
**D.R. DO TRABALHO, QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Convenção Colectiva de Trabalho n.º 49/2009 de 18 de Novembro de 2009

**CCT entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos
Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo – Sector
de Indústria e Comércio de Carnes – Revisão Global.**

O CCT celebrado entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo – Sector de Indústria e Comércio de Carnes, publicado no *Jornal Oficial*, IV Série, n.º 20, de 17 de Julho de 2003, com a alteração publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 63, de 14 de Setembro de 2007 e no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 81, de 29 de Abril de 2008, é alterado pela presente revisão, passando a ter a seguinte redacção:

Capítulo I

Área, âmbito, vigência do contrato

Cláusula 1.ª

Área e Âmbito

O presente Contrato Colectivo de Trabalho obriga, por um lado, as pessoas singulares ou colectivas que exerçam a indústria e comércio de carnes, representadas pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e, por outro lado, os trabalhadores ao seu serviço, das categorias abrangidas pelo presente CCT, representados pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo.

Cláusula 2.ª

Vigência

1 - O presente contrato produzirá efeitos a partir da sua publicação no Jornal Oficial e vigorará pelo período de 12 meses, considerando-se renovado automaticamente por igual período de tempo, enquanto não for substituído por outro, nos termos da legislação em vigor.

2 - As tabelas salariais produzirão efeitos a partir de 1 de Julho de 2009, assim como as demais cláusulas de expressão pecuniária.

Capítulo II

Admissão e carreira profissional

Cláusula 3.ª

Condições de admissão

As condições de admissão são as estabelecidas na lei.

Cláusula 4.^a

Categorias profissionais

1 – Os trabalhadores abrangidos por este contrato serão classificados de harmonia com as suas funções, em conformidade com as categorias constantes do Anexo I.

2 – A categoria profissional de cada trabalhador será a que corresponder às funções desempenhadas.

3 – Sempre que perante as funções de um profissional existam dúvidas acerca da categoria a atribuir-lhe, optar-se-á por aquela a que corresponda retribuição mais elevada.

Cláusula 5.^a

Aprendizagem

1 – O período de aprendizagem é de dois anos.

2 – Aos aprendizes é-lhes aplicável o disposto na Lei n.º 45/98, de 6 de Agosto.

3 – Nos estabelecimentos em que haja até dois profissionais, só poderá haver um praticante; naqueles em que o número for superior poderá haver um praticante por cada três profissionais.

4 – A percentagem acima referida não é aplicada aos trabalhadores contratados a termo.

Cláusula 6.^a

Acesso

1 – Findo o período de aprendizagem, os trabalhadores transitarão, obrigatoriamente, para a categoria profissional de ajudante.

2 - A admissão de ajudantes é condicionada à existência, no estabelecimento para que sejam contratados, de, pelo menos, um profissional da categoria respectiva.

3 – Os ajudantes transitarão para a categoria profissional imediatamente superior, logo que completem dois anos na respectiva categoria, ao serviço da mesma entidade patronal.

4 – Os segundos-oficiais serão promovidos a primeiros-oficiais, logo que completem quatro anos na respectiva categoria.

5 – Exceptuam-se do disposto nos números anteriores, os trabalhadores que na admissão, comprovem a posse de qualificações adequadas para integrarem uma das categorias profissionais prevista no Anexo I ao presente CCT.

Capítulo III

Retribuição

Cláusula 7.^a

Remunerações mínimas

As remunerações mínimas mensais dos trabalhadores abrangidos pelo presente contrato são as constantes do Anexo II.

Cláusula 8.^a

Diuturnidades

Os trabalhadores têm direito a uma diuturnidade no valor de € 4,42 por cada cinco anos de permanência na respectiva categoria profissional, ao serviço da mesma entidade patronal, até ao limite de cinco diuturnidades.

Cláusula 9.^a

Abono para falhas

Os trabalhadores que exerçam funções de pagamento e/ou recebimento, têm direito a um abono para falhas no valor de € 11,73 enquanto no exercício efectivo daquelas funções.

Cláusula 10.^a

Deslocações

2 – Sempre que o trabalhador tenha de se deslocar em automóvel próprio ao serviço da entidade patronal, esta pagar-lhe-á um subsídio de transporte correspondente a € 0,44, por cada quilómetro percorrido.

Cláusula 11.^a

Trabalho por turnos

Quando o período de trabalho seja organizado por turnos, estes serão obrigatoriamente rotativos, para que o trabalhador folgue, pelo menos, seis domingos por ano.

Capítulo IV

Higiene e segurança

Cláusula 12.^o

Princípios gerais

As entidades patronais instalarão o seu pessoal em boas condições de higiene e deverão prover os locais de trabalho com os indispensáveis requisitos de segurança, conforme a legislação em vigor.

Cláusula 13.^a

Trabalho em câmaras frigoríficas

1 – A permanência consecutiva em câmaras frigoríficas de temperatura negativa (abaixo dos 0º) não pode ultrapassar uma hora seguida, após a qual o trabalhador terá direito a um intervalo de quinze minutos.

2 – A permanência consecutiva em câmaras frigoríficas de temperatura positiva (acima dos 0º) não pode ultrapassar duas horas seguidas, após as quais o trabalhador terá direito a um intervalo de quinze minutos.

Cláusula 14.^a

Indumentária

1 - A entidade patronal obriga-se a fornecer gratuitamente a cada trabalhador roupa e calçado, tal como lenços, tocas, bivaques, batas, aventais, fatos e botas apropriadas para o exercício de cada profissão.

2 - Aos trabalhadores que exerçam a sua actividade em câmaras frigoríficas, será fornecido equipamento adequado, conforme as câmaras frigoríficas sejam de temperatura negativa ou positiva.

Capítulo v

Comissão paritária

Cláusula 15.^a

Composição e Competências

1 – Será constituída uma comissão paritária, que terá por função, além do que lhe for expressamente cometido, a interpretação das cláusulas e integração de lacunas verificadas no presente contrato.

2 – A comissão paritária é composta por dois elementos nomeados pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e dois elementos nomeados pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo.

3 – Os vogais serão nomeados pelas partes, no prazo de trinta dias, contados da entrada em vigor do presente contrato.

Cláusula 16.^a

Deliberações

1 – A comissão paritária só poderá deliberar desde que estejam presentes, pelo menos, um representante de cada uma das partes.

2 – As deliberações tomadas por unanimidade pela comissão paritária consideram-se, para todos os efeitos, parte integrante do presente CCT e são aplicáveis a partir da sua publicação no Jornal Oficial.

Capítulo VI

Disposições finais e transitórias

Cláusula 17.^a

Reclassificação

As entidades patronais que, à data da entrada em vigor deste contrato, tenham ao seu serviço trabalhadores com designações de categorias profissionais diferentes das mencionadas no Anexo I, deverão reclassificá-los no prazo de trinta dias, numa das categorias constantes deste contrato.

Cláusula 18.^a

Proibição de diminuição de regalias

Por efeito da aplicação do presente CCT não poderão resultar quaisquer prejuízos para os trabalhadores, designadamente, baixa ou mudança de categoria, bem como diminuição de retribuição ou de regalias de carácter regular e permanente anteriormente estabelecidas pela entidade patronal.

Cláusula 19.^a

Aplicação de normas mais favoráveis

O presente contrato não prejudica a aplicação de quaisquer normas legais ou convencionais, que estabeleçam tratamento mais favorável para o trabalhador.

Anexo I

Categorias profissionais e definição das funções

Encarregado – Superintende, sob a autoridade e direcção da entidade patronal, em todas as actividades de uma empresa de abate de animais e/ou transformação e comercialização de carnes.

Encarregado-Magarefes, Cortadores de Carnes, Salsicheiros e Trabalhadores Similares – Controla a produção numa secção de uma empresa de abate de animais e/ou preparação de géneros alimentícios à base de carnes e coordena as tarefas dos trabalhadores que exercem diversas funções dentro dessa secção: dá execução aos programas de produção de acordo com as instruções recebidas e a mão-de-obra disponível; avalia as necessidades de material e preenche as requisições necessárias; supervisiona e distribui os trabalhos nas diversas fases de fabrico e controla o grau de perfeição dos mesmos; comunica e/ou soluciona anomalias detectadas e providencia pela sua correcção, quando for caso disso. Pode desempenhar as funções de uma das profissões das quais é encarregado.

Técnico – É o trabalhador proveniente do grau máximo da sua especialidade que, possuindo conhecimentos teóricos e práticos, desenvolve programas e técnicas e orienta a sua aplicação na área da transformação de carnes: coordena e executa processos de produção, bem como as várias operações de preparação ou de investigação e análise necessárias à sua transformação; efectua o controlo da qualidade dos produtos, quer na fase de produção, quer na de conservação e comercialização.

Magarefe – Mata os animais, sangra-os, abre-os, corta-os em pedaços e prepara a carne, empregando utensílios e máquinas apropriadas: introduz os animais no local de abate; atordoa-os e mata-os; sangra-os; procede à esfolagem ou depilação; abre os tendões dos pés, por onde suspende os animais nos carretos por meio de guinchos; procede, se necessário, a acabamentos, raspando determinadas zonas do corpo do animal, tais como orelhas e focinho; abre-o e tira-lhes as vísceras a fim de serem posteriormente aproveitadas; corta-o em pedaços e procede à lavagem e separação da carne por lotes, conforme a sua qualidade; introduz as carnes nos frigoríficos antes ou depois de cortadas, ou providencia nesse sentido; assinala as carcaças com marcas referentes ao recebimento, proveniência e destino; colabora na inspecção sanitária do matadouro, removendo vísceras parasitadas ou outros artigos deteriorados.

Cortador de carnes verdes (Talhante) – Desmancha e corta carnes verdes e miudezas utilizando instrumentos apropriados, com vista à sua comercialização: desmancha a carne de diversos animais, nomeadamente vaca, porco e ovelha previamente pendurada; corta a carne

em pedaços de acordo com as encomendas e atendendo ao seu total aproveitamento; tira ossos, miudezas e gorduras; pesa, embala e identifica a carne; pica-a utilizando máquina adequada. Colabora no transporte das peças de carne. Deve manter os utensílios e o local de trabalho nas condições de higiene requeridas. Por vezes recebe os valores correspondentes às vendas efectuadas.

Tripeiro – Prepara as tripas, removendo-lhes o sebo por raspagem e lavagem, calibrando-as, medindo-as, salgando-as e secando-as ou tratando-as por outro processo: tira o sebo às tripas por raspagem manual ou mecânica para o que as mantém amolecidas; lava-as, volta-as e introduz-lhes os comprimidos ou água por meio de máquinas apropriadas a fim de verificar se estão em boas condições; corta-as em função da variação do seu diâmetro ou nos locais que apresentem defeitos e calibra-as com instrumentos apropriados; mede-as com régua ou utensílios similares; salga-as ou seca-as à temperatura ambiente; dispõe as tripas em meadas e identifica-as; acondiciona-as em recipientes apropriados.

Salsicheiro – Prepara as carnes e doseia os condimentos a fim de fabricar vários produtos de salsicharia, tradicional ou fina, nomeadamente fiambre, paio, chouriço e presunto: corta a carne e molda-a a fim de lhe dar a forma pretendida; pica, pesa e mistura vários tipos de carne com os condimentos necessários; retira às pernas e pés já moldados os respectivos ossos; injecta salmoura nas peças utilizando um instrumento adequado; alimenta uma máquina automática de bater carne para o fabrico de fiambre e coloca-a em formas prensadas; procede ao fabrico de banha; prepara as tripas e fixa-as na boca da seringa enchedora e enche-as por completo; aperta e ata os chouriços e transporta-os para a estufa a fim de serem fumados. Procede à limpeza dos instrumentos que utiliza e do local de trabalho.

Estufeiro – Vigia e assegura o funcionamento de uma instalação de cozedura e/ou fumagem de produtos alimentares: introduz os produtos alimentares na câmara de cozedura e/ou fumagem por meio de um transportador ou por outro processo; abre as válvulas de vapor que permitem a cozedura; vigia a temperatura através da leitura dos gráficos do quadro de comando e regula as válvulas de vapor a fim de manter os respectivos valores dentro dos limites estabelecidos; vigia o funcionamento do queimador de lenha e alimenta-o com aparas de madeira, sempre que necessário. Por vezes, pesa os produtos no início e no final do processo de cozedura e/ou fumagem a fim de determinar as respectivas quebras e faz o auto-controle de HCCP.

Trabalhador Indiferenciado – Executa tarefas não especificadas para as quais não necessita de especialização profissional.

Ajudante – Auxilia o profissional de uma das categorias previstas no presente contrato na execução dos trabalhos.

Aprendiz – Acompanhado por um profissional, ou pela entidade patronal, faz a aprendizagem para uma das profissões abrangidas pelo presente contrato

ANEXO II

Tabela de remunerações mínimas

Grupos	Categorias profissionais	Remunerações
I	Técnico	€ 815,50
II	Encarregado	€ 796,30
III	Encarregado-Magarefes, Cortadores de Carnes. Salsicheiros e Trabalhadores Similares	€ 481,95
IV	Magarefe Cortador de Carnes Verdes (Talhante de 1.º) Salsicheiro de 1.ª Tripeiro Estufeiro	€ 481,95
V	Cortador de Carnes Verdes (Talhante de 2.º) Salsicheiro de 2.ª	€ 481,95
VI	Ajudante do 2.º Ano Trabalhador Indiferenciado	€ 481,95
VII	Ajudante do 1.º ano Aprendiz	€ 481,95
VIII	Aprendiz (1 ano/6 meses)	€ 385,60

O presente Contrato Colectivo de Trabalho abrange 14 empregadores e 26 trabalhadores.

Angra do Heroísmo, 01 de Setembro de 2009.

Pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo, *Luis Manuel Aguiar Correia Tomáz*. Pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo, *Paulo Fernando Toste Furtado, Manuel Oliveira Rodrigues, Francisco Paulo Silva Borges*.

Entrado em 23 de Outubro de 2009.

Depositado na Direcção Regional do Trabalho, Qualificação Profissional e Defesa do Consumidor – Direcção de Serviços do Trabalho, em 6 de Novembro de 2009, com o n.º 40, nos termos do artigo 494.º do Código do Trabalho.