

Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia NOVA - Medical School

Mestrado em Uma Saúde: Saúde Pública Humana e Animal

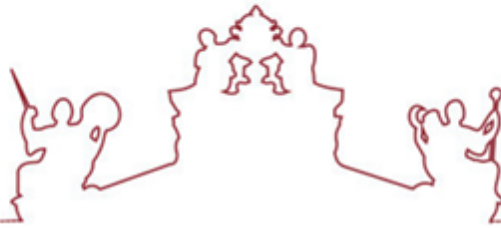
Relatório de Estágio

**A contribuição das boas práticas na produção alimentar para
Uma Saúde: Indústria da Carne**

Rita Filipa Unguento Monteiro

Orientador(es) | Maria Manuela Morais
Maria da Graça Domingues Mariano

Évora 2026



Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia NOVA - Medical School

Mestrado em Uma Saúde: Saúde Pública Humana e Animal

Relatório de Estágio

**A contribuição das boas práticas na produção alimentar para
Uma Saúde: Indústria da Carne**

Rita Filipa Unguento Monteiro

Orientador(es) | Maria Manuela Morais
Maria da Graça Domingues Mariano

Évora 2026



O relatório de estágio foi objeto de apreciação e discussão pública pelo seguinte júri nomeado pelo Diretor da Escola de Ciências e Tecnologia:

Presidente | Margarida P. Simoes (Universidade de Évora)

Vogais | Ana Abrantes (Universidade de Évora) (Arguente)
Maria Manuela Morais (Universidade de Évora) (Orientador)

Resumo

“A contribuição das boas práticas na produção alimentar para Uma Saúde: Indústria da carne”

Atendendo o papel da produção alimentar, especialmente a da carne, em promover a saúde, a economia local e o desenvolvimento sustentável, notou-se uma falta de conhecimento das ações e estratégias que os operadores da indústria da carne utilizam para mitigar os impactos negativos pela qual a produção de alimentos é responsabilizada. No âmbito do estágio realizado na Associação Portuguesa dos Industriais de Carne e face à lacuna encontrada, o presente relatório relata as atividades realizadas no estágio e a revisão narrativa realizada à legislação aplicada na indústria da carne e às boas práticas implementadas pelos produtores de alimentos, que contribuem para a abordagem *Uma Saúde*. Descortinou-se a legislação e as boas práticas que os operadores implementam para promover a *Uma Saúde*, com a finalidade de defender a segurança dos alimentos e a saúde, existindo operadores que focam as suas Boas Práticas na promoção do bem-estar animal e saúde ambiental.

Palavras-chave: Uma Saúde; Segurança Alimentar; Indústria da carne; Legislação; Boas Práticas

Abstract

“The contribution of Good Practices in food production to One Health: Meat Industry”

Considering the role of food production, especially meat production, in promoting health, local economy and sustainable development, there is a noticeable lack of knowledge on the actions and strategies that meat industry operators use to mitigate the negative impacts for which food production is blamed. As part of the internship carried out at the Portuguese Association of Meat Industrialists and in view of the gap found, this report describes the activities carried out during the internship and the narrative review of the legislation applied to the meat industry and the good practices implemented by food producers, which contribute to One Health approach. The legislation and good practices that operators implement to promote One Health were revealed, with the aim of defending food safety and health, with some operators focusing their Good Practices on promoting animal welfare and environmental health.

Keywords: One Health; Food Safety; Meat Industry; Legislation; Good Practices

Índice

Resumo	iv
Abstract	v
Índice de Figuras	viii
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos	ix
1. Introdução Geral	11
2. A contribuição das boas práticas na produção alimentos da Indústria da carne para <i>Uma Saúde</i> : Estágio curricular	13
2.1. Entidade de Acolhimento	13
2.2. Atividades desenvolvidas	15
2.3. Competências adquiridas	25
2.4. Reflexão Crítica sobre o Estágio	27
3. Revisão Bibliográfica: Enquadramento Legal e boas práticas utilizadas pelos produtores do alimentos (indústria da carne) que contribui para <i>Uma saúde</i>	30
3.1. Contextualização	30
3.2. Legislação aplicável na indústria da carne	33
3.2.1. Estratégia do <i>Prado ao Prato</i>	33
3.2.2. Legislação aplicável na indústria da carne em Portugal	35
3.3. Boas práticas, normas e certificações	41
3.3.1. Boas Práticas	41
3.3.2. Normalização	43
3.3.3. Certificações	45
4. Discussão: A contribuição da legislação e boas práticas para <i>Uma Saúde</i>	46
5. Considerações Finais	49
6. Referências bibliográficas	51
Anexos	60
Anexo 1 – Esclarecimento Técnico N.º APIC/01/2025	61
Anexo 2 – Nota Informativa N.º APIC/01/2025	64
Anexo 3 – Nota Informativa N.º APIC/10/2024	66
Anexo 4 – Esclarecimento Jurídico N.º APIC/01/2025	70
Anexo 5 – Alerta N.º 01/2025	73
Anexo 6 – Diligencias realizadas pela APIC	75

Índice de Figuras

Figura 1: Visita a uma exploração. (Fotografia de autor).....	15
Figura 2: Workshop Contaminantes e Aditivos nos Produtos Cárneos organizado pela APIC, na Faculdade de Medicina Veterinária. Fonte: APIC	18
Figura 3: Sessão de Esclarecimento sobre Perícias em Produtos Cárneos organizada pela APIC e ASAE, na OMV. (Fotografia de autor).....	19
Figura 4: Informação geral sobre a estrutura e organização dos controlos do PNCP, fluxograma GAOA, organização da DGAV. Adaptado do Plano Nacional de Controlo Plurianual, acedido em https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf	21
Figura 5: Fluxograma GAOA, organização da ASAE e Câmaras Municipais. Adaptado do Plano Nacional de Controlo Plurianual, acedido em https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf	22
Figura 6: Apresentação do MAPA na 16ª Jornadas Hospital Veterinário Muralha de Évora. Fonte: 16ª Jornadas internacionais Hospital Veterinário Muralha de Évora, acedido em https://i0.wp.com/jornadas.hvetmuralha.pt/wp-content/uploads/2025/03/DSC02485-scaled.jpg?ssl=1	24
Figura 7: Análise SWOT do Estágio na APIC. Fonte: Rita Monteiro.....	28
Figura 8: Estratégia do Prado ao Prato. Fonte: Comissão Europeia, acedido em https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en	33
Figura 9: Âmbito de aplicação da legislação ao longo da cadeia alimentar. Fonte: Rita Monteiro	40

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

+ SIPACE - Sistema de Informação para a Gestão dos Controlos Oficiais e para o Intercâmbio de Informação com os operadores

APIC – Associação Portuguesa dos Industriais de Carne

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BPA – Boas Práticas Agrícolas

BPC – Boas Prática de Comercialização

BPD – Boas práticas de distribuição

BPF – Boas Práticas de Fabrico

BPH – Boas Práticas de Higiene

BPP – Boas Práticas de Produção

BPV – Boas Práticas Veterinárias

CLITRAVI – Centro de Ligação para a Indústria de Processamento de Carne na União Europeia

CT – Comissão Técnica de Normalização

DGAV – Direção-geral da Alimentação e Veterinária

DGRM – Direção-Geral dos Recursos Marinhos

DRA – Direção Regional de Agricultura

DRAL – Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios

DSAVR – Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regional

DSNA – Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

EA - Entidade de Acolhimento

ECDC – Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças

EFSA – Agência Europeia para a Segurança Alimentar

EMA - Agência Europeia de Medicamentos

EPI's - Equipamentos de Proteção Individual

EUDR - Regulamento Anti Desflorestação da União Europeia

FAO - Organização para a Alimentação e Agricultura

FILPORC – Organização Interprofissional da Fileira da Carne de Porco

FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares

GAOA – Géneros Alimentícios de origem animal

GEE – Gases efeito de estufa

GNR – Guarda Nacional Republicana

HACCP – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos

IPQ – Instituto Português da Qualidade

IRCA – Informação Relativas à Cadeia Alimentar

ISO – International Standards Organisation

LSA – Laboratório de Segurança Alimentar

MAPA – Movimento Ambiente e Produção Alimentar

MVM – Médicos veterinários municipais

ODS - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

OESA - Operadores das Empresas do Setor Alimentar

OMV – Ordem de Médicos Veterinários

PBC - Produtos à Base de Carne

PNCP – Plano Nacional de Controlo Plurianual

RAM – Resistência antimicrobiana

SIPACE - Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

UE – União Europeia

UECBV – Associação Internacional para o comércio de animais vivos e carne

UNO – Unidade Nacional de Operações

UR – Unidade Regional

WHO – Organização Mundial de Saúde

1. Introdução Geral

O presente relatório tem como finalidade descrever as atividades desenvolvidas ao longo do estágio curricular realizado na Associação Portuguesa dos Industriais de Carne (APIC), localizada no Montijo. O estágio ocorreu entre os dias 4 de novembro de 2024 (quatro de novembro de dois mil e vinte e quatro) e 30 de abril de 2025 (trinta de abril de dois mil e vinte e cinco), sob a orientação da Doutora Graça Mariano, a Diretora Executiva da APIC.

O estágio teve como objetivo adquirir experiência prática que permitisse administrar conhecimentos obtidos ao longo do primeiro ano de mestrado (componente curricular), principalmente no âmbito das unidades curriculares Zoonoses e Segurança Alimentar I e II. Simultaneamente, o estágio teve também a finalidade de promover o conceito *Uma Saúde* num setor sujeito a controvérsias e críticas, como o da indústria da carne.

Ao longo do estágio, foram realizadas diversas atividades que proporcionaram um contacto direto com a realidade do setor da carne, tais como o acompanhamento técnico das empresas associadas à associação, o esclarecimento e interpretação do enquadramento legal, a participação e apoio à preparação da formação ministrada pela APIC, o acompanhamento dos processos junto dos Ministérios e das Autoridades Competentes, e a participação nas reuniões com outras entidades e seminários. Promovendo uma visão integrada e prática da segurança dos alimentos e da saúde pública, a experiência adquirida auxiliou na consolidação e no desenvolvimento de conhecimentos técnicos e transversais importantes para uma prática profissional responsável e consolidada em conhecimento teórico e prático.

No contexto atual, a produção de carne tem estado no centro do debate público, devido ao aumento de informação sobre os impactes negativos nas três vertentes do conceito *Um Saúde*: a saúde humana, a saúde ambiental e a saúde animal. Os impactes negativos, são essencialmente dirigidos a questões de bem-estar animal, do consumo excessivo de carne vermelha ou processada, o que pode conduzir ao aumento de doenças não transmissíveis e de mortalidade, e ao impacte no ambiente ligado à perda de biodiversidade, à degradação dos solos e dos habitats, à pressão hídrica e à emissão de gases efeito de estufa [GEE], (Cocking et al., 2020; European Environment Agency, 2025; Henchion & Zimmermann, 2021).

No entanto, é, também, essencial reconhecer a importância da produção da carne. No que diz respeito ao ambiente, os ruminantes têm um papel fundamental na preservação das paisagens e nos habitats seminaturais, contribuindo para o sequestro do carbono e para promoção da biodiversidade (Henchion & Zimmermann, 2021). Na saúde animal, o bem-estar animal é indispensável para garantir a qualidade e manter a segurança dos alimentos (EFSA, 2023). Como género alimentício, do ponto de vista nutricional, a carne é um alimento rico em proteínas de alto valor, vitaminas e minerais essenciais, que são difíceis de obter em quantidades adequadas em dietas vegetarianas (Henchion & Zimmermann, 2021; FAO, 2023).

Perante os desafios do setor, nomeadamente no que se relaciona com uma produção mais sustentável, tornou-se imprescindível criar sistemas alimentares mais resilientes (European Environment Agency, 2025). Em resposta a essa necessidade, a Comissão Europeia apresentou a Estratégia do *Prado ao Prato*, que tem como objetivo salvaguardar o ambiente, a segurança alimentar e a saúde, ao desenvolver, com auxílio da legislação, sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis (EUR-Lex, 2025; European Commission, 2025 a; Majerczyk, 2025).

Nesta conceção, a FAO (2021), considera que que *Uma Saúde*, é como uma abordagem integrada e unificadora que tem como objetivo o equilíbrio e a melhoria da saúde dos seres humanos, dos animais e do ecossistema, de forma sustentável. *Uma Saúde*, surge assim interligada à segurança alimentar, na prevenção e controlo da resistência aos antimicrobianos e das zoonoses [doenças transmitidas dos animais para os humanos e dos humanos para os animais], contribuindo também para se atingirem os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável [ODS] (FAO, 2021).

Face ao exposto, o presente relatório inclui uma descrição da Entidade de Acolhimento (EA), pormenoriza as atividades desenvolvidas durante o estágio, apresentando as competências obtidas em cada atividade e, incluindo, uma reflexão crítica sobre o estágio. Adicionalmente, foi realizada uma revisão bibliográfica, centrada na contribuição da legislação e das boas práticas para a produção alimentar, especificamente para a indústria da carne, e a sua relação com *Uma Saúde*.

2. A contribuição das boas práticas na produção alimentos da Indústria da carne para *Uma Saúde*: Estágio curricular

2.1. Entidade de Acolhimento

Originada em fevereiro de 2008, a Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes é uma associação sem fins lucrativos e com personalidade jurídica que teve origem na junção de duas associações do setor da carne, a Associação Nacional dos Industriais de Carnes (ANIC) e a Associação dos Fabricantes de Produtos Cárneos (AFABRICAR), tendo como objetivo garantir a união e representatividade do setor da carne e produtos cárneos, perante os seus parceiros sociais e políticos (APIC, 2025 e).

Com a missão defender a indústria de carnes, os seus interesses e os dos seus associados (APIC, 2025 c), a APIC encontra-se atualmente sediada no Montijo e conta com mais de 120 associados, sejam eles grandes, medias ou pequenas empresas espalhadas por Portugal Continental e Açores (APIC, 2025 a).

Seguindo os objetivos do código de conduta da União Europeia (UE) para Negócios de Alimentos Responsáveis e Práticas de Marketing [uma iniciativa da Estratégia do *Prado ao Prato*, descrita na página 28], a APIC comprometeu-se a:

“.... Promover e divulgar o presente código no seu círculo;

Encorajar os seus membros a alinharem as suas ações de sustentabilidade e/ou práticas empresariais com os objetivos e metas aspiracionais do código e convidá-los, numa base voluntária, a aderir a este código, conforme o caso;

Fornecer anualmente um relatório das suas atividades de apoio a este código, que será publicado num sítio web dedicado e aberto;

Continuar a dialogar com outros atores da cadeia/sistemas alimentares e com decisores políticos nacionais para promover (novas) relações, partilhar boas práticas e discutir os desafios encontrados, aprender uns com os outros (estudos, projetos) e criar melhor compreensão mútua, e identificar oportunidades de colaboração e potencial parceria.

Centralizar e divulgar número e tipo de medidas implementadas pelos seus associados, relacionadas com os objetivos aspiracionais...” (Transcrito de APIC, 2025 b)

Adicionalmente, como Organismo de Normalização Setorial reconhecido pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ), a APIC é responsável pelas normas do setor das carnes, coordenado os trabalhos da Comissão Técnica de Normalização (CT) CT-35: Carne e Produtos Cárneos (APIC, 2025 d).

Em termos de associações, a APIC a nível nacional está associada à Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA), uma associação sem fins lucrativos e privada, que representa, defende e dinamiza, o setor da indústria agroalimentar tanto a nível nacional como a nível da EU, junto da comunidade civil, dos decisores políticos e de parceiros (FIPA, 2025). A APIC está igualmente associada à Organização Interprofissional da Fileira da Carne de Porco (FILPORC), uma associação a nível nacional que representa a fase de produção, transformação e comercialização da carne de proco (FILPORC, 2025).

A nível internacional, a APIC é associada do Centro de Ligação para a Indústria de Processamento de Carne na União Europeia (CLITRAVI), uma organização profissional que representa os interesses da indústria europeia de transformação de carne, protegendo e promovendo os seus legítimos interesses junto da Comissão Europeia, do Parlamento Europeu, do Conselho Europeu, do Comité económico e social, da EFSA (Agência Europeia para a Segurança Alimentar) e noutras organizações internacionais (CLITRAVI, 2025). Também a nível internacional, a APIC está associada à Associação Internacional para o comércio de animais vivos e carne (UECBV), uma organização que representa as federações nacionais da UE, ou seja, dos mercados de animais vivos, dos comerciantes de ungulados e de carne, dos importadores de carne de aves e da indústria da carne (UECBV, 2025). A UECBV tem como objetivo facilitar o desenvolvimento de um ambiente em que a indústria da carne atenda às necessidades dos consumidores e da comunidade, na perspetiva do desenvolvimento sustentável, através de conhecimentos baseados em investigação científica, gestão de dados, comunicação e trabalho no quadro regulamentar (UECBV, 2025).

Para além das associações de que faz parte, a APIC é membro efetivo do Movimento Ambiente e Produção Alimentar (MAPA), um movimento voluntário que tem como objetivo construir mensagens realmente informativas, que desmitifiquem as ideias pré-concebidas e sem base científica, sobre o mundo rural e o seu papel na manutenção, no equilíbrio da natureza e no bem-estar animal (Mapa, 2025). O MAPA pretende incluir a comunidade civil para a conservação do ambiente, a criação de animais, a indústria e a distribuição agroalimentar, para compreenderem o verdadeiro impacte da atividade rural em matéria de saúde humana, bem-estar animal e ambiental (Mapa, 2025).

A APIC ao prestar apoio técnico, estudos e formação aos seus associados e aos intervenientes da indústria alimentar no geral, contribui indiretamente para o melhoramento do bem-estar animal e da segurança dos alimentos, contribuindo para o incremento de alimentos seguros e em quantidade suficiente para a população. Contribuindo igualmente para que o desenvolvimento da economia rural, e para a subsistência de 7 180 (sete mil e cento e oitenta) trabalhadores de que seus associados são responsáveis (APIC, 2025 e).

2.2. Atividades desenvolvidas

O estágio curricular realizado na APIC, integrou 5 atividades relacionadas com as necessidades dos associados, das entidades governamentais e de outras instituições, durante o período de estágio:

2.2.1. Acompanhamento técnico às empresas associadas

No decorrer do estágio foram realizadas várias visitas de acompanhamento técnico de empresas associadas e não associadas, com intenções de se associarem à APIC. As visitas incidiram em explorações, matadouros, salas de desmancha e estabelecimentos de fabrico de Produtos à Base de Carne (PBC), como pode observar na Figura 1.



Figura 1: Visita a uma exploração. (Fotografia de autor)

Estas visitas tinham como objetivo auxiliar os associados em assuntos problemáticos que os preocupava e para inspecionar as instalações com o objetivo de auxiliar as equipas de qualidade, no aconselhamento para a melhoria. Adicionalmente, foi realizado acompanhamento técnico aos projetos dos associados.

Complementarmente foram redigidos: Esclarecimentos Técnicos; Notas Informativas; Esclarecimentos Jurídicos; e Alertas.

Como exemplo de Esclarecimento Técnico, refiram-se, nomeadamente esclarecimentos prestados sobre o Decreto-Lei n.º 152-D/2017, Artigo 28.º, nº 5, para separação de resíduos e acondicionamento de embalagens, que os produtores de alimentos devem adotar (ponto 5 do Artigo 28.º do Decreto-Lei n.º 152-D/2017, 2024). Ver no Anexo 1, o Esclarecimento Técnico APIC/01/2025.

Em relação às Notas Informativas, foram realizadas: a Nota Informativa N.º APIC/01/2025 sobre a Gripe Aviária de Alta Patogenicidade, na qual foi comunicado o foco da infeção ocorrido em Portugal, em janeiro de 2025, e as medidas de controlo implementadas, que se encontra indicado no Anexo 2; a Nota Informativa N.º APIC/10/2024 que faz uma análise ao novo Regulamento da EU para Produtos Livres de Desflorestação, que se encontra no Anexo 3.

Tendo como base a informação prestada pelo Gabinete jurídico foi redigido o Esclarecimento Jurídico N.º APIC/01/2025 sobre os Prémios Desempenho 2025 – Orçamento de Estado 2025, que se encontra no Anexo 4.

Em situação de urgência, foram redigidos: o Alerta N.º 01/2024 sobre a presença de *Listeria monocytogenes* em produtos cárneos originados de Espanha; o Alerta N.º 01/2025 sobre a Febre Aftosa na Alemanha, que se encontra no Anexo 5.

2.2.2. Esclarecimento e interpretação do enquadramento legal.

O esclarecimento e interpretação da legislação foi uma das principais atividades realizadas durante o estágio, não só devido à necessidade por parte dos associados de compreender a legislação aplicável no setor, mas também pelo facto de vários intervenientes do setor e autoridades competentes interpretarem a informação que consta nos diplomas legais e regulamentos de forma diferente, e algumas vezes de forma errada, levando a problemas e prejuízos para a indústria.

No decorrer do estágio, foram prestados esclarecimentos e interpretados vários regulamentos e decretos-lei, em matéria: de rotulagem como o Regulamento (UE) n.º 1169/2011; de higiene dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) 852/2004; de regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, Regulamento (CE) n.º 853/2004; de critérios microbiológicos, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005; de contaminantes com o Regulamento (UE) n.º 2023/915; de aditivos com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008; de aromatizantes de fumo, o Regulamento (CE) n.º 2065/2003; e o Regulamento (UE) n.º 2023/1115 sobre desflorestação.

Relativamente ao Regulamento (UE) n.º 2023/1115, foi redigido a Nota Informativa N.º APIC/10/2024 que faz uma análise ao novo Regulamento da EU para Produtos Livres de Desflorestação.

Complementarmente, foi prestado todo o auxílio na elaboração e na análise de planos analíticos solicitados por intervenientes do setor.

2.2.3. Participação e apoio à preparação da formação ministrada pela APIC.

No âmbito da segurança dos alimentos e dos interesses do setor, a APIC realiza, reuniões, sessões de esclarecimento, workshops e seminários, em Portugal Continental, sendo algumas das formações realizadas em parceria com autoridades competentes, como a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e a Direção-geral da Alimentação e Veterinária (DGAV), e entre outras entidades.

As formações são normalmente realizadas consoante a necessidade e o interesse do setor, pois visam transmitir novo conhecimento aos associados e intervenientes da cadeia alimentar, para esclarecer ou debater tópicos atuais ou problemáticos.

Como exemplo, refira-se o Workshop sobre Contaminantes e Aditivos nos Produtos Cárneos organizado pela APIC (Figura 2), no qual a estagiária auxiliou na preparação e participou ativamente.



Figura 2: Workshop Contaminantes e Aditivos nos Produtos Cárneos organizado pela APIC, na Faculdade de Medicina Veterinária. Fonte: APIC

Outro exemplo, onde a estagiária auxiliou a preparar e onde participou ativamente foi a Sessão de Esclarecimento sobre Perícias em Produtos Cárneos, realizada pela APIC em parceria com a ASAE e com a Ordem de Médicos Veterinários (OMV) (Figura 3).



Figura 3: Sessão de Esclarecimento sobre Perícias em Produtos Cárneos organizada pela APIC e ASAE, na OMV. (Fotografia de autor)

2.2.4. Acompanhamento dos processos junto dos Ministérios e das Autoridades Competentes.

Tendo como objetivo discutir e defender os interesses dos associados e da indústria da carne, em assuntos atuais ou problemáticos, a APIC realiza acompanhamento de processos e projetos junto dos Ministérios e das Autoridades competentes, chegando às vezes a expor situações desconhecedoras para os mesmos.

Ao longo do estágio, foram realizados acompanhamentos de projetos e processos, como por exemplo a metrologia legal, a atuação da Guarda Nacional Republicana (GNR), a inspeção sanitária, entre outros projetos.

Com a metrologia legal, refiram-se o controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo de temperatura em meios de transporte e instalações de depósitos e armazenagem de alimentos refrigerados, congelados e ultracongelados, que a revogada Portaria n.º 1129/2009 (2009) indicava ser obrigatório e só realizado por empresas creditadas pelo IPQ. Contudo, segundo o Regulamento (CE) n.º 37/2005 (2005), que a Portaria em questão se baseia, apenas é

obrigatório, a realização de metrologia legal em alimentos ultracongelados, sendo Portugal o único Estado-Membro com essa limitação. A exigência extra da metrologia legal ser realizada em meios de transporte e instalações de depósitos e armazenagem de alimentos refrigerados e congelados, levou ao aumento de coimas altíssimas (prejudicando as empresas), e ao desperdício alimentar, com a destruição desnecessária de alimentos. Face relatada esta situação, a APIC acompanhou junto do ministério de Agricultura e Pescas e das autoridades competentes, a revogação da Portaria n.º 1109/2009 e a publicação da Portaria n.º 84/2025/1, que põem fim à metrologia legal em meios de transporte e instalações de depósitos e armazenagem de alimentos refrigerados e congelados (Portaria n.º 84/2025/1, 2025).

Já a atuação da Guarda Nacional Republicana (GNR), refere-se ao facto de os agentes da GNR se encontrarem a realizar ações de controlo em matéria de Higiene Alimentar, atuando operadores económicos da área alimentar em requisitos de higiene. A atuação da GNR chegou mesmo ao ponto de levantarem autos de notícia por infrações em requisitos que já não se encontram em vigor, no âmbito da sua atual redação do Decreto-lei n.º 147/2006, um diploma que aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, e tem como base regulamentos como o Regulamento (CE) n.º 178/2002, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 (Decreto-Lei n.º 147/2006, 2021). Um exemplo de requisitos que já não se encontram em vigor é a exigência do Cartão de Manipulador, que deixou de ser obrigatório realizar a sua renovação com a alteração imposta pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, que alterou o Decreto-Lei n.º 147/2006, passando a ser simplesmente obrigatório aos manipuladores de carnes e seus produtos frequentarem cursos de formação em higiene e segurança alimentar (Decreto-Lei n.º 207/2008, 2008; DGAV, 2025 a).

Os agentes da GNR para além de não terem formação e experiência adequada para exercerem, como Autoridades Competentes, ações de controlo em matéria de higiene alimentar conforme o solicitado pelo artigo 5.º do Regulamento (UE) 2017/625 (2025), também não são designados como tal no Plano Nacional de Controlo Plurianual (PNCP) (DGAV, 2020). O PNCP é um plano coordenado pela DGAV, que foi baseado no Regulamento (UE) 2017/625, onde são indicados os controlos oficiais e as autoridades competentes e intervenientes em cada controlo (DGAV, 2020).

No PNCP no domínio dos Géneros Alimentícios, o controlo dos Géneros Alimentícios de Origem Animal (GAOA) encontra-se estruturado e organizado conforme indicado na Figura 4 e Figura 5, que foram adaptadas do fluxograma da estrutura e organização dos controlos do PNCP para o GAOA.

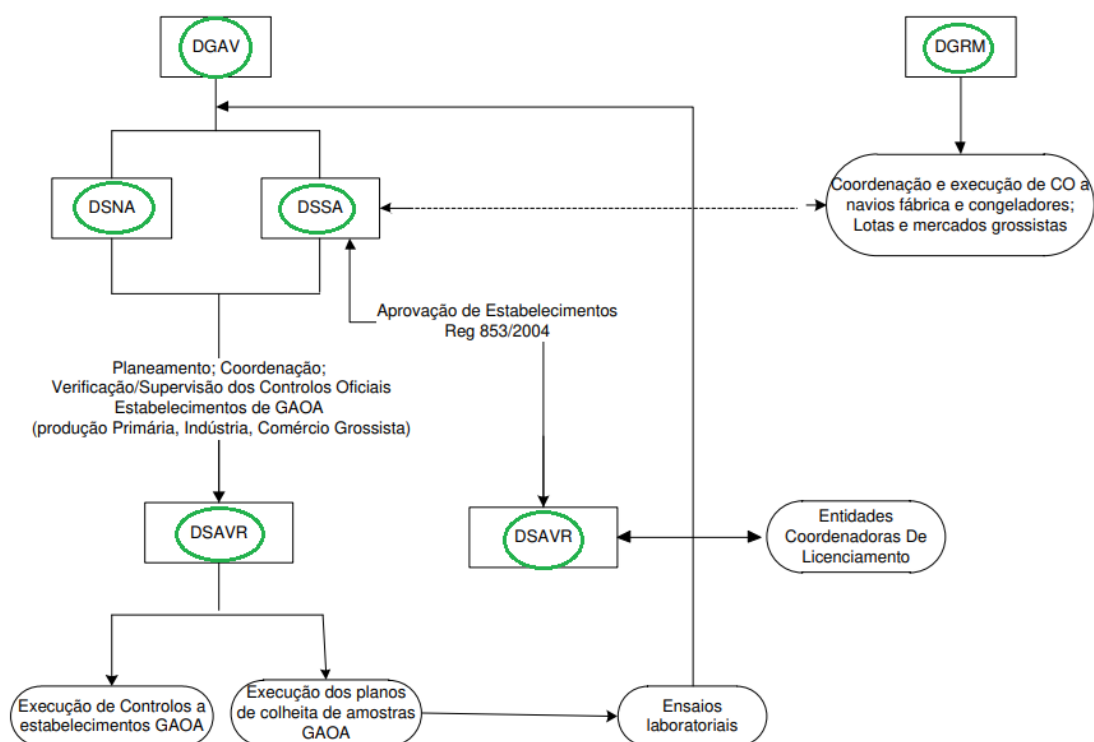


Figura 4: Informação geral sobre a estrutura e organização dos controlos do PNCP, fluxograma GAOA, organização da DGAV. Adaptado do Plano Nacional de Controlo Plurianual, acedido em https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf

Na Figura 4, encontra-se a organização da DGAV para o controlo do GAOA, sendo demonstrado através dos círculos a verde as entidades competentes e intervenientes no controlo. No controlo do GAOA, de um modo geral, a Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) e Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), unidades orgânicas da DGAV, encontram-se encarregues da organização, coordenação e supervisão dos controlos oficiais realizados nos estabelecimentos de produção de géneros alimentícios de origem animal (DGAV, 2020), incluindo os estabelecimentos da indústria da carne. A Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regional (DSAVR), também uma unidade orgânica da DGAV, encontra-se encarregue da execução dos controlos e dos planos da colheita de amostras nesses estabelecimentos (DGAV, 2020). A Direção-Geral dos Recursos Marinhos (DGRM) trabalha em conjunto com a DSSA nos controlos oficiais na coordenação e realização dos mesmos em navios e estabelecimentos, no âmbito do Plano de Controlo Oficial de Navios e do Plano de Controlo Oficial de Estabelecimentos aprovados de Géneros Alimentícios (DGAV, 2020).

Na Figura 5, é demonstrado a estrutura e organização dos controlos realizados pelas Câmaras Municipais e pela ASAE, sendo indicado pelos círculos a verde as entidades intervenientes. No controlo do GAOA, os Médicos veterinários municipais (MVM) tem como função realizar os controlo de mercados municipais e de estabelecimentos de retalho (DGAV, 2020).

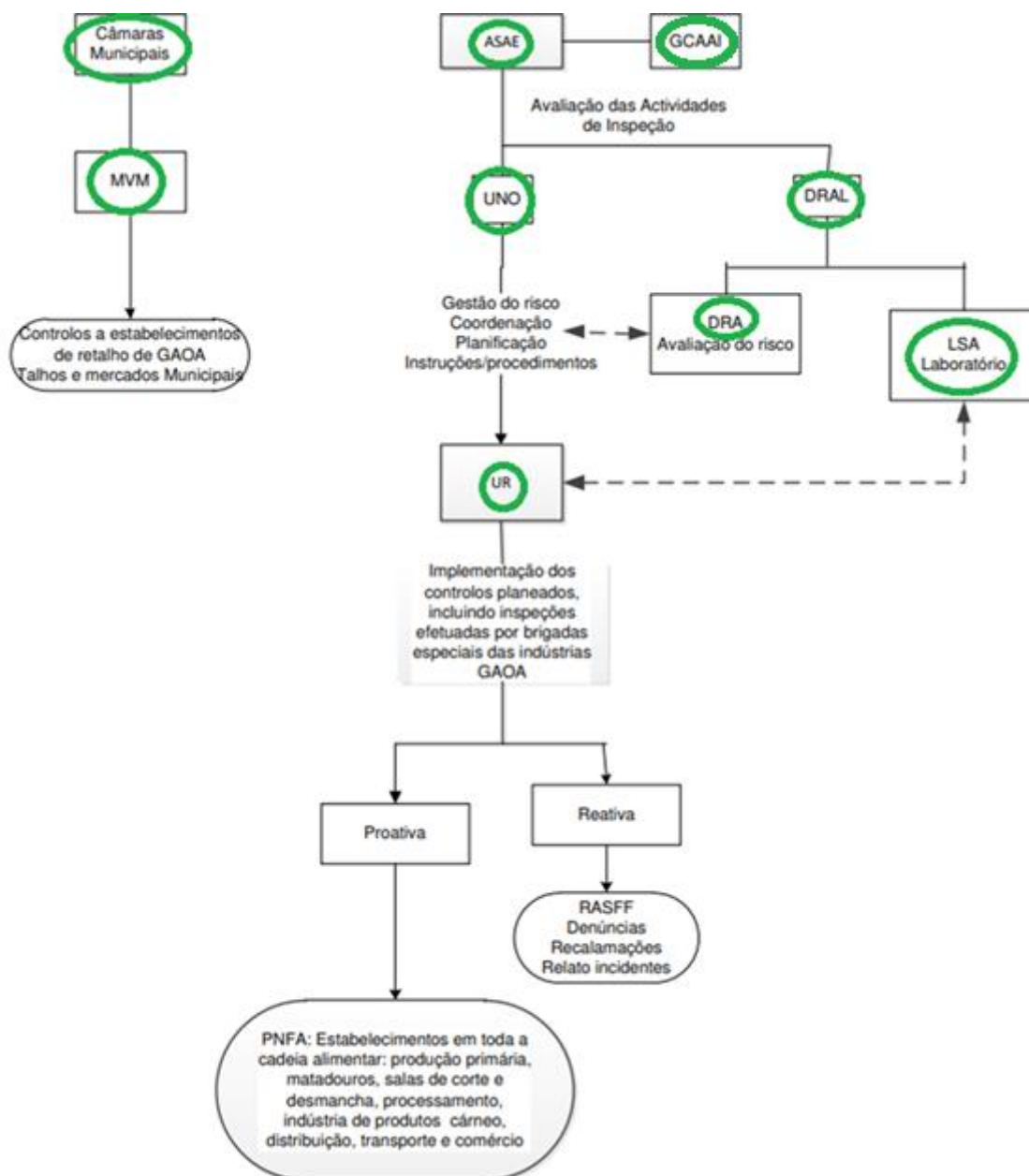


Figura 5: Fluxograma GAOA, organização da ASAE e Câmaras Municipais. Adaptado do Plano Nacional de Controlo Plurianual, acedido em https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf

Relativamente a ação de controlo por parte da ASAE, segundo a DGAV (2020), as unidades orgânicas que fazem a intervenção direta no controlo do GAOA são: o Gabinete de Coordenação e Avaliação da Atividade Inspetiva (GCAAI); a Unidade Nacional de Operações (UNO); a Unidade Regional (UR); o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL); a Direção Regional de Agricultura (DRA); e o Laboratório de Segurança Alimentar (LSA).

A UNO encontra-se encarregada da gestão de riscos e, também, da organização e do planeamento de instruções e procedimentos, que a UR vai depois executar por toda a cadeia alimentar dos alimentos de origem animal, incluindo no transporte (DGAV, 2020).

Face ao exposto nas Figuras 4 e 5, pode-se observar que, no controlo do GAOA, a GNR não é reconhecida como uma autoridade competente em matéria de higiene alimentar, incluindo na inspeção realizada aos transportes dos géneros alimentícios de origem animal.

Complementariamente, a Lei n.º 63/2007 de 6 de novembro, a lei orgânica da GNR, não atribui ações da área alimentar à GNR (Lei n.º 63/2007, de 6 de novembro, 2023). E, segundo a DGAV (2020), no PNCP, a GNR com o Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente é considerada uma autoridade nos controlos realizados nos domínios de bem-estar animal, pesticidas, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos.

Perante a atuação da GNR numa situação na qual não tem conhecimentos, experiência e autoridade para exercer controlos do GAOA, no âmbito do PNCP, que levou não só à criação de obstáculos na manutenção das cadeias de frios dos géneros alimentícios, como também a prejuízos e desperdício de tempo dos operadores, da APIC, da ASAE, da DGAV, de advogados e de juízes, a APIC realizou diligências junto da DGAV e da ASAE para expor e resolver a situação, conforme se pode ver no Anexo 6.

Relativamente a inspeção sanitária, existe a obrigação de os abates realizados nos matadouros serem realizados na presença de inspetores sanitários, médicos veterinários oficiais, para os mesmos realizarem as inspeções *ante mortem* e *post mortem*, verificarem o bem-estar animal, as informações da cadeia alimentar, as matérias de risco específicas e os subprodutos, para garantir a segurança dos alimentos e a saúde pública (DGAV, 2025 e). No entanto, devido à falta de inspetores sanitários ou situações de greve dos mesmos, existem alturas em que os matadouros não podem proceder aos abates programados, levantando problemas, pois os matadouros não podem proceder ao abate sem a presença de um inspetor sanitário.

A falta de inspetores sanitários leva não só a prejuízos para os operadores como também prejudica o bem-estar animal, especialmente para os animais que foram transportados longas distâncias e que se encontravam preparados para ser abatidos e não podem ser até o inspetor sanitário estar presente. Sendo um assunto grave para a saúde pública e saúde animal, foram realizadas diligências para expor o problema à Secretaria de Estado da Agricultura para encontrar uma solução para a situação.

2.2.5. Participação nas reuniões com outras entidades e seminários

Durante o período de estágio, foram realizadas reuniões e grupos de trabalho a nível nacional no Ministério da Agricultura, Ministério das Finanças, na DGAV, na ASAE, entre outras entidades e empresas. A nível internacional refira-se a participação em reuniões entre o Centro de Ligação para a Indústria de Processamento de Carne na União Europeia (CLITRAVI) e a Associação Internacional para o comércio de animais vivos e carne (UECBV).

Adicionalmente, durante a realização do estágio, a estagiária participou em: [ZOOTEC'24](#); [Conferência Meat Meetings'24](#); [Sessão Técnica de Materiais em Contacto com Alimentos](#); [Seminário Economia Circular no Setor Agroalimentar na Região Norte](#).

Tendo em consideração que a APIC é membro do MAPA, a estagiária participou e auxiliou nas reuniões, nos seminários e projetos realizados pelo movimento. Como se pode observar na Figura 6, com a apresentação do MAPA nas 16ª Jornadas Hospital Veterinário Muralha de Évora.



Figura 6: Apresentação do MAPA na 16ª Jornadas Hospital Veterinário Muralha de Évora. Fonte: 16ª Jornadas internacionais Hospital Veterinário Muralha de Évora, acessado em <https://i0.wp.com/jornadas.hvetmuralha.pt/wp-content/uploads/2025/03/DSC02485-scaled.jpg?ssl=1>

2.3. Competências adquiridas

De forma transversal, as diferentes atividades desenvolvidas contribuíram para consolidar conhecimentos técnicos para uma futura intervenção profissional na indústria da carne, nomeadamente ao nível de:

- Compreensão do enquadramento legal, relacionado com a interpretação dos regulamentos europeus e decretos-lei nacionais aplicáveis na indústria da carne em Portugal, bem como através de formações em que participou sobre o bem-estar animal, saúde pública, segurança dos alimentos e sustentabilidade.
- Entendimento dos princípios baseados no HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), com reconhecimento da importância dos mesmos e das boas práticas para proteger e melhorar a segurança dos alimentos num estabelecimento da indústria da carne.
- Elaboração e análise de planos, sobre a seleção dos microrganismos para as análises, especificando os parâmetros a utilizar, a frequência de amostragem e o enquadramento legal.
- Auxílio na elaboração de memórias descritivas, sobre documentos técnicos que apresentam processos, especificações e justificações de procedimentos, garantindo coerência e rigor.
- Preparação de reuniões e seminários, onde auxiliou no planeamento de documentos e apresentações e durante o seminário, reforçando a capacidade de comunicação.
- Utilização do Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE) e do recente Sistema de Informação para a Gestão dos Controlos Oficiais e para o Intercâmbio de Informação com os operadores (+ SIPACE), tendo adquirido familiaridade com os mesmos para procurar informações pertinentes sobre os estabelecimentos com atividades registadas nos sistemas com o fim de verificar as informações dos documentos e processos.
- Utilização do Sistema de Alerta Rápido para Alimentos para Consumo Humano e Animal (RASFF), para a saúde pública.

As atividades realizadas permitiram também consolidar e aprofundar competências transversais e comportamentais necessárias para um profissional produtivo e responsável, nomeadamente:

- Adaptabilidade à mudança, tendo obtido competências para encarar desafios inesperados, novas leis ou alterações, aprendendo a ser flexível e a trabalhar de forma produtiva.
- Capacidade para gerir tempo, onde aprendeu a conciliar diferentes tarefas, tais como: redação do relatório de estágio; preparação de reuniões e apresentações; cumprimento de prazos estabelecidos tendo obtido a competência de definir prioridades e de organização de tarefas.

- Capacidade de analisar projetos e documentos e de encontrar pontos para melhoria, dando sugestões, sustentadas na legislação em vigor.
- Capacidade para solucionar problemas, propondo alterações, melhorando projetos ou planos analíticos, tendo por base o enquadramento legal, a segurança dos alimentos e a sustentabilidade.
- Aquisição de competências sociais para trabalhar em equipa, tendo colaborado com a equipa da APIC, com profissionais da área da segurança dos alimentos e autoridades competentes através da participação em reuniões, sugerindo ideias e soluções em ambiente interdisciplinar.

As competências e as experiências práticas obtidas com a atividade de acompanhamento técnico às empresas associadas permitiu testar os conhecimentos obtidos durante o mestrado e enquadrá-los no quotidiano da APIC e da indústria.

Com a atividade de esclarecimento e interpretação do enquadramento legal, permitiu não só adquirir experiência com a observação de profissionais, mas também na ação orientada, sendo um agente de intervenção ao propor melhorias, adaptar projetos e comunicar os resultados obtidos.

Na participação e apoio à preparação da formação ministrada pela APIC, permitiu adquirir conhecimento teórico sobre a segurança dos alimentos, boas práticas, sustentabilidade e legislação aplicada no setor ao observar os profissionais e autoridades competentes a transmitirem conhecimento durante as sessões de esclarecimento e os seminários realizados.

Já o acompanhamento dos processos junto dos Ministérios e das Autoridades Competentes, possibilitou relacionar os conhecimentos técnicos adquiridos com as experiências práticas obtidas, tornando-se um agente de intervenção que expos os problemas reais do setor e propôs alterações ou possíveis soluções.

A participação nas reuniões com outras entidade e seminários, incluindo a participação e apoio nas reuniões e seminários do MAPA, contribuiu para a obtenção de saber ao assistir os profissionais e autoridades competentes a transmitirem o conhecimento científico e legislativo durante as sessões de esclarecimentos e seminários, sobre regulamentos e decretos-lei, sustentabilidade, inovação, bem-estar animal e segurança dos alimentos.

2.4. Reflexão Crítica sobre o Estágio

Possibilitando o desenvolvimento de competências técnicas e transversais em áreas como legislação alimentar, segurança dos alimentos, sustentabilidade ambiental e saúde pública, o estágio curricular realizado na APIC ofereceu uma experiência intersectorial e integrada conforme os princípios da abordagem *Uma Saúde*.

Centrada principalmente no acompanhamento técnico e legislativo, as atividades desenvolvidas no estágio ofereceram uma compreensão profunda sobre o papel estruturante da legislação na cadeia de produção de carne, possibilitando a análise de como os regulamentos e outros diplomas legais são instrumentos de mitigação de riscos ambientais, de incentivação da resiliência ecológica e de proteção da saúde humana e animal.

No setor alimentar, a abordagem *Uma Saúde* funciona não só com medidas técnicas, por exemplo o HACCP, mas também com a adaptação, interpretação e aplicação da legislação comunitária e nacional, que determina e explica os parâmetros de qualidade, higiene, sanidade, bem-estar animal e gestão de recursos. Face ao exposto, o estágio na APIC possibilitou o desenvolvimento de um olhar crítico sobre os desafios e oportunidades de governança normativa em contexto agroalimentar.

Em virtude de tudo o que foi mencionado, foi realizada uma análise SWOT do estágio na APIC, tendo obtido a Figura 7.



Figura 7: Análise SWOT do Estágio na APIC. Fonte: Rita Monteiro

Tendo em consideração os conhecimentos teóricos adquiridos durante a componente curricular do Mestrado e a experiência prática obtida com o estágio na APIC, sugerem-se as seguintes propostas de ação que têm como base a abordagem *Uma Saúde*:

- Aumentar as ações de formação setorial

Apesar de já serem realizadas formações e sessões de esclarecimento para temas relacionados com a necessidade e o interesse do setor, como os critérios microbiológicos e os contaminantes, persiste a necessidade de desenvolver Workshops e sessões de esclarecimentos focados em temáticas como a interpretação e aplicação da legislação do setor alimentar, em matéria de higiene, critérios microbiológicos, bem-estar animal e sustentabilidade ambiental. Não só para transmitir informação, mas também consolidar o conhecimento existente entre os operadores, técnicos, profissionais, autoridades e outros intervenientes da cadeia alimentar.

- Intensificar o diálogo interinstitucional e multidisciplinar

Estimular a troca de conhecimento e práticas baseadas em evidencia científica através de eventos ou seminários que fomente o debate e redes de colaboração entre operadores, associações, autoridades, universidades, entidades científicas e governamentais.

Sendo durante reuniões e sessões de esclarecimento que existe a possibilidade de envolver os principais intervenientes da cadeia agroalimentar, como médicos veterinários, operadores, profissionais de ciências ambientais, de tecnologia alimentar e de saúde pública, a trocarem conhecimento contribuindo para a proteção da saúde pública e da segurança dos alimentos, promoção da sustentabilidade ambiental e fortalecimento da resiliência dos sistemas alimentares.

3. Revisão Bibliográfica: Enquadramento Legal e boas práticas utilizadas pelos produtores do alimentos (indústria da carne) que contribui para *Uma saúde*

3.1. Contextualização

Nos últimos anos a produção alimentar, em especial a produção de carne, tem sido alvo do escrutínio por parte da sociedade, devido ao aumento da informação disponível sobre o impacto negativo na saúde humana, na saúde ambiental e na saúde animal, este último devido à preocupação crescente sobre o bem-estar animal em fase de exploração e posteriormente no abate (Henchion & Zimmermann, 2021).

Relativamente à saúde humana, sugere-se que o impacto negativo está muitas vezes associado ao consumo excessivo de carne vermelha ou carne processada, devido ao aumento do risco de doenças não transmissíveis e de mortalidade (Cocking et al., 2020; Henchion & Zimmermann, 2021). Já o impacto negativo no ambiente surge relacionado com a perda de biodiversidade, resultante da degradação dos solos e dos habitats, da pressão hídrica e da emissão de GEE, associados à produção de metano pelos ruminantes (Henchion & Zimmermann, 2021; European Environment Agency, 2025).

Apesar de sugerirem alguns aspetos negativos, não nos podemos esquecer da importância da produção de alimentos, fundamental para satisfazer as necessidades básicas dos seres humanos, sendo também um fator fundamental na promoção da saúde, no desenvolvimento da economia local, do turismo, do comércio e do desenvolvimento sustentável (WHO, 2024; European Environment Agency, 2025).

Na produção de carne, tendo por base as três vertentes do conceito *Uma Saúde* e a interação entre a saúde humana, saúde animal e saúde ambiental, refiram-se os seguintes impactos positivos. Do ponto de vista da saúde ambiental, sabe-se que os ruminantes têm um papel fundamental na preservação das paisagens, dos habitat seminaturais, contribuindo também para o sequestro do carbono e para a biodiversidade (Henchion & Zimmermann, 2021). Relativamente à saúde animal, não há outra forma de manter a segurança dos alimentos sem existir bem-estar animal, havendo uma ligação entre a falta de bem-estar animal e a perda de saúde animal, o que faz aumentar as doenças de origem alimentar (EFSA, 2023). Como género alimentício, a carne é um alimento de origem animal nutritivo, rico em proteína, aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais, que dificilmente podem ser obtidos através de dietas vegetarianas, e que são importantes para as diferentes fases da vida do ser humano (Henchion & Zimmermann, 2021; FAO, 2023).

No entanto, os impactos negativos continuam a ser preocupantes. Principalmente, porque também afetam de forma negativa a própria produção de alimentos, criando algum tipo de vulnerabilidade contra as alterações climáticas (European Environment Agency, 2025), gerando uma necessidade de reduzir os impactos negativos para proteger a segurança alimentar, o ambiente e os meios de subsistência de quem vive destas atividades (European Environment Agency, 2025).

Em resposta a essa necessidade, a Comissão Europeia apresentou a Estratégia do *Prado ao Prado*, uma estratégia que tem como objetivo salvaguardar o ambiente, a segurança alimentar e a saúde, ao desenvolver, com auxílio da legislação, sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis (European Commission, 2025 a; Majerczyk, 2025). Tendo em mente salvaguardar a saúde, o bem-estar animal e higiene alimentar, a legislação e as normas da UE compreendem toda a cadeia alimentar, indo desde a produção agrícola e animal até ao consumidor, tendo em consideração o conceito de *Uma Saúde* (EUR-Lex, 2025; União Europeia, 2025).

Desempenhando um papel fundamental para a sobrevivência e sustentabilidade contra os impactos das alterações climáticas, os quadros regulamentares conseguem inclusive ir mais além da governança, incentivando práticas agrícolas mais sustentáveis, protegendo a biodiversidade, gerindo a utilização de recursos sustentáveis e garantir o acesso seguro e justo aos alimentos (Sapre, 2024). Inclusive, o cumprimento por parte dos operadores do regulamento da rotulagem relativamente às datas de validade e ao conhecimento do consumidor, sobre a data de durabilidade mínima e a data limite de consumo, podem contribuir para reduzir o desperdício alimentar, ajudando inclusive na redução do impacto ambiental e, por consequência, a atingir o 13 ODS – Ação Climática (Regulamento (UE) n.º 1169/2011, 2025; Sapre, 2024).

Tendo em consideração o conceito *Uma Saúde*, constata-se que, apesar dos aspetos negativos da produção de alimentos serem analisados, especialmente os da indústria da carne, existe pouco conhecimento sobre os aspetos positivos da produção, do consumo de carne, das boas práticas e da legislação que os operadores da indústria da carne utilizam para mitigar os impactos negativos. Face à lacuna no conhecimento encontrada, realizou-se uma revisão narrativa da legislação aplicada e das boas práticas implementadas pelos produtores de alimentos, com o objetivo de analisar a legislação aplicável ao setor da indústria da carne e as boas práticas implementadas pelos produtores de alimentos, os quais contribuem para *Uma Saúde*.

Em consideração ao objetivo definido, a revisão bibliográfica passou de uma abordagem europeia para a portuguesa, que teve como base uma pesquisa bibliográfica nas diferentes bases de dados disponíveis: Pubmed; EBESCO; e Google Scholar. Contudo, devido aos poucos artigos científicos encontrados sobre o tema, existiu a necessidade de procurar informação na legislação e nos portais de agências internacionais e nacionais. Pelo exposto, a documentação consultada incluiu artigos científicos, legislação vigente no setor da indústria da carne,

informação disponível em agências internacionais como a WHO (Organização Mundial de Saúde) e EFSA, e informação disponibilizada pela DGAV.

3.2. Legislação aplicável na indústria da carne

Tendo como base uma Estratégia do *Prado ao Prato* e uma abordagem de *Uma Saúde*, as normas e legislação da UE, que são aplicadas na pecuária, na agricultura e na produção alimentar, têm como objetivo salvaguardar a saúde humana, o bem-estar animal e a higiene alimentar, garantindo a segurança dos alimentos durante toda a cadeia alimentar, ou seja, desde o produtor ao consumidor (DGAV, 2025 c; EUR-Lex, 2025; União Europeia, 2025). Isto porque, para garantir a segurança dos alimentos desde a exploração até ao consumidor, é necessária uma abordagem integrada (DGAV, 2025 c).

3.2.1. Estratégia do *Prado ao Prato*

Fazendo parte do Pacto Ecológico Europeu, a Estratégia do *Prado ao Prato* foi apresentada pela Comissão Europeia em 2020 com o objetivo de tornar o sistema alimentar da UE mais sustentável, justo e saudável, isto para também cumprir o objetivo do Pacto Ecológico Europeu de alcançar a neutralidade climática até 2050 (European Commission, 2025 a; Majerczyk, 2025).



Figura 8: Estratégia do Prado ao Prato. Fonte: Comissão Europeia, acessado em https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

De acordo com Majerczyk (2025), esta estratégia tem como principal objetivo criar um quadro legislativo que melhore os sistemas alimentares sustentáveis, garantindo a segurança alimentar, sendo considerados quatro objetivos específicos que incluem as diferentes etapas da cadeia alimentar:

- **Garantir uma produção sustentável de alimentos**, incentivando uma produção agrícola mais inclusiva, equitativa e eficiente em matéria de recursos. Este objetivo, considera a produção animal e o conceito holístico de *Uma Saúde*, já que o objetivo estabelece medidas que afetam a pecuária em matéria de saúde pública, bem-estar animal no transporte/abate e no ambiente, com a redução do impacto ambiental resultante da atividade (EUR-Lex, 2021; Majerczyk, 2025);
- **Incentivar práticas sustentáveis no processamento dos alimentos, no comércio grossista e retalhista, na hotelaria e na restauração**, através de iniciativas que, por exemplo, melhorem a rede de governação dos estabelecimentos para incorporarem, nas estratégias empresariais, a sustentabilidade. Adicionalmente, este objetivo considera como medida a revisão de normas de comercialização e da legislação da UE relativa aos materiais em contacto com os géneros alimentícios, isto para otimizar a saúde pública, a segurança alimentar, o ambiente ao incentivar a utilização de embalagens sustentáveis e diminuir o desperdício alimentar (Majerczyk, 2025);
- **Incentivar um consumo de alimentos mais sustentável e auxiliar na mudança para dietas alimentares mais saudáveis e sustentáveis**. Este objetivo encontra-se relacionado com a saúde humana, tendo em mente reduzir as taxas crescentes de excesso de peso e obesidade na EU até 2023, através da criação de uma rotulagem nutricional harmonizada e obrigatória, que distingue os alimentos sustentáveis em matéria nutrição, ambiente, social e climática, para permitir aos consumidores uma escolha mais consciente (EUR-Lex, 2021; Majerczyk, 2025);
- **Diminuir a perda e o desperdício dos alimentos**, através de metas juridicamente vinculativas para minimizar o desperdício alimentar e, também, com a revisão das regras da UE relativas à indicação de datas de validade, como a data-limite de consumo e a data de durabilidade mínima.

Sendo formada por um quadro estratégico com iniciativas e objetivos políticos, a Estratégia do *Prato ao Prato* envolve iniciativas regulamentares e não regulamentares, incluindo um plano de ação que explica uma série de medidas que tem como fim rever e melhorar a regulamentação da EU a nível agroalimentar, auxiliando também a adaptação dos agricultores as mesmas (European Commission, 2025 a; Majerczyk, 2025).

3.2.2. Legislação aplicável na indústria da carne em Portugal

Como Estado-Membro da União Europeia, Portugal tem como função certificar-se que a legislação alimentar europeia, referente aos géneros alimentícios, ao bem-estar animal e à saúde, é corretamente aplicada no seu devido tempo (DGAV, 2025 b; Comissão Europeia, 2023), sendo, igualmente, responsável por garantir que os operadores cumpram com a legislação alimentar europeia, motivo pela qual os controlos oficiais são realizados (DGAV, 2025 b). Tendo como base legislativa o **Regulamento (UE) n.º 2017/625** de 15 de março, que institui regras gerais para os controlos oficiais e outras atividades oficiais e que tem como fim assegurar a aplicação da legislação relativa aos géneros alimentícios e alimentos para animais e as regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos (DGAV, 2025 b).

Com foco na legislação alimentar aplicada na indústria da carne, tem-se o **Regulamento de Execução (UE) n.º 2019/627**, de 15 de março de 2019, que visa instituir disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados para o consumo humano (DGAV, 2025 b). Não obstante, a execução de controlos oficiais não significa que os operadores das empresas alimentares não tenham legalmente a responsabilidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios (DGAV, 2025 b). Tendo sempre de ter em consideração o estipulado no n.º 1, do artigo 14.º, do **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (2024), que se transcreve:

“... Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros...”

Para além de estipular a responsabilidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) n.º 178/2002 contribui igualmente para as três vertentes do conceito holístico *Uma Saúde*, tendo em mente a proteção do bem-estar animal, da saúde humana, da saúde ambiental, incluindo da fitossanidade (Regulamento (CE) n.º 178/2002, 2024; Sapre, 2024).

Deve-se também considerar a própria definição do operador de uma empresa do setor alimentar (OESA), que é responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar na empresa sob seu controlo (Regulamento (CE) n.º 178/2002, 2024), tendo de se certificar que não seja comprometida a segurança dos géneros alimentícios (DGAV, 2025 c).

Para além dos regulamentos acima referidos, a indústria da carne e a fase anterior da criação de animais, deve ter em consideração a seguinte legislação:

- **Decreto-Lei n.º 81/2013**, aprova o novo regime de exercício da atividade pecuária nas explorações pecuárias, entrepostos e centros de agrupamento. Este Decreto-Lei visa assegurar o cumprimento das normas de bem-estar animal, da defesa higiossanitária do

efetivo, protegendo, num âmbito de sustentabilidade e de responsabilidade social dos produtores pecuários, a saúde, a segurança da população e de bens, a qualidade do ambiente e o ordenamento do território (Decreto-Lei n.º 81/2013, 2013).

- **Decreto-Lei n.º 155/2008**, altera o Decreto-Lei n.º 64/2000, institui as normas mínimas comuns relativas à proteção dos animais nas explorações pecuárias, definindo também as responsabilidades do produtor em matéria das condições dos alojamentos, equipamentos, de necessidades de abeberamento, alimentação, e da obrigatoriedade de ter pessoal que saiba cuidar dos animais (Decreto-Lei n.º 155/2008, 2008).
- **Regulamento (UE) n.º 852/2004**, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios. Sendo um dos regulamento base para a indústria alimentar que tem como âmbito de aplicação todas as fases de produção, transformação e distribuição de alimentos, incluindo explorações pecuárias. O Regulamento (UE) n.º 852/2004 também define as regras gerais em matéria de higiene dos géneros alimentícios que os OESA têm de cumprir, falando não só na responsabilidade dos operadores em garantir a segurança dos alimentos ao longo da cadeia, mas também na manutenção da cadeia de frio, na utilização geral de procedimentos baseados nos princípios de HACCP e nos códigos de boas práticas que podem ser utilizados pelos operadores no cumprimento das regras de higiene e dos princípios de HACCP (Regulamento (CE) n.º 852/2004, 2021).
- **Regulamento (CE) n.º 853/2004**, estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Complementando o Regulamento (CE) n.º 852/2004, o Regulamento (CE) n.º 853/2004 foca-se nas regras de higiene destinadas a produtos de origem animal transformados e não transformados, tendo os OESA a obrigação em cumprir os requisitos presentes nos anexos II e III do regulamento, incluindo requisitos aplicáveis no transporte, no matadouro, na sala de desmancha, durante o abate, a desmancha, a desossa, e na armazenagem (Regulamento (CE) n.º 853/2004, 2024).
- **Regulamento (CE) n.º 1099/2009**, relativo à proteção dos animais no momento da occisão. Neste regulamento, para além de serem obrigados a realizar cursos de formação, os operadores e/ou indivíduos responsáveis pelo bem-estar animal precisam de tomar as medidas necessárias para evitar a dor e reduzir o stress e o sofrimento do animal (Regulamento (CE) n.º 1099/2009, 2019).
 - **Decreto-Lei n.º 113/2019**, assegura, na ordem jurídica nacional, a execução do Regulamento (UE) n.º 1099/2009.
 - **Portaria n.º 74/2014**, de 20 de março, regulamenta as condições a que deve obedecer o fornecimento direto ao consumidor final ou ao comércio a retalho local, para além de estabelecer os critérios para a aplicação de flexibilidade nos procedimentos de amostragem de certos géneros alimentícios que se encontram previstos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 (Portaria n.º 74/2014, 2014).

- **Regulamento (CE) n.º 1/2005**, relativo à proteção dos animais durante o transporte e operações afins (Regulamento (CE) n.º 1/2005, 2019).
 - **Decreto-Lei n.º 158/2008**, altera o Decreto-Lei n.º 265/2007, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) n.º 1/2005, do Conselho, de 22 de Dezembro de 2004, relativo à proteção dos animais em transporte, fixando juntamente as normas a aplicar ao transporte rodoviário e marítimo realizado em território nacional (DGAV, 2025 j).
- **Regulamento (UE) n.º 1169/2011**, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Este regulamento, estabelece as regras de rotulagem dos géneros alimentícios que serão ou podem vir a ser colocados no mercado, de modo a facilitar a rastreabilidade dos alimentos, e a aumentar o nível de defesa dos consumidores, salvaguardando a sua saúde e o seu direito à informação (DGAV, 2025 f). Adicionalmente, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 também estabelece a obrigação de os géneros alimentícios terem datas de validade, como a data-limite de consumo e a data de durabilidade mínima, datas essas que se bem compreendidas podem influenciar os consumidores a reduzir o desperdício alimentar (Sapre, 2024).
 - **Decreto-lei n.º 26/2016**, relativo a informação a fornecer ao consumidor dos géneros alimentícios não pré-embalados e os pré-embalados no próprio estabelecimento de venda a pedido do comprador (DGAV, 2025 f).
- **Regulamento (CE) n.º 37/2005**, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana (Decreto-Lei n.º 207/2008, 2008)
 - **Decreto-Lei n.º 207/2008** (2008), altera o Decreto-Lei n.º 147/2006, aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, e define as temperaturas internas a que as carnes e seus produtos devem ser mantidos durante a distribuição.
- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005**, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Este regulamento estabelece os critérios de segurança do géneros alimentícios e de higiene dos processos, que os OESA devem obedecer para fazer cumprir o artigo 4.º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e também o n.º 1, do artigo 14.º, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, assegurando assim a saúde humana (DGAV, 2025 i).
- **Regulamento (CE) n.º 1333/2008**, relativo aos aditivos alimentares. Este regulamento tem em mente salvaguardar o funcionamento eficaz do mercado interno da UE e o aumento do nível de proteção dos consumidores, da saúde humana e do ambiente, estabelecendo por isso normas relativas aos aditivos usados nos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 1333/2008, 2024).

- **Regulamento (CE) n.º 1334/2008**, relativo aos aromas e determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios. O regulamento em questão visa garantir o bom funcionamento do mercado interno da UE e, também, garantir o aumento do nível de defesa dos consumidores, da saúde humana e do ambiente, ao estabelecer regras referentes aos aromas alimentares e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes empregados nos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 1334/2008, 2025).
 - **Regulamento (CE) n.º 2065/2003**, relativo aos aromatizantes de fumo utilizados ou destinados a serem utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios. Neste regulamento é extremamente importante para carne e produtos cárneos fumados, pois estabelece o procedimento comunitário para a avaliação de segurança e a autorização dos aromas de fumo que podem ser utilizados (DGAV, 2024 b).
- **Regulamento (UE) 2023/915**, relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. Tendo em conta que não podem ser comercializados géneros alimentícios com um contaminante em quantidade acima do aceitável, o regulamento em questão tem em conta a saúde pública ao estabelecer os limites máximos para contaminantes existentes nos géneros alimentícios (Regulamento (UE) 2023/915, 2023; DGAV, 2025 l).
- **Regulamento (CE) n.º 1935/2004**, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos. A legislação em questão tem como objetivo assegurar a segurança dos alimentos e a saúde pública, devido a possibilidade de migração dos constituintes dos materiais em contacto com os alimentos para o próprio alimento, por esse motivo, o regulamento estabelece regras ao nível da UE para esses materiais e objetos (Regulamento (CE) n.º 1935/2004, 2004; DGAV, 2025 k).
 - **Regulamento (UE) n.º 2022/1616**, relativo aos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a entrar em contacto com os alimentos. Este regulamento tem em mente reduzir a poluição provocada pelo plástico, ao aumentar a reciclagem do mesmo na UE e, também, o teor de material reciclado nos produtos e embalagens de plástico, isto tudo enquanto garante um nível elevando de proteção de saúde humana (DGAV, 2025 k). Para tal, o regulamento em questão institui regras para o desenvolvimento e funcionamento de tecnologias, equipamentos e processos de reciclagem para a produção de plástico reciclado, para a colocação de matérias e objetos reciclados a partir de resíduos no mercado, e para o uso dos mesmos em contacto com os alimentos (DGAV, 2025 k).
- **Regulamento (CE) n.º 1069/2009**, define regras sanitárias a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano. Os subprodutos animais são cadáveres ou partes de animais, alimentos de origem animal impróprios para consumo

humano ou próprios para consumo, mas que se destinem a outros fins, chorume e troféus de caça, que surgem de atividades como o abate e a desmancha de animais para consumo humano, entre outras (Regulamento (CE) n.º 1069/2009, 2009). Tendo isso em conta, o regulamento em questão estabelece as regras de saúde pública e de saúde animal, ao classificar por três categorias os subprodutos animais segundo o potencial risco para a saúde pública e animal (Regulamento (CE) n.º 1069/2009, 2019).

- **Regulamento (CE) n.º 1107/2009**, relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado. Este regulamento cria as regras apropriadas para a autorização dos produtos fitofarmacêuticos sob forma comercial, incluindo a introdução no mercado, utilização e controlo dos mesmos na Comunidade, tendo o intuito de salvaguardar um nível elevado de proteção da saúde animal, saúde humana e saúde ambiental (Regulamento (CE) n.º 1107/2009, 2022).
 - **Regulamento (CE) n.º 396/2005**, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal. Tendo como base as Boas Práticas Agrícolas (BPA), os limites máximos de resíduos são estabelecidos nos géneros alimentícios para proteger os grupos vulneráveis (DGAV, 2025 h).
- **Regulamento (UE) n.º 37/2010**, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal.
 - **Decreto-lei n.º 185/2005**, relativo à proibição de utilização de certas substâncias com efeitos hormonais ou tireostáticos e de substâncias beta-agonistas em produção animal.
- **Regulamento (UE) n.º 2023/1115**, relativo à disponibilização no mercado da União e à exportação para fora da União de determinados produtos de base e produtos derivados associados à desflorestação e à degradação florestal. Tendo em mente o combate contra a desflorestação global e a degradação florestal provocada pela produção e consumo da UE, o Regulamento (UE) n.º 2023/1115 [também conhecido como Regulamento Anti Desflorestação da União Europeia (EUDR)] proíbe a importação de produtos derivados em causa, que contenham ou tenham sido alimentados ou fabricados com produtos de base em causa a saber bovinos, cacau, café, palmeira-dendém, borracha, soja e madeira, que provenham de regiões desflorestadas ou que estejam associados à desflorestação ou à degradação florestal, obrigando também as empresas a demonstrar que os produtos vendidos na EU não provêm da desflorestação e degradação florestal (DGAV, 2025 g; Regulamento (UE) 2023/1115, 2024).

Tendo como objetivos principais a obtenção de um nível elevado de saúde humana, de proteção de vida e dos consumidores no que diz respeito à segurança dos géneros alimentícios, a legislação alimentar em vigor só poderá alcançar esses objetivos se utilizar uma abordagem

integrada que abrange a produção primária, a indústria dos alimentos, a colocação no mercado e a exportação (DGAV, 2025 c).

Para auxiliar na compreensão dos regulamentos e decretos-lei, elaborou-se um quadro que demonstra o âmbito de aplicação da legislação, acima mencionada, ao longo da cadeia alimentar, conforme pode-se observar na Figura 9.

Legislação	Produção	Transformação	Distribuição
Regulamento (UE) n.º 2017/625	Transversal		
Regulamento de Execução (UE) n.º 2019/627	Transversal		
Regulamento (CE) n.º 178/2002	Transversal		
Decreto-Lei n.º 81/2013	x		
Decreto-Lei n.º 155/2008	x		
Regulamento (UE) n.º 852/2004	Transversal		
Regulamento (CE) n.º 853/2004		x	
Regulamento (CE) n.º 1099/2009		x	
Decreto-Lei n.º 113/2019		x	
Portaria n.º 74/2014		x	x
Regulamento (CE) n.º 1/2005	x		
Decreto-Lei n.º 158/2008	x		
Regulamento (UE) n.º 1169/2011		x	x
Decreto-lei n.º 26/2016			x
Regulamento (CE) n.º 37/2005		x	x
Decreto-Lei n.º 207/2008		x	x
Regulamento (CE) n.º 2073/2005		x	x
Regulamento (CE) n.º 1333/2008		x	
Regulamento (CE) n.º 1334/2008		x	
Regulamento (CE) n.º 2065/2003		x	
Regulamento (UE) 2023/915		x	
Regulamento (CE) n.º 1935/2004		x	
Regulamento (UE) n.º 2022/1616		x	
Regulamento (CE) n.º 1069/2009	x	x	
Regulamento (CE) n.º 1107/2009	x		
Regulamento (CE) n.º 396/2005	x	x	
Regulamento (UE) n.º 37/2010	x	x	
Decreto-lei n.º 185/2005	x		
Regulamento (UE) n.º 2023/1115	Transversal		

Figura 9: Âmbito de aplicação da legislação ao longo da cadeia alimentar. Fonte: Rita Monteiro

3.3. Boas práticas, normas e certificações

3.3.1. Boas Práticas

A legislação tem o dever de estabelecer os requisitos mínimos de higiene, devendo também ser implementados controlos oficiais para observar o cumprimento dos mesmos por parte dos OESA, sendo que estes devem igualmente criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos fundamentados nos princípios HACCP conforme indicado no ponto 1, do Artigo 5.º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (Regulamento (CE) n.º852/2004, 2004). Sendo um instrumento que ajuda os operadores a obter padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios, o sucesso da implementação dos processos baseados nos princípios HACCP exige uma completa cooperação e empenho dos operadores (Regulamento (CE) n.º852/2004, 2004).

O cumprimento das regras de higiene e dos princípios HACCP é possível com o auxílio dos códigos de boas práticas, um instrumento de ajuda importante para os operadores em todas as fases da cadeia alimentar, principalmente se tivermos em conta que o cumprimento das Boas Práticas de Higiene (BPH), quando associadas à aplicação geral dos procedimentos fundamentados nos princípios HACCP, reforça a responsabilidade dos OESA (Regulamento (CE) n.º 852/2004, 2021).

Os códigos de boas práticas e os códigos comunitários para a higiene e a aplicação dos princípios HACCP são elaborados segundo o artigo 8.º e o artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, podendo os mesmos ser utilizados voluntariamente pelos operadores (Regulamento (CE) n.º 852/2004, 2021). Contudo, temos de ter em consideração que o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, refere que tanto o operador de produção primária, como o operador de outras fases de produção, como a transformação, têm de cumprir os requisitos gerais de higiene indicados nos anexos I e II, juntamente com as regras específicas indicadas no Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Sendo aplicadas em qualquer fase na cadeia alimentar, as BPH constituem uma serie de medidas e de condições essenciais para garantir alimentos seguros e adequados (Comissão Europeia, 2022). Não se destinando a um perigo específico, as BPH têm como objetivo manter ou reduzir para níveis aceitáveis os perigos resultantes do ambiente de produção, que podem afetar a segurança dos alimentos (Comissão Europeia, 2022).

Segundo a Comissão Europeia (2022), as BPH contemplam: Boas Práticas de Fabrico (BPF), um possível exemplo são as metodologias de trabalho adequadas, como uma temperatura de processamento apropriada ou mesmo verificar se as embalagens não se encontram danificadas e se estão limpas; Boas Práticas Agrícolas (BPA), como o sistema “tudo dentro, tudo fora” de criação de animais, a utilização de água de qualidade apropriada na irrigação, a utilização segura de produtos fitofarmacêuticos em quantidades mínimas e a determinação de limites máximos de

resíduos, ao nível mais baixo possível para obter a ação desejada (Comissão Europeia, 2022; Regulamento (CE) n.º 396/2005, 2025); Boas Práticas Veterinárias (BPV), como o uso responsável de antimicrobianos em animais de produção (DGAV, 2021); Boas Práticas de Produção (BPP), como garantir o bem-estar animal na exploração (CAP, 2009); Boas Práticas de Distribuição (BPD), como o controlo de temperatura dos alimentos (Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar da APED, 2004); e Boas Práticas de Comercialização (BPC), como comportamentos comerciais leais, justos e com transparência (Ministério da Agricultura e Pescas, 2021);

Não sendo as mesmas medidas ou condições para todas as empresas do setor alimentar, as BPH são adaptadas à natureza e dimensão de cada estabelecimento. Existem, contudo, guias e manuais, tanto a nível nacional como da UE, que auxiliam na implementação dos princípios de HACCP e nas BPH, através de recomendações úteis (Comissão Europeia, 2022).

De forma geral, segundo a Comissão Europeia (2022), as BPH podem ser no âmbito de:

- **Infraestrutura ou equipamentos**, como por exemplo a implementação de barreiras sanitárias entre as instalações sanitárias e as zonas de manipulação dos alimentos ou mesmo a existências de barreiras para não entrarem animais vadios ou selvagens no estabelecimento;
- **Limpeza e desinfeção**, a começar nas zonas de menor risco e finalizar nas zonas de maior risco, com o uso de água potável, de um agente de limpeza e/ou um desinfetante;
- **Controlo de pragas**, com prioridade na prevenção, nas paredes exteriores dos edifícios sem fissuras ou rachas ou portas sempre fechadas e bem isoladas do exterior, a menos que se esteja a realizar operações de carga ou descarga;
- **Matérias-primas**, como a seleção do fornecedor segundo requisitos, tais como os critérios microbiológicos ou os requisitos legais durante a respetiva produção e transporte;
- **Manutenção técnica e calibração** dos dispositivos de monitorização ou implementação de um plano de manutenção com procedimentos de emergência em caso de avaria de equipamentos;
- **Contaminações químicas e físicas pelo ambiente de produção**, através da criação de procedimentos que demonstrem o que fazer em caso de algum material ficar danificado;
- **Alergénios**, como a rotulagem dos alimentos quanto à ausência de alergénios e criação de medidas que evitem a contaminação cruzada de alergénios;
- **Gestão de resíduos**, com a implementação de procedimentos que indique quem é o responsável pela recolha, como são recolhidos, onde são armazenados ou removidos do estabelecimento, adequando a cada tipo de resíduo;

- **Controlo do ar e da água**, através da realização de análises microbiológicas e químicas à água que entra em contacto com os alimentos e utilização de sistemas de ventilação limpos, robustos e fiáveis;
- **Controlo da temperatura**, através da monitorização da temperatura e da humidade do produto, do ambiente de trabalho, armazenamento e transporte ou minimizar as possíveis flutuações de temperatura;
- **Higiene pessoal**, como a lavagem das mãos ou a utilização de toucas e vestuário adequado, sempre tendo em conta os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados a cada sala de trabalho;
- **Metodologia de trabalho**, através da criação de procedimentos de trabalho claros, compreensíveis e exatos;
- **Cultura de segurança dos alimentos (CSA)**, através da implementação de ações de sensibilização dos trabalhadores sobre os perigos para a segurança dos alimentos decorrentes de utilização de más práticas;

3.3.2. Normalização

Tendo em consideração o facto da normalização ser a atividade de elaborar, editar e implementar normas e documentos normativos para criar disposições para o uso comum e repetido, face à possibilidade ou existência de problemas e tendo em mente o aperfeiçoamento em algum contexto específico (Nicolau, 2025), e das referidas normas, serem documentos técnicos e de aplicação voluntária [caso não tiverem referidas na legislação ou em contratos], sustentados pela ciência, tecnologia e experiência, que têm como objetivo a potencialização dos benefícios para a sociedade (Neves, 2025 a). Demonstra que tanto a normalização e as normas são fundamentais para os OESA, especialmente se tivermos em conta o aumento do interesse dos consumidores em matéria de segurança dos alimentos e de sustentabilidade ambiental, a globalização dos mercados e a interação entre homem-animal-ambiente que o conceito *Uma Saúde* tem em consideração (Lopes, 2024).

Em Portugal, o Organismo Nacional de Normalização responsável pelo desenvolvimento, divulgação e implementação das norma nacionais e das normas internacionais é o IPQ, sendo também o IPQ quem coordena o Sistema Português da Qualidade e determina os Organismos de Normalização Setorial (Neves, 2025 c, 2025 b). No caso do setor das carnes, a APIC é o Organismo de Normalização Setorial reconhecido pelo IPQ.

A normalização e as normas contribuem para vários benefícios, inclusive no setor da carne, como o uso eficiente de materiais, recursos humanos e energia; a gestão eficiente de matérias-primas e dos períodos de produção, contribuindo para a diminuição de desperdícios; entrada facilitada nos mercados, devido à falta de barreiras no comércio; a defesa dos consumidores e salvaguarda

os interesses da sociedade; contribui para a saúde, segurança alimentar e a proteção da vida e do ambiente; e facilita a definição de vários produtos e procedimentos que ocorrem no dia-a-dia (Neves, 2025 a).

Estabelecendo critérios e parâmetros para produtos, procedimentos e produtores, as normas compreendem inclusive os fatores económicos, sociais e ambientais necessários para a certificação de produtos de produção alimentar e de processos, destacando e certificando elementos de sustentabilidade dos produtos (Sapre, 2024).

As normas fornecem vários aspetos positivos em diversas matérias, sustentando inclusive os três pilares do desenvolvimento sustentável: a sustentabilidade económica, a sustentabilidade social e a sustentabilidade ambiental, auxiliando no cumprimento dos ODS da agenda 2030 (IPQ, 2020).

Na indústria da carne, a normalização técnica pode contribuir para alguns dos ODS, nomeadamente:

- 2 ODS - Erradicar a Fome. Em que as normas existentes no setor alimentar podem ajudar não só a gerar confiança nos géneros alimentícios, como também a promover a segurança dos alimentos, e praticas agrícolas sustentáveis, tendo uma variedade de normas relacionadas com a qualidade, nutrição, segurança alimentar, rastreabilidade e embalagem (IPQ, 2020). Tem se o exemplo a ISO 22000 sobre a gestão de segurança alimentar (IPQ, 2020).
- 3 ODS – Saúde de Qualidade. As normas utilizadas na indústria da carne relacionadas com a segurança alimentar e com o cumprimento de requisitos e critérios relacionados com os critérios microbiológicos, de higiene e bem-estar animal, podem ajudar na redução do risco de doenças zoonóticas e da resistência antimicrobiana, contribuindo indiretamente para o cumprimento deste ODS (Lopes, 2024).
- 6 ODS – Água Potável e Saneamento. Neste objetivo, existem várias normas que se pode utilizar que contribui para a gestão eficiente da água, prevenindo contra a contaminação (IPQ, 2020).
- 12 ODS – Produção e Consumo Sustentáveis. Existindo normas que podem auxiliar o impacte da indústria da carne no ambiente, incentivando a utilização de fontes de energia renováveis e de compras sustentáveis, como normas sobre rotulagem e declarações ambientais, responsabilidade social e desenvolvimento sustentável (IPQ, 2020).
- 13 ODS – Ação Climática. Existem normas que auxiliam na monitorização das alterações climáticas, incentivando boas práticas de gestão ambiental e ajudando as empresas e organizações a gerirem os impactes das suas atividades (IPQ, 2020). Um exemplo de normas que ajudam as organizações a reduzir o impacte ambiental e as GEE são as *International Standards Organisation* (ISO) 14000 (Sapre, 2024).

- 15 ODS - Proteger a Vida Terrestre. Existindo uma variedade de normas que auxiliam na proteção do ambiente, com melhor gestão de recursos (IPQ, 2020).

3.3.3. Certificações

Para além das boas práticas e das normas, os OESA podem obter voluntariamente certificação para os géneros alimentícios, através de sistemas de certificação.

Face às exigências da população em obter alimentos com certas características ou processos de produção, como a garantia de bem-estar animal ou de sustentabilidade ambiental, em junção com a vontade dos operadores de certificar que os fornecedores cumpram com os requisitos definidos, foram desenvolvidos os sistemas de certificação dos géneros alimentícios e produtos agrícolas, que através de mecanismos de certificação, conseguem demonstrar que, de acordo com um caderno de especificações, cumprem as características e atributos do método ou sistema de produção (Comissão, 2010).

Estes sistemas integram as várias fases da cadeia alimentar, incluindo a produção primária. Podem trabalhar tanto ao nível de empresa a empresa, como ao nível da empresa para o consumidor (Comissão, 2010). Existindo dois tipos de sistemas:

- Certificação, atestada por terceiros [exemplo: Certificado Welfare de Bem-estar Animal], que têm definidas um conjunto de especificações e são sujeitos a controlo em intervalos frequentes (Comissão, 2010); e
- Autodeclaração, considerados sistemas coletivos e alegações de rótulos que não são atestados por terceiros, sendo basicamente a autodeclaração do produtor (Comissão, 2010).

Existe outro critério de classificação dos sistemas de certificação, que se foca no tipo de avaliação realizada aos produtos e processos, normalmente implementada ao nível de empresa para o consumidor, e uma avaliação realizada aos sistemas de gestão, normalmente efetuada ao nível de empresa para empresa (Comissão, 2010). Os requisitos específicos, podem ser definidos com base no estipulado na legislação, podendo ser adicionados critérios que vão para além dos requisitos base (Comissão, 2010).

Apesar de não serem necessários para provar o cumprimento da legislação no setor alimentar, os sistemas de certificação podem trazer uma mais valia e promover estes produtos [certificados] no mercado, melhorando a eficiência enquanto reduzem os custos das transações comerciais (Comissão, 2010). Estes sistemas, ajudam os operadores a garantir o cumprimento da legislação e, conseqüentemente, salvaguardar a responsabilidade e reputação do produto, e das alegações presentes nos rótulos, informando os consumidores sobre as características e processos de produção dos produtos que consomem (Comissão, 2010).

4. Discussão: A contribuição da legislação e boas práticas para *Uma Saúde*

Ainda que existem aspetos negativos frequentemente associados à produção e ao consumo de carne, acreditamos que é possível produzir carne em segurança, com bem-estar para os animais e garantindo a conservação dos habitats naturais, na perspetiva holística da *Uma saúde*. Para tal existe legislação e práticas implementadas pelos OESA do setor da carne, que evidencia o importante papel que desempenham na promoção da saúde, segurança dos alimentos e sustentabilidade, em harmonia com o conceito *Uma Saúde* e com os ODS.

Do ponto de vista da saúde humana, ao cumprir com a legislação em vigor, os OESA permitem garantir a segurança do géneros alimentícios colocados no mercado (DGAV, 2025 c; Regulamento (CE) n.º 178/2002, 2024), principalmente se forem tidas em consideração as regras de higiene gerais e específicas, os procedimentos baseados nos princípios de HACCP e nos códigos de boas práticas, definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no Regulamento (CE) n.º 853/2004, que os OESA obedecem e utilizam para reduzir e eliminar possíveis contaminações nos alimentos destinados ao consumo humano (Regulamento (CE) n.º 852/2004, 2021; Regulamento (CE) n.º 853/2004, 2024). Sendo também um reforço e garantia para a segurança dos alimentos, a realização de controlos oficiais por parte das autoridades competentes, tais como a DGAV e ASAE, garante o cumprimento dos requisitos de higiene e de bem-estar animal exigidos na legislação, e que, por consequência, leva que os alimentos que chegam à mesa dos consumidores sejam seguros (DGAV, 2025 d).

Constituindo outro componente fundamental da abordagem holística *Uma Saúde*, os OESA contribuem para a proteção da saúde humana e do bem-estar animal, através do cumprimento da legislação e da implementação das boas práticas. Em termos de bem-estar animal, a legislação europeia, que foi desenvolvida ou alterada tendo em consideração a Estratégia do *Prado ao Prato*, é considerada uma das mais exigentes a nível mundial na proteção dos animais, incluindo os de produção, indo desde o momento em que os animais se encontram na exploração, como o Decreto-lei n.º 81/2013 e o Decreto-lei n.º 155/2008, ao transporte, como o Regulamento (CE) n.º 1/2005 e o Decreto-lei n.º 265/2007, até ao momento de occisão e abate, como o Regulamento (CE) n.º 1099/2009 (Majerczyk, 2025; Parlamento Europeu, 2020). Adicionalmente, os OESA também podem optar por escolher de forma voluntária a certificação em Bem-estar Animal, que para além de cumprirem requisitos específicos e possivelmente melhorar as boas práticas em bem-estar animal, garantem aos consumidores que durante toda a cadeia de produção houve altos padrões de bem-estar animal que deram origem aos alimentos que consomem (Certis, 2025).

Representando um fator de risco para o desenvolvimento da resistência antimicrobiana (RAM), a administração inadequada e excessiva de antimicrobianos em animais de produção pode trazer

problemas sérios para a saúde humana, animal e ambiental a nível global. Estando relacionado com o bem-estar animal, os OESA desempenham um papel no uso e controlo dos antimicrobianos, certificando-se que a carne e os produtos derivados não contenham resíduos de substâncias farmacologicamente ativas, devido à introdução de medicamentos em animais produtores para tratar e prevenir doenças (European Commission, 2025 b). Tendo como base a legislação e as boas práticas de produção, manejo e de higiene, os OESA desempenham papéis fundamentais no controlo da RAM, ao manter os animais saudáveis e com bem-estar, auxiliando, na redução da suscetibilidade a doenças transmissíveis. Como consequência conduzem a uma diminuição do uso de antimicrobianos nos animais de produção, minimizando e eliminando resíduos de substâncias farmacologicamente ativas em níveis prejudiciais para os seres humanos, e por consequência, a contaminação da RAM e dispersão no ambiente (EFSA, 2023; European Commission, 2025 b; FAO, 2025 a, 2025 b).

Tendo em consideração a notícia da DGAV (2024 a), sobre os resultados do Quarto relatório conjunto interagências Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC), EFSA e Agência Europeia de Medicamentos (EMA), a RAM tem tendência a reduzir se existir uma diminuição no consumo de antimicrobianos tanto nos seres humanos como nos animais produtores, reforçando igualmente a importância de utilizar medidas ou estratégias, como vacinação, as BPH e a melhoria do bem-estar animal, que melhoram a saúde animal e humana e que reduzem a necessidade de antimicrobianos.

Tendo sido incentivados a adotar práticas mais sustentáveis no âmbito da *Estratégia do Prado ao Prado* e dos ODS, mais especificamente o 2 ODS que tem como meta erradicar a fome, 3 ODS que tem como fim obter uma saúde de qualidade, 12 ODS que incentiva a produção e consumo de maneira sustentável, 13 ODS sobre ação climática e 15 sobre a proteção da vida terrestre, a indústria da carne e os OESA contribuem para a redução dos impactos negativos. Através do cumprimento da legislação que foi analisada e alterada tendo em conta a *Estratégia do Prado ao Prado*, principalmente porque a estratégia tem como finalidade restringir o impacto ambiental e climático da produção, através de medidas como reduzir o uso de fitossanitários, aumentar o bem-estar animal e a produção biológica ou inverter a perda de biodiversidade (European Commission, sem data; European Environment Agency, 2024). Desta forma, os sistemas alimentares são mais firmes e resilientes contra crises e catástrofes naturais, auxiliando no cumprimento do 13 ODS (Parlamento Europeu, 2021).

Para além da revisão dos regulamentos relacionados com o bem-estar animal, a *Estratégia do Prado ao Prado* teve como objetivo fazer uma revisão do regulamento dos aditivos para a alimentação animal, o Regulamento (CE) n.º1831/2003, com o objetivo de diminuir o impacto ambiental das explorações pecuárias (European Commission, 2025 c).

Não sendo só através da legislação, os OESA têm contribuído para a redução do impacto ambiental relacionado com a pecuária, como a redução dos GEE, através de práticas de manejo,

inovação tecnológica e melhoramento da eficiência da produção tanto a nível animal como a nível do rebanho (Henchion & Zimmermann, 2021). Possíveis ações e métodos como a utilização de estratégias alimentares [uso de aditivos] para tornar a alimentação mais digestível para os animais, têm resultado na redução da produção de metano, na otimização do bem-estar e saúde animal para diminuir o uso de medicamentos, e na gestão adequada dos resíduos, através da utilização dos efluentes como fertilizantes ou para a produção de energia [biogás] (Henchion & Zimmermann, 2021).

Outro aspeto onde os OESA respeitam e contribuem para o ambiente, é na redução do risco de incêndios com a utilização de sistemas em pastoreio, que inclusive auxilia no melhoramento do bem-estar animal e do desenvolvimento rural, incentivando melhoria socioeconómica e a fixação de população no interior e em áreas vulneráveis (Henchion & Zimmermann, 2021).

Mesmo quando nos referimos aos subprodutos animais resultantes do setor da carne, os OESA contribuem para o melhoramento da saúde ambiental não só, através do cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 que define regras sanitárias a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano, como também através da valorização dos mesmos que contribui igualmente para a economia circular, permitindo que sejam utilizados na agricultura como fertilizante, na alimentação animal ou produção de energia, diminuindo o desperdício e otimizando a gestão ambiental (Henchion & Zimmermann, 2021; Regulamento (CE) n.º 1069/2009, 2019).

Desempenhando papéis estratégicos no melhoramento de sistemas alimentares seguros, resilientes e sustentáveis, os OESA da indústria da carne contribuem de forma ativa para a abordagem holística *Uma Saúde*, incluindo a saúde humana, animal e ambiental através do cumprimento da legislação europeia e nacional e da implementação de práticas voluntárias. Alinhando-se com os ODS, através das boas práticas e estratégias implementadas pelos OESA que provam que a produção de carne pode ser parte de um sistema alimentar mais saudável, justo e sustentável.

5. Considerações Finais

Ao longo deste trabalho, foi demonstrado através da revisão narrativa que os OESA, mais especificamente do setor da carne, atuam a nível europeu e nacional sob um quadro legislativo maioritariamente harmonizado, complementado com as boas práticas, normas voluntárias e certificações, que reforçam a implementação da abordagem holística *Uma Saúde*, especialmente porque a abordagem encontra-se incorporada na legislação em vigor e nas boas práticas que regulam a produção de alimentos.

Pode-se observar que tanto a legislação como as boas práticas utilizadas no setor da carne, têm como foco a otimização e a proteção da saúde pública. Existindo diplomas legais que abordam mais a saúde e bem-estar animal, como o Regulamento (CE) n.º 1099/2009 que é relativo ao momento da occisão e abate dos animais, enquanto outros têm como foco salvaguardar a saúde ambiental, como Regulamento (CE) n.º 1069/2009 que define regras sanitárias de subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano. No entanto, na sua maior parte têm como objetivo a obtenção de alimentos seguros para o consumo humano.

Um aspeto que se tem de ter em consideração é a alteração constante da legislação, devido a novos estudos científicos ou mesmo novas estratégias, como por exemplo a Estratégia do *Prado ao Prato*, existindo a necessidade de os OESA se adaptarem as alterações e utilizarem os regulamentos e decretos-lei em vigor e mais recentes.

Uma análise da literatura existente, mostra que a maioria dos estudos abordam os aspetos negativos do setor da carne, prestando pouca atenção a medidas viáveis a adotar pelo setor para mitigar os impactes negativos. Face a esta constatação, o presente relatório teve como foco uma revisão narrativa da legislação e boas práticas que existem atualmente na EU e em Portugal, relacionada com os produtores de alimentos e que contribuem para a aplicação da abordagem de *Uma Saúde* no setor da carne.

No entanto, nota-se a necessidade de aumentar os estudos multidisciplinares que sobretudo abordem medidas e soluções para reduzir os impactes negativos da produção de carne, utilizando a abordagem holística *Uma Saúde*, que permite ver a situação como um todo, focando-se na saúde humana, na saúde animal e na saúde ambiental. Paralelamente, esses estudos devem igualmente ter em consideração os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, especialmente o 2 ODS, o 3 ODS, o 12 ODS, 13 ODS e o 15 ODS, para tornar a produção de alimentos mais resiliente, justa e sustentável.

Além disso, existe a necessidade de promover debates públicos e formações que contribuam para a literacia da população em geral e dos profissionais ligados ao setor alimentar (produtores, operadores, veterinários, médicos, nutricionistas, biólogos, etc), pois apesar destes últimos estarem em contacto com os animais, nem sempre têm experiência e conhecimento sobre a realidade do setor. Além disso, quando nos referimos à literacia no setor alimentar sobre

sustentabilidade e a abordagem *Uma Saúde*, a mesma é reduzida, inclusive a dos profissionais do setor, podendo esse facto trazer problemas para a eficácia das ações implementadas.

Tendo adquirido conhecimento sobre o papel da legislação na implementação de uma abordagem *Uma Saúde* no setor alimentar, especificamente na indústria da carne, o estágio curricular na APIC contribuiu para compreender como os regulamentos europeus e diplomas nacionais orientam e influenciam as práticas ambientais, sanitárias e industriais no setor da carne.

Com a reflexão crítica e a análise SWOT do estágio, e as propostas de Informação para Ação, reforçamos a necessidade de conhecimento e do diálogo multidisciplinar para obter cadeias alimentares mais sustentáveis, resilientes e seguras, em sintonia com os princípios da economia circular.

Destacando não só a necessidade de uma abordagem integrada que abranja a valorização dos subprodutos, a mitigação do desperdício alimentar, a segurança dos alimentos e a saúde humana, animal e ambiental. Porque, sem dúvida, estas ações contribuem para reduzir os impactes ambientais, reforçando a gestão dos recursos e a resiliência dos sistemas alimentares.

6. Referências bibliográficas

- Agência Europeia para a Segurança Alimentar [EFSA]. (2023, setembro 14). *Animal welfare* | EFSA. <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/animal-welfare>
- Associação Internacional para o comércio de animais vivos e carne [UECBV]. (2025). *About us*. <https://uecbv.eu/en/about-us/>
- Associação Portuguesa dos Industriais de Carne [APIC]. (2025 a). *Apicarnes—Associados*. <https://www.apicarnes.pt/apic/associados.html>
- Associação Portuguesa dos Industriais de Carne [APIC]. (2025 b). *Apicarnes—Código de conduta*. <https://www.apicarnes.pt/apic/codigo-de-conduta.html>
- Associação Portuguesa dos Industriais de Carne [APIC]. (2025 c). *Apicarnes—Missão*. <https://www.apicarnes.pt/apic/missao.html>
- Associação Portuguesa dos Industriais de Carne [APIC]. (2025 d). *Apicarnes—ONS*. <https://www.apicarnes.pt/ons.html>
- Associação Portuguesa dos Industriais de Carne [APIC]. (2025 e). *Apicarnes—Sobre a Apic*. <https://www.apicarnes.pt/apic/sobre-a-apic.html>
- Centro de Ligação para a Indústria de Processamento de Carne na União Europeia [CLITRAVI]. (2025). *HOME*. Clitravi. <http://www.clitravi.com/>
- Certis. (2025). *Bem-estar Animal Welfair® – Certis*. <https://certis.pt/bem-estar-animal-welfair/>
- Cocking, C., Walton, J., Kehoe, L., Cashman, K. D., & Flynn, A. (2020). The role of meat in the European diet: Current state of knowledge on dietary recommendations, intakes and contribution to energy and nutrient intakes and status. *Nutrition Research Reviews*, 33(2), 181–189. <https://doi.org/10.1017/S0954422419000295>
- Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar da APED. (2004). *Código de Boas Práticas da distribuição Alimentar* (1.ª ed.). APED. <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/05/attachfileu.pdf>
- Comissão Europeia. (2022, setembro 16). *Comunicação da Comissão sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar que abrangem boas práticas de higiene e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação/flexibilidade da implementação em determinadas empresas do setor alimentar*. Jornal Oficial da União Europeia. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>
- Comissão Europeia. (2023, julho 14). *Aplicação do direito da UE - Comissão Europeia*. https://commission.europa.eu/law/application-eu-law/implementing-eu-law_pt

Comissão. (2010). *Comunicação da Comissão—Orientações da UE sobre as melhores práticas para o funcionamento dos sistemas voluntários de certificação dos produtos agrícolas e géneros alimentícios*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A52010XC1216%2802%29>

Confederação dos Agricultores de Portugal [CAP]. (2009). *Código de Boas Práticas na Exploração*. <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/05/Codigo-de-Boas-Praticas-na-Exploracao-Pecuaria-CAP-2009.pdf>

Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (2021). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/147-2006-539394>

Decreto-Lei n.º 155/2008, de 7 de agosto, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (2008). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/155-2008-455082>

Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (2008). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/207-2008-438704>

Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho (2013). <https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2013-34580475>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2020). *Plano Nacional de Controlo Plurianual*. https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2021). *Manual de Boas Práticas. Utilização de Antimicrobianos em Animais Produtores de Géneros Alimentícios*. https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/08/DGAV_ManualBoasPraticas_Antimicrobianos.pdf

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2024 a, março 5). *Consumo de antimicrobianos e resistência em bactérias provenientes de seres humanos e animais produtores de alimentos – DGAV*. <https://www.dgav.pt/destaques/noticias/consumo-de-antimicrobianos-e-resistencia-em-bacterias-provenientes-de-seres-humanos-e-animais-produtores-de-alimentos/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2024 b, agosto 20). *Aromas Alimentares – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/garantir-a-seguranca-dos-alimentos/aditivos-enzimas-e-aromas/aromas-alimentares/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 a). 4. Formação – DGAV. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/formacao/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 b). A) *Introdução – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-controlos-oficiais/a-introducao/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 c). *Carne e Produtos Cárneos – Obrigações do Operador/Produtor – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-obrigacoes-do-operador-produtor/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 d). *H) Controlo de Estabelecimentos – Aplicação de Boas Práticas de Higiene – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-controlos-oficiais/h-auditorias-de-boas-praticas-de-higiene/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 e). *J) Controlos Oficiais – Carne Fresca – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-controlos-oficiais/j-controlos-oficiais-carne-fresca/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 f). *R) Rastreabilidade e Rotulagem – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-obrigacoes-do-operador-produtor/r-rastreabilidade-e-rotulagem/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 g). *Regulamento Anti Desflorestação da União Europeia (EUDR) – DGAV*. <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/regulamento-anti-desflorestacao-da-uniao-europeia-eudr/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 h). *Resíduos de Pesticidas – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/garantir-a-seguranca-dos-alimentos/residuos-de-pesticidas/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 i). *T) Critérios microbiológicos aplicáveis à Carne e Derivados – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-obrigacoes-do-operador-produtor/t-criterios-microbiologicos-aplicaveis-a-carne-e-derivados/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 j). *Transporte de Animais / Instalações de limpeza e desinfeção – DGAV*. <https://www.dgav.pt/animais/conteudo/animais-de-producao/bovinos/bem-estar-animal/transporte-de-animais-instalacoes-de-limpeza-e-desinfeccao/>

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 k, janeiro 15). *Materiais para Contacto com os Alimentos – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos->

[alimenticios/garantir-a-seguranca-dos-alimentos/materiais-em-contacto-com-generos-alimenticios/](#)

Direção-geral da Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2025 I, março 25). *Contaminantes Alimentares – DGAV*. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/garantir-a-seguranca-dos-alimentos/contaminantes/>

EUR-Lex. (2021, fevereiro 5). *'Farm to fork' strategy for a fair, healthy and environmentally friendly food system* | EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/EN/legal-content/summary/farm-to-fork-strategy-for-a-fair-healthy-and-environmentally-friendly-food-system.html>

EUR-Lex. (2025). *Segurança alimentar—EUR-Lex*. https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?locale=pt&root_default=SUM_1_CODED%3D30

European Commission. (2025 a). *Farm to Fork Strategy—European Commission*. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

European Commission. (2025 b). *Residues of veterinary medicinal products—European Commission*. https://food.ec.europa.eu/food-safety/chemical-safety/residues-veterinary-medicinal-products_en

European Commission. (2025 c). *Sustainable food production—European Commission*. Obtido 26 de agosto de 2025, de https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-production_en

European Environment Agency. (2024, julho 26). *How can Europe's 'Farm-to-Fork' strategy help achieve an environment-friendly food system?* <https://www.eea.europa.eu/en/about/contact-us/faqs/how-can-europes-farm-to-fork-strategy-help-achieve-an-environment-friendly-food-system>

European Environment Agency. (2025, janeiro 31). *Agriculture and food system*. <https://www.eea.europa.eu/en/topics/in-depth/agriculture-and-food>

Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares [FIPA]. (2025). *Quem Somos* | FIPA. <https://www.fipa.pt/fipa/quem-somos-fipa>

Henchion, M., & Zimmermann, J. (2021). Animal food products: Policy, market and social issues and their influence on demand and supply of meat. *Proceedings of the Nutrition Society*, 80(2), 252–263. <https://doi.org/10.1017/S0029665120007971>

Instituto Português da Qualidade [IPQ]. (2020). *Modificar e transformar o nosso planeta através dos 17 objetivos para o Desenvolvimento Sustentável é a meta das Nações Unidas até 2030!* https://storagewebsiteipq.blob.core.windows.net/website/Brochura-ODS_2020-1-6425a7f077a51.pdf

Lei n.º 63/2007, de 6 de novembro, Assembleia da República (2023).

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/lei/63-2007-629449>

Lopes, C. (2024). Importância da Normalização para o desenvolvimento e garantia da qualidade na produção de produtos à base de carne em Portugal. *IPQ*.

<https://www.ipq.pt/importancia-da-normalizacao-para-o-desenvolvimento-e-garantia-da-qualidade-na-producao-de-produtos-a-base-de-carne-em-portugal/>

Majerczyk, M. (2025, abril). *A Estratégia do Prado ao Prato | Fichas temáticas sobre a União Europeia | Parlamento Europeu*. Parlamento Europeu.

<https://www.europarl.europa.eu/factsheets/pt/sheet/293547/a-estrategia-do-prado-ao-prato>

Ministério da Agricultura e Pescas. (2021, dezembro 10). *Boas Práticas—Portal da Agricultura*.

Portal da Agricultura. <https://agricultura.gov.pt/portal>

Movimento Ambiente e Produção Alimentar [Mapa]. (2025). *O Mapa | Mapa*.

<https://mapa.com.pt/o-mapa/>

Neves, C. (2025 a). *Benefícios da Normalização*. IPQ. <https://www.ipq.pt/normalizacao/a-importancia-da-normalizacao/beneficios-da-normalizacao/>

Neves, C. (2025 b). *Normas*. IPQ. <https://www.ipq.pt/normalizacao/normas/>

Neves, C. (2025 c). *Organismo Nacional de Normalização*. IPQ.

<https://www.ipq.pt/normalizacao/organismo-nacional-de-normalizacao/>

Neves, C. (2025 d). *Organismos de Normalização Setorial*. IPQ.

<https://www.ipq.pt/normalizacao/organismo-nacional-de-normalizacao/ons/>

Nicolau, R. (2025). *Normalização*. IPQ. <https://www.ipq.pt/normalizacao/>

Organização Interprofissional da Fileira da Carne de Porco [FILPORC]. (2025). *Quem somos—FILPORC - Organização Interprofissional da Fileira da Carne de Porco*.

<https://filporc.pt/pt/quem-somos>

Organização Mundial de Saúde [WHO]. (2024). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Organização para a Alimentação e Agricultura [FAO]. (2021). *One Health*. OneHealth.

<https://www.fao.org/one-health/overview/one-health-overview/en>

Organização para a Alimentação e Agricultura [FAO]. (2023, abril 25). *Meat, eggs and milk essential source of nutrients especially for most vulnerable groups, new FAO report says*.

Newsroom. <https://www.fao.org/newsroom/detail/meat-eggs-and-milk-essential-source-of-nutrients-new-fao-report-says-250423/en>

Organização para a Alimentação e Agricultura [FAO]. (2025 a). *Environment | Antimicrobial Resistance | Food and Agriculture Organization of the United Nations*.

<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/environment/en/>

Organização para a Alimentação e Agricultura [FAO]. (2025 b). *Legislation | Antimicrobial Resistance | Food and Agriculture Organization of the United Nations*.

<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/legislation/en/>

Parlamento Europeu. (2020, julho 3). *Bem-estar e proteção dos animais: A legislação da UE*. Temas | Parlamento Europeu.

<https://www.europarl.europa.eu/topics/pt/article/20200624STO81911/bem-estar-e-protecao-dos-animais-a-legislacao-da-ue>

Parlamento Europeu. (2021, maio 28). *Criar um sistema alimentar sustentável: A estratégia da UE*. Temas | Parlamento Europeu.

<https://www.europarl.europa.eu/topics/pt/article/20200519STO79425/criar-um-sistema-alimentar-sustentavel-a-estrategia-europeia>

Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro, Ministério da Economia e da Inovação (2009).

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/1129-2009-490963>

Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar (2014). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/74-2014-571960>

Portaria n.º 84/2025/1, de 5 de março, Economia (2025).

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/84-2025-909595554>

Regime Unificado dos Fluxos Específicos de Resíduos | DR, No. Diário da República n.º 236/2017, 2º Suplemento, Série I de 2017-12-11 (2024).

<https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2017-114350681>

Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE, 338 OJ L (2004).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj/por>

Regulamento (CE) n.º 37/2005 da Comissão, de 12 de Janeiro de 2005, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação, 010 OJ L (2005).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2005/37/oj/por>

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002

(regulamento relativo aos subprodutos animais), 300 OJ L (2009).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2009/1069/oj/por>

Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho (2025).

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 (2004). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1750859261941>

Regulamento (CE) n.º 1/2005 do Conselho de 22 de Dezembro de 2004 relativo à protecção dos animais durante o transporte e operações afins e que altera as Directivas 64/432/CEE e 93/119/CE e o Regulamento (CE) n.º 1255/97 (2019).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2005/1/2019-12-14/por>

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais) (2019).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2009/1069/2019-12-14/por>

Regulamento (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, de 24 de Setembro de 2009, relativo à protecção dos animais no momento da occisão (2019).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2009/1099/2019-12-14/por>

Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009, relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado e que revoga as Directivas 79/117/CEE e 91/414/CEE do Conselho (2022).

<http://data.europa.eu/eli/reg/2009/1107/2022-11-21/por>

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (2024). <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/2024-12-16/por>

Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 2232/96 e (CE) n.º 110/2008 e a Directiva 2000/13/CE (2025). <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1334/2025-02-19/por>

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de

segurança dos géneros alimentícios (2024). <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/2024-07-01/por>

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do parlamento europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (2021). <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/2021-03-24/por>

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (2024). <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/2024-11-09/por>

Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 1/2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (2025).
<http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/2025-01-05/por>

Regulamento (UE) 2023/1115 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 31 de maio de 2023, relativo à disponibilização no mercado da União e à exportação para fora da União de determinados produtos de base e produtos derivados associados à desflorestação e à degradação florestal e que revoga o Regulamento (UE) n.º 995/2010 (2024).
<http://data.europa.eu/eli/reg/2023/1115/2024-12-26/por>

Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão de 25 de abril de 2023 relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, 119 OJ L (2023). <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/por>

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (2025).
<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2025-04-01/por>

Sapre, A. A. (2024). INTEGRATING SDGS IN LEGAL FRAMEWORKS TO ENHANCE CLIMATE RESILIENCE IN FOOD SYSTEMS FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT. *Actualidad Jurídica Ambiental* el 07 de octubre de 2024. <https://doi.org/10.56398/ajacieda.00382>

União Europeia. (2025). *Segurança dos alimentos – a intervenção da UE* | União Europeia. https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_pt

Anexos

Anexo 1 – Esclarecimento Técnico N.º APIC/01/2025

Esclarecimento Técnico N.º APIC/01/2025

Assunto: D. L. n.º 152-D/2017, Artigo 28.º, nº5 – Embalagens não reutilizáveis

Por terem surgido dúvidas por alguns associados, a APIC solicitou um esclarecimento técnico à APA, sobre a obrigatoriedade de cumprir o Decreto-lei N.º 152-D/2017, Artigo 28.º, nº5.

Assim transcreve-se o parecer da APA, abaixo:

“ Exmo(a). Senhor(a),

Relativamente à consulta efetuada de acordo com o n.º 1 do artigo 28.º do Decreto-Lei n.º 152-D/2017, de 11 de dezembro, na sua redação atual (UNILEX), as embalagens não reutilizáveis não estão sujeitas a marcação.

*Contudo, pretendeu o legislador, com vista a promover uma correta separação de resíduos e aumentar os níveis e a qualidade da reciclagem dos resíduos de embalagens, que fossem adotadas medidas com vista a ir ao encontro dos referidos desígnios, tendo, por esse motivo, determinado que deviam ser adotadas **uma** das seguintes medidas (n.º 5 do artigo 28.º do UNILEX), relativas aos embaladores cujas embalagens são geridas no âmbito do Sistema de Gestão Integrado de Embalagens e de Resíduos de Embalagens (SIGRE):*

- a) A marcação das embalagens primárias e secundárias não reutilizáveis, com a indicação do seu destino adequado, designadamente, o ecoponto onde deve ser colocado o resíduo da embalagem;*
- b) A disponibilização por qualquer meio adequado da informação sobre o destino dos resíduos de embalagens, designadamente, nas instruções de utilização do produto embalado ou nos pontos de venda.*

A lei não só determina que o embalador pode optar por uma das opções elencadas, como também o Decreto-Lei n.º 24/2024, que procedeu à alteração ao UNILEX, determinou no seu artigo 20.º (Produção de efeitos) que o disposto na alínea a) do n.º 5 do artigo 28.º produz efeitos a partir de 1 de janeiro de 2025.

Assim, e face ao exposto, a marcação referida na alínea a) não consubstancia uma obrigação, mas sim uma das opções dada aos embaladores com vista a dar cumprimento ao n.º 5 do artigo 28.º do UNILEX.

*A lista em apreço que contém uma base indicativa e de boas práticas sobre a correta deposição dos resíduos de embalagens nos contentores de recolha seletiva, vulgarmente conhecidos como **ecopontos**, e as consequentes orientações no que diz respeito à marcação das embalagens foi publicada e pode ser consultado [aqui](#).*

É possível cumprir a alínea b) do artigo 28.º do UNILEX através de vários meios, apresentando-se, de seguida, alguns dos exemplos:

O site do embalador; QR Code aposto na embalagem; Informação no manual de instruções do produto embalado.

Dar nota, como é perceptível após a exposição supra, que as embalagens visadas pelo n.º 5 do artigo 28.º do UNILEX, são apenas as que geram resíduo urbano.

De acordo com o n.º 2 do artigo 28.º do UNILEX, as embalagens primárias não reutilizáveis com origem noutros Estados-Membros da União Europeia, países terceiros ou que tenham sido marcadas com símbolo específico na origem, podem ser colocadas no mercado nacional com esse símbolo.

Por último, de referir, que estes procedimentos visam o mercado nacional, podendo existir condutas diferentes nos mercados estrangeiros.

Recomenda-se a consulta de:

Documentos de apoio, acessíveis em [Documentos | Agência Portuguesa do Ambiente](#), nomeadamente, [FAQRegisto.pdf](#) e embalagens e resíduos de embalagem [FAQ ERE 2021 V1.3.pdf](#) e marcação de embalagens [FAQ_Marcacao.pdf](#)

A Agência Portuguesa do Ambiente tem realizado diversas sessões de esclarecimento no âmbito do registo de produtores, encontrando-se marcada já uma sessão genérica online para o próximo dia 31 de janeiro de 2025. consulte [Registo de Produtores/Embaladores | Agência Portuguesa do Ambiente](#).” ...

A APIC, mantém-se disponível para os demais esclarecimentos considerados necessários.

Montijo, 31 de janeiro de 2025

A Diretora Executiva

Graça Mariano

RM

Anexo 2 – Nota Informativa N.º APIC/01/2025

Nota Informativa N.º APIC/01/2025

Assunto: **Gripe Aviária de Alta Patogenicidade (GAAP)**

Transcrevemos informação veiculada no site da DGAV.

*“...No passado dia 3 de janeiro, foi **confirmada** numa exploração de galinhas poedeiras do conselho de Sintra, distrito de Lisboa, um **foco de infeção do vírus da Gripe Aviária de Alta Patogenicidade (GAAP)**.*

*Tal como foi acautelado no plano de contingência da gripe aviária, a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) **implementou imediatamente as medidas de controlo e erradicação do foco**, entre as quais inclui a **restrição de movimentação e a vigilância das explorações com aves situadas nas zonas de restrição, um raio de 10 km em torno do foco**.*

*Tendo em mente evitar a disseminação da doença e, por consequente, diminuir as perdas para o setor, a DGAV informa que **os operadores, como os primeiros responsáveis pelo estado sanitários dos seus animais, devem comunicar imediatamente à DGAV caso exista alguma suspeita da doença**, pois uma deteção precoce é fundamental para a implementação das medidas de controlo.*

*A DGAV solicita a **todos os detentores de aves que procedam ao cumprimento rigoroso das medidas de biossegurança e as boas práticas de produção avícola**, o que inclui evitar contacto direto ou indireto das aves domésticas com as aves selvagens, reforçar os procedimentos de higiene das instalações, materiais e equipamentos, e proceder ao controlo rigoroso dos acessos aos estabelecimentos onde se encontram as aves...*”

Podem consultar o **Edital n.º 26 da GAAP**, onde contém as medidas de controlo implementadas nas regiões sujeitas a restrições sanitárias, incluindo o mapa das zonas de restrição sanitária – [aqui](#).

Para mais informações podem consultar a página da Gripe Aviária no portal da DGAV, onde contém informações sobre a prevenção e biossegurança - [aqui](#).

Disponíveis para esclarecimentos adicionais,

APIC, 8 de janeiro de 2025

A Diretora Executiva

Graça Mariano

RM

Anexo 3 – Nota Informativa N.º APIC/10/2024

Assunto: **Análise ao novo Regulamento da UE para Produtos Livres de Desflorestação**

O **Regulamento (UE) 2023/1115**, conhecido como Regulamento da UE para Produtos Livres de Desflorestação (EUDR), entrou em vigor a **29 de junho de 2023**, estabelecendo restrições à colocação e disponibilização no mercado de produtos provenientes de **áreas desflorestadas após dezembro de 2020**.

O principal objetivo da UE com este regulamento é **reduzir o consumo de produtos associados à desflorestação e degradação florestal**, bem como **diminuir a perda de biodiversidade mundial e diminuir as emissões de gases de efeito estufa** resultantes da produção destes produtos na Europa, estimando-se uma redução de pelo menos 32 milhões de toneladas por ano.

O EUDR estabelece, portanto, as regras relativas à colocação e disponibilização no mercado da UE e à exportação para países terceiros à UE de **Produtos Derivados em Causa (PDC)** que contenham ou tenham sido alimentados ou fabricados com **Produtos de Base em Causa (PBC)**, sendo estes **bovinos, cacau, café, borracha, soja, madeira e palmeira-dendém**.

No **Anexo I do EUDR**, estão estabelecidos os PBC e PDC alvos do presente regulamento, com **especial atenção para**:

1. **Bovinos:**
 - 1.1 Bovinos vivos;
 - 1.2 Carnes de bovino, frescas ou refrigeradas;
 - 1.3 Carnes de bovino, congeladas;
 - 1.4 Miudezas de bovino, frescas ou refrigeradas;
 - 1.5 Miudezas de bovino (excluindo língua e fígado), congeladas;
 - 1.6 Fígados comestíveis de bovinos, congelados;
 - 1.7 Outras preparações e conservas de carne, miudezas e sangue de bovinos;
 - 1.8 Couros e peles em bruto de bovinos;
 - 1.9 Couros e peles curtidos de bovinos;
 - 1.10 Couros preparados de bovinos.
2. **Soja:**
 - 2.1 Soja, mesmo triturada;
 - 2.2 Farinha de soja;
 - 2.3 Óleo de soja e respetivas frações;
 - 2.4 Bagaços e outros resíduos sólidos.

O **artigo 3º do EUDR** estabelece assim que um PBC ou PDC só pode ser colocado e disponibilizado no mercado da UE ou exportado para países terceiros à UE **se forem garantidas, simultaneamente, as três seguintes condições**:

- a) **não estar associado a desflorestação**, ou seja, deve ser um PBC ou um PDC que contenha, seja alimentado ou fabricado com PBC **produzidos em terras que não foram objeto de desflorestação após 31 de dezembro de 2020**;
- b) estar em conformidade com a **legislação aplicável ao país de produção**;
- c) abrangidos por uma **Declaração de Diligência Devida (DDD)**.

Os Operadores Económicos (OE) ficam obrigados pelo artigo 4º do presente regulamento a **exercer as diligências devidas** para garantir a conformidade com o artigo 3º, não podendo colocar e disponibilizar no mercado da UE ou exportar para países terceiros à UE PBC e PDC **sem a apresentação prévia da DDD à Autoridade Competente**, através de um sistema de informação a desenvolver pela UE (disponibilizado até dia 30 de dezembro de 2024). Devem também os OE **comunicar a outros OE e comerciantes imediatamente a jusante da cadeia de abastecimento** todas as informações necessárias para garantir que as diligências devidas foram exercidas, através do **envio do número de referência da DDD**.

No ponto 8 do artigo 4º do presente regulamento está estabelecida uma **derrogação às obrigações dos OE para Micro, Pequenas e Médias Empresas (PME)**, que **não são obrigados a exercer as diligências devidas** em relação aos PDC **contidos ou fabricados a partir de PDC que já tenham sido objeto das diligências devidas**. Nesses casos, os OE que sejam PME comunicam à **Autoridade Competente o número de referência da DDD existente**, mediante pedido. Porém, se as diligências devidas aos PDC não tiverem sido executadas a montante por outro OE, ficam os OE em causa obrigados a realizar as mesmas.

Para **PBC e PDC importados** de um país terceiro à UE, a primeira pessoa singular ou coletiva estabelecida na UE que disponibilize no mercado esses PBC ou PDC é **considerada um operador na aceção do presente regulamento**, e **deve cumprir com as diligências devidas para garantir a conformidade com o EUDR**.

As diligências devidas, para cada fornecedor específico de PDC, incluem:

- o **Requisitos de informação** (estabelecidos no artigo 9º);
- o **Medidas de avaliação do risco** (estabelecidas no artigo 10º);
- o **Medidas e procedimentos de atenuação do risco** (estabelecidas no artigo 11º).

Os requisitos de informação estabelecidos no artigo 9º do EUDR, e que devem ser **mantidos durante 5 anos em sistemas de diligência devida** desenvolvidos pelos OE (artigo 12º), incluem:

1. **Descrição do PDC** (denominação comercial e tipo de PDC);
2. **Quantidade de PDC** incluída no lote (massa líquida, volume ou número de unidades);
3. **País de produção**;
4. **Geolocalização** de todas as parcelas de terreno onde foram produzidos os PBC, com data e/ou período de produção a eles associada (para **bovinos**, deve ser incluída a **geolocalização de todos os estabelecimentos onde os bovinos foram mantidos**);



5. Nome, endereço postal e endereço de correio eletrónico do **fornecedor de PDC**;
6. Nome, endereço postal e endereço de correio eletrónico **a quem tenham sido fornecidos os PDC**;
7. Informações que indiquem que os PDC **não estão associados a desflorestação**;
8. Informações que indiquem que os PBC foram produzidos em **conformidade com a legislação aplicável do país de produção**.

A **avaliação do risco** a desenvolver pelo OE baseia-se nos requisitos de informação recolhidos e tem em conta os **critérios estabelecidos no ponto 2 do artigo 10º do EUDR**. Os OE só podem colocar e disponibilizar no mercado da UE ou exportar para países terceiros à UE PBC ou PDC com **risco nulo ou negligenciável**, devendo as avaliações do risco ser **documentadas e revistas, pelo menos, anualmente**. Para PDC com **risco diferente de nulo ou negligenciável**, o OE deve adotar, antes da colocação no mercado, **medidas e procedimentos de atenuação do risco**, como informações, dados ou documentos suplementares, inquéritos ou auditorias independentes e/ou outras medidas.

Até ao dia **30 de dezembro de 2024**, a UE deverá apresentar uma lista de países onde os mesmos são classificados como **"risco baixo"**, **"risco padrão"** ou **"risco alto"**, em função de uma avaliação do risco conduzida internamente. Para PBC e PDC cujo país de origem obtenha a **classificação de "risco baixo"**, **deixam os OE de estar obrigados à avaliação do risco e à adoção de medidas e procedimentos de atenuação de risco**, como disposto no artigo 13º.

O EUDR vem revogar o Regulamento (UE) 995/2010, que fixava as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira, cujas responsabilidades de Autoridade Competente estavam a cargo do ICNF (Instituto de Conservação da Natureza e Florestas). À presente data, **o ICNF ainda não divulgou informações atualizadas sobre o EUDR e se se manterá ou não como Autoridade Competente nesta matéria**.

Os OE terão assim **18 meses para implementar as novas regras**, a partir da data de publicação no Jornal Oficial, com a **aplicação do EUDR a partir de 30 de dezembro de 2024**.

Ao dispor,
APIC, 5 de abril de 2024

A Diretora Executiva
Graça Mariano

Anexo 4 – Esclarecimento Jurídico N.º APIC/01/2025

Assunto: Prémios Desempenho 2025 – Orçamento de Estado 2025

Tendo surgido dúvidas sobre o assunto, a APIC consultou o nosso gabinete jurídico, sobre o enquadramento fiscal dos prémios de desempenho, do Orçamento de Estado 2025.

O gabinete jurídico emitiu o seguinte parecer, transcrito a azul:

1 -Enquadramento Geral

De acordo com o artigo 89.º, n.ºs 1 e 5 da Proposta de Lei do Orçamento do Estado para 2025 (“POE 2025”), passam a ficar isentos de IRS e excluídos de contribuições para a Segurança Social, até ao limite de 6% da retribuição base anual, “as importâncias pagas ou colocadas à disposição do trabalhador ou membros de órgãos estatutários em 2025, suportadas pela entidade patronal, de forma voluntária e sem carácter regular, a título de prémios de produtividade, desempenho, participações nos lucros e gratificações de balanço”.

No que respeita à retenção na fonte a aplicar sobre as importâncias pagas a este título, é aplicável a taxa de retenção que corresponder à remuneração mensal do trabalho dependente referente ao mês em que aquelas importâncias são pagas ou colocadas à disposição.

Contudo, cabe notar que, conforme refere o artigo 89.º, n.º 2 da POE 2025, este benefício só será aplicado caso a entidade patronal, no ano de 2025, tiver cumprido as condições previstas para a aplicação do Incentivo Fiscal à Valorização Salarial, nos termos do artigo 19.º-B do Estatuto dos Benefícios Fiscais.

Ora, face às modificações constantes da POE 2025, o regime do Incentivo Fiscal à Valorização Salarial passa a exigir que:

i) O aumento da retribuição base anual média na empresa, por referência ao final do ano anterior seja, no mínimo, de 4,7% (atualmente, 5%); e

ii) O aumento da retribuição base anual dos trabalhadores que auferiram um valor inferior ou igual à retribuição base média anual da empresa no final do ano anterior seja, no mínimo, de 4,7%.

Contudo, o incentivo fiscal à valorização salarial contém uma restrição relevante, aplicando-se apenas a “encargos relativos a trabalhadores abrangidos por instrumento de regulamentação coletiva de trabalho celebrado ou atualizado há menos de três anos” (nova redação prevista na POE 2025) – o qual, conseqüentemente, limita o escopo de aplicação do regime previsto no artigo 89.º da Lei do Orçamento do Estado de 2025 relativo a prémios de produtividade, desempenho, participações nos lucros e gratificações de balanço.

Relativamente aos anos de comparação, quando falamos em aumento, a Lei do Orçamento do Estado para 2025 só produz efeitos em 2025. Desta forma, a referência ao ano anterior respeita ao ano 2024.

Na POE 2025 faz-se referência a “retribuição base”, estando previsto (no contexto do Incentivo Fiscal à Valorização Salarial), que este conceito é o definido nos termos do artigo 258.º do Código do Trabalho.

De acordo com o artigo 258.º, n.º 2 do Código do Trabalho, “a retribuição compreende a retribuição base e outras prestações regulares e periódicas feitas, direta ou indiretamente, em dinheiro ou em espécie”.

Nos termos do artigo 262.º, n.º 2, alínea a), do Código do Trabalho, considera-se retribuição base a “a prestação correspondente à atividade do trabalhador no período normal de trabalho”. Por sua vez, o período normal de trabalho encontra-se definido no artigo 198.º do Código do Trabalho, como “o tempo de trabalho que o trabalhador se obriga a prestar, medido em número de horas por dia e por semana (...)”.

Ora, desta forma, a retribuição base encontra-se apenas ligada à atividade desempenhada pelo trabalhador de acordo com o período normal de trabalho definido e não com as condições ou circunstâncias desse desempenho (cfr. acórdão do Supremo Tribunal de Justiça, de 23 de junho de 2010, processo n.º 303/07.3TTVFX.L1.S1). Atente-se, ainda, no acórdão do Tribunal da Relação do Porto (processo 19858/17.8T8PRT.P1), nos termos do qual se refere que “[p]or sua vez, o n.º 2 do artigo 258.º distingue a retribuição base das chamadas prestações complementares (subsídios de penosidade, perigosidade, diuturnidades, alimentação, turno, férias, natal, prémios de produtividade ou de assiduidade, comissões, prestações por trabalho suplementar ou noturno, por exemplo)”.

*Assim, **segundo entendemos, os complementos (subsídio de férias, isenção de horário e subsídio de turno) não estão abrangidos no conceito de retribuição base.***

O prémio isento não pode ultrapassar 6% do rendimento base anual do trabalhar. Para o cálculo do rendimento base anual do trabalhador, temos em conta que a retribuição base não abrange os subsídios de férias ou de Natal, em nossa opinião, devem considerar multiplicar por 12 meses o vencimento base.

Em nossa opinião, para o cálculo da remuneração base anual, a comparação deverá ser feita apenas para os colaboradores que se encontrem efetivamente em funções no final do ano em referência (neste caso, 2024).

A APIC mantém-se disponível para os demais esclarecimentos considerados necessários.

Montijo, 09 de dezembro de 2025

A Diretora Executiva
Graça Mariano

RM

Anexo 5 – Alerta N.º 01/2025

Alerta N.º 01/2025

Assunto: Febre Aftosa na Alemanha

No passado dia 10 de janeiro, foi detetada febre aftosa (FA), serotipo O, numa manada de 14 búfalos de água, no distrito de Märkisch Oderland (Brandenburg), na Alemanha, sendo o 1º caso de FA desde 1988.

A manada encontrava-se numa reserva natural próxima de Berlim, em criação extensiva, tendo como fonte de alimentação alimentos produzidos pela própria reserva natural. Os animais foram abatidos e eliminados de forma segura, tendo sido implementado também uma zona de proteção e uma zona de vigilância. A zona de vigilância de um raio de 10 km abrange também 2 distritos vizinhos (Barnim e Marzahn-Hellersdorf).

Foram realizadas várias medidas contra a FA, incluindo o abate sanitário e a eliminação segura do efetivo num raio de 1 km e numa exploração vizinha, uma paralisação de 72 horas para animais biungulados em toda a Brandenburg (será prolongado mais 48 horas), e uma investigação epidemiológica no local, em estabelecimentos vizinhos, e nas rotas dos camiões de manutenção e de transformação de subprodutos animais.

Poderá encontrar mais informação, incluindo as restantes medidas contra a FA e o mapa das zonas de proteção e vigilância - [aqui](#)

Face ao aparecimento de febre aftosa na Europa, a APIC **alerta os matadouros portugueses para que reforcem as medidas de biossegurança, quanto à lavagem e desinfeção das viaturas de transporte de animais vivos** que entram nos vossos estabelecimentos.

Aqui o mais importante é a prevenção, pois sabemos as consequências danosas que uma doença como esta acarretaria na nossa economia.

Vamos manter-vos informados,

17 de janeiro de 2025

A Diretora Executiva

Graça Mariano

RM

Anexo 6 – Diligencias realizadas pela APIC

De: Graça Mariano

Enviada: 2 de junho de 2023 14:00

Para: Susana Isabel Ferreira Guedes Pombo <spombo@dgav.pt>

Cc: Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária <dirgeral@dgav.pt>; Presidente <presidente@apicarnes.pt>; APIC <sec@apicarnes.pt>

Assunto: Autoridades Competentes para controlo oficial-legislação alimentar

Exma. Senhora Diretora Geral da DGAV, Dr.ª Susana Pombo

Tendo em conta o Decreto-Lei n.º 7/2012 de 17 de janeiro, nomeadamente a sua alínea c), do n.º 2 do artigo 13.º, que se transcreve:

c)- Coordenar a elaboração do plano nacional de controlo plurianual integrado, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;

cabe à DAGV a coordenação deste enorme e importante instrumento denominado Plano Nacional de Controlo Plurianual (PNCP), o qual demonstra como funciona o sistema de controlo oficial em Portugal.

Relativamente à ação da Guarda Nacional Republicana (GNR), tanto quanto se percebe, o ponto 2.4.4.5., do PNCP, refere que, e passo a transcrever:

A Guarda Nacional Republicana (GNR) é uma força de segurança de natureza militar, constituída por militares organizados num corpo especial de tropas e dotada de autonomia administrativa (n.º 1, do Artigo 1.º da Lei n.º 63/2007 de 6 de novembro), com jurisdição em todo o território nacional e no mar territorial.

A GNR, sob a direção do Ministério da Administração Interna (MAI), está envolvida nos controlos nas áreas do Bem-Estar Animal, Fitossanidade e Produtos Fitofarmacêuticos e

Pesticidas. O Decreto-Lei n.º 22/2006 de 2 de fevereiro consagra o Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente (SEPNA) que funciona na dependência do Comando-Geral da Guarda

Nacional Republicana. A GNR/SEPNA é uma polícia ambiental, competente para vigiar, fiscalizar, noticiar e investigar todas as infrações à legislação que visa proteger a natureza, o ambiente e o património natural, em todo o território nacional.

Parece claro que [esta Força Militar não detém competências no controlo oficial em matéria de Higiene Alimentar](#), nomeadamente na que se relaciona com o regulamento 852 e 854 de 2004, e demais legislação nacional decorrente desta legislação harmonizada.

Assim sendo, a [Guarda Nacional Republicana \(GNR\) não pode ser designada como Autoridade competente no âmbito do Regulamento 2017/625](#).

Por conseguinte, não podendo a GNR ser designada como autoridade competente por não ter estas atribuições na sua lei orgânica e adicionalmente, por também não cumprirem o artigo 5.º do Regulamento 2017/625 (falta de formação, falta de pessoal experiente adequado e falta de procedimentos técnicos),

perguntamos à DGAV, como poderá a GNR fazer controlos oficiais no âmbito do Decreto de Lei 207/2008?

Agradecemos antecipadamente pela atenção para com este assunto.

Atenciosamente,

Com os melhores cumprimentos

Graça Mariano

Diretora Executiva



A APIC é signatária do "Código de Conduta para Práticas de Negócios E Marketing Responsáveis", subscrito pela UECEV

Em resposta ao mail da Dra. Graça Mariano, a Diretora Executiva da APIC, a Diretora-Geral da DGAV respondeu o seguinte:

“... Em resposta ao solicitado, temos a informar que:

- a. A Guarda Nacional Republicana (GNR) não é designada como Autoridade Competente no âmbito do Regulamento (UE) 2017/625, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, e, consequentemente, não está reconhecida como tal no Plano Nacional de Controlo Plurianual (PNCP).*
- b. Por conseguinte, confirmamos o seu entendimento de que a GNR não detém competências no controlo oficial enquanto Autoridade Competente, nomeadamente em matéria de Higiene Alimentar para efeitos do cumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, e do Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 (a este respeito, alertamos que este Regulamento foi revogado pelo Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017).*
- c. Contudo, isto não obsta que a GNR participe na execução de controlos oficiais no âmbito do PNCP em certos domínios, nomeadamente no bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos. Com efeito, a GNR, designadamente o seu Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente (SEPNA), pode ter intervenção em diversas ações de controlo, devido às suas atribuições de polícia ambiental e competência para vigiar, fiscalizar, noticiar e investigar todas as infrações à legislação que visa proteger a natureza, o ambiente e o património natural, em todo o território nacional. A este respeito, não podemos esquecer que constituem atribuições da GNR, entre outras, prevenir a prática dos demais atos contrários à lei e aos regulamentos, conforme decorre do artigo 3.º da Lei 63/2007, de 06.11 (Lei Orgânica da GNR).*
- d. Em suma, a GNR foi incluída no PNCP, enquanto (outra) entidade envolvida na execução de atividades de controlo, e não como autoridade competente para efetuar controlos oficiais. É nesta perspetiva que se deve interpretar as expressões «entidade envolvida» ou «autoridade interveniente».*

Na expectativa de ter esclarecido a questão colocada, ficamos naturalmente disponíveis para qualquer esclarecimento que entenda necessário...”

Graça Mariano <graca.mariano@apicarnes.pt>

para Susana Isabel Ferreira Guedes Pombo, Diretor- Geral de Alimentação e Veterinária, APIC, Presidente

terça, 4/07/2023, 16:56

Exma. Senhora Diretora Geral da DGAV, Dr.ª Susana Pombo

Muito agradecemos a vossa resposta, a qual nos confirma a preocupação que temos vindo a ter relativamente a estas ações de estrada levadas a cabo pela GNR, feridas de ilegalidade e que demonstram inequivocamente um exercício de má gestão dos recursos do estado, com o qual, nenhuma entidade deve corroborar.

Sabemos que existem autos de notícia levantados por agentes da GNR, com supostas "infrações", que estão a ser instruídos pela DGAV, pelo que, aguardamos que a DGAV tome as medidas adequadas, no sentido de acautelar o cumprimento do regulamento em causa.

Mais informo que a APIC contactou a GNR, a qual revelou total desprezo pelas regras comunitárias, afirmando que o passo a citar:

"...independentemente das regras comunitárias, a GNR é um OPC (Órgão de Polícia Criminal), pelo que, pode efetuar a fiscalização que entender..."

A GNR afirmou ainda que desconhecia o teor destes autos e que normalmente, apenas os contabiliza, ignorando a sua tipologia.

Esta última afirmação remete-nos também para outra preocupação, pois é claro que a auditoria não é uma ferramenta utilizada pela GNR, podendo os seus agentes padecerem de conflito de interesses, sem que seja possível detetar.

Aguardamos assim com expectativa, a vossa posição quanto a autos lavrados por entidade que não é considerada autoridade competente.

Com os melhores cumprimentos

Graça Mariano

Diretora Executiva



A APIC é signatária do "Código de Conduta para Práticas de Negócios E Marketing Responsáveis", subscrito pela UECBV

APIC mais próxima    Av. Bombeiros Voluntários de Montijo, 2870-219 Montijo | T: 218 429 660 | TLM: 910363324 | www.apicarnes.pt