5.º e no n.º 1 dos artigos 6.º e 7.º do presente diploma, é concedida no âmbito dos processos de aprovação ou reconhecimento referidos no n.º 2 do artigo 3.º do presente diploma.
- 2 - No âmbito dos processos referidos no número anterior, os utilizadores e os estabelecimentos parceiros autorizados ao uso da versão setorial «carne regional» são informados do número de inscrição no registo que lhes seja aplicável e dos tipos e quantidades dos suportes normalizados identificados no n.º 1 dos artigos 5.º a 7.º do presente diploma, que podem requisitar junto dos serviços competentes da SRA/DRA.
- 3 - Os produtores e operadores económicos que sejam responsáveis por mais do que uma das atividades previstas no n.º 2 dos artigos 17.º e 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, devem promover a sua inscrição nos registos de utilizadores e ou de estabelecimentos parceiros que as enquadrem conforme previsto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 17.º do mesmo diploma.

Artigo 10.º

Requisição dos suportes normalizados

- 1 - A utilização dos suportes normalizados identificados no n.º 2 do artigo 5.º e no n.º 1 dos artigos 6.º e 7.º do presente diploma é requerida pelos utilizadores e estabelecimentos parceiros autorizados ao uso da versão setorial «carne regional», através de modelos específicos disponibilizados no sítio da internet da SRA/DRA, indicando para cada tipo de suporte e atividades que possam exercer em simultâneo, os produtos abrangidos e respetivas quantidades que, por ano ou por campanha, são pretendidos colocar no mercado.
- 2 - Os suportes normalizados da versão setorial «carne regional» identificados no n.º 2 do artigo 5.º e no n.º 1 dos artigos 6.º e 7.º do presente diploma, são disponibilizados pelos serviços competentes da SRA/DRA, em formato digital, para que possam ser reproduzidos nas condições aprovadas no presente diploma.
- 3 - Os custos de reprodução dos suportes normalizados da versão setorial «carne regional» identificados no n.º 2 do artigo 5.º e no n.º 1 dos artigos 6.º e 7.º do presente diploma, nas condições da autorização que sejam concedidas, são integralmente da responsabilidade dos requerentes.

Artigo 11.º
Outras disposições

- 1 - O arquivo documental que os utilizadores e os estabelecimentos parceiros devem manter atualizado, em suporte físico ou eletrónico, com as informações relevantes das produções colocadas no mercado com a versão setorial «carne regional», que permitam demonstrar o cumprimento das condições aplicáveis aos utilizadores e aos estabelecimentos parceiros autorizados, bem como das regras e condições de produção e ou de comercialização e utilização dos produtos abrangidos, deve ser constituído pelos documentos identificados no anexo IV do presente diploma, do qual faz parte integrante.
- 2 - A comunicação da intenção de prescindir do uso da versão setorial «carne regional», na produção de um utilizador ou na produção comercializada ou utilizada num estabelecimento parceiro é formalizada, com a antecedência mínima de 90 dias, através do preenchimento do campo próprio constante do formulário do pedido de uso e de inscrição no registo de utilizador ou do de pedido de reconhecimento e inscrição no registo de estabelecimento parceiro, aprovados respetivamente pelo despacho normativo n.º 6/2021, de 27 de dezembro, e pelo despacho normativo n.º 5/2021, de 22 de dezembro.

Artigo 12.º
Entrada em vigor

A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte à sua publicação.

Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, aos 7 dias do mês de abril de 2022.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL, José Humberto de Sousa Vasconcelos

Anexo I
(a que se refere os artigos 1.º e 4.º)

Símbolo gráfico da versão setorial «carne regional» e regras técnicas da sua reprodução

Parte A – Símbolo gráfico da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira», a que se referem o n.º 1 dos artigos 1.º e 4.º do presente diploma

O símbolo gráfico da versão setorial «carne regional» foi definido integrando o logótipo da marca «Produto da Madeira», o descritivo desta versão da marca, e uma imagem estilizada que promove a qualidade das carnes dos animais das principais espécies pecuárias regionais e outros produtos cárneos produzidos e colocados à venda no mercado regional.



Na criação deste símbolo gráfico foram utilizados os tons quentes (laranja - pantone 7578 e bege - pantone 454 - 50%) e as figuras estilizadas da “vaca”, do “porco” e do “galo” em representação geral de todos os animais das espécies pecuárias regionais que dão origem às carnes, carcaças, miudezas, vísceras, preparados e produtos transformados à base de carne, obtidos nos territórios das ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O símbolo gráfico desta versão setorial foi desenvolvido com um conjunto de recomendações que devem ser respeitadas para garantir a personalidade desta versão da marca e criar uma comunicação clara, uniforme e harmoniosa com todos aqueles que com ela se relacionam.

Parte B – Regras técnicas do símbolo gráfico da versão setorial «carne regional», a que se refere o n.º 2 do artigo 4.º do presente diploma

1. Composição da versão setorial «carne regional»:
O símbolo gráfico da versão setorial «carne regional», reproduzido na parte A do presente anexo é composto por:

- O logótipo da marca «Produto da Madeira», delimitado pela sua coroa circular externa em branco, que deve respeitar as regras técnicas de reprodução que lhe são aplicáveis e que está colocado na parte inferior direita da faixa de cor laranja que integra a figura semicircular que constitui o símbolo gráfico desta versão setorial da marca;
- A figura semicircular que constitui o símbolo gráfico desta versão setorial da marca que integra uma faixa de cor laranja que inclui o descritivo desta versão e o logótipo da marca «Produto da Madeira», sendo a parte superior do semicírculo na cor bege, que também forma uma coroa semicircular externa que contorna as laterais da faixa de cor laranja, e onde estão representadas as figuras estilizadas da “vaca”, do “porco” e do “galo” em representação geral dos animais das espécies geradoras da «carne regional»
- O descritivo desta versão da marca, centrado na faixa de cor laranja e à esquerda do logótipo da marca «Produto da Madeira», com a frase «carne regional» com todas as letras em minúsculas.

Para garantir a sua consistência visual, o símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», não deve ser redesenhado ou de qualquer forma modificado, sendo sempre reproduzido a partir do original da sua arte final, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

O símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excecionais, devidamente justificadas, pode ser autorizada a reprodução do símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», numa cor única, desde que seja a preta, a qual, através de um gradiente de cinzentos, traduz a quadricromia do logótipo original da marca «Produto da Madeira» e também das imagens estilizadas que representam os animais das espécies geradoras dos produtos abrangidos por esta versão setorial da marca, quando impressos a cores

a) Impressão a cores:



b) Impressão na cor preta:



3. Taxa de redução:

O símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», nas suas diferentes composições e na sua impressão a cores ou na cor preta, não deve ser reproduzido nem impresso com menos de 25 mm de alto, sendo também que a sua impressão com mais de 800 mm de alto, para outras utilizações, tem de ser previamente aprovada pelos serviços competentes da SRA/DRA, para garantir que não há distorção da sua imagem.

a) Tamanho mínimo:



b) Tamanho máximo:



4. Tipografia:

No símbolo gráfico que constitui esta versão setorial da marca «Produto da Madeira», foram escolhidas as seguintes fontes para o descritivo desta versão com a frase «carne regional»:

- No logótipo da marca «Produto da Madeira», aplicam-se as regras de tipografia que lhe são aplicáveis;
- Para a expressão «carne regional»:
 - Letras: minúsculas em todas as letras das duas palavras, e
 - Tipo e Estilo da Letra: “Advent pro Bold” pela sua legibilidade e simplicidade, procurando assim destacar as palavras.

5. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos:

Para garantir uma leitura eficaz, o símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», deve ser sempre reproduzido com a coroa semicircular externa em tons de bege que o integra, conforme referido na parte A do presente anexo.

A utilização do símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», sobre fundos fotográficos ou com cores, deve ter em conta a sua colocação em áreas da imagem que possibilitem uma boa leitura e, quando aplicável, respeitar a sua integridade cromática, e com o máximo de contraste possível em relação à cor de fundo em causa.



A utilização da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira» deve garantir o respeito pela integridade do seu símbolo gráfico tal como identificado no n.º 1, e respeitando as regras da parte B, do anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante, não introduzindo outro texto, outras cores ou outros elementos gráficos no seu símbolo.



Anexo II (a que se referem os artigos 5.º e 6.º)

Regras técnicas da utilização da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da Madeira»
nos produtos e pelos utilizadores

Parte A – Regras técnicas do Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», a que se referem a alínea a) do n.º 2 do artigo 5.º e a alínea a) do n.º 1 do artigo 6.º do presente diploma

1. Composição do Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», da marca «Produto da Madeira»:
O Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional» que pode ser utilizado pelos produtores primários (Pd) e pelos operadores da agroindústria regional (AI), inscritos respetivamente nos registos de utilizadores a que se referem as alíneas b) e c) do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, é constituído por:
 - O símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional» tal como descrito na parte B do anexo I do presente diploma;
 - A identificação da atividade de produção correspondente ao tipo de utilizador em causa, conforme previsto nas alíneas b) e c) do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro, (Pd e AI), e
 - O número de inscrição do utilizador no registo da atividade (Pd e AI) que lhe corresponde:

a) Utilizador da Produção Primária (Pd):



b) Utilizador da Agroindústria (AI):



Para garantir a sua consistência visual, o Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (Pd e AI), nunca deve ser redesenhado ou de qualquer forma modificado, sendo sempre reproduzido a partir do original da sua arte final, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

O Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (Pd e AI), deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excecionais, devidamente justificadas, pode ser autorizada a reprodução do Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (Pd e AI), numa cor única, a preta, a qual, através do gradiente de cinzentos, traduz a quadricromia do logótipo original da marca «Produto da Madeira» e também das imagens estilizadas das principais espécies geradoras dos produtos abrangidos por esta versão setorial da marca, quando impressos a cores.

Por exemplo:

a) Na impressão a cores do Selo de Utilizador da Produção Primária (Pd):



b) Na impressão na cor preta do Selo de Utilizador da Produção Primária (Pd):



3. Taxa de redução:

O Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», não deve ser reproduzido nem impresso com menos de 50 mm de alto, de modo a permitir a leitura da identificação do utilizador.

Por exemplo:

- a) Na impressão a cores do Selo de Utilizador da Produção Primária (Pd):



- b) Na impressão na cor preta do Selo de Utilizador da Produção Primária (Pd):



4. Tipografia:

No Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», são respeitadas as seguintes fontes:

- Para o descritivo da marca com a frase «carne regional»:
 - Letras, tipo e estilo: Tal como descrito no n.º 4 da parte B, do anexo I do presente diploma;
- No logótipo da marca «Produto da Madeira» que inclui as letras e numeração que identifica o utilizador em causa, aplicam-se as regras de tipografia que lhe são aplicáveis

5. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos:

Para garantir uma leitura eficaz, o Selo de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional» da marca «Produto da madeira», nas suas diferentes tipologias (Pd e AI), deve ser sempre reproduzido, mesmo sobre fundo branco, com a coroa semicircular externa que o integra em tons de bege, conforme referido na parte B do anexo I, do presente diploma.

Também a utilização deste suporte na rotulagem, ou sobre fundos fotográficos ou com cores, deve ter em conta a sua colocação em áreas da imagem que possibilitem uma boa leitura e, quando aplicável, respeitar a sua integridade cromática, com o máximo de contraste possível com a cor de fundo em causa.

Parte B – Regras técnicas da Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas com a versão setorial «carne regional», a que se refere a alínea b) do n.º 2 do artigo 5.º do presente diploma

1. Composição da Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, com a versão setorial «carne regional»:

A Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, com a versão setorial «carne regional», destinada a ser utilizada junto dos produtos abrangidos, obtidos no território da RAM, que sejam colocados à venda nos estabelecimentos de comércio retalhista, designadamente: a carne fresca, as carcaças, miudezas e vísceras e também os preparados e transformados de carne apresentados para venda ao consumidor final avulso e acondicionados no posto de venda a pedido do comprador, é constituída por:

- O símbolo gráfico da versão setorial «carne regional» tal como descrito na parte B, do anexo I do presente diploma;
- Os espaços para as informações que são exigidas por lei na comercialização à peça ou a granel do produto em causa, como sejam:
 - A identificação do produto;
 - A sua origem, quando aplicável;
 - A marca de identificação, quando aplicável;
 - O preço de venda ao consumidor, nas condições aplicáveis ao produto em causa, na sua venda avulso.

Para garantir a consistência visual do símbolo gráfico que constitui a versão setorial «carne regional», na Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, este nunca deve ser redesenhado ou de alguma forma modificado, sendo sempre reproduzido nas placas a partir do original da sua arte final, a ser fornecida pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

Na Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, com a versão setorial «carne regional», o símbolo gráfico que a constitui deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excecionais, devidamente justificadas, também nestas placas pode ser autorizada a reprodução do símbolo gráfico da versão setorial «carne regional», numa cor única, a preta, a qual, através do gradiente de cinzentos, traduz a quadricromia do logótipo original da marca «Produto da Madeira» e também das imagens estilizadas das principais espécies geradoras dos produtos abrangidos por esta versão setorial da marca, quando impressos a cores.

3. Taxa de redução:

A taxa de redução aplicável à Placa Informativa da Venda de Carnes Não Pré-embaladas, com a versão setorial «carne regional», é fixada no original da arte final, da placa aplicável ao produto e à utilização em causa, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

Parte C – Regras técnicas das Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», a que se refere a alínea b) do n.º 2 do artigo 5.º do presente diploma

1. Composição das placas de identificação do utilizador da versão setorial «carne regional»:



A Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional» é constituída por:

- O logótipo da marca «Produto da Madeira», delimitado pela sua coroa circular externa em branco, que deve respeitar as regras técnicas de reprodução que lhe são aplicáveis e que está colocado no canto superior esquerdo da figura retangular que constitui o símbolo gráfico desta placa;
- Figura retangular que constitui o seu símbolo gráfico propriamente dito, que integra:
 - i) na sua parte inferior, uma faixa de cor laranja que inclui o descritivo desta versão setorial, os espaços para a identificação do utilizador (número de inscrição no Registo (Pd e AI) aplicável e sua titularidade) e o logótipo da SRA, na qualidade de entidade gestora, e
 - ii) na parte superior, a faixa de cor bege, que inclui o logótipo da marca «Produto da Madeira», no seu canto superior esquerdo e as figuras estilizadas da “vaca”, do “porco” e do “galo” em representação geral dos animais das espécies geradoras da «carne regional» centradas nesta faixa da placa.
- O descritivo da versão da marca, centrado na parte superior da faixa de cor laranja, com a frase «carne regional» com todas as letras em minúsculas.
- O logótipo da SRA, no canto inferior direito da placa, reproduzido na cor branca;
- O espaço para identificação do utilizador, com a letra que identifica a sua atividade (Pd e ou AI) e pelo seu número de inscrição no registo de utilizadores, e
- O espaço para identificação do utilizador titular da placa, pelo seu nome ou denominação social.

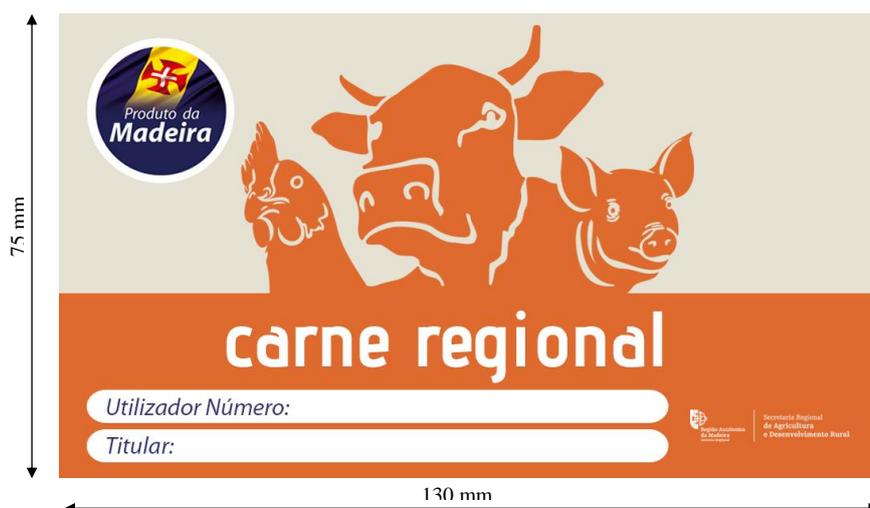
Para garantir a sua consistência visual, a Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», nunca deve ser redesenhada ou de alguma forma modificada, sendo sempre reproduzida a partir do original da sua arte final, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

A Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (Pd e AI), deve ser sempre impressa a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

3. Taxa de redução:

De modo a permitir uma leitura eficaz da identificação do titular, a taxa de redução aplicável à Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional» é fixada no original da arte final da placa aplicável ao utilizador em causa, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA, não devendo ser reproduzida nem impressa com menos de 75 mm de altura por 130 mm de largo:



4. Tipografia:

Na Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», são respeitadas as seguintes fontes:

- a) Para o descritivo da marca com a frase «carne regional»:
 - Letras, tipo e estilo: Tal como descrito no n.º 4 da parte B, do anexo I do presente diploma;
- b) Para as Expressões «Utilizador Número:» e «Titular:»:
 - Letras: maiúsculas na 1.ª letra de todas as palavras;
 - Tipo de letra e Estilo: Myriad Italic;
- c) Para a identificação do número de registo de utilizador (letras - Pd e AI - e números inteiros - 0000):
 - Letras e números: Myriad Bold;
- d) Para a identificação do nome ou denominação social do utilizador:
 - Letras nas palavras: maiúsculas na 1.ª letra de todas as palavras;
 - Tipo de letra e Estilo: Myriad Bold.

5. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos:

A utilização da Placa de Identificação do Utilizador da versão setorial «carne regional», sobre fundos fotográficos ou com cores, deve ter em conta a sua colocação em áreas que possibilitem uma boa leitura e, quando aplicável, respeitar a sua integridade cromática.

Anexo III (a que se refere o artigo 7.º)

Regras técnicas da utilização da versão setorial «carne regional» pelos estabelecimentos parceiros

Parte A – Regras técnicas do Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 7.º do presente diploma

1. Composição dos Selo de Identificação do estabelecimento parceiro:

O Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro aplicável aos operadores que participam da utilização e ou comercialização dos produtos abrangidos pela versão setorial «carne regional», são compostos por:

- O símbolo gráfico que constitui a versão setorial «Carne Regional», tal como descrito na parte B do anexo I, do presente diploma;
- A identificação da atividade de utilização e ou de comercialização dos produtos abrangidos, conforme previsto no n.º 2 do art.º 18.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro (C, Re e HR), e
- O número de inscrição do estabelecimento parceiro no registo da atividade que lhe corresponde.

a) Estabelecimento de Comércio (C):



b) Estabelecimento de Restauração e Bebidas (Re):



c) Estabelecimento de Hotelaria com Restauração (HR):



Para garantir a sua consistência visual, o Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (C, Re e HR), nunca deve ser redesenhado ou de alguma forma modificado, sendo sempre reproduzido a partir do original da sua arte final, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

O Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (C, Re e HR), deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe sejam aplicáveis.

Por exemplo:

a) Na impressão a cores do Selo dos Estabelecimentos de Comércio (C):



b) Na impressão na cor preta do Selo dos Estabelecimentos de Comércio (C):



Também em situações excepcionais, devidamente justificadas, pode ser autorizada a reprodução deste suporte numa cor única, a preta, a qual, através do gradiente de cinzentos, traduz a quadricromia do logótipo original da marca «Produto da Madeira» e também das imagens estilizadas das principais espécies geradoras dos produtos abrangidos por esta versão setorial da marca, quando impressos a cores.

3. Taxa de redução:

O Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», não deve ser reproduzido, nem impresso, com menos de 50 mm de diâmetro, de modo a permitir a leitura da identificação do utilizador.

Por exemplo:

a) Na impressão a cores do Selo dos Estabelecimento de Comércio (C):



b) Na impressão na cor preta do Selo dos Estabelecimento de Comércio (C):



4. Tipografia:

No Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», são respeitadas as seguintes fontes:

- a) Para o descritivo da marca com a frase «carne regional»:
 - Letras, tipo e estilo: Tal como descrito no n.º 4 da parte B do anexo I, do presente diploma;
- b) No logótipo da marca «Produto da Madeira» que inclui as letras e numeração que identifica o estabelecimento parceiro em causa, aplicam-se as regras de tipografia que lhe são aplicáveis

5. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos:

Para garantir uma leitura eficaz, o Selo de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (C, Re e HR), deve ser sempre reproduzido, mesmo sobre fundo branco, com a coroa semicircular externa que o integra em tons de bege, conforme referido na parte B, do anexo I do presente diploma.

A utilização deste suporte na rotulagem ou sobre fundos fotográficos ou com cores, deve ter em conta a sua colocação em áreas da imagem que possibilitem uma boa leitura e, quando aplicável, respeitar a sua integridade cromática, com o máximo de contraste possível em relação à cor de fundo em causa.

Parte B – Regras técnicas da Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», a que se refere a alínea b) do n.º 1 do artigo 7.º do presente diploma

1. Composição da Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional»:



A Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», é constituída por:

- O logótipo da marca «Produto da Madeira», delimitado pela sua coroa circular externa em branco, que deve respeitar as regras técnicas de reprodução que lhe são aplicáveis e que está colocado no canto superior esquerdo da figura retangular que constitui o símbolo gráfico desta placa;
- Figura retangular que constitui o seu símbolo gráfico propriamente dito, que integra:
 - i) na sua parte inferior, uma faixa de cor laranja que inclui o descritivo desta versão setorial, os espaços para a identificação do estabelecimento parceiro (número de inscrição no Registo (C, Re e HR) aplicável e a sua titularidade, e o logótipo da SRA, na qualidade de entidade gestora, e
 - ii) na parte superior, a faixa de cor bege, que inclui o logótipo da marca «Produto da Madeira», no seu canto superior esquerdo e as figuras estilizadas da “vaca”, do “porco” e do “galo” em representação geral dos animais das espécies geradoras da «carne regional» centradas nesta faixa da placa.
- O descritivo desta versão da marca, centrado na parte superior da faixa de cor laranja, com a frase «carne regional» com todas as letras em minúsculas.
- O logótipo da SRA, no canto inferior direito da placa, reproduzido na cor branca;
- O espaço para identificação do estabelecimento parceiro, com a letra que identifica a sua atividade (C, Re e HR) e pelo seu número de inscrição no registo de estabelecimentos parceiros, e
- O espaço para identificação do estabelecimento parceiro titular do suporte, pelo seu nome ou denominação social.

Para garantir a sua consistência visual, a Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», nunca deve ser redesenhada ou de alguma forma modificada, sendo sempre reproduzida a partir do original da sua arte final, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA.

2. Cores:

As placas de identificação dos estabelecimentos parceiros da versão setorial «carne regional», nas suas diferentes tipologias (C, Re e HR), devem ser sempre impressas a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

3. Taxa de redução:

De modo a permitir uma leitura eficaz, a taxa de redução aplicável à Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional» é fixada no original da arte final do suporte aplicável ao estabelecimento parceiro em causa, a ser fornecido pelos serviços competentes da SRA/DRA, não devendo ser reproduzida, nem impressa, com menos de 75 mm de altura por 130 mm de largo:



4. Tipografia:

Na Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», são respeitadas as seguintes fontes:

- a) Para o descritivo da marca com a frase «carne regional»:
 - Letras, tipo e estilo: Tal como descrito no n.º 4 da parte B, do anexo I do presente diploma;
- b) Para as Expressões «Estabelecimento Parceiro Número:» e «Titular:»:
 - Letras: maiúsculas na 1.ª letra de todas as palavras;
 - Tipo de letra e Estilo: Myriad Italic;
- c) Para a identificação do número de registo do estabelecimento parceiro (letras - C, Re e HR - e números inteiros - 0000):
 - Letras e números: Myriad Bold;

- d) Para a identificação do nome ou denominação social do estabelecimento parceiro:
- Letras nas palavras: maiúsculas na 1.ª letra de todas as palavras;
 - Tipo de letra e Estilo: Myriad Bold.
5. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos:
A utilização da Placa de Identificação do Estabelecimento Parceiro da versão setorial «carne regional», sobre fundos fotográficos, ou com cores, deve ter em conta a sua colocação em áreas que possibilitem uma boa leitura e, quando aplicável, respeitar a sua integridade cromática.

Anexo IV
(a que se refere o n.º 1 do artigo 11.º)

Arquivo documental dos utilizadores autorizados e dos estabelecimentos parceiros reconhecidos

O arquivo documental que os utilizadores e os estabelecimentos parceiros devem manter atualizado, em suporte físico ou eletrónico, com as informações relevantes das produções colocadas no mercado com a versão setorial «carne regional» e ou de comercialização ou utilização dos produtos abrangidos, deve ser constituído pelos seguintes documentos

- a) Evidências sobre o produtor ou operador económico em causa:
- Documento comprovativo de que tem a sua atividade registada ou licenciada junto do departamento do Governo Regional que tutela o setor em causa;
 - Documento comprovativo de que está autorizado ao uso da versão setorial «carne regional» na sua produção ou na produção que comercializa ou utiliza no seu estabelecimento, respetivamente nas condições dos artigos 14.º e 15.º do Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, de 17 de dezembro;
 - Documentos comprovativos da requisição dos suportes normalizados que utiliza.
- b) Evidências sobre o produto abrangido ou atividade de comercialização ou utilização em causa:
- Declaração, sob compromisso de honra, do produtor, ou operador económico em causa, em que atesta o cumprimento das regras e condições, consoante o caso, de produção, de comercialização e de utilização legalmente aplicáveis a cada produto abrangido;
 - Quando aplicável, os cadernos de especificações ou outros referenciais técnicos aplicáveis e fichas técnicas dos produtos abrangidos e o documento comprovativo de que aderiu ao sistema de verificação da conformidade que lhe seja aplicável;
 - Quando aplicável, a identificação dos fornecedores dos produtos abrangidos, autorizados ou não ao uso a versão setorial «carne regional», que são utilizados nas atividades de comercialização ou utilização dos produtos abrangidos no estabelecimento parceiro reconhecido em causa;
 - Dados contabilísticos da empresa ou da atividade do produtor ou operador económico que constituam fonte de informação para o cálculo da produção que é colocada no mercado utilizando a versão setorial «carne regional».
- c) Evidências da aplicação da versão setorial «carne regional»:
- Imagens dos produtos abrangidos com a aplicação da versão setorial «carne regional» nos suportes normalizados identificados no n.º 2 do artigo 5.º;
 - Imagens do estabelecimento e de outros meios de comunicação empresarial, com a aplicação da marca nos suportes normalizados identificados no n.º 1 dos artigos 6.º e 7.º;
 - Outros elementos relevantes, que demonstrem o cumprimento das regras técnicas de reprodução da versão setorial «carne regional» nos produtos abrangidos e nas suas diferentes utilizações.

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direção Regional da Administração Pública e da Modernização Administrativa.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fração 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

ASSINATURAS

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

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

A estes valores acrescem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA
IMPRESSÃO
DEPÓSITO LEGAL

Gabinete do Jornal Oficial
Gabinete do Jornal Oficial
Número 181952/02

Preço deste número: € 6,09 (IVA incluído)