

Normas de Funcionamento do Mercado Municipal Terras de S. Pedro

Artigo 1º

Objeto e âmbito de aplicação

As presentes normas visam estabelecer e definir as condições relativas à admissão de produtores, organização, funcionamento, disciplina, limpeza e segurança do Mercado Municipal Terras de S. Pedro.

Artigo 2º

Entidade Gestora

A Entidade Gestora/Promotora do Mercado Municipal é o Município de S. Pedro do Sul podendo, caso assim o entenda, fazer parcerias com outras entidades locais que possam contribuir para uma melhor organização, promoção e dinamização do mesmo.

Artigo 3º

Participantes

1. O Mercado Municipal destina-se à participação de produtores do concelho de S. Pedro do Sul, nomeadamente:
 - a) Pessoas singulares ou coletivas para comercialização dos produtos da produção local resultante da sua atividade agrícola e agropecuária;
 - b) Pessoas singulares ou coletivas para comercialização dos produtos transformados, de produção própria, com matéria-prima exclusivamente resultante de produções agropecuárias de origem local;
 - c) Grupos de produtores agrícolas que comercializem produtos agrícolas e agropecuários de produção local própria.
2. No Mercado Municipal podem ainda ser exercidas atividades de animação, de demonstração ou de promoção de produtos locais, desde que não prejudiquem a atividade de comércio dos produtos agrícolas locais, designadamente em termos de higiene, segurança e qualidade alimentar.
3. Poderá ser permitida a venda de artesanato a título acessório inserido em exposições e mostras de produtos realizados por artesãos, desde que a mesma não prejudique, em termos de espaço, as atividades prioritárias (agroalimentares);
4. Poderão ser realizadas exposições ou outras atividades de animação, a acordar entre as partes.

Artigo 4º

Localização

O Mercado Municipal funcionará na Av. Sá Carneiro 3660-452 S. Pedro do Sul.

Artigo 5º

Periodicidade e Horário

1. O horário do mercado local é das 8h00 às 12h30.
2. O mercado será realizado aos sábados, nos dias de feira municipal e às quartas-feiras, nas semanas em que a feira não se realizar. A título excecional poderá realizar-se noutros dias mediante acordo entre os produtores e a entidade promotora.

Artigo 6º

Competências da Entidade Promotora

Compete à Entidade Promotora:

- a) Zelar pelo cumprimento das presentes normas;

- b) Gerir a atividade do mercado;
- c) Garantir o bom funcionamento da atividade;
- d) Disponibilizar instalações, e serviços necessários à comercialização dos produtos;
- e) Coordenar e orientar a publicidade e promoção comercial da atividade;
- f) Promover a dinamizar do Mercado com a participação dos produtores inscritos.

Artigo 7º

Tipologia de produtos

1. Os produtores deverão vender no Mercado apenas produtos da sua exploração/unidade de produção, 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, queijos e produtos associados...);
 - e) Vinhos e licores;
 - f) Flores, plantas e sementes;
 - g) Outros que a entidade promotora considere pertinentes.
2. Qualquer produto exposto para venda ao consumidor deve exibir o respetivo preço, em dígitos de modo visível, inequívoco, fácil e perfeitamente legível, devendo incluir todos os impostos, taxas ou outros encargos.
3. O produtor que venda produtos biológicos/produção integrada deve fazer-se acompanhar da respetiva certificação.
4. Os produtores e os seus colaboradores devem ser portadores, no local de venda, dos documentos necessários ao exercício da sua atividade.
5. As condições higiossanitárias 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 do Anexo que faz parte integrante deste Regulamento.
6. A venda de produtos não abrangidos pelo Anexo deverá cumprir também a legislação específica que lhes seja aplicável

Artigo 8º

Condições de acesso

1. Os produtores participantes deverão proceder a uma pré-inscrição, através de formulário próprio, cedido pelos serviços e entregue no Gabinete de Atendimento ao Município ou através dos serviços eletrónicos disponibilizados pelo Município onde constem os produtos a vender e a identificação do produtor.
2. A pré-inscrição deverá ser acompanhada dos seguintes documentos:
 - a) Requerimento identificativo do interessado e da sua pretensão;
 - b) Declaração da junta de freguesia da área de residência dos produtores, comprovativa da produção própria;
 - c) Declaração de início de atividade nas Finanças;
 - d) Declaração de inscrição na Segurança Social ou recibo de pagamento do último mês;
 - e) No caso dos produtores agrícolas parcelário da exploração de onde provêm os produtos (P3);E, quando aplicável:
 - aa) Comprovativo de registo no SIR;
 - bb) Comprovativo de registo na DGAV;

cc) Comprovativo de registo na DRAP;

dd) Outros documentos legalmente exigíveis.

3. No caso de produtores agrícolas, após a pré-inscrição, as explorações serão visitadas por técnico do Município que confirmará o tipo de agricultura praticada e o tipo de produtos existentes.

4. A decisão da admissão/rejeição caberá sempre à entidade gestora.

Artigo 9º

Retenção dos documentos

Os dados pessoais e documentos recolhidos e produzidos durante o processo, após o término do mesmo, serão retidos durante o prazo identificado no Registo de Atividades de Tratamento de Dados Pessoais do Município e previsto na Tabela de Seleção da Portaria de Gestão Documental para as Autarquias Locais.

Artigo 10º

Eliminação da documentação

Findo o prazo de conservação indicado no artigo 9º, os documentos serão eliminados de acordo com o Regulamento do Arquivo Municipal.

Artigo 11º

Organização do Espaço

1. O espaço do mercado é organizado por tipologia de modo de produção praticado, e as estruturas de apoio são montadas pelos serviços da Câmara Municipal de acordo com as características próprias do local.

2. Haverá bancas fixas, propriedade do Município, e espaço para colocação de mesas trazidas pelos produtores (tamanho a combinar com a entidade promotora).

3. Cabe à organização fazer a distribuição das bancadas e gerir a colocação das mesas trazidas pelos produtores.

4. Os titulares do direito de ocupação de espaços de venda e seus colaboradores estão obrigados a utilizar, de forma prudente, os lugares de venda, sendo integralmente responsáveis pelos danos provocados nas instalações ou nos equipamentos, bem como pelas utilizações abusivas que eventualmente deles sejam feitas.

5. Nos espaços de venda não podem ser feitas quaisquer beneficiações ou alterações sem prévia autorização da Câmara Municipal.

6. Os espaços de venda não podem ser utilizados para fim ou atividade diversa da autorizada.

7. À entrada do Mercado, deverá ser afixada uma planta identificativa da localização dos vários setores.

Artigo 12º

Atribuição do Espaço de bancas

1. A atribuição do espaço de venda é realizada através de sorteio;

2. Pela ocupação do local de venda não é devido qualquer pagamento à entidade promotora.

Artigo 13º

Desmontagem e Limpeza

1. As montagens e desmontagens do mercado devem estar concluídas até 40 minutos antes/depois da hora de abertura/encerramento do mesmo.

2. Antes de abandonarem o local, os produtores devem promover a limpeza dos respetivos lugares de venda, depositando os resíduos nos recipientes próprios para o efeito.

Artigo 14º

Publicidade sonora

No Mercado não é permitida publicidade sonora.

Artigo 15º

Equipamentos

1. Os equipamentos utilizados nos diversos espaços comerciais, nomeadamente, expositores e mobiliário, devem obedecer às normas de qualidade da atividade desenvolvida.
2. Nos lugares integrados em setores especializados, poderá o Município definir projetos-tipo, no sentido de criar uma certa uniformidade.

Artigo 16º

Controlo

1. Os produtores são responsáveis pelos danos ou prejuízos causados por sua culpa ou de qualquer pessoa ao seu serviço, nas estruturas que lhe são fornecidas ou nas instalações municipais onde se realize o mercado, bem como pelo perecimento da sua mercadoria.
2. A Entidade promotora poderá fazer-se acompanhar de entidades de autoridade e fiscalização competentes, e realizar visitas e vistorias aos produtores presentes no mercado.
3. Os produtores terão obrigatoriamente o acompanhamento e a fiscalização dos técnicos agrícolas do Município.

Artigo 17º

Reclamações

A apresentação de reclamações deverá ser realizada, por escrito, no livro de reclamações da Entidade Promotora.

Artigo 18º

Direitos do Produtor

Aos produtores assiste o direito de:

- a) Utilizar as infraestruturas que lhe sejam disponibilizadas;
- b) Utilizar, da forma mais conveniente possível, o espaço que lhe seja atribuído;
- c) Obter o apoio da organização em assuntos relacionados com o mercado;
- d) Usufruir dos serviços comuns garantidos pelo Município, nomeadamente de conservação e limpeza dos espaços comuns;
- e) Serem informados das medidas de gestão importantes, que afetem o Mercado em geral ou a sua atividade em particular.

Artigo 19º

Deveres do Produtor

Constituem deveres dos produtores:

- a) Cumprir e fazer cumprir aos seus colaboradores as determinações das presentes normas;
- b) Acatar a disciplina relativa ao local que utiliza e acatar com respeito a orientação da

organização;

- c) Não abandonar o local de venda, a não ser pelo tempo estritamente necessário;
- d) Não ter um comportamento de intromissão na atividade de produção e venda dos demais produtores;
- e) Tratar com respeito o pessoal da organização, como os clientes e o público em geral;
- f) Responder pelos atos e omissões por si praticados ou pelos seus colaboradores;
- g) Manter o local de venda, equipamento e utensílios em bom estado de conservação, higienização e limpeza durante e no fim do mercado;
- h) Apresentar-se com vestuário adequado e higienizado no local de venda;
- i) Aceitar ser visitado pelos técnicos agrónomos do Município que monitorizarão as suas culturas;
- h) Preencher a folha de presenças disponibilizada pela entidade promotora.
- i) Eleger anualmente dois representantes que farão a ligação entre os produtores e a entidade promotora.

Artigo 20º

Obrigações do Município

- 1. Assegurar a limpeza do Mercado Municipal;
- 2. Assegurar a recolha dos resíduos provenientes da atividade do mercado Municipal;
- 3. Assegurar a fiscalização do Mercado Municipal;

Artigo 21º

Proibições

É expressamente proibido aos produtores:

- a) Ocupar uma área superior aquela que lhe foi concedida;
- b) Usar balanças, pesos e medidas que não estejam devidamente aferidas;
- c) Dificultar a livre circulação de pessoas;
- d) Lançar ou deixar lixo, resíduos ou desperdício no chão ou mal-acondicionado no recinto do mercado.

Artigo 22º

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) Ao Município de SPS, através da fiscalização municipal, no que diz respeito ao cumprimento das regras de funcionamento das atividades económicas das presentes normas.

Artigo 23.º

Dúvidas e Omissões

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

Anexo

ÍNDICE:

1. Requisitos técnicos
2. Generalidades
3. Hortofrutícolas
4. Carnes e seus produtos
5. Ovos e Ovoprodutos
6. Produtos da apicultura-mel
7. Panificação e Pastelaria
8. Doces, compotas, geleias, marmelada
9. Rotulagem
10. Abreviaturas

1. REQUISITOS TÉCNICOS

O presente anexo intenta resumir as condições higio-sanitárias e técnico funcionais a que deve obedecer a participação dos produtores locais e da população em geral no projeto de revitalização e dinamização do Mercado Terras. Pretende exaltar-se, promover-se e valorizar-se a enorme e insubstituível riqueza e abrangência deste tipo de produtos endógenos/regionais/artesanais/tradicionais, distribuídos por uma multiplicidade de fileiras e amplamente (ainda) produzidos em todo o concelho e região. No entanto, a aplicação de regras e normas universais e inúmeras vezes exageradas e desadequadas, vem cada vez mais desincentivando a rentabilização destas oportunidades de potenciar o mundo rural e combater a crescente desertificação e abandono. Tendo em conta as perspetivas de êxito e continuidade que um projeto desta natureza deverá enformar e materializa, deverão ser escrupulosamente respeitadas a legislação e normas em vigor, visando edificar um estruturado projeto com futuro. O presente documento pretende, basicamente e de uma forma sintética, resumir 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 n.os 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 natureza, características e garantias de bens ou serviços, oferecidos ao público no mercado, 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 vigente estabelece, como regras gerais para todos os alimentos e operadores do setor alimentar, independentemente da sua tipologia e dimensão, que:

- Os operadores do setor alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- Deverá garantir-se a segurança dos géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, com início na produção primária;
- A observância de boas práticas de higiene e manipulação como regras fundamentais para um eficiente autocontrolo, seja na produção, transformação ou distribuição.
- A legislação Nacional e comunitária determina ainda que os estabelecimentos que procedem à transformação/embalamento de produtos alimentares deverão estar devidamente licenciadas/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^o de Operador Hortofrutícola, concedido no momento da inscrição entregue nos serviços das Direções Regionais de Agricultura e Pescas. O vendedor deve exibir, 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. CARNE E SEUS PRODUTOS

A carne e seus produtos, como presunto, enchidos, ensacados e os produtos derivados da carne deverão provir de estabelecimentos licenciados ao abrigo do SIR. O fornecimento de carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação com exceção das avestruzes, abatidas na exploração pelo produtor primário e fornecidos diretamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final, deverá ser feito até à quantidade máxima, por semana, de 25 carcaças de peru, 50 carcaças de patos e lagomorfos e 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira. No entanto, estes produtos deverão ostentar a identificação da exploração de origem e respetiva marca de exploração do estabelecimento de produção, após autorização prévia do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.

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 (U.P.P): 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 U.P.P. 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:

- Em locais que se encontrem setORIZADOS relativamente a outras secções onde se efetue a venda de outros produtos;
- 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;
- O manuseamento do pão deve efetuar-se com instrumentos adequados ou envoltórios das mãos do manipulador, de forma a impedir um contacto direto;
- Os balcões e estantes deverão ser de materiais duros, totalmente lisos e facilmente laváveis
- 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 à preservação do seu estado e, bem assim, em condições higiossanitárias que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que de qualquer modo 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. ROTULAGEM

Na rotulagem dos géneros alimentícios em geral, devem constar as seguintes menções: denominação de venda; quantidade líquida; referência a condições especiais de conservação para determinados produtos; modo de emprego ou utilização; local de origem ou proveniência em determinadas situações. Nos produtos pré-embalados deverá ainda constar: data de fabrico; identificação do fabricante/embalador/vendedor; e lista de ingredientes.

10. ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DGSV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DRAP – Direção Regional de Agricultura e Pescas

SIR – Sistema de indústria Responsável