

**INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E DO ARTESANATO DA MADEIRA, I.P. - R.A.M.**

**INSTRUÇÃO DOS PROCESSOS DE REQUERIMENTO DAS CARTAS DE ARTESÃO E DE UNIDADE PRODUTIVA ARTESANAL**

**ÁREA ALIMENTAR**

**A – Requerimento da carta de artesão:**

A instrução dos processos deve seguir o que está previsto em termos legais (artigo 5.º da Portaria n.º 479/2016, de 10 de Novembro), a saber:

⇒ Formulário de requerimento devidamente preenchido;

– Cópia do BI ou do Cartão de Cidadão;

– Cópia do cartão de contribuinte caso o interessado possua bilhete de identidade;

– Fotografia tipo passe;

– Um dos seguintes documentos para comprovar o domínio dos saberes e das técnicas inerentes à actividade artesanal em que pretende ser reconhecido:

- Cópia de certificado de formação profissional que ateste a frequência, com aproveitamento, de acção de qualificação com duração igual ou superior a 1.200 horas, emitido por entidade formadora acreditada;
- Documento emitido por responsável de unidade produtiva artesanal reconhecida que ateste que aí exerce ou exerceu, por um período não inferior a dois anos, a actividade artesanal em que pretende ser reconhecido;
- Descrição do percurso de aprendizagem não formal, por período não inferior a dois anos, acompanhado de provas documentais, designadamente títulos, diplomas, prémios obtidos, fotos de trabalhos, participação em exposições ou outros elementos considerados pertinentes para a análise do pedido de reconhecimento.

**Nota:**

Em qualquer caso, o requerente deverá sempre juntar elementos fotográficos e documentos escritos ilustrativos da sua actividade e do domínio dos saberes, tais como cópias de prémios e/ou menções honrosas em concursos reconhecidos, artigos de imprensa, comprovativos de participação em feiras e exposições ou outros elementos considerados pertinentes para a análise do pedido de reconhecimento.

– Um dos seguintes documentos para comprovar o exercício da actividade artesanal a título profissional, em unidade produtiva artesanal reconhecida:

- Cópia da declaração de início de actividade, para os artesãos por conta própria;
- Documento emitido por uma unidade produtiva artesanal reconhecida como tal, para os artesãos por conta de outrem, do qual conste que aí exerce a actividade artesanal em que pretende ser reconhecido, e respectiva antiguidade.

**B – Requerimento da carta de “unidade produtiva artesanal”:**

A instrução dos processos deve seguir o que está previsto em termos legais (artigo 6.º da Portaria n.º 479/2016, de 10 de Novembro), explicitando-se nos campos 7 e 8 do formulário de requerimento os elementos de informação que são específicos da área alimentar, com o objectivo de aquilatar com segurança se se trata de uma actividade artesanal:

⇒ Formulário de requerimento devidamente preenchido

**Relativamente à empresa:**

- Cópia da escritura de constituição, e suas alterações, e dos estatutos elaborados em documento complementar à escritura, quando aplicável (caso das sociedades e cooperativas); - Cópia de declaração de início de actividade;
- Cópia do Cartão de Identificação Fiscal;
- Cópia da folha de remunerações do mês anterior à apresentação do pedido de reconhecimento, quando aplicável (no caso de ter empregados);
- Cópia do documento que prove o exercício da actividade em local devidamente licenciado para o efeito e que poderá ser, consoante os casos:
  - **Autorização de laboração e licença sanitária**, para licenciamentos anteriores a Junho de 2003;
  - **Licença de exploração industrial**, para licenciamentos posteriores a Junho de 2003;
  - **Documento** emitido pela Câmara Municipal no quadro do regime de licenciamento prévio obrigatório dos estabelecimentos industriais de menor perigosidade, incluídos no regime tipo 4.
  - **Documento emitido pelo Ministério da Agricultura (Direcções Regionais de Agricultura e Pescas)** que comprove o licenciamento enquanto Estabelecimento de Venda Directa, no quadro do Decreto-Lei n.º 57/99, de 1 de Março.
  - **Documento emitido pelo Ministério da Agricultura (Direcções Regionais de Agricultura e Pescas)** que comprove o registo higio-sanitário de instalações amovíveis, temporárias ou usadas essencialmente como habitação privada, onde são preparadas pequenas quantidades de géneros alimentícios para venda ao consumidor final, no quadro da Circular N.º 5/2008 do Gabinete de Planeamento e Políticas do MADRP.
  - **Título de exploração** - documento que habilita a instalação e exploração de estabelecimentos industriais, estabelecimentos da actividade produtiva similar e operadores da actividade produtiva local sujeitos aos procedimentos de declaração prévia ou de registo previstos no DL n.º 209/2008, de 29 de Outubro.

**Relativamente à actividade desenvolvida:**

- Concretamente, no que respeita ao campo 7 do formulário devem ser indicados, em documentação a anexar (por falta de espaço no formulário), os seguintes elementos, sempre que aplicáveis à actividade em causa:

- Descrição exaustiva da alimentação e maneo de animais, referindo com pormenor o tipo de alimentos que consomem e indicando se se trata de:
    - Sistema Intensivo – criação dos animais “sem terra”, isto é, confinados a um espaço limitado e alimentados à base de rações; ou
    - Sistema Extensivo – criação dos animais em espaço aberto, isto é, com terrenos agrícolas afectos à exploração em que a base da alimentação são as pastagens;ou
  - Sistema Semi-intensivo – criação dos animais em espaço semi-confinado, isto é, que permite alguma movimentação dos animais, em que a base alimentar são pastagens, forragens e rações.
- Descrição exaustiva da implantação e condução de culturas agrícolas, nomeadamente indicando se se trata de:
    - Modo de produção convencional – modo de agricultura mais corrente que consiste, basicamente, num sistema de produção agrícola com utilização intensiva de produtos agroquímicos (adubos) e tratamentos preventivos e curativos com produtos fitofarmacêuticos (pesticidas, herbicidas, fungidas, etc.);

ou

- Modo de produção integrada – sistema agrícola de produção de alimentos e de outros produtos, que faz uso racional de fertilizantes e pesticidas (redução de pesticidas, proibição de produtos tóxicos e com perigo de contaminação das águas) e de auxiliares biológicos na protecção das plantas;

ou

- Modo de produção biológico – modo de produção em que é dado um particular ênfase à protecção ambiental, ao bem estar animal e à qualidade alimentar, com grandes restrições ao uso de certas tecnologias, tais como a utilização de agro-químicos, produtos fitofarmacêuticos e organismos geneticamente modificados.

- Descrição completa dos processos de fabrico utilizados, com indicações sobre:
  - o(s) espaço(s) onde se desenvolve a produção;
  - as diversas fases do processo produtivo;
  - as técnicas utilizadas;
  - os equipamentos auxiliares;
  - as operações que comprovem a intervenção pessoal nas fases do processo produtivo em que se influencia, ou determina, a qualidade e natureza artesanal do produto e suas características finais.

– No que respeita ao campo 8 do formulário devem ser indicados, sempre que aplicável, e também em documentação a anexar, os seguintes elementos:

indicação dos produtos obtidos e suas variedades;

indicação das raças de animais utilizadas;

descrição exaustiva das matérias-primas utilizadas na confecção dos diferentes produtos e sua origem geográfica;

- relação de aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos, caso sejam utilizados na produção, com indicação da forma como são obtidos  
Aditivos são substâncias que por si só não são consideradas géneros alimentícios ou ingredientes, mas cuja adição intencional tem como consequência o seu aparecimento, ou a presença de um seu derivado, no produto final (exemplos de aditivos alimentares: corantes, conservantes, antioxidantes, espessantes, gelificantes, emulsionantes, etc.).  
Auxiliares tecnológicos são substâncias utilizadas intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica no processo de obtenção, tratamento ou transformação das matérias-primas, podendo ocasionar a presença involuntária de resíduos ou de seus derivados no produto acabado (exemplos de auxiliares tecnológicos: as enzimas utilizadas em tecnologia alimentar).
- descrição das condições de apresentação comercial dos produtos, incluindo elementos precisos sobre materiais de acondicionamento, formas de fecho (salsicharia, por exemplo), tipo, dimensão e natureza das embalagens;
- imagem (fotografia ou outra) do produto final e/ou da sua forma de apresentação comercial;
- modelo(s) de rótulo(s) em uso;
- informação sobre menções publicitárias e materiais promocionais, caso existam;
- quaisquer outros elementos que comprovem a não adulteração da genuinidade do produtos através do uso de matérias-primas, técnicas de fabrico ou de apresentação.

**Nota:**

A título de informação complementar, e facultativa, o requerente poderá juntar alguns elementos documentais de que disponha, relacionados com o valor cultural e tradicional da actividade que desenvolve, como por exemplo:

- cópia de documentos antigos (forais, bulas e outros) relatando a actividade;
- transcrição de documentos demonstrando a integração do produto no cabaz de ofertas a notáveis;
- símbolos e documentos heráldicos;
- descrições em obras literárias, em cancioneros populares ou outras;
- quaisquer outros documentos de natureza laica ou religiosa que ilustrem a tradição dessa produção e o seu consumo em dias festivos ou em festas populares.

**Nota final:**

Dada a exigência da informação pretendida, em termos de quantidade e de rigor na apresentação, pode, e deve, a mesma ser apresentada em anexos (dossier), o que facilitará a respectiva análise. Sempre que possível, as indicações/descrições devem ser acompanhadas de elementos fotográficos que as documentem.