

Aproximar, Produzir e Consumir Localmente



GUIA DE APOIO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS
ANIMAIS PRIMÁRIOS E TRANSFORMADOS EM CCA

Título

GUIA DE APOIO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ANIMAIS PRIMÁRIOS E TRANSFORMADOS EM CCA

Autoria

CONFAGRI

Conselho Editorial

CONFAGRI (Cátia Rosas e Marta Baptista)

CNA

DGADR (Ana Entrudo, Maria José Ilhéu)

ISA (Isabel Rodrigo)

ESAC (Isabel Dinis e Rosa Guilherme)

A2S (José Diogo)

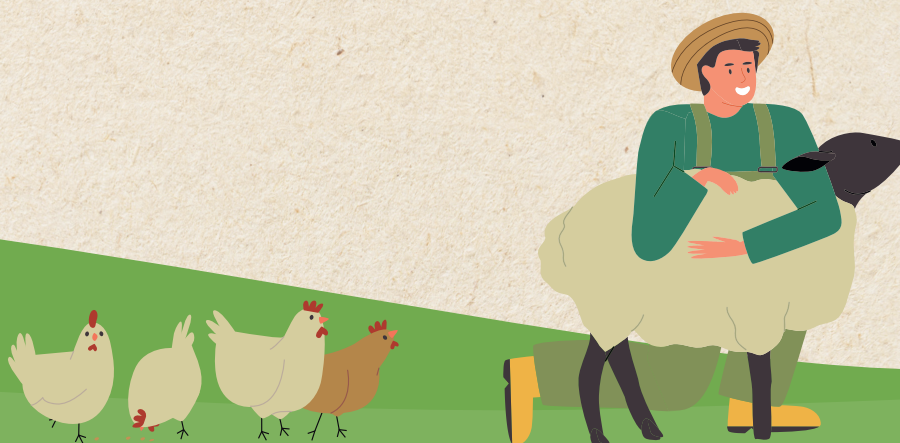
Ano

2021

Cofinanciado:

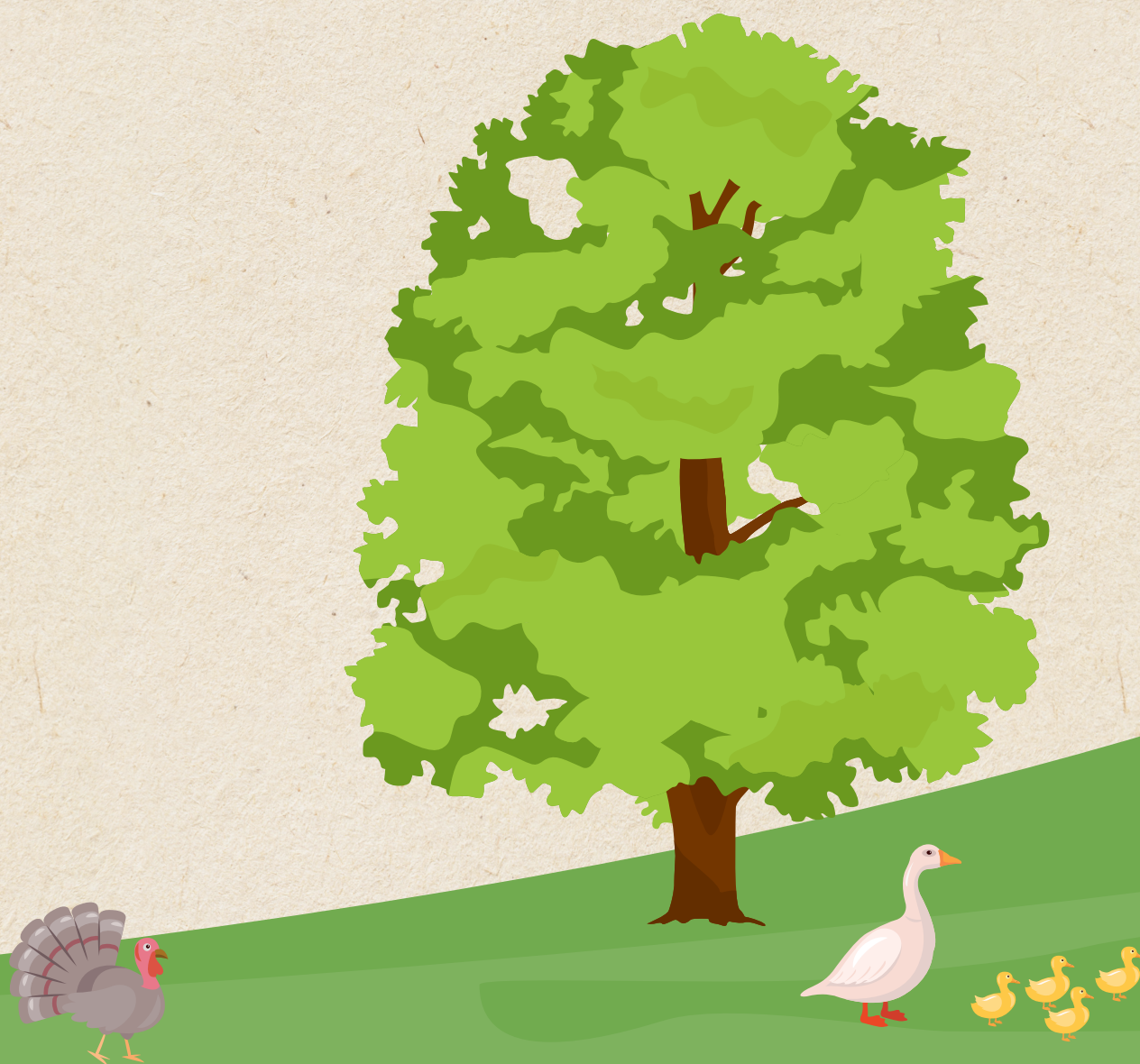


PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Índice

I – PRODUÇÃO DE PRODUTOS ANIMAIS	4
1. Requisitos legais	4
2. Boas práticas de higiene	13
3. Rotulagem	18
 II – BIBLIOGRAFIA E SÍTIOS CONSULTADOS	 24



I – PRODUÇÃO DE PRODUTOS ANIMAIS

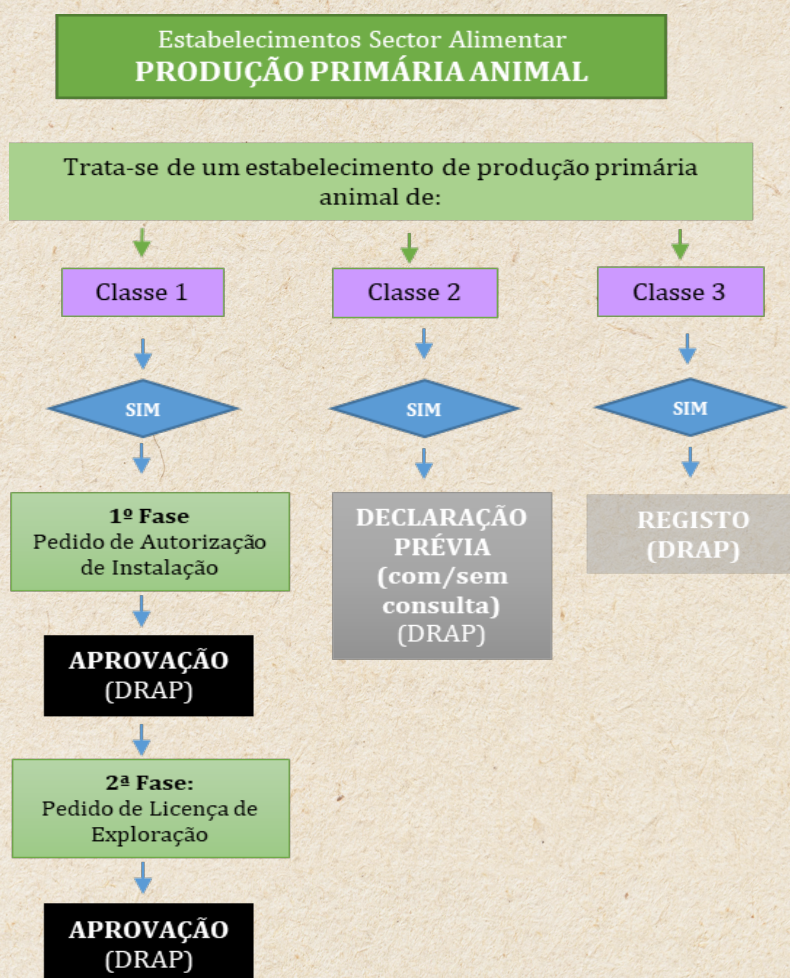
1. REQUISITOS LEGAIS

A atividade pecuária está regulamentada no Decreto-Lei n.º 81/2013 de 14 de junho, na sua atual redação, que estabelece o Novo Regime de Exercício da Atividade Pecuária (NREAP). A entidade coordenadora é a Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) do território onde se localize a exploração: DRAP Norte | DRAP Centro | DRAP LVT | DRAP Alentejo | DRAP Algarve.

ATIVIDADE	CAE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE
Criação Animal	01410, 01420, 01430, 01440, 01450, 01460, 01470, 01491, 01492, 01493 e 01494	Atividade que compreende a criação de animais domésticos, criação de gado ou de abelhas, produção de mel, de cera, de pólen e de própolis, a exercer por tempo indeterminado através de uma empresa estabelecida em território nacional. Inclui ainda a produção de geleia real e de veneno de abelha e a utilização das abelhas na polinização para efeitos de aumentos da produção (frutos, sementes, etc.).

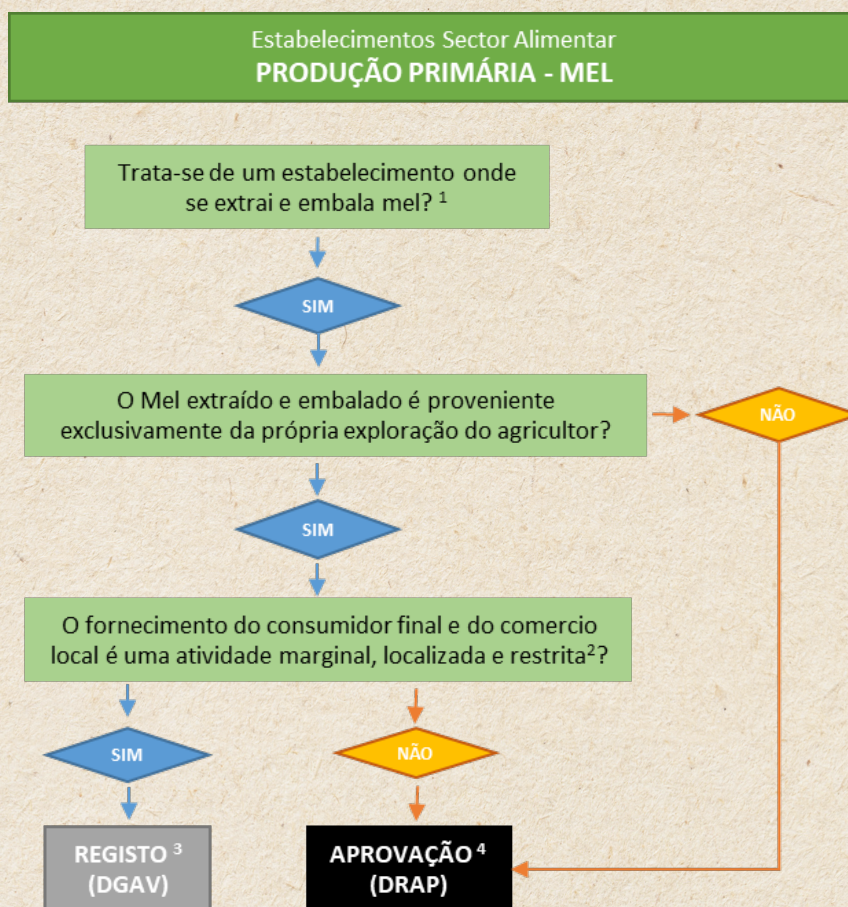
Pretende-se, de seguida, sintetizar a informação e ajudar operadores, micro e pequenas empresas do setor alimentar animal, nos processos de licenciamento das suas atividades sejam elas de produção primária, industriais ou comerciais.

1.1. Estabelecimentos do sector agroalimentar – PRODUÇÃO PRIMÁRIA



	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3
Explorações Pecuárias (EP)	<p>Entre outras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Núcleo de Produção (NP) com capacidade > 260 cabeças normais (CN); ✓ Explorações de Coelho dedicadas à Seleção e/ou Multiplicação de reprodutores; ✓ EP intensivas de suínos, aves (frangos, galinhas, patos e perus), e bovinos, sujeitos ao regime jurídico de Avaliação de Impacto Ambiental (AIA), em face de capacidade maior (>) que: <ul style="list-style-type: none"> • 40.000 frangos, galinhas, patos ou perus; ou 20.000 nas áreas sensíveis; • 3.000 porcos c/ + 45 kg; ou 750 nas áreas sensíveis; • 400 porcas reprodutoras; ou 200 nas áreas sensíveis; • 500 bovinos; ou 250 nas áreas sensíveis. ✓ EP intensivas de suínos e aves de capoeira sujeitos a Licença Ambiental (LA), em face de capacidade > a: <ul style="list-style-type: none"> • 40.000 aves; • 2.000 porcos de produção (de mais de 30 kg); • 750 porcas reprodutoras. 	<p>Entre outras:</p> <p>pelo menos um Núcleo de Produção (NP):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ intensiva – com capacidade entre: 15 CN e 260 CN (inclusive); ✓ extensiva – capacidade > 15 CN e sem limite. 	<p>Entre outras:</p> <p>Explorações com capacidade ≤15 CN</p> <p>Nesta classe, as explorações não são classificadas em face do sistema de exploração (intensivo/ extensivo).</p>
Fluxograma	Licenciamento	Declaração prévia	Registo
Documentos a anexar	Link	Link	Link

Tabela 1 – Instrução de processos de pedido de autorização para o exercício de uma atividade pecuária (Fonte: DGADR, consulta dezembro 2021 <https://www.dgadr.gov.pt/reap/procedimentos-aplicaveis-as-atividades-pecuarias>)



NOTAS:

¹ A atividade de extração e embalagem de mel é englobada na atividade económica com a CAE 01491 Apicultura.

² A Unidade de Produção Primária (UPP) pode fornecer o consumidor final ou o comércio a retalho local, concelho e concelhos limítrofes do local de produção (Art.º 2º Portaria n.º 74/2014) ou em representações temporárias de produtos regionais, uma quantidade máxima de 650 Kg por ano.

³ Trata-se, neste caso, de uma UPP. O modelo de requerimento está disponível no portal da DGAV em: <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/comercializacao-de-pequenas-quantidades/mel/>

⁴ Nos termos do artigo 6.º do DL 1/2007, a DRAP é a entidade responsável pela coordenação do procedimento.

O número de registo atribuído à UPP deve constar na rotulagem dos seus produtos finais.

O **registo de atividade apícola** é efetuado anualmente durante o mês de setembro, pelo apicultor:

- ✓ na Área Reservada do Portal do IFAP,
- ✓ nas Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR),
- ✓ nas organizações de apicultores protocoladas com o IFAP para o efeito,
- ✓ noutros locais a designar.

Os apicultores deverão fornecer as coordenadas geográficas aproximadas do(s) respetivo(s) apiário(s).



Os apicultores deverão fornecer obrigatoriamente as coordenadas geográficas aproximadas do(s) respetivo(s) apiário(s).

Para além do mel, para o fornecimento no caso de pequenas quantidades de produtos primários de origem animal, a legislação nacional estipula requisitos específicos, que serão tratados de seguida.

1.1.A. Venda de pequenas quantidades

Esta secção diz respeito ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista e restauração local.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 e o Regulamento (CE) n.º 853/2004, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente, não se aplicam ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final, nem ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos (coelhos e lebres) abatidos na exploração.

Tais atividades estão sujeitas a regras nacionais e que em Portugal se encontram estabelecidas através da Portaria n.º 74/2014. Esta enquadra o fornecimento direto de géneros alimentícios pelo produtor de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final de:

- ✓ ovos;
- ✓ mel;
- ✓ produtos de pesca;
- ✓ vieiras, caramujos, búzios, lapas;
- ✓ leite de vaca cru;
- ✓ aves de capoeira;
- ✓ lebres, coelhos;
- ✓ aves de caça de criação;
- ✓ peças de caça e carne de caça selvagem (lebre, coelho bravo, faisões, perdiz-vermelha, pombo-torcaz, pato-real,
- ✓ codornizes).

Ainda que não careça de aprovação, estes estabelecimentos devem ser sujeitos a controlos posteriores, pelo que as Câmaras Municipais devem informar a DGAV de todas as instalações licenciadas, para que as mesmas sejam registadas e controladas regularmente (DGAV, 2020).

Apresentamos, de forma simplificada, as condições previstas nesta Portaria:

CRITÉRIOS (Portaria 74/2014)

FORNECIMENTO DE PEQUENAS QUANTIDADES

Fornecimento direto pelo produtor primário ao consumidor final, ao retalho e restauração locais;

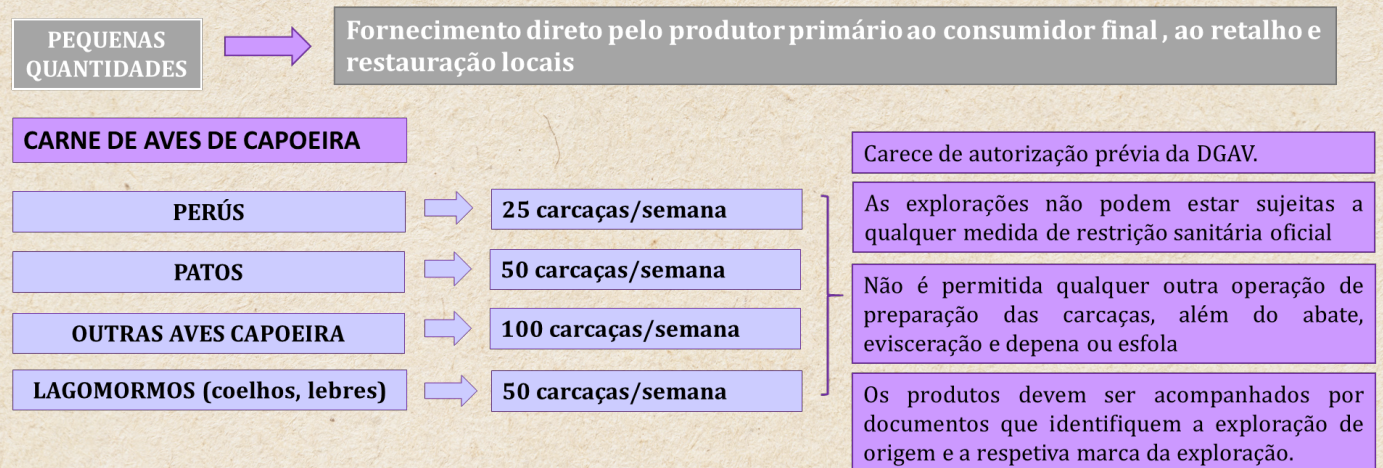
Só pode ser efetuado no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária (não se aplica quando a comercialização for efetuada com fins promocionais de produtos regionais em mostras temporárias, bem como à caça selvagem);

O fornecimento direto dos produtos deve ser acompanhado de um documento comercial que mencione a marca de exploração, registo da atividade ou outro código que permita identificar a origem do produto.

a. Ovos, Mel e Leite de Vaca



b. Carne de aves de capoeira



REGISTOS E AUTORIZAÇÕES

CARNE DE AVES DE CAPOEIRA

O PRODUTOR DEVE:

a) Manter um registo dos abates efetuados na exploração:

- ✓ Data;
- ✓ Espécie e número de animais abatidos.

b) Manter um registo dos fornecimentos efetuados ao comércio retalhista ou à restauração:

- ✓ Data;
- ✓ Identificação do cliente;
- ✓ Espécie e número de animais fornecidos.

c) Solicitar a presença de médico veterinário, sempre que suspeitem que os animais apresentam alterações que possam pôr em causa a saúde pública ou animal, não podendo fornecer a carne desses animais até que o médico veterinário decida sobre o seu destino;

d) Colaborar com as autoridades competentes no âmbito das ações de controlo oficial.

c. Peças de caça selvagem

PEQUENAS QUANTIDADES

Fornecimento direto pelo produtor primário ao consumidor final, ao retalho e restauração locais

PEÇAS DE CAÇA SELVAGEM

COELHO BRAVO	→	2/dia	<p>Não é permitida, além da evisceração, qualquer operação de preparação das carcaças.</p> <p>O fornecimento pelo caçador deve ser efetuado no prazo máximo de vinte e quatro horas após a caçada.</p> <p>O caçador deve entregar ao consumidor final, ou titular de exploração do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração ao qual forneça diretamente peças de caça, o modelo 719-A/ DGAV (Anexo B).</p>
LEBRE	→	1/dia	
PERDIZ VERMELHA	→	3/dia (30/dia para exemplares provenientes de campos de treino de caça)	
POMBO -TORCAZ	→	Limite previsto no calendário venatório (Anexo C)	
PATO -REAL	→	Limite previsto no calendário venatório (Anexo C)	

1.2. Estabelecimentos do sector agroalimentar – INDÚSTRIA

O desenvolvimento da atividade produtiva e agroalimentar exige que a mesma se encontre licenciada. Com a criação do processo de Licenciamento Industrial ou Sistema da Indústria Responsável (SIR) (DL n.º 169/2012, na sua atual redação), o acesso e tramitação dos procedimentos do SIR passaram a estar centralizados num único interlocutor, a entidade coordenadora do processo de licenciamento específico, através da plataforma eletrónica “Balcão do empreendedor”, <https://eportugal.gov.pt/inicio/espaco-empresa/balcao-do-empendedor>.

Para confirmar o regime aplicável ao seu caso, bem como as formalidades a preencher, pode usar o simulador disponível na plataforma: https://eportugal.gov.pt/fichas-de-enquadramento/estabelecimentos-industriais#faca_simulacao.

A tipologia e possível localização dos estabelecimentos industriais segundo o SIR encontra-se sistematizado na Tabela 2.

		N.º Trabalhadores (NT)	Potência elétrica contratada (PE)	Potência térmica (PT)	Outros critérios	Regime aplicável
Tipologia (art. 11.º do SIR)	Tipo 1	Abrangidos, pelo menos, por um dos seguintes regimes ou circunstâncias: ✓ Regime Jurídico de Avaliação de Impacte Ambiental (RJAIA); ✓ Regime Jurídico relativo à Prevenção e Controlo Integrados da Poluição (RJPCIP); ✓ Regime de Prevenção de Acidentes Graves que envolvam substâncias perigosas (RPAG); ✓ operações de gestão de resíduos (OGR) que careçam de vistoria prévia; ✓ exploração de atividades agroalimentares que utilizem matéria-prima de origem animal não transformada, manipulação de subprodutos de origem animal ou fabrico de alimentos para animais que careça de atribuição de número de controlo veterinário (NCV) ¹ ou número de identificação individual (NII).				AUTORIZAÇÃO PRÉVIA
	Tipo 2	Abrangidos por pelo menos um dos seguintes regimes jurídicos: ✓ comércio europeu de licenças de emissão de gases com efeito de estufa; ✓ OGR que dispense vistoria prévia. Não estar enquadrado no Tipo 1				DECLARAÇÃO PRÉVIA
	Tipo 3	Com atividades incluídas no anexo I do SIR: - parte 2 – A: PE ≤ 41,4 kVA, PT ≤ 4x10 ⁵ kJ/h e NT ≤ 5 (*) - parte 2 – B: PE ≤ 99 kVA e PT ≤ 8x10 ⁶ kJ/h e NT ≤ 20 (**)			Não estar enquadrado nos Tipos 1 e 2	COMUNICAÇÃO PRÉVIA
Localização (art. 18.º e Anexo I, Parte 2-A do SIR)	Estabelecimento industrial em edifício cujo Alvará de Utilização admita comércio e serviço (**)	≤ 20	≤ 99 kVA	≤ 8x10 ⁶ kJ/h	-	COMUNICAÇÃO PRÉVIA
	Prédio urbano destinado a habitação (*)	• Título individual • Microempresa • ≤ 5 trabalhadores	≤ 41,4 kVA	≤ 4x10 ⁵ kJ/h	Valores máximos anuais de produção	COMUNICAÇÃO PRÉVIA

Tabela 2 – Tipologia e Localização de estabelecimentos industriais, no âmbito do SIR

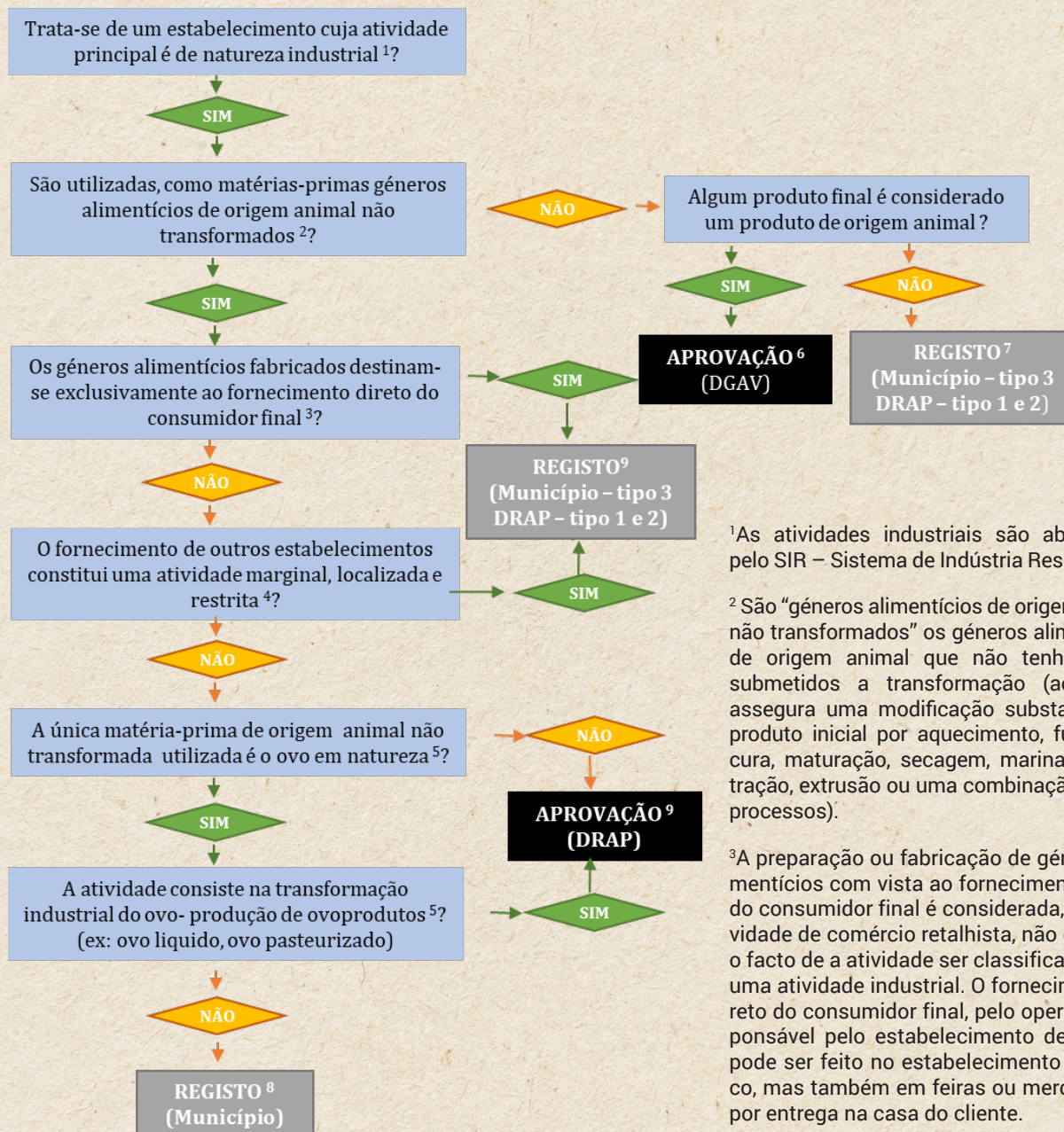
A venda em CCA pode realizar-se para qualquer tipo de estabelecimento agroindustrial (tipo 1, 2 ou 3).

Apresenta-se seguidamente o fluxograma para os operadores com atividade industrial sendo considerados:

- **Géneros alimentícios de origem animal não transformados:** carne fresca, carne picada, preparados de carne (espetadas, hambúrgueres, almôndegas, salsichas frescas), ovos e leite cru (antes da pasteurização ou ultrapasteurização);
- **Géneros alimentícios de origem animal transformados:** produtos à base de carne (fiambre, chouriços, presunto, salsichas tipo Frankfurt, alheiras, etc.), ovoprodutos e o leite pasteurizado ou ultrapasteurizado.

¹ Número atribuído pela DGAV a estabelecimentos de tipo 1, cujas atividades consistam no processamento de matérias-primas animais não transformadas ou de subprodutos animais ou produtos derivados.

Estabelecimentos Sector Alimentar
INDÚSTRIA



¹As atividades industriais são abrangidas pelo SIR – Sistema de Indústria Responsável

² São “géneros alimentícios de origem animal não transformados” os géneros alimentícios de origem animal que não tenham sido submetidos a transformação (ação que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos).

³A preparação ou fabricação de géneros alimentícios com vista ao fornecimento direto do consumidor final é considerada, uma atividade de comércio retalhista, não obstante o facto de a atividade ser classificada como uma atividade industrial. O fornecimento direto do consumidor final, pelo operador responsável pelo estabelecimento de fabrico, pode ser feito no estabelecimento de fabrico, mas também em feiras ou mercados ou por entrega na casa do cliente.

⁴ O fornecimento de outros estabelecimentos constitui uma atividade marginal, localizada e restrita quando se observam, cumulativamente, as seguintes condições: i) os estabelecimentos fornecidos situam-se no mesmo concelho ou nos concelhos limítrofes do concelho do estabelecimento de fabrico; ii) a quantidade fornecida não ultrapassa 10% da quantidade comercializada, com referência ao total anual comercializado e iii) os estabelecimentos a quem são fornecidos os géneros alimentícios são estabelecimentos de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições ou outros estabelecimentos com atividades similares.

⁵ Todos os estabelecimentos do setor da panificação e/ou pastelaria, ou outros (à exceção da transformação industrial de ovos – produção de ovoprodutos), que utilizem como única matéria-prima de origem animal não transformada, ovo em natureza, proveniente de centros de classificação aprovados, não é exigida a sua aprovação pela autoridade competente, ficando estes dispensados de atribuição de NCV.

⁶ Os operadores devem contactar a DGAV de modo a assegurar a aprovação do estabelecimento.

⁷ O registo do estabelecimento decorre do procedimento de licenciamento, no âmbito do SIR.

⁸ O registo decorre do processo de licenciamento no âmbito do SIR, coordenado pelo Município

⁹ A aprovação decorre no âmbito do processo de licenciamento, nos termos do SIR. A entidade coordenadora é a DRAP.

Condições técnicas de funcionamento das unidades agro-industriais

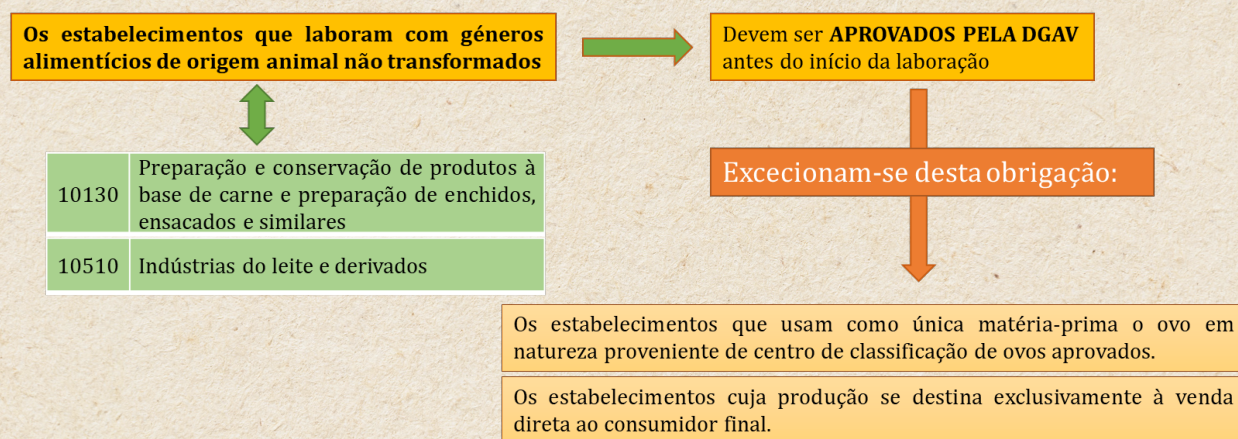
O funcionamento das unidades industriais pressupõe o cumprimento de certas condições técnicas. O SIR prevê existência de condições técnicas padronizadas por tipos de atividade e que podem ser adotadas pelas unidades industriais. O Despacho n.º 11187/2014 determina condições padrão específicas de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício de atividades, nomeadamente para:

- ✓ Assadura de leitão e de outros ungulados,
- ✓ Agro-indústrias,
- ✓ Preparação de carnes (corte e desossa) e fabrico de carne picada e preparados de Carne,
- ✓ Fabrico de Produtos à Base de Carne,
- ✓ Queijaria,
- ✓ Centro de Classificação de Ovos,
- ✓ Fabrico de Alimentos Compostos para Animais.

1.2.1. Aprovação de instalações onde se procede à preparação de géneros alimentícios

Dependente do tipo de géneros alimentícios laborados nos estabelecimentos em causa, poderá ser necessário um processo de aprovação por parte da DGAV.

- São consideradas matérias-primas de **origem animal transformadas**: o leite pasteurizado, natas, fiambre, presunto, enchidos, etc.
- São consideradas matérias-primas de **origem animal NÃO transformadas**: carne fresca, incluindo congelada, carne picada e leite cru;



A aprovação exige sempre uma vistoria prévia da DGAV e culmina com a atribuição de um Número de Controlo Veterinário (NCV) ao estabelecimento. Os estabelecimentos aprovados estão disponibilizados no portal da DGAV (<https://sipace.dgav.pt/Estabelecimentos/PublicacaoNCV>).

Para que um estabelecimento seja aprovado e detenha o NCV, deve estar dotado de instalações especificamente destinadas à preparação dos géneros alimentícios, que não sejam utilizadas para outras tarefas domésticas, como a preparação de refeições. Na tabela 3 sintetizam-se os estabelecimentos que usam matéria-prima de origem animal que carecem de aprovação e NCV.



Caracterização do estabelecimento	Carece de aprovação e NCV?	Exemplos e Observações
São usados, com matérias-primas de origem animal, exclusivamente géneros alimentícios transformados (ex.: leite pasteurizado, natas, fiambre, presunto e enchidos) ou é utilizado como única matéria-prima de origem animal não transformada o ovo em natureza (com casca) proveniente de centro de classificação aprovado.	Não	• Preparação de bolos com uso exclusivo de ovo pasteurizado ou ovo em natureza proveniente de centro de classificação aprovado. • Preparação de pão com chouriço, pastéis e pizzas com carnes transformadas. • Preparação de gelados com natas e leite pasteurizado
São usados géneros alimentícios de origem animal não transformados (ex.: carne fresca, incluindo congelada, carne picada e leite cru) e a produção destina-se exclusivamente à venda direta ao consumidor final.	Não	A venda direta pode efetuar-se no estabelecimento, em feiras ou mercados ou por entrega direta ao consumidor final, nos termos do Despacho n.º 6497/2014 O fornecimento dos géneros alimentícios a outros operadores do setor alimentar, constitua uma atividade marginal, localizada e restrita, nos termos do artigo 12.º da Portaria n.º 74/2014.
São usados géneros alimentícios de origem animal não transformados (ex.: carne fresca, incluindo congelada, carne picada e leite cru), à exceção do ovo em natureza (com casca) proveniente de centro de classificação aprovado, e a produção destina-se, pelo menos em parte, à venda a outros operadores do setor alimentar (incluindo cafés, restaurantes e mercearias) e não se inclui na exceção prevista no art. 12.º da Portaria 74/2014.	Sim	Nestes estabelecimentos deve haver um espaço específico para a preparação dos alimentos, independentemente da cozinha doméstica.

Tabela 3 – Estabelecimentos que usam matéria-prima animal que carecem de aprovação e NCV
Fonte: DGAV (2020)

1.2.2. Os limites de produção em Prédios urbanos destinados a habitação

A instalação de estabelecimentos industriais em prédios urbanos destinados à habitação pode ser autorizada, quando não exista impacto relevante no equilíbrio urbano e ambiental. Compete à Câmara Municipal da área geográfica em questão:

- ✓ a definição dos critérios a observar na avaliação desse equilíbrio,
- ✓ o licenciamento destas unidades industriais,
- ✓ declarar o alvará de utilização do edifício compatível com a atividade industrial.

No entanto, estes estabelecimentos só podem ser licenciados mediante as seguintes condições:

- No entanto, estas instalações só podem ser licenciadas mediante as seguintes condições:
- Potência elétrica contratada até 41,4kVA
 - Potência térmica até 4×10^5 kJ/h
 - A atividade é exercida a título individual ou em microempresa até 5 trabalhadores
 - O volume anual de produção não excede o valor máximo fixado no Sistema de Indústria Responsável (SIR).

As atividades que podem ser autorizadas em prédios urbanos destinados à habitação, isentas de obrigação de parecer DGAV, incluem as seguintes, dentro dos limites de produção estabelecidos:

CAE	Atividade exercida	Prédio urbano destinado a habitação	Com Limites anuais de produto acabado
10130	Preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares	✓	2 000 kg
10510	Indústrias do leite e derivados	✓	12 000 l

As menções “CASEIRO” e “TIPO CASEIRO” não são admissíveis, uma vez que são susceptíveis de induzir o consumidor em erro, por associarem produtos fabricados segundo processos industriais a produtos confeccionados em casa. (ASAE)

A instalação de um estabelecimento destes deve ser feita através dos seguintes passos:

- Pedido de informação ou de informação prévia dirigida à CM;
- Pedido de instalação do estabelecimento industrial;
- Execução das obras, quando for caso disso.

2. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

A exploração agrícola é o elo primário da cadeia de produção de alimentos. A forma como está organizada e os procedimentos adotados irão interferir na qualidade e na segurança dos alimentos produzidos com consequências para os demais elos da cadeia produtiva.

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios, devendo aplicar os procedimentos baseados nos princípios de HACCP, nomeadamente os códigos de boas práticas de higiene, de modo a identificar os perigos específicos, definir as medidas preventivas apropriadas e estabelecer as medidas de controlo respectivas, em todas as fases da produção, transformação e distribuição.

De seguida são sintetizadas as principais medidas para géneros alimentícios e para alimentos para animais, bem como boas práticas de higiene, com base na regulamentação europeia em matéria de segurança alimentar². Estas abrangem a segurança dos alimentos e também a saúde animal, a rastreabilidade, a rotulagem e o risco de contaminações.

• Instalações e equipamentos

Todos os equipamentos, utensílios e materiais que entrem em contacto com os alimentos devem ser feitos de materiais não tóxicos. Deverão ser concebidos e fabricados de forma a assegurar que, sempre que aplicável, possam ser limpos, desinfetados e mantidos de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

Produção Animal

- ✓ Evitar a introdução e a propagação de doenças contagiosas transmissíveis às pessoas através dos alimentos, incluindo a tomada de precauções aquando da introdução de novos animais na exploração e avisando a autoridade competente no caso de suspeita de existência dessas doenças;
- ✓ Acautelar a introdução de doenças na exploração, seja através de pessoas, veículos ou de animais provenientes de explorações com estatuto sanitário inferior ao seu ou desconhecido;
- ✓ Evitar a contaminação de animais saudáveis, separando, sempre que possível, os animais doentes.

NOTA: Quando um efetivo é considerado suspeito, positivo ou infetado a determinadas doenças (como a brucelose e a tuberculose), a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região (DSAVR) determina que a exploração é colocada em **sequestro sanitário**, com notificação do proprietário. Este sequestro só é levantado pela DSAVR.

Regras aplicáveis às explorações colocadas em sequestro sanitário:

- ✓ Os animais em sequestro oficial deixam a exploração, para abate ou outro destino, apenas com autorização dos serviços oficiais, nomeadamente da DSAVR, da região onde se insere a exploração.
- ✓ Em caso de movimentação animal, os animais são sempre acompanhados por uma guia sanitária de circulação, emitida pela DSAVR.

² Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28/01, que define as responsabilidades de operadores de empresas dos setores alimentar e dos alimentos para animais em matéria de segurança alimentar, os quais no âmbito da sua área de atividade devem cumprir as determinações dos seguintes diplomas:

- ✓ Reg. (CE) 852/2004: Higiene dos géneros alimentícios;
- ✓ Reg. (CE) 853/2004: Higiene dos géneros alimentícios de origem animal;
- ✓ Reg. (CE) 183/2005: Higiene dos alimentos para animais;
- ✓ Reg. (UE) 37/2010: Substâncias farmacologicamente ativas e limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- ✓ Reg. (CE) 470/2009: Limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas nos alimentos de origem animal;
- ✓ Reg. (CE) 396/2005: Limites máximos de resíduos de pesticidas nos géneros alimentícios e dos alimentos para animais

Aves

A aquisição de ovos de incubação e das aves para criação, deve incluir garantias sanitárias da parte do fornecedor, nomeadamente: - quanto à proveniência das aves (origem autorizada); certificação do Estatuto Sanitário da exploração ou da zona geográfica/país de origem (certificado sanitário - declaração de indemnidade).

Explorações produtoras de ovos

Os ovos devem ser:

- mantidos limpos e secos,
- isentos de odores estranhos,
- armazenados e transportados a temperatura de preferência constante, mais adequada para assegurar conservação ótima das suas propriedades higiénicas (a menos que tenham sido estabelecidos requisitos nacionais em matéria de temperatura em instalações de armazenamento e transporte de ovos),
- entregues aos consumidores até 21 dias seguintes à postura.

As **embalagens de transporte dos ovos** devem:

- ✓ ser resistentes aos choques,
- ✓ estar secas,
- ✓ estar limpas e em bom estado de conservação,
- ✓ ser fabricadas com materiais que protejam os ovos de cheiros estranhos e do risco de alterações de qualidade.

• Armazenamento e transporte

Principais requisitos para veículos de/ou contentores de transporte de géneros alimentícios (Regulamento n.º 852/2004):

- devem ser mantidos limpos e em boas condições, para proteger os géneros alimentícios da contaminação;
- devem ser higienizados após cada transporte;
- Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos;
- Sempre que necessário devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.

Os operadores devem ainda assegurar que:

- ➔ Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação;
- ➔ Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação;
- ➔ As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica;
- ➔ A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.
- ➔ Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar/desinfectar

Explorações produtoras de leite

Requisitos de armazenamento de leite e colostro destinados ao consumo humano:

- ✓ Imediatamente após a ordenha, manter o leite e/ou colostro em local limpo, concebido e equipado, de modo a evitar qualquer contaminação;
- ✓ Locais de armazenamento, manuseamento e arrefecimento do leite e/ou colostro situados e construídos de forma a limitar o risco de contaminação dos mesmos (contra animais e pragas, separados dos locais de estabulação, etc.);
- ✓ Locais de armazenamento do leite e/ou colostro com equipamento de refrigeração adequado, salvo nas situações legalmente excecionadas;
- ✓ Superfícies em contacto com o leite e com o colostro (recipientes, cisternas, tanques, etc.) mantidas em boas condições e feitas de material liso, não tóxico, fácil de lavar e, se necessário, desinfectar;
- ✓ Após a ordenha, o **leite** é arrefecido de imediato até à temperatura de:
 - 8° C, no caso de recolha diária
 - 6° C, no caso de recolha não diária
- ✓ O **colostro** é armazenado em separado do leite e arrefecido de imediato até:
 - 8° C, no caso de recolha diária
 - 6° C, no caso de recolha não diária, ou congelado

NOTA: Os operadores podem não cumprir os requisitos de temperatura previstos, desde que o leite seja transformado nas **2 horas** após a ordenha ou seja utilizada uma temperatura mais elevada por razões tecnológicas ligadas ao fabrico de certos produtos lácteos, e desde que a DGAV autorize.

Para produtores que fazem **transporte** de leite para entrega do mesmo:

- No transporte, manter a cadeia de frio e, à chegada ao estabelecimento de destino, a temperatura do leite e do colostro $\leq 10^{\circ}\text{C}$.
- Após cada transporte ou pelo menos uma vez por dia, recipientes e cisternas utilizados no transporte de leite e/ou colostro são limpos e desinfetados de forma adequada antes de nova utilização.

Explorações produtoras de carne

Os animais que entram em stress antes do abate originam carnes com maiores perdas de enxugo, o que origina carne que encolhe na frigideira. Podem ainda originar carnes de cor e sabor menos apetecíveis, fraca capacidade de armazenagem, deteriorando-se mais rapidamente por bactérias.

Durante o transporte até ao matadouro, os animais deve:

- ➔ Ser tratados de forma a evitar dor ou sofrimento desnecessário;
- ➔ Dispor de proteção do ambiente exterior (chuva ou sol forte);
- ➔ Possuir espaço suficiente para estarem na sua posição normal, uma vez que a falta de espaço está muito relacionada com maior agressividade nos animais;
- ➔ Dispor de camas adequadas, ventilação suficiente e abastecimento de água com boas condições para abeberamento;
- ➔ Dispor de rampas apropriadas para subida/descida para/dos veículos, sem pisos escorregadios e/ou irregulares, evitando traumatismos desnecessários.

A condução dos veículos não deve ser feita de forma brusca e evitar os solavancos. A duração da viagem não deve exceder as 8 horas, só em condições de exceção tendo que obedecer a alguns requisitos.

Proibições:

- os veículos de transporte de carne não podem transportar animais vivos, ainda que sejam devidamente desinfetados em seguida;
- a carne fresca não pode ser transportada junto com carne embalada.

Aquando da entrega do produto alimentar é importante verificar:

- a temperatura da viatura,
- o estado higienosanitário do interior da viatura,
- a forma como os produtos estão acondicionados.
- a rotulagem (data de validade, lote) e os documentos que acompanham o produto.

O produto pode ser aprovado ou rejeitado, sendo feito um registo em qualquer dos casos.

Explorações produtoras de ovos

Vide Secção anterior da Higiene respeitante a estas explorações.

• Estado de saúde, higiene pessoal e formação

As explorações devem assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários nomeadamente que:

- Os trabalhadores estão “aptos para o trabalho” em todos os momentos, isto é, que não sofrem de nenhuma doença nem estão afetados por qualquer estado de enfermidade que possa implicar problemas de segurança dos produtos;
- Os trabalhadores que apresentem diarreia e/ou vómitos não devem regressar ao trabalho até que tenham decorrido 48h após o desaparecimento dos sintomas;
- As feridas ou lesões situadas em partes do corpo, que podem entrar em contacto com produtos agrícolas, são completamente cobertas e protegidas;

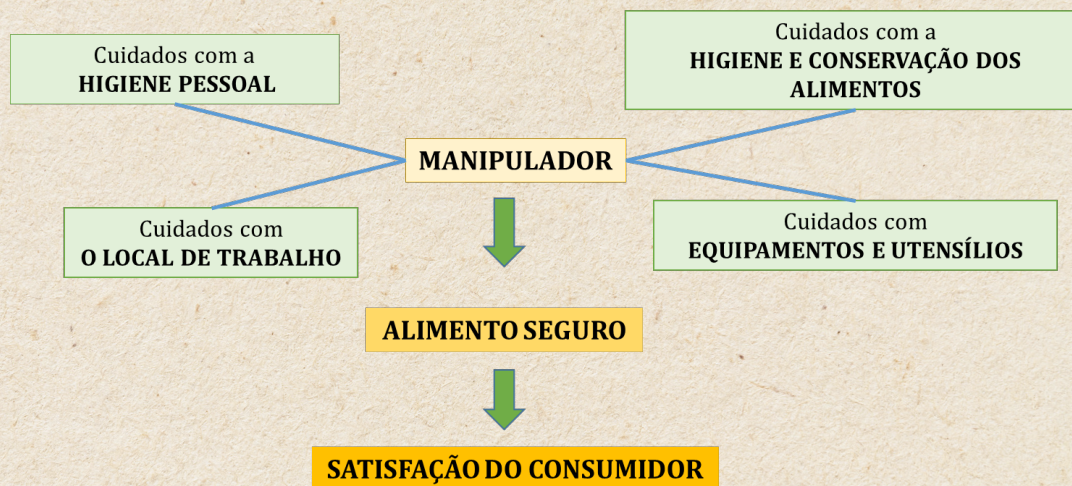
NO QUE RESPEITA À HIGIENE PESSOAL AS EXPLORAÇÕES DEVEM ASSEGURAR QUE OS COLABORADORES:

- ✓ **Lavam as mãos com água e sabão (ou outro produto desinfetante):**
 - ✓ Antes do manuseamento de produtos hortofrutícolas;
 - ✓ Depois de usar as instalações sanitárias;
 - ✓ Depois de qualquer intervalo/pausa do trabalho;
 - ✓ Depois de cobrir feridas ou lesões;
 - ✓ Depois de higienizar equipamentos ou utensílios.
- ✓ Não comem e fumam durante o trabalho;
- ✓ Fazem as necessidades fisiológicas em instalações sanitárias adequadas.

NO QUE RESPEITA À FORMAÇÃO:

- ✓ Facultar aos trabalhadores informações básicas de higiene, assim como os perigos de contaminação dos produtos. A disponibilização escrita ou oral de instruções de trabalho pode ser considerada como ação de formação;
- ✓ Registrar a formação de cada trabalhador.

• Comercialização de carne



Após o abate, a carne deverá ser arrefecida segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura até atingir uma temperatura uniforme não superior a:

- 3°C no caso das miudezas de ungulados;
- 7°C no caso da restante carne de ungulados;
- 4°C no caso da carne de aves de capoeira e de lagomorfos.

A carne poderá ser cortada e desossada durante o arrefecimento, nos termos do Reg. 853/2004. A carne deve atingir as temperaturas acima referidas antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte.

O Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, na sua atual redação, fixa os requisitos das carnes e seus produtos.

As caixas dos veículos utilizados para distribuição de carnes devem ser constituídas por paredes, tecto e pavimento com isolamento adequado, incluindo as portas, de modo a limitar trocas térmicas entre o exterior e o interior.

Condições de exposição em locais de venda da carne:

- ➔ As carnes e seus produtos devem estar sempre protegidos da ação dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurcações externas e do contacto com o público;
- ➔ É proibida a exposição de carnes e seus produtos não acondicionados na parte do estabelecimento reservado ao público, bem como à entrada dos locais de venda;
- ➔ A exposição de carne fresca de espécies diferentes, de carne picada e de preparados de carne no mesmo balcão ou vitrina frigorífica só é permitida se existir separação física entre eles;
- ➔ As peças inteiras de caça selvagem menor, quando comercializadas com pele ou penas, só podem ser expostas e conservadas nos locais de venda em expositor próprio, separadas de outras carnes ou produtos.

Principais requisitos das instalações e equipamento dos locais de venda

- ✓ Na zona envolvente ao local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases suscetíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos;
- ✓ Possuir meios de proteção contra a entrada e permanência de insetos e roedores, janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e portas com sistema de comprovada eficácia;
- ✓ Possuir sistema de esgotos;
- ✓ Dispor de um sistema de abastecimento de água potável;
- ✓ Dispor de instalações sanitárias isoladas dos locais em que se manipulem e vendam as carnes e seus produtos, com ventilação própria, mantidas convenientemente limpas;
- ✓ Possuir uma área adequada à realização fácil e higiénica das operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 m;
- ✓ Ter as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável;
- ✓ Ter o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção, dotado de ralos, com declive adequado para facilitar o escoamento;
- ✓ Possuir sistema de ventilação adequado para a correta renovação de ar no estabelecimento e com acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza ou substituição;
- ✓ Possuir sistema de iluminação adequado incluindo lâmpadas instaladas com armadura de proteção (contra queda em caso de rebentamento);
- ✓ Ter o balcão de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção;
- ✓ Ter mesas de corte de material inócuo que permita a raspagem e que seja de fácil lavagem e desinfecção;
- ✓ Ter dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contactem entre elas, com a parede ou com o pavimento.

Principais regras de funcionamento dos locais de venda de carnes e seus produtos:

- ✓ Os pavimentos devem ser lavados sempre que necessário, sendo proibida a varredura a seco;
- ✓ As mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios devem ser frequentemente lavados e desinfetados;
- ✓ A mesa de corte não deve ser usada como balcão de venda ao público;
- ✓ Autorizado o fabrico de enchidos fumados e ou termizados que se destinem à venda ao consumidor final (limite de laboração até 3000 kg de matéria-prima por ano) desde que cumpridas as normas de higiene e conservação definidas no Regulamento e esses locais disponham de:
 - Dependência exclusiva para as operações de fabrico, que permita temperatura ambiente apropriada ao fim a que se destina;
 - Em função do processo utilizado:
 - i) Dependência própria com sistema de extração de vapores quando procedam ao fabrico de enchidos termizados;
 - ii) Sala de secagem/fumeiros de dimensões adequadas para permitir as movimentações e arrefecimento do produto final, com entrada independente de lenha e provida de meios de extracção de cheiros, poeiras, fumos ou gases suscetíveis de conspurcar ou alterar as carnes frescas e seus produtos;
 - Equipamento com produção de frio de uso exclusivo para maturação das massas;
 - Dependência adequada para lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamentos usados no fabrico, designadamente meios de esterilização do material de corte com água a + 82.°C;
 - Meio frigorífico para conservação de matérias-primas utilizadas como ingredientes.

Para vendas ao domicílio ou on-line:

- ✓ Escoe os produtos segundo os princípios FEFO (“First Expired, First Out” ou em português “**Primeiro a Expirar, Primeiro a Sair**”) e FIFO (“First In, First Out”, ou em português “**Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair**”),
- ✓ Inspeccione as embalagens para verificar a sua integridade e avaliação visual geral, controlando igualmente as condições em que o produto é expedido.

3. ROTULAGEM

A rotulagem é uma ferramenta fundamental no acesso de consumidores à informação sobre géneros alimentícios, permitindo-lhes realizar escolhas mais conscientes e informadas e efetuar um uso mais seguro e adequado destes.

Os géneros alimentícios que sejam colocados no mercado, ou suscetíveis de o ser, devem ser adequadamente **rotulados** ou identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade. A rotulagem dos alimentos reconhece o direito das pessoas saberem o que comem, devendo ser dada informação essencial sobre a composição do produto e as origens e métodos de transformação (Regulamento (EU) n.º 1169/2011, de 25/10). Este Regulamento é aplicável a todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final, incluindo os fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os que se destinam a ser fornecidos a esses estabelecimentos.

3.1. Geral

A rotulagem de diferentes géneros alimentícios inclui menções obrigatórias e facultativas, consoante o tipo de género alimentício e a superfície maior dos mesmos, conforme sistematizado na Tabela 4.

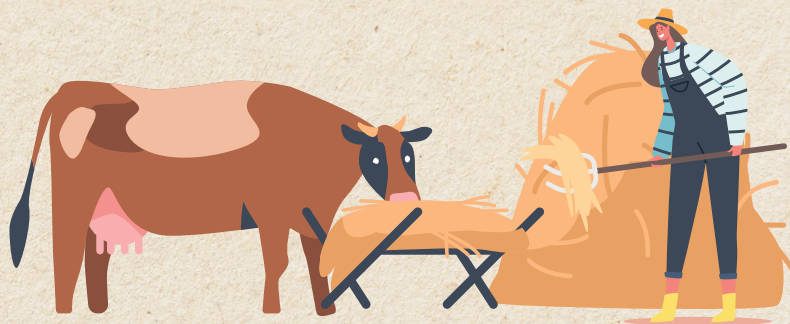
As informações obrigatórias, previstas no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 (conjugado com o artigo 26º do Decreto-lei n.º 10/2015), devem encontrar-se em português para os bens e serviços vendidos em Portugal.

As indicações a figurar na rotulagem não podem ser apresentadas ou descritas por palavras, imagens ou outra forma suscetíveis de criar uma impressão errada no consumidor, nomeadamente:

- Quanto às características do género alimentício;
- Pela atribuição de propriedades ou efeitos que ele não possui;
- Pela sugestão de características especiais, quando produtos similares possuem essas mesmas características;
- Pela sugestão da presença de um determinado género alimentício ou de um ingrediente, quando, na realidade, um componente natural ou um ingrediente normalmente utilizado nesse género alimentício foram substituídos por um componente ou por um ingrediente diferentes.

A informação obrigatória:

- ✓ deve estar em evidência, visível, legível e indelével;
 - ✓ não pode ser interrompida ou tapada por outro elemento ou estar em fundos confusos;
 - ✓ deve ter tamanho de letra (“altura de x”) mínimo consoante a superfície maior da embalagem (Tabela 4);
- Quem fornece o produto deve assegurar que o operador que recebe o produto dispõe de informação suficiente que lhe permita garantir a presença e a exatidão da informação sobre os géneros alimentícios
 - A denominação legal e a quantidade líquida devem figurar no rótulo no mesmo campo visual
 - As menções “Fabrico artesanal”, “método artesanal” ou outras equivalentes são proibidas aos produtores que não sejam detentores de carta de artesão/unidade produtiva artesanal



	Superfície Maior de Gêneros Alimentícios pré-embalados			Gêneros Alimentícios não pré-embalados**		
	≥ 80 cm ²	Entre 10 e 80 cm ²	< 10 cm ²			
Tamanho de letra da informação a constar nas embalagens (Altura de x)	≥ 1.2 mm	≥ 0.9 mm				
INFORMAÇÃO A CONSTAR NAS EMBALAGENS						
a) Denominação legal ou corrente ou descritiva	Sim			Sim		
b) Lista de ingredientes (por ordem decrescente da sua utilização)				Não*	Não	
c) Alergêneos (ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias/intolerâncias)				Sim	Sim	
d) Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes (QUID)				Não	Não	
e) Quantidade líquida				Sim	Sim	
f) Data de durabilidade mínima / data-limite de consumo				Sim	Não	
g) Condições especiais de conservação e/ou condições de uso					Sim	
h) Nome e endereço do operador responsável pela informação					Não	
i) País de origem ou local de proveniência quando aplicável					Sim (no caso de carne fresca refrigerada e congelada de suíno, ovino, caprino e aves de capoeira)	
j) Instruções de utilização					Sim	
l) Declaração Nutricional***						
m) Lote					Não	
n) Data de embalamento				Não	Não	Sim
Nome, denominação ou firma e endereço da empresa do setor alimentar responsável pelo embalamento				Não	Não	Sim

Tabela 4 – Informação Obrigatória e respetivo tamanho de Letra (Fonte: APED e FIPA, 2021)

(*) Para estas embalagens, a lista de ingredientes deve ser disponibilizada através de outros meios (p.e. folhetos e site) ou ser disponibilizada a pedido do consumidor de forma gratuita (p.e. linha de apoio ao consumidor).

(**) Estas informações poderão não ser todas aplicáveis, consoante o tipo de não pré-embalado (vide Regulamento).

(***) Declaração nutricional não é menção obrigatória para embalagens com superfície maior abaixo de 25 cm²

Nota: as alíneas “a”, “f”, “g” e “h” devem constar da embalagem exterior em que os pré-embalados são apresentados para comercialização.

1.6 Alergénios

As substâncias ou produtos que causem alergias ou intolerâncias têm de estar identificadas

Cada ingrediente ou auxiliar tecnológico que provenha de uma substância ou produto que provoque alergias ou intolerâncias tem de:

- ✓ Ser indicado na lista de ingredientes com uma referência clara ao nome do produto;
- ✓ Ser realçado através de uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes. Aconselha-se a indicação dos alérgenos a bold, no entanto os operadores podem utilizar outras formas como maiúsculas, sublinhado, estilo de letra diferente, etc.
- ✓ Quando a denominação do produto refere claramente a substância ou o produto que causa alergias ou intolerâncias, não é necessário indicar a respetiva substância ou produto.

Quantidade líquida

A quantidade líquida declarada deve ser a do momento do embalamento e com as unidades de medida apropriadas:

- para produtos líquidos: litros, centilitros ou mililitros;
- para outros produtos: quilograma ou grama.

Certos géneros alimentícios estão isentos da obrigação de indicação da quantidade líquida, nomeadamente:

- sujeitos a perdas consideráveis de volume ou massa e que sejam vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador (p.e. fiambre fatiado);
- com quantidade líquida < 5 g ou 5 ml (p.e. pacotes pequenos de açúcar);
- normalmente vendidos à unidade, desde que o número de unidades seja claramente visto e contado do exterior ou, se tal não for possível, que este seja indicado na rotulagem.

Os tamanhos de letra da quantidade nominal (isto é, para o valor numérico e não a “altura de x”) devem ser, consoante o seu peso / volume (DL 199/2008):

- quantidade nominal ≤ 50 g / 50 ml: 2 mm
- 50 g / 50 ml < quantidade nominal ≤ 200 g ou 200 ml: 3 mm
- 200 g ou 200 ml < quantidade nominal ≤ 1 kg ou 1 l: 4 mm
- quantidade nominal > 1 kg / 1 l: 6 mm

Data de Durabilidade Mínima (DDM)

A data deve ser precedida da menção:

- « Consumir de preferência antes de ...» quando a data indique o dia;
- « Consumir de preferência antes do fim de ...» nos restantes casos.

A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem e sob forma não codificada.

No caso de géneros alimentícios:

- com durabilidade < a três meses, é suficiente a indicação do dia e do mês,
- com durabilidade entre três a dezoito meses, é suficiente a indicação do mês e do ano,
- com durabilidade > a dezoito meses, é suficiente a indicação do ano.

Se necessário, estas menções devem ser seguidas de uma descrição das condições de conservação adequadas.

País de origem

Para além da legislação geral em matéria de rotulagem, existe legislação específica para alguns produtos alimentares que estipula a obrigatoriedade de menção de origem no rótulo, nomeadamente ao nível de:

- Carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, ovino, caprino e de aves de capoeira;
- Leite e nata, Letelho, leite e nata coalhados, iogurte, quefir e outros leites e natas fermentados ou acidificados,
- Soro de leite;
- Manteigas e outras matérias gordas provenientes do leite; pastas de barrar (espalhar) de produtos provenientes do leite;
- Queijos e requeijão.

Declaração nutricional

Para todos os géneros alimentícios, deve ser apresentada declaração nutricional, com algumas exceções tais como os produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes.

- ✓ A declaração nutricional deve cumprir com a sequência seguinte: Energia / Lípidos (Saturados, Monosaturados e Polinsaturados) / Hidratos de Carbono / Açúcares (Polióis, Amido) / Fibra, / Proteínas / Sal / Vitaminas e Sais Minerais.
- ✓ Para valores de energia ou quantidade de nutriente(s) próximo(s) de zero, pode ser antes apresentada uma frase como “contém quantidades negligenciáveis de...” ou “vestígios”, etc. O posicionamento da informação deve ser próximo da declaração nutricional, sempre que exista.
- ✓ No caso de géneros alimentícios não pré-embalados, a declaração não necessita de estar na forma tabular e pode ser limitada a Energia ou Energia, Lípidos, Lípidos Saturados, açúcares e Sal. Os nutrientes podem ser expressos por porção ou por unidade de consumo.

Lote

- A indicação que permite identificar o lote deve ser **precedida da letra “L”**, exceto quando se distingue claramente de outras menções de rotulagem. Esta pode figurar no rótulo ou contra rótulo, em etiqueta separada ou diretamente sobre a embalagem ou tampa.
- A indicação do lote não é obrigatória se a data de durabilidade incluir indicação clara e por ordem do dia, mês e ano.

Informações adicionais

Congelação

- ✓ indicar a data de congelação ou da 1.ª congelação (se o produto tiver sido congelado mais do que uma vez) para as carnes e preparados de carne congelados quando pré-embalados (exceto se utilizados como ingredientes no fabrico de outros produtos alimentares) (Regulamento 853/2004);
- ✓ Os géneros alimentícios que foram congelados ou ultracongelados antes da venda e que sejam vendidos descongelados, devem conter o nome do género alimentício juntamente com a designação de “descongelado”.
- ✓ A data de congelação ou a data da primeira congelação deve ser indicada como se segue:
 - Congelado em [DATA] ou
 - Congelado em [referência ao local onde é indicada a data no rótulo].

Notas:

- ✓ No caso dos produtos congelados e ultracongelados que são uma mistura de vários constituintes congelados e/ou ultracongelados, a data de congelação corresponde à mais antiga desses constituintes.
- ✓ A data da primeira congelação refere-se ao momento em que a matéria-prima é congelada e não ao produto final.
- ✓ Alguns produtos isentos da obrigação da designação “descongelado” a acompanhar o nome do género alimentício:
 - ingredientes presentes no produto final
 - géneros alimentícios para os quais a congelação é um passo tecnologicamente necessário para o processamento (como certos tipos de queijos ou produtos cárnicos, antes de serem cortados) ou para os quais a descongelação não tem impacto negativo sobre a segurança ou qualidade dos géneros alimentícios (como a manteiga).

1.1. Especificidades

De seguida apresentam-se especificidades de rotulagem consoante:

a) o tipo de produto alimentar:

- ✓ Ovos
- ✓ Mel
- ✓ Carne

b) tipo de venda (à distância) e embalamento (não pré-embalados)

Ovos

No caso da venda de ovos avulso, devem ser dadas ao consumidor as seguintes informações, visíveis e legíveis (Regulamento (CE) n.º 589/2008, de 23 de junho):

✓ A categoria de peso;

Categoria	XL – gigante	L – grande	M – médio	S – pequeno
Peso	≥ 73 g	≥ 63 g e < 73 g	≥ 53 g e < 63 g	< 53

- ✓ A categoria de qualidade;
- ✓ Uma indicação do modo de criação;
- ✓ Uma explicação do significado do código do produtor;
- ✓ A data de durabilidade mínima

Carne

Foi criado um regime comunitário de rotulagem obrigatória da carne de bovino em todos os EM, desde 2000. Paralelamente em Portugal foi elaborada legislação nacional relativamente às regras a que deve obedecer a

rotulagem obrigatória e a facultativa da carne de bovino. O SNIRB assegura a informação necessária através de uma base de dados que contém toda a informação relativa a cada animal.

Em relação aos suínos, aplica-se a legislação geral da rotulagem (DL 560/99 de 18 de Dezembro) e o DL 147/2006, de 31 de Julho, na sua atual redação, referente à venda das carnes. Existe ainda um sistema voluntário de rotulagem da carne de suíno destinada ao consumidor final que estabelece os princípios e regras gerais a que o mesmo deve obedecer (DL 71/98 de 26 de Março). As menções que devem constar na rotulagem dependem da aprovação de um caderno de especificações, onde constam as menções a incluir no rótulo e as medidas a tomar para assegurar a exatidão dessas menções. A autorização é da competência do GPP. No ponto 3 do artigo 3º o DL refere que “deve ser recusado qualquer caderno de especificações que não estabeleça a rastreabilidade entre as peças de carne, a carcaça, o lote e a exploração de origem do animal do qual provêm...”

Nas carnes são obrigatórias as seguintes menções:

- ➔ Nome e morada do acondicionador;
- ➔ Denominação de venda (espécie e peça e ou finalidade);
- ➔ Data de acondicionamento;
- ➔ Data limite de consumo;
- ➔ Condições de conservação;
- ➔ Quantidade líquida.

Mel

No caso da cadeia apícola, o sistema de rastreabilidade deve conter registos de todas as atividades que se realizam em cada uma das etapas de produção, colheita, sala de extração de mel, sala de acondicionamento e venda, até chegar ao consumidor final. Esta informação deve ser facultada às autoridades competentes, a seu pedido.

Rotulagem do mel e outros produtos apícolas

Na rotulagem do mel e outros produtos apícolas produzidos nos estabelecimentos aprovados, devem constar:

- A marca de identificação (art.º 8.º do [DL 1/2007](#));
- As menções obrigatórias seguintes:
 - Denominação legal
 - Nome e endereço do operador da empresa do sector alimentar
 - Quantidade líquida [expressa em massa: Quilograma (kg) ou Grama (g)]
 - Data de durabilidade mínima
 - Lote
 - Local de origem ou proveniência

Número de registo (quando o mel é proveniente de uma Unidade de Produção Primária UPP – art.º 8.º do [DL 1/2007](#)) ou Marca de Identificação (quando o mel é proveniente de Estabelecimentos – art.º 5.º do [Reg. \(CE\) 853/2004](#)).

À exceção do mel filtrado e do industrial, a denominação legal pode ser complementada por indicações que façam referência:

- À origem floral ou vegetal do produto, se este provier total ou principalmente da origem indicada e possuir as características organoléticas, físico-químicas e microscópicas próprias de tal origem.
- À origem regional, territorial ou topográfica do produto, se este provier na sua totalidade da origem indicada.
- A critérios de qualidade específicos.

Denominações legais

As denominações legais, que devem constar da rotulagem do mel, podem ser determinadas:

a) Quanto à origem:

- Mel de melada.
- Mel obtido principalmente a partir de excreções de insetos sugadores de plantas ou de secreções provenientes de partes vivas das plantas.
- Mel de néctar ou mel de flores.
- Mel obtido a partir do néctar das plantas.

b) Quanto ao modo de produção e/ou apresentação:

- **Mel em favos:** Mel armazenado pelas abelhas nos alvéolos operculados de favos construídos recentemente pelas próprias abelhas ou de finas folhas de cera gravada realizadas exclusivamente com cera de abelhas e que não contenham criação vendido em favos inteiros ou em secções de favos.
- **Mel com pedaços de favos:** Mel que contém um ou vários pedaços de mel em favos.
- **Mel escorrido:** Mel obtido por escorrimento de favos desoperculados que não contenham criação.
- **Mel centrifugado:** Mel obtido por centrifugação de favos desoperculados que não contenham criação.
- **Mel prensado:** Mel obtido por compressão de favos que não contenham criação, sem aquecimento ou com aquecimento moderado de 45°C, no máximo.
- **Mel filtrado:** Mel obtido por um processo de eliminação de matérias orgânicas estranhas à sua composição que retire uma parte importante do pólen.
- **Mel para uso industrial:** Mel próprio para uso industrial ou como ingrediente de outros géneros alimentícios transformados.

NOTAS:

- No caso do mel industrial rotulado para o consumidor final, próximo da denominação deverá constar a expressão “Apenas para uso culinário”;
- Ao mel escorrido, mel centrifugado, e mel prensado pode, em substituição destas denominações de venda, ser usada a denominação genérica “MEL”;
- A denominação legal só pode ser completada por uma indicação relativa à dupla origem floral e/ou vegetal, se no rótulo for claramente indicada a menção «mistura», dado que da mistura de dois méis monoflorais resulta um mel que não pode existir naturalmente, porque os méis têm diferentes períodos de produção de néctares e são provenientes de diferentes zonas geográficas.

Local de Origem ou Proveniência

Deverá ser indicado o país ou países de origem em que o mel foi colhido:

- ✓ Se em Portugal: “Mel de Portugal” / “Origem Portugal”;
- ✓ Se mel originário de um ou vários estados membros (EM): “Mistura de méis UE”;
- ✓ Se mel originário de um ou mais país(es) terceiro(s): “Misturas de méis não UE”;
- ✓ Se mel originário de EM e país(es) terceiro(s): “Mistura de méis UE e não UE”.

Nos casos em que o mel seja embalado em território nacional, sendo originário de um ou vários Estados-Membros ou países terceiros, é obrigatória a indicação do país ou países de origem em que o mel foi colhido.

Venda à distância

No caso de géneros alimentícios postos à venda por comunicação à distância (p.e. através de página na internet), antes da conclusão da compra de:

- **pré-embalados:** disponibilizar, as respetivas informações obrigatórias (com exceção do lote e da data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo) no material de suporte à venda à distância (p.e. panfletos ou catálogos) ou através de outros meios apropriados (p.e. website). Em alternativa, no momento da entrega, todas as menções obrigatórias devem estar disponíveis.
- **não pré-embalados:** disponibilizar a indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias.

Informação para não pré-embalados

Consideram-se géneros alimentícios não pré-embalados:

- ✓ os que são para venda ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva sem pré-embalagem;
- ✓ os fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva;
- ✓ os embalados no ponto de venda a pedido do comprador;
- ✓ os pré-embalados para venda direta.

Consoante os tipos de não pré-embalados, o operador terá de prestar certas informações (vide última coluna da Tabela 4).

No caso dos géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador, as informações sobre a denominação do género alimentício, as condições especiais de conservação e/ou de utilização e o modo de emprego podem não estar imediatamente disponíveis, mas deve ser sempre indicada, de modo visível, a forma como essa informação pode ser obtida.

- ✓ informações sobre os alergénios e a indicação de origem da carne devem estar disponíveis em qualquer suporte de informação, junto do género alimentício, que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor (DL 26/2016).

As informações a disponibilizar para não pré-embalados deve ser em suporte:

- ✓ escrito,
- ✓ eletrónico ou
- ✓ outra forma material

Exemplos: folhetos, catálogos, cartazes, sítios web, aplicações informáticas ou até ementas, quando se trate de estabelecimentos de restauração.

II – BIBLIOGRAFIA E SÍTIOS CONSULTADOS

- APED e FIPA (2021). Informação ao Consumidor – Guia de Aplicação. Regulamento (EU) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro. 2.ª edição, março 2021 https://www.fipa.pt/uploads/fotos_artigos/files/InformacaoConsumidor_GuiadeAplicacao_FIPA_APED_MAR2021.pdf
- DGAV (2016). *Manual de Controlo de Condicionalidade Animal – Segurança Alimentar (Produção Animal), Hormonas, Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis e Bem-Estar Animal*, DGAV.
- DGAV (2020). *Esclarecimento Técnico n.º 7 / DGAV / 2020 – Segurança dos Alimentos*. https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/05/7_2020_Esclar_EstabelecimentosParticulares.pdf
- <https://eportugal.gov.pt/>
- <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/>
- <https://www.gpp.pt/index.php/normas-de-comercializacao-e-rotulagem/normas-de-comercializacao-e-rotulagem>
- [https://www.iapmei.pt/PRODUTOS-E-SERVICOS/Licenciamento-Industrial/Sistema-da-Industria-Responsavel-\(SIR\).aspx](https://www.iapmei.pt/PRODUTOS-E-SERVICOS/Licenciamento-Industrial/Sistema-da-Industria-Responsavel-(SIR).aspx)
- IAPMEI (2017). *Guia do Licenciamento Industrial*. <https://www.iapmei.pt/getattachment/PRODUTOS-E-SERVICOS/Industria-e-Sustentabilidade/Licenciamento-Industrial/Documentos-uteis/Guias-de-apoio/SIR-Guia-Nov2017.pdf.aspx>
- IFAP (2018). *Manual de Controlo de Condicionalidade Ambiental – Nitratos, Aves e Habitats, Segurança Alimentar (Produção Vegetal), Produtos Fitofarmacêuticos e Zonas de Protecção das Captações de Águas Subterrâneas*, IFAP.
- Pinto, Lucinda; Tarrafa, Laura e Paiva, Rita (2017). *Licenciamento de pequenas unidades transformadoras*. http://inforcna.pt/Media/Files/2017518_Vt77Artigotecnico.pdf
 - Decreto-Lei n.º 230/2003 de 27 de Setembro, na sua redação actual.
 - Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho
 - Regulamento de Execução (EU) n.º 1337/2013
 - Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011, de 7.06, na sua redação actual
 - Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/428, na sua redação actual
 - Regulamento (CE) n.º 361/2008, de 14.04, na sua redação actual
 - Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de 17.12, na sua redação actual





Entidades Parceiras:



Cofinanciado:

