

Normas de funcionamento do Mercado Local de Produtores do Concelho de Oliveira de Frades

As normas de funcionamento do Mercado Local do Município de Oliveira de Frades, de doravante designado por Mercado Local, têm como foco e princípios a promoção, valorização e reconhecimento da riqueza e qualidade dos produtos locais, regionais, tradicionais, endógenos e artesanais do concelho de Oliveira de Frades. Neste âmbito, o Município de Oliveira de Frades pretende apoiar os produtores do concelho, criando um mercado local para promoção dos circuitos curtos de comercialização dos seus produtos e, simultaneamente, incentivando a produção local com recurso a práticas amigas do Ambiente.

Artigo 1º

Objeto e âmbito de aplicação

As presentes normas visam estabelecer as regras de funcionamento do Mercado Local, definindo as obrigações e direitos dos produtores, da entidade organizadora, e demais envolvidos.

Artigo 2º

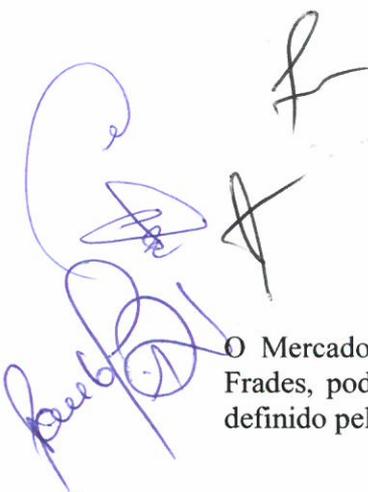
Entidade Promotora e Gestora

1. A Entidade Promotora e Gestora do Mercado Local é o Município de Oliveira de Frades.
2. O Município poderá, ainda, fazer parcerias com outras entidades locais que possam contribuir para uma melhor organização, promoção e dinamização do Mercado Local.

Artigo 3º

Participantes

1. O Mercado Local destina-se aos pequenos produtores agrícolas com residência e produção própria na área do concelho, nomeadamente:
 - a. Pessoas singulares ou coletivas para comercialização dos produtos da produção local resultante da sua atividade agrícola;
 - b. Pessoas singulares ou coletivas para comercialização dos produtos transformados, de produção própria, com matéria-prima exclusivamente resultante de produções agropecuárias de origem local, como por exemplo o mel, compotas, enchidos, doces, entre outros;
 - c. Pessoas singulares ou coletivas para comercialização de artesanato.
2. No Mercado Local podem ainda ser exercidas atividades de animação, de demonstração ou de promoção de produtos locais, desde que autorizados previamente pela entidade gestora, e desde que não prejudiquem o normal funcionamento do Mercado.
3. Em situações excecionais, devidamente justificadas e com autorização prévia da entidade promotora, quando o número de produtores locais interessados em vender no Mercado Local seja inferior a 5, poderão ser admitidos outros produtores dos concelhos limítrofes, desde que preencham os requisitos previstos nas presentes normas de funcionamento.



Artigo 4º

Localização

O Mercado Local decorrerá no Edifício do Parque Urbano da Vila de Oliveira de Frades, podendo, excecionalmente, decorrer, pontualmente, noutro local, previamente definido pela entidade gestora.

Artigo 5º

Periodicidade

1. O Mercado Local será realizado aos sábados, sendo que a título excecional poderá realizar-se noutros dias mediante acordo entre os produtores e a entidade gestora.
2. O horário de funcionamento será entre as 8h30 e as 12h30.

Artigo 6º

Condições de acesso

1. Os produtores previstos no artigo 3º que pretendam comercializar, deverão solicitar um espaço no Mercado Local junto da entidade gestora, através do preenchimento de um formulário próprio, onde deverá constar, entre outros, quais os produtos a vender e o local de produção.
2. Após autorização de acesso ao Mercado Local, o produtor deverá garantir o acesso periódico às suas explorações, a técnico da entidade gestora, para confirmação da sua produção.

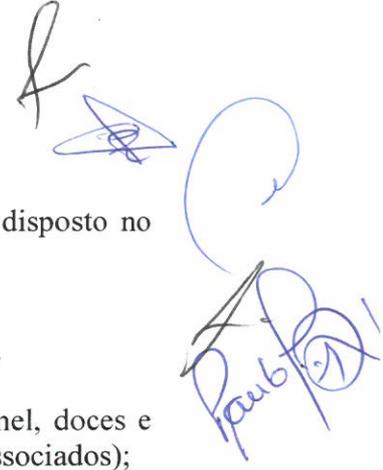
Artigo 7º

Organização do Espaço

1. A entidade gestora garantirá aos produtores uma banca em madeira de tamanho variável, sendo a sua distribuição e localização decidida em reunião entre as partes, sem prejuízo de decisão da entidade gestora, por falta de acordo.
2. Excecionalmente podem ser admitidas a utilização de outras bancas ou acessórios trazidos pelos produtores locais, desde que previamente autorizadas pela entidade gestora.
3. Os titulares do direito de ocupação de espaços de venda são obrigados a zelar pela boa manutenção dos equipamentos fornecidos pela entidade gestora, sendo responsáveis por eventuais danos provocados pelos mesmos.
4. Os espaços de venda não podem ser utilizados para outros fins, que não os previstos nas presentes normas de funcionamento.
5. Caso o número de interessados seja superior ao número de lugares de venda disponíveis, a entidade promotora assegurará o sistema de rotatividade dos inscritos, em iguais circunstâncias.

Artigo 8º

Tipologia de produtos

- 
1. Os produtos comercializados no Mercado Local devem garantir o disposto no *Anexo*, designadamente:
 - a. Produtos hortícolas de consumo imediato e fresco;
 - b. Produtos agrícolas, secos ou frescos, de natureza conservável;
 - c. Frutas;
 - d. Produtos agroalimentares (Ex: pão e produtos associados, mel, doces e compotas, enchidos, bolos, salgadinhos, queijos e produtos associados);
 - e. Vinhos e licores;
 - f. Flores, plantas e sementes;
 - g. Outros produtos que possam ser considerados pertinentes.
 2. O produtor que venda produtos biológicos ou produção integrada deve fazer-se acompanhar da respetiva certificação.
 3. As condições higiénico-sanitárias e técnico-funcionais a que devem obedecer os produtos a comercializar, bem como as disposições legais que condicionam o exercício da atividade por parte dos agentes económicos constam no *Anexo* que faz parte integrante destas normas de funcionamento.
 4. A venda de produtos não abrangidos pelo *Anexo* deverão cumprir também a legislação específica que lhes seja aplicável.

Artigo 9º

Montagem e Desmontagem

1. A organização do espaço de venda deve iniciar-se 30 minutos antes da hora de abertura e desmontagem do espaço deverá ocorrer até 30 minutos após o encerramento do Mercado Local.
2. Antes de abandonarem o local, os produtores devem garantir a limpeza dos respetivos lugares de venda.

Artigo 10º

Direitos do Produtor

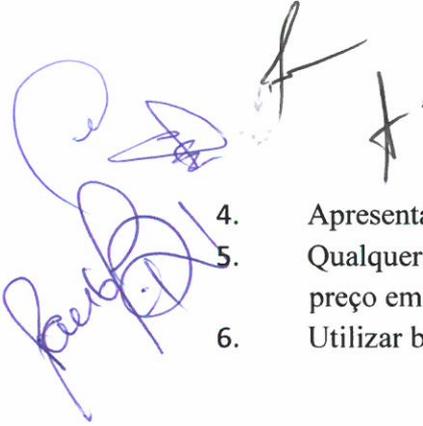
Aos produtores assiste o direito de:

1. Utilizar as infraestruturas e equipamentos que lhes sejam facultadas.
2. Usufruir dos serviços comuns garantidos pela entidade gestora, nomeadamente de conservação e limpeza dos espaços comuns.
3. Serem informados de qualquer alteração às presentes normas de funcionamento.

Artigo 11º

Obrigações do Produtor

1. Respeitar a disciplina relativa ao local que utiliza e cumprir com respeito as orientações da organização.
2. Não ter um comportamento de intromissão na atividade de produção e venda dos demais produtores.
3. Tratar com respeito a equipa da organização, bem como os clientes e o público em geral.

- 
4. Apresentar-se com vestuário adequado e higienizado no local de venda.
 5. Qualquer produto exposto para venda ao consumidor deve exibir o respetivo preço em dígitos de modo visível, fácil e legível.
 6. Utilizar balanças, pesos e medidas convenientemente aferidas.

Artigo 12º

Obrigações da entidade gestora

1. Garantir o normal funcionamento da atividade do Mercado, nomeadamente a sua limpeza e organização do espaço.
2. Garantir o acompanhamento permanente dos produtores bem como visitas regulares às explorações.
3. Zelar pelo cumprimento das presentes normas.
4. Publicitar e Promover o Mercado Local e as atividades nele desenvolvidas.
5. Outras competências não previstas nos números anteriores.

Artigo 13º

Controlo

1. A entidade promotora poderá fazer-se acompanhar de entidades de autoridade e fiscalização competentes e realizar visitas e vistorias aos produtores presentes no Mercado Local.
2. Os produtores terão obrigatoriamente o acompanhamento e a fiscalização de técnico da entidade gestora.
3. Os produtores e os seus colaboradores devem ser portadores, no local de venda, dos documentos necessários ao exercício da sua atividade.

Artigo 14º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, a competência para a fiscalização do cumprimento das obrigações legais pertence:

- a. À Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), no que respeita ao exercício das atividades económicas;
- b. À entidade promotora nas demais competências.

Artigo 15º

Reclamações

A apresentação de reclamações poderá ser realizada nos serviços disponíveis *online* na página oficial ou, presencialmente, no Balcão Único da entidade promotora

Artigo 16º

Dúvidas e Omissões

As dúvidas inerentes à interpretação das presentes normas, bem como os casos omissos, serão objeto de resolução pela entidade promotora.

Artigo 17º

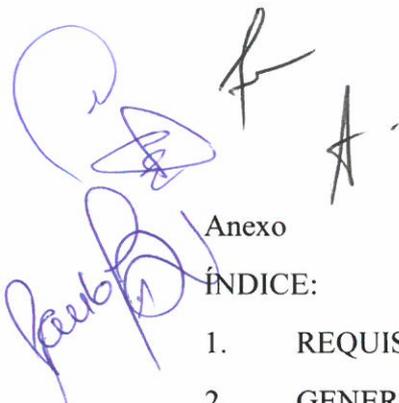
Violações

Qualquer violação dos produtores ao disposto nas presentes normas de funcionamento, poderá constitui motivo de inibição ou interdição à comercialização no Mercado Local.

Artigo 18º

Proteção de Dados Pessoais

Os dados pessoais serão objeto de conservação apenas pelo período necessário para as finalidades previstas nas presentes normas de funcionamento, estando garantido o cumprimento de todas as normas jurídicas aplicáveis em matéria de arquivo e eliminação dos mesmos.



Anexo

ÍNDICE:

1. REQUISITOS TÉCNICOS
2. GENERALIDADES
3. HORTOFRUTÍCOLAS
4. TRANSFORMADOS DE CARNE
5. OVOS E OVOPRODUTOS
6. PRODUTOS DA APICULTURA-MEL
7. PANIFICAÇÃO E PASTELARIA
8. DOCES, COMPOTAS, GELEIAS, MARMELADA
9. VINHOS E LICORES
10. ROTULAGEM
11. ABREVIATURAS

1. REQUISITOS TÉCNICOS

O presente *Anexo* tenciona sumariar as condições higiénico-sanitário e técnico-funcionais a que deve obedecer a participação dos produtores locais e da população em geral no projeto de dinamização do Mercado Local de Oliveira de Frades. Pretende destacar-se, promover-se e valorizar-se a enorme riqueza e alcance deste tipo de produtos endógenos, regionais, artesanais e tradicionais produzidos em todo o concelho.

Tendo em conta as perspetivas de êxito e continuidade deste projeto, deverá informar e materializar, deverá ser minuciosamente respeitadas a legislação e as normas em vigor, visando edificar um projeto estruturado e com futuro.

O presente documento pretende, basicamente e de uma forma sintética, sumariar a miríade legislativa generalista ou específica que regulamenta as principais fileiras de atividade. Serão sequencialmente abordadas as várias fileiras potencialmente integrantes, referenciando a regulamentação Nacional ou comunitária de aplicação direta que as regulamenta.

SEGURANÇA GERAL DOS PRODUTOS E SERVIÇOS

Só podem ser colocados no mercado produtos e serviços seguros, nos termos do Decreto-Lei n.º 69/2005, de 17 de março, na redação atribuída pelos Decretos Regulamentares no 57/2007, de 27 de abril, e 38/2012, de 10 de abril, relativo à segurança dos produtos colocados no Mercado.

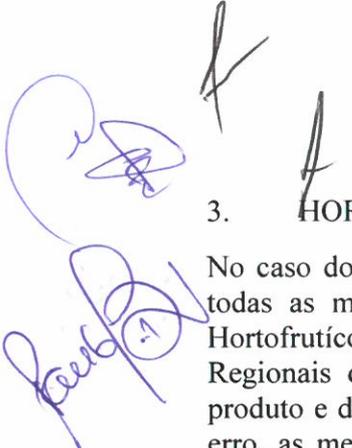
INFORMAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA

Todas as informações sobre a origem, características e garantias de bens ou serviços, oferecidos ao público no Mercado Local, quer os constantes de rótulos, embalagens, prospectos, catálogos ou livros de instruções ou outros meios informativos, quer as facultadas nos locais de venda ou divulgadas por qualquer meio publicitário têm de ser redigidas em língua portuguesa.

2. GENERALIDADES

A regulamentação vigorante estabelece, regras gerais para todos os alimentos e operadores do setor alimentar, independentemente das suas tipologias e dimensões, que:

- a. Os operadores do setor alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- b. Reconhecerá garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c. A execução de boas práticas de higiene e manipulação como regras fundamentais para um eficiente autocontrolo, seja na sua produção, na sua transformação ou na sua comercialização;
- d. A legislação Nacional e comunitária determina ainda que os estabelecimentos que procedem à transformação e embalamento de produtos alimentares deverão estar devidamente registados junto das entidades e serviços oficiais específicos para cada setor de atividade.



3. HORTOFRUTÍCOLAS

No caso dos produtos hortofrutícolas, deve ser indicado o peso líquido, para além de todas as menções previstas nas normas de comercialização e do N° de Operador Hortofrutícola, concedido no momento da inscrição entregue nos serviços das Direções Regionais de Agricultura e Pescas. O vendedor deve exhibir, nas proximidades do produto e de forma destacada e legível, de um modo que não induza o consumidor em erro, as menções relativas ao local de produção e, consoante o caso, à categoria e à variedade e ao tipo comercial.

4. TRANSFORMADOS DE CARNE

A carne e seus produtos, como presunto, enchidos, ensacados e os produtos derivados da carne deverão provir de estabelecimentos licenciados ao abrigo do SIR.

5. OVOS E OVOPRODUTOS

A atividade avícola de produção de ovos para comércio deverá ser previamente autorizada, devendo os ovos ser classificados em Centro de Classificação devidamente licenciado, e identificados conforme peso e qualidade, para além do código do produtor. O produtor primário poderá, após registo na DGAV, comercializar até 350 ovos por semana, desde que se destinem diretamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam diretamente o consumidor final.

6. PRODUTOS DA APICULTURA – MEL

O mel, assim como os restantes produtos derivados da apicultura destinados ao consumo humano, só podem ser comercializados se forem provenientes de estabelecimentos autorizados. A legislação prevê dois tipos de processos para legalizar os locais de extração e processamento de mel e restantes produtos apícolas: de registo ou de aprovação, consoante a classificação do estabelecimento, que é determinada pela origem e destino do produto.

Unidades de Produção Primária: exclusivas para mel e outros produtos apícolas provenientes da própria exploração, quer se destine a venda para outros Estabelecimentos licenciados, diretamente ao consumidor final ou ao comércio a retalho local. A produção não deverá ultrapassar os 650 kg/ano, devendo a comercialização restringir-se aos limites do concelho e concelhos limítrofes do local de implantação da unidade, ou em representações temporárias de produtos regionais efetuadas com fins promocionais. As Unidades de Produção Primária deverão ser registadas, mediante requerimento na DGAV, sendo-lhes atribuído um número de registo coincidente com o número de apicultor.

As definições, classificação e características do mel encontram-se estabelecidos em legislação específica.

Para além do disposto na legislação geral, na rotulagem do mel deverá figurar o número de registo, bem como a denominação de venda e a indicação do local em que o mel foi colhido.

7. PANIFICAÇÃO E PASTELARIA

O pão, incluindo os produtos afins e pastelaria variada deverão provir de estabelecimentos licenciados ao abrigo do SIR. A venda de pão e produtos afins não

embalados comercializados em estabelecimentos do ramo alimentar não especializados apenas pode efetuar-se nas seguintes condições:

- a. Em locais que se encontrem setorizados relativamente a outras secções onde se efetue a venda de outros produtos;
- b. Não pode realizar-se em regime de autosserviço, devendo o pão e produtos afins estar fora do alcance do público e colocados em locais adequados à preservação do seu estado e à proteção contra poeiras e contaminações;
- c. O manuseamento do pão deve efetuar-se com instrumentos adequados ou envoltórios das mãos do manipulador, de forma a impedir um contacto direto;
- d. Os balcões e estantes deverão ser de materiais duros, totalmente lisos e facilmente laváveis
- e. Os cestos e outros recipientes não podem ter contacto direto com o solo nem ser colocados sobre os balcões. O pão e produtos afins, quando vendidos em regime de autosserviço ou quando expostos ao alcance do público devem ser obrigatoriamente pré-embalados e rotulados, nos termos da legislação em vigor, ou embalados, constando as indicações de rotulagem de uma etiqueta colocada no local de venda e facilmente relacionável com o produto a que se refere. Quando expostos para venda não embalados, o pão e produtos afins deverão ser colocados em lugares adequados para a sua preservação, bem como em condições higiénico-sanitário que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que de qualquer forma possam afetar a saúde dos consumidores.

8. DOCES, COMPOTAS, GELEIAS, MARMELADA

A produção deste tipo de produtos deverá ser efetuada em estabelecimentos licenciados ao abrigo do SIR. Para além da legislação geral sobre produtos alimentares, a rotulagem destes produtos deve incluir as denominações de venda legalmente consignadas, o tipo e teor de frutos utilizados e o teor total de açúcares.

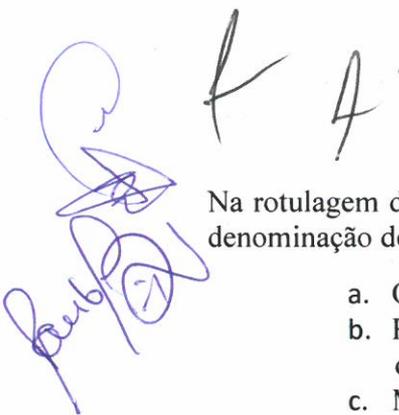
9. VINHOS E LICORES

Os comerciantes de produção de vinho, encontram-se sujeitos às normas da atividade abrangida pelo REAI. É obrigatória a inscrição no Instituto da Vinha e do Vinho de todas as pessoas singulares ou coletivas que exerçam atividade no setor vitícola, excetuando as produções inferiores a 4.000 l/ano.

No que diz respeito às bebidas espirituosas de origem não vínica encontram-se assim sujeitas às normas de atividade industrial abrangidas pelo REAI. Assim sendo, os produtores deverão remeter ao Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral, a fim de serem previamente aprovados, os projetos de rótulo, que devem conter:

- a. Denominação de venda legalmente autorizada;
- b. Quantidade líquida;
- c. Identificação do fabricante;
- d. Teor de álcool,
- e. Lote.

10. ROTULAGEM



Na rotulagem dos géneros alimentícios em geral, deverá constar as seguintes menções:
denominação de venda;

- a. Quantidade líquida;
- b. Referência a condições especiais de conservação para determinados produtos;
- c. Modo de emprego ou utilização;
- d. Local de origem ou proveniência em determinadas situações.

Nos produtos pré-embalados deverá ainda constar:

- a. Data de fabrico;
- b. Identificação do fabricante/embalador/vendedor;
- c. Lista de ingredientes.

10. ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DRAP – Direção Regional de Agricultura e Pescas

REAI- Regulamento do Exercício da Atividade Industrial

SIR – Sistema de Indústria Responsável