



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa

Decreto Legislativo Regional n.º 7/2020/M

Sumário: Define e caracteriza a sidra, o vinagre de sidra e o vinagre de maçã produzidos na Região Autónoma da Madeira e estabelece as regras aplicáveis à sua colocação no mercado.

Define e caracteriza a sidra, o vinagre de sidra e o vinagre de maçã produzidos na Região Autónoma da Madeira e estabelece as regras aplicáveis à sua colocação no mercado

A sidra é uma das bebidas mais antigas da ilha da Madeira, remontando aos dealbares do seu povoamento e aquando da introdução dos cultivos da macieira e da pereira.

A produção de sidra tem-se mantido até aos dias de hoje, com assinalável significado nas zonas mais propícias ao desenvolvimento de pomares de macieiras, de pereiros, e também de pereiras, com particular destaque em localidades dos concelhos de Machico (freguesias de Santo António da Serra — Machico e de Machico), de Santa Cruz (freguesias da Camacha e de Santo António da Serra — Santa Cruz), de Santana (freguesia de São Roque do Faial), de Câmara de Lobos (freguesia do Jardim da Serra) e da Calheta (freguesias dos Prazeres e da Ponta do Pargo).

De facto, a sidra continua a ter uma presença marcada e assídua numa expressiva fatia do espaço rural madeirense, onde é produzida artesanalmente por agricultores com recurso aos seus próprios meios e com base no conhecimento acumulado durante gerações, quer na condução dos pomares, quer nas técnicas de transformação dos frutos na bebida, permanecendo mesmo uma salutar rivalidade entre os produtores das diferentes zonas no reconhecimento da melhor e mais genuína sidra da Madeira.

Se durante o seu longo passado a sidra visava quase exclusivamente o autoabastecimento de quem a produzia, nas últimas décadas a sua esfera de consumo foi-se alargando paulatinamente além das populações rurais, por via de estabelecimentos de bebidas das zonas de produção e, mais tarde, das vendas diretas aos consumidores finais em mercados, feiras e em eventos ligados à promoção da produção dos peros, das maçãs e da própria sidra, realizados há mais ou menos tempo em várias das localidades de produção tradicional da bebida e dos frutos que lhe dão origem.

Para o crescimento da procura das sidras regionais, a par de uma assinalável melhoria nos anos mais recentes da qualidade comercial de volume importante do produto, também tem contribuído o aumento da procura por este tipo de bebida, principalmente de sidras reconstituídas em intensificado advento nos mercados internacional e nacional, as quais passaram a competir no segmento das *soft-drinks* onde está incluída a cerveja, e a focar estratos mais jovens de consumidores.

Neste contexto, vários produtores não só vêm investindo na melhoria das condições de produção de sidra, assente maioritariamente em variedades endógenas de maçãs, de peros e de peras, para a conquista de um público mais alargado, abrangendo a população urbana e os turistas de países em que a bebida é também conhecida e tradicional, como promovido a organização do respetivo setor, designadamente através da constituição duma associação de produtores, a qual integra tanto aqueles que se dedicam à produção de sidras para colocação no mercado, como os que as obtêm somente para autoconsumo. Assim, para além dos métodos tradicionais de produção de sidra, que importa preservar, têm vindo a surgir várias iniciativas para a sua diversificação e inovação, conduzindo necessariamente à introdução de novas práticas, como também, mais recentemente, passou a ser fabricada sidra reconstituída ao nível industrial, a partir de mostos ou sumos concentrados de maçãs provenientes de outras origens.

Nesta evolução, na ótica da garantia da maior equidade concorrencial e da prestação da mais correta informação aos consumidores, é de todo em todo conveniente proceder à devida identificação e caracterização técnica dos diferentes tipos de sidra produzidos atualmente ou a produzir futuramente nesta Região Autónoma.



Paralelamente, é também necessário estabelecer as práticas e as operações tecnológicas admitidas e proibidas na produção das sidras naturais e reconstituídas, incluindo as aromatizadas, as espumantes e as gaseificadas, como também na das sidras sem álcool ou com baixo teor alcoólico as quais, embora ainda não constem da realidade produtiva local, são já amplamente produzidas noutras regiões produtoras da bebida em resposta à satisfação das necessidades dos consumidores.

Até ao presente, a nível nacional, a definição, classificação, características e o acondicionamento das sidras são objeto da Norma NP 1199, aprovada pela Portaria n.º 775/75, de 27 de dezembro, não existindo nenhuma outra legislação específica que regule as condições de produção e comercialização deste produto, pelo que, na generalidade, considera-se aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de janeiro, que regula o fabrico, preparação, armazenagem e comercialização das bebidas espirituosas, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 58/84, de 21 de fevereiro, e que estabelece, no n.º 2 do seu artigo 1.º, que é também abrangida pelo disposto no referido diploma a fermentação de quaisquer substâncias que não sejam objeto de regulamentação especial, bem como a armazenagem e comercialização dos produtos obtidos.

Contudo, muitas daquelas disposições carecem de ser atualizadas face a novos requisitos legais da União Europeia (UE) aplicáveis a este tipo de produtos e adaptadas às atuais condições de produção e de colocação no mercado, como ainda à evolução das preferências dos consumidores.

Por outro lado, porque também vários produtores associam à produção de sidra a do vinagre de sidra, como podem vir a produzir vinagre de maçã a partir de mosto natural de maçãs e ou peros, ao abrigo do estabelecido no artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio, que definiu as características e classificação dos vinagres destinados à alimentação humana e que estabeleceu as respetivas regras de acondicionamento e rotulagem, torna-se também necessário adaptar as disposições legais previstas neste diploma e noutros que sejam aplicáveis aos vinagres, às condições regionais de produção e comercialização destes produtos que, pela sua delicada acidez e excelente sabor, são muito procurados e apreciados, tanto pelas suas diversas utilizações na gastronomia, como pela sua elevada notoriedade na prevenção e melhoria de alguns problemas de saúde.

No presente diploma, quando as sidras, os vinagres de sidra e os vinagres de maçã se destinem a ser colocados no mercado, agregam-se igualmente os requisitos relativos ao licenciamento das instalações para o seu fabrico, incluindo as condições de laboração, ao acondicionamento e à rotulagem das produções e à prestação de informação aos consumidores, incluindo as condições em que, na sua rotulagem, podem ser utilizadas as denominações protegidas ao abrigo de marcas ou dos regimes de qualidade da UE e também ao uso das referências relativas à produção artesanal ou aos modos particulares de produção como no caso das produções que cumprem as disposições da UE aplicáveis à produção biológica e à rotulagem de produtos biológicos ou as disposições legais nacionais e regionais aplicáveis ao modo de produção integrado de géneros alimentícios.

Não é contemplada a fiscalidade aplicável às sidras naturais e reconstituídas que, consoante as suas características, são classificadas como «outras bebidas tranquilas fermentadas» ou como «outras bebidas espumantes fermentadas» — alíneas d) e e) do n.º 2 do artigo 66.º do Código dos Impostos Especiais de Consumo (CIEC), estando assim sujeitas às disposições do referido Código que, em cada momento, se encontrem em vigor.

No âmbito da elaboração do diploma, o Governo Regional ouviu os produtores regionais de sidras e de vinagres de sidra, designadamente através da Associação dos Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM) e da Empresa de Cervejas da Madeira (ECM) e as associações profissionais regionais do setor agrícola e agroalimentar ligadas a estes produtos, designadamente a Associação de Agricultores da Madeira (AAM), a Associação dos Jovens Agricultores da Madeira e Porto Santo (AJAMPS) e a Associação Comercial e Industrial do Funchal — Câmara de Comércio e Indústria da Madeira (ACIF-CCIM), para além do Instituto Português da Qualidade, I. P. (IPQ, I. P.), da Autoridade Regional das Atividades Económicas (ARAE), da Autoridade Tributária e Aduaneira — Alfândega do Funchal (AT), da Guarda Nacional Republicana (GNR), da Direção Regional de Economia e Transportes Terrestres (DRETT) e do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM).



No âmbito do processo de aprovação foram auscultadas a Associação dos Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM), a Associação de Agricultores da Madeira (AAM), a Associação dos Jovens Agricultores da Madeira e Porto Santo (AJAMPS) e a Associação Comercial e Industrial do Funchal — Câmara de Comércio e Indústria da Madeira (ACIF-CCIM).

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 e no n.º 1 do artigo 228.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, revisto e alterado pelas 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

1 — O presente diploma define e caracteriza a sidra produzida no território da Região Autónoma da Madeira (RAM) e estabelece as regras aplicáveis à sua colocação no mercado.

2 — O presente diploma também define as características e classificação do vinagre destinado à alimentação humana, em relação ao vinagre de sidra e ao vinagre de maçã produzidos no território da RAM, bem como estabelece as regras aplicáveis à sua colocação no mercado, de acordo com as disposições do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio, adaptadas à RAM.

Artigo 2.º

Âmbito

1 — As disposições do presente diploma aplicam-se exclusivamente à sidra, ao vinagre de sidra e ao vinagre de maçã de produção no território da RAM.

2 — As disposições do presente diploma não se aplicam à produção de sidra, de vinagre de sidra e de vinagre de maçã, quando com o objetivo exclusivo do autoconsumo nos termos definidos na alínea a) do artigo 4.º

Artigo 3.º

Competências

No âmbito do presente diploma, compete à Secretaria Regional com tutela na área da agricultura, através da respetiva Direção Regional, adiante designada abreviadamente por Direção Regional:

a) Assegurar, em articulação com outras entidades públicas competentes, a regulação das atividades de produção e colocação no mercado da sidra, do vinagre de sidra e do vinagre de maçã;

b) Proceder à coordenação dos processos de licenciamento das instalações agroindustriais e dos estabelecimentos de atividade produtiva local que se dediquem à produção de sidra, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;

c) Proceder à coordenação dos processos de licenciamento das instalações agroindustriais e dos estabelecimentos de atividade produtiva local que se dediquem à produção de vinagre de sidra, e ou de vinagre de maçã, quando estas estejam associadas à de sidra, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;

d) Promover a verificação do cumprimento das disposições legais aplicáveis à sidra, ao vinagre de sidra e ao vinagre de maçã, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;

e) Fomentar a promoção da genuinidade e da qualidade da sidra, do vinagre de sidra e do vinagre de maçã para colocação no mercado.

Artigo 4.º

Definições

Para efeitos de aplicação do presente diploma são consideradas as seguintes definições:

- a) «Autoconsumo», a sidra, o vinagre de sidra, o vinagre de maçã, de obtenção pelo próprio produtor, com o fim exclusivo da satisfação das suas necessidades e do respetivo agregado familiar;
- b) «Colocação no mercado», a detenção de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, para efeitos de venda no mercado da RAM ou para expedição ou exportação para outros mercados, incluindo a oferta para fins de venda ou qualquer outra forma de transferência, isenta de encargos ou não, bem como a venda, a distribuição e outras formas de transferência propriamente ditas;
- c) «Consumidor final», o último consumidor da sidra, do vinagre de sidra, do vinagre de maçã, desde que o produto não seja utilizado como parte de qualquer operação ou atividade de uma empresa do setor alimentar;
- d) «Data de durabilidade mínima», a data até à qual um género alimentício conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas;
- e) «Estabelecimento de restauração coletiva», todo o estabelecimento onde, a título de atividade profissional ou empresarial, é disponibilizada sidra, vinagre de sidra, vinagre de maçã, para consumo ou utilização no local pelo consumidor final, nomeadamente, restaurante, empresa de serviços de restauração (incluindo um veículo ou uma banca fixa ou móvel), pastelaria, estabelecimento de bebidas ou outro similar;
- f) «Fermentação alcoólica», o processo biológico que transforma em etanol os açúcares presentes no mosto natural de maçã/pero ou no mosto natural de maçã/pero e pera, por ação das leveduras nele preexistentes ou das que lhe sejam adicionadas;
- g) «Fermentação maloláctica», o processo biológico que pode ocorrer durante ou no fim da fermentação alcoólica, em que, por ação das bactérias lácticas preexistentes ou adicionadas, o ácido málico presente no mosto natural de maçã/pero ou no mosto natural de maçã/pero e de pera, é transformado em ácido láctico. Esta fermentação pode ser evitada pelo produtor para obter uma sidra com um certo grau de acidez e de frescura;
- h) «Fermentação acética», o processo biológico que corresponde ao processo natural de produção do vinagre de sidra e do vinagre de maçã em que, por ação das bactérias acéticas, o etanol presente na sidra, ou resultante da fermentação alcoólica do mosto natural de maçã/pero, é transformado em ácido acético e água;
- i) «Licor de tiragem», o produto adicionado à sidra natural para provocar uma segunda fermentação alcoólica, com a consequente produção de dióxido de carbono natural que fica dissolvido na bebida, como é característico nos espumantes. Normalmente é constituído por leveduras secas ou em suspensão e por sacarose ou mosto natural de maçã/pero ou mosto concentrado de maçã/pero, as quais promovem a segunda fermentação alcoólica, em garrafa (método tradicional ou «Champanhês») ou em cubas fechadas (método «Charmat»);
- j) «Maçã», o fruto da macieira (*Malus domestica* B.), com ressalva para o que consta da alínea p);
- k) «Mosto natural de maçã/pero», o sumo obtido a partir do corte, trituração, esmagamento e prensagem de maçãs e ou de peros, e a partir de frutos frescos, são e colhidos no estado ótimo de maturação, antes que tenha início a sua fermentação;
- l) «Mosto natural de maçã/pero e pera», o sumo obtido a partir do corte, trituração, esmagamento e prensagem de maçãs/peros e de peras, e a partir de frutos frescos, são e colhidos no estado ótimo de maturação, antes que tenha início a sua fermentação;
- m) «Mosto concentrado», o produto obtido a partir do mosto natural de maçã/pero ou do mosto natural de maçã/pero e de pera, por desidratação parcial através de processos físicos, com eliminação de uma parte da água de constituição do sumo que lhe dá origem, antes que tenha início a sua fermentação;
- n) «Mosto reconstituído», o produto obtido por diluição do mosto concentrado de maçã/pero ou do mosto concentrado de maçã/pero e de pera, até atingir um grau de sólidos solúveis (°Brix) próximo do obtido pelos processos físicos de extração, antes que tenha início a sua fermentação;



- o) «Pera», o fruto da pereira (*Pyrus communis* L.);
- p) «Pero», o fruto de certas variedades madeirenses de macieiras (*Malus domestica* B.), também designadas regionalmente por pereiros;
- q) «Rastreabilidade», a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto da sidra, do vinagre de sidra, do vinagre de maçã, ao longo de todas as fases da produção, distribuição e comercialização;
- r) «Rotulagem», para colocação no mercado, as menções, indicações, marcas de fabrico ou de comércio, imagens ou símbolos que figuram em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente à sidra, ao vinagre de sidra, ao vinagre de maçã;
- s) «Título alcoométrico volúmico adquirido», o modo de apresentação do teor alcoólico da sidra que corresponde ao número de volumes de álcool puro, à temperatura de 20°C, contidos em 100 volumes do produto considerado a essa temperatura.

CAPÍTULO II

Classificação e características

SECÇÃO I

Sidra

Artigo 5.º

Classificação da sidra

Para efeitos de aplicação do presente diploma, a sidra classifica-se em:

a) «Sidra natural», a bebida obtida exclusivamente da fermentação de mosto natural de maçã/pero ou de mosto natural de maçã/pero e pera, e cujo conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena, podendo incluir os seguintes tipos:

i) «Sidra natural doce», a sidra natural em que a fermentação não é total, desde que o processo utilizado para a sua interrupção não altere a natureza do produto, e em que todo o açúcar residual provém dos frutos transformados, e o conteúdo em dióxido de carbono devido apenas ao processo fermentativo;

ii) «Sidra natural aromatizada», a sidra natural, a sidra natural doce, a cujo processo de transformação são adicionados frutos, produtos hortícolas ou plantas aromáticas, os respetivos sumos concentrados ou extratos, bem como outros ingredientes e outras substâncias aromatizantes naturais aprovadas no âmbito da regulamentação da União Europeia (UE) relativa aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, utilizados nos e sobre os géneros alimentícios;

iii) «Sidra natural gaseificada», a sidra natural, a sidra natural doce, a sidra natural aromatizada, com efervescência resultante, no todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono puro como gaseificante;

iv) «Sidra natural espumante», a sidra natural tornada efervescente por uma segunda fermentação alcoólica, provocada pela adição de xarope de açúcar ou de licor de tiragem e que, consoante o método aplicado, pode ocorrer na garrafa ou em cuba fechada;

v) «Sidra natural com baixo teor alcoólico», a sidra natural em que parte do álcool é eliminado por processos físicos de desalcoólização e cujo título alcoométrico volúmico adquirido seja superior a 1 % vol. e igual ou inferior a 3 % vol.;

vi) «Sidra natural sem álcool», a sidra natural sujeita a processos físicos de desalcoólização até atingir um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou inferior a 1 % vol.;

b) «Sidra reconstituída», a bebida resultante da fermentação, total ou parcial, de mosto concentrado de maçã/pero ou de mosto concentrado de maçã/pero e pera, reconstituído pela adição

de água potável, de edulcorantes e de outros aditivos (acidificantes e conservantes) aprovados na regulamentação da UE para a produção de sidra, podendo incluir os seguintes tipos:

i) «Sidra reconstituída aromatizada», a sidra reconstituída adicionada de aromas e ou de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes aprovados na regulamentação da UE relativa aos aromas e determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, utilizados nos e sobre os géneros alimentícios;

ii) «Sidra reconstituída gaseificada», a sidra reconstituída, a sidra reconstituída aromatizada, tornada efervescente pela adição de dióxido de carbono puro como gaseificante;

iii) «Sidra reconstituída com baixo teor alcoólico», a sidra reconstituída em que parte do álcool é eliminado por processos físicos de desalcooolização e cujo título alcoométrico volúmico adquirido seja superior a 1 % vol. e igual ou inferior a 3 % vol.;

iv) «Sidra reconstituída sem álcool», a sidra reconstituída sujeita a processos físicos de desalcooolização até atingir um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou inferior a 1 % vol.

Artigo 6.º

Características da sidra

1 — Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos na Norma NP 1199, uma sidra natural deve apresentar as seguintes características:

a) Teor alcoólico em volume, a 20°C, mínimo de 5 % vol., com exceção da sidra natural doce e da sidra natural com baixo teor alcoólico, em que o teor alcoólico em volume pode variar entre 1 % vol. e um máximo de 3 % vol., e da sidra natural sem álcool que apresenta um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou inferior a 1 % vol.;

b) Resíduo seco solúvel igual ou superior a 14 g/l, devendo ser igual ou superior a 18 g/l nos casos da sidra natural doce e da sidra natural espumante;

c) Cor, aroma e sabor próprios da natureza da matéria-prima e, no caso da sidra natural aromatizada, dos ingredientes indicados na respetiva rotulagem.

2 — Uma sidra reconstituída deve apresentar a cor, aroma e sabor próprios da natureza da matéria-prima, e dos ingredientes indicados na respetiva rotulagem, como um teor alcoólico em volume, a 20° C, mínimo de 4 % vol., com exceção da sidra reconstituída com baixo teor alcoólico e da sidra reconstituída sem álcool que devem apresentar os títulos alcoométrico volúmico indicados na sua definição.

3 — A sidra, independentemente da sua classificação, deve ainda apresentar:

a) Uma acidez volátil máxima de 1,8 g/l, expressa em ácido acético;

b) Um teor máximo de dióxido de enxofre total de 200 mg/l, expressos em SO₂ e referente às quantidades totais, de todas as origens, sendo que um teor de SO₂ não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente.

Artigo 7.º

Matérias-primas

1 — As maçãs/peros e ou as peras a utilizar na produção de sidra natural devem dispor de um adequado grau de frescura e convenientes estados de maturação e sanitário, podendo apresentar, no que se refere à forma, coloração e à presença de frutos quebrados ou afetados por pragas ou doenças, as características mínimas de qualidade e as tolerâncias admissíveis quando destinadas à transformação, desde que totalmente isentas de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias deles resultantes em níveis que possam comprometer as operações tecnológicas e a segurança alimentar do produto final.

2 — O mosto concentrado de maçã/pero ou o mosto concentrado de maçã/pero e pera, ou o seu sumo, utilizado para a produção de sidra reconstituída deve demonstrar cumprir as especificações aplicáveis a este tipo de produto, aprovadas pelas autoridades competentes do respetivo local de origem.

Artigo 8.º

Aditivos, aromas e auxiliares tecnológicos

1 — Na produção de sidra, podem ser utilizados os aditivos alimentares, incluindo os corantes e edulcorantes, aprovados para géneros alimentícios e os autorizados especificamente para a produção de sidra e perada, na Norma NP 1199 e na regulamentação da UE aplicável.

2 — Na produção de sidra natural aromatizada, para além dos aditivos alimentares referenciados no número anterior, são também admitidos ingredientes e produtos aromatizantes como sejam frutos, produtos hortícolas ou plantas aromáticas, os respetivos sumos concentrados ou os seus extratos, as substâncias aromatizantes naturais e os aromas aprovados no âmbito da regulamentação da UE relativa a estas matérias.

3 — Na produção de sidra, são ainda admitidos como auxiliares tecnológicos os produtos aprovados pela regulamentação da UE para as práticas enológicas dos vinhos, bem como as leveduras secas ativadas, as bactérias lácticas selecionadas e os ativadores das fermentações alcoólica e maloláctica que respeitam as prescrições do Códex Enológico Internacional publicado pela Organização Internacional do Vinho e da Vinha (OIV).

Artigo 9.º

Práticas e operações tecnológicas

1 — Na produção e conservação de sidra natural, bem como do mosto natural que lhe dá origem, são autorizadas as operações tecnológicas aprovadas para os vinhos e, em particular, as seguintes:

- a) Mistura de mais do que um mosto natural;
- b) Mistura de mais do que uma sidra natural;
- c) Tratamentos térmicos de clarificação;
- d) Fermentação com leveduras selecionadas e com ativadores da fermentação alcoólica;
- e) Adição de bactérias lácticas e de ativadores da fermentação maloláctica;
- f) Utilização dos antioxidantes, acidulantes, corantes, edulcorantes, aromatizantes e conservantes que correspondam aos aditivos, aos ingredientes e outras substâncias aromatizantes naturais e aos auxiliares tecnológicos referidos no artigo anterior;
- g) Clarificação com os auxiliares tecnológicos a que se refere o n.º 3 do artigo anterior;
- h) Trásfega, remontagem, separação líquido-sólido e líquido-líquido, refrigeração e utilização de atmosferas inertes que não alterem a natureza dos produtos;
- i) Tratamentos de filtração ou centrifugação;
- j) Descoloração com carvões descolorantes;
- k) Tratamentos de esterilização e pasteurização.

2 — Na produção e conservação de sidra natural são proibidas as seguintes práticas:

- a) Adição de água;
- b) Adição de álcool de qualquer proveniência;
- c) Adição de dióxido de carbono exógeno, exceto no caso da sidra natural gaseificada;
- d) Adição de xarope de açúcar ou de mosto concentrado, exceto a de licor de tiragem na sidra natural espumante e nas situações previstas no número seguinte.

3 — Em situações excecionais que assim o justifiquem, na produção de sidra natural pode ser autorizado, por despacho do Secretário Regional responsável pela área da agricultura, o aumento do título alcoométrico volúmico natural, através da prática enológica de enriquecimento, pela adição dos produtos indicados na alínea d) do número anterior, ou por outras práticas próprias para o efeito, nas condições que venham a ser definidas no referido despacho.

4 — Na produção de sidra reconstituída aplicam-se as práticas e operações tecnológicas previstas no n.º 1, com as devidas adaptações, sendo também proibida a adição de álcool de qualquer proveniência.



5 — Na produção de sidra com baixo teor alcoólico ou sem álcool, são autorizados os processos físicos de desalcoolização aprovados para vinhos, designadamente os processos de destilação, de evaporação parcial em vácuo ou das técnicas de membrana que, utilizados isolada ou combinadamente, permitem reduzir parte ou a quase totalidade do seu teor alcoólico.

6 — Os processos de desalcoolização referidos no número anterior não podem provocar defeitos organoléticos, nem podem ser realizados em sidra natural sujeita a processos de enriquecimento por adição de xarope de açúcar ou de mosto concentrado como previsto no n.º 3.

Artigo 10.º

Métodos de análise

Para a verificação das características da sidra, são utilizados os métodos de preparação de amostra e de realização de análise definidos na legislação da UE aplicável e, na sua ausência, os métodos validados internacionalmente reconhecidos, como os aprovados pela OIV ou pelo *Codex Alimentarius*.

SECÇÃO II

Vinagre de sidra e vinagre de maçã

Artigo 11.º

Classificação do vinagre de sidra

Para efeitos de aplicação do presente diploma, o vinagre de sidra classifica-se em:

a) «Vinagre de sidra natural», o vinagre, apto para o consumo humano, obtido a partir de uma sidra natural pelo processo biológico de fermentação acética ou acetificação, que resulta da oxidação do etanol por ação de bactérias acéticas, com formação de ácido acético e água, podendo incluir o seguinte tipo:

i) «Vinagre de sidra natural aromatizado», o vinagre de sidra natural a cujo processo são adicionados frutos, produtos hortícolas, plantas ou partes de plantas aromáticas, especiarias e extratos aromatizantes, sumos de fruta ou concentrados de sumo de fruta ou outros produtos naturais que sejam organolepticamente perceptíveis e estejam previstos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio, ou sejam aprovados no âmbito da regulamentação da UE relativa aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, utilizados nos e sobre os géneros alimentícios;

b) «Vinagre de sidra reconstituída», o vinagre obtido pelo processo biológico de fermentação acética a partir de uma sidra reconstituída, podendo incluir o seguinte tipo:

i) «Vinagre de sidra reconstituída aromatizado», o vinagre de sidra reconstituída a cujo processo são adicionados os ingredientes facultativos previstos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio, ou os aromas e determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, aprovados no âmbito da regulamentação da UE aplicável.

Artigo 12.º

Vinagre de maçã

1 — Para efeitos de aplicação do presente diploma, designa-se por «vinagre de maçã», o vinagre obtido pelo processo biológico contínuo de dupla fermentação alcoólica e acética do mosto natural de maçã/pero, resultante do corte, trituração, esmagamento e prensagem de frutos frescos, são e colhidos no estado ótimo de maturação, de uma variedade de maçã/pero ou da mistura de diferentes variedades de maçã/pero, conforme estabelece a alínea b) do n.º 1 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio.



2 — O vinagre de maçã pode ser aromatizado com os ingredientes, produtos aromatizantes e outros produtos naturais que sejam organolepticamente perceptíveis, referidos na alínea *b*) do artigo anterior.

Artigo 13.º

Características do vinagre de sidra e do vinagre de maçã

Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos na legislação aplicável, o vinagre de sidra e o vinagre de maçã devem apresentar as seguintes características:

- a) Acidez total mínima, expressa em ácido acético, de 5 g/100 ml;
- b) Teor de álcool residual em volume, a 20°C, máximo de 0,5 %;
- c) Teor máximo de dióxido de enxofre total, de 170 mg/l, expressos em SO₂ e referente às quantidades totais, de todas as origens, sendo que um teor de SO₂, não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente;
- d) Cor, aroma e sabor próprios da natureza da matéria-prima e, quando aplicável, dos ingredientes indicados na rotulagem;
- e) Aspeto límpido, podendo admitir-se turvação ou uma ligeira presença de substâncias em suspensão ou de depósito.

Artigo 14.º

Matérias-primas

1 — Na produção de vinagre de sidra natural e de vinagre de maçã, só pode ser utilizado, respetivamente, sidra natural e mosto natural de maçã/pero, em conveniente estado de conservação e que se apresentem isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias deles derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, na produção de vinagre de sidra só pode ser utilizada sidra cujas características estejam conformes com o estabelecido no artigo 6.º, podendo, contudo, apresentar um valor superior de acidez volátil.

Artigo 15.º

Aditivos, aromas e auxiliares tecnológicos

Na produção de vinagre de sidra e de vinagre de maçã, para além dos ingredientes facultativos previstos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio, admitidos à sua aromatização, são autorizados:

- a) Os aditivos alimentares aprovados para géneros alimentícios, bem como os autorizados especificamente para a produção de vinagres na regulamentação da UE;
- b) Os produtos aplicados como auxiliares tecnológicos nas práticas enológicas aprovadas para vinhos na regulamentação da UE;
- c) As substâncias orgânicas, quando seja necessário facilitar a multiplicação das bactérias acéticas necessárias ao seu desenvolvimento, designadamente preparações de malte, amido líquido, glucose e as substâncias inorgânicas, tais como os fosfatos e sais de amónio, conforme previsto no n.º 2 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio.

Artigo 16.º

Operações tecnológicas

1 — Na produção e conservação de vinagre de sidra, são autorizadas as operações tecnológicas aprovadas para os vinhos e, em particular, as seguintes:

- a) Mistura de mais do que uma sidra, não sendo, porém, admissível misturar uma sidra natural com uma sidra reconstituída;



- b) Mistura de mais do que um vinagre de sidra, não sendo, porém, admissível misturar um vinagre de sidra natural com um vinagre de sidra reconstituída;
- c) Diluição da sidra natural com água potável, na proporção conveniente para se obter uma acetificação normal;
- d) Acetificação rápida por meio de corrente de ar, oxigénio ou aquecimento e o emprego dos mesmos meios para o seu envelhecimento;
- e) Promoção da multiplicação das bactérias acéticas, pela adição das substâncias orgânicas necessárias ao seu desenvolvimento, referidas na alínea c) do artigo anterior;
- f) Descoloração da sidra, ou do próprio vinagre, com carvões descolorantes;
- g) Utilização dos corantes, conservantes e aromatizantes que correspondam aos aditivos, aos ingredientes e outras substâncias aromatizantes naturais e dos auxiliares tecnológicos a que se refere o artigo anterior;
- h) Clarificação com os auxiliares tecnológicos a que se refere a alínea b) do artigo anterior;
- i) Trasfega, separação líquido-sólido, separação líquido-líquido e refrigeração;
- j) Diluição do vinagre com água potável, na proporção conveniente para a obtenção das características fixadas no artigo 13.º;
- k) Coloração com caramelo;
- l) Tratamentos de esterilização e pasteurização.

2 — Na produção de vinagre de maçã, para além da mistura de mais do que um mosto natural de maçã/pero ou vinagre de maçã, e da diluição do mosto com água potável para favorecer a dupla fermentação alcoólica e acética, aplicam-se, com as devidas adaptações, as demais práticas e operações tecnológicas previstas nas alíneas d) a l) do número anterior.

Artigo 17.º

Métodos de análise

Para verificação das características do vinagre de sidra e do vinagre de maçã, são utilizados os métodos de preparação das amostras e de análise definidos nas legislações nacional e da UE aplicáveis e, na sua ausência, os métodos validados internacionalmente reconhecidos, como os aprovados pela OIV e pelo *Codex Alimentarius*.

CAPÍTULO III

Instalações de produção e colocação no mercado

SECÇÃO I

Licenciamento e regularização da atividade

Artigo 18.º

Licenciamento do estabelecimento e da atividade

1 — A produção de sidra (CAE 11030), de vinagre de sidra e de vinagre de maçã (CAE 11840), para colocação no mercado nos termos definidos na alínea b) do artigo 4.º, está sujeita, em função da capacidade instalada, às disposições legais relativas ao regime do exercício da atividade industrial em vigor na RAM, nomeadamente aos procedimentos de:

- a) Autorização prévia, se do tipo 1;
- b) Declaração prévia, se do tipo 2;
- c) Registo, se do tipo 3;
- d) Registo simplificado, se com as características de atividade produtiva local.



2 — Para efeitos do número anterior, considera-se como um estabelecimento destinado ao exercício de atividade produtiva local a unidade exclusivamente dedicada ao fabrico seja de sidra natural, de vinagre de sidra natural, de vinagre de maçã, em que o exercício da atividade económica tem lugar a título individual ou em microempresa até cinco trabalhadores, e que apresenta:

- a) Uma potência elétrica contratada não superior a 15 kVA;
- b) Uma potência térmica não superior a 4×10^5 kJ/h;
- c) Valor anual de produto acabado que não supera os 5.000 litros para a sidra natural, ou os 3.000 litros para o vinagre de sidra e ou o vinagre de maçã.

3 — Quando um estabelecimento destinado ao exercício de atividade produtiva local labora cumulativamente sidra natural e ou vinagre de sidra natural, vinagre de maçã, o limite de produção a considerar é o correspondente ao somatório do volume anual de cada produção obtida, sendo que o volume anual do conjunto das produções não pode ultrapassar os 5.000 litros.

4 — A pessoa singular ou coletiva responsável pela produção de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, deve apresentar o formulário de licenciamento industrial que lhe seja aplicável, junto da entidade coordenadora do processo, designadamente:

- a) A Direção Regional no caso de um estabelecimento dedicado exclusivamente à produção de sidra, ou que labora cumulativamente sidra e ou vinagre de sidra, vinagre de maçã;
- b) O departamento do Governo Regional com competências no setor da indústria, no caso de um estabelecimento dedicado exclusivamente à produção de vinagre de sidra e ou de vinagre de maçã, desde que não associada respetivamente à obtenção da sidra ou do mosto natural que constitui a matéria-prima.

5 — O titular de um estabelecimento licenciado para o exercício de outras atividades industriais agroalimentares, que inicie o fabrico de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, está sujeito, nos termos da legislação aplicável, ao dever de notificação à entidade coordenadora do seu licenciamento, da alteração ou do alargamento da(s) atividade(s) a realizar.

Artigo 19.º

Regularização da atividade

1 — O produtor de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, cujas instalações não estejam licenciadas nas condições previstas no artigo anterior, deve proceder à sua regularização junto da entidade coordenadora respetiva no prazo de 120 dias a contar da data de entrada em vigor do presente diploma.

2 — O titular de instalações que se encontrem licenciadas para o exercício de outras atividades e que tenha iniciado a produção de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, deve proceder à sua regularização junto da entidade coordenadora respetiva no prazo de 60 dias a contar da data de entrada em vigor do presente diploma.

Artigo 20.º

Produção comunitária

1 — A produção de sidra natural, de vinagre de sidra natural, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, pode decorrer numa instalação comunitária pertencente a uma entidade pública ou privada que, mediante um contrato ou qualquer outro título que legitime o seu uso, faculta a mais do que um produtor as condições e os recursos adequados à laboração, armazenamento e preparação para a comercialização das suas produções.

2 — Um produtor utilizador de uma instalação como a referida no número anterior, é jurídica e economicamente independente dos demais e, como tal, responsável pelo cumprimento das obrigações legais aplicáveis às respetivas produções.



3 — A entidade que tutele uma instalação como a referida no n.º 1, deve proceder previamente ao licenciamento desta nos termos previstos no artigo 18.º, dispor das condições de laboração, armazenamento e preparação para a comercialização previstas no artigo seguinte, e manter um sistema de rastreabilidade como o previsto no artigo 22.º para as produções de cada um dos produtores que as utilizem.

SECÇÃO II

Produção

Artigo 21.º

Condições de produção e armazenamento

1 — As instalações de produção, armazenamento, conservação e preparação para a comercialização seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, devem ser mantidas em boas condições de higiene, sendo que todos os equipamentos utilizados devem apresentar características próprias para a preservação da qualidade e a garantia da segurança alimentar dos produtos que estejam em causa.

2 — Todo e qualquer recipiente destinado ao armazenamento e conservação seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, para efeitos de rastreabilidade, deve possuir numeração distinta e estar dotado de meios de identificação da respetiva capacidade, em caracteres nítidos, legíveis e indeléveis e, sempre que possível, dispor de escala de nível graduada ou outra forma de medição ou de registo da sua capacidade total e da ocupada.

3 — O produtor que acumule a produção de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, com a de produtos vínicos, de bebidas espirituosas de origem não vínica, bem como de bebidas fermentadas de outros frutos ou produtos diferentes da maçã, da pera ou do mosto concentrado destes frutos, deve dispor de instalações ou espaços de utilização distinta que assegurem uma adequada separação física dos produtos de cada atividade.

4 — Na produção de sidra, de vinagre de sidra e de vinagre de maçã devem ser respeitadas as boas práticas e as boas condições de higiene e segurança alimentar aplicáveis aos produtos que estejam em causa.

5 — Na produção de sidra natural, de vinagre de sidra natural e de vinagre de maçã, no mínimo, devem ser respeitadas as disposições do manual de boas práticas relativo à produção tradicional de sidra, de vinagre de sidra e de vinagre de maçã, a ser aprovado por despacho do Secretário Regional responsável pela área da agricultura.

CAPÍTULO IV

Rastreabilidade e condições de colocação no mercado

SECÇÃO I

Rastreabilidade

Artigo 22.º

Rastreabilidade e movimentos da produção

1 — O produtor de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, deve manter, separado por cada produto que labora, um sistema de rastreabilidade e de conta corrente para todas as fases da produção à comercialização que lhe permita responder às obrigações em matéria de segurança alimentar.

2 — O produtor que acumule a produção de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, de um ou mais destes produtos, com a de outros bens agroalimentares, deve igualmente manter



um sistema de rastreabilidade que permita seguir especificamente todas as fases da produção à comercialização de cada um dos produtos obtidos, nas condições legais que lhes sejam aplicáveis.

3 — O produtor de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, deve facultar à Direção Regional, quando fundamentadamente solicitado, a informação da conta corrente e da contabilidade de existências de cada produto que obtém, designadamente para efeitos de apuramento e acompanhamento das respetivas campanhas de produção e de comercialização.

4 — O sistema de rastreabilidade referido nos n.ºs 1 e 2 deve assegurar, pelo menos, a identificação, em todas as fases da produção à comercialização, da origem e das quantidades das matérias-primas utilizadas, bem como das quantidades, classificações, tipos e destino, consoante o caso, da sidra, do vinagre de sidra, do vinagre de maçã, de modo a facultar à Direção Regional as informações que fundamentadamente possam ser solicitadas.

SECÇÃO II

Condições de colocação no mercado

Artigo 23.º

Colocação no mercado

1 — A sidra pode ser colocada no mercado nas seguintes formas:

a) «Sidra pré-embalada», que corresponde à unidade de venda destinada a se apresentar como tal ao consumidor final, constituída pela sidra e pelo recipiente próprio em que foi acondicionada antes da sua colocação no mercado, de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que o respetivo recipiente seja aberto ou sofra uma alteração perceptível;

b) «Sidra não pré-embalada», que corresponde à situação em que a sidra é comercializada através de recipiente próprio para o acondicionamento de bebidas ou para o abastecimento de máquinas de serviço sob pressão, destinado a entrega em estabelecimento de bebidas ou de restauração coletiva para venda a retalho, no local, ao consumidor final.

2 — O vinagre de sidra e o vinagre de maçã podem ser colocados no mercado nas seguintes formas:

a) «Vinagre pré-embalado», que corresponde à unidade de venda destinada a se apresentar como tal ao consumidor final, constituída pelo vinagre de sidra ou pelo vinagre de maçã, e pelo recipiente próprio em que foi acondicionado antes da sua colocação no mercado, de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que o respetivo recipiente seja aberto ou alterado;

b) «Vinagre não pré-embalado», que corresponde à situação em que o vinagre de sidra ou o vinagre de maçã é comercializado em recipiente próprio para o acondicionamento de géneros alimentícios, destinado a ser entregue a uma indústria agroalimentar ou em estabelecimento de restauração coletiva, para utilização no local.

Artigo 24.º

Acondicionamento

1 — O recipiente utilizado para o acondicionamento seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, quando produto pré-embalado, deve ser hermeticamente vedado, de vidro ou outro material inerte, preferentemente reutilizável ou reciclável, inócuo e impermeável em relação ao conteúdo, e que garanta a preservação das características organoléticas e do adequado estado sanitário do produto que esteja em causa.

2 — O recipiente referido no número anterior pode ter uma capacidade compreendida entre os 0,1 litros e os 10 litros de volume nominal, desde que o conteúdo efetivo do produto pré-embalado não seja inferior, em média, à quantidade nominal marcada na respetiva rotulagem em conformidade



com o estabelecido na legislação nacional e da UE relativa às condições gerais de comercialização dos produtos pré-embalados.

3 — O recipiente utilizado para o acondicionamento seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, quando produto não pré-embalado, deve apresentar as seguintes características:

a) No caso da sidra — ser próprio para o acondicionamento de bebidas, de vidro ou de outro material inerte, preferentemente reutilizável ou reciclável, inócuo e impermeável em relação ao conteúdo, ou próprio para utilização em aparelho distribuidor de bebidas, e mantido nas devidas condições de higiene e de conservação que garantam a preservação das características organolépticas e a genuinidade do conteúdo;

b) No caso do vinagre de sidra e do vinagre de maçã — ser próprio para o acondicionamento de bebidas ou de outros géneros alimentícios, de vidro ou de outro material inerte, preferentemente reutilizável ou reciclável, inócuo e impermeável em relação ao conteúdo, e mantido nas devidas condições de higiene e de conservação que garantam a preservação das características organolépticas e a genuinidade do conteúdo.

4 — A comercialização a granel seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, só é permitida em situações excecionais e mediante autorização prévia dos serviços competentes da Direção Regional e nas condições que sejam definidas na decisão de aprovação.

SECÇÃO III

Rotulagem de sidra e de vinagre

Artigo 25.º

Rotulagem de sidra pré-embalada

1 — Na rotulagem de sidra para colocação no mercado como produto pré-embalado em recipiente conforme com o previsto no n.º 1 do artigo anterior, são obrigatórias as seguintes menções:

a) A denominação legal de venda: que deve ser «Sidra», ou uma das menções constantes do artigo 5.º, a qual não pode ser substituída por uma denominação protegida por direitos de propriedade intelectual, uma marca comercial ou uma denominação de fantasia, mais considerando que:

i) No caso da sidra aromatizada pode ser completada com a indicação do ou dos ingredientes adicionados, com a menção «sidra com sumo de [...]» ou «sidra aromatizada com [...]»;

b) Os ingredientes alergénios: quando, independentemente do seu título alcoométrico volumico adquirido, na produção tenham sido utilizados ingredientes ou auxiliares tecnológicos que, de acordo com a legislação em vigor, provenham de substâncias ou produtos que provoquem alergias ou intolerâncias, e que possam estar presentes no produto acabado, designadamente a indicação da presença de:

i) Dióxido de enxofre (sulfitos), através da expressão «contém: 'sulfitos' ou 'dióxido de enxofre'», sempre que estes produtos tenham sido utilizados na produção das sidras e estejam presentes em concentrações superiores a 10 mg/l, expressos em SO₂;

ii) Ovo, sempre que auxiliar tecnológico à base deste produto tenha sido utilizado na clarificação da sidra, através das expressões:

«contém: 'ovo', 'proteína de ovo', 'produto de ovo', 'lisozima de ovo' ou 'albumina de ovo'»;

iii) Leite, sempre que auxiliar tecnológico à base deste produto tenha sido utilizado na clarificação da sidra, através das expressões:

«contém: 'leite', 'produtos de leite', 'caseína de leite' ou 'proteína de leite'»;

c) A quantidade líquida: que corresponde ao volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros e expressa em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo da unidade de medida utilizada legalmente previsto;

d) O título alcoométrico volúmico adquirido, determinado a 20°C: que corresponde ao modo de apresentação do teor alcoólico e que deve ser indicado por um número que contenha, no máximo, uma casa decimal e ser seguido do símbolo «% vol.», podendo este ser antecedido do termo «álcool» ou da abreviatura «alc»;

e) A indicação do lote: precedida da letra maiúscula «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras indicações de rotulagem, podendo figurar fora do rótulo principal onde constam as outras menções obrigatórias, por exemplo na gargantilha, cápsula ou diretamente no recipiente;

f) A indicação do país de origem ou local de proveniência: na medida em que a sua omissão seja suscetível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou ao local de proveniência real do produto;

g) Identificação do responsável pela colocação no mercado: o nome, a firma ou a denominação social e a morada do produtor, embalador, ou outra entidade responsável pela colocação do produto no mercado.

2 — As menções obrigatórias previstas no número anterior devem cumprir as disposições que lhes sejam aplicáveis na legislação nacional e da UE em vigor em matéria de prestação de informação aos consumidores, ser inscritas na embalagem num local em evidência, visível, legível e indelével, como ainda escritas com um tamanho mínimo de letra de 1,2 mm, ou seja, um tipo de letra onde a «altura de x» seja igual ou superior a 1,2 mm.

3 — No caso de sidra com um teor alcoólico superior a 1,2 % vol., as menções obrigatórias previstas nas alíneas a), c) e d) do n.º 1 devem constar no mesmo campo visual, isto é, todas as superfícies de uma embalagem que possam ser lidas a partir de um único ângulo de visão.

4 — As tolerâncias negativa e positiva aplicáveis à sidra relativamente à indicação do título alcoométrico volúmico referido na alínea d) do n.º 1 e expressas em valores absolutos são de 1 % vol.

5 — As tolerâncias referidas no número anterior aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do título alcoométrico.

6 — Sempre que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário da sidra não corresponda aos da menção obrigatória prevista na alínea f) do n.º 1, deve igualmente ser indicado o país de origem, ou o local de proveniência, do ingrediente primário em causa ou, em alternativa, deve ser indicado que o país de origem, ou o local de proveniência do ingrediente primário, é diferente do país de origem e local de proveniência do produto indicado na rotulagem.

7 — Cumulativamente ao estabelecido no n.º 1, numa base voluntária e para uma melhor caracterização da sidra em causa, podem ser incluídas na rotulagem as seguintes menções não obrigatórias:

a) A lista de ingredientes e uma forma de declaração nutricional, pelo menos, com a indicação do valor energético no caso de sidra que apresente um teor alcoólico superior a 1,2 % vol.;

b) A data de durabilidade mínima, no caso da sidra natural.

8 — Quando existentes, as menções referidas no número anterior devem cumprir as disposições que lhes sejam aplicáveis na legislação nacional e da UE em vigor em matéria de prestação de informação aos consumidores.

9 — Quando numa sidra com teor alcoólico superior a 1,2 % vol. voluntariamente seja apresentada a lista de ingredientes, se nestes se inclui qualquer um dos ingredientes alergénios referidos na alínea b) do n.º 1, a sua indicação deve ser realçada por uma grafia que a distinga claramente da dos restantes ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor de fundo.

10 — Na rotulagem de sidra natural para colocação no mercado pré-embalada, pode ainda ser incluída:

a) Uma menção relativa à idade do produto, sem prejuízo do estabelecido na alínea e) do n.º 1, através da indicação do ano de colheita dos frutos utilizados na sua produção, quando seja possível comprovar que pelo menos 80 % do volume da bebida seja proveniente da transformação de frutos colhidos no ano em causa;



b) Uma menção relativa à variedade de maçã/pero que especificamente tenha sido utilizada na sua produção, quando seja possível comprovar que pelo menos 80 % do volume da bebida seja proveniente da transformação da variedade de maçã/pero em causa.

Artigo 26.º

Rotulagem de vinagre pré-embalado

1 — Na rotulagem de vinagre de sidra ou de vinagre de maçã para colocação no mercado pré-embalado, independentemente do tipo de recipiente destinado ao consumidor final, são obrigatórias as seguintes menções:

a) A denominação legal de venda, que deve ser, consoante o caso, «Vinagre de sidra» ou uma das menções constantes no artigo 11.º, ou «Vinagre de maçã», a qual não pode ser substituída por uma denominação protegida por direitos de propriedade intelectual, uma marca comercial ou uma denominação de fantasia, mais considerando que:

i) No caso do vinagre de sidra ou do vinagre de maçã, aromatizado, a denominação de venda pode ser completada com a indicação dos ingredientes adicionados, com a menção «vinagre de sidra/maçã com [...]» ou «vinagre de sidra/maçã aromatizado com [...]»;

b) A lista de ingredientes, no caso do vinagre de sidra ou do vinagre de maçã, aromatizado, com os ingredientes facultativos e ou os ingredientes aromatizantes previstos na alínea b) do artigo 11.º, mais atendendo a que:

i) Deve ser precedida da palavra «ingredientes» e deve cumprir com as demais disposições aplicáveis à lista de ingredientes, previstas na legislação nacional e da UE em vigor;

c) Os ingredientes alergénios, quando na produção tenham sido utilizados ingredientes ou auxiliares tecnológicos que, de acordo com a legislação em vigor, provenham de substâncias ou produtos que provoquem alergias ou intolerâncias, e que possam estar presentes no produto acabado, nas condições previstas para a sidra na alínea b) do n.º 1 do artigo anterior;

d) A quantidade líquida, que corresponde ao volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros e expressa em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo da unidade de medida utilizada legalmente previsto;

e) A indicação do lote, precedida da letra maiúscula «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras indicações de rotulagem, podendo figurar fora do rótulo principal onde constam as outras menções obrigatórias;

f) A indicação do país de origem ou local de proveniência, na medida em que a sua omissão é suscetível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou ao local de proveniência real do produto;

g) Identificação do responsável pela colocação no mercado, o nome, a firma ou a denominação social e a morada do produtor, embalador, ou outra entidade responsável pela colocação do produto no mercado.

2 — As menções obrigatórias previstas no número anterior devem cumprir as disposições que lhes sejam aplicáveis na legislação nacional e da UE em vigor, em matéria de prestação de informação aos consumidores, e ser inscritas na embalagem num local em evidência, visível, legível e indelével, garantindo-se um tamanho mínimo de letra de 1,2 mm, ou seja, um tipo de letra onde a «altura de x» seja igual ou superior a 1,2 mm.

3 — Sempre que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário do vinagre de sidra não corresponda ao da menção obrigatória prevista na alínea f) do n.º 1, deve igualmente ser indicado o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário em causa ou, em alternativa, indicado que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é diferente do país de origem ou local de proveniência do produto indicado na rotulagem.



4 — Na rotulagem de vinagre de sidra natural ou de vinagre de maçã, pode ainda incluir-se:

a) Uma menção relativa à idade do vinagre, sem prejuízo do estabelecido na alínea e) do n.º 1, através da indicação dos anos de duração do seu envelhecimento ou dos anos de duração da sua infusão com os produtos aromatizantes que lhe conferem as características organoléticas, quando seja possível comprovar que pelo menos 80 % do volume do produto acabado seja proveniente do lote em envelhecimento ou da infusão inicial;

b) Uma menção relativa à variedade de maçã/pero que especificamente tenha sido utilizada na sua produção, quando seja possível comprovar que, pelo menos 80 % do volume da sidra natural, no caso do vinagre de sidra, ou dos frutos transformados utilizados, no caso do vinagre de maçã, seja respetivamente proveniente ou corresponda à variedade de maçã/pero mencionada.

Artigo 27.º

Prestação de informação em não pré-embalados

1 — Na colocação no mercado, seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, como produto não pré-embalado, através de etiqueta ou nos documentos de acompanhamento do produto, são obrigatórias as seguintes menções:

a) A denominação legal de venda que, consoante o caso, deve ser:

i) «Sidra» ou uma das menções constantes no artigo 5.º;

ii) «Vinagre de sidra» ou uma das menções constantes no artigo 11.º, ou «Vinagre de maçã»;

b) A indicação da presença de ingredientes alergénios, nas condições referidas:

i) Na alínea b) do n.º 1 do artigo 25.º, no caso de sidra;

ii) Na alínea c) do n.º 1 do artigo 26.º, no caso de vinagre de sidra ou de vinagre de maçã;

c) A menção relativa à indicação do país de origem ou local de proveniência, nas condições referidas:

i) Na alínea f) do n.º 1 e no n.º 5 do artigo 25.º, no caso de sidra;

ii) Na alínea f) do n.º 1 e no n.º 3 do artigo 26.º, no caso de vinagre de sidra ou de vinagre de maçã.

2 — Sempre que considerado relevante, podem ser incluídas as menções facultativas relativas ao modo de emprego e às condições especiais de conservação e ou de utilização, bem como, também facultativamente, as menções obrigatórias, consoante o caso, indicadas no n.º 1 dos artigos 25.º e 26.º

Artigo 28.º

Referências a marcas, regimes de qualidade e modos de produção

1 — Na sidra natural, no vinagre de sidra natural, no vinagre de maçã, a denominação legal de venda utilizada na respetiva rotulagem pode ser acompanhada, quando for o caso, e nas condições estabelecidas no artigo seguinte, das indicações, termos, incluindo os seus derivados e abreviaturas, e símbolos ou logótipos referentes:

a) A marcas coletivas devidamente registadas nos termos legalmente aplicáveis;

b) A denominações registadas ao abrigo da regulamentação da UE relativa aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, desde que possam figurar no mesmo campo visual que o símbolo da União;

c) Ao modo de produção biológico;

d) Ao modo de produção integrado.



2 — A utilização na rotulagem de indicações alusivas à produção artesanal decorre do reconhecimento do produtor como artesão e da aprovação das suas instalações como unidade produtiva artesanal, pelos serviços competentes do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM) e do cumprimento do estabelecido nos n.ºs 3 e 5 do artigo seguinte.

Artigo 29.º

Aprovação da rotulagem

1 — O agente económico que coloque no mercado seja sidra, vinagre de sidra, vinagre de maçã, como produto pré-embalado, deve submeter a respetiva rotulagem à aprovação prévia da Direção Regional, isto é, antes do primeiro ato de comercialização da produção que esteja em causa.

2 — A aprovação prévia referida no número anterior pode ser efetuada com base em «maqueta» da rotulagem, a qual depois será verificada no produto pré-embalado.

3 — Quando esteja em causa o referido no n.º 2 do artigo anterior, a Direção Regional promove a obtenção do devido parecer junto do IVBAM, IP-RAM.

4 — A Direção Regional notifica o agente económico que tenha apresentado a proposta de rotulagem da sua aprovação ou dos motivos que inviabilizam a sua aceitação, no prazo de 5 dias úteis após o registo da submissão à aprovação.

5 — Para uma situação como a referida no n.º 3, o prazo referido no número anterior é de 10 dias úteis após o registo da submissão à aprovação.

6 — Após concedida, a validade da aprovação da rotulagem perdura por tempo indeterminado estando, no entanto, condicionada ao cumprimento da legislação em vigor à data da sua utilização.

7 — Desde que aprovada nos termos do presente artigo, a informação constante da rotulagem pode ser utilizada na documentação de acompanhamento do produto e na comunicação empresarial.

Artigo 30.º

Embalagens destinadas ao consumidor final

A sidra, o vinagre de sidra, o vinagre de maçã, quando para comercialização em unidades agregadas, como em caixas ou embalagens *multipacks* que reúnem várias unidades pré-embaladas do mesmo produto, cada uma com código de barras próprio, as indicações a constar no conjunto têm de estar em conformidade com as disposições aplicáveis à rotulagem do produto que esteja em causa estabelecidas nos artigos 24.º ou 25.º, como igualmente não serem suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

SECÇÃO IV

Comercialização a retalho e controlos oficiais

Artigo 31.º

Comercialização a retalho e utilização na restauração coletiva

1 — No estabelecimento de bebidas ou de restauração coletiva que comercialize a retalho sidra, designadamente para disponibilização ao consumidor final a copo ou noutras frações, o produto contido no recipiente aberto tem de corresponder ao do respetivo recipiente intacto, da mesma origem, marca ou produtor, presumindo-se responsável pela falta de correspondência o seu titular.

2 — No estabelecimento de bebidas ou de restauração coletiva que utilize o vinagre de sidra e ou o vinagre de maçã, para consumo próprio, o produto contido no recipiente aberto tem de corresponder ao do respetivo recipiente intacto, da mesma origem, marca ou produtor, presumindo-se responsável pela falta de correspondência o seu titular.

3 — O responsável pelo estabelecimento de restauração coletiva deve conservar os documentos referidos no artigo 27.º e identificar também a proveniência da sidra, do vinagre de sidra, do vinagre de maçã, que adquira como produto não pré-embalado, registando a respetiva aquisição na sua contabilidade.



Artigo 32.º

Controlos oficiais e recolha de amostras

1 — A pessoa singular ou coletiva que se dedique à produção seja de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, está sujeita às ações de controlo e verificação que sejam determinadas pela Direção Regional sem prejuízo das competências atribuídas por lei às demais entidades fiscalizadoras.

2 — Sempre que entender necessário, a Direção Regional pode proceder à recolha de amostras de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã, para controlo da qualidade e verificação da conformidade com o estabelecido no presente diploma e demais legislação aplicável.

CAPÍTULO V

Regime contraordenacional

Artigo 33.º

Fiscalização

1 — A fiscalização do cumprimento do estabelecido no presente diploma cabe à Direção Regional sem prejuízo das competências atribuídas por lei à Autoridade Regional das Atividades Económicas (ARAE) e a outras autoridades.

2 — Para efeitos do número anterior, compete à ARAE fiscalizar o cumprimento das disposições do presente diploma nas fases de distribuição e comercialização dos produtos abrangidos.

Artigo 34.º

Contraordenações

1 — Constituem contraordenações puníveis com coima de € 100 a € 3740 ou de € 250 a € 44 890, consoante o infrator seja pessoa singular ou coletiva, o incumprimento ou violação das seguintes regras:

- a) O não cumprimento das regras aplicáveis à classificação, às características e às práticas e operações autorizadas na sidra, a que se referem os artigos 5.º a 10.º;
- b) O não cumprimento das regras aplicáveis à classificação, às características e às práticas e operações autorizadas no vinagre de sidra e no vinagre de maçã, a que se referem os artigos 11.º a 17.º;
- c) O não cumprimento das disposições aplicáveis à rastreabilidade, às condições de colocação no mercado e à rotulagem, a que se referem os artigos 22.º a 31.º;
- d) A não cooperação com as autoridades competentes na execução de medidas de fiscalização e na realização dos controlos oficiais e recolha de amostras, a que se refere o artigo 32.º

2 — O não cumprimento das regras aplicáveis às instalações, atividade e às condições de laboração, a que se referem os artigos 18.º a 21.º, constituem também contraordenações puníveis de acordo com o regime contraordenacional em vigor, previsto no regime de exercício da atividade industrial na RAM.

3 — A negligência e a tentativa no incumprimento ou violação das regras referidas no n.º 1 são puníveis com coimas cujos montantes mínimo e máximo são reduzidos a metade dos valores estabelecidos nesse número.

4 — Em caso de reincidência, os limites mínimo e máximo das coimas mencionadas no n.º 1 são elevados para o dobro.

Artigo 35.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contraordenação e a culpa do infrator cumulativamente com a coima prevista no artigo anterior e nos termos da lei, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão dos produtos que se encontrem em situações de incumprimento das disposições aplicáveis;



b) Interdição do exercício da atividade cuja autorização depende de registo e aprovação das instalações pela Direção Regional;

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

d) Privação do direito de participar nos eventos e certames promovidos pela Secretaria Regional com tutela na área da agricultura, destinados à promoção e divulgação de sidra, de vinagre de sidra, de vinagre de maçã e de outros produtos tradicionais regionais.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) a d) do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir da decisão condenatória definitiva.

Artigo 36.º

Instrução do processo e aplicação de coimas

A instrução dos processos de contraordenação bem como a decisão de aplicação das coimas e sanções acessórias previstas nos artigos 34.º e 35.º competem à Direção Regional e à ARAE, nos termos das respetivas competências.

Artigo 37.º

Destino das coimas

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

CAPÍTULO VI

Disposições finais

Artigo 38.º

Reconhecimento mútuo

O disposto no presente diploma aplica-se sem prejuízo da livre circulação no território da RAM de sidra, de vinagre de sidra e de vinagre maçã de produção e comercialização legal no restante território nacional, em outros Estados-membros da UE, ou provenientes dos países da Associação Europeia de Comércio Livre (EFTA), partes contratantes no Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE) e dos estados que tenham celebrado um acordo de associação aduaneira com a UE.

Artigo 39.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 90 dias após a data da sua publicação.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 4 de junho de 2020.

O Presidente da Assembleia Legislativa, *José Manuel de Sousa Rodrigues*.

Assinado em 29 de junho de 2020.

Publique-se.

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

113356499