

gética de Edifícios dos Açores, abreviadamente designado por Portal SCE dos Açores, que é gerido pela direção regional com competência em matéria de energia, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

2 — Enquanto não for disponibilizado o Portal SCE dos Açores, será utilizado o Portal SCE referido no Decreto-Lei n.º 118/2013, de 20 de agosto, na redação atual.

Artigo 19.º

Regime transitório

Sem prejuízo do referido no n.º 2 do artigo 14.º, mantêm-se válidos os reconhecimentos dos PQ e TIM concedidos ao abrigo do Decreto Legislativo Regional n.º 16/2009/A, de 13 de outubro, considerando-se os profissionais em causa como detentores do respetivo título profissional para todos os efeitos legais.

Artigo 20.º

Regulamentação

Os atos regulamentares aprovados e publicados pelos órgãos da administração central ao abrigo e em execução do Decreto-Lei n.º 118/2013, de 20 de agosto, na redação atual, e da Lei n.º 58/2013, de 20 de agosto, aplicam-se na Região enquanto não for aprovada e publicada regulamentação regional própria sobre a matéria.

Artigo 21.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto Legislativo Regional n.º 16/2009/A, de 13 de outubro.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor oito dias após a sua publicação.

Aprovado pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 11 de dezembro de 2015.

A Presidente da Assembleia Legislativa, *Ana Luísa Luís*.

Assinado em Angra do Heroísmo em 12 de janeiro de 2016.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma dos Açores, *Pedro Manuel dos Reis Alves Catarino*.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa

Decreto Legislativo Regional n.º 4/2016/M

Estabelece o regime relativo à produção e comercialização de pão tradicional da Região Autónoma da Madeira

O Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, veio estabelecer um novo quadro regulador a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares, remetendo, no seu artigo 1.º, para a publicação de uma portaria conjunta dos ministérios com competências nas áreas da agricultura, da saúde, do comércio e turismo e do ambiente e dos

recursos naturais, a fixação das normas técnicas relativas à definição, caracterização, composição, acondicionamento, rotulagem, métodos de análise e tolerâncias analíticas a utilizar nas farinhas destinadas à panificação, a outros fins industriais e a usos culinários; sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários; pão e produtos afins do pão; misturas pré-embaladas de aditivos, auxiliares tecnológicos e outros ingredientes, e leveduras destinadas ao fabrico de pão e dos produtos afins do pão.

Daquele dispositivo legal nuclear, ao longo do tempo foram sendo emanadas diversas portarias, designadamente a fixar as características a obedecer pelos diferentes tipos de pão e dos produtos afins do pão, a estabelecer as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários, bem como as características, condições de fabrico, acondicionamento e rotulagem de determinadas farinhas, as farinhas corrigidas e compostas.

Esta regulamentação era muito restritiva sobretudo ao nível dos ingredientes autorizados, não considerando a especificidade de certa panificação, quer nacional quer das Regiões Autónomas, certamente porque, aquando do seu estabelecimento, os produtos da panificação de maior tradicionalidade tinham um circuito de comercialização, salvo raras exceções, diverso do atual, a maior parte das vezes circunscrito às proximidades dos locais de produção e focalizado no pequeno retalho envolvente.

Tal conceção limitada já não se adequava à realidade, visto que, cada vez mais era importante proteger e incentivar a produção, bem como o consumo, de produtos agroalimentares com comprovado caráter genuíno e valor civilizacional, os quais, além de elementos do património identitário e diferenciador de uma dada região, constituíam polos dinamizadores das pequenas economias locais com importante repercussão em vários setores de atividade.

Entretanto, a Portaria n.º 254/2003, de 19 de março, veio fixar as normas técnicas relativas à definição, caracterização, composição, acondicionamento, rotulagem, métodos de análise, tolerâncias analíticas e comercialização das farinhas destinadas à panificação e a outros fins e das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários, revogando o anterior dispositivo legal sobre a matéria, e a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, estabelecer as normas com vista à redução do teor de sal no pão, e de nova informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano.

Só muito mais tarde a Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, veio revogar a Portaria n.º 425/98, de 25 de julho, que estabeleceu as características a obedecer pelos diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão, bem como a regular alguns aspetos da sua comercialização, reconhecendo estar aquela desatualizada, não só do ponto de vista tecnológico, mas também, porque algumas das matérias por si regulamentadas caíram em desuso, face a um conjunto de diplomas comunitários e nacionais que são aplicáveis a todos os géneros alimentícios.

A Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, fixou então as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e dos produtos afins do pão, caracterizando pela primeira vez, entre outros, o que é «Pão tradicional», «Pão artesanal» e «Pão biológico».

Este diploma define como «Pão tradicional» o pão cujos ingredientes, processos de fabrico e receita se mantêm

comprovadamente inalterados há, pelo menos, 30 anos, havendo que adequar este conceito à realidade e interesses da Região Autónoma da Madeira. De facto, no seu espaço rural, mantém-se bem preservada a tradição secular do fabrico próprio de pão, seja para consumo familiar seja para troca mais alargada, sendo que este fenómeno vem adquirindo maior expressão, dinamizado por um número crescente de consumidores que valorizam cada vez mais as produções locais.

A parte das suas vicissitudes, da longa história cerealífera da Madeira e do Porto Santo, e da influência norte-africana que ficou inculcada, desde o século xv, à prática alimentar das suas populações, o pão que alcançou maior notoriedade e reputação é sem dúvida o «Bolo do caco», com uma forma achatada peculiar e cozido sobre um «caco», no passado, geralmente uma pedra de basalto e muito provavelmente, nos séculos xv e xvi, em base cerâmica.

Existem outras qualidades de pães que também fazem parte da cultura ancestral da Madeira e do Porto Santo, as quais, por assentarem num receituário base comum, podem ser agregadas sob a denominação genérica de «Pão de Casa».

Estes pães apresentam um denominador comum, o qual lhes confere atributos finais particulares e distintivos, que é o facto de incorporarem como um dos ingredientes a batata-doce (*Ipomoea batatas* L.). Outro fator diferenciador consiste em a sua cozedura ser realizada em fornos a lenha, alguns deles ainda construídos com «cantaria de forno», cantaria mole de cor vermelho acastanhado específica da ilha da Madeira, a qual corresponde aos tufos ou consolidações de lamas vulcânicas. Este material foi muito utilizado no fabrico de fogareiros e de aduelas de fornos, equipamentos estes geralmente de forma semicircular de abóbada troncada.

A receita base é composta da mistura de trigo, de fermento (de padeiro ou «massa lêveda»), de água e de sal, mas é a batata-doce que, inegavelmente, contribui para conferir o carácter distintivo do «Pão de Casa». De facto, este tubérculo imprime à massa do produto características sápidas e de aroma inconfundíveis, e o seu uso só poderia estar relacionado com a tradição, importância e disseminação desta cultura agrícola no território da Região Autónoma da Madeira, pelo menos desde o século xvii. Esta cultura veio precisamente permitir substituir parte do trigo que compunha a massa panar, cereal em paulatino declínio face à expressão que já obtivera em séculos anteriores, logo mais difícil, se não impossível, de obter e mais caro e, com várias vantagens, como proporcionar um maior usufruto, através de amassaduras mais frequentes, e mais ainda, permitir obter um produto de excelente qualidade e boa durabilidade.

Porém, o «Pão de Casa» apresenta uma maior ou menor variabilidade, de local para local, e de produtor para produtor. Estas diferenças resultam, apenas e só, do saber fazer de cada produtor, ou seja, do modo como cada um interpreta e adapta a receita transmitida das gerações anteriores, designadamente ao nível da proporção entre os ingredientes base e/ou do processo e período de tempo para amassar, tender e cozer, o qual se reflete sobretudo na forma, e/ou nas características do miolo e da cõdea do produto final.

Também, além do «Pão de Casa», é necessário preservar outros pães tradicionais de âmbito geográfico mais restrito, e associados diretamente a culturas agrícolas que só ali adquirem expressividade relevante, como é o caso do castanheiro, sendo que estes produtos agrícolas regionais podem substituir ou complementar a batata-doce na lista dos ingredientes base.

Assim:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira decreta, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa e na alínea c) do n.º 1 do artigo 37.º e na alínea g) do artigo 40.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:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

O presente diploma reconhece a especificidade, a tipicidade e a qualidade distinta de certos produtos da panificação desenvolvida na Região Autónoma da Madeira (RAM), bem como estabelece as regras gerais relativas à produção e comercialização desses produtos, protegendo-os contra o aviltamento e a imitação, procurando preservar este inestimável património cultural e gastronómico da RAM.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

a) «Pão Tradicional da Madeira», o pão obtido de acordo com receituário base e métodos de produção específicos, reconhecidos como tradicionais das ilhas da Madeira e do Porto Santo e, como tal, pertença do seu património cultural e gastronómico;

b) «Variedades de Pão Tradicional da Madeira», as qualidades distintas de Pão Tradicional da Madeira, que sejam estabelecidas nos termos do n.º 7 do artigo 4.º;

c) «Manual de Boas Práticas», o instrumento para auxiliar os operadores, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras e princípios da higiene e segurança alimentar, focalizado num determinado produto ou grupo de produtos ou, ainda, setor específico.

Artigo 3.º

Âmbito de aplicação

O presente diploma aplica-se à produção e comercialização do Pão Tradicional da Madeira e aos agentes que intervêm naqueles setores de atividade, sem prejuízo do estabelecido na legislação geral sobre o licenciamento das atividades de produção e comercialização, a higiene dos géneros alimentícios, a rotulagem dos géneros alimentícios, bem como as disposições aplicáveis às farinhas e sêmolos industriais e pães comuns ou especiais já fixadas.

CAPÍTULO II

Reconhecimento dos produtos e dos produtores

Artigo 4.º

Reconhecimento dos produtos

1 — Para que uma dada qualidade de pão seja reconhecida como Pão Tradicional da Madeira é especificamente exigido que a sua produção:

a) Ocorra em instalações devidamente licenciadas para o efeito que estejam sediadas no território da RAM; e

b) Corresponda à de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira de acordo com o estabelecido no n.º 7 deste artigo.

2 — A definição das características e condições de produção de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira compete a uma comissão técnica (CT), que integra elementos de departamentos da administração pública regional com interesse e conhecimento na matéria e representantes de organizações ou associações reconhecidas das áreas de interesse envolvidas, designadamente da produção, da indústria, do comércio, assim como de entidades públicas ou privadas, ligadas à cultura e à gastronomia.

3 — A constituição, regras de funcionamento e procedimentos da CT são fixados por portaria do Secretário Regional de Agricultura e Pescas.

4 — A definição das características de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira inclui o estabelecimento do receituário base, modo de produção, formatos, intervalos de pesos nominais e as formas de acondicionamento e embalagem do produto na sua comercialização.

5 — O modo de produção referido no número anterior pode ser compatibilizado com a inovação, nomeadamente ao nível da integração de novas tecnologias ou novos ingredientes, desde que se comprove que não alteram a genuinidade e qualidade distintiva do produto.

6 — Para uma variedade de Pão Tradicional da Madeira, podem ainda ser estabelecidas condições especiais a que devem obedecer as instalações dedicadas ao fabrico, bem como os equipamentos e utensílios a utilizar no processo produtivo.

7 — As características, incluindo a origem geográfica, as regras de produção e comercialização de uma variedade de Pão Tradicional, são publicadas por portaria do Secretário Regional de Agricultura e Pescas.

8 — O Manual de Boas Práticas para a produção e comercialização de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira é aprovado por despacho do Secretário Regional de Agricultura e Pescas, mediante proposta da CT.

Artigo 5.º

Reconhecimento dos produtores

1 — Pode aderir voluntariamente ao Registo dos Produtores de Pão Tradicional da Madeira, adiante designado por Registo, qualquer produtor de pão cuja produção satisfaça as condições previstas no n.º 1 do artigo 4.º

2 — O pedido de inscrição no Registo referido no número anterior é realizado em formulário próprio, a disponibilizar pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, acompanhado da declaração de compromisso de cumprimento das condições referidas no número anterior.

3 — O pedido de inscrição no Registo é feito para cada uma das variedades de Pão Tradicional da Madeira reconhecidas e estabelecidas nos termos do n.º 7 do artigo 4.º

4 — A aceitação de um produtor ao Registo pressupõe o reconhecimento prévio de que a(s) receita(s) de pão que apresenta, incluindo as formas de acondicionamento e embalagem, satisfazem as condições e requisitos estabelecidos nos termos do n.º 7 do artigo 4.º

5 — O processo de reconhecimento do produtor compete à CT e é realizado por variedade de Pão Tradicional da Madeira.

6 — A lista com os produtores admitidos ao Registo é pública, e mantida atualizada no sítio da internet da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, indicando para cada

um qual a variedade, ou quais as variedades, de Pão Tradicional da Madeira para cuja produção está reconhecida.

Artigo 6.º

Obrigações dos produtores

Os produtores inscritos no Registo assumem o compromisso de:

a) Produzir a variedade de Pão Tradicional da Madeira para a qual tenha obtido reconhecimento, de acordo com o estabelecido no presente diploma, e demais regulamentação posterior;

b) Manter um sistema de informação e de rastreabilidade que permita seguir especificamente a produção e comercialização do produto, nomeadamente quanto à aquisição de matérias-primas e ingredientes, de acordo com o modelo de registo a fornecer pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas;

c) Aceitar todos os controlos e verificações solicitados pelas entidades fiscalizadoras, facultando o acesso às instalações e a toda a informação que, fundamentadamente, venha a ser solicitada.

Artigo 7.º

Direitos dos produtores

Os produtores inscritos no Registo podem beneficiar de:

a) Autorização automática ao uso da marca «Produto da Madeira», estabelecida pelo Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M, de 15 de março;

b) Promoção nas campanhas de comunicação institucional sobre as variedades de Pão Tradicional da Madeira;

c) Direito à utilização da menção, considerada a extensão autorizada de acordo com o n.º 3 do artigo 13.º, e nas condições ali expressas, na rotulagem e, se o pretender na publicidade, na identificação dos locais de produção ou fabrico, nas embalagens, nos documentos associados às transações comerciais, no *merchandising* e nas viaturas de transporte ou outras que possam ser propostas pelos produtores, desde que previamente autorizadas aquando do processo de Registo.

CAPÍTULO III

Produção e comercialização

Artigo 8.º

Condições gerais de produção e comercialização

Um pão reconhecido como uma variedade de Pão Tradicional da Madeira deve:

a) Ser produzido e comercializado de forma a satisfazer os requisitos pertinentes em matéria de higiene e segurança alimentar estabelecidos na legislação geral aplicável, e em instalações com as condições referidas na alínea a) do n.º 1 do artigo 4.º e, se for o caso, no n.º 6 do mesmo artigo;

b) Apresentar características organolépticas, designadamente aroma, cor, sabor, de textura de côdea, alveolado e consistência do miolo que correspondam às definidas, de acordo com o n.º 7 do artigo 4.º, para a respetiva variedade de Pão Tradicional da Madeira.

Artigo 9.º

Matérias-primas, ingredientes e aditivos

1 — Para além de outras disposições e características que sejam fixadas nos termos do n.º 7 do artigo 4.º, na produção de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira:

a) Pode ser utilizada, seja como matéria-prima, seja como ingrediente, farinha de cereal não classificada, farinha de castanha, de batata-doce, compostas de batata-doce ou de outras culturas agrícolas estremes ou em mistura, quando sejam de cultura agrícola no território da RAM e, preferencialmente, de variedades endógenas registadas em Bancos de Germoplasma nele situados;

b) Quando seja utilizada farinha de cereal que não tenha sido obtido no território da RAM, aquela tem que obedecer ao estabelecido na regulamentação aplicável.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, na produção de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira são expressamente proibidos o branqueamento e o uso de branqueadores de farinhas, bem como de levedantes químicos.

3 — A batata-doce e a castanha, em fresco, ou em farinha como referido na alínea *a)* do n.º 1 do presente artigo, produzidas na RAM são consideradas ingredientes genuínos, na produção de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira.

4 — São admissíveis na produção de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira os aditivos que estejam fixados na legislação específica para os géneros alimentícios.

CAPÍTULO IV

Características analíticas e métodos de análise

Artigo 10.º

Características analíticas

As características analíticas de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira, no que se refere aos teores máximos de humidade e de açúcares totais admitidos, expressos em sacarose e referidos à matéria seca, assim como as respetivas tolerâncias, são fixadas na portaria a que se refere o n.º 7 do artigo 4.º

Artigo 11.º

Métodos de análise

1 — Para efeitos de verificação das características analíticas referidas no artigo anterior, a variedade de Pão Tradicional da Madeira é sujeita aos métodos de preparação da amostra e de análise definidos na legislação própria aplicável.

2 — Na ausência de legislação específica, pode a Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, através da Direção Regional de Agricultura, indicar quais os métodos a utilizar.

CAPÍTULO V

Rotulagem, denominação de venda e outras menções

Artigo 12.º

Rotulagem

1 — Sem prejuízo do referido no artigo seguinte, a rotulagem dos pães de uma variedade de Pão Tradicional

da Madeira deve obedecer ao estabelecido na respetiva legislação aplicável aos géneros alimentícios.

2 — Quando a origem geográfica mais detalhada seja comprovadamente fator de distinção de um certo «Pão tradicional da Madeira», a rotulagem pode indicar o local de proveniência da variedade do Pão tradicional da Madeira em causa, desde que tal referência não induza em erro o consumidor.

3 — Os pães de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira devem ser comercializados, preferencialmente, pré-embalados.

4 — Quando o referido no número anterior não seja exequível, pelas características de dada variedade de Pão Tradicional da Madeira, no local de venda deve constar indicação, clara e legível, da informação constante no artigo 14.º

Artigo 13.º

Denominação de venda e outras menções

1 — A denominação de venda dos pães de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira é constituída até dois troncos sucessivos de menções:

a) O primeiro é constituído pela designação genérica «Pão Tradicional da Madeira»;

b) O segundo é referente ao nome específico da variedade em causa de Pão Tradicional da Madeira, conforme venha a ser fixado na respetiva portaria referida no n.º 7 do artigo 4.º

2 — Quando for utilizada como matéria-prima principal ou ingrediente uma farinha de cereal que seja de produção local ou de variedades endógenas registadas em Bancos de Germoplasma situados na Região Autónoma da Madeira, a designação genérica referida na alínea *a)* do número anterior pode ser constituída pela expressão «Pão Tradicional da Madeira Magistral».

3 — Na comercialização de pães de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira, só pode ser utilizada a denominação de venda, na extensão admitida, que for aprovada no âmbito do processo de inscrição no Registo referenciado no artigo 5.º

4 — É proibida a utilização de denominações de venda suscetíveis de confusão com as que são criadas no presente diploma.

5 — Adicionalmente, em complemento à denominação de venda, devem ser indicados, pelo menos, dois ingredientes distintivos.

Artigo 14.º

Locais de venda

Nos locais de venda de Pão Tradicional da Madeira, deve existir, de modo bem visível, uma tabela da qual constem, para todas as variedades aí comercializadas, as seguintes indicações:

a) A denominação de venda e ingredientes distintivos, de acordo com o estabelecido no artigo anterior;

b) A identificação e o número no Registo do produtor;

c) O preço por unidade e/ou quilograma;

d) A data de produção.

CAPÍTULO VI

Regime contraordenacional

Artigo 15.º

Fiscalização

1 — A fiscalização do cumprimento do estabelecido nos capítulos II e III do presente diploma cabe ao serviço da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, com competências em matéria de controlo dos produtos agroalimentares, sem prejuízo das competências atribuídas por lei à Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE) e a outras entidades públicas ou autoridades administrativas.

2 — Compete em especial à IRAE fiscalizar o cumprimento das disposições do presente diploma nas fases de distribuição e comercialização dos produtos abrangidos.

3 — Para efeitos de verificação do cumprimento do previsto no número anterior, a IRAE pode solicitar à Secretaria Regional de Agricultura e Pescas os elementos constantes no Registo referido no artigo 5.º que considere necessários.

Artigo 16.º

Sanções

1 — Constitui contraordenação, punível com coima de € 200 a € 2000 e de € 500 a € 5000, consoante se trate de pessoas singulares ou coletivas, quem, consoante do Registo, viole o disposto no artigo 6.º

2 — Constitui contraordenação, punível com coima de € 200 a € 2000 e de € 500 a € 5000, consoante se trate de pessoas singulares ou coletivas, quem, comercializando pães de uma variedade de Pão Tradicional da Madeira, viole o estabelecido no artigo 14.º

3 — Constitui contraordenação, punível com coima de € 1000 a € 3500 e de € 3000 a € 25 000, consoante se trate de pessoas singulares ou coletivas, quem, não estando inscrito no Registo, produza ou comercialize pães utilizando as denominações de venda previstas nos n.ºs 1 e 2 do artigo 13.º ou quaisquer outras denominações de venda suscetíveis de confusão com as criadas no presente diploma.

4 — A negligência e a tentativa são puníveis até metade do montante máximo previsto nos números anteriores.

5 — Em caso de reincidência, os limites mínimo e máximo das coimas mencionadas nos n.ºs 1 a 3 do presente artigo são elevados para o dobro.

Artigo 17.º

Sanções acessórias

1 — Cumulativamente com a coima prevista no artigo anterior, e nos termos da lei, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

a) Retirada imediata dos lotes de produtos que não respeitem as condições fixadas no presente diploma;

b) Interdição da produção ou comercialização de produtos abrangidos até verificação do integral cumprimento do presente diploma;

c) Perda, a favor da Região Autónoma da Madeira, dos produtos retirados do mercado e de outros bens pertencentes ao agente que estejam na origem da infração;

d) Interdição do exercício da profissão ou da atividade por um período máximo de dois anos;

e) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;

f) Privação do direito de participação ou arrematação a concursos promovidos por entidades ou serviços públicos,

de obras públicas, de fornecimento de bens e serviços, ou concessão de serviços, licenças ou alvarás;

g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — Para além do disposto no número anterior, constitui sanção acessória do n.º 1 do artigo 16.º a retirada, definitiva ou provisória, da admissão no Registo previsto no artigo 5.º, publicitando-se o motivo dessa exclusão.

Artigo 18.º

Instrução do processo

A instrução dos processos de contraordenação, bem como a aplicação das coimas e sanções acessórias previstas nos artigos 16.º e 17.º, compete à Secretaria Regional de Agricultura e Pescas e à IRAE, nos termos previstos no artigo 15.º

Artigo 19.º

Destino do produto das coimas

O produto das coimas é receita da Região Autónoma da Madeira.

CAPÍTULO VII

Disposições finais

Artigo 20.º

Sistemas de qualificação

A utilização das menções previstas no presente diploma não prejudica que os nomes dos produtos em causa ou os seus modos de produção possam vir a ser abrangidos pelos sistemas da União Europeia relativos à proteção e certificação dos produtos agrícolas e géneros alimentícios.

Artigo 21.º

Proteção dos dados

1 — Os elementos constantes no Registo referido no artigo 5.º consideram-se abrangidos pela lei geral relativa à proteção de dados pessoais ou de outros legalmente protegidos, designadamente os relativos ao modo particular de produção do produto.

2 — Os titulares dos dados inscritos no Registo referido no número anterior têm o direito de aceder às informações que nele lhes digam respeito, podendo exigir a sua correção, através de um pedido de alteração dos dados registados, em impresso próprio também disponibilizado pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

O presente Decreto Legislativo Regional entra em vigor noventa dias após a data da sua publicação.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 18 de dezembro de 2015.

O Presidente da Assembleia Legislativa, *José Lino Tranquada Gomes*.

Assinado em 20 de janeiro de 2016.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma da Madeira, *Ireneu Cabral Barreto*.