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 1193/2003), a saber:

A.1 Formulário de requerimento de "carta de artesão" devidamente preenchido

A.2 Cópia do BI ou do Cartão do Cidadão

A.3 Cópia do Cartão de Contribuinte

A.4 Fotografia tipo passe

A.5 Um dos seguintes documentos para comprovar o domínio dos saberes e das técnicas inerentes à atividade artesanal em que pretende ser reconhecido:

A.5.1 Cópia de certificado de formação profissional que ateste a frequência, com aproveitamento, de ação de qualificação com duração igual ou superior a 1.200 horas, emitido por entidade formadora acreditada;

ou

A.5.2 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 atividade artesanal em que pretende ser reconhecido;

ou

A.5.3 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 atividade 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.

A.6 Um dos seguintes documentos para comprovar o exercício da atividade artesanal a título profissional, em unidade produtiva artesanal reconhecida:

A.6.1 Cópia da declaração de início de atividade, para os artesãos por conta própria;

ou

A.6.2 Documento emitido por uma unidade produtiva artesanal reconhecida como tal, para os artesãos por conta de outrem, do qual conste que aí exerce a atividade artesanal em que pretende ser reconhecido, e respetiva antiguidade.

B – Requerimento da carta de "unidade produtiva artesanal" (UPA):

A instrução dos processos deve seguir o que está previsto em termos legais (artigo 6.º da Portaria n.º 1193/2003), explicitando-se nos campos 7 e 8 do formulário de requerimento os elementos de informação que são específicos da área alimentar, com o objetivo de aquilatar com segurança se se trata de uma atividade artesanal:

B.1 Formulário de requerimento de "carta de UPA" devidamente preenchido

Relativamente à empresa:

B.2 Código de acesso à certidão permanente ou, caso não exista, cópia da escritura de constituição, e suas alterações, e dos estatutos elaborados em documento complementar à escritura (caso se trate de uma empresa constituída sob qualquer forma jurídica diferente de empresário em nome individual)

B.3 Cópia da declaração de início de atividade nas Finanças e posteriores alterações

B.4 Cópia do Cartão de Identificação Fiscal

B.5 Cópia da folha de remunerações do mês anterior à apresentação do pedido de reconhecimento, quando aplicável (no caso de ter empregados)

B.6 Cópia do documento que prove o exercício da atividade em local devidamente licenciado para o efeito, a saber:

Título Digital de Exploração – documento que habilita a instalação e exploração de estabelecimentos industriais no âmbito do SIR – Sistema da Indústria Responsável, aprovado pelo DL 169/2012 e posteriormente alterado pelo DL 73/2015, de 11 de maio.

Nota: No caso da existência de título de exploração emitido em data anterior à entrada em vigor do SIR, pode o mesmo ser utilizado para instruir o processo de requerimento de carta de unidade produtiva artesanal, desde que se encontre válido para todos os efeitos legais.

B.7 Caso se trate de produção de bebidas alcoólicas (cerveja ou bebidas espirituosas):

B.7.1 Cópia do documento que prove a **concessão do estatuto de depositário autorizado e constituição de entreposto fiscal**, emitido pela estância aduaneira (alfândegas/delegações) em cuja jurisdição se situam as instalações do produtor.

B.7.2 Cópia do documento de **aprovação dos rótulos em uso**, emitido pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (bebidas espirituosas de origem não vínica) ou pelo Instituto da Vinha e do Vinho (bebidas espirituosas de origem vínica).

Relativamente à atividade desenvolvida:

B.8 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 atividade em causa:

B.8.1 Descrição exaustiva da alimentação e maneio 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 afetos à exploração em que a base da alimentação são as pastagens;

ou

Sistema Semi-intensivo – criação dos animais em espaço semiconfinado, isto é, que permite alguma movimentação dos animais, em que a base alimentar são pastagens, forragens e rações.

B.8.2 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, fungicidas, 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 proteção das plantas;

ou

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

B.8.3 Descrição completa dos processos de fabrico utilizados, com indicações sobre:

- o(s) espaço(s) onde se desenvolve a produção (incluindo fotografias ilustrativas)
- as diversas fases do processo produtivo (incluindo fotografias ilustrativas)
- 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

B.9 No que respeita ao campo 8 do formulário devem ser indicados, sempre que aplicável, e também em documentação a anexar, os seguintes elementos:

B.9.1 indicação dos produtos obtidos e suas variedades

B.9.2 indicação das raças de animais utilizadas

B.9.3 descrição exaustiva das matérias-primas utilizadas na confeção dos diferentes produtos e sua origem geográfica

B.9.4 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).

B.9.5 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

B.9.6 imagem (fotografia ou outra) do produto final e/ou da sua forma de apresentação comercial

B.9.7 modelo(s) de rótulo(s) em uso

B.9.8 informação sobre menções publicitárias e materiais promocionais, caso existam

B.9.9 quaisquer outros elementos que comprovem a não adulteração da genuinidade dos 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 atividade que desenvolve, como por exemplo:

- cópia de documentos antigos (forais, bulas e outros) relatando a atividade
- transcrição de documentos demonstrando a integração do produto no cabaz de ofertas a notáveis
- símbolos e documentos heráldicos
- descrições em obras literárias, em cancioneiros 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

Notas finais:

1. 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 respetiva análise.
2. Os formulários de requerimento* (Artesão e Unidade Produtiva Artesanal) devem ser preenchidos de forma completa, assinados e acompanhados dos documentos e informações necessários.

   ** os formulários podem ser descarregados a partir do site www.cearte.pt em GPAO, devendo ser impressos frente e verso na mesma folha.*