



JORNAL OFICIAL

Quarta-feira, 7 de junho de 2017

I

Série

Número 100

Sumário

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS

Portaria n.º 187/2017

Cria o distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA", destinado a distinguir os estabelecimentos de restauração e similares que utilizem exclusivamente Rum da Madeira na confeção da poncha, através dos processos e com o uso de utensílios tradicionais.

DIREÇÃO REGIONAL DA ADMINISTRAÇÃO DA JUSTIÇA

Declaração de retificação n.º 16/2017

Retifica o sumário da Resolução n.º 345/2017, de 24 de maio que mandata o Secretário Regional da Economia, Turismo e Cultura, Licenciado António Eduardo de Freitas Jesus, para em nome e em representação da Região, participar na reunião da Assembleia Geral da sociedade denominada da EEM - Empresa de Eletricidade da Madeira S.A..

**SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E
PESCAS****Portaria n.º 187/2017**

de 7 de junho

Cria o distintivo denominado “poncha AQUI
é com RUM DA MADEIRA”

O termo «poncha», depois de «ponche», corresponderá ao aporuguesamento do termo inglês «punch». Julga-se que terão sido os ingleses, dada a sua já influência na ilha, que difundiram a bebida na Madeira, entre os séculos XVIII e XIX e, mais provavelmente, nesta última centúria, com o ressurgimento do plantio mais expressivo da cana-de-açúcar e, com uma produção assumida e mais significativa de aguardente. Em termos de registos escritos, a bebida aparece primeiramente referida como «ponche» em 1901 e só em bibliografia de 1937 e de 1950 consta o termo «poncha» que perdura até hoje. Conquanto sobre a origem precisa da «poncha» da Madeira não sejam conhecidos registos históricos taxativos, será lícito admitir que é muito provável que a bebida tenha começado a evoluir a partir do momento em que de subprodutos da indústria do açúcar se tenham obtido fermentados ou, no mínimo, quando a aguardente de cana tenha surgido em paralelo à produção de açúcar. As soluções encontradas para o consumo da bebida base, tal como noutras regiões açucareiras, através da mistura com outros produtos, visariam atenuar o seu maior ou menor teor alcoólico e “aspereza”.

O principal fator distintivo da «poncha» madeirense é, sem qualquer dúvida, a utilização de aguardente de cana (rum agrícola) de produção local, geralmente branca, no seu grau alcoólico comercial, a qual lhe confere os aromas característicos da destilação da cana-de-açúcar fermentada. Além da «poncha à pescador», também é comum a designada por «tradicional», em que em relação àquela o açúcar é substituído por mel de abelha e o sumo de laranja pode ser utilizado em alternativa ao de limão. As ponchas mais contemporâneas substituem estes sucos pelos de outros frutos, principalmente de origem subtropical e de produção endógena, entre outros, com destaque para o maracujá, a tangerina, o tomate-inglês e a goiaba, facto que contribui para aumentar a complexidade de sabores e aromas do produto.

Outra característica da «poncha» da Madeira é o momento de preparação coincidir com o do consumo e, por norma, ser feita na presença do consumidor. Como qualquer mistura, não se poderá falar de uma «poncha» padrão em qualquer uma das suas principais categorias, variando a proporção de ingredientes de acordo com o saber-fazer de quem a confecciona. Tipicamente, a elaboração da «poncha» é auxiliada com o chamado «pau da poncha» ou «mexelote» (pronunciado «mexilote» ou «mexilhote»), que permite esmagar e misturar os vários constituintes, instrumento fabricado por artesãos com base em madeira de laranjeira ou de loureiro, composição esta que mais contribui para aumentar a complexidade organolética do produto.

Os produtos tradicionais são únicos pela sua origem geográfica, a sua antiguidade ou permanência temporal, pelos métodos e matérias-primas utilizadas na sua elaboração, os costumes associados à sua produção e ao seu consumo e conservam, em maior ou menor grau, as características que os definem quanto ao aspeto, textura e sabor. Na atualidade

recebem, entre outras, as denominações de produtos locais, tradicionais, artesanais ou regionais.

Nesta perspetiva, e tendo em consideração que a poncha é tida como a bebida tradicional da Madeira, cujo consumo tem vindo a aumentar, inclusive fora do território regional, e que tem como principal ingrediente a aguardente de cana sacarina, também designada por “Rum da Madeira”, que constitui um produto com Indicação Geográfica Protegida (IGP) produzido na Região Autónoma da Madeira, confirmada e caracterizada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março, importa proteger e distinguir a utilização do Rum da Madeira, promovendo assim a diferenciação para com outras bebidas destiladas e contribuindo igualmente para um melhor escoamento e aproveitamento da respetiva matéria-prima base, a cana-de-açúcar.

Com este propósito, é criado um distintivo, a atribuir pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, através da Direção Regional de Agricultura, que visa distinguir os estabelecimentos de restauração e similares que cumpram os critérios previstos no regulamento anexo ao presente diploma. O procedimento de atribuição desta distinção assenta numa metodologia simplificada, e simultaneamente rigorosa, de aferição dos referidos critérios.

O distintivo a atribuir materializa-se num símbolo a utilizar pela empresa na sua atividade comercial, sendo de fácil divulgação e claramente reconhecível pelo público.

Assim, manda o Governo Regional da Madeira, pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, ao abrigo da 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, na redação e numeração das Leis n.ºs 130/99, de 21 de agosto e 12/2000, de 21 de junho e ainda nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 10.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 2/2015/M, de 12 de maio, aprovar o seguinte:

Artigo 1.º
Objeto

É criado o distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA”, destinado a distinguir os estabelecimentos de restauração e similares que utilizem exclusivamente Rum da Madeira na confeção da poncha, através dos processos e com o uso de utensílios tradicionais.

Artigo 2.º
Regulamento

É aprovado o Regulamento de Atribuição e Utilização do Distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA”, abreviadamente designado por Regulamento, que constitui anexo à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 3.º
Entrada em vigor

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

Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, aos 5 dias de junho de 2017.

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

Anexo da Portaria n.º 187/2017,
de 7 de junhoRegulamento de Atribuição e Utilização do Distintivo
“poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA”Artigo 1.º
Objeto

- 1 - O presente regulamento estabelece as regras de atribuição e utilização do distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA”.
- 2 - O distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” visa distinguir, através do respeito por um conjunto de regras pré-definidas, os estabelecimentos de restauração e similares que pretendam garantir aos consumidores que a poncha preparada no estabelecimento aderente é confeccionada exclusivamente com esta bebida.
- 3 - O distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” consta do anexo I ao presente Regulamento, do qual faz parte integrante.

Artigo 2.º
Objetivos

A atribuição do distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” tem como objetivos:

- a) Proteger e distinguir a utilização do Rum da Madeira na produção de poncha ao consumidor final, promovendo assim a diferenciação relativamente a bebidas em cuja confeção são utilizados outros destilados;
- b) Incentivar os estabelecimentos de restauração e similares a participar mais ativamente na valorização das produções agroalimentares regionais.

Artigo 3.º
Definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- a) «Rum da Madeira», o rum com Indicação Geográfica Protegida (IGP) produzido na Região Autónoma da Madeira, vulgarmente designado por aguardente de cana, e obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar obtida no território da Região Autónoma da Madeira, sendo por esse motivo classificado como rum agrícola;
- b) «Poncha», a bebida composta de Rum da Madeira, mel de abelhas ou açúcar e sumos ou casca de frutas, obtida através dos processos e com o uso de utensílios tradicionais, de modo a apresentar as características típicas específicas da poncha;
- c) «Estabelecimento de restauração e similares», o estabelecimento destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, qualquer que seja a sua denominação;
- d) «Sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos*)» é um sistema de autocontrolo, de carácter preventivo, que tem por objetivo reduzir para níveis aceitáveis o risco da ocorrência de perigos à saúde dos consumidores.

Artigo 4.º
Competências

A organização e gestão dos procedimentos de atribuição, acompanhamento e fiscalização da utilização do distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” é da competência da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, através da Direção Regional de Agricultura.

Artigo 5.º
Regra geral

O distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” é atribuído, nos termos dos artigos seguintes, a um estabelecimento de restauração e similares, adiante designado apenas por «estabelecimento», que assegure que a poncha que disponibiliza aos consumidores é preparada exclusivamente com Rum da Madeira e com o recurso a processos e equipamentos reconhecidos como tradicionais.

Artigo 6.º
Condições de atribuição

O distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” é atribuído a um estabelecimento que reúna os seguintes requisitos:

- a) Exerça a atividade de acordo com as regras e exigências que legalmente lhe sejam aplicáveis;
- b) Utilize exclusivamente Rum da Madeira na preparação da poncha;
- c) Empregue exclusivamente os processos e equipamentos tradicionais, de modo a apresentar as características típicas específicas da poncha;
- d) Tenha implementado ou esteja a implementar um sistema de controlo dos pontos críticos baseado nos princípios do HACCP;
- e) Faça a separação adequada dos resíduos produzidos para encaminhamento posterior à reciclagem.

Artigo 7.º
Candidatura

- 1 - A candidatura é apresentada através do preenchimento do formulário disponibilizado aos interessados, diretamente na Direção Regional de Agricultura, ou por correio ou por via eletrónica, através do sítio da internet da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, cujo modelo consta do anexo II ao presente Regulamento, do qual faz parte integrante.
- 2 - No âmbito do procedimento de aceitação da candidatura, é efetuada uma vistoria ao estabelecimento para verificação da conformidade da informação apresentada no respetivo formulário, devendo o candidato facultar as evidências e ou a cópia dos documentos comprovativos do cumprimento das condições de atribuição.
- 3 - Um operador de restauração e similares pode candidatar à atribuição do distintivo “poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA” o número de estabelecimentos de restauração e similares que pretender.

Artigo 8.º
Comissão de avaliação

- 1 - Nos termos do presente regulamento, é criada uma comissão de avaliação que integra os seguintes elementos:

- a) Um representante da Direção Regional de Agricultura, que coordena;
- b) Um representante do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM;
- c) Um representante da Associação Barmen da Madeira ou um elemento de reconhecido mérito em matéria das bebidas tradicionais madeirenses.

2- A designação dos membros que compõem a comissão de avaliação é feita por despacho do Secretário Regional de Agricultura e Pescas.

- 3 - Compete à comissão de avaliação, nomeadamente:
- a) Analisar as candidaturas;
 - b) Efetuar vistorias de verificação dos dados apresentados no formulário de candidatura;
 - c) Propor a atribuição do respetivo distintivo;
 - d) Intervir e pronunciar-se sobre as questões que sejam colocadas superiormente.

Artigo 9.º Atribuição do distintivo

- 1 - O distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA" é atribuído por despacho do Secretário Regional de Agricultura e Pescas, sob proposta da comissão de avaliação.
- 2 - O distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA" é conferido por estabelecimento, em suporte autocolante padronizado, nele constando um código numérico único, individual e intransmissível.
- 3- O distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA" é fornecido exclusiva e gratuitamente pela Direção Regional de Agricultura.

Artigo 10.º Validade

- 1 - O distintivo é válido por três anos, período após o qual o titular do estabelecimento pode recandidatar-se à sua atribuição.
- 2 - A renovação da atribuição do distintivo está condicionada à verificação nos controlos realizados do cumprimento do estabelecido no presente Regulamento.

Artigo 11.º Obrigações dos estabelecimentos distinguidos

- 1 - O titular de um estabelecimento com o distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA" compromete-se a manter ou desenvolver durante pelo

menos três anos, a contar da data da sua atribuição, as condições que conduziram à respetiva atribuição.

- 2- O titular de um estabelecimento com o distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA", que pretenda reproduzir o mesmo para efeitos de promoção e/ou publicidade, tem de solicitar autorização por escrito à Direção Regional de Agricultura.

Artigo 12.º Infrações

No caso de incumprimento do disposto no artigo anterior, a atribuição do distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA" pode ser revogada em função do grau de gravidade da(s) desconformidade(s) detetada(s), ficando o infrator impedido de voltar a candidatar-se num prazo que pode ir até três anos a contar da data da revogação.

Artigo 13.º Controlos

- 1 - A Direção Regional de Agricultura efetua, sempre que necessário, mas com a periodicidade mínima de duas vezes por ano, um controlo físico e documental completo para verificação do cumprimento do estabelecido no presente Regulamento.
- 2 - Devem ser mantidos no estabelecimento os documentos e registos adequados que permitam identificar e verificar os fornecedores, a natureza dos ingredientes e as quantidades adquiridas ao longo do tempo, assegurando a sua devida rastreabilidade.

Artigo 14.º Ações de promoção

- 1 - A Secretaria Regional de Agricultura e Pescas publica e promove, através dos meios que achar por conveniente, e em articulação com outros departamentos do Governo Regional, bem como com as associações profissionais, os estabelecimentos detentores do distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA".
- 2 - A Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, através da Direção Regional de Agricultura, efetua ações de promoção e concursos, de forma a premiar e distinguir as melhores ponchas de entre os estabelecimentos detentores do distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA".
- 3 - Os regulamentos dos concursos referidos no número anterior são fixados por despacho do Secretário Regional de Agricultura e Pescas.

Anexo I

DISTINTIVO "PONCHA AQUI É COM RUM DA MADEIRA"

(Símbolo)



17cm

Tamanho mínimo:



6cm



PANTONE Yellow 012 CVU



PANTONE 165 CVU



PANTONE Black 4 CVU 2X



PANTONE 729 CVU

Anexo II

FORMULÁRIO DE CANDIDATURA AO DISTINTIVO**"poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA"**

Formulário de candidatura ao distintivo "poncha AQUI é com RUM DA MADEIRA"	
Denominação da Entidade:	
Contribuinte:	
Endereço:	
Código Postal:	
Telefone:	
Fax:	
Correio eletrónico:	
Página de internet:	
Responsável:	

Condições de avaliação (anexar cópia dos documentos comprovativos do cumprimento das condições de avaliação):	SIM	NÃO
Exerce a atividade para a qual está licenciado?		
Cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares?		
Tem implementado ou está a implementar um sistema de controlo dos pontos críticos baseado nos princípios do HACCP?		
Faz a separação adequada dos resíduos produzidos?		
Utiliza exclusivamente rum da Madeira?		
Utiliza o processo e os equipamentos adequados?		

Enviar para: Direção Regional de Agricultura
Endereço: Avenida Arriaga, n.º 21 A - Edifício Golden Gate - 3.º andar
Código Postal: 9000-060 Funchal
Telefone: 291 204 200
Fax: 291 225 708
Correio eletrónico: dra@madeira.gov.pt