

Assim:

Manda o Governo, pela Ministra do Trabalho e da Solidariedade Social, ao abrigo do artigo 514.º e do n.º 1 do artigo 516.º do Código do Trabalho, o seguinte:

Artigo 1.º

1 — As condições de trabalho em vigor constantes do contrato colectivo entre a ANCIA — Associação Nacional de Centros de Inspecção Automóvel e o SETACCOP — Sindicato da Construção, Obras Públicas e Serviços Afins e outra, publicado no *Boletim do Trabalho e Emprego*, 1.ª série, n.º 28, de 29 de Julho de 2007, com declarações de rectificação publicadas no *Boletim do Trabalho e Emprego*, n.º 32, de 29 de Agosto de 2007, e n.º 4, de 29 de Janeiro de 2008, e as alterações publicadas no *Boletim do Trabalho e Emprego*, n.º 25, de 8 de Julho de 2010, são estendidas, no território do continente:

a) Às relações de trabalho entre empregadores não filiados na associação de empregadores outorgante que se dediquem à actividade de inspecção de veículos motorizados e trabalhadores ao seu serviço das profissões e categorias profissionais nele previstas;

b) Às relações de trabalho entre empregadores filiados na associação de empregadores outorgante que prossigam a actividade económica referida na alínea anterior e trabalhadores ao seu serviço, das profissões e categorias profissionais previstas na convenção, não representados pelas associações sindicais outorgantes.

2 — Não são objecto de extensão as cláusulas contrárias a normas legais imperativas.

Artigo 2.º

1 — A presente portaria entra em vigor no 5.º dia após a sua publicação no *Diário da República*.

2 — A tabela salarial e os valores das cláusulas de conteúdo pecuniário produzem efeitos desde 1 de Janeiro de 2010.

3 — Os encargos resultantes da retroactividade podem ser satisfeitos em prestações mensais de igual valor, com início no mês seguinte ao da entrada em vigor da presente portaria, correspondendo cada prestação a dois meses de retroactividade ou fracção e até ao limite de seis.

A Ministra do Trabalho e da Solidariedade Social, *Maria Helena dos Santos André*, em 16 de Dezembro de 2010.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa

Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M

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

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

O referido Regulamento veio clarificar as regras aplicáveis à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas

espirituosas, bem como as relativas à protecção das indicações geográficas de certas bebidas espirituosas, tendo simultaneamente em conta os métodos de produção tradicionais.

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

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

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

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

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

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

Assim:

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

Artigo 1.º

Âmbito

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

Artigo 2.º

Definição

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

Artigo 3.º

Indicação geográfica

1 — É confirmada a indicação geográfica protegida (IGP) «Rum da Madeira», a qual só pode ser usada para a identifi-

cação do rum produzido na área geográfica definida no artigo seguinte e que satisfaça os requisitos estabelecidos no presente diploma e demais legislação e regulamentação aplicável.

2 — Não é permitida a utilização em outras bebidas espirituosas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela similitude gráfica ou fonética com a IGP «Rum da Madeira», induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «género», «estilo» ou outros análogos, ainda que acompanhadas da indicação do seu verdadeiro local de origem.

3 — A proibição estabelecida no número anterior é igualmente aplicável a todos os produtos quando a sua utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio de que goza a IGP a que se aplica este diploma ou possa prejudicá-la.

Artigo 4.º

Delimitação da Região

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

Artigo 5.º

Cana-de-açúcar

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

Artigo 6.º

Destilação

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

Artigo 7.º

Características

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

2 — O «Rum da Madeira» edulcorado, em conformidade com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 15.º do presente diploma, caracteriza-se pela ausência de cor ou por possuir uma cor que poderá ir até ao topázio.

3 — O «Rum da Madeira» envelhecido, em conformidade com o disposto no artigo 14.º do presente diploma, caracteriza-se por possuir uma cor entre o amarelado e o topázio.

4 — Sem prejuízo da demais legislação e regulamentação aplicável em vigor sobre a matéria, o «Rum da Madeira» deve apresentar as características constantes do anexo II do presente diploma, bem como outros requisitos que venham a ser definidos em regulamento interno do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P. (IVBAM, I. P.)

Artigo 8.º

Contas correntes

1 — Todo o «Rum da Madeira» produzido nos termos constantes do presente diploma será objecto de contas correntes gerais e específicas, de acordo com o disposto nos procedimentos internos a instituir pelo IVBAM, I. P., as quais ficarão sob controlo deste organismo.

2 — As indústrias destiladoras, durante o período de laboração, ficam obrigadas a manter registos diários relativos aos movimentos de matérias-primas, produtos intermédios e finais laborados.

3 — Os produtores/engarrafadores do «Rum da Madeira» deverão manter uma comunicação permanente e regular com o IVBAM, I. P., de acordo com impressos ou formulários a estabelecer por este organismo, respeitantes aos movimentos de entradas e saídas de matérias-primas ou produtos acabados.

Artigo 9.º

Instalações

1 — A destilação, beneficiação, envelhecimento e demais operações destinadas à produção do «Rum da Madeira», bem como o engarrafamento, devem ser realizadas no interior da região definida no artigo 4.º do presente diploma, em instalações inscritas no IVBAM, I. P., devendo ainda cumprir com os demais requisitos previstos na lei para o efeito.

2 — Os locais destinados às operações de fermentação, destilação e armazenamento deverão estar devidamente separados de outros locais onde se laboram outros produtos.

3 — Todas as instalações deverão ser mantidas em boas condições de higiene e segurança.

4 — Todos os recipientes necessários à produção, armazenagem e envelhecimento de «Rum da Madeira» deverão possuir numeração distinta, devendo estar identificadas as suas capacidades, em caracteres nítidos, legíveis e indeléveis, bem como possuir escalas de nível graduadas ou outras formas de medição.

Artigo 10.º

Indicações obrigatórias

1 — A rotulagem do «Rum da Madeira» deve ser previamente aprovada pelo IVBAM, I. P., que atesta a conformidade da mesma com a legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente no que diz respeito à utilização de uma marca registada e às indicações obrigatórias.

2 — Sem prejuízo da observância de outras normas em vigor sobre rotulagem, é obrigatório constar da rotulagem a IGP «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira», podendo ser complementadas com uma ou mais menções tradicionais estabelecidas no artigo seguinte.

Artigo 11.º

Menções tradicionais

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

a) «Aguardente de cana», «aguardente de cana-de-açúcar» ou «aguardente de cana sacarina» — menções reservadas ao «Rum da Madeira» produzido em conformidade com o presente diploma;

b) «Beneficiado», «rum beneficiado» ou «aguardente beneficiada» — menções reservadas ao «Rum da Madeira» em conformidade com o disposto no n.º 2 do artigo 7.º do presente diploma;

c) «Velho», «rum velho» ou «aguardente velha» — menções reservadas ao «Rum da Madeira» que cumpre com o disposto no n.º 3 do artigo 7.º do presente diploma.

Artigo 12.º

Rum com indicação do ano de produção

1 — O ano de produção pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que efectivamente tenha sido na sua totalidade produzido no ano em questão e na condição de ter sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho, logo após a produção até ao engarrafamento, em conformidade com o disposto no artigo 14.º do presente diploma.

2 — O rum com indicação do ano de produção deve ainda apresentar características organoléticas destacadas em conformidade com a idade em causa, definidas em regulamento interno do IVBAM, I. P.

3 — O ano de engarrafamento deve constar da rotulagem do rum com indicação do ano de produção.

Artigo 13.º

Rum com indicação de idade

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

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

Artigo 14.º

Envelhecimento

1 — O envelhecimento de «Rum da Madeira» só pode ser efectuado em cascos de madeira de carvalho, por um período não inferior a três anos.

2 — Os produtores/engarrafadores devem comunicar previamente ao IVBAM, I. P., a data em que pretendem iniciar o envelhecimento do «Rum da Madeira».

3 — O «Rum da Madeira» sujeito a envelhecimento deve constar de conta corrente específica, de acordo com o disposto nos procedimentos internos a instituir pelo IVBAM, I. P.

Artigo 15.º

Práticas autorizadas

1 — De acordo com a legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente no que diz respeito aos requisitos técnicos, o «Rum da Madeira» pode:

- a) Conter caramelo, como meio para adaptar a cor;
- b) Ser edulcorado, para arredondar o sabor final;
- c) Ser sujeito à adição de água, desde que essa adição não altere a natureza do produto.

2 — Os produtores/engarrafadores que submetam «Rum da Madeira» à operação referida na alínea b) do número anterior devem comunicá-lo ao IVBAM, I. P., de acordo com impressos ou formulários a estabelecer por este organismo, identificando os produtos adicionados e respectivas quantidades, e devem manter registos de entradas e saídas dos produtos edulcorantes.

Artigo 16.º

Produção, engarrafamento e comercialização

1 — Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de «Rum da Madeira», excluída a distribuição dos produtos engarrafados, quer por grossistas quer por retalhistas, estão obrigadas a inscrever-se em registo apropriado no IVBAM, I. P.

2 — Durante a produção e sempre que entender necessário, o IVBAM, I. P., pode proceder à recolha de amostras para controlo da qualidade, a fim de verificar se o produto satisfaz os requisitos legalmente estabelecidos.

3 — A comercialização do «Rum da Madeira», qualquer que seja o seu destino, só poderá ser efectuada após o respectivo exame analítico e organolético pelo IVBAM, I. P., em face do qual se comprove que o mesmo satisfaz as características e qualidade exigidas definidas em regulamento interno do IVBAM, I. P., e demais legislação e regulamentação aplicável.

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

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

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

Artigo 17.º

Infracções

1 — As infracções ao disposto no presente diploma ficam sujeitas às sanções consagradas na legislação em vigor, designadamente no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, na sua redacção actual.

2 — A competência para a instrução e decisão dos processos de contra-ordenação cabe ao IVBAM, I. P.

Artigo 18.º

Revogação

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

Artigo 19.º

Entrada em vigor

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

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

O Presidente da Assembleia Legislativa, em exercício,
José Paulo Baptista Fontes.

Assinado em 4 de Março de 2011.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma da Madeira, *Antero Alves Monteiro Diniz.*

ANEXO I

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



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

Concelho	Freguesia	Referência
São Vicente	Boa Ventura	51
	Ponta Delgada	52
	São Vicente	53
Porto Santo	Porto Santo	54

ANEXO II

Características do «Rum da Madeira»

Características organoléticas:

Aspecto — límpido;

Cor — de incolor a topázio;

Aroma — *sui generis*;

Sabor — *sui generis* e alcoólico.

Extracto seco total (g/l):

≤ 5 (rum natural);

≤ 20 (rum envelhecido/rum edulcorado).

Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M

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

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

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

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

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

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

Em consequência, importa associar, de forma expressa e inequívoca, o nome Madeira às produções dos sectores primário e secundário que sejam produzidas no seu território, bem como garantir aos consumidores a autenticidade dessa