



JORNAL OFICIAL

Sexta-feira, 11 de março de 2022

I

Série

Número 42

Sumário

SECRETARIAS REGIONAIS DAS FINANÇAS E DE SAÚDE E PROTEÇÃO CIVIL

Portaria n.º 135/2022

Procede à redistribuição e alteração dos encargos orçamentais previstos na Portaria n.º 761/2021, de 2 de dezembro, para a aquisição de Imunomoduladores - Infiximab - Continuidade Terapêutica, para o Serviço de Saúde da Região Autónoma da Madeira, EPERAM, com o preço global de € 242.064,00.

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

Portaria n.º 136/2022

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

SECRETARIAS REGIONAIS DAS FINANÇAS E DE SAÚDE E PROTEÇÃO CIVIL**Portaria n.º 135/2022**

de 11 de março

Sumário:

Procede à redistribuição e alteração dos encargos orçamentais previstos na Portaria n.º 761/2021, de 2 de dezembro, para a aquisição de Imunomoduladores - Infiximab - Continuidade Terapêutica, para o Serviço de Saúde da Região Autónoma da Madeira, EPERAM, com o preço global de € 242.064,00.

Texto:

Dando cumprimento ao disposto no artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, por referência ao disposto na alínea f) do n.º 1 do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, manda o Governo Regional, através do Secretário Regional das Finanças e do Secretário Regional de Saúde e Proteção Civil, o seguinte:

1. Redistribuir e alterar os encargos orçamentais previstos na Portaria n.º 761/2021, publicada no JORAM, I série, n.º 219, suplemento, de 2 de dezembro de 2021, para a aquisição de Imunomoduladores - Infiximab - Continuidade Terapêutica, para o Serviço de Saúde da Região Autónoma da Madeira, EPERAM, com o preço global de 242.064,00 € (duzentos e quarenta e dois mil e sessenta e quatro euros), acrescido de IVA, na forma abaixo indicada:

Ano Económico de 2021 0,00€;

Ano Económico de 2022242.064,00€.

2. A despesa emergente do contrato a celebrar está prevista na fonte de financiamento 319, classificação económica D.02.01.09 do orçamento do Serviço de Saúde da Região Autónoma da Madeira, EPERAM para 2022.
3. A importância fixada para cada ano económico poderá ser acrescida do saldo apurado no ano anterior.
4. A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Secretaria Regional das Finanças e Secretaria Regional de Saúde e Proteção Civil, no Funchal, aos 8 dias do mês de março de 2022.

O SECRETÁRIO REGIONAL DAS FINANÇAS, Rogério de Andrade Gouveia

O SECRETÁRIO REGIONAL DE SAÚDE E PROTEÇÃO CIVIL, Pedro Miguel de Câmara Ramos

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL**Portaria n.º 136/2022**

de 11 de março

Sumário:

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

Texto:

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

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

Desde a sua criação, a AgroSenseLab tem assegurado a realização de inúmeras provas organolépticas e análises sensoriais a diversos produtos agrícolas e agroalimentares obtidos no território da RAM, incluindo os da pecuária, das pescas e aqüicultura e da gastronomia, cujos modos de produção integram o património cultural imaterial das ilhas da Madeira e do Porto Santo e cuja forte ligação e pertença à sua origem decorre de provirem de material vegetal autóctone ou adaptado às condições agroecológicas locais (incluindo as variedades tradicionais e regionais de hortofrutícolas e do restante material agrícola

espontâneo) e de serem resultantes da atividade de gerações de agricultores madeirenses e portosantenses, do seu saber fazer e das técnicas tradicionais de cultivo e de preparação de alimentos utilizadas ao longo dos tempos na produção doméstica, artesanal e agroindustrial de bens alimentares destas ilhas.

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

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

Importa salientar que no que se refere às produções tradicionais do setor do vinho, designadamente o secular Vinho Madeira-DO, os vinhos de mesa Madeirense-DO e Terras Madeirenses-IG, bem como do setor das bebidas espirituosas como o Rum da Madeira-IG, também conhecido por “aguardente de cana” ou “rum agrícola”, e os licores regionais, com destaque para a Poncha da Madeira-IG, produtos estes que devido às suas características especiais que lhes são conferidas pela sua origem madeirense e à forte notoriedade da sua indicação geográfica, gozam já de um estatuto especial reconhecido, há vários séculos, internacionalmente e de um regime de certificação que, entre outros controlos, inclui a avaliação da conformidade organolética dos produtos que, nesta Região Autónoma, é gerido pelo Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM, IP-RAM).

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

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

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

Também na senda da promoção e proteção da genuinidade das características particulares e dos modos de produção próprios dos principais produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais regionais, nos últimos anos, paralelamente aos regimes de qualidade da UE, foram instituídos mecanismos de qualificação específicos da RAM, que estabeleceram regras gerais relativas à salvaguarda da origem e dos modos particulares de produção dos produtos que abrangem, promovendo mecanismos de proteção contra práticas abusivas de imitação ou de usurpação do seu “bom nome”, da sua tradicionalidade e origem, nomeadamente através da criação das marcas coletivas de certificação Mel-de-Cana da Madeira, Bolo de Mel-de-Cana da Madeira e Broas de Mel-de-Cana da Madeira, do regime relativo à produção e comercialização do pão tradicional da RAM e da aprovação do novo enquadramento da marca «Produto da Madeira» e da criação das suas versões locais e setoriais.

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

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

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

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

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

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

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

As metodologias de recrutamento, seleção, treino e qualificação dos provedores que integram a AgroSenseLab seguem o preconizado no referencial normativo aplicável (ISO 8586: 2012. Correc 2014. “Sensory analysis - General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors”) e o seu funcionamento conta com um sistema que permite garantir a prestação de um serviço de prova fidedigno e, quando necessário, gerir eventuais casos de interposição de recurso por parte dos operadores, consagrando-se assim o princípio da participação dos interessados no exercício das competências públicas em harmonização com os princípios referidos da independência e da objetividade.

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

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

Assim, manda o Governo Regional da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ao abrigo do disposto nas alíneas a), f) e k) do artigo 2.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 11/2020/M, de 21 de janeiro, e ainda nas alíneas b) e d) do artigo 69.º do Estatuto Político-administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de junho, na redação e numeração das Leis n.ºs 130/99, de 21 de agosto e 12/2000, de 21 de junho, o seguinte:

CAPÍTULO I Disposições gerais

Artigo 1.º Objeto

- 1 - O presente diploma aprova o novo regulamento de funcionamento da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provedores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», adiante designada pelo acrónimo “AgroSenseLab”, criada no âmbito da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, através da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DRA/SRA), que tem por missão assegurar a análise sensorial dos produtos agrícolas e agroalimentares, obtidos na Região Autónoma da Madeira (RAM), com exceção das provas sensoriais que atestam a conformidade dos produtos nos regimes de certificação aplicáveis aos setores do vinho e das bebidas espirituosas regionais.
- 2 - É também aprovado o logótipo da AgroSenseLab constituído pelo símbolo gráfico apresentado na Parte A do anexo I ao presente diploma, do qual faz parte integrante, e cujas normas gráficas de reprodução são identificadas na Parte B, do referido anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante.
- 3 - O presente diploma aprova também os símbolos gráficos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos às provas sensoriais disponibilizadas pela AgroSenseLab, que integram o logótipo referido no número anterior, designadamente os aplicáveis aos:
 - a) Produtos submetidos às provas disponibilizadas pela AgroSenseLab para verificação e atestação da conformidade, dos produtos analisados, bem como dos produtos sujeitos a concursos, com os atributos dos cadernos de especificações ou outros referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis, que são os constantes da Parte A do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante, e
 - b) Produtos submetidos às provas descritivas e às provas hedónicas disponibilizadas pela AgroSenseLab, que são os que constam da Parte A anexo III do presente diploma, do qual faz parte integrante.

Artigo 2.º
Definições

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

- a) «Amostra», o espécime ou unidade de um determinado produto que é apresentada para análise sensorial;
- b) «Análise sensorial», a ciência relacionada com a avaliação dos atributos organoléticos de um produto através dos sentidos (visão, olfato, tato, paladar e audição);
- c) «Atributo», a característica perceptível através dos sentidos no decurso de uma análise sensorial;
- d) «Fator de qualidade», o conjunto de atributos ou características selecionadas para avaliar a qualidade total de um determinado produto;
- e) «Júri da prova», o conjunto de provadores selecionados que, num mesmo momento, participam na análise sensorial de um determinado produto ou grupo de produtos;
- f) «Organolético», os atributos que caracterizam um determinado produto que são detetados e avaliados através dos sentidos;
- g) «Painel sensorial», o conjunto de provadores selecionados que dispõem da capacidade e competência próprias para participar, em particular, na análise sensorial de um determinado produto ou família de produtos;
- h) «Perfil sensorial», a descrição das propriedades sensoriais de uma amostra de um determinado produto, que consiste na apresentação dos atributos sensoriais que o caracterizam e na ordem em que são percebidos, podendo também incluir a indicação do valor de intensidade de cada um desses atributos;
- i) «Perito», a pessoa que através do conhecimento ou experiência com um determinado produto tem competência para emitir uma opinião abalizada sobre as suas características sensoriais;
- j) «Procedimento de prova», o procedimento a seguir numa análise sensorial, em função da metodologia de prova selecionada e das especificidades do produto em causa, incluindo as condições de preparação e apresentação das amostras, e os modelos de registos e de apresentação dos resultados;
- k) «Produto», o material comestível ou não que pode ser avaliado através de análise sensorial. Neste caso corresponde a um bem alimentar cujos atributos organoléticos são sujeitos à análise sensorial;
- l) «Produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM», os bens resultantes das atividades agrícola, pecuária e das pescas, bem como os provindos da transformação artesanal ou da agroindústria tradicional, da doçaria conventual e da gastronomia típica que reúnem as seguintes características:
 - i) Apresentem características próprias e/ou uma reputação e notoriedade que estão intrinsecamente ligadas à sua origem madeirense ou portosantense e aos modos particulares de produção adotados pelos agricultores e por outros produtores locais que comprovadamente permanecem inalterados há, pelo menos, 30 anos;
 - ii) Serem obtidos respeitando modos particulares de produção e outras condições que lhes conferem características de genuinidade e especificidade que estão ligadas à sua tradicionalidade e origem, independentemente do facto de atualmente serem obtidos em pequenas ou modernas explorações agrícolas ou em unidades familiares, artesanais ou agroindustriais;
 - iii) Apresentem características e as condições mínimas para o cumprimento das disposições legais aplicáveis à produção e comercialização de bens alimentares, incluindo as inerentes às normas de comercialização e à higiene e segurança alimentar;
 - iv) Deterem atributos que os consumidores madeirenses e portosantenses identificam facilmente, valorizam e reconhecem como indissociáveis do carácter genuíno e da qualidade superior que os caracterizam.
- m) «Prova», o ato propriamente dito de análise sensorial de um produto segundo determinado procedimento de prova;
- n) «Prova Descritiva», a prova destinada à descrição das características qualitativas e ou quantitativas do produto avaliado, com o objetivo de identificar e avaliar a intensidade das particularidades que o distinguem ou para estabelecer os atributos sensoriais específicos que devem ser considerados no caderno de especificações ou no referencial técnico que lhe venha a ser aplicável;
- o) «Prova de Verificação da Conformidade», a prova destinada a verificar a correspondência das características de um produto com os atributos estabelecidos no caderno de especificações ou no referencial técnico que lhe seja aplicável, ou para promover a avaliação e ordenação de produtos sujeitos a concursos;
- p) «Prova Discriminativa», a prova destinada a estabelecer as diferenças qualitativas e ou quantitativas entre amostras, para verificar a existência e se são percebidas, diferenças substanciais entre os produtos e/ou os atributos testados;
- q) «Prova Hedónica ou Afetiva», a prova que expressa a opinião pessoal do provador e que é utilizada na realização de estudos de preferência em relação a determinado produto e ou atributos ou para testar o grau de aceitação de um novo produto pelos consumidores;
- r) «Provador», a pessoa que participa numa análise sensorial, previamente treinada e qualificada pela sua capacidade específica para a realizar;
- s) «Provador Perito», o provador com um elevado grau de sensibilidade sensorial e experiência em métodos sensoriais, que é capaz de fazer análises sensoriais consistentes e com repetibilidade em vários produtos;
- t) «Qualidade», o conjunto das características e particularidades de um determinado produto que lhe conferem a capacidade de satisfazer as necessidades explícitas ou implícitas dos consumidores a que se destinam;
- u) «Sensorial», o conceito que se refere ao uso dos sentidos, isto é, relativo à experiência da pessoa através dos sentidos;
- v) «Regimes de qualidade e mecanismos de qualificação», correspondem aos:
 - i) Regimes de qualidade da União Europeia (UE) estabelecidos nos Títulos II e III do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro, relativos ao registo do nome de um produto agrícola ou de um género alimentício como Denominação de Origem Protegida, como Indicação Geográfica Protegida ou como Especialidade Tradicional Garantida, bem como o regime relativo ao uso da menção de qualidade facultativa “produto de montanha” estabelecido no Títulos IV do referido Regulamento;

- ii) Mecanismos de qualificação específicos da RAM, estabelecidos pelo Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de junho, que criou as marcas coletivas de certificação Mel-de-Cana da Madeira, Bolo de Mel-de-Cana da Madeira e Broas de Mel-de-Cana da Madeira, pelo Decreto Legislativo Regional n.º 4/2016/M, de 2 de fevereiro, que fixou o regime relativo à produção e comercialização do pão tradicional da RAM, pelo Decreto Legislativo Regional n.º 28/2021/M, 17 de dezembro, que aprovou o novo enquadramento da marca «Produto da Madeira», criada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M, de 15 de março, entretanto revogado, reestruturando o sistema de gestão do seu uso, bem como o regime de utilização do Símbolo Gráfico POSEI, reinstituído pelo artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 228/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de março e destinado a melhorar o conhecimento e o consumo dos produtos agrícolas de qualidade, no seu estado natural ou transformados, específicos das regiões ultraperiféricas da EU;
- w) «Serviço de prova», todo o processo associado a uma análise sensorial, desde a convocatória dos provedores à emissão dos resultados;
- x) «Sessão de prova», o ato de prova realizado por mais do que um provedor, em simultâneo, e sem que haja qualquer interação entre si;
- y) «Território da RAM», o espaço geográfico que para além de integrar as ilhas da Madeira, Porto Santo, Desertas, Selvagens e seus ilhéus, abrange também o mar circundante e seus fundos, designadamente as águas territoriais e a zona económica exclusiva da RAM, bem como as zonas de captura autorizada nos termos da legislação aplicável em vigor.

CAPÍTULO II Regulamento da AgroSenseLab

Artigo 3.º Definição e funções

- 1 - A AgroSenseLab é um órgão colegial, integrado na DRA/SRA, a funcionar na dependência direta da Direção de Serviços dos Laboratórios Agrícolas e Agroalimentares (DSLAA) e inserido na Divisão de Análises Sensoriais (DAS).
- 2 - A AgroSenseLab assegura a realização das provas organolépticas e da análise sensorial necessária a sustentar a diferenciação da genuinidade e qualidade superior dos produtos agrícolas e agroalimentares obtidos na RAM, incluindo os da pecuária, das pescas e aquicultura e da gastronomia tradicional e contemporânea, bem como a apoiar o desenvolvimento de novos produtos desta natureza.
- 3 - Compete à AgroSenseLab desempenhar as seguintes funções:
 - a) Implementar métodos de análise sensorial de produtos agrícolas e agroalimentares, seja do tipo discriminativa, seja do tipo descritiva;
 - b) Estabelecer o perfil sensorial dos principais produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, detetando, descrevendo e quantificando os atributos que constituem o seu distintivo fator de qualidade, designadamente com vista à elaboração dos cadernos de especificações e, quando aplicável, dos referenciais técnicos relativos aos regimes de qualidade ou aos mecanismos de qualificação aplicáveis a estes produtos;
 - c) Proceder à análise sensorial dos produtos agrícolas e agroalimentares que beneficiam dos regimes de qualidade e dos mecanismos de qualificação específicos da RAM, no âmbito dos planos de controlo relativos aos sistemas de verificação e de atestação da conformidade ou dos sistemas de certificação que lhes sejam aplicáveis;
 - d) Prestar serviços de análise sensorial na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos ou de novas combinações ou formas inovadoras de apresentação de produtos existentes, como instrumento de verificação do seu grau de aceitação e aprovação pelos consumidores;
 - e) Prestar serviços de análise sensorial na apreciação e classificação de produtos agrícolas e agroalimentares obtidos na RAM que sejam submetidos a concursos ou a provas em eventos gastronómicos, quando solicitado;
 - f) Realizar estudos e participar em projetos em que a análise sensorial é fator importante;
 - g) Participar em ações de promoção dos produtos agrícolas e agroalimentares regionais;
 - h) Outras que, no âmbito da análise sensorial, lhe venham a ser cometidas.

Artigo 4.º Composição da AgroSenseLab

- 1 - A AgroSenseLab é formada por diversos painéis sensoriais constituídos por provedores, selecionados entre trabalhadores afetos à SRA, devidamente qualificados e com a capacidade sensorial e competência técnica necessárias ao desempenho das suas funções.
- 2 - A AgroSenseLab integra, sem prejuízo de outros que venham a ser constituídos, os seguintes painéis sensoriais:
 - a) Painel dos Produtos da Produção Agrícola - dedicado à análise sensorial de frutos, produtos hortícolas e ervas aromáticas, no seu estado fresco ou transformado (seco ou secado);
 - b) Painel da Doçaria Tradicional - dedicado à análise sensorial de bolos, broas, e rebuçados tradicionais, bem como do Mel-de-Cana, doces, geleias, entre outros;
 - c) Painel dos Produtos da Panificação Tradicional - dedicado à análise sensorial dos diferentes tipos de pão tradicional;
 - d) Painel das Bebidas Não Espirituosas Tradicionais - dedicado à análise sensorial de sumos, néctares e concentrados de frutos, sidras, vinagres, cervejas, infusões e tisanas;
 - e) Painel dos Produtos da Produção Animal - dedicado à análise sensorial do requeijão madeirense e outros produtos lácteos regionais, méis e outros produtos provenientes da produção animal ou das pescas;
 - f) Painel de Novos Produtos - dedicado à análise sensorial de novos produtos independentemente da sua natureza.

- 3 - A AgroSenseLab e os respetivos painéis sensoriais regem o seu funcionamento por um sistema de gestão da qualidade conforme com o estabelecido na norma de referência NP EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração - (ISO/IEC 17025:2017), que está interligado com o sistema de gestão da qualidade da DRA/SRA, pelo que, dispõe de um Manual da Qualidade, de manuais de procedimentos escritos, e de procedimentos de registos, para todas e cada uma das funções referidas no n.º 2 do artigo anterior, para as quais se encontra capacitada.
- 4 - Quando se revele necessário os painéis sensoriais da AgroSenseLab podem integrar provadores externos à SRA, desde que devidamente qualificados e com reconhecido mérito na área do produto ou grupo de produtos do painel em causa.
- 5 - A AgroSenseLab inclui também os elementos previstos nos n.ºs 2 e 4 do artigo seguinte.

Artigo 5.º Coordenação da AgroSenseLab

- 1 - A AgroSenseLab é chefiada por um Provador Perito, designado por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, como Coordenador do Serviço de Prova, adiante referido por «coordenador», a quem compete, entre outras funções, assegurar a organização e o funcionamento dos painéis sensoriais, e orientar a realização das sessões de prova.
- 2 - Sob proposta do coordenador é designada uma pessoa, adiante referida por «coordenador assistente» a quem, após a formação adequada, compete auxiliar na coordenação e funcionamento dos painéis sensoriais;
- 3 - Entre os provadores selecionados que integram cada painel sensorial, igualmente sob a proposta do coordenador, é também designada uma pessoa, adiante referida por «assistente do painel», a quem compete, na ausência do coordenador assistente, desempenhar as funções daquele e assessorar o coordenador na realização de cada sessão de prova do painel sensorial em causa.
- 4 - Para a logística necessária à realização de cada sessão de prova, o coordenador é também apoiado, após obtida a formação necessária, por uma ou mais do que uma pessoa, adiante referida por «auxiliar de prova».
- 5 - Para o processamento dos resultados de cada sessão de prova e satisfação de outras necessidades administrativas da AgroSenseLab, o coordenador é também apoiado por uma ou mais do que uma pessoa, adiante designada por «auxiliar administrativo».

Artigo 6.º Seleção e treino dos provadores

- 1 - Na seleção e treino dos provadores que integram a AgroSenseLab, é adotada a metodologia de recrutamento, seleção, treino e qualificação de provadores, preconizada pelo referencial normativo ISO 8586: 2012. Correc. 2014. “Sensory analysis - General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors”
- 2 - Para garantir que os provadores da AgroSenseLab detêm os conhecimentos necessários para o desempenho das funções atribuídas de forma rigorosa e consciente, a formação contempla também o estudo e o conhecimento vivencial de cada produto alvo, nomeadamente no que respeita:
 - a) Às áreas geográficas de produção;
 - b) Aos principais produtores;
 - c) Aos modos de produção/processos tecnológicos;
 - d) À identificação e caracterização física, química e sensorial das matérias-primas e dos ingredientes;
 - e) Às formas de apresentação, acondicionamento e comercialização;
 - f) Aos aspetos históricos, culturais e sociológicos associados;
 - g) Às características intrínsecas e extrínsecas que os consumidores habituais valorizam e que diferenciam e distinguem em relação a produtos da mesma categoria existentes no mercado.
- 3 - Os provadores selecionados que demonstrem boa repetibilidade, acuidade ou uma particular capacidade em relação aos atributos específicos distintivos de um ou mais produtos ou grupos de produtos abrangidos pelos diferentes painéis sensoriais da AgroSenseLab, podem obter a categoria de Provador Perito, de acordo com a metodologia de seleção e treino prevista na norma referida no n.º 1, do presente artigo.

Artigo 7.º Provadores

- 1 - Após a conclusão da formação referida no artigo anterior, os trabalhadores da SRA que obtenham aprovação, sob proposta do coordenador, são nomeados como provadores da AgroSenseLab, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.
- 2 - Os provadores são integrados nos diversos painéis sensoriais da AgroSenseLab, sendo que um mesmo provador pode integrar mais do que um dos painéis sensoriais estabelecidos, desde que demonstre apresentar capacidades sensoriais e a competência técnica necessárias ao desempenho das suas funções.

- 3 - A manutenção da qualificação como provador da AgroSenseLab rege-se pelos critérios definidos no procedimento interno de funcionamento do Serviço de Prova, incluindo as disposições relativas à assiduidade, à qualidade da prestação do serviço e resultado em testes certificados anuais de proficiência, que são aprovados pelo Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sob proposta do coordenador.
- 4 - A seleção de novos provadores segue o estabelecido neste e no artigo anterior.

Artigo 8.º Competências do coordenador

- 1 - No desempenho das funções previstas no n.º 1 do artigo 5.º, compete ao coordenador:
 - a) Coordenar o Serviço de Prova e o funcionamento dos respetivos painéis sensoriais;
 - b) Estabelecer o procedimento interno do serviço de prova;
 - c) Elaborar os procedimentos de prova a aplicar, em função da metodologia de prova selecionada e das especificidades do produto em causa, incluindo as condições de preparação e apresentação das amostras, e os modelos de registo e de apresentação dos resultados;
 - d) Definir e clarificar os objetivos de cada análise sensorial e selecionar o procedimento de prova a aplicar;
 - e) Proceder à convocatória dos provadores necessários à realização de uma sessão de prova;
 - f) Organizar as escalas de rotatividade dos provadores que integram as sessões de prova de cada painel sensorial;
 - g) Certificar-se de que estão reunidas as condições necessárias à realização de cada sessão de prova, nomeadamente quanto às instalações, meios técnicos e instrumentos a utilizar, à apresentação das amostras, bem como quanto aos dispositivos ou boletins de registo dos resultados;
 - h) Verificar a ausência de perturbações sensoriais ou outras que possam afetar a realização de cada sessão de prova;
 - i) Acompanhar e orientar a atuação dos provadores e assegurar a recolha da informação no final de cada sessão de prova;
 - j) Emitir pareceres de acordo com a análise e interpretação dos resultados e proceder à seleção dos métodos de análise estatística apropriados ao tratamento dos resultados obtidos;
 - k) Proceder regularmente ao balanço dos resultados das apreciações e à recolha de todos os elementos relevantes para a sua análise e interpretação;
 - l) Instaurar procedimentos de melhoria contínua do desempenho dos provadores que integram os painéis sensoriais e, sempre que se revele necessário, promover a divulgação de instrumentos de informação e formação complementares;
 - m) Promover e coordenar a realização de ensaios interlaboratoriais destinados a comparar o desempenho da AgroSenseLab com o de câmaras similares, permitindo desenvolver as ações corretivas que se revelem necessárias e facilitar a melhoria do seu desempenho, como igualmente demonstrar a sua competência perante a entidade acreditadora e os seus potenciais clientes;
 - n) Exercer outras funções que, dentro da sua área funcional, lhe sejam superiormente atribuídas.
- 2 - Compete também ao coordenador assegurar o sistema de gestão da qualidade aplicável à AgroSenseLab e a sua ligação ao sistema de gestão da qualidade da DRA/SRA, de acordo com as orientações e disposições da norma de referência aplicável.
- 3 - Sempre que o considere necessário, é igualmente atribuição do coordenador, convocar o plenário dos provadores da AgroSenseLab para harmonização de critérios de prova e demais ações que visem a melhoria do desempenho dos painéis sensoriais.

Artigo 9.º Instalações, meios técnicos e instrumentos de análise sensorial

- 1 - As sessões de prova dos painéis sensoriais da AgroSenseLab têm lugar num espaço específico criado para o efeito nas instalações da DRA/SRA adiante designado por «sala de prova», que é dotada dos meios técnicos e dos instrumentos essenciais à realização de ensaios de análise sensorial.
- 2 - Em derrogação do estabelecido no número anterior e, em particular no caso dos serviços de análise sensorial previstos nas alíneas b) a e) do n.º 3 do artigo 3.º, uma sessão de prova pode decorrer noutra espaço que seja aprovado pelo coordenador.
- 3 - Durante a preparação e apresentação das amostras, o acesso ao local onde tal ocorre é vedado aos provadores que constituem o respetivo júri da prova.
- 4 - Salvo em situações especiais devidamente autorizadas pelo coordenador, durante uma sessão de prova o acesso à sala de prova e à zona de preparação das amostras é totalmente interdito a pessoas estranhas ao Serviço de Prova.

Artigo 10.º Funcionamento dos painéis e sessões de prova

- 1 - Um painel sensorial é constituído pelo conjunto dos provadores da AgroSenseLab que dispõem da capacidade e competência próprias para participar na análise sensorial de um determinado produto ou família de produtos, sendo acionado sob convocatória do coordenador.
- 2 - Um painel sensorial, no âmbito dos produtos ou famílias de produtos que abrange, atua principalmente na realização de sessões de prova.

- 3 - Sem prejuízo do disposto no n.º 6, e em função do procedimento de prova a aplicar, para cada sessão de prova, o júri da prova deve ser constituído preferencialmente por um número ímpar de provadores do respetivo painel sensorial, com um mínimo de 5.
- 4 - O horário da realização de uma sessão de prova é definido pelo coordenador em função do procedimento de prova a aplicar.
- 5 - Um provador convocado que não possa participar na sessão de prova, ou que considere que no momento não reúne as condições físicas e psíquicas mínimas necessárias para tal, deve comunicar antecipadamente o facto ao coordenador, de modo a atempadamente ser providenciada a sua substituição.
- 6 - Em situações excecionais, quando à hora marcada para a realização de uma sessão de prova, ou no período máximo de 30 minutos após a hora marcada, não é possível dispor de um número de provadores de acordo com o estabelecido no n.º 3, o júri da prova pode funcionar em número par e o coordenador a ele ser cooptado, porém, abstendo-se de acompanhar a preparação e apresentação das amostras.
- 7 - O coordenador ou, na sua ausência, o coordenador assistente ou o assistente do painel, providencia as medidas necessárias para assegurar que uma sessão de prova decorre em ambiente de silêncio, tranquilidade e reflexão, condições fundamentais à realização da análise sensorial.

Artigo 11.º Preparação e apresentação das amostras

- 1 - As amostras de um produto a submeter a uma sessão de prova são preparadas e apresentadas nas condições definidas no procedimento de prova a aplicar.
- 2 - É da responsabilidade do auxiliar de provas, sob supervisão do coordenador ou, na sua ausência, do coordenador assistente ou assistente do painel, proceder à preparação das amostras e assegurar que estas são apresentadas nas condições definidas no procedimento de prova a aplicar.

Artigo 12.º Análise sensorial propriamente dita

- 1 - A análise sensorial das amostras decorre através de uma sessão de prova, em que os provadores que constituem o respetivo júri da prova atuam de forma simultânea, mas isolada.
- 2 - Aos provadores é expressamente proibida a troca de impressões sobre as amostras em análise antes de concluída a sessão de prova.
- 3 - Durante a sessão de prova o coordenador ou, em sua substituição, o assistente do painel, deve assegurar que o trabalho dos provadores não é afetado por influências de qualquer natureza.

Artigo 13.º Avaliação

- 1 - Na sessão de prova, cada provador regista a sua avaliação na ficha de prova correspondente, e utiliza as escalas e os termos descritivos predefinidos estabelecidos no procedimento de prova a aplicar.
- 2 - Os atributos de apreciação e critérios de classificação das amostras são estabelecidos no procedimento de prova a aplicar.
- 3 - Numa sessão de prova que tenha por finalidade verificar a conformidade dos atributos de um produto ou da sua classificação quando sujeito a concursos, são considerados produtos «conformes» aqueles que obtenham, no mínimo, e por maioria dos provadores do júri da prova, uma classificação de 50,0% em valor da escala aplicável aos atributos do fator de qualidade estabelecido no caderno de especificações ou noutro referencial técnico que lhes sejam aplicáveis.
- 4 - Um produto avaliado como conforme, consoante a sua classificação, pode ainda ser discriminado positivamente através de um dos seguintes superlativos de conformidade:
 - a) «Superior» - se obtiver, por maioria dos provadores do júri da prova, uma classificação entre 50% e 70% em valor da escala aplicável ao fator de qualidade estabelecido;
 - b) «Extra» - se obtiver, por maioria dos provadores do júri da prova, uma classificação entre 70,1% e 90% em valor da escala aplicável ao fator de qualidade estabelecido;
 - c) «Premium» - se obtiver, por maioria dos provadores do júri da prova, uma classificação superior a 90% em valor da escala aplicável ao fator de qualidade estabelecido.

Artigo 14.º Deliberações

As deliberações da AgroSenseLab correspondem às do júri da prova do painel sensorial que esteja em causa, e baseiam-se nos métodos de análise estatística e tratamento dos resultados obtidos estabelecido no procedimento de prova que tenha sido aplicado.

Artigo 15.º
Emissão dos resultados

- 1 - O resultado obtido numa sessão de prova, é expresso, por cada amostra avaliada, num boletim de análise sensorial.
- 2 - Salvo disposição em contrário estabelecida no procedimento de prova que tenha sido aplicado, um resultado pode:
 - a) Ser expresso numericamente, e obtido pela média da classificação atribuída por cada um dos elementos do júri da prova;
 - b) Ser expresso, isolado ou em complemento à alínea anterior, por um dos termos referidos no n.º 4 do artigo 13.º, e obtido pela maioria simples dos resultados das provas de cada um dos elementos do júri da prova.

Artigo 16.º
Reapreciação

- 1 - Sempre que a avaliação final de uma amostra pelo respetivo júri da prova seja considerada inconclusiva pelo coordenador, esta pode ser sujeita a reapreciação.
- 2 - Para efeitos do número anterior é reavaliada a amostra para a qual se verifique qualquer uma das seguintes situações:
 - a) Empate na apreciação dos provadores;
 - b) A avaliação de um provador suscite dúvidas;
 - c) O resultado obtido suscite dúvidas.
- 3 - Para efeitos de reapreciação de uma amostra é nomeado um novo júri da prova, que adiante se designa por «2.º júri da prova».
- 4 - A seleção dos elementos do 2.º júri da prova segue o processo e o sistema de rotatividade previsto no procedimento interno de funcionamento do Serviço de Prova.
- 5 - No caso de reavaliação da amostra, o resultado numérico é obtido pela média dos resultados individuais dos dois júris da prova.
- 6 - Se, em resultado do trabalho do 2.º júri da prova, persistir qualquer uma das situações previstas no n.º 2, compete ao coordenador a decisão final.

Artigo 17.º
Interposição de recurso

- 1 - Qualquer agente económico ou outro interessado que tenha solicitado a prestação de um dos serviços de análise sensorial disponibilizados pela AgroSenseLab, que não concorde com a deliberação do resultado da sessão de prova, tem o direito de interposição de recurso.
- 2 - O recurso referido no número anterior pode ser apresentado, no prazo de quatro dias úteis seguintes à notificação ao interessado da deliberação do resultado da sessão de prova da AgroSenseLab, mediante requerimento dirigido ao Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, em impresso próprio, onde deve ser apresentada a sucinta enunciação dos fundamentos do recurso.
- 3 - Na realização dos serviços de análise sensorial disponibilizados pela AgroSenseLab o procedimento de prova a aplicar deve pré-estabelecer a porção de produto a reservar para efeitos de eventual interposição de recurso, desde que o tipo de amostra assim o permita.

CAPÍTULO III
Comité de recurso do serviço de provaArtigo 18.º
Constituição do comité de recurso

- 1 - Sempre que seja interposto um recurso a uma deliberação da AgroSenseLab, no âmbito de um dos serviços de análise sensorial disponibilizados, seguindo o procedimento interno aplicável, é constituído um «Comité da Sessão de Recurso do Serviço de Prova» relativo ao painel sensorial que esteja em causa, adiante designado por «Comité de Recurso».
- 2 - O Comité de Recurso é um órgão colegial, constituído pelo menos por 5 elementos:
 - a) O coordenador ou, na sua ausência, o coordenador assistente que preside o Comité de Recurso;
 - b) 1 a 2 Provedores externos convidados pelo Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sob proposta de quem preside o Comité de Recurso,
 - c) Quando disponível, 1 Provedor Perito do painel sensorial do produto ou grupo de produtos em causa, nomeado por quem preside o Comité de Recurso,
 - d) Restantes provedores da AgroSenseLab, nomeados por quem preside o Comité de Recurso.

- 3 - Os provadores externos referidos na alínea b) podem ser escolhidos:
 - i) entre pessoas representativas dos setores da produção/transformação e/ou do comércio do produto sobre o qual pende o recurso, que apresentem um especial conhecimento das suas características tradicionais, e condições de produção, ou
 - ii) entre pessoas com elevada reputação e experiência na realização de análises sensoriais, que estejam qualificados para a prova do produto sobre o qual pende o recurso.
- 4 - Os provadores internos referidos nas alíneas c) e d) do número anterior são nomeados por quem preside o Comité de Recurso, em função dos seguintes critérios:
 - i) Preferencialmente, pertencerem ao painel sensorial do produto ou grupo de produtos sobre o qual pende o recurso, e
 - ii) Não terem participado no júri de prova que gerou a avaliação que originou o recurso.
- 5 - Os provadores externos escolhidos nas condições do n.º 3 e os provadores internos nomeados nas condições no número anterior, não podem ter qualquer ligação, direta ou indireta ao reclamante que solicita o recurso.
- 6 - As disposições aplicáveis à constituição do Comité de Recurso e ao seu funcionamento são as estabelecidas no presente diploma e em procedimento interno de funcionamento do Comité de Recurso, aprovado pelo Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sob proposta do coordenador.

Artigo 19.º

Missão do comité de recurso

- 1 - O Comité de Recurso tem por missão apreciar única e exclusivamente um dado recurso interposto a uma deliberação da AgroSenseLab.
- 2 - Para a prossecução da sua missão, os elementos do Comité de Recurso participam na realização de uma análise sensorial extraordinária, a decorrer com uma, ou mais do que uma, sessão de prova, a incidir sobre nova(s) amostra(s) do produto sobre o qual pende o recurso, sempre que possível, nas condições referidas no n.º 3 do artigo 17.º,
- 3 - Após a realização da ou das sessões de prova que sejam estabelecidas por quem o preside, o Comité de Recurso pronuncia-se, do ponto de vista sensorial, sobre os atributos de qualidade do produto sobre o qual pende o recurso, validando ou não a deliberação inicial da AgroSenseLab que conduziu à interposição do recurso.

Artigo 20.º

Mandato dos membros

O mandato dos elementos que integram o Comité de Recurso decorre desde a sua nomeação até ao momento da apresentação ao Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, da sua deliberação final nos termos estabelecidos no artigo 25.º.

Artigo 21.º

Estatuto dos membros do comité de recurso

- 1 - Aos elementos internos e externos do Comité de Recurso é exigido o respeito pelos princípios éticos e o absoluto sigilo sobre toda a informação a que têm acesso no âmbito das suas funções no mesmo.
- 2 - As pessoas externas a quem seja formulado o convite para integrar o Comité de Recurso, devem negá-lo, sempre que tenham ligação familiar, profissional ou societária ao agente económico que interpôs o recurso.
- 3 - No caso de que uma das ligações previstas no número anterior seja confirmada quando já no exercício das funções do Comité de Recurso, este é imediatamente suspenso até à indigitação de novo elemento.

Artigo 22.º

Estrutura do comité de recurso

- 1 - O Comité de Recurso reúne por convocatória de quem o preside, com vista a permitir uma atempada disponibilização dos meios adequados.
- 2 - Compete a quem preside o Comité de Recurso:
 - a) Orientar as atividades inerentes, de acordo com as disposições do presente diploma e do procedimento interno de funcionamento do Comité de Recurso;
 - b) Estabelecer a comunicação com a DRA/SRA para o apoio logístico necessário, assim como a disponibilização de informações complementares relevantes sobre o produto em discussão;
 - c) Convocar os elementos para a(s) sessão(ões) de prova de recurso;
 - d) Assegurar que qualquer um dos seus elementos não incorre em situação de incompatibilidade;
 - e) Responsabilizar-se pela recolha e tratamento da informação produzida;
 - f) Elaborar a ata relativa à deliberação final e os pareceres complementares que tenha por conveniente.

Artigo 23.º
Sessão de prova de recurso

- 1 - As reuniões do Comité de Recurso para a realização da(s) sessão(ões) de prova e de deliberação têm lugar nas salas de prova e de reunião estabelecidas pela DRA/SRA.
- 2 - No dia e hora marcado é efetuada a sessão de prova do Comité de Recurso e o tratamento dos resultados, seguindo o procedimento interno de funcionamento do Comité de Recurso.
- 3 - Numa sessão de prova de recurso, os elementos atuam de forma simultânea, mas isolada, sendo expressamente proibida a troca de impressões sobre a amostra em análise antes de concluída a sessão.
- 4 - Uma sessão de prova de recurso é realizada em regime de prova cega e de anonimato, podendo ser admitidas outras amostras do tipo de produto sobre o qual pende o recurso para efeitos da realização de provas comparativas.
- 5 - Os pareceres da avaliação da amostra formulados por cada elemento, são registados em Ficha de Prova individual, usando as escalas e os termos descritivos pré-definidos no procedimento de prova em aplicação, e não devem ser afetados por influências externas de qualquer natureza.
- 6 - Em condições excecionais a sessão de prova de recurso pode decorrer com um número mínimo de 3 dos seus elementos, desde que, neste caso, integre obrigatoriamente o coordenador e um dos representantes externos do produto sobre o qual pende o recurso.

Artigo 24.º
Deliberações

- 1 - A deliberação do Comité de Recurso resulta da maioria dos pareceres individuais dos seus elementos, devidamente, sendo que:
 - a) Caso as apreciações sejam todas no mesmo sentido, é responsabilidade do coordenador elaborar uma ata dirigida ao Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, dando conhecimento da deliberação final e dos seus fundamentos, de modo a que o recorrente seja notificado;
 - b) Caso as apreciações não sejam todas no mesmo sentido, é reanalisada através de nova prova de recurso.
- 2 - Verificando-se o caso referido na alínea b) do número anterior, a deliberação final efetua-se em nova reunião do Comité de Recurso que tem em consideração todos os dados recolhidos no processo.
- 3 - O coordenador, na qualidade de quem o preside Comité de Recurso, remeterá a ata com a deliberação final referida no número anterior ao Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, competindo a este notificar o recorrente.
- 4 - O Comité de Recurso, em complemento ao deferimento ou ao indeferimento do recurso, pode formular observações ou recomendações relativas à qualidade da amostra apreciada, se tal for solicitado expressamente pelo recorrente, bem como propostas quanto a melhorias a adotar.
- 5 - A deliberação final do Comité de Recurso é soberana, não havendo por consequência lugar a novo recurso.

CAPÍTULO IV

Símbolos gráficos e rótulos voluntários dos produtos submetidos às provas sensoriais da AgroSenseLab

Artigo 25.º
Símbolos gráficos e rótulos voluntários

- 1 - Os símbolos gráficos voluntários apresentados na Parte A do anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante, cujas normas gráficas de reprodução são identificadas na Parte B do mesmo anexo, expressam e atestam os superlativos de conformidade referidos no n.º 4 do artigo 13.º, aplicáveis aos produtos submetidos às provas sensoriais disponibilizadas pela AgroSenseLab para verificação e atestação da sua conformidade ou para a sua classificação e ordenação quando em concurso.
- 2 - Os rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetido a provas descritivas e a provas hedónicas disponibilizadas pela AgroSenseLab, são os apresentados na Parte A do anexo III do presente diploma, do qual faz parte integrante, cujas normas gráficas de reprodução são identificadas na Parte B do mesmo anexo.
- 3 - Os Símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos números 1 e 2, destinam-se a ser utilizados pelos produtores regionais que recorram aos serviços de análise sensorial da AgroSenseLab, como mecanismo de divulgação dos atributos relevantes na promoção dos produtos abrangidos.
- 4 - Não são estabelecidos símbolos gráficos ou rótulos voluntários para os produtos sujeitos às provas discriminativas disponibilizadas pela AgroSenseLab, atendendo a que estas provas não têm por finalidade a promoção dos atributos dos produtos abrangidos.

- 5 - Os símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos números 1 e 2, bem como o logótipo da AgroSenseLab a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º do presente diploma, são propriedade da SRA/DRA, pelo que a sua utilização tem de ser previamente autorizada pelos respetivos serviços competentes, nas condições dos artigos seguintes.
- 6 - Quando aplicável, a utilização dos símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos números 1 e 2, não prejudica ou substitui a utilização, nos produtos abrangidos, dos símbolos europeus aplicáveis aos produtos agrícolas ou géneros alimentícios cujas denominações tenham sido ou venham a ser registadas ao abrigo dos regimes de qualidade da UE ou das marcas ou símbolos gráficos aplicáveis aos produtos que beneficiam de qualquer mecanismo de qualificação específico da RAM.
- 7 - Os símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos números 1 e 2 e as respetivas normas gráficas de reprodução, podem ser revistos e alterados por despacho do Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Artigo 26.º Condições de utilização

- 1 - Os símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos n.ºs 1 e 2 do artigo anterior apenas podem ser utilizados em produtos agrícolas e produtos agroalimentares obtidos no território da RAM, incluindo os da pecuária, das pescas e aquicultura, bem como em produtos da gastronomia regional, que tenham sido submetidos às provas sensoriais disponibilizadas pela AgroSenseLab.
- 2 - A utilização de um símbolo gráfico ou rótulo voluntário dos estabelecidos, destina-se exclusivamente a identificar um produto:
 - a) Cuja conformidade com o referencial de qualidade que lhe é aplicável tenha sido confirmada pela AgroSenseLab, e ou
 - b) Cujos atributos sensoriais tenham sido descritos e avaliados pela AgroSenseLab.
- 3 - O legítimo interessado em que um produto beneficie do uso de um dos símbolos gráficos ou rótulos voluntários estabelecidos, deve solicitar à DAS, através de formulário próprio, o pedido de autorização, assumindo os seguintes compromissos:
 - a) Produzir e comercializar o produto abrangido assegurando o cumprimento das regras e exigências que legalmente lhe são aplicáveis e, quando for o caso, respeitando os seus modos tradicionais ou particulares de produção;
 - b) Apenas utilizar o símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido no produto e lotes autorizados;
 - c) Respeitar as regras de reprodução aplicáveis ao símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido;
 - d) Sujeitar à aprovação prévia da DAS, os suportes em que é pretendido aplicar o símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido;
 - e) Assegurar a rastreabilidade do produto autorizado à utilização do símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido;
 - f) Aceitar as ações de controlo promovidas pela SRA/DRA para verificação das condições de reprodução e aplicação do símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido.
- 4 - Os custos de reprodução dos símbolos gráficos e rótulos voluntários referidos nos n.ºs 1 e 2 do artigo anterior, nas condições da autorização referidas no artigo seguinte, são integralmente assumidos pelo legítimo interessado em beneficiar do seu uso.

Artigo 27.º Autorização de utilização

- 1 - A utilização de um dos símbolos gráficos ou rótulos voluntários estabelecidos é autorizada pela SRA/DRA, por produto e por ano, para os lotes de produção que tenham sido submetidos a análise sensorial da AgroSenseLab.
- 2 - A autorização referida no número anterior, resulta na disponibilização ao interessado do símbolo gráfico ou rótulo voluntário que seja aplicável ao produto em causa, em formato digital, para que possa ser reproduzido nas condições estabelecidas na Parte B dos anexos II ou III do presente diploma, do qual fazem parte integrante.
- 3 - Um símbolo gráfico ou rótulo voluntário pode ser reproduzido para aplicação na rotulagem do produto autorizado, em placas de venda a granel ou ainda em ementas, menus ou carta de bebidas, bem como em outros meios de comunicação empresarial.
- 4 - Os projetos gráficos dos suportes referidos no número anterior com a aplicação do símbolo gráfico ou rótulo voluntário concedido, como estabelece a alínea d) do n.º 3 do artigo anterior, têm de ser previamente submetidos à aprovação da DAS.
- 5 - A autorização referida no n.º 1 é revogada, a título provisório ou definitivo, em função da gravidade das irregularidades que possam ser constatadas em ações de controlo promovidas pela SRA/DRA, designadamente:
 - a) A utilização imprópria do logótipo da AgroSenseLab ou de qualquer dos símbolos gráficos ou rótulos voluntários concedidos;
 - b) A publicidade falsa ou enganosa relativa à utilização do logótipo da AgroSenseLab ou de qualquer dos símbolos gráficos ou rótulos voluntários concedidos, e

- c) O incumprimento dos compromissos referidos no n.º 3 do artigo 26.º.

CAPÍTULO V
Disposições Finais

Artigo 28.º
Colaboração

Para a prossecução da sua atividade, a AgroSenseLab pode colaborar ou receber a colaboração de outras câmaras de provadores ou de outras entidades regionais, nacionais ou internacionais, bem como celebrar protocolos de prestação de serviço, nos termos da lei geral, com entidades públicas ou privadas.

Artigo 29.º
Revogação

É revogada a Portaria n.º 99/2020, de 30 de março, republicada pela Declaração de retificação n.º 15/2020.

Artigo 30.º
Entrada em vigor

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

Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, aos 9 dias de março de 2022.

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

Anexo I

(a que se refere o n.º 2 do art.º 1.º)

Características Gráficas do Logótipo da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira» e Condições Técnicas da sua Reprodução

Parte A – Logótipo da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira»

Logótipo da «AgroSenseLab» - «Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira», adiante designada pelo seu acrónimo «AgroSenseLab»:



Parte B – Descrição Técnica do Logótipo da AgroSenseLab

1. Simbolismo do logótipo

O símbolo do logótipo da AgroSenseLab tem por fundamento os valores implícitos da atividade do serviço que representa traduzindo-os visualmente através: das letras iniciais do seu descritivo (C, P e A), da forma circular (de pratos, copos ou talheres), e das formas sinuosas e ondulantes (elementos voláteis) que representam a degustação dos sabores e aromas, a análise visual, olfativa e gustativa dos atributos, e das cores verde, amarelo e azul que representam os produtos agrícolas e agroalimentares obtidos no território da RAM, incluindo os da pecuária, das pescas, da aquicultura e da gastronomia, abrangidos pela atividade da mesma.

2. Composição do logótipo

O logótipo da AgroSenseLab é constituído:

- Pelo símbolo do serviço;
- Pela sua designação: o acrónimo «AgroSenseLab», e
- Pelo seu descritivo: «Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira».

Quando se revele necessário o logótipo da AgroSenseLab pode também ser reproduzido apenas pelo símbolo do serviço com a sua designação ou só pelo símbolo do serviço:

- a) Logótipo com o símbolo do serviço, a sua designação e o seu descritivo:



- b) Logótipo com o símbolo do serviço e a sua designação:



- c) Logótipo apenas com o símbolo do serviço:



Para garantir a sua consistência visual, o logótipo da AgroSenseLab, nas suas diferentes formas, nunca deve ser redesenhado ou de alguma forma modificado, sendo sempre reproduzido a partir do original da arte final.

3. Cores

O logótipo da AgroSenseLab deve ser sempre impresso a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excecionais, devidamente justificadas, pode ser autorizada a reprodução do logótipo:

- a) A preto e branco, ou
b) Numa cor única desde que a cor em causa corresponda a uma das presentes na variante de quadricromia do logótipo.

4. Positivo/Negativo



5. Taxa de redução

O logótipo da AgroSenseLab, nas suas diferentes composições e variantes não deve ser reproduzido nem impresso com menos de:

a) Na reprodução a cores:



b) Na reprodução a preto/branco ou cor única:



6. Tipografia

No logótipo da AgroSenseLab a tipografia constitui um elemento relevante na sua construção, contribuindo para sua consistência. Sendo assim, foram escolhidas as seguintes fontes:

a) Para a designação do serviço:

AgroSenseLab

- Letras: Maiúscula na primeira letra dos elementos de composição que traduzem as palavras que compõem o acrónimo da designação do serviço (Agroalimentar, Sensorial e Laboratório).
- Tipo de letra e Estilo: Futura Bold

b) Para o descritivo do serviço:

Câmara de Provedores dos
Produtos Agrícolas e
Agroalimentares da
Região Autónoma da Madeira

- Letras: Maiúscula na primeira letra de cada palavra que compõem a designação do serviço.
- Tipo de letra e Estilo: Futura Light

7. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos

Dado que os elementos que constituem o logótipo da AgroSenseLab não estão delimitados, para que mantenham uma leitura eficaz, na sua impressão, nas diferentes configurações apresentadas na Parte A, do presente anexo I, deve existir sempre uma área de defesa à sua volta (com a espessura mínima de pelo menos 0,3 cm) que permita a sua proteção de quaisquer outros elementos do enquadramento.

A utilização das diferentes configurações do logótipo da AgroSenseLab sobre fundos fotográficos deve ter em conta a sua colocação em áreas da imagem que possibilitem uma boa leitura. Quando aplicável, também o seu comportamento sobre fundos com cores deve garantir a sua integridade cromática, com o máximo de contraste possível entre o logótipo e a cor de fundo em causa.

Anexo II

(a que se refere o n.º 3 do art.º 1.º)

Características Gráficas dos Símbolos Gráficos Voluntários Aplicáveis aos Produtos Submetidos a Provas de Verificação da Conformidade realizadas pela AgroSenseLab e Condições Técnicas da sua Reprodução

Parte A – Símbolos Gráficos Voluntários Aplicáveis aos Produtos Submetidos às Provas de Verificação da Conformidade da AgroSenseLab

Estes símbolos gráficos voluntários são aplicáveis, nas condições do parágrafo seguinte, aos produtos submetidos a provas de verificação da conformidade realizadas pela AgroSenseLab, para verificação e atestação da conformidade dos seus atributos com os dos cadernos de especificações e/ou outros referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis e para a classificação e ordenação dos produtos apresentados a concurso.

Os símbolos gráficos voluntários para os produtos submetidos a provas de verificação da conformidade, ou de produtos sujeitos a concursos, realizadas pela AgroSenseLab, exige que estes sejam considerados «conformes» nas condições estabelecidas no n.º 3, do artigo 13.º do presente diploma, por terem obtido, no mínimo, e por maioria dos provadores do júri da prova, uma classificação de 50,0% em valor da escala aplicável aos atributos do fator de qualidade estabelecido no caderno de especificações ou noutro referencial técnico que lhe seja aplicável.

Os produtos avaliados como conformes podem utilizar, consoante o caso aplicável, os seguintes superlativos de conformidade:

- a) Símbolo gráfico do superlativo de conformidade - «Superior»

Para os produtos conformes com uma classificação entre os 50% e os 70%:



- b) Símbolo gráfico do superlativo de conformidade - «Extra»

Para os produtos conformes com uma classificação entre os 70,1% e os 90%:



c) Símbolo gráfico do superlativo de conformidade - «Premium»

Para os produtos conformes com uma classificação maior que 90%:



Parte B – Descrição Técnica dos Símbolos Gráficos dos Produtos Submetidos a Provas de Verificação da Conformidade realizadas pela AgroSenseLab

1. Simbolismo dos símbolos gráficos

Os símbolos gráficos aplicáveis aos produtos submetidos a provas de verificação da conformidade realizadas pela AgroSenseLab são constituídos:

- Por uma coroa circular cuja cor corresponde a cada um dos três superlativos de conformidade previstos no n.º 4 do artigo 13.º deste diploma;
- Pelo logótipo da AgroSenseLab, constituído pelo símbolo simplificado do serviço e pela sua designação com o acrónimo «AgroSenseLab», no interior da coroa circular;
- Pela base da coroa, que lhe dá a forma de prémio ou emblema, que inclui a identificação do superlativo aplicável e do ano da produção a que a avaliação da AgroSenseLab se refere.

A coroa circular apresenta a cor verde, amarelo ou azul aplicáveis respetivamente aos superlativos de conformidade crescente: «Superior», «Extra» e «Premium» nas condições estabelecidas no n.º 4 do artigo 13.º deste diploma.

A coroa circular contém a frase em letras brancas que traduz os intervalos de valores correspondentes ao grau de conformidade do produto em causa, designadamente:

- a) A coroa circular de cor verde corresponde ao superlativo «Superior»: é aplicável aos produtos conformes com uma classificação entre os 50% e os 70%;
- b) A coroa circular de cor amarelo corresponde ao superlativo «Extra»: é aplicável aos produtos conformes com uma classificação entre os 70,1% e os 90%;
- c) A coroa circular de cor azul corresponde ao superlativo «Premium»: é aplicável aos produtos conformes com uma classificação maior que 90%.

A presença no interior da coroa do símbolo simplificado e do acrónimo «AgroSenseLab», identifica a entidade que atesta a conformidade dos atributos sensoriais analisados.

Na base da coroa é indicado, em maiúsculas, o nome do superlativo a que se refere o símbolo, designadamente: «SUPERIOR», «EXTRA» ou «PREMIUM», bem como é identificado o ano da produção sob a qual a avaliação da AgroSenseLab incidiu.

Estes símbolos gráficos podem ser aplicados nos suportes referidos no n.º 3 do artigo 27.º deste diploma.

Para garantir a sua consistência visual, estes símbolos gráficos nunca devem ser redesenhados ou de alguma forma adulterados, sendo sempre reproduzidos a partir do original da arte final.

2. Cores

Os símbolos gráficos apresentados na Parte A, devem ser sempre impressos a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excepcionais, devidamente justificadas, pode ser autorizada a reprodução dos símbolos gráficos dos superlativos de conformidade aplicáveis aos produtos submetidos a provas de verificação da conformidade realizadas pela AgroSenseLab:

- a) A preto e branco, ou
- b) Numa cor única, desde que a cor de reprodução do símbolo simplificado do logótipo da AgroSenseLab no interior da coroa circular coincida com a cor corresponde a cada um dos três superlativos de conformidade previstos no n.º 4 do artigo 13.º deste diploma.

3. Positivo



4. Taxa de redução

Os símbolos gráficos apresentados na Parte A não devem ser reproduzidos nem impressos com menos de:

a) Na reprodução a cores:



b) Na reprodução a cor única ou a preto/branco:





5. Tipografia

A tipografia dos símbolos gráficos apresentados na Parte A, apresenta as seguintes fontes:

a) Para frase que traduz o grau de conformidade do superlativo a que se refere o símbolo:

- Tipo de Letra e Estilo: Futura BK Bold
- Tamanho: Na reprodução a cores: Altura da letra – 5,5 pt;
Na reprodução a a cor única ou a preto/branco: Altura da letra – 4,3 pt

b) Para o nome do superlativo a que se refere o símbolo:

- Tipo de Letra e Estilo: Futura BK Bold
- Tamanho: Na reprodução a cores: Altura da letra – 6 pt;
Na reprodução a a cor única ou a preto/branco: Altura da letra – 4,8 pt

c) Para o ano a que se refere o símbolo:

- Tipo de Letra e Estilo: Futura BK Bold
- Tamanho: Na reprodução a cores: Altura da letra – 5 pt;
Na reprodução a a cor única ou a preto/branco: Altura da letra – 4 pt

6. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos

Os símbolos gráficos apresentados na Parte A, do presente anexo II, devem ser sempre impressos sobre fundo branco e quando faça parte de uma fotografia ou figure sobre um fundo a cores, devem ser colocados dentro de um espaço com delimitação a branco.

Anexo III

(a que se refere o n.º 3 do art.º 1.º)

Características Gráficas dos Rótulos Voluntários Aplicáveis aos Produtos Submetidos a Provas Descritivas e Provas Hedónicas da AgroSenseLab e Condições Técnicas da sua Reprodução

Parte A – Rótulos Voluntários Aplicáveis aos Produtos Submetidos a Provas Descritivas e Provas Hedónicas da AgroSenseLab

1. Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas descritivas, com atributos identificados
O rótulo voluntário aplicável aos produtos submetidos a provas descritivas da AgroSenseLab apresenta o resumo dos atributos identificados que melhor descrevem ou distinguem o produto em causa.



Este rótulo pode ser utilizado:

- a) No rótulo ou contrarrótulo dos produtos pré-embalados;
 - b) Em placas de identificação da venda a granel dos produtos;
 - c) Em ementas, menus ou cartas de bebidas, em referência estrita a pratos ou bebidas confeccionados com produtos abrangidos que tenham sido sujeitos às provas descritivas da AgroSenseLab, ou
 - d) Em outros meios de comunicação empresarial relativos aos produtos e aos lotes abrangidos que sejam autorizados.
2. Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas hedónicas, com atributos de aprovação
O rótulo voluntário aplicável aos produtos submetidos a provas hedónicas da AgroSenseLab apresenta o resumo dos atributos de aprovação que distinguem o produto em causa.



Este rótulo voluntário pode ser utilizado:

- a) No rótulo ou contrarrótulo dos produtos pré-embalados;
- b) Em placas de identificação da venda a granel dos produtos;

- c) Em ementas, menus ou cartas de bebidas, em referência estrita a pratos ou bebidas confeccionados com produtos abrangidos que tenham sido sujeitos às provas hedónicas da «AgroSenseLab» ou
- d) Em outros meios de comunicação empresarial relativos aos produtos e aos lotes abrangidos que sejam autorizados.

Parte B – Descrição Técnica dos Rótulos Voluntários dos Produtos Submetidos a Provas Descritivas e Hedónicas da AgroSenseLab

1. Simbolismo dos rótulos voluntários

Os rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos a provas descritivas e hedónicas da AgroSenseLab são constituídos por:

- a) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas descritivas:
 - Caixa de texto com contorno da cor azul (identificada na alínea a) do n.º 2 desta Parte), que contém o logótipo da AgroSenseLab, constituído pelo símbolo simplificado do serviço e pelo acrónimo da sua designação;
 - Apresenta a frase «Atributos Identificados» e o espaço para a inclusão dos principais atributos sensoriais que melhor caracterizam e distinguem o produto;
 - Uma barra da mesma cor azul no canto inferior esquerdo com a identificação do ano da produção a que a avaliação da AgroSenseLab se refere.
- b) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas hedónicas:
 - Caixa de texto com contorno da cor verde (identificada na alínea b) do n.º 2 desta Parte) que contém o logótipo da AgroSenseLab, constituído pelo símbolo simplificado do serviço e pelo seu acrónimo;
 - Apresenta a frase «Atributos Aprovados» e o espaço para a inclusão dos principais atributos sensoriais que conduziram à aprovação do produto;
 - Uma barra da mesma cor verde no canto inferior esquerdo com a identificação do ano da produção a que a avaliação da AgroSenseLab se refere.

A presença, nestes rótulos voluntários do logótipo da AgroSenseLab, representado pelo seu símbolo simplificado e acrónimo, identifica o serviço que caracterizou e avaliou os atributos sensoriais indicados.

2. Cores

Os rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos às provas descritivas e hedónicas da AgroSenseLab apresentam as seguintes cores:

- a) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas descritivas:

Contorno de cor azul (Pantone Global Night) com o título «Atributos Identificados» da mesma cor do contorno e restante texto em preto;
- b) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas hedónicas:

Contorno de cor verde (Pantone 368) com o título «Atributos Aprovados» da mesma cor do contorno e restante texto em preto.

Estes rótulos voluntários devem ser sempre impressos a cores, em quadricromia, e respeitando as normas gráficas que lhe são aplicáveis.

Em situações excepcionais devidamente justificadas pode ser autorizada a reprodução dos rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos a provas descritivas e hedónicas da AgroSenseLab, nas seguintes condições:

- a) A preto e branco, e
 - b) Numa cor única, desde que a cor de reprodução dos rótulos voluntários e do logótipo da AgroSenseLab no interior da caixa de texto coincida com a cor corresponde ao contorno da caixa de texto, designadamente azul para os produtos sujeitos às provas descritivas e verde para os produtos submetidos a provas hedónicas.
3. Positivo
- a) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas descritivas:



- b) Rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas hedónicas:



4. Taxa de redução

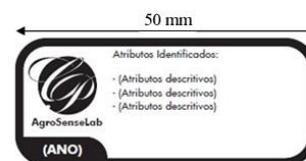
Os rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos a provas descritivas e hedónicas da AgroSenseLab não devem ser reproduzidos nem impresso com menos de:

- a) No rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas descritivas:

- Na reprodução a cores ou numa cor única:

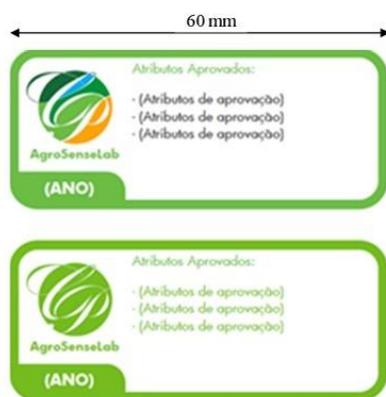


- Na reprodução a preto/branco



b) No rótulo voluntário dos produtos submetidos a provas hedónicas:

- Na reprodução a cores ou numa cor única:



- Na reprodução a preto/branco:



5. Tipografia

A tipografia dos rótulos voluntários aplicáveis aos produtos submetidos a provas descritivas e hedónicas da AgroSenseLab apresenta as seguintes fontes:

a) Para o ano a que se refere o símbolo:

Tipo de letra e Estilo: Futura BK Bold

Tamanho: Altura da letra é de 8 pt

b) Para as frases «Atributos Identificados» ou «Atributos Aprovados»:

Tipo de letra e Estilo: Futura BK Bold

Tamanho: Altura da letra é de 8 pt

c) Para atributos sensoriais descritivos e de aprovação que caracterizam o produto:

Tipo de letra e Estilo: Futura BK Light

Tamanho: Altura da letra é de 9 pt

6. Área de proteção e comportamento sobre fundos de cores ou fotográficos

Os rótulos voluntários apresentados na Parte A do presente anexo III, devem ser sempre impressos sobre fundo branco e quando faça parte de uma fotografia ou figure sobre um fundo a cores, deve ser colocado dentro de um espaço de delimitação branco.

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direção Regional da Administração Pública e da Modernização Administrativa.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fração de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas.....	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas.....	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas.....	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

EXEMPLAR

ASSINATURAS

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

	Anual	Semestral
Uma Série.....	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries.....	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries.....	€ 63,78	€ 31,95;
Completa	€ 74,98	€ 37,19.

A estes valores acrescem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA
IMPRESSÃO
DEPÓSITO LEGAL

Gabinete do Jornal Oficial
Gabinete do Jornal Oficial
Número 181952/02

Preço deste número: € 8,53 (IVA incluído)