

Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar

Guia de orientação

Este guia tem como objetivo ajudar os operadores do setor alimentar, as empresas que atuam no âmbito da atividade alimentar e os intervenientes nos processos de licenciamento das atividades do setor alimentar relativamente à necessidade dos estabelecimentos e atividades serem aprovados pela DGAV, antes do início do funcionamento. O âmbito deste guia não abrange os estabelecimentos de subprodutos animais e produtos derivados e os estabelecimentos do setor dos alimentos para animais.



Edição : Janeiro de 2018

Homologado: 14 de fevereiro 2018

Índice

1.	Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar	3
2.	Número de Controlo Veterinário (NCV)	3
3.	Licenciamento e aprovação	3
4.	Alvará de utilização e aprovação	3
5.	Atividades comerciais em estabelecimentos industriais	4
6.	Elementos instrutórios	4
7.	Enquadramento legal da aprovação de estabelecimentos.....	5
8.	Termos e limites da aprovação.....	5
9.	Atividades aprovadas e Códigos das Atividades Económicas (CAE)	6
10.	Requisitos necessários para a aprovação	7
11.	Flexibilidade	8
12.	Aprovação condicional	8
13.	Princípio geral relativo à aprovação de estabelecimentos	9
14.	Estabelecimentos e atividades abrangidos pela aprovação	9
15.	Estabelecimentos e atividades não abrangidos pela aprovação	10
16.	Casos especiais	11
16.1	Fornecimento do consumidor final	11
16.2	Fabricação de géneros alimentícios em casas particulares	11
16.3	Cozinhas centrais	11
16.4	Estabelecimentos retalhistas com secções acessórias	12
16.5	Estabelecimentos retalhistas com secção acessória de cozinha central	12
16.6	Pastelarias	13
16.7	Extração e embalamento de mel e outros produtos apícolas	13
16.8	Centros de distribuição de supermercados.....	14
16.9	Produção de rebentos.....	14
16.10	Navios-congeladores e navios-fábrica	14
16.11	Lotas	15
16.12	Centros de expedição e depuração de moluscos bivalves vivos	15
16.13	Depósitos de produtos da pesca e moluscos bivalves vivos	15
16.14	Mercados abastecedores e mercados municipais.....	15
16.15	Aquiculturas	16
16.16	Comercialização de caracóis.....	16
16.17	Estabelecimentos exportadores de alimentos compostos	16
17.	Suspensão da aprovação	17
18.	SIPACE	17
19.	Árvore de decisão.....	18
20.	Correspondência entre atividades aprovadas e CAE.....	25
21.	Lista de secções, atividades, detalhes e espécies	29
22.	Termos e limites da aprovação - exemplos	35
23.	Informação complementar relativa aos elementos instrutórios	37
24.	Lista de derrogações e adaptações	39
25.	Siglas e acrónimos	43

1. Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar

A aprovação dos estabelecimentos é o procedimento administrativo, prévio ao início da laboração, pelo qual a DGAV verifica e reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos em matéria de higiene e segurança dos géneros alimentícios.

A aprovação apenas é obrigatória para algumas atividades do setor alimentar, nomeadamente as que apresentam um risco mais significativo.

2. Número de Controlo Veterinário (NCV)

A aprovação culmina na atribuição de um número de aprovação que identifica o estabelecimento aprovado. Em Portugal, o número de aprovação denomina-se Número de Controlo Veterinário (NCV). O NCV é uma identificação oficial do estabelecimento do setor alimentar e não do operador económico.

3. Licenciamento e aprovação

O licenciamento é o procedimento administrativo necessário ao exercício das atividades económicas, que envolve vários serviços da Administração Pública, como sejam as entidades responsáveis pelos domínios do ambiente, saúde e segurança no trabalho e segurança dos alimentos. O licenciamento é um procedimento administrativo mais abrangente, no âmbito do qual decorre, de modo integrado, a aprovação. Ao dar início ao licenciamento, o operador está também a assegurar a aprovação, nos casos em que a aprovação é necessária.

O licenciamento dos estabelecimentos industriais sujeitos a aprovação inclui, para além da vistoria prévia, uma fase de apreciação do projeto de instalação, que culmina na emissão de um parecer. Nos estabelecimentos comerciais, o procedimento de licenciamento é mais simplificado, consistindo apenas na vistoria prévia.

Principais regimes de licenciamento no setor alimentar

- Sistema de Indústria Responsável (SIR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2015;
- Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 10/2015.

Existem ainda alguns regimes específicos, referidos neste guia.

4. Alvará de utilização e aprovação

Nos termos do Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação (RJUE), estabelecido no Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro (alterado posteriormente por vários diplomas), a utilização dos edifícios ou suas frações está sujeita a autorização da Câmara Municipal, pelo que os edifícios devem dispor sempre de um título para a respetiva utilização (alvará de utilização). No entanto, as operações urbanísticas nos estabelecimentos situados em áreas portuárias ou

aeroportuárias estão sujeitas a procedimentos distintos, levados a cabo por entidades públicas com atribuições específicas nessas áreas¹.

Em ambos os casos, os títulos emitidos habilitam o uso dos edifícios para determinados fins como, por exemplo, industriais, comerciais, de armazenagem ou para habitação, mas não é suficiente para habilitar o exercício das atividades económicas sujeitas a regimes específicos de licenciamento, como os acima indicados, antes constituindo um requisito necessário ao licenciamento da atividade e à aprovação do estabelecimento, quando aplicável.

Atenção! A licença de utilização de edifício e o título para o exercício de uma atividade são coisas distintas.

5. Atividades comerciais em estabelecimentos industriais

O licenciamento das atividades industriais e comerciais é regulamentado por diferentes regimes, conforme descrito no número 3.

Os operadores que exercem atividades industriais têm frequentemente interesse em desenvolver atividades comerciais, no mesmo estabelecimento². Não estando previstas disposições específicas no SIR que regulamentem o acesso e o exercício das atividades comerciais³, essas atividades apenas podem ser exercidas após o cumprimento das obrigações aplicáveis às mesmas, constantes do RJACSR.

6. Elementos instrutórios

De acordo com o SIR, os pedidos de instalação e de exploração dos estabelecimentos industriais devem ser apresentados com a documentação de carácter geral e específica que permita às autoridades pronunciarem-se sobre esses pedidos. Em complemento da informação relativa a esses elementos instrutórios, constante da Portaria n.º 279/2015, de 14 de setembro, os

¹ É o caso dos estabelecimentos situados nos portos de pesca, cujas operações urbanísticas estão isentas do controlo prévio previsto no RJUE. A Docapesca Portos e Lotas, S.A. é a entidade pública a quem compete conceder a licença de utilização dessas instalações.

² Essas atividades comerciais, que complementam a atividade industrial desenvolvida, são, para todos os efeitos, atividades distintas. As atividades industriais consistem na fabricação de bens enquanto as atividades comerciais se caracterizam pela comercialização de bens produzidos por outros. É frequente, por exemplo, um estabelecimento industrial que prepara aves de capoeira, comercializar também carnes de aves de capoeira adquiridas a outros estabelecimentos. A atividade de comercialização de géneros alimentícios produzidos por outros operadores não pode ser considerada no âmbito da atividade industrial de preparação de aves de capoeira e consequentemente deve ser licenciada e aprovada como uma atividade distinta. No entanto, se a carne adquirida for sujeita a uma preparação (como corte, picagem ou utilização no fabrico de um preparado de carne) então a sua aquisição está no âmbito da atividade industrial. O mero acondicionamento (ou reacondicionamento) ou a mera embalagem (ou reembalagem) da carne não constitui, por si só, uma preparação, pelo que essas operações se inserem no âmbito da atividade comercial. O mesmo se passa em relação a outros géneros alimentícios (a carne de aves foi citada apenas como exemplo).

³ Exceto para o licenciamento de secções acessórias inseridas em estabelecimentos industriais, quando destinadas à venda ao consumidor final de produtos produzidos nesses estabelecimentos, ou a restauração e bebidas, que não carecem de qualquer outro título para além do exigido relativamente ao estabelecimento industrial ao abrigo do SIR, sempre que, à luz da legislação aplicável ao acesso e exercício da atividade de comércio e de restauração e bebidas, a respetiva exploração esteja sujeita a procedimento de mera comunicação prévia.

operadores do setor alimentar podem contribuir para uma melhor instrução dos processos, providenciando que a informação constante do n.º 23 deste guia (página 37) conste da documentação que acompanha os processos, em cada uma das fases (pedido de título de instalação e pedido de título de exploração).

7. Enquadramento legal da aprovação de estabelecimentos

A aprovação dos estabelecimentos decorre das normas constantes dos seguintes diplomas comunitários e nacionais:

- **Regulamento (CE) n.º 853/2004**, de 29 de abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- **Decreto-Lei n.º 1/2007**, de 2 de janeiro, que estabelece as condições de funcionamento dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano;
- **Regulamento (CE) n.º 210/2013**, de 11 de março, relativo à aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos;
- **Decreto-Lei n.º 40/2017**, de 4 de abril, que define o regime jurídico relativo à instalação e exploração dos estabelecimentos de culturas em águas marinhas, nelas se incluindo as águas de transição, e em águas interiores.

8. Termos e limites da aprovação

A aprovação de um estabelecimento significa que este reúne as condições necessárias ao desenvolvimento das atividades para as quais é aprovado.

Os operadores não podem desenvolver atividades sujeitas a aprovação em estabelecimentos não aprovados para essas atividades. O desenvolvimento de novas atividades apenas poderá ocorrer após um procedimento de aditamento da aprovação, que inclui uma vistoria prévia, em que a DGAV estende a abrangência da aprovação, de modo a incluir essas atividades⁴.

Dentro do âmbito das atividades aprovadas, os operadores podem desenvolver novos processos tecnológicos, diferentes dos que foram sujeitos a apreciação da DGAV aquando da aprovação, ou manipular matérias-primas diferentes das utilizadas aquando da aprovação (ou cuja utilização estava prevista nesse momento), sem que seja

Lista oficial de estabelecimentos aprovados

Os estabelecimentos aprovados e as atividades para as quais foram aprovados constam da lista oficial de estabelecimentos disponível no [portal da DGAV](#).

As atividades aprovadas em cada estabelecimento também constam do documento que pode ser extraído do SIPACE (ver n.º 18).

⁴ No âmbito das alterações de atividades podem também ser aplicáveis as obrigações em matéria de alterações aos estabelecimentos industriais, constantes dos artigos 39.º e 39.º-A do SIR.

necessária a autorização prévia da DGAV⁵. No entanto, os operadores têm o dever de informar a DGAV sempre que desenvolverem novos processos tecnológicos⁶. Para este efeito, os operadores devem atender ao conteúdo dos campos “Atividade”, “Detalhe” e “Espécies” (ver caixas de texto n.º 5 e 6 do número 18, página 18) e informar a DGAV, através do endereço sipace@dgav.pt, sempre que este não corresponder às características das atividades que desenvolvem.

Dever de informação da DGAV

Dentro do âmbito das suas atividades, os operadores devem comunicar à DGAV as alterações relevantes, tais como a introdução de novos processos tecnológicos.

Essas alterações devem ser comunicadas através do endereço sipace@dgav.pt.

As listas de atividades aprovadas, detalhes e espécies com que a DGAV caracteriza as atividades constam do n.º 21 (página 29) e estão disponíveis no [portal da DGAV](#)⁷. A organização da lista de atividades resulta da forma como está estruturado o Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril, bem como das especificações técnicas constantes do documento SANCO/2179/2005 Revision 2014⁸. Os detalhes foram concebidos pela DGAV, de forma a caracterizar mais pormenorizadamente a atividade desenvolvida nos estabelecimentos.

É também necessário atender ao facto de o mesmo processo tecnológico poder constituir uma nova atividade, sujeita a aprovação, ou uma extensão de uma atividade já aprovada, que deve ser comunicada à DGAV, mas não está sujeita a aprovação, consoante o estabelecimento em que o processo é introduzido. Por exemplo, a introdução da congelação de carnes, num entreposto frigorífico, constitui uma nova atividade, sujeita a aprovação da DGAV, mas constitui uma extensão da atividade de preparação de carnes, que deve ser comunicada à DGAV, numa sala de desmancha. O número 22 deste guia (página 35) contém exemplos relativos a esta matéria.

9. Atividades aprovadas e Códigos das Atividades Económicas (CAE)

Em alguns casos não existe coincidência entre a atividade aprovada pela DGAV e a atividade económica para a qual o estabelecimento é licenciado (de acordo com a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas Rev.3), porque algumas CAE englobam mais do que uma atividade sujeita a aprovação. Assim, um estabelecimento licenciado para o exercício de uma atividade correspondente a uma determinada CAE poderá não estar aprovado para desenvolver todas as atividades que essa CAE abarca. Por exemplo, um estabelecimento aprovado para o fabrico de preparados de carne é licenciado para desenvolver a atividade com a CAE 10130 - Fabricação de produtos à base de carne, porque esta CAE inclui o fabrico de preparados de carne. No entanto, a DGAV não aprovou o estabelecimento para o fabrico de produtos à base de

⁵ A única exceção a esta situação é o abate de diferentes espécies animais no mesmo estabelecimento. Apesar de se tratar da mesma atividade aprovada (por exemplo, abate de ungulados domésticos ou abate de aves), o abate de uma nova espécie, no mesmo matadouro, carece sempre de autorização prévia da DGAV, mesmo que não haja alterações nas instalações e nos equipamentos do estabelecimento.

⁶ Obrigação prevista no n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril.

⁷ Esta lista é dinâmica, podendo ser acrescentadas atividades, detalhes e espécies, sempre que se justifique.

⁸ Disponível em http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en.

carne (atividade distinta do fabrico de preparados de carne, de acordo com o Reg 853/2004). Outro exemplo: um estabelecimento aprovado para a atividade de desmancha de carnes de ungulados é licenciado para a atividade com a CAE 10110 - Abate de gado (produção de carne), que compreende, além do abate e da preparação de carcaças das espécies bovina, suína, ovina, caprina, de solípedes domésticos e coelhos, a (i) obtenção de carnes em peças ou pedaços (por corte e desmancha) e de miudezas comestíveis, refrigeradas ou congeladas, embaladas ou não, (ii) a preparação de couros, peles em bruto, tripas e lã, resultantes do abate, (iii) fusão de gorduras animais para fins alimentares (inclui banha) ou industriais. No entanto, a DGAV apenas aprovou o estabelecimento para a atividade de desmancha de carnes (corresponde à atividade ii) e não para as restantes atividades englobadas na mesma CAE.

Poderá consultar, no n.º 20 (página 25), a correspondência e a relação entre as atividades aprovadas pela DGAV e os Códigos das Atividades Económicas.

10. Requisitos necessários para a aprovação

Os requisitos necessários para que um estabelecimento seja aprovado, e que são verificados na vistoria prévia ao início da laboração, são os seguintes:

Assunto:	Legislação aplicável
Requisitos gerais das instalações e dos locais onde os géneros alimentícios são preparados*	Cap I, An II, Reg 852/2004
Requisitos dos locais onde os géneros alimentícios são preparados*	Cap II, An II, Reg 852/2004
Requisitos do equipamento	Cap V, An II, Reg 852/2004
Disposições aplicáveis aos resíduos, ao abastecimento de água, à higiene pessoal, aos géneros alimentícios, ao acondicionamento e embalagem, ao tratamento térmico e à formação	Cap VI, VII, VIII, IX, X, XI e XII, An II, Reg 852/2004
CrITÉrios de temperatura aplicáveis aos géneros alimentícios e manutenção da cadeia de frio	Cap IX, An II, Reg 852/2004 e An III, Reg 853/2004
Implementação de procedimentos baseados nos princípios HACCP**	Artigo 5.º, Reg 852/2004
Recolha de amostras e análises**	Artigo 4.º, Reg 852/2004 e Reg 2073/2005
Requisitos específicos aplicáveis de acordo com a atividade	An III, Reg 853/2004
Rastreabilidade**	Artigo 18.º, Reg 178/2002 e Artigo 3.º, Reg 931/2011
Recolha, armazenagem e encaminhamento de subprodutos animais**	Reg 1069/2009 e Reg 142/2011

* Nota: Nas instalações localizadas em casas de habitação, os requisitos gerais aplicáveis às instalações e aos locais onde os géneros alimentícios são preparados são os fixados no Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Sobre esta questão aconselhamos a consulta do [Esclarecimento 8/2014](#).

** Estes requisitos são verificados apenas do ponto de vista do que está planificado, uma vez que as vistorias decorrem antes do início da laboração.

Os requisitos de aprovação para os estabelecimentos de produção de rebentos⁹ são distintos, por se tratar de uma atividade da produção primária. Esses requisitos podem ser consultados no Esclarecimento 11/2013, disponível no [portal da DGAV](#).



11. Flexibilidade

A legislação europeia integra possibilidades de aplicação flexível dos requisitos, para proteger a diversidade alimentar e a atender às necessidades especiais dos pequenos produtores.

Existem mecanismos de flexibilidade especialmente previstos para os seguintes casos:

- Métodos tradicionais de produção;
- Estabelecimentos localizados em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais, como ilhas isoladas e áreas montanhosas;
- Pequenos estabelecimentos;
- Fabrico de alimentos com características tradicionais.

A flexibilidade pode dizer respeito a requisitos das instalações e dos equipamentos e utensílios, mas também a requisitos de outra natureza, como os procedimentos baseados no HACCP.

A legislação também prevê, em relação a determinados requisitos específicos do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a possibilidade de a autoridade competente conceder uma derrogação, se considerar que essa derrogação não compromete os objetivos da legislação alimentar.

Na aprovação dos estabelecimentos são tidos em consideração os factos relevantes para a aplicação do princípio da flexibilidade. As derrogações e adaptações passíveis de serem autorizadas pela DGAV, no âmbito da aprovação dos estabelecimentos e as especificidades que devem ser registadas no processo de aprovação constam do n.º 24 (página 39).

12. Aprovação condicional

A DGAV pode conceder uma aprovação condicional, se se afigurar que o estabelecimento satisfaz todos os requisitos em matéria de infraestruturas e equipamentos. A aprovação definitiva só é concedida se um novo controlo oficial ao estabelecimento, efetuado no prazo de três meses a contar da concessão da aprovação condicional, revelar que esse estabelecimento satisfaz os outros requisitos pertinentes da legislação. Se tiverem sido efetuados progressos, mas o estabelecimento ainda não satisfizer todos os requisitos pertinentes, a DGAV pode prorrogar a acreditação condicional. Esta não pode, todavia, exceder um total de seis meses.

Navios-fábrica e navios-congeladores

Nestes estabelecimentos, a aprovação condicional pode ser concedida por um período de 6 meses e prorrogada por outro período de 6 meses.

⁹ De acordo com o Regulamento (CE) n.º 208/2013, de 11 de março, «rebetos» são o produto obtido pela germinação de sementes e o seu crescimento em água ou noutro meio, colhido antes do aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser consumido inteiro, incluindo a semente.

13. Princípio geral relativo à aprovação de estabelecimentos

Como princípio geral, carecem de aprovação os estabelecimentos do setor alimentar, com exceção dos estabelecimentos da produção primária, onde são manipulados géneros alimentícios de origem animal não transformados¹⁰, com vista ao fornecimento de outros estabelecimentos do setor alimentar.

Não obstante, algumas situações particulares não obedecem a este princípio geral.

14. Estabelecimentos e atividades abrangidos pela aprovação

Os estabelecimentos sujeitos a aprovação são os seguintes:

1. Estabelecimentos que manipulam os seguintes produtos de origem animal:
 - Carne de animais domésticos ou de caça, nomeadamente matadouros, salas de desmancha, estabelecimentos de preparação de caça;
 - Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente;
 - Produtos à base de carne;
 - Moluscos bivalves vivos, nomeadamente centros de depuração, centros de expedição e estabelecimentos de transformação. Inclui os equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos;
 - Produtos da pesca, nomeadamente navios-fábrica, navios-congeladores, lotas e estabelecimentos de preparação e/ou transformação de produtos da pesca, em terra;
 - Leite cru, colostro, produtos lácteos e produtos à base de colostro, nomeadamente queijarias e outros estabelecimentos de fabrico de outros produtos lácteos, bem como centros de recolha de leite;
 - Ovos e ovoprodutos, nomeadamente centros de classificação e embalagem de ovos, estabelecimentos de fabrico de ovoprodutos e outros estabelecimentos que utilizem ovos como matéria-prima, como pastelarias;
 - Coxas de rãs e caracóis, nomeadamente estabelecimentos de preparação e transformação destes géneros alimentícios, bem como de armazenagem e/ou de comércio por grosso;

¹⁰ 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), incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados. São exemplos de géneros alimentícios de origem animal não transformados: carne fresca, carne picada, preparados de carne (espetadas, hambúrgueres, almôndegas, salsichas frescas), produtos da pesca frescos e congelados, moluscos bivalves vivos, ovos e leite cru (antes da pasteurização ou ultrapasteurização). São exemplos de géneros alimentícios de origem animal transformados: produtos à base de carne (fiambre, chouriços, presunto, salsichas tipo Frankfurt, alheiras, etc.), produtos da pesca fumados, cozidos ou em conserva, ovoprodutos e o leite pasteurizado ou ultrapasteurizado.

- Gorduras animais fundidas e torresmos;
 - Estômagos, bexigas e intestinos tratados;
 - Gelatina e colagénio.
2. Os entrepostos frigoríficos onde sejam armazenados produtos de origem animal que requerem controlo de temperatura;
 3. Os mercados grossistas onde sejam comercializados produtos de origem animal;
 4. Os estabelecimentos de extração e processamento de produtos apícolas;
 5. Os estabelecimentos que produzem rebentos⁹.

15. Estabelecimentos e atividades não abrangidos pela aprovação

Os seguintes setores de atividade não são abrangidos pela aprovação:

- A produção primária, exceto os casos descritos nos números 16.7, 16.9, 16.10 e 16.15;
- Os estabelecimentos industriais que apenas produzem géneros alimentícios de origem não-animal e/ou géneros alimentícios compostos, ou seja, géneros alimentícios produzidos a partir de géneros alimentícios de origem animal transformados¹⁰ e géneros alimentícios de origem não-animal¹¹;
- Os estabelecimentos de comércio por grosso de géneros alimentícios que são armazenados à temperatura ambiente, os estabelecimentos de armazenagem não frigorífica e os estabelecimentos de armazenagem frigorífica onde apenas são armazenados géneros alimentícios de origem não animal e/ou géneros alimentícios compostos;
- Os estabelecimentos de comércio a retalho, incluindo restauração, cantinas e estabelecimentos com atividades similares¹², com exceção dos casos referidos nos números 16.3, 16.4 e 16.5;
- O transporte de géneros alimentícios.

¹¹ Habitualmente, os géneros alimentícios fabricados a partir de matérias-primas de origem animal transformadas e de outras matérias-primas de origem não-animal são considerados alimentos compostos, que estão excluídos da aplicação do Reg 853/2004. São exemplos de alimentos compostos: pizzas com fiambre, chouriço, presunto, queijo e/ou outros géneros alimentícios de origem animal transformados, gelados feito com leite em pó ou leite tratado termicamente e sem ovos, maionese feita com ovo pasteurizado ou outros ovoprodutos, sanduiches com fiambre, queijo, presunto, atum e/ou outros géneros alimentícios de origem animal não transformados. Os estabelecimentos que fabricam produtos compostos não carecem de aprovação. Contudo, a adição de um produto de origem vegetal a um produto transformado de origem animal não significa automaticamente que o alimento resultante seja considerado um alimento composto. É o caso dos iogurtes feitos a partir de leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, aos quais são adicionadas frutas. Estes iogurtes não são considerados alimentos compostos mas sim alimentos de origem animal. Consequentemente, os estabelecimentos que os produzem carecem de aprovação da DGAV, apesar de apenas utilizarem matérias-primas de origem animal transformadas.

¹² Entende-se por atividades similares as atividades incluídas na divisão 56 da Classificação Portuguesa das Atividades Económicas Rev. 3, que inclui, para além das atividades de restauração, a atividade de fornecimento de refeições para eventos, outras atividades de serviço de refeições e estabelecimentos de bebidas como cafés, bares, pastelarias, casas de chá, entre outros.

16. Casos especiais

16.1 Fornecimento do consumidor final

Os estabelecimentos industriais onde sejam manipulados os géneros alimentícios de origem animal referidos no número 14.1 não são sujeitos a aprovação se:

- Os géneros alimentícios produzidos se destinarem exclusivamente ao fornecimento direto do consumidor final pelo operador responsável pelo estabelecimento, seja no próprio estabelecimento, em feiras ou mercados, ou através de entrega ao consumidor final ou se
- Os géneros alimentícios produzidos se destinarem maioritariamente ao fornecimento direto do consumidor final pelo operador responsável pelo estabelecimento, sendo o fornecimento de outros operadores uma atividade marginal, localizada e restrita¹³.



16.2 Fabricação de géneros alimentícios em casas particulares

A fabricação de géneros alimentícios em edifícios com alvará de autorização ao uso de habitação, com vista à colocação no mercado¹⁴, pode ser autorizada, sob determinadas condições específicas. Esta atividade terá de ser aprovada se forem utilizados géneros alimentícios de origem animal não transformados¹⁰ e se os géneros alimentícios fabricados se destinarem ao fornecimento de outros operadores do setor alimentar, a não ser que esse fornecimento seja uma atividade marginal, localizada e restrita¹³.

Esta possibilidade apenas está prevista para algumas atividades industriais, não existindo no âmbito das atividades comerciais.

Esclarecimento 8/2014

Aprofunde a informação sobre este assunto consultando o Esclarecimento 8/2014, disponível no [portal da DGAV](#).



16.3 Cozinhas centrais

Os estabelecimentos onde são preparadas refeições destinadas a ser servidas em outros estabelecimentos de restauração ou com atividades similares¹², habitualmente designados “cozinhas centrais” terão de ser aprovados pela DGAV se as refeições preparadas forem

¹³ Nos termos do artigo 12.º da Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, o fornecimento de outros operadores é uma atividade marginal, localizada e restrita se se observarem, cumulativamente, as seguintes condições: (i) o fornecimento não excede 10% do total comercializado por ano; (ii) os estabelecimentos a quem são fornecidos os géneros alimentícios situam-se no mesmo concelho onde se situa o estabelecimento de fabrico ou nos concelhos limítrofes, e (iii) os estabelecimentos a quem são fornecidos os géneros alimentícios forem restaurantes, cantinas ou outros estabelecimentos com atividades similares (ver nota 12).

¹⁴ Nos termos do n.º 8 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, considera-se «colocação no mercado», a detenção de géneros alimentícios para efeitos de venda, incluindo a oferta para fins de venda ou qualquer outra forma de transferência, isenta de encargos ou não, bem como a venda, a distribuição e outras formas de transferência propriamente ditas.

fornecidas a outros operadores, que posteriormente as servirão ao consumidor final. Se as refeições forem servidas ao consumidor final pelo mesmo operador que as preparou, então a cozinha central não precisa de ser aprovada, uma vez que a sua atividade se enquadra no âmbito do comércio retalhista.

16.4 Estabelecimentos retalhistas com secções acessórias

Os estabelecimentos de comércio ou de restauração e bebidas podem dispor de secções acessórias destinadas ao exercício de algumas atividades industriais¹⁵, que constituam um elemento de suporte ou complemento da atividade comercial¹⁶.

O licenciamento destes estabelecimentos é efetuado no âmbito do RJACSR e consiste na mera comunicação prévia, desde que a potência elétrica contratada não ultrapasse os 99 kVA¹⁷ e desde que as atividades não estejam sujeitas a outros regimes específicos¹⁸.

Não obstante este procedimento simplificado de licenciamento, as secções acessórias estão sujeitas a aprovação da DGAV (com necessidade de vistoria prévia ao início da laboração), se a atividade desenvolvida envolver a manipulação dos produtos referidos no número 14.1, a não ser que os géneros alimentícios produzidos se destinem exclusivamente ou maioritariamente ao fornecimento do consumidor final no mesmo estabelecimento, sendo o fornecimento de outros estabelecimentos uma atividade marginal, localizada e restrita¹³.

Atenção! Esta situação não está devidamente enquadrada no RJACSR e os procedimentos de licenciamento não estão ajustados para determinarem a aprovação do estabelecimento, pelo que os operadores devem [contactar a DGAV](#) de modo a assegurarem que o estabelecimento é aprovado.

16.5 Estabelecimentos retalhistas com secção acessória de cozinha central

Esta situação constitui um caso particular da situação descrita no número 16.4. Por equiparação com o enquadramento referido no número 16.3, relativo às cozinhas centrais, e por se tratar de atividades que se enquadram no âmbito da restauração, as secções acessórias de estabelecimentos retalhistas, onde são preparadas refeições destinadas a ser servidas em outros estabelecimentos de restauração ou com atividades similares¹², apenas terão de ser aprovadas pela DGAV se as refeições preparadas forem fornecidas a outros operadores, que posteriormente as servirão ao consumidor final. Se as refeições forem servidas ao consumidor final pelo mesmo operador que as preparou, então a secção acessória não precisa de ser aprovada.

¹⁵ A lista de atividades industriais que podem ser desenvolvidas em secções acessórias de estabelecimentos comerciais, licenciadas no âmbito do RJACSR, consta da lista VI do Anexo I do RJACSR.

¹⁶ Conforme previsto nos artigos 1.º, 2.º e 4.º do RJACSR.

¹⁷ Se a potência elétrica ultrapassar os 99 kVA, a secção acessória tem de ser licenciada no âmbito do SIR.

¹⁸ Ou seja, desde que as atividades não envolvam operações de gestão de resíduos sujeitas a vistoria prévia à luz da legislação aplicável ou não se encontrarem abrangidas pelos regimes de avaliação de impacto ambiental ou de prevenção e controlo integrados da poluição ou de prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas.

16.6 Pastelarias

As atividades de pastelaria e de fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação, correspondentes às CAE 10712 e 10720, constituem casos particulares porque pode estar envolvido o uso de géneros alimentares de origem animal não transformados ou transformados¹⁰. Referimo-nos, em concreto, aos ovos e aos ovoprodutos¹⁹.

Os estabelecimentos onde se exercem estas atividades carecem de aprovação se forem utilizados ovos no processo de fabrico e estão isentos de aprovação se forem usados ovoprodutos.

Naturalmente, esta regra é aplicada concomitantemente com as restantes, nomeadamente as descritas no número 16.1. Assim, se forem usados ovos, mas os géneros alimentícios produzidos se destinarem exclusivamente ou maioritariamente ao fornecimento do consumidor final pelo operador, sendo o fornecimento de outros operadores uma atividade marginal, localizada e restrita¹³, o estabelecimento não carece de aprovação.

16.7 Extração e embalagem de mel e outros produtos apícolas

Esta atividade constitui um caso particular porque muito embora seja considerada, em termos económicos, uma atividade da produção primária, enquadrável na CAE 01491 Apicultura²⁰ e não estejam definidos requisitos para o mel no Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, vigora em Portugal um regime específico de regulamentação deste setor, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 1/2007, de 2 de janeiro.

Nos termos deste Decreto-Lei:

- As Unidades de Produção Primária (UPP) que procedem às operações de extração e embalagem do mel ou outros produtos apícolas provenientes da sua própria exploração, com destino ao fornecimento de um estabelecimento, do consumidor final ou do comércio a retalho local, nos limites do distrito de implantação da unidade, ou em representações temporárias de produtos regionais, até uma quantidade de 650 Kg por ano, não carecem de aprovação. É no entanto necessário que estes produtores se registem na DGAV, para o que devem proceder de acordo com as instruções constantes no [portal da DGAV](#);
- Os Estabelecimentos que procedem à extração ou processamento de mel ou outros produtos apícolas, com destino à introdução no mercado, carecem de aprovação. O procedimento de aprovação segue, com adaptações, a tramitação do licenciamento

O uso de ovos tem como implicação a necessidade de cumprimento das regras de eliminação de subprodutos, no que diz respeito às cascas de ovos.



Aprofunde o seu conhecimento sobre este aspeto consultando o [portal da DGAV](#).

¹⁹ Produtos transformados resultantes da transformação dos ovos ou de vários componentes ou misturas de ovos.

²⁰ A fabricação de produtos alimentares a partir do mel é uma atividade distinta, classificada na CAE 10893 - *Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.*, abrangida pelo SIR. Os estabelecimentos que desenvolvem esta atividade não estão sujeitos a aprovação. No entanto, o mel que utilizam como matéria-prima deve ser proveniente de um estabelecimento aprovado.

industrial. A direção regional de agricultura e pescas da área de localização do estabelecimento coordena o processo.

Atualmente, o procedimento de licenciamento industrial decorre na plataforma eletrónica disponível no [balcão do empreendedor](#). Como esta plataforma está exclusivamente adaptada às atividades industriais, não é possível fazer tramitar o processo de aprovação destes estabelecimentos através da plataforma, devendo o mesmo ser apresentado, em papel, junto das direções regionais de agricultura e pescas.

16.8 Centros de distribuição de supermercados

A atividade desenvolvida nestes estabelecimentos, que funcionam como plataformas logísticas de apoio ao abastecimento dos estabelecimentos de venda a retalho do mesmo operador, é considerada uma atividade de comércio retalhista, razão pela qual estes estabelecimentos não carecem de aprovação. No entanto, este enquadramento assenta no pressuposto de que não há fornecimento de outros operadores do setor alimentar ou de que, se há, esse fornecimento é uma atividade marginal, localizada e restrita¹³. Se assim não for, o estabelecimento carece de aprovação.

Esclarecimento 11/2013

Aprofunde a informação sobre este assunto consultando o Esclarecimento 11/2013, disponível no [portal da DGAV](#).



16.9 Produção de rebentos

A atividade de produção de rebentos⁹ constitui um caso especial por ser a única atividade que carece de aprovação em que os géneros alimentícios produzidos são de origem não animal.

A aprovação dos estabelecimentos que produzem rebentos é uma norma recente, estabelecida pelo Regulamento (CE) n.º 210/2013. Este diploma entrou em vigor após o grave surto alimentar de 2011, em que 56 pessoas morreram e mais de 4000 foram hospitalizadas devido à ingestão de rebentos contaminados com uma estirpe patogénica de *Escherichia coli*.

16.10 Navios-congeladores e navios-fábrica

A atividade de preparação e/ou transformação de produtos da pesca, em navios que pescam, está incluída na atividade com a CAE 03111 - Pesca Marítima²¹, não abrangida pelas disposições do SIR. Não obstante, estas embarcações são abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004, carecendo de aprovação pela DGAV. A aprovação decorre no âmbito do procedimento de licenciamento, levado a cabo pela [DGRM](#).

Por oposição, a aprovação não é aplicável às embarcações da produção primária que apenas desenvolvem a atividade de pesca e as seguintes operações associadas, a bordo: abate, sangria, descabeçamento, evisceração, remoção de barbatanas, refrigeração e acondicionamento.

²¹ CAE 03111 - Pesca marítima: Compreende as atividades de pesca marítima (em alto mar, costeira e local) de peixes e de outros grupos de animais marinhos (moluscos, crustáceos, cetáceos, tartarugas, etc.). Inclui a pesca por navios-fábrica que pescam e submetem os produtos da pesca a uma ou várias operações de preparação e/ou transformação.

16.11 Lotas

As lotas são estabelecimentos onde a empresa pública [Docapesca - Portos e Lotas, SA](#) leva a cabo o serviço de primeira venda de pescado. Esta atividade é abrangida pelas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004, pelo que as lotas são aprovadas pela DGAV, no âmbito do procedimento de licenciamento levado a cabo pela [DGRM](#).

16.12 Centros de expedição e depuração de moluscos bivalves vivos

Os centros de expedição e depuração de moluscos bivalves vivos (MBV) são estabelecimentos onde se procede à receção, depuração, embalagem e expedição de MBV. A atividade desenvolvida nestes estabelecimentos, integrada na CAE 46381²², está sujeita a autorização do município, nos termos do RJACSR, e a aprovação da DGAV.

Concomitantemente, estes estabelecimentos estão sujeitos a licenciamento pela [DGRM](#), no âmbito do Decreto-Lei n.º 40/2017, de 4 de abril.

16.13 Depósitos de produtos da pesca e moluscos bivalves vivos

Alguns operadores desenvolvem uma atividade que consiste na compra de produtos da pesca e/ou MBV no estado vivo, na armazenagem desses produtos num estabelecimento e na sua venda a outros operadores. Os estabelecimentos onde estes produtos são armazenados carecem de aprovação da DGAV, que decorre no âmbito do procedimento de licenciamento estabelecido no Decreto-Lei n.º 40/2017, de 4 de abril, coordenado pela [DGRM](#). Simultaneamente, esta atividade é abrangida pelo RJACSR, uma vez que se trata de atividades de natureza comercial.

Licenciamento de estabelecimentos de culturas marinhas

O regime de licenciamento comercial (RJACSR) não está devidamente articulado com o regime de licenciamento dos estabelecimentos de culturas marinhas (Decreto-Lei n.º 40/2017), pelo que os operadores devem tomar as devidas precauções para assegurar o cumprimento das obrigações que decorrem dos dois regimes e que os estabelecimentos (centro de expedição e depuração de MBV e depósitos de produtos da pesca e MBV vivos) são aprovados pela DGAV.



16.14 Mercados abastecedores e mercados municipais

Os mercados abastecedores, cuja instalação está sujeita à autorização do município, nos termos do RJACSR, carecem de aprovação, se nos mesmos se proceder ao comércio por grosso de alimentos de origem animal que exijam condições de temperatura controlada ou à armazenagem frigorífica de alimentos de origem animal.

Os mercados municipais, igualmente abrangidos pelo RJACSR, estão sujeitos a aprovação da DGAV apenas quando integrarem espaços onde se proceda à armazenagem de géneros alimentícios de origem animal que careçam de conservação a temperatura controlada e que se destinem ao fornecimento de outros estabelecimentos, para além dos localizados no mercado, a não ser que esse fornecimento seja uma atividade marginal, localizada e restrita¹³.

²² CAE 46381 - Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos

16.15 Aquiculturas

As aquiculturas requerem, face às regras zoossanitárias em vigor²³, de um número de autorização da DGAV, atribuído neste âmbito²⁴.

Quando o operador pretende colocar os produtos da pesca ou moluscos bivalves vivos diretamente em estabelecimentos do comércio retalhista, isto é, sem que passem por um estabelecimento aprovado, a aquicultura deverá estar dotada ela própria de um estabelecimento de manipulação, adequado para o efeito, aprovado pela DGAV. Nestes casos, a aprovação decorre no âmbito do procedimento de licenciamento previsto no Decreto-Lei n.º 40/2017, coordenado pela [DGRM](#) ou pelo [ICNF](#), consoante a aquicultura for em águas marinhas/de transição ou em águas doces.

A aprovação da DGAV não é necessária se a colocação direta no comércio a retalho (e o fornecimento direto do consumidor final) for uma atividade marginal e localizada²⁵. Este fornecimento direto carece de registo na DGAV, de acordo com os artigos 4.º e 11.º da Portaria n.º 74/2014, efetuado nos termos constantes no [portal da DGAV](#). Salienta-se que tratando-se de moluscos bivalves, o fornecimento direto não é admitido.

16.16 Comercialização de caracóis

Os estabelecimentos onde se procede à armazenagem e embalamento de caracóis destinados ao consumo humano deverão ser aprovados pela DGAV, na medida em que os caracóis são géneros alimentícios cuja armazenagem requer controlo de temperatura. A aprovação não é necessária para os estabelecimentos da produção primária que apenas manipulam os caracóis produzidos na exploração onde se situam²⁶.

16.17 Estabelecimentos exportadores de alimentos compostos

Alguns países terceiros para onde são exportados alimentos compostos¹¹ exigem que os estabelecimentos exportadores sejam aprovados pela DGAV e que as remessas exportadas sejam acompanhadas por um certificado emitido por um veterinário oficial. Esses estabelecimentos, ainda que não tenham de ser aprovados no âmbito da legislação comunitária e nacional, poderão ter de ser aprovados, com vista a dar cumprimento às imposições dos países de destino. Poderá consultar mais informação sobre esta matéria no [portal da DGAV](#).

²³ Constantes do Decreto-Lei n.º 152/2009, de 2 de julho.

²⁴ Para mais informação sobre este assunto, consulte o [portal da DGAV](#).

²⁵ Considera-se, neste âmbito, que o fornecimento do consumidor final e/ou do comércio local que abastece diretamente o consumidor final é uma atividade marginal e localizada se for até à quantidade máxima de 30 Kg por dia e 150 Kg por semana e os estabelecimentos fornecidos se localizem no mesmo concelho da aquicultura ou em concelhos limítrofes.

²⁶ A produção caracóis (incluindo a embalagem, armazenagem e comercialização dos caracóis produzidos) é uma atividade que se insere na *CAE 01494 Outra produção animal*, n. e., sendo abrangida pelas disposições do Regime de Exercício da Atividade Pecuária, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho. A armazenagem, embalamento e comercialização de caracóis (não produzidos pelo mesmo operador) é uma atividade que se insere na *CAE 46382 Comércio por grosso de outros produtos alimentares*, n. e., abrangida pelo RJACSR e que carece de autorização do Município e aprovação da DGAV.

17. Suspensão da aprovação

Após a aprovação dos estabelecimentos, a DGAV efetua, sem necessidade de aviso prévio dos operadores, controlos regulares aos estabelecimentos, que são planificados em função do risco, nos termos dos Regulamentos (CE) n.º 882/2004 e n.º 854/2004. Se, no decorrer desses controlos oficiais, se verificar que as normas relativas à segurança dos géneros alimentícios não são cumpridas, são tomadas medidas que podem incluir a suspensão da aprovação. A suspensão pode ser total ou parcial, se disser respeito a todas as atividades aprovadas, ou apenas a uma parte das atividades. A suspensão é um processo reversível, em função das medidas tomadas pelo operador.

18. SIPACE

A DGAV utiliza o SIPACE²⁷ para registar os operadores, os estabelecimentos e os controlos oficiais que efetua. Este sistema é também utilizado pelos operadores para terem conhecimento do resultado dos controlos oficiais efetuados nos seus estabelecimentos.

O SIPACE permite manter atualizadas as listas oficiais de estabelecimentos, disponíveis sem restrições de acesso no [portal da DGAV](#). Este sistema permite também extrair um documento oficial que contém os dados dos estabelecimentos, incluindo as atividades que estão autorizadas. O documento pode ser extraído em português ou inglês.

²⁷ Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos. Para mais informação sobre este sistema, consulte o [portal da DGAV](#).

REGISTO DE ESTABELECIMENTO Dados retirados do SIPACE no dia 23-05-2017

Operador: **Constantino & Sobrinhos, Lda**

Morada do Operador: Rua dos Sobreiros, n.º 152

Cód. Postal & Localidade: 2674-908 Contovelo NIF: 209550040

Nome Estabelecimento: **Constantino & Sobrinhos, Lda**

NCV/Registo: **R 61** Estado do NCV/Registo¹: **Aprovado**

NII: **PT5AA16175** Estado do NII¹: **Registado**

Morada Estabelecimento: Rua dos Sobreiros, n.º 152

Cód. Postal & Localidade: 2674-908 Contovelo Concelho: Loures

Atividades Autorizadas

Secção: Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos

Atividade: Matadouros de aves e Lagomorfos

Espécies: Frango, Frango do campo, Perus

Detalhe: Abate de aves

Secção: Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos

Atividade: Salas de Desmancha de Aves e/ou Lagomorfos

Espécies:

Detalhe: Desmancha de aves, Desmancha de lagomorfos

Secção: Secção V - Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente

Atividade: Estabelecimento de produção de preparados de carne

Espécies:

Detalhe:

Secção: Secção V - Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente

Atividade: Estabelecimento de produção de carnes picadas

Espécies:

Detalhe:

Secção: Reg. 183/2005 - Operadores de subprodutos e produtos derivados de origem animal

Atividade: Produtor de subprodutos e derivados - origem animal

Espécies:

Detalhe:

1. A informação constante deste documento deve ser confirmada nas listas oficiais de estabelecimentos, disponíveis [aqui](#).
SIPACE - Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

1. O documento é emitido com uma data, uma vez que o seu conteúdo é dinâmico (pode mudar de um dia para o outro).

2. O documento contém o nome do operador (empresa ou pessoa a nível individual) e o nome do estabelecimento (muitas vezes são o mesmo).

3. O campo “NCV/Registo” indica o Número de Controlo Veterinário ou o Número de Registo do estabelecimento, consoante este seja aprovado ou registado. Os valores do campo “Estado do NCV/Registo” podem ser “Aprovado”, “Aprovado condicionalmente”, “Registado”, “Suspensão” ou “Cancelado”.

4. O NII é o Número de Identificação Individual do estabelecimento, aplicável apenas aos estabelecimentos que desenvolvem atividades no âmbito da alimentação animal.

5. O documento contém a descrição das atividades que estão autorizadas ou registadas no estabelecimento.

6. O campo “Espécies” identifica as espécies animais (matadouros e salas de desmancha) ou os produtos envolvidos na laboração dos estabelecimentos.

O campo “Detalhe” é usado para caracterizar de modo mais preciso atividades que englobam processos tecnológicos bastante distintos (ex: fabrico de produtos à base de carne). Exceto para a atividade de abate, a descrição da atividade efetuada nos campos detalhe e espécies não limita a possibilidade de os operadores desenvolverem outros processos tecnológicos abrangidos pela atividade em causa.

8. Para os estabelecimentos aprovados, a terminologia utilizada na identificação das secções e atividades está de acordo com o Anexo III do Reg n.º 853/2004 e com as regras estabelecidas pela Comissão Europeia para as listas de estabelecimentos oficiais.

Para os estabelecimentos registados, as atividades seguem a lógica da classificação das atividades económicas (CAE Rev.3). As secções correspondem a agrupamentos de atividades afins, criados pela DGAV.

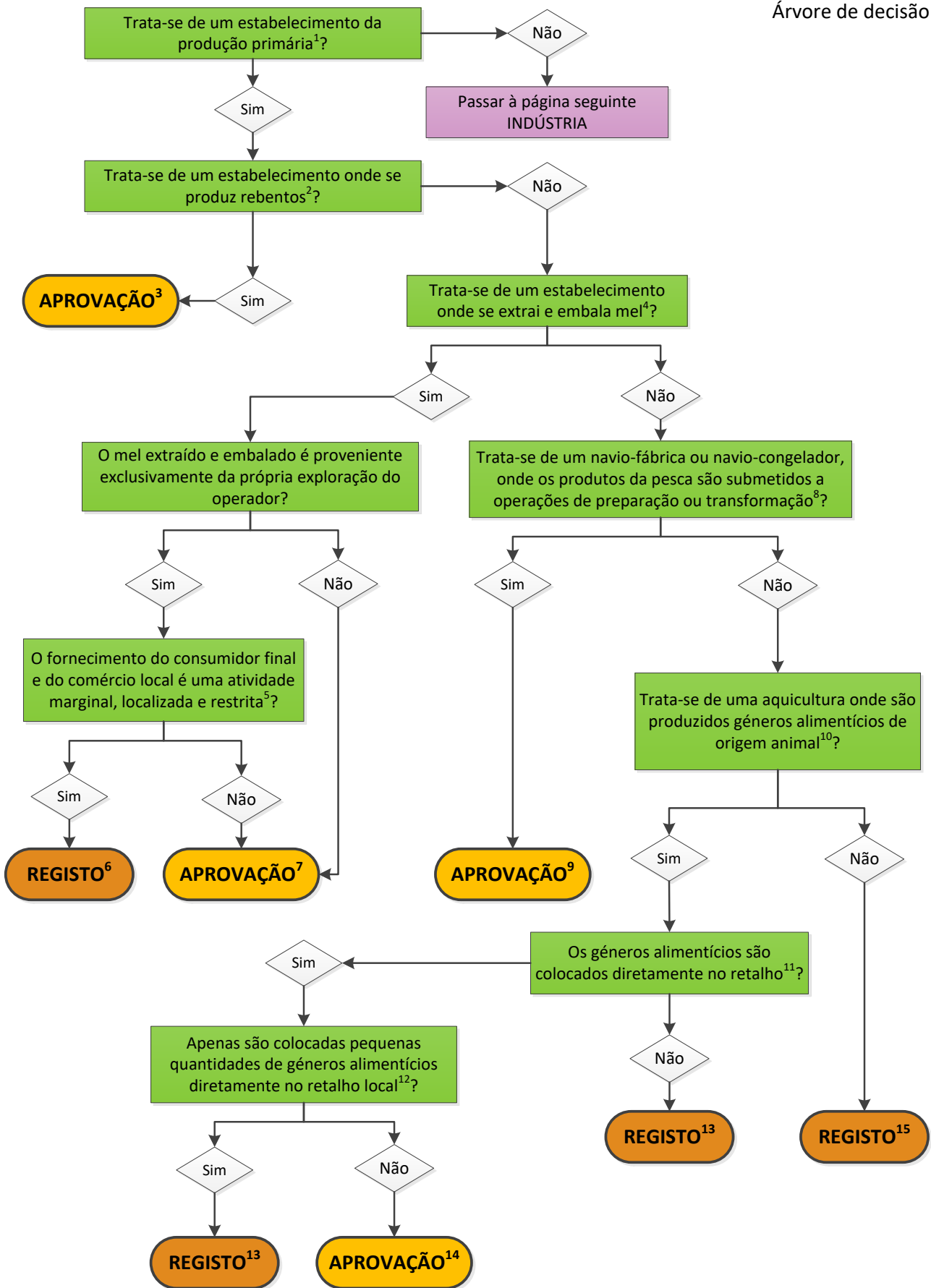
7. Uma vez que o estado dos estabelecimentos é dinâmico, a informação constante deste documento apenas é válida no exato momento da sua extração do SIPACE.

19. Árvore de decisão

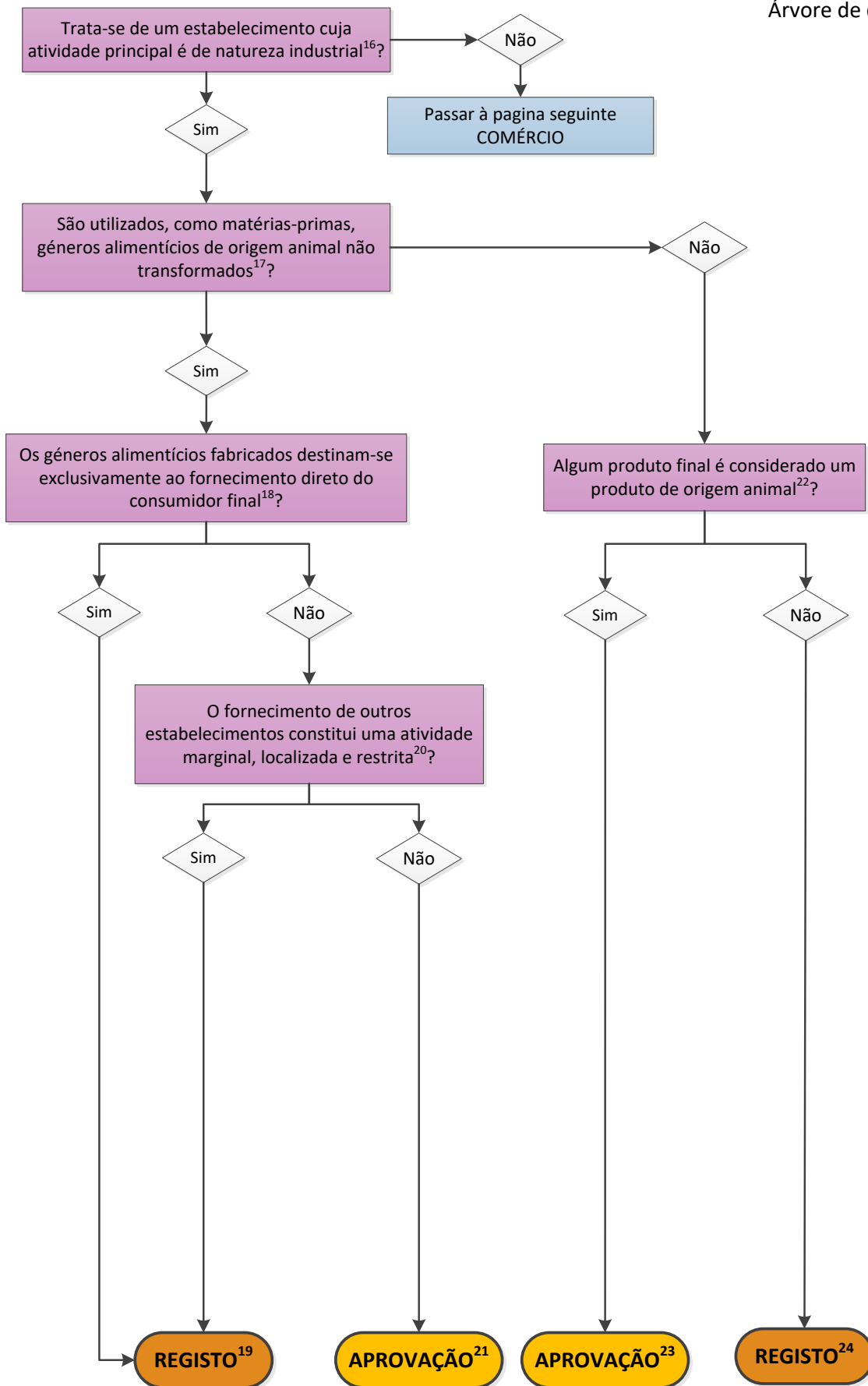
A árvore de decisão abaixo é o resultado de uma tentativa de esquematização dos princípios e regras aplicáveis à aprovação dos estabelecimentos do setor alimentar. Para a sua correta utilização é essencial que sejam consideradas as notas que complementam as questões colocadas ao utilizador.

Aprovação ou registo?

Árvore de decisão

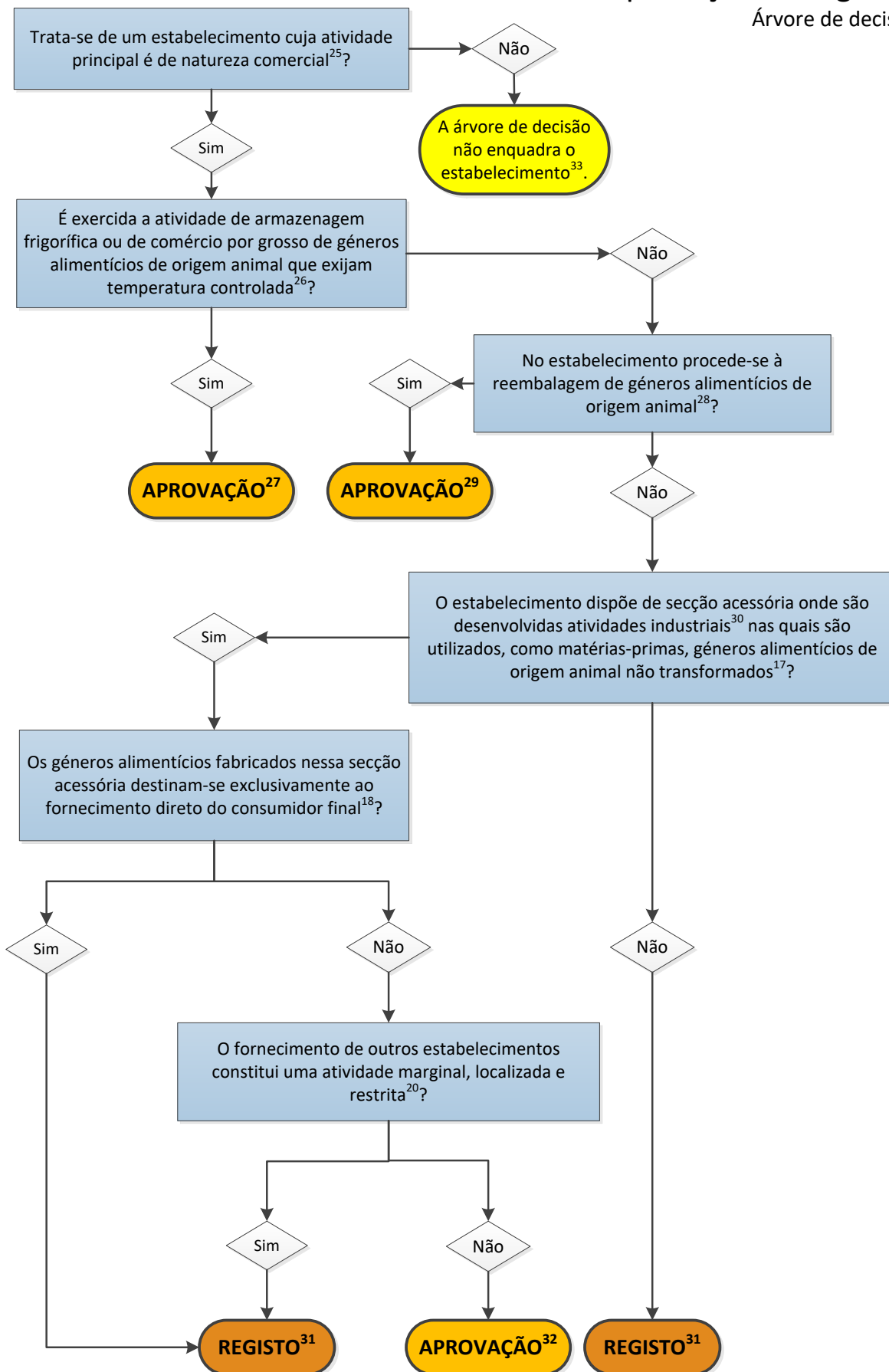


Estabelecimentos do setor alimentar - INDÚSTRIA
Aprovação ou registo?
 Árvore de decisão



Aprovação ou registo?

Árvore de decisão



Notas complementares da árvore de decisão:

1. Nos termos do Reg 178/2002, a produção primária consiste na produção, criação ou cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e a criação de animais antes do abate; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres.

2. Nos termos do Reg 208/2013, “rebentos” são o produto obtido pela germinação de sementes e o seu crescimento em água ou noutro meio, colhido antes do aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser consumido inteiro, incluindo a semente.

3. O processo de aprovação é iniciado, a pedido do operador, nos termos constantes do Esclarecimento 11/2013, disponível no portal da DGAV no endereço abaixo:

<http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=12724845&cboui=12724845>.

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

5. Conforme as disposições conjugadas do artigo 2.º do DL 1/2007 e do artigo 4.º da Portaria 74/2014, a Unidade de Produção Primária pode fornecer o consumidor final ou o comércio a retalho local, no mesmo distrito, ou em representações temporárias de produtos regionais, numa quantidade máxima de 650 Kg por ano.

6. Trata-se, neste caso, de uma Unidade de Produção Primária (UPP) conforme definido no artigo 2.º do DL 1/2007. Os procedimentos específicos relativos ao registo constam dos artigos 3.º e 4.º do mesmo DL. Mais informação e o modelo de requerimento estão disponíveis no portal da DGAV no endereço abaixo:

<http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=330875&cboui=330875>.

7. Nos termos do artigo 6.º do DL 1/2007, a aprovação dos estabelecimentos decorre nos termos do SIR, sendo a DRAP a entidade responsável pela coordenação do procedimento.

8. As operações de preparação ou transformação efetuadas a bordo, que vão para além do abate, sangria, descabeçamento, evisceração, remoção de barbatanas, refrigeração e acondicionamento, não são, nos termos da legislação alimentar comunitária, atividades da produção primária. No entanto, em termos de classificação das atividades económicas, essas atividades, quando efetuadas em embarcações que pescam, são englobadas na CAE 03111 Pesca Marítima. Caso sejam efetuadas em embarcações que não pescam (ou seja, que preparam ou transformam produtos da pesca pescados por outras embarcações) a atividade económica insere-se numa das CAE 1020 (de natureza industrial, abrangidas pelo SIR).

9. A aprovação decorre no âmbito do licenciamento da atividade de pesca, levado a cabo pela DGRM.

10. A questão é pertinente pelo facto de a atividade de aquicultura (CAE 03210 ou 03220, conforme se trate de águas marinhas/transição ou águas doces) englobar também a produção de algas e de outras plantas marinhas. Também as aquiculturas que consistem exclusivamente em unidades de reprodução, não produzem géneros alimentícios de origem animal.

11. Considera-se que os géneros alimentícios são colocados diretamente no retalho quando saem da aquicultura com destino a um estabelecimento do comércio retalhista, sem passarem por um estabelecimento aprovado.

12. Nos termos do artigo 4.º da Portaria 74/2014, é permitido o fornecimento de até 30 Kg de produtos da pesca por dia, com o máximo de 150 Kg por semana, pelo produtor primário, diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local (concelho e concelhos limítrofes) que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração, sem que haja necessidade de aprovação do estabelecimento.

13. O registo da aquicultura decorre no âmbito no procedimento de licenciamento, levado a cabo nos termos do DL 40/2017 pela DGRM ou ICNF, consoante se trate de aquiculturas em águas marinhas/transição ou em águas doces. O fornecimento direto do consumidor final ou do retalho local carece de registo específico na DGAV, a efetuar nos termos do artigo 11.º da Portaria 74/2014. Mais informação sobre este registo e o requerimento que deve ser utilizado estão disponíveis no portal da DGAV no endereço abaixo:

<http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=306804&cboui=306804>.

14. Se forem colocados géneros alimentícios diretamente no retalho, em condições diferentes das referidas no número 12, a aquicultura deve ser aprovada pela DGAV. Nesses casos, a aprovação decorre no âmbito do procedimento de licenciamento, levado a cabo nos termos do DL 40/2017 pela DGRM ou ICNF, consoante se trate de aquiculturas em águas marinhas/transição ou em águas doces.

15. Nas atividades pecuárias, o registo decorre do processo de licenciamento, coordenado pelas DRAP, no âmbito do REAP - Regime de Exercício da Atividade Pecuária, aprovado pelo DL 81/2013, ao qual estas atividades estão sujeitas.

Para as outras atividades primárias (por exemplo, as atividades agrícolas) não estão estabelecidos procedimentos relativos ao registo dos operadores e dos estabelecimentos, no âmbito do Reg 852/2004.

16. As atividades industriais são abrangidas pelo SIR - Sistema de Indústria Responsável, aprovado pelo DL 169/2012, alterado e republicado pelo DL 73/2015.

17. 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), incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados. São exemplos de géneros alimentícios de origem animal não transformados: carne fresca, carne picada, preparados de carne (espetadas, hambúrgueres, almôndegas, salsichas frescas), produtos da pesca frescos e congelados, moluscos bivalves vivos, ovos e leite cru (antes da pasteurização ou ultrapasteurização). São exemplos de géneros alimentícios de origem animal transformados: produtos à base de carne (fiambre, chouriços, presunto, salsichas tipo Frankfurt, alheiras, etc.), produtos da pesca fumados, cozidos ou em conserva, ovoprodutos e o leite pasteurizado ou ultrapasteurizado.

18. A preparação ou fabricação de géneros alimentícios com vista ao fornecimento direto do consumidor final é considerada, para efeitos de aplicação da legislação alimentar comunitária, uma atividade de comércio retalhista, não obstante o facto de a atividade ser classificada, em termos de classificação das atividades económicas, 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.

19. O registo decorre do processo de licenciamento no âmbito do SIR, coordenado pelo Município (uma vez que o estabelecimento será classificado como tipo 3, salvo as situações excecionais em que o estabelecimento seja abrangido por um dos regimes previstos nas alíneas a) a d) do n.º 1 ou no n.º 2 do artigo 11.º do SIR).

20. Nos termos do artigo 12.º da Portaria 74/2014, 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.

21. A aprovação decorre no âmbito do processo de licenciamento, nos termos do SIR. A entidade coordenadora é a DRAP ou o IAPMEI, em função da CAE, como previsto no n.º 2 do artigo 13.º do SIR e no Anexo III do SIR.

22. Habitualmente, os géneros alimentícios fabricados a partir de matérias-primas de origem animal transformadas e de outras matérias-primas de origem não-animal, são considerados alimentos compostos, que estão excluídos da aplicação do Reg 853/2004. São exemplos de alimentos compostos: pizzas com fiambre, chouriço, presunto, queijo e/ou outros géneros alimentícios de origem animal transformados, gelados feito com leite em pó ou leite tratado termicamente e sem ovos, maionese feita com ovo pasteurizado ou outros ovoprodutos, sanduiches com fiambre, queijo, presunto, atum e/ou outros géneros alimentícios de origem animal não transformados. Os estabelecimentos que os fabricam não carecem de aprovação. Contudo, a adição de um produto de origem vegetal a um produto transformado de origem animal não significa automaticamente que o alimento resultante deixe de ser considerado um género alimentício de origem animal. É o caso dos iogurtes feitos a partir de leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, aos quais são adicionados frutas, que não deixam de ser considerados géneros alimentícios de origem animal. Consequentemente, os estabelecimentos que produzem esses iogurtes carecem de aprovação da DGAV.

23. Esta situação não está devidamente enquadrada no SIR, nem os procedimentos de licenciamento (por exemplo, a sequência de perguntas de enquadramento da atividade na plataforma do licenciamento) estão ajustados para assegurar a aprovação do estabelecimento, pelo que os operadores devem contactar a DGAV de modo a assegurar a aprovação do estabelecimento.

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

25. Com algumas exceções (ex: a atividade de comércio a retalho por correspondência ou via internet - CAE 47910), as atividades comerciais são abrangidas pelo RJACSR - Regime Jurídico de Acesso e Exercício das Atividades de Comércio, Serviços e de Restauração, aprovado pelo DL 10/2015.

26. A armazenagem frigorífica (CAE 52101) consiste na atividade de armazenagem de mercadorias por conta de terceiros, sujeitas a conservação pelo frio. As atividades de comércio por grosso de géneros alimentícios de origem animal a que nos referimos podem corresponder às classificadas com as CAE 46320, 46331 e 46381. Os

estabelecimentos só terão de ser aprovados se, no âmbito dessas atividades de comércio por grosso, forem armazenados géneros alimentícios de origem animal que exijam condições de armazenagem a temperatura controlada. Por exemplo, não terão de ser aprovados os estabelecimentos onde os géneros alimentícios de origem animal são armazenados à temperatura ambiente (conservas de peixe e carne, leite UHT, ovos, etc.)

27. A aprovação decorre no âmbito do procedimento de autorização do Município, previsto no artigo 5.º do RJACSR.

28. Há estabelecimentos cujas atividades consistem no comércio por grosso de géneros alimentícios de origem animal cuja armazenagem é efetuada à temperatura ambiente, mas que procedem à reembalagem desses géneros alimentícios (por exemplo, fazem reembalagem de leite em pó). Esses estabelecimentos são abrangidos pelas disposições do Reg 853/2004 e consequentemente devem ser aprovados pela DGAV.

29. Esta situação não está devidamente enquadrada no RJACSR nem os procedimentos de licenciamento (por exemplo, a sequência de perguntas de enquadramento da atividade na plataforma do licenciamento) estão ajustados para assegurar a aprovação do estabelecimento, pelo que os operadores devem contactar a DGAV de modo a assegurar a aprovação do estabelecimento.

30. Os estabelecimentos de comércio a retalho e de restauração podem dispor de secções acessórias destinadas ao desenvolvimento de atividades industriais, que constituam elemento de suporte ou complemento da atividade de comércio ou de restauração. Essas secções, sob as condições definidas nesse regime, são licenciadas nos termos do RJACSR e não do SIR.

31. O registo decorre no âmbito do procedimento de mera comunicação prévia, nos termos do RJACSR.

32. Esta situação não está devidamente enquadrada no RJACSR nem os procedimentos de licenciamento (por exemplo, a sequência de perguntas de enquadramento da atividade na plataforma do licenciamento) estão ajustados para assegurar a aprovação do estabelecimento, pelo que os operadores devem contactar a DGAV de modo a assegurar a aprovação do estabelecimento.

33. Partimos do pressuposto de que todos os estabelecimentos do setor alimentar se inserem no âmbito da produção primária, da atividade industrial ou da atividade comercial. Esta árvore de decisão não é aplicável ao transporte de géneros alimentícios, atividade para a qual não estão definidos procedimentos de registo, no âmbito do Reg 852/2004.

20. Correspondência entre atividades aprovadas e CAE

Parte A - Géneros alimentícios de origem animal

Secção	Atividade	CAE	Observações
Secção 0 Atividades gerais	Entrepasto frigorífico	52101 Armazenagem frigorífica	Apenas se os produtos forem armazenados a temperatura controlada.
		46320 Comércio por grosso de carne e produtos à base de carne	
		46331 Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos	
		46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos	
	Centro de reacondicionamento e/ou reembalamento	46320 Comércio por grosso de carne e produtos à base de carne	O estabelecimento carece sempre de aprovação, ainda que os produtos sejam armazenados à temperatura ambiente.
		46331 Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos	
46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos			
Secção I Carne de ungulados domésticos	Matadouros de ungulados domésticos	10110 Abate de gado (produção de carne)	
	Sala de desmancha de ungulados		
Secção II Carne de aves e lagomorfos	Matadouros de aves e lagomorfos	10110 Abate de gado (produção de carne)	Se se tratar de um matadouro de coelhos.
		10120 Abate de aves (produção de carne)	Se se tratar de um matadouro de aves.
	Sala de desmancha de aves e/ou lagomorfos	10110 Abate de gado (produção de carne)	Se se tratar de uma sala de desmancha de carne de coelho.
		10120 Abate de aves (produção de carne)	Se se tratar de uma sala de desmancha de carne de aves.
Secção III Carne de caça de criação	Matadouros de caça de criação		Não existem CAE que enquadrem devidamente estas atividades. Por analogia com outras atividades, enquadrar-se-ão nas CAE 10110 ou 10120, consoante se tratar de mamíferos ou aves.
	Sala de desmancha de caça de criação		
Secção IV Carne de caça selvagem	Centro de recolha de caça selvagem		Não existem CAE que enquadrem devidamente estas atividades. Por analogia com outras atividades, enquadrar-se-ão nas CAE 10110 ou 10120, consoante se tratar de mamíferos ou aves.
	Estabelecimento de manipulação de caça selvagem		
	Sala de desmancha de caça selvagem		
Secção V Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente	Estabelecimento de produção de preparados de carne	10130 Fabricação de produtos à base de carne	
	Estabelecimento de produção de carnes picadas		
	Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente		
Secção VI Produtos à base de carne	Estabelecimento de produção de produtos à base de carne	10130 Fabricação de produtos à base de carne	

Secção	Atividade	CAE	Observações	
Secção VII Moluscos bivalves vivos	Centros de expedição de moluscos bivalves vivos	46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos		
	Centros de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos			
	Centro de processamento de moluscos bivalves vivos	10204 Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura		
	Depósito de moluscos bivalves vivos	46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos		
Secção VIII Produtos da pesca	Estabelecimento de produtos da pesca frescos	10201 Preparação de produtos da pesca e da aquicultura		
		10202 Congelação de produtos da pesca e da aquicultura	No caso de o estabelecimento proceder à congelação autónoma de produtos.	
	Estabelecimento de produtos da pesca congelados ou transformados	10201 Preparação de produtos da pesca e da aquicultura		
		10202 Congelação de produtos da pesca e da aquicultura	No caso de o estabelecimento proceder à congelação autónoma de produtos.	
		10203 Conservação de produtos da pesca e da aquicultura em azeite e outros óleos vegetais e outros molhos		
		10204 Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura		
	Lotas	46170 Agentes de comércio por grosso de produtos alimentares, bebidas e tabaco		
	Navio Fábrica	03111 Pesca marítima		No caso dos navios que exercem a atividade de pesca.
		10201 Preparação de produtos da pesca e da aquicultura		No caso dos navios fábrica que não exercem a atividade de pesca.
		10202 Congelação de produtos da pesca e da aquicultura		
		10203 Conservação de produtos da pesca e da aquicultura em azeite e outros óleos vegetais e outros molhos		
		10204 Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura		
	Navio Congelador	03111 Pesca marítima		No caso dos navios que exercem a atividade de pesca.
		10202 Congelação de produtos da pesca e da aquicultura		No caso dos navios fábrica que não exercem a atividade de pesca.
	Mercado grossista	46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos		A DGAV aprova as instalações gerais do mercado grossista e as instalações de cada subunidade contidas no mercado. A atividade de gestão dos mercados grossistas não se insere em nenhuma CAE com relação a atividades do setor alimentar.
		10201 Preparação de produtos da pesca e da aquicultura		
		10202 Congelação de produtos da pesca e da aquicultura		
10203 Conservação de produtos da pesca e da aquicultura em azeite e outros óleos vegetais e outros molhos				
10204 Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura				
Depósito de Produtos da Pesca Vivos	46381 Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos			

Secção	Atividade	CAE	Observações
Secção IX Leite e produtos lácteos	Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos	10510 Indústrias do leite e derivados	Apenas se for usado leite cru como matéria-prima.
		10520 Fabricação de gelados e sorvetes	
	Centros de recolha de leite	46331 Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos	
Secção X Ovos e ovoprodutos	Centro de Embalagem e Classificação de Ovos	01470 Avicultura	Se for consequente à produção de ovos pelo mesmo operador.
		46331 Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos	Se houver comercialização de ovos produzidos por outros operadores.
	Estabelecimento de Processamento de Ovos	10893 Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
	Estabelecimento de Produção de Ovo Líquido	10893 Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
	Centro de recolha de Ovos	46331 Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos	
Secção XI Pernas de rã e caracóis	Estabelecimento de processamento de pernas de rã ou caracóis	10893 Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
Secção XII Gorduras animais fundidas e torresmos	Centro de recolha de gorduras animais	46332 Comércio por grosso de azeite, óleos e gorduras alimentares	Consoante o tipo de gorduras utilizadas.
		10110 Abate de gado (produção de carne)	
	Centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos	10120 Abate de aves (produção de carne)	
Secção XIII Estômagos, bexigas e intestinos tratados	Centro de recolha de estômagos, bexigas e intestinos	46382 Comércio por grosso de outros produtos alimentares, n.e.	
	Centro de processamento de estômagos, bexigas e intestinos tratados	10110 Abate de gado (produção de carne)	
Secção XIV Gelatinas	Centro de recolha de gelatina	46382 Comércio por grosso de outros produtos alimentares, n.e.	
	Centros de processamento de gelatina	10893 Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
Secção XV Colagénio	Centro de recolha de colagénio	46382 Comércio por grosso de outros produtos alimentares, n.e.	
	Centros de processamento de colagénio	10893 Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
Secção XVI Mel	Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas	01491 Apicultura	
Secção XVII Outras atividades	Pastelaria	10712 Pastelaria	Os estabelecimentos apenas têm de ser aprovados se forem utilizadas matérias-primas de origem animal não transformadas como carne fresca, produtos da pesca não transformados, leite cru e ovos, entre outros.
	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação	10720 Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação	
	Fabricação de condimentos e temperos	10840 Fabricação de condimentos e temperos	
	Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados	10850 Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados	
	Fabrico de alimentos homogeneizados e dietéticos	10860 Fabrico de alimentos homogeneizados e dietéticos	
	Fabrico de caldos, sopas e sobremesas	10892 Fabrico de caldos, sopas e sobremesas	
	Fabrico de outros produtos alimentares diversos, n.e.	10893 Fabrico de outros produtos alimentares diversos, n.e.	
	Cozinhas centrais	56290 Outras atividades de serviço de refeições	Os estabelecimentos não têm de ser aprovados se as refeições forem servidas pelo operador que as preparou, mesmo que seja noutra local.

Parte B - Géneros alimentícios de origem não-animal

Secção	Atividade	CAE	Observações
Secção I Rebentos	Produção de rebentos	01130 Cultura de produtos hortícolas, raízes e tubérculos	

21. Lista de secções, atividades, detalhes e espécies

Secção	Atividade	Detalhe	Espécies/Produtos
Secção 0 Atividades gerais	Entrepasto frigorífico	Armazenagem de refrigerados	Carne fresca, Preparados de carne, Carne picada, Carne separada mecanicamente, Produtos à base de carne, Produtos da pesca, Moluscos bivalves vivos, Produtos lácteos, Ovos, Ovoprodutos, Mel, Caracóis, Outros géneros alimentícios de origem animal e Géneros alimentícios de origem não-animal
		Armazenagem de congelados	
	Centro de reacondicionamento e/ou reembalamento		
Secção I Carne de ungulados domésticos	Matadouros de ungulados domésticos	Congelação de carne de ungulados	Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Ratites, Solípedes e Leitões
	Sala de desmancha de ungulados	Congelação de carne de ungulados	
Secção II Carne de aves e lagomorfos	Matadouros de aves e lagomorfos	Abate de aves	Frangos, Frangos do campo, Galinhas reprodutoras, Galinhas poedeiras, Galos, Perus, Patos, Gansos, Codornizes e Perdizes
		Abate de lagomorfos	
		Congelação de carne de aves	
		Congelação de carne de lagomorfos	
	Sala de desmancha de aves e/ou lagomorfos	Desmancha de aves	
		Desmancha de lagomorfos	
		Congelação de carne de aves	
		Congelação de carne de lagomorfos	
Secção III Carne de caça de criação	Matadouros de caça de criação		
	Sala de desmancha de caça de criação		
Secção IV Carne de caça selvagem	Centro de recolha de caça selvagem		Caça maior e Caça menor
	Estabelecimento de manipulação de caça selvagem		
	Sala de desmancha de caça selvagem		

Secção	Atividade	Detalhe	Espécies/Produtos
Secção V Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente	Estabelecimento de produção de preparados de carne	Fabrico de espetadas	Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Ratites, Solípedes, Leitões, Aves, Lagomorfos, Caça maior e Caça menor
		Fabrico de carnes cortadas temperadas	
		Fabrico de carnes panadas	
		Fabrico de preparados de carne com carne picada	
		Fabrico de preparados de carne com carne separada mecanicamente	
		Congelação de preparados de carne	
Estabelecimento de produção de carnes picadas	Estabelecimento de produção de carnes picadas	Congelação de carne picada	Suínos e Aves
		Fabrico de carne separada mecanicamente por baixa pressão	
Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente	Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente	Fabrico de carne separada mecanicamente por alta pressão	Suínos e Aves
Secção VI Produtos à base de carne	Estabelecimento de produção de produtos à base de carne ¹	Fabrico de produtos à base de carne cozidos	Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Ratites, Solípedes, Leitões, Aves, Lagomorfos, Caça maior e Caça menor
		Fabrico de produtos à base de carne fumados (extratos de fumo)	
		Fabrico de produtos à base de carne fumados (fumagem tradicional) ²	
		Fabrico de produtos à base de carne curados	
		Fabrico de produtos à base de carne em conserva e/ou semiconserva	
		Cura de presuntos (acabamento)	
		Fabrico de produtos à base de carne não tratados termicamente	
		Fabrico de produtos à base de carne marinados	
		Fabrico de produtos à base de carne com carne separada mecanicamente	
		Fabrico de carne separada mecanicamente para incorporação em produtos à base de carne	
		Fabrico de salgados (croquetes, rissóis, empadas e afins)	
		Assadura de carnes ³	
		Fatiagem e/ou corte de produtos à base de carne	

Secção	Atividade	Detalhe	Espécies/Produtos	
Secção VII Moluscos bivalves vivos	Centros de expedição de moluscos bivalves vivos			
	Centros de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos			
	Centro de processamento de moluscos bivalves vivos	Preparação de moluscos bivalves		
		Congelação de moluscos bivalves		
		Transformação de moluscos bivalves de zonas A		
Transformação de moluscos bivalves sem restrição de zonas				
Depósito de moluscos bivalves vivos				
Secção VIII Produtos da pesca	Estabelecimento de produtos da pesca frescos	Preparação de produtos da pesca frescos		
		Congelação de produtos da pesca		
	Estabelecimento de produtos da pesca congelados ou transformados	Preparação de produtos da pesca congelados		
		Preparação de produtos da pesca transformados		
		Descongelação de produtos da pesca		
		Fabrico de produtos da pesca em conserva e/ou semiconserva		
		Fabrico de produtos da pesca salgados ou secos		
		Fabrico de produtos da pesca cozidos		
		Fabrico de produtos da pesca fumados		
		Fabrico de produtos da pesca marinados		
	Fabrico de salgados (rissóis, pastéis, empadas e afins)			
	Lotas			
	Navio Fábrica			
	Navio Congelador			
	Mercado grossista	Instalações comuns de comércio por grosso		
Subunidade de comércio por grosso				
Preparação de produtos da pesca frescos em mercado grossista				
Preparação de produtos da pesca congelados em mercado grossista				
Comércio por grosso de moluscos bivalves vivos				
Depósito de produtos da pesca vivos				
Comércio por grosso de produtos da pesca vivos				
Depósito de Produtos da Pesca Vivos				

Secção	Atividade	Detalhe	Espécies/Produtos
Secção IX Leite e produtos lácteos	Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos	Fabrico de leite pasteurizado	Vaca, ovelha, cabra
		Fabrico de leite UHT	
		Fabrico de leites especiais	
		Fabrico de leite em pó ou soro de leite em pó	
		Fabrico de leite para latentes e leite de transição	
		Fabrico de leite condensado ou evaporado	
		Fabrico de leite liofilizado	
		Fabrico de natas	
		Fabrico de manteiga	
		Fabrico de queijo curado à base de leite cru	
		Fabrico de queijo curado à base de leite tratado termicamente	
		Fabrico de queijo fresco	
		Fabrico de queijo fundido	
		Fabrico de requeijão e afins	
		Cura de queijos (acabamento/afinação)	
		Fabrico de iogurtes e/ou similares (leites fermentados)	
		Fabrico de sobremesas lácteas	
		Fabrico de gelados e sorvetes	
		Fatiagem e/ou corte de queijo	
Descasque, preparação e embalamento de queijo			
Congelação de queijo			
	Centros de recolha de leite		
Secção X Ovos e ovoprodutos	Centro de Embalagem e Classificação de Ovos		Galinha, Pata, Pintada, Codorniz
	Estabelecimento de Processamento de Ovos		
	Estabelecimento de Produção de Ovo Líquido		
	Centro de recolha de Ovos		Galinha, Pata, Pintada, Codorniz

Secção	Atividade	Detalhe	Espécies/Produtos	
Secção XI Pernas de rã e caracóis	Estabelecimento de processamento de pernas de rã ou caracóis	Processamento de pernas de rã		
		Processamento de caracóis		
Secção XII Gorduras animais fundidas e torresmos	Centro de recolha de gorduras animais		Bovinos, Ovinos, Caprinos, Aves e Suínos	
	Centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos			
Secção XIII Estômagos, bexigas e intestinos tratados	Centro de recolha de estômagos, bexigas e intestinos		Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Solípedes e Leitões	
	Centro de processamento de estômagos, bexigas e intestinos tratados		Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Solípedes e Leitões	
Secção XIV Gelatinas	Centro de recolha de gelatina			
	Centros de processamento de gelatina			
Secção XV Colagénio	Centro de recolha de colagénio			
	Centros de processamento de colagénio			
Secção XVI Mel	Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas	Processamento de mel		
		Processamento de produtos apícolas (exceto mel)		
		Fabrico de géneros alimentícios com mel		
Outras atividades	Pastelaria	Congelação de produtos de pastelaria		
	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação	Congelação de produtos de pastelaria		
	Fabricação de condimentos e temperos			
	Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados	Fabrico de refeições e pratos pré-cozinhados		
		Preparação de sopas pré-cozinhadas ⁴		
	Fabrico de alimentos homogeneizados e dietéticos			
	Fabrico de caldos, sopas e sobremesas	Fabricação de caldos e sopas desidratadas		
		Fabricação de preparados em pó para bolos		
Fabricação de pudins e outras sobremesas				
Fabrico de outros produtos alimentares diversos, n.e.	Fabrico de sanduíches, wraps e afins			

- 1) Há produtos à base de carne sujeitos a mais do que um processo tecnológico (ex: cura e fumagem, ou cozedura e fumagem). Nesses casos devem ser assinalados os vários detalhes aplicáveis (no primeiro exemplo assinala-se fabrico de produtos à base de carne curados e fabrico de produtos à base de carne fumados; no segundo exemplo assinala-se fabrico de produtos à base de carne cozidos e fabrico de produtos à base de carne fumados). Por outro lado, todos os casos em que sejam produzidos produtos não tratados termicamente devem ser assinalados com esse detalhe, não obstante ser assinalado outro detalhe relativo ao processo tecnológico usado (exemplo: no fabrico de enchidos fumados que não sofrem um processamento térmico e no fabrico de presunto devem ser assinalados os seguintes detalhes: no primeiro caso assinala-se fabrico de produtos à base de carne fumados e fabrico de produtos à base de carne não tratados termicamente; no segundo caso assinala-se fabrico de produtos curados e fabrico de produtos à base de carne não tratados termicamente).
- 2) Por fumagem tradicional entende-se os processos tecnológicos em que o fumo resultante da combustão de lenha é aplicado nos produtos.
- 3) No passado, a assadura de carnes era considerada uma atividade, pelo que atualmente diversos estabelecimentos têm ainda esta atividade registada. A DGAV irá proceder à alteração da forma de registo desta atividade, que passará a estar incluída na atividade de produção de produtos à base de carne.
- 4) Trata-se de sopas prontas para consumo, por oposição aos caldos e sopas desidratados, produzidos no âmbito da atividade Fabrico de caldos, sopas e sobremesas.

22. Termos e limites da aprovação - exemplos

Situação	Operação que se pretende introduzir	É necessário aprovação da DGAV?	Tenho de informar a DGAV?
Sala de desmancha de ungulados Espécies: bovinos, suínos, ovinos e caprinos	Congelação de carne de ungulados	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. Trata-se de um novo processo tecnológico.
	Preparação de carne de cavalo	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. A DGAV deve ter conhecimento das espécies de carne preparadas.
	Preparação de carne de aves	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (desmancha de aves e/ou lagomorfos).	
	Fabricar preparados de carne de ungulados	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (fabrico de preparados de carne).	
Estabelecimento de fabrico de preparados de carne Espécies: bovino e suíno	Fabricar espetadas com carne de aves	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. A DGAV deve ter conhecimento das espécies de carne preparadas.
	Fabricar carne picada	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (fabrico de carne picada).	
	Fabricar alheiras	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (fabrico de produtos à base de carne).	
Estabelecimento de fabrico de produtos à base de carne Detalhes: Fabrico de produtos à base de carne fumados e curados	Fabricar salsicha fresca	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (fabrico de preparados de carne).	
	Preparar carne com vista à comercialização de carne fresca	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (desmancha de ungulados).	
	Fabricar produtos à base de carne cozidos	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. Trata-se de um novo processo tecnológico.
Entrepasto frigorífico	Reembalagem de carnes	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (reacondicionamento e/ou reembalamento).	
	Congelação de carne de ungulados	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (reacondicionamento e/ou reembalamento).	

Situação	Operação que se pretende introduzir	É necessário aprovação da DGAV?	Tenho de informar a DGAV?
Estabelecimento de produtos da pesca frescos Detalhes: Preparação de produtos da pesca frescos	Congelar produtos da pesca frescos	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. Trata-se de um novo processo tecnológico.
	Armazenar e comercializar (ou simplesmente expedir para outros estabelecimentos) produtos da pesca frescos produzidos noutra estabelecimento, sem que sofram qualquer processamento	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (entrepostagem frigorífica).	
Estabelecimento de produtos da pesca congelados ou transformados Detalhes: Preparação de produtos da pesca congelados e descongelação de produtos da pesca	Congelar produtos da pesca frescos	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (preparação de produtos da pesca frescos).	
Estabelecimento de produtos lácteos Detalhes: fabrico de queijo curado à base de leite tratado termicamente	Fabricar queijo fresco	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. Trata-se de um novo processo tecnológico.
	Fabricar queijo curado à base de leite cru	Não. A operação insere-se no âmbito da atividade aprovada.	Sim. Trata-se de um novo processo tecnológico.
	Armazenar e comercializar (ou simplesmente expedir para outro estabelecimento) leite cru	Sim. Trata-se de uma atividade distinta (Centro de recolha de leite).	

23. Informação complementar relativa aos elementos instrutórios

No pedido de emissão do título digital de instalação

Artigo 21.º do SIR e artigos 5.º a 10.º da Portaria n.º 279/2015

Elemento	Informação complementar
Identificação e caracterização dos produtos (intermédios e finais) a fabricar	Caracterizar a forma como os produtos são expedidos, relativamente ao tipo de acondicionamento/embalagem e ao seu estado físico (por exemplo: congelados, refrigerados)
Descrição das matérias-primas e subsidiárias , com indicação do consumo anual e a capacidade de armazenagem para cada uma delas	Indicar se as matérias-primas de origem animal são não transformadas (ex: carne fresca, produtos da pesca frescos, leite cru e ovos) ou transformadas (ex: produtos à base de carne, produtos da pesca transformados, leite pasteurizado ou leite em pó, ovoprodutos)
Descrição dos processos e respetivos diagramas de fabrico	<ul style="list-style-type: none">• É particularmente relevante a informação sobre as etapas que são pontos críticos de controlo. Por exemplo, é importante descrever, com indicação dos parâmetros técnicos (tempo, temperatura, pH, entre outros), os processos de esterilização, pasteurização, ultrapasteurização bem como outros processos destinados a garantir a segurança microbiológica e a estabilidade dos produtos, tais como o aquecimento, a cozedura, salga, fumagem, secagem, marinagem, entre outros.• O diagrama de fabrico deve ser complementado com a descrição resumida de cada etapa.• Os Pontos de Controlo Crítico devem estar assinalados no diagrama de fabrico.
Listagem das máquinas e equipamentos a instalar	Deve ser incluída uma descrição dos seguintes equipamentos: <ul style="list-style-type: none">• Sistemas de insensibilização nos estabelecimentos de abate;• Equipamentos de desinfeção de equipamentos e utensílios;• Equipamentos de controlo e registo automático de temperatura;• Equipamentos de esterilização, pasteurização, ultrapasteurização, tratamento sob alta pressão, irradiação, ou outros equipamentos essenciais para garantir a segurança e a estabilidade dos alimentos;• Detetores de metais ou outros equipamentos de vigilância equivalentes.
Planta	<ul style="list-style-type: none">• Devem ser identificados os circuitos de fabrico, de pessoal e das matérias subsidiárias.• Se as matérias-primas e os produtos acabados forem armazenados no mesmo espaço, deve ser identificada a zona reservada à armazenagem de cada tipo de produto.

No pedido de emissão do título digital de exploração

Artigo 25.º do SIR e artigo 11.º da Portaria n.º 279/2015

Elemento	Informação complementar
Elementos instrutórios do pedido de título digital de exploração	<p>Para além dos elementos referidos nas alíneas a) a c) do artigo 11.º, os seguintes documentos podem acompanhar os processos:</p> <ul style="list-style-type: none">• o plano HACCP, incluindo a seguinte informação, para cada ponto de controlo crítico (PCC) considerado:<ul style="list-style-type: none">○ Os perigos alimentares a serem controlados no PCC;○ As medidas de controlo;○ Os limites críticos;○ Os procedimentos de monitorização e os modelos de registo da monitorização;○ As correções e ações corretivas a empreender se houver desvios aos limites críticos;• A documentação relativa ao sistema de rastreabilidade.

24. Lista de derrogações e adaptações

As derrogações e adaptações passíveis de serem autorizadas pela DGAV, no âmbito da aprovação dos estabelecimentos e as especificidades que devem ser registadas no processo de aprovação são as seguintes:

Derrogações previstas nos próprios regulamentos

Requisito	Flexibilidade	Norma aplicável
Os matadouros de ungulados devem dispor de instalações separadas que possam ser fechadas à chave ou, se o clima o permitir, de parques para animais doentes ou suspeitos de doença, com drenagem separada e localizados de forma a evitar a contaminação dos outros animais,	a não ser que a DGAV considere que essas instalações não são necessárias.	N.º 1-b), Cap II, An III, Reg 853/2004
Para evitar a contaminação da carne, os matadouros de ungulados devem possuir uma divisão separada para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos,	a menos que a DGAV autorize, caso a caso, a separação dessas operações no tempo	N.º 2-b), Cap II, An III, Reg 853/2004
Nos matadouros de ungulados , deve existir um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfeção dos meios de transporte para gado.	Todavia os matadouros não são obrigados a possuir estes locais e instalações se a DGAV assim o permitir e se existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim.	N.º 6, Cap II, An III, Reg 853/2004
Os matadouros de aves de capoeira ou lagomorfos devem dispor de uma sala separada para a evisceração e posterior preparação, incluindo a adição de condimentos a carcaças de aves de capoeira inteiras,	a não ser que a autoridade competente autorize, caso a caso, a separação no tempo dessas operações no interior de um determinado matadouro.	N.º 2-b), Cap II, Sec II, An III, Reg 853/2004
Nas lotas e mercados grossistas deve existir um local que possa ser fechado à chave, dotado de equipamento adequado, para utilização exclusiva da DGAV, se a DGAV assim o exigir.		N.º 2-a)ii), Cap II, Sec VIII, An III, Reg 853/2004,

Derrogações relativas ao fabrico de alimentos com características tradicionais

Requisito	Flexibilidade	Norma aplicável
Nas superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	Durante o processo de cura do «Queijo Picante da Beira Baixa» e do designado «Queijo Queimoso» é permitido o uso de feixes de palha de centeio, para envolver os queijos, desde que seja assegurado que existe um processo de higienização validado, capaz de eliminar os riscos microbiológicos, designadamente por utilização de	Requisito N.º 1-f), Cap II, An II, Reg 852/2004 Flexibilidade N.º 3, Despacho n.º 2230/2013

	solução clorada e posterior secagem em estufa a 65.°C durante 24 horas, ou outro processo que o operador demonstre ser equivalente.	
--	---	--

Adaptações para permitir a continuidade de métodos de produção tradicionais, para acomodar as necessidades dos pequenos estabelecimentos e dos estabelecimentos situados em regiões com restrições geográficas especiais

Requisito	Flexibilidade	Norma aplicável
Nas superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos,	No processo de maturação tradicional, é admitida a colocação do queijo em estruturas de madeira e envolvimento com cintas de pano, desde que estes sejam higienizados de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiológico.	Requisito N.º 1-f) , Cap II, An II, Reg 852/2004 Flexibilidade N.º 2 , Despacho n.º 2230/2013
O veterinário oficial deve exigir que as carcaças de suínos domésticos com mais de quatro semanas sejam submetidas à inspeção <i>post mortem</i> seccionadas longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, formando meias carcaças. Contudo, para ter em conta hábitos alimentares especiais, progressos tecnológicos ou situações sanitárias específicas, a autoridade competente pode autorizar a entrega para inspeção de carcaças de solípedes domésticos, de bovinos com mais de seis meses de idade e de suínos domésticos com mais de quatro semanas não seccionadas a meio.	Na produção de leitão assado é autorizado que a carcaça de leitão não se apresente seccionada longitudinalmente.	Requisito N.º 3 , Parte D, Cap II, Sec I, An I, Reg 854/2004 Flexibilidade N.º 3-a) , Despacho n.º 25034/2009
Exceto quando existem disposições em contrário, a inspeção <i>post mortem</i> deve ser seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura.	Os estabelecimentos que procedam às operações de abate e assadura de leitões estão dispensados da refrigeração após o abate, desde que a assadura seja realizada imediatamente após o abate, precedida ou não de tempero.	Requisito N.º 1-a , Cap VII, Sec I, An III, Reg 853/2004 Flexibilidade N.º 6 , Despacho n.º 25034/2009
As carcaças de suínos devem ser examinadas em relação à triquinose, nos termos da legislação comunitária aplicável, salvo disposto em contrário por essa legislação.	Os estabelecimentos de abate ficam isentos do cumprimento da pesquisa de larvas de <i>Trichinella</i> nos leitões (entende-se por «leitão» o suíno doméstico, com peso inferior a 20 kg de peso vivo - Norma Portuguesa 833).	Requisito N.º 1 , Parte C, Cap IX, Sec IV, An I, Reg 854/2004 Flexibilidade N.º 8 , Despacho n.º 25034/2009
Os operadores tomarão as seguintes	Os estabelecimentos aprovados para	Requisito N.º 3 ,

medidas específicas de higiene: respeito dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.	efetuar processos de abate e assadura consequentes estão isentos da aplicação de amostragem microbiológica nas carcaças dos leitões destinados à assadura no estabelecimento, desde que o operador comprove que dispõe de procedimentos baseados nos princípios HACCP, e que assegura a higiene do processo e a segurança do produto final.	Artigo 4.º, Reg 852/2004 Flexibilidade N.º 2 , Artigo 10.º, Portaria 74/2014
---	---	--

Requisitos que podem não ser aplicáveis, se os operadores puderem provar à DGAV que não decorre nenhum problema em matéria de segurança dos alimentos

Requisito	Flexibilidade	Norma aplicável
Nas superfícies do solo dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos,	a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à DGAV que os outros materiais utilizados são adequados.	N.º 1-a), Cap II, An II, Reg 852/2004
Nas superfícies das paredes dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos,	a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à DGAV que os outros materiais utilizados são adequados.	N.º 1-b), Cap II, An II, Reg 852/2004
Nas portas devem ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes,	a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à DGAV que os outros materiais utilizados são adequados.	N.º 1-e), Cap II, An II, Reg 852/2004
Nas superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos,	a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à DGAV que os outros materiais utilizados são adequados.	N.º 1-f), Cap II, An II, Reg 852/2004
Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em contentores que se possam fechar,	a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados.	N.º 2), Cap VI, An II, Reg 852/2004
A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação. Deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável,	a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afetar a integridade do género alimentício na sua forma final.	N.º 3), Cap VII, An II, Reg 852/2004

Requisitos que apenas são aplicáveis quando se considere que são necessários para o cumprimento dos objetivos dos regulamentos

Requisito	Norma aplicável
Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada , com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas .	N.º 2-d), Cap I, An II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.	N.º 4, Cap I, An II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.	N.º 9, Cap I, An II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, as janelas e outras aberturas dos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas com redes de proteção contra insetos .	N.º 1-d), Cap II, An II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho.	N.º 2, Cap II, An II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos .	N.º 3, Cap II, Na II, Reg 852/2004
Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objetivos do presente regulamento.	N.º 2, Cap V, An II, Reg 852/2004
A cadeia de frio não deve ser interrompida. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor.	N.º 5, Cap IX, An II, Reg 852/2004

25. Siglas e acrónimos

CAE: Código da Atividade Económica

DGAV: Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

DGRM: Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos

DRAP: Direções Regionais de Agricultura e Pescas

HACCP: *Hazard Analysis and Critical Control Points*

IAPMEI: IAPMEI - Agência para a Competitividade e Inovação, I.P.

ICNF: Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas

MBV: Moluscos bivalves vivos

NCV: Número de Controlo Veterinário

NII: Número de Identificação Individual

PCC: Ponto de Controlo Crítico

REAP: Regime do Exercício da Atividade Pecuária

RJACSR: Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração

RJUE: Regime Jurídico de Urbanização e Edificação

SIPACE: Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

SIR: Sistema de Indústria Responsável

UPP: Unidade de Produção Primária