



AVISO

PUBLICITAÇÃO DO INÍCIO DO PROCEDIMENTO

Projeto de Portaria que aprova o Novo Regulamento de Funcionamento da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provedores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», o respetivo logotipo, e os símbolos gráficos e rótulos voluntários que o aplicam

O novo Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, que entrou em vigor a 8 de abril de 2015, veio estabelecer o procedimento do regulamento administrativo, bem como o dever de se publicitar o início do procedimento com vista a possibilitar a constituição como interessados e a apresentação de contributos pelos cidadãos no âmbito da elaboração de projetos de regulamentos ou projetos de alteração/revisão de regulamentos.

Nos termos previstos no n.º 1 do artigo 98.º do CPA, consagra-se que o início do procedimento é publicitado na internet, no sítio institucional da entidade pública, com indicação do órgão que decidiu desencadear o procedimento, da data em que o mesmo se iniciou, do seu objeto e da forma como se pode processar a constituição como interessados e a apresentação de contributos para a elaboração do regulamento.

A «AgroSenseLab» - «Câmara de Provedores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», criada pela Portaria n.º 99/2020, de 30 de março, da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (SRA), republicada pela Declaração de retificação n.º 15/2020, no Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira (JORAM), n.º 62, 1ª série de 2 de abril de 2020, é um órgão colegial, integrado na Divisão de Análises Sensoriais, da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DRA/SRA), que tem por missão assegurar a realização de análises sensoriais aos produtos agrícolas e agroalimentares obtidos na Região Autónoma da Madeira (RAM), com exceção das provas organoléticas que atestam a conformidade dos produtos nos regimes de certificação aplicáveis aos setores do vinho e das bebidas espirituosas.

Desde a sua criação, a AgroSenseLab tem assegurado a realização de inúmeras provas organoléticas e análises sensoriais a diversos produtos agrícolas e agroalimentares obtidos no





REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

território da RAM, incluindo os da pecuária, das pescas e aquicultura e da gastronomia, cujos modos de produção integram o património cultural imaterial das ilhas da Madeira e do Porto Santo e cuja forte ligação e pertença à sua origem decorre de provirem de material vegetal autóctone ou adaptado às condições agroecológicas locais (incluindo as variedades tradicionais e regionais de hortofrutícolas e do restante material agrícola espontâneo) e de serem resultantes da atividade de gerações de agricultores madeirenses e portosantenses, do seu saber fazer e das técnicas tradicionais de cultivo e de preparação de alimentos utilizadas ao longo dos tempos na produção doméstica, artesanal e agroindustrial de bens alimentares destas ilhas.

Os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, são bens que advêm das atividades agrícola, pecuária e pescas, bem como da transformação artesanal, da agroindústria tradicional, da doçaria conventual e da gastronomia típica os quais, entre outros aspetos, apresentam características próprias e/ou uma reputação e notoriedade que estão intrinsecamente ligadas à sua origem e aos modos particulares de produção adotados pelos agricultores e por outros produtores locais que comprovadamente permanecem inalterados há, pelo menos, 30 anos.

Entre estes produtos destacam-se nos frutos e produtos hortícolas frescos típicos da agricultura local: a banana, a anona, o abacate, a papaia, o maracujá, o mango e o tabaibo, bem como a cebola, a batata-doce, o inhame, a pimpinela, entre outros, e também os cogumelos; nos produtos agroalimentares: os doces, geleias e rebuçados à base de frutos e das ervas aromáticas regionais e dos méis resultantes da flora local, e também, o “pão de casa”, o “bolo do caco”, outros bolos e broas tradicionais (como as queijadas madeirenses e os bolos e broas de mel-de-cana), o próprio mel-de-cana da Madeira, o requeijão da Madeira, as sidras madeirenses e as cervejas artesanais, para além dos produtos da gastronomia tradicional regional onde destacam-se, nos produtos da pecuária, a “espetada”, o “picado, e outros pratos de carne típicos da cozinha portuguesa e, nos produtos transformados das pescas, os pratos de peixe-espada preto, o gaiado seco e as lapas frescas, secas ou de escabeche.

Importa salientar que no que se refere às produções tradicionais do setor do vinho, designadamente o secular Vinho Madeira-DO, os vinhos de mesa Madeirense-DO e Terras Madeirenses-IG, bem como do setor das bebidas espirituosas como o Rum da Madeira-IG, também conhecido por “aguardente de cana” ou “rum agrícola”, e os licores regionais, com destaque para a Poncha da Madeira-IG, produtos estes que devido às suas características especiais que lhes são conferidas pela sua origem madeirense e à forte notoriedade da sua indicação geográfica, gozam já





de um estatuto especial reconhecido, há vários séculos, internacionalmente e de um regime de certificação que, entre outros controlos, inclui a avaliação da conformidade organolética dos produtos que, nesta Região Autónoma, é gerido pelo Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM, IP-RAM).

Os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, inicialmente apenas assentes na designada “agricultura familiar”, com o devir do tempo, e em paralelo, passaram a ser também obtidos em explorações agrícolas empresariais e em unidades agroindustriais, as quais, na maioria dos casos, continuam a respeitar os modos tradicionais de produção com relevante interesse etnográfico, social e industrial, de modo a preservar estes “produtos com história” que refletem valores de memória, autenticidade e singularidade que devem ser transmitidos fielmente às atuais e futuras gerações.

Por outro lado, verifica-se que os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais madeirenses e portosantenses, detêm uma elevada procura no mercado doméstico por serem perçecionados pelos consumidores locais e, cada vez mais, também pelos turistas que visitam o território, como “produtos diferentes”, porque as suas características dependem das condições ecológicas e antropológicas das ilhas e respeitam os usos e costumes ancestrais associados à sua produção e consumo, e também como “produtos de qualidade superior” tanto do ponto de vista organolético, porque apresentam aspetos, aromas e sabores que lhes são muito familiares, como do ponto de vista simbólico, porque representam valores patrimoniais, históricos e culturais ligados à “sua terra” ou à “esta terra”.

Nos últimos anos tem-se assistido a uma maior cooperação entre os produtores locais e os serviços oficiais que tutelam estes produtos para a constituição de agrupamentos de produtores e a elaboração dos cadernos de especificações e demais documentação que no curto a médio-prazo vão permitir o registo do nome de vários destes produtos como Denominação de Origem Protegida (DOP), como Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou ainda como Especialidade Tradicional Garantida (ETG), ao abrigo dos regimes de qualidade da União Europeia (UE) instituídos pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro.

Também na senda da promoção e proteção da genuinidade das características particulares e dos modos de produção próprios dos principais produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais regionais, nos últimos anos, paralelamente aos regimes de qualidade da UE, foram instituídos mecanismos de qualificação específicos da RAM, que estabeleceram regras gerais relativas à





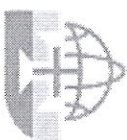
REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

salvaguarda da origem e dos modos particulares de produção dos produtos que abrangem, promovendo mecanismos de proteção contra práticas abusivas de imitação ou de usurpação do seu “bom nome”, da sua tradicionalidade e origem, nomeadamente através da criação das marcas coletivas de certificação Mel-de-Cana da Madeira, Bolo de Mel-de-Cana da Madeira e Broas de Mel-de-Cana da Madeira, do regime relativo à produção e comercialização do pão tradicional da RAM e da aprovação do novo enquadramento da marca «Produto da Madeira» e da criação das suas versões locais e setoriais.

Promoveu-se igualmente a regulamentação do regime de utilização do Símbolo Gráfico POSEI, instituído pela Comissão Europeia, no âmbito dos apoios específicos às regiões ultraperiféricas da UE, para melhorar o conhecimento e o consumo dos produtos agrícolas de qualidade, no seu estado natural ou transformado, originários destas regiões, entre as quais se incluem as ilhas da RAM.

A mais-valia do registo do nome de um produto agrícola ou de um género alimentício ao abrigo de um regime de qualidade da UE, ou do uso de uma marca ou símbolo associado a um dos mecanismos de qualificação específicos da RAM, está decisivamente alicerçada na obtenção da confiança dos consumidores, sendo que esta só pode ser conquistada se estiverem implementados sistemas de verificação e de controlo fiáveis que permitam garantir-lhes que o produto em causa está em conformidade com as disposições do respetivo caderno de especificações ou do referencial técnico que lhe seja aplicável, assim favorecendo a devida credibilidade às alegações ou à marca ou símbolo que o diferencia nos mercados.

Assim, a par da atestação da origem e do modo particular de produção dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais regionais, na definição dos atributos que os caracterizam e que confirmam que são produtos distintos de outros produtos similares de outras origens, além do conhecimento das suas características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais, assume particular importância a determinação da sua qualidade organolética, através do estabelecimento do seu “perfil sensorial”, que identifica as particularidades que os distinguem e que por isso devem ser consideradas nos respetivos cadernos de especificações ou noutros referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis, pelo que a análise sensorial afirma-se como um poderoso instrumento de medição das perceções dos consumidores habituais e de identificação de outras características essenciais que lhes conferem a genuinidade e singularidade próprias.





Para além da caracterização dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM e do estabelecimento dos atributos que os distinguem ou que os tornam mais apelativos, a análise sensorial assume também grande importância na implementação dos sistemas de verificação e atestação da conformidade ou de certificação aplicáveis aos produtos abrangidos pelos regimes de qualidade da UE ou pelos mecanismos de qualificação específicos da RAM, porque ao envolver os vários aspetos, desde a avaliação visual à sua degustação, passando pela sua apresentação, contribui para a demonstração da correspondência dos seus atributos com as regras e parâmetros estabelecidos nos cadernos de especificações ou outros referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis.

Por outro lado, a constante evolução dos gostos e das necessidades dos consumidores motiva os produtores a estarem disponíveis para inovar os mercados com a introdução de novos produtos ou de novas combinações ou formas de apresentação dos produtos agrícolas e agroalimentares regionais, sendo que a análise sensorial proporciona também uma forma eficiente de perspetivar o grau de aceitação e de aprovação pelos consumidores e, dessa forma, contribuir para minimizar custos e aumentar as probabilidades de sucesso das novas propostas.

Neste contexto, no âmbito da SRA, através da Portaria n.º 99/2020, de 30 de março, republicada pela Declaração de retificação n.º 15/2020, no JORAM n.º 62, 1ª série, de 2 de abril, foi criada uma Câmara de Provedores destinada exclusivamente aos produtos agrícolas e agroalimentares obtidos no território da RAM, incluindo os da pecuária, das pescas e aquicultura e da gastronomia tradicional e contemporânea, com exceção dos vinhos e bebidas espirituosas já dotados de um regime de certificação próprio, que tem por objetivo promover a realização das análises sensoriais aplicáveis a estes produtos.

Desde a sua instituição, a AgroSenseLab tem funcionado segundo os princípios da independência e da objetividade, designadamente no cumprimento do disposto nas normas de referência internacionais, sendo constituída por pessoas dotadas de conhecimentos e capacidades técnicas na área da análise sensorial para promover a caracterização e identificação dos atributos essenciais à genuinidade dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, como também de condições para assegurar a avaliação da conformidade e o controlo da qualidade nesta área, complementando os requisitos dos processos de qualificação aplicáveis e assessorando os produtores no desenvolvimento de novos produtos.

As metodologias de recrutamento, seleção, treino e qualificação dos provedores que integram a AgroSenseLab seguem o preconizado no referencial normativo aplicável (ISO 8586:





2012. Correc 2014. “Sensory analysis — General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors”) e o seu funcionamento conta com um sistema que permite garantir a prestação de um serviço de prova fidedigno e, quando necessário, gerir eventuais casos de interposição de recurso por parte dos operadores, consagrando-se assim o princípio da participação dos interessados no exercício das competências públicas em harmonização com os princípios referidos da independência e da objetividade.

A experiência acumulada nestes dois anos de atividade da AgroSenseLab recomenda que para além da clarificação e simplificação de alguns dos seus procedimentos que se revelaram pouco eficazes na prossecução da sua missão, seja formalmente aprovado o logotipo da AgroSenseLab destinado à identificação e promoção da atividade deste serviços e que sejam estabelecidas as normas gráficas da sua reprodução, para evitar a sua adulteração e garantir a coerência visual nas suas utilizações.

Ainda porque o resultado da análise sensorial realizada pela AgroSenseLab pode constituir, uma acrescida mais-valia para a promoção dos produtos regionais abrangidos pela sua atividade, torna-se também necessária a criação de símbolos gráficos e rótulos voluntários, que integram o logotipo da AgroSenseLab, para serem aplicados em diferentes meios de comunicação empresarial, como definir também o âmbito e as condições da respetiva utilização e reprodução.

Assim, Sua Excelência o Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural autorizou o início do procedimento **do projeto de portaria que Aprova o Novo Regulamento de Funcionamento da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provedores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», o respetivo logotipo, e os símbolos gráficos e rótulos voluntários que o aplicam**, a 4 de fevereiro de 2022, bem como a publicitação, pelo prazo de 10 dias, na página eletrónica da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Durante o prazo anteriormente referido podem os interessados constituir-se como tal e apresentar contributos ao procedimento **do projeto de portaria que Aprova o Novo Regulamento de Funcionamento da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provedores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», o respetivo logotipo, e os símbolos gráficos e rótulos voluntários que o aplicam**, mediante apresentação de requerimento dirigido ao Exmo. Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Avenida Arriga n.º 21-A – Edifício Golden Gate 5.º andar 9000-060 Funchal, respetivamente, através de carta registada com





REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

aviso de receção ou de caixa postal eletrónico gabinete.sra@gov-madeira.pt do qual conste, nome, número de identificação fiscal, respetivo endereço de correio eletrónico e consentimento para que este seja utilizado para os efeitos previstos na alínea c) do n.º 1 do artigo 112.º do CPA.

Existindo interessados, e em momento posterior, será procedida a audiência dos interessados nos termos do art.º 100.º e 101.º do CPA.

A Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural procederá à apreciação dos contributos e sugestões apresentados pelos interessados e com a aprovação da Portaria em causa disponibilizará um relatório contendo referência a todas as respostas recebidas, bem como uma apreciação global que reflita o entendimento desta entidade sobre as mesmas e os fundamentos das opções tomadas.

Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, aos 10 de fevereiro de 2022.

A CHEFE DO GABINETE DO SECRETÁRIO REGIONAL DE AGRICULTURA E
DESENVOLVIMENTO RURAL,

Daniela Rodrigues



A. J. ...