



## **UNIVERSIDADE DE ÉVORA**

Mestrado Luso – Brasileiro em Gestão e Políticas Ambientais

### **PROTECÇÃO DO AMBIENTE E CONSUMO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DA REGIÃO DO ALENTEJO**

**Mestranda: Ana Rita Figueira Boavida Canada**

**Orientadora: Professora Doutora Carola Meierrose**

Dissertação apresentada na Universidade de Évora para obtenção do grau de mestre em Gestão e Políticas Ambientais concedido pelas Universidade dos Açores, a Universidade de Aveiro, a Universidade de Évora e a Universidade Nova de Lisboa através da Faculdade de Ciências e Tecnologia

Esta dissertação não inclui as críticas e sugestões feitas pelo júri.

**ÉVORA**

2006



## UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Mestrado Luso – Brasileiro em Gestão e Políticas Ambientais

### PROTECÇÃO DO AMBIENTE E CONSUMO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DA REGIÃO DO ALENTEJO

**Mestranda: Ana Rita Figueira Boavida Canada**

**Orientadora: Professora Doutora Carola Meierrose**



159 519

Dissertação apresentada na Universidade de Évora para obtenção do grau de mestre em Gestão e Políticas Ambientais concedido pelas Universidade dos Açores, a Universidade de Aveiro, a Universidade de Évora e a Universidade Nova de Lisboa através da Faculdade de Ciências e Tecnologia

Esta dissertação não inclui as críticas e sugestões feitas pelo júri.

**ÉVORA**

2006

# **PROTECÇÃO DO AMBIENTE E CONSUMO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DA REGIÃO DO ALENTEJO**

**Mestranda: Ana Rita Figueira Boavida Canada**

**Orientadora: Professora Doutora Carola Meierrose**

Dissertação apresentada na Universidade de Évora para obtenção do grau de mestre em Gestão e Políticas Ambientais concedido pelas Universidade dos Açores, a Universidade de Aveiro, a Universidade de Évora e a Universidade Nova de Lisboa através da Faculdade de Ciências e Tecnologia

Esta dissertação não inclui as críticas e sugestões feitas pelo júri.

**À minha Família**

## **AGRADECIMENTOS**

Seria fastidioso e quase impossível enumerar todas as pessoas cujo contributo foi importante para este trabalho, todos os familiares, amigos e colegas que foram apoiando a tarefa agora terminada, que proporcionaram directa, ou indirectamente, condições, indispensáveis, à sua conclusão.

Especial menção merece a Exma. Senhora Professora Doutora Carola Meierrose, orientadora científica desta dissertação, a quem, por ter aceite a responsabilidade de a orientar, pela qualidade da sua supervisão, leitura crítica e pela disponibilidade, simpatia, amizade e constante presença e estímulo, com que sempre atendeu às nossas dúvidas e incertezas, agradecemos publicamente.

À Dr. Sofia Botelho, amiga incondicional, como sempre, e que mais uma vez, o demonstrou, com o apoio activo e colaboração numa parte tão essencial do trabalho.

À Eng.<sup>a</sup> Ana Cecília Lopes, pela amizade e disponibilidade constantes, não só ao longo deste trabalho, mas sobretudo ao longo da parte curricular do Mestrado.

Uma palavra de agradecimento aos pais, que mais uma vez se revelaram incansáveis, proporcionando sob todas as formas a realização e conclusão deste trabalho, bem sabendo que se não fosse o seu apoio, contributo, persistência e ânimo, decerto este trabalho nunca seria concluído, a eles devo quem sou!

Por fim, ao Nuno, pelo incentivo e presença incondicionais na realização deste trabalho. Ao Nuno e à Maria, o nosso pedido de desculpas, pelo tempo que subtraímos ao seu bem-estar.

A todos o nosso Bem Hajam!

## **ABREVIATURAS E SIGLAS**

€ - Euro

AGP – Área Geográfica de Produção

BSE – Encefalopatia Espongiforme Bovina

CE – Comissão Europeia

CEE – Comissão das Comunidades Europeias

CRP – Constituição da República Portuguesa

DO – Denominação de Origem

DOP – Denominação de Origem Protegida

DR – Diário da República

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

IDRHa – Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica.

IG – Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INE – Instituto Nacional de Estatística

ISO – International Organization for Standardization

JO – Jornal Oficial

Kg – Quilograma

LDC – Lei de Defesa do Consumidor

°C – graus Celsius

OCDE – Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico

OPC – Organismo Privado de Controlo e Certificação

PAC – Política Agrícola Comum

UE – União Europeia

ufc – unidades formadoras de colónias

## **RESUMO**

Com o presente trabalho pretendemos compilar as condicionantes legais da produção e transformação dos produtos tradicionais do Alentejo, de origem animal, caracterizados por terem origem em animais explorados em regime extensivo (vacas, ovelhas e porcos), alimentados ao ar livre na pastagem de restolho ou no montado, assim como o mel proveniente de flores da flora regional e os queijos com reconhecida tradição no Alentejo.

Na revisão bibliográfica que efectuámos, analisámos os condicionalismos legais da produção, transformação e consumo destes produtos alimentares e pretendemos investigar de que forma o consumidor pode ou não prejudicar o ambiente com os seus hábitos de consumo. Pretendemos tentar contribuir, para o enriquecimento do estudo da relação do bem-estar ambiental com a qualidade alimentar. Saber consumir com qualidade, permitindo às gerações futuras um ambiente sadio e ecologicamente equilibrado, com a certeza de que também elas poderão ser consumidores conscientes. É o que se pretende com a política dos 4 R's: reduzir; recolher, reciclar e reutilizar, de que apenas fará sentido falar, quando nos detivermos perante a conciliação de consumidores conscientes nas suas escolhas, com a protecção do ambiente. O consumo inconsequente, desequilibrado e irracional é nocivo ao ambiente e constitui uma via para a não-qualidade de vida com as consequências daí emergentes. Neste sentido, podemos admitir que o senso comum nos permite apreciar que o consumidor médio, com facilidade, é ludibriado no mercado, cada vez mais concorrencial, dos produtos alimentares.

Os produtos estudados são, a Carne de borrego (do Baixo Alentejo, Carne de borrego de Montemor-o – Novo, Borrego Nordeste Alentejano; Carne Tradicional do Montado), a Carne de vaca (Carnalentejana, Carne Mertolenga, Carne da Charneca), a Carne de porco Alentejano e enchidos (Lombo branco de Portalegre, Lombo enguitado de Portalegre, Cacholeira branca de Portalegre, Chouriço mouro de Portalegre, Farinheira de Portalegre, Linguiça de Portalegre, Morcela de assar de Portalegre, Morcela de cozer de Portalegre, Chouriço de Portalegre, Painho de Portalegre, Paio de Beja; Chouriço de Carne de Estremoz e Borba; Chouriço Grosso de Estremoz e Borba; farinheira de Estremoz e Borba; morcela de Estremoz e Borba;

paio de toucinho de Estremoz e Borba; paio de lombo de Estremoz e Borba; paio de Estremoz e Borba, linguiça do baixo Alentejo, os Presuntos (de Barrancos, do Alentejo, de Campo Maior e Elvas, de Santana da Serra) e paletas (do Alentejo, de Campo Maior e Elvas, de Santana da Serra), o Mel do Alentejo e Queijos (Queijo Serpa, Queijo de Nisa, Queijo de Évora; Queijo Mestiço de Tolosa).

A produção dos produtos alimentares pode ser, mais ou, menos, prejudicial ao ambiente, o qual, sabemos, tem que ser preservado, cuidado, para poder ser legado aos nossos filhos. Cabe ao Estado e também aos consumidores, encontrar soluções que convençam os produtores que vale a pena investir na qualidade dos produtos e, sobretudo, no rejuvenescimento dos produtos tradicionais, já que pela sua natureza e modo de produção podem impedir a desertificação das regiões menos desfavorecidas; potenciar e complementar os recursos existentes; gerar emprego localmente; preservar e melhorar as condições ambientais naturais; respeitar os ecossistemas existentes, a biodiversidade e o património genético e claro garantir a sobrevivência das gerações actuais e futuras.

Levámos a efeito um inquérito ao consumidor médio, através do qual desejamos saber se, e porque, são estes produtos da preferência dos consumidores; saber se os consumidores têm consciência da riqueza dos produtos tradicionais do Alentejo; quisemos avaliar se o consumidor médio está ou não sensibilizado para o consumo de produtos tradicionais alentejanos, se gosta e se os consome efectivamente, e avaliar das implicações da produção e do consumo de produtos tradicionais da produção animal na preservação do ambiente do Alentejo.

Dos resultados do inquérito concluímos que o consumidor médio gosta de consumir produtos alimentares tradicionais Alentejanos, de origem animal e que tem alguma facilidade em distinguir estes, dos industriais. Deste estudo podemos concluir que, o consumidor está desperto e aberto para o facto de que, a produção dos produtos tradicionais de origem animal do Alentejo, é mais amiga do ambiente, pelo que deverá o Estado investir na formação e informação do consumidor que, como vimos, poderá ser um motor de desenvolvimento regional, de significativo valor nacional.

**Palavras-chave:** Alentejo, Certificação, Consumidor, DOP, ETG, IGP, Produtos tradicionais, Protecção do Ambiente, Segurança e Qualidade alimentar.

# Environment protection and consume of traditional products of animal origin in Alentejo

## ABSTRACT

The purpose of this work is to collect legal agreements on traditional Alentejo products. Their origin resulted from breeding animals (cows, sheep and pigs) under natural conditions, fed in stubbles or extensive pastures under oak tree plantations. Also honey obtained from local flowers, as well as the renown quality cheese of Alentejo, must be referred to.

Besides this, in the literature revision, we analyse the consumption of these goods and we realize how the consumers can damage the environment. We want to contribute with this study to environmental welfare and food quality. The 4 R theory reduce; recollect; recycle and reuse contributes to solve problems concerning undesirable consumers customs. It's urgent to teach consumers the best behavior so that future generations can live with a healthy and ecologically balanced environment. The bad and non rational consumption represents risks associated with food and/or environment, damaging one's health.

It's important to point out that behavior must be changed concerning food related or environmental risks. The consumers must be aware not to be misled through growing competition.

The products we analyzed are the following Portuguese denominations: *Carne de borrego do Baixo Alentejo, Carne de borrego de Montemor-o Novo, Borrego Nordeste Alentejano; Carne Tradicional do Montado, Carnalentejana, Carne Mertolenga, Carne da Charneca, a Carne de porco Alentejano e sausages (Lombo branco de Portalegre, Lombo enguitado de Portalegre, Cacholeira branca de Portalegre, Chouriço mouro de Portalegre, Farinheira de Portalegre, Linguiça de Portalegre, Morcela de assar de Portalegre, Morcela de cozer de Portalegre, Chouriço de Portalegre, Painho de Portalegre, Paio de Beja; Chouriço de Carne de Estremoz e Borba; Chouriço Grosso de Estremoz e Borba; farinheira de Estremoz e Borba; morcela de Estremoz e Borba; paio de toucinho de Estremoz e Borba; paio de lombo de Estremoz e Borba; paio de Estremoz e Borba, linguiça do baixo Alentejo, os Presuntos (de Barrancos, do Alentejo, de Campo Maior e Elvas, de Santana da Serra) e paletas (do Alentejo, de Campo Maior e Elvas, de Santana da Serra), o Mel do*

*Alentejo e Queijos (Queijo Serpa, Queijo de Nisa, Queijo de Évora; Queijo Mestiço de Tolosa).*

The food production may be associated to environmental risks, damaging also our health. Government and consumers in general, must worry about that, considering and affording the investment in quality in order to prevent more illness victims or pollution accidents.

The danger of food contamination must be taken into account as well as unhygienic production conditions, specially those concerning pesticides/chemicals or residues of toxic substances, bad for health and bad for the environment.

Thus, the improvement of traditional production methods must be implemented so to contribute also to an increasing population of the less regions under human desertification. The existing resources must be implemented, too, to provide local employment; preserve and improve the natural environmental conditions and respect existing ecosystems, and finally guarantee the survival of actual and future generations. We have done on these products an inquiry to medium consumers as to know why they prefer and consume them; if they have conscience about their wealth; if they like or dislike, and why, these products; and evaluate their consumption and/or production in order to preserve the environment of the Alentejo region.

In this way, we observed that the average consumers prefer these Alentejo foods and even they know how to distinguish them from the industrial ones. Thus, we conclude that the consumer knows that these animal products are environment friendly.

Finally, the Government must invest into the consumer protection by supporting programmes in the areas of food safety and quality, animal health and animal welfare, as well as it has the task of preparing programmes for the implementation of these products' productions.

Consequently, it will be a strong contribution to the regional development, being at the same time associated with an important national value.



Protected Designation of Origin (PDO)



Protected Geographical Indication (PGI)



Traditional Speciality Guaranteed (TSG)

**Key Words:**

Alentejo; certification; consumer; PDO; PGI; TSG; traditional products; environment protection; food quality and safety.

## **INDICE**

1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJECTIVOS	2
3. EVOLUÇÃO DA PROTECÇÃO DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR	4
4. CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO E PROTECÇÃO DO AMBIENTE	9
4. 1. A intensificação da agricultura	9
4. 2. O despertar do consumidor exigente	12
5. DENOMINAÇÕES	25
6. EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DO ALENTEJO	41
6.1. Evolução da produção de queijo e requeijão	42
6.2. Evolução da produção de carne de ovino	43
6.3. Evolução da produção de carne de bovinos	44
6.4. Evolução da produção de carne de porco	44
6.5. Evolução da produção de produtos de salsicharia do Alentejo	45
6.6. Evolução da produção de mel	47
7. CARACTERIZAÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DO ALENTEJO	48
7.1. Caracterização dos queijos do Alentejo	51
7.1.1. Caracterização do Queijo Serpa	55
7.1.2. Caracterização do Queijo de Nisa	59
7.1.3. Caracterização do Queijo de Évora	61
7.1.4. Caracterização do Queijo Mestiço de Tolosa	63
7.2. Caracterização das carnes de bovinos do Alentejo	64
7.2.1. Caracterização da Carnalentejana	66
7.2.2. Caracterização da Carne Mertolenga	68
7.2.3. Caracterização da Carne da Charneca	69
7.2.4. Caracterização da carne de Bovino Tradicional do Montado	71
7.3.1. Caracterização da carne de borrego do Baixo Alentejo	74
7.3.2. Caracterização da carne de borrego de Montemor-o-Novo	76

7.3.3. Caracterização da carne de Borrego do Nordeste Alentejano	78
7.4. Caracterização da carne de Porco Alentejano	80
7.5. Caracterização de produtos de salsicharia do Alentejo	82
7.5.1. Caracterização do Presunto de Barrancos	85
7.5.2. Caracterização de salsicharia tradicional	89
7.6. Caracterização do mel do Alentejo	90
8. INQUÉRITOS AOS CONSUMIDORES	94
9. RESULTADOS	95
10. DISCUSSÃO	109
11. CONCLUSÕES	114
BIBLIOGRAFIA	117
ANEXOS	
ANEXO I – Ficha utilizada no inquérito aos consumidores	
ANEXO II – Glossário dos termos técnicos utilizados na área da qualificação de produtos tradicionais	
ANEXO III – Legislação	
ANEXO IV – Folheto de divulgação e informação	

## **INDICE DE QUADROS**

Quadro 1. Produção de queijos e requeijão tradicionais	42
Quadro 2. Preços dos queijos com nomes protegidos (alavão 2002/2003)	43
Quadro 3. Produção de carne de ovino	43
Quadro 4. Produção de carne de bovino	44
Quadro 5. Produção de carne de porco Alentejano	44
Quadro 6. Produção de produtos de salsicharia (1000 kg)	45
Quadro 7 Preços mais frequentes de produtos de salsicharia (2003)	46
Quadro 8. Evolução da produção de méis (toneladas)	47
Quadro 9. Preços de méis na produção (2003, €/kg)	47
Quadro 10. Produtos tradicionais de origem animal do Alentejo	50
Quadro 11. Modalidades de escoamento de queijos do Alentejo (2001/2002)	53
Quadro 12. Leite e produção de queijos com nomes protegidos do Alentejo (2001/2002)	53
Quadro 13. Agrupamento responsável pela Gestão da Produção e Organismo Privado do Controlo de queijos do Alentejo	54
Quadro 14. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de carne de bovino do Alentejo (2005)	64
Quadro 15. Produção de carnes de bovino do Alentejo (2003)	65
Quadro 16. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de carnes de ovino do Alentejo (2002)	74
Quadro 17. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de produtos de salsicharia do Alentejo (2002)	83
Quadro 18. Produção de produtos de salsicharia do Alentejo (2002 e 2003)	84
Quadro 19. Apetência por produtos de origem animal por sexo dos consumidores	96
Quadro 20. Apetência por produtos de origem animal por idade dos consumidores	97
Quadro 21. Frequência mínima de consumo de produtos de origem animal pelos consumidores com idades de 16 a 25 anos	99

Quadro 22. Frequência mínima de consumo de produtos de origem animal pelos consumidores com idade igual ou superior a 26 anos	99
Quadro 23. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores do sexo masculino	101
Quadro 24. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores do sexo feminino	102
Quadro 25. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idades de 16 a 25 anos	103
Quadro 26. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idade igual ou superior a 26 anos	103
Quadro 27. Facilidade em distinguir produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idades até 25 anos	105
Quadro 28. Facilidade em distinguir produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idade superior a 25 anos	106

## **INDICE DE FIGURAS**

Figura 1. Rótulo de identificação dos produtos de Denominação de Origem Protegida	32
Figura 2. Rótulo de identificação dos produtos de Indicação Geográfica Protegida	33
Figura 3. Rótulo de identificação dos produtos de Especialidade Tradicional Garantida	33
Figura 4. Taxa de crescimento da produção de produtos com nomes protegidos	41
Figura 5. Mapa com Áreas Geográficas de Produção de queijos de Portugal	51
Figura 6. Produção de queijo e manteiga no século XVI	52
Figura 7. Recolha de leite de ovelha num ovil tradicional do Baixo Alentejo	54
Figura 8. Flor de cardo ( <i>Cynara spp.</i> )	56
Figura 9. Colocação da coalhada em cinchos	57
Figura 10. Câmara de cura de Queijo Serpa	57
Figura 11. Queijo Serpa	58
Figura 12. Queijo de Nisa	60
Figura 13. Queijo de Évora	62
Figura 14. Mapa com Área Geográfica de Produção, Abate, Desmanche e Acondicionamento de carne de bovino em Portugal	65
Figura 15. Bovino da raça Alentejana	66
Figura 16. Bovino da raça Mertolenga	68
Figura 17. Bovino da raça Preta	70
Figura 18. Bovinos de carne Tradicional de Montado	72
Figura 19. Mapa com Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de ovinos em Portugal	73
Figura 20. Montado de azinho	75
Figura 21. Rebanho com borregos	76
Figura 22. Rebanho de borregos na pastagem	77
Figura 23. Pastor com rebanho tradicional de ovinos	79
Figura 24. Porco Alentejano	80

Figura 25. Mapa das Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de suínos em Portugal	81
Figura 26. Presuntos e produtos de salsicharia	82
Figura 27. Etapas do fabrico do Presunto de Barrancos	87
Figura 28. Presunto de Barrancos	88
Figura 29. Mapa com Áreas Geográficas de Produção, Transformação e Acondicionamento de mel em Portugal	90
Figura 30. Cresta	91
Figura 31. Pólen de mel de rosmaninho ( <i>Lavandulla stoechas</i> )	92
Figura 32. Apetência dos consumidores por produtos de origem animal	95
Figura 33. Frequência de consumo de produtos de origem animal	98
Figura 34. Frequência de consumo de produtos tradicionais de origem animal	100
Figura 35. Facilidade do consumidor para diferenciar produtos tradicionais	105
Figura 36. Preços comparados dos produtos tradicionais e industriais	107
Figura 37. Impacte ambiental da produção/transformação dos produtos tradicionais do Alentejo, de origem animal	108

## **1. INTRODUÇÃO**

Cada vez mais a política do ambiente se interliga com as outras políticas, esbatendo-se fronteiras e actuando-se de forma integrada. Os interesses dos consumidores têm de ser tomados em linha de conta na definição das políticas e decisões, num esforço de complementar as várias políticas nacionais e comunitárias.

A concretização dos objectivos da política do ambiente passa, necessariamente, pelas responsabilidades e comportamentos dos consumidores, que traduzem opções ambientais. A sociedade pós-moderna é, tendencialmente, a sociedade do desperdício; o consumismo tem sido dominado pela produção insaciável do número de produtos à disposição do público e as tecnologias permitem, ampliar o número de produtos disponíveis e arcaizá-los para que novas gerações de produtos desemboquem no mercado, criando apetites que se tornem insaciáveis. Os métodos e as técnicas de promoção, aliados a formas cada vez mais insidiosas de publicidade, garantem o escoamento dos produtos, à custa do endividamento dos consumidores e com graves consequências para o ambiente.

A educação e a formação dos consumidores para que se possa enfrentar a sociedade do desperdício, será a única medida adequada na salvaguarda do ambiente. As medidas ambientais beneficiam os consumidores aumentando a sua qualidade de vida e a sua própria segurança, no entanto a informação sobre estas medidas deve ser correctamente transmitida e de forma não enganosa, pois não é desejável que, a "moda" dos produtos verdes, tenha efeitos contrários, criando desconfiança dos consumidores, para com esses produtos. Se o binómio formação/informação se equacionar, constituirá decerto alicerce fecundo de qualquer intervenção, no domínio da promoção dos interesses dos consumidores, com eficácia dirigida a um consumo moderado, fundado, racional, que se atenha a um desenvolvimento sustentado, congruente, que tenda a restabelecer equilíbrios onde a ruptura haja ocorrido.

A representação contemporânea da nossa crise ambiental e social global oscila entre a expectativa do pior e a esperança resiliente, entre o risco de colapso e a perspectiva duma mobilização planetária, capaz de assegurar certamente num parto difícil e doloroso, a transição para uma sociedade, simultaneamente, dinâmica e sustentável.

## **2. OBJECTIVOS**

A importância que a sociedade moderna tem dispensado a matérias como o ordenamento do território, o consumo e o ambiente tem conduzido a um conjunto de novos problemas de que, seguramente, ninguém se pode abstrair.

À juventude do Direito do Ambiente e do Direito do Consumo, associa-se a falta de estabilidade conceptual, reduzida consistência das soluções legalmente consagradas, inexistência de um modelo político legislativo definido e, acima de tudo, a reduzida produção doutrinária, especialmente, em Portugal.

A consciencialização do Homem para os problemas ambientais, que hoje se figura, em nossa opinião, uma necessidade, mais do que uma possibilidade, deve, porém, manter viva a preocupação do enquadramento no actual modelo jurídico-político, não subjugando toda a acção humana, numa visão dogmática e radical do interesse ambiental.

O tema afigura-se ainda com interesse por interligar um conjunto de matérias, pouco exploradas doutrinariamente, de forma integrada.

A nossa intenção consiste em tentar compreender se as escolhas do consumidor médio, quando conscientes, podem sob alguma forma promover a protecção ambiental.

É comum dizer-se que vivemos numa sociedade de consumo. Comprar a todo o custo tornou-se, praticamente, na finalidade de uma existência plenamente vivida. Consumir pode, é certo, fazer-nos sentir bem, mas acarreta contrapartidas negativas para o Ambiente. Os bens e serviços que consumimos requerem o uso de toda a espécie de recursos planetários e o aumento exponencial do consumo, está a provocar a indisponibilidade destes recursos para o futuro, ou seja, é um consumo não sustentável.

Com efeito, a sobre exploração dos recursos naturais, em particular os renováveis, é de tal modo que a capacidade de renovação está a ser, seriamente, afectada. É o caso das florestas, do solo agrícola (os produtos químicos que são utilizados para obter uma maior produtividade das plantas, a curto prazo, impedem que o solo se regenere com novos nutrientes), das águas subterrâneas (a procura de água não

pára de aumentar), dos stocks de pescado, entre outros. Quanto aos recursos minerais não renováveis, nos últimos anos aumentou, vertiginosamente, a sua extracção, como é o caso do petróleo.

Todos nós contribuímos, pois, com o nosso "modus vivendi" para a degradação do Ambiente. Como alguém disse, queixamo-nos e lamentamo-nos da perda da qualidade de vida em virtude da destruição do Ambiente, mas cada um de nós, com os nossos confortáveis hábitos, contribui, diariamente, para essa destruição.

A defesa do Ambiente implica uma outra forma de consumir e, conseqüentemente, de viver.

### **3. EVOLUÇÃO DA PROTECÇÃO DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR**

A política dos consumidores, tanto a nível comunitário, como nacional, passou, inicialmente, por considerar os consumidores como desfavorecidos e portanto tratá-los com especiais medidas de defesa, incumbindo aos Estados a criação de medidas de protecção. Com o evoluir dos tempos coube aos Estados, não tanto a protecção dos consumidores, mas sim a promoção e o seu reconhecimento como parceiros sociais, com direito de participação e de intervenção nas várias instâncias de decisão política e nas várias políticas sectoriais, considerando o direito do consumidor como um direito transfronteiriço, aos vários direitos e sectores de actuação (Liz, 1999).

Em Portugal, o início da temática dos direitos do consumidor, embora de forma indirecta, remonta aos Códigos Penais de 1852 e de 1886, ao incriminar certas práticas comerciais ilegais, como fossem a venda de substâncias venenosas e de géneros alimentícios nocivos para a saúde pública (arts. 248º e 251º), a recusa da venda de géneros para uso público (art.º 275º) e a alteração de preços que resultem da natural e livre concorrência, e o engano sobre a natureza e a quantidade das coisas (art.º 465º). Em 1954, a publicação do Decreto-Lei n.º 41 204, de 27 de Julho, veio sistematizar toda uma série de legislação avulsa sobre crimes contra a saúde pública e delitos antieconómicos, em especial açambarcamento e a especulação, e que iria estar em vigor até 1984, embora profundamente alterado e completado por vária legislação posterior (Liz, 1999).

Até ao começo da década de 70 há, pontualmente, a intervenção do legislador, no sentido de preservar a saúde pública e a segurança dos consumidores. Em 1972, Portugal passa a pertencer ao "Comité para a Política dos Consumidores", criada no seio da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico (OCDE).

A 24 de Março de 1972, o Governo, então presidido pelo Prof. Marcelo Caetano, estabelece disciplina jurídica da concorrência (Lei 1/72) e, cerca de dois anos depois, submete à apreciação da Câmara Corporativa uma Proposta de Lei sobre "a promoção e a defesa do consumidor". (Liz, 1999).

Claramente influenciada pela Carta de Protecção do Consumidor do Conselho da Europa, de Maio de 1973 (aprovada pela Resolução n.º 543 da Assembleia Consultiva do Conselho da Europa, de 17.05.1973) e pelo relatório da OCDE de 1972 sobre a política dos consumidores, a referida Proposta de Lei, a par de princípios gerais extremamente avançados para a época, sobre “a natureza e objectivos gerais da promoção e defesa dos consumidores” (bases I a IV), continha normas relativas à “acção do Estado” na prossecução desses objectivos (bases V a VI) e ainda preceitos especiais sobre a constituição de “associações de consumidores” (bases VIII e XIII) e publicidade (bases XIV e XIX). Note-se a coincidência da apresentação desta Proposta de Lei com a constituição da Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor, DECO, em Fevereiro de 1974. No entanto, nenhum dos referidos normativos chegou a entrar em vigor, o primeiro dependente de regulamento que nunca chegou a ser publicado e a segunda em virtude do golpe de Estado que, em 25 de Abril de 1974, pôs termo ao regime político vigente. (Liz, 1999).

Em Março de 1976 surge a sub secretaria de Estado de Defesa do Consumidor.

Portugal foi um dos primeiros países a inscrever na Lei Constitucional uma referência à protecção do consumidor como se tratando de uma das incumbências prioritárias do Estado (art.º 81º, m) CRP de 1976) (Liz, 1999). A Constituição da República Portuguesa (CRP) em 1976 faz alusão à incumbência do Estado no que respeita à protecção dos consumidores, nomeadamente, tornando possível a criação de cooperativas e de associações de consumidores.

Em 1981 surge a primeira Lei de Defesa do Consumidor (LDC) em Portugal, com a Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto, a conferir os direitos subjectivos dos consumidores, mas não estabelecendo o regime de cada um deles (DR, 1981).

A Constituição da República Portuguesa revista em 1982 veio dar novo impulso à tutela dos consumidores, prevendo no seu artigo 110º que os consumidores tenham “direito à formação, à informação, à protecção da saúde, da segurança e dos seus interesses económicos, bem como à reparação dos danos. A publicidade é disciplinada por lei, sendo proibidas todas as formas de publicidade oculta, indirecta ou dolosa. As associações de consumidores e as cooperativas de consumo têm

direito, nos termos da lei, ao apoio do estado e a ser ouvidas sobre questões que digam respeito à defesa dos consumidores.” (DR, 1982).

Com a CRP de 1982 surge, pela primeira vez, um preceito autónomo sobre a “protecção do consumidor”, nos termos do qual se identificam os seus cinco direitos fundamentais, se prevê a proibição de todas as formas de publicidade ocultas indirecta ou dolosa e se consigna o especial direito, das associações de consumidores e das cooperativas de consumo, ao apoio do Estado e a ser ouvidas sobre as questões que digam respeito à defesa dos consumidores.

Conquanto integrado num Título, relativo ao Comércio, da Parte II – Organização Económica, desde logo os constitucionalistas mais esclarecidos vieram reconhecer que se estava na presença de “direitos fundamentais formalmente constitucionais mas fora do catálogo” (Canotilho e Moreira, 1993).

Foi com a revisão de 1989 que os direitos dos consumidores assumiram plena dignidade de direitos fundamentais, com a sua integração no capítulo relativo aos direitos e deveres económicos do título III da Parte I, sobre direitos e deveres económicos sociais e culturais (DR, 1989).

A revisão da CRP de 1989 veio, em definitivo, reconhecer o Direito do Consumidor, consagrando-o a direito fundamental, prevendo expressamente que, “o consumidor tem direito à qualidade de bens e serviços consumidos, à formação, à informação, à protecção da saúde e segurança bem como à protecção dos seus interesses económicos e à reparação de danos.”

Em 1996 surge a actual Lei de Defesa do Consumidor com o n.º 24/96, de 31 de Julho, já rectificada pela Declaração de Rectificação n.º 16/96, de 13 de Novembro e alterada pela Lei n.º 85/98, de 16 de Dezembro e pelo Decreto-Lei n.º 67/2003, de 8 de Abril. (DR, 1996b; DR, 1996c; DR, 1998b; DR, 2003b).

Com a revisão de 1997, o texto do art.º 60º da CRP (DR, 1997), localizado entre os direitos e deveres económicos, viu reforçado o direito de participação e representação conferido às associações de consumidores, ao ser-lhes expressamente “reconhecida legitimidade processual para defesa dos seus associados ou de direitos colectivos ou difusos. Esta parte final do art.º 60, n.º 3 da CRP deve, aliás, ser compaginada com a nova alínea a) do n.º 3 do artº 52º, nos termos do qual é

conferido às “associações de defesa dos direitos em causa”, o direito de acção popular, incluindo o direito de requerer para os lesados a correspondente indemnização, nomeadamente promover a prevenção, a cessação ou a perseguição judicial das infracções contra a saúde pública, os direitos dos consumidores ou o ambiente, regime jurídico definido na Lei n.º 83/95, de 31 de Agosto (DR, 1995b). Registe-se ainda a incumbência atribuída ao Estado de “garantir a defesa dos interesses e os direitos dos consumidores”, nos termos do disposto no art.º 81º, alínea h) da C.R.P. (DR, 1997).

A revisão de 1997 veio, enfim e em definitivo, consagrar novos desafios económicos e sociais, resultantes das exigências ambientais, dos direitos dos consumidores e da política da água (Sousa e Alexandrino, 2000).

Entre a primeira e a actual LDC viveu-se uma enorme proliferação, ao nível do direito interno, no domínio do direito do consumo, produzindo-se inúmera legislação avulso, tendente à protecção dos Direitos do Consumidor que estavam, efectivamente, identificados e enumerados, mas sentia-se enorme necessidade de os desenvolver e concretizar enquanto tal.

Actualmente vive-se a defesa do consumidor como uma verdadeira manta de retalhos, com a conseqüente dispersão dos instrumentos legislativos, o que conduz a dificuldades de compatibilização de normas no sistema e de conhecimento por parte do mercado e, em especial, por parte dos consumidores.

Mostra-se desejável um corpo normativo, unificado, acessível e inteligível a todos, o que de certo, seria vantajoso e de reconhecido interesse para o funcionamento transparente e equilibrado da actividade comercial.

Também o ambiente encontra consagração constitucional, quando no art.º 66º da CRP, consagra o direito ao ambiente e à qualidade de vida, ao afirmar que “todos têm direito a um ambiente equilibrado e o dever de o defender”, afirmando no respectivo n.º 2 que, “incumbe ao Estado (...) prevenir e controlar a poluição e os seus efeitos (...) promover o aproveitamento racional dos recursos naturais, salvaguardando a sua capacidade de renovação e a estabilidade ecológica”. O art.º 9º, sob a epígrafe “tarefas fundamentais do Estado”, corrobora os direitos

anteriores, ao afirmar na sua alínea e) que cabe ao Estado "(...) defender a natureza e o ambiente e preservar os recursos naturais (...)" (DR, 1992).

No cumprimento do disposto nos artigos 9º e 66º da CRP, a Lei de Bases do Ambiente (LBA), Lei n.º 11/87, de 7 de Abril, define as bases da política nacional do ambiente (DR, 1987a).

A nossa CRP abarcou, inequivocamente, os valores ambientais e, embora o legislador constitucional tenha incluído o direito ao ambiente no catálogo dos direitos sociais, pode aquele ser entendido como um direito análogo aos direitos, liberdades e garantias. Assim, por um lado, enquanto direito análogo aos direitos, liberdades e garantias, corresponde-lhe uma pretensão jurídica de acção negativa no sentido de se poder exigir do Estado, de outras pessoas colectivas públicas ou privadas, bem como dos cidadãos em geral, a abstenção de comportamento, que de um modo ou de outro, produzam lesões ambientais. Por outro lado, assumindo o direito ambiente como um direito social, impõe-se ao Estado uma pretensão jurídica de acção positiva, determinando-se a esta entidade, a obrigação de promover um conjunto de medidas directamente orientadas para desenvolver "um ambiente de vida equilibrado". (Fernandez, 2001).

As diversas normas constitucionais que se debruçam sobre o ambiente permitem afirmar que este se configura como verdadeiro bem jurídico à luz do ordenamento constitucional. No entanto, deve salientar-se que o direito ao ambiente, como direito subjectivo fundamental, configurado de forma autónoma sobretudo na sua dimensão de direito ecológico, deverá condicionar todas as tomadas de posição que sejam assumidas pelo legislador e aplicadores do direito na matéria. Estão não apenas impedidos de actuar de maneira a comprometer o ambiente, mas também obrigados a pautar (positivamente) o seu comportamento por uma actuação favorável que deve compreender a abertura de vias, susceptíveis de serem prosseguidas em ordem a uma tutela efectiva daquele direito fundamental (Dias, 2002).

## **4. CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO E PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

### **4.1. A intensificação da agricultura**

Odum (2001), escreveu que o elo mais fraco da estratégia da eliminação da poluição é, tal como no planeamento do uso da terra, a inadequada protecção legal da qualidade ambiental e do consumidor.

Defende o mesmo autor que, quando o sistema ecológico é jovem, há tendência para se investir na produção, porém à medida que a densidade da população se aproxima do nível de saturação, o sistema ecológico amadurece, havendo agora necessidade de manter a estrutura complexa que foi sendo criada.

Na realidade, desde o lançamento de fogo, premeditadamente ou não, a grandes zonas de florestas ou matas naturais, passando pelo uso, muitas vezes indiscriminado, de inúmeros produtos tóxicos, pela utilização cada vez maior de mecanismos e veículos motorizados cujos motores, utilizam combustíveis fósseis, e consumindo elevadas reservas de oxigénio tão necessário à vida dos seres vivos, e pela destruição das defesas naturais do solo e das fontes naturais de oxigénio, o homem actua de forma notável na degradação do meio em que vive (Mata *et al.* 2002).

O problema da agricultura tornou-se cada vez mais agudo, em face do crescimento da população. Não sendo possível fabricar sinteticamente os alimentos, é às plantas e aos animais que o homem vai buscar a sua alimentação. A intensificação da produção agrícola tem sido responsável pela possibilidade da alimentação nacional e claro, mundial. O incremento da produção não se fez, porém, com as cautelas devidas e em muitos casos foi responsável por problemas que não é lícito permitir que continuem a degradar o ambiente, prejudicando a vida actual e comprometendo a produção futura. Os primeiros desses males devem ter sido os que o homem causou através da destruição da floresta natural e da enorme degradação do solo, consequência da erosão resultante da falta da cobertura das encostas. Dessa forma se tornaram estéreis algumas regiões do globo e se reduziu, notavelmente, a

capacidade produtiva de vastas áreas. Sendo a reconstituição das florestas, quando possível, uma tarefa para muitas décadas ou mesmo séculos. Logo que o homem começou a usar a fertilização química dos solos – que, aliás, lhe permitiu aumentar substancialmente as produções – apareceram diversos casos de desequilíbrio ambiental. Seguidamente, o uso de pesticidas, atingindo quantidades astronómicas de substâncias, por vezes de muito alta toxicidade, foi uma das mais agudas causas da poluição. A actualidade do problema foi tal que levou à proibição completa do uso de alguns destes pesticidas. No entanto e na verdade, o problema de alimentar uma população já muito grande e em crescimento acelerado subsiste. Uma paragem nos tipos de cultura relativamente intensiva da actualidade representaria, para uma enorme parte da humanidade, a morte pela fome (Mota, 1977 e Ferreira, 2000).

Um outro problema que se tem vindo a acentuar com o passar dos tempos, é o problema do êxodo rural e a consequente desertificação do mundo rural. O ambiente das grandes cidades que, dificilmente, é de boa qualidade, tem vindo a deteriorar-se como resultado do rápido crescimento habitacional e tem vindo a acontecer a rotura das tradicionais estruturas urbanas cada vez menos adequadas para o público que servem. A poluição tem sido a causa de maior declínio da qualidade do ambiente, criando problemas sanitários e de higiene que as normas clássicas não resolvem de maneira nenhuma. Não é só a poluição física dos subprodutos da vida urbana, mas também poluição sonora ou a poluição social da promiscuidade que faz perigar o clima estável para uma vida normal de família. O problema habitacional não consegue ser satisfatoriamente resolvido na maioria das cidades, há um deficit crónico de casas; outras, com o tempo vão-se tornando insalubres e bairros inteiros tornam-se tugúricos enormes, sobre-habitados, com todo o seu cortejo de tensões sociais e psíquicas. O ritmo da construção civil não acompanha o ritmo da formação crescente dos bairros de lata periféricos. O problema da urbanização é um dos problemas mais importantes da administração governamental e que mais meios e esforços vai requerer, tornando-se uma tarefa que exige uma cooperação internacional em sectores específicos de grande exigência tecnológica (Mendes, 1977).

Até determinada altura, as maiores recompensas económicas e a protecção legal mais forte foram concedidas àqueles que produzem, constroem, poluem e exploram

as riquezas da natureza, o que se justifica e é, absolutamente, sustentável nas fases pioneiras da civilização, em que o Homem olhava para o ambiente sob uma perspectiva antropocêntrica. No entanto, obviamente que, devem ser fomentadas recompensas e protecção àqueles indivíduos, profissões e indústrias que mantêm a qualidade da existência humana, no futuro; àqueles que reconhecem que a sobrevivência depende de se encontrar um equilíbrio entre o Homem e a natureza, num modo de recursos limitados. Isto não significa que o Homem deva voltar à natureza, significa porém que será preciso voltar a algumas das coisas boas, sensatas, antigas e tradicionais (Odum, 2001).

Os sinais de deterioração do ambiente e do desgaste dos recursos naturais são evidentes e começaram, efectivamente, a inquietar a opinião pública, nas últimas décadas do século XX, vindo, as questões ambientais, tendencialmente, a assumir importância crescente e, como tal, a constituir uma das principais preocupações da nossa sociedade. Em termos de razões estruturais da existência de uma política e direito europeu do ambiente, a sua necessidade ultrapassa a União Europeia e os seus Estados Membros, impondo-se em geral, em todos os países industrializados com forte dimensão humana, em face da extensão das poluições dos cursos de água, dos mares, da atmosfera; ameaçando o clima, a fauna, a flora; dos ruídos; do receio do esgotamento dos recursos naturais, entre outros. Todos os Estados são tocados pelo problema, aparecendo como poluidores ou, pelo menos, como poluídos, aliás já todos mais ou menos poluídos e mais ou menos poluidores (Condesso, 2001).

Vivendo numa sociedade diferente, com problemas diferentes, sentem-se, naturalmente, necessidades diferentes, o que leva a que o direito tradicional orientado para o cliente privado, deva actualmente, ser alargado, por forma a conferir maior importância ao direito público e neste, ao ambiental (Odum, 2001).

Atendendo à natureza transfronteiriça dos problemas ambientais, e conseqüentemente, à difícil avaliação pecuniária dos danos causados pela poluição e à forma de reparação dos danos causados ao ambiente, o direito do ambiente mostra-se importante, não só ao nível local, nacional, mas também a nível internacional, pelo que não existirá área mais importante, do que a definição de

regras no âmbito do direito ambiental, tratando-se de um campo que proporciona um ilimitado desafio.

Nas palavras de Freitas do Amaral (1994), o Direito do Ambiente pressupõe toda uma nova filosofia que enforma a maneira de encarar o Direito, uma vez que é o primeiro ramo do Direito que nasce, não para regular as relações dos homens entre si, mas para tentar disciplinar as relações do Homem com a Natureza.

#### **4.2. O despertar do consumidor exigente**

Por sua vez, os Direitos dos Consumidores exprimem o conjunto de manifestações legais que visam fundamentar as posições consumeristas e potenciar o equilíbrio profissional/consumidor, ao nível do mercado. Abrangem disciplinas tão vastas como: formação dos contratos com o consumidor; publicidade; responsabilidade na fileira da produção; armazenamento; transporte e comercialização dos produtos; serviços públicos essenciais; segurança e higiene alimentar; concorrência; preços; rotulagem; ambiente, entre outros.

O consumerismo representa a acção social de grupos, instituições ou pessoas colectivas que exprimem os interesses dos consumidores. Esta acção processa-se a vários níveis da formação individual e colectiva e visa legitimar ou aprofundar os seus direitos, tendo como objectivos: o aperfeiçoamento da qualidade de vida; a melhor integração do quadro de vida e a renovação do sistema de valores sociais. Manifesta-se através de: associações de defesa dos consumidores; sindicatos; cooperativas de consumo; constelações de grupos de interesses difusos, como sejam inquilinos, utentes de saúde, de sangue, etc. (www.ref.1).

Actualmente vive-se numa sociedade de consumismo, retratada num conjunto de comportamentos e atitudes, susceptíveis de induzir ao consumo indiscriminado, perigoso e impulsivo.

O consumo, na acepção da política dos consumidores, é a acção pela qual as pessoas adquirem e/ou utilizam para seu bem-estar individual e familiar bens e serviços disponíveis no mercado.

Em face da actual Lei de Defesa do Consumidor (DR, 1996b) designa-se de consumidor, nos termos do seu artigo 2º, n.º 1 “todo aquele a quem sejam fornecidos bens, prestados serviços ou transmitidos quaisquer direitos, destinados a uso não profissional, por pessoa que exerça, com carácter profissional, uma actividade económica que vise a obtenção de benefícios.”

A sociedade contemporânea caracteriza-se por inúmeras solicitações ao consumo, o que se mostra vantajoso do ponto de vista da disponibilidade de bens para o consumidor, permitindo-lhe um maior leque de escolha, e, em obediência à lei da concorrência, a preços mais reduzidos, porém, e, uma vez que, actualmente, o poder de compra é mais elevado que antigamente, para o que contribuem as facilidades de crédito promovidas pelos bancos e sociedades financeiras, há igualmente uma maior predisposição à compra. Esta evolução no consumo é acompanhada, igualmente, com uma evolução na instrução do consumidor, estando actualmente o consumidor médio mais informado, o que implica ter maior conhecimento dos seus direitos e da forma de os fazer valer.

Porém, actualmente, a vida acontece mais cedo, mais rápido, o que nem sempre se mostra favorável ao Homem. O marketing dirigido às crianças e jovens subverteu o antigo modelo, em que o consumo familiar era decidido pelo pai de família. Actualmente os jovens são influenciados pela comunicação social, pela Internet e pela publicidade sendo, desde muito cedo, vítimas das técnicas da concorrência. Por outro lado e por vicissitudes várias, os jovens têm dinheiro mais cedo, para gastar, que antigamente. Os jovens têm hoje mais dinheiro que as gerações anteriores tinham na sua idade, constituindo um enorme mercado-alvo para muitos produtores de bens e serviços, indutores de variados comportamentos sociais ligados à roupa, moda, jogos electrónicos, vídeos, desporto, lazer, discoteca, música, livros, bebidas e claro, alimentação.

Hoje, as crianças vão sendo progressivamente socializadas, e, não só pela família como pelo “mercado”, sendo menos educadas pelas instituições tradicionais (família e escola) e mais influenciadas por outras instâncias (televisão, publicidade, Internet), ou mesmo os colegas ou, tão somente, a pressão social.

O fenómeno da globalização e da integração económica, bem como o desenvolvimento das tecnologias da informação e das telecomunicações, têm desenvolvido um "mercado global", com formas de marketing, que implicam fluxos crescentes de informação e de publicidade.

Num mundo instável e com crescentes fossos de desigualdades a nível internacional e nacional, isto pode levar a expectativas consumistas irrealistas, problemas económicos e tensões sociais, e provocar o egoísmo, o desperdício e no todo a destruição do ambiente e dos recursos naturais.

No entanto, as actuais tecnologias (os computadores, os CD ROMs, a Internet...) e os novos hábitos sociais (a mediatização, o acesso à informação, o turismo...) podem também favorecer o estudo de melhores e mais racionais meios, de utilizar os recursos existentes, e permitir a escolha de estilos de vida mais adequados, desenvolvendo a capacidade analítica, o sentido crítico e o sentido da gestão de recursos.

O mercado da concorrência encara, actualmente, uma sociedade de consumidores selectivos e exigentes, em face do que se assiste a uma verdadeira sociedade de abundância onde a oferta vastíssima dá lugar ao excesso, ao desperdício, ao uso indiscriminado de aditivos, a resíduos, a contaminantes, à intensificação agrícola e à contaminação da água e dos solos férteis. Tudo isto com violação de alguns princípios básicos de protecção do próprio consumidor e em desrespeito do ambiente.

O efeito de estufa, a degradação dos solos devido ao produtivismo agrícola, o uso imoderado de pesticidas e adubos, a organização do trabalho que provoca mais exclusão que inclusão, os problemas do tratamento das águas residuais e a desertificação são temas que o consumidor não pode continuar a ignorar, devendo consciencializar-se do seu papel na protecção do ambiente.

Tudo isto contribuiu para uma alteração profunda da concepção e da missão de empresa, pois na primeira revolução industrial o sector nevrálgico de uma fábrica era a produção, enquanto na segunda revolução industrial foi o conjunto das estratégias do marketing, que determinariam o grau de competitividade e a permanência das marcas. (www.ref.2).

Barreira *et al.* (2005) consideram que as preferências dos consumidores portugueses são afectadas quer pelos factores sócio económicos tradicionais, o preço, rendimentos e estilos de vida, quer os aspectos relacionados com a segurança alimentar. Ao analisarem as preferências dos consumidores de carne concluíram que as crises ocorridas com o anúncio da Encefalopatia Espongiforme Bovina (BSE), na carne de bovino e dos nitrofuranos, na carne de frango, afectaram a procura de carne destas espécies, que se traduziram na quebra abrupta do consumo de carne de bovino e de animais de capoeira.

Também na actualidade ouvimos, diariamente, na comunicação social a eventual pandemia gerada pela gripe das aves, o que cria, igualmente, no espírito dos consumidores, grande insegurança também, no consumo seguro daqueles animais.

Neste sentido Popcorn (1996) e Mermet (1996), defendem que as tendências que influenciam a sociedade e que determinam o consumo estão a mudar. O consumidor tenta colmatar a falta de tempo, com produtos que permitam fugir ao stress e, em paralelo, a procura de um estilo de vida mais saudável, traduz-se na procura crescente de produtos naturais e biológicos. Por outro lado, o lazer ocupa um lugar central na vida quotidiana, sendo que, os produtos festivos são, cada vez, menos sazonais. As compras fazem-se por impulso e a estética das embalagens merece preocupação. As pessoas têm cada vez mais pontos de interesse e desejam experimentar sensações diferentes. É, igualmente, verdade que as pessoas têm maior consciência social. Os movimentos civis de defesa do ambiente, dos animais ou dos consumidores, são muito populares. Dizem estes autores que, as pessoas procuram raízes no passado e que recusam o mau serviço e a aquisição de produtos com baixa qualidade.

Garcia (1994), afirma que os consumidores europeus aumentaram as suas exigências no que diz respeito à alimentação diária, e têm uma maior preocupação, com as suas repercussões directas na saúde. Estas alterações provocam modificações no estilo de vida, originando um aumento na procura de consumo de alimentos de qualidade "sãos, nutritivos, frescos e saborosos e variados". Na Europa mantém-se a tendência de aumento do consumo de produtos de qualidade, que melhoram a qualidade de vida (Leeflang e Raaji, 1995 e Comissão das Comunidades Europeias, 1991).

Marreiros (1999), corrobora da opinião de que os consumidores europeus se tornaram bastante exigentes em termos de qualidade, e mostram disponibilidade para pagar mais, por produtos de melhor qualidade. Este facto traduz-se, segundo Garcia (1994), numa procura de alimentação saudável e natural, num desejo de consumir alimentos de maior prestígio, na incorporação da gastronomia na cultura actual e na maior procura de alimentos preparados ou semi-preparados, que facilitem a sua preparação culinária. Os consumidores tornaram-se mais exigentes e em relação aos preços, só permitirão que estes sejam mais elevados se se oferecer mais qualidade, ou melhor serviço, ou ambos. Detecta-se, assim, uma dupla atitude perante o preço; por um lado procuram-se as promoções, porém, por outro, compram-se especialidades de produtos de elevado preço (Comissão das Comunidades Europeias, 1991). Para Meulemberg e Steenkamp (1991), tem aumentado a importância da qualidade e da variedade de alimentos.

Efectivamente, também em Portugal tem havido uma crescente produção legislativa tendente à protecção dos consumidores, que tem tentado responder às suas exigências formativas e informativas, nomeadamente e, para além da Lei de Defesa do Consumidor, aprovada pela Lei n.º 24/96, de 31 de Julho, (DR, 1996b) também o regime jurídico para a conformidade dos bens móveis com o respectivo contrato de compra e venda, celebrado entre profissional e vendedor, aprovado pelo Decreto Lei n.º 67/2003, de 8 de Abril (DR, 2003b); o regime jurídico que regula a forma e a obrigatoriedade de indicação de preços dos bens e serviços colocados à disposição do consumidor no mercado, aprovado pelo Decreto Lei 138/90, de 26 de Abril (DR, 1990) e que veio a ser aperfeiçoado com o Decreto Lei n.º 162/99, de 13 de Maio (DR, 1999b); o regime jurídico que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem consolidado com o Decreto-lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro (DR, 1999d); o regime jurídico que estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas, aprovado pelo Decreto Lei n.º 67/98, de 18 de Março (DR, 1998a) e alterado pelo Decreto Lei n.º 425/99, de 21 de Outubro (DR, 1999c), diplomas estes que surgiram no âmbito da preocupação da União Europeia com a saúde humana e com a confiança dos consumidores nos géneros alimentícios (JO, 1993); em matéria de leites, por exemplo, a Directiva 92/46/CEE do Conselho, de 16

de Junho de 1992, adopta as normas sanitárias relativas à produção de leite cru, de leite tratado termicamente e de produtos à base de leite e sua colocação no mercado (JO, 1992a), transposta para o Direito nacional pela Portaria nº 533/93 (DR, 1993b), já objecto de algumas alterações legislativas (DR, 1995a e 1996a), de entre alguns outros, pecando este universo jurídico, não por carência legislativa, mas sim pela sua dispersão.

Neste sentido, o consumo alimentar está mais sofisticado, requerendo a satisfação de necessidades nutricionais e estéticas, a que não se prestava atenção em épocas anteriores. No entanto e segundo Caudron (1993), outra característica do consumo é a necessidade simultânea, de estrutura e de mudança. Aprecia-se o novo e o diferente, mas procura-se também a familiaridade. Também para Zuñiga e Soria (1991), os consumidores têm um carácter conservador que os faz procurar produtos não-inovadores, no sentido em que preferem produtos e técnicas de produção já conhecidos, aos quais se incorporem melhorias ou características adicionais.

Com efeito, também em Portugal esta evolução foi acompanhada, simultaneamente, pelo grande aumento das despesas consagradas ao alojamento, à saúde e ao lazer, bem como, por uma evidente tendência para a procura de alimentos de qualidade diferenciada.

Há, porém, matrizes neste conceito de sociedade que importa observar quando se procura entender o nosso consumo e a problemática dos direitos do consumidor:

Portugal ainda não dispõe de um amplo mercado com características de dissipação e opulência, mas deixou de estar dominado, exclusivamente, pelos temas da subsistência e penúria. O conflito do rural, e da sua perspectiva lógica da produção, com o urbano e a sua respectiva lógica de consumo, acontece naturalmente nas povoações portuguesas, onde permanecem relações de familiaridade com o mercado local e simultaneamente, relações de profunda internacionalização da economia (automóveis, electrodomésticos, material de vídeo, etc.).

O advento da sociedade de consumo introduziu novas variáveis no velho conflito das diferenças económicas. Em primeiro lugar, porque crescimento implica abundância, equivale a um maior grau de nivelamento material e social. Em segundo lugar, o consumo de ostentação já não tem a linearidade de trajectória que o orientou no

passado. Agora, as desigualdades e os privilégios sociais nem sempre são fáceis de detectar, reproduzem-se em terrenos menos visíveis que o da satisfação das necessidades primárias.

A sociedade de consumo transforma a nutrição em gastronomia, a sexualidade, em erotismo, o descanso do trabalho em despesas de ócio, a compra num espectáculo permanente, a cidade em escarapate da vida quotidiana. Com efeito, o sistema industrial contemporâneo realizou o prodígio de transformar a compra numa festa, a venda numa arte e o consumo num espectáculo.

O ciclo de vida dos produtos alterou-se profundamente e vive-se sob o "império do efémero"; ontem o artífice cosia laboriosamente as botas de carneira, hoje a tendência é colar, como exigência da automação, amanhã o raio laser será "o primo direito" da robótica.

A vertente espiritual da sociedade de consumo chama-se a cultura de massas ou terceira cultura. A rádio, o cinema, a televisão, o vídeo, a Internet, a banda desenhada, a imprensa em geral, a comunicação publicitária, etc., configuram uma cultura que se consome como os produtos do fabrico em série. É uma cultura diferente que se opõe a, ou ignora, ou decalca, com técnicas específicas da normalização social os modelos religiosos, aristocráticos ou humanistas. É uma cultura que utiliza sofisticadas tecnologias de produção e reprodução. (www.ref.1).

Nesta sociedade acelerada, correndo o risco da descaracterização, o importante é encontrar o equilíbrio entre o prazer de consumir e o bem-estar do ambiente.

O consumo é uma actividade contestada, rica e poderosa, responsável pelo bem ou mau estar da sociedade. O consumo encerra facetas como criatividade; construção de relações sociais, de identidades, de projectos e ideias, e isto define o poder dos consumidores. Para tal é necessário educar, formar e informar os consumidores, permitindo-lhes escolher conscientemente.

Quanto mais jovem o consumidor se assumir como tal, mais cedo desenvolve capacidades críticas, de assunção de responsabilidades, sendo deste modo capaz de optar conscientemente, de combater irregularidades, e de organizar e desenvolver formas organizadas de acção solidária.

Um jovem consumidor consciente, será mais facilmente em adulto cidadão e um consumidor capaz de escolher e de intervir socialmente, defendendo um nível e um tipo de consumo que tenha em conta a Natureza, o ambiente social envolvente e os seus próprios recursos.

O desperdício de recursos, o sobreendividamento, as carências de todo o tipo, a fome, mas também as doenças provocadas por sobrealimentação têm vindo a aumentar, imprescindível o fomento de uma consciência colectiva que integre o consumerismo como uma das preocupações básicas da formação dos nossos jovens.

A utilização do ambiente como fonte de recursos naturais necessários às actividades económicas e como depósito de substâncias poluentes tem vindo a gerar graves problemas ambientais, pois é efectuado de forma incompatível com a capacidade de renovação e regeneração da Terra. Com a finalidade de tentar inverter esta situação ou de forma a conciliar o desenvolvimento económico com a protecção dos valores ambientais, surge o conceito de "desenvolvimento sustentável" definido pela *UN-Sponsored World Commission on Environment and Development* no seu relatório *Our Common Future*, como "o desenvolvimento que satisfaz as necessidades actuais, sem pôr em risco a possibilidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades (WCED, 1987, citado por Mata *et al.*, 2002).

O desenvolvimento sustentável influencia todos os sectores da vida humana, integrando o consumo inúmeras medidas de política: inclusão social, protecção do consumidor, agricultura, preservação da fauna e da flora, habitação condigna, acessibilidade dos cuidados de saúde, alimentação de qualidade, melhoria do sistema de transportes públicos.

As autoridades nacionais têm sido convidadas a adoptar planos de desenvolvimento, integrando a preocupação ambiental e a respectiva coerência das medidas de política, a todos os níveis. Em Portugal, os consumidores não têm tido um papel activo nesta estratégia, o que é de lamentar, pois não pode haver mudanças nos modos de consumo sem a participação dos próprios interessados. Intervenções nos modos de conservação de energia, na agricultura biológica, na escolha dos electrodomésticos menos energívoros, as compras baseadas no rótulo ecológico ou a

qualidade da água são exemplos da relevância que os consumidores devem enfatizar, quando há coerência na estratégia ambiental.

A Comissão Europeia tem vindo, nos últimos anos, a propor aos Estados Membros a interligação das preocupações ambientais com outras políticas, possibilitando uma combinação eficaz e persuasiva com uma economia dinâmica à coesão social e às normas ambientais de nível elevado. Os consumidores devem, primeiro que tudo, ser actores principais nos modos de produção e de consumo sustentáveis.

Contudo, neste âmbito, há bastantes obstáculos a vencer: Mesmo antes da globalização, já se notava a tendência de os consumidores quererem comprar cada vez mais bens, a um preço menos elevado, minimizando as considerações ambientais ou éticas. Na verdade, os consumidores do mundo ocidental, condenam a pobreza, lamentam os mais desfavorecidos e empolgam-se com a (o chavão) *fome no mundo*, mas não querem ser privados da panóplia de bens existentes. Por outro lado, para baixar os preços e aumentar os seus lucros, os fabricantes têm recorrido, sempre que podem, a processos de fabrico com consequências social e ambientalmente desastrosas. Há processos de fabrico que são verdadeiramente insustentáveis, desde o consumo de matérias-primas, passando pelo uso de energia, a produção de resíduos, a emissão de poluentes e as descargas nas águas.

As empresas, logo que pressentem que vão ser sujeitas a medidas de segurança mais exigentes, tentam ameaçar os governos com deslocalizações, contrariando a responsabilidade social e ética empresarial, constante nos seus códigos de conduta. Consumidores e ambientalistas têm aqui um papel a desempenhar, primeiro esclarecendo-se quanto ao facto de as regulamentações ambientais e sociais estimularem a produtividade (alteram a concepção dos produtos, que podem ser obtidos com menos energia e até com menos matéria-prima). Segundo, dialogando com outros operadores (autarcas, por causa dos resíduos; agricultores, por causa do uso dos pesticidas e da qualidade da alimentação; transportadores por causa da mobilidade, etc.), numa tentativa de sensibilização de que a sustentabilidade deve decorrer a nível "local", gerindo recursos naturais de maneira mais responsável e atraindo os investidores para empregos de qualidade, num contexto de mercado exigente, que garanta uma melhor protecção do consumidor e previna a pobreza.

Há princípios básicos, que têm que ser, definitivamente, incutidos nos fabricantes, tais como a segurança, vista como uma obrigação social dos profissionais de alimentação de não comercializarem alimentos nocivos para a saúde do consumidor; a conformidade, sob a perspectiva da comercialização apenas de alimentos que cumpram as normas legais. Inerente a estes dois princípios decorre também a obrigação de informação ao consumidor, em prol da transparência, por exemplo através da rotulagem. Garantir a qualidade de um produto, significa assegurar um controlo sob o conjunto de técnicas implementadas em cada nível da fileira alimentar. Só com esta perspectiva global, será possível certificar a fiabilidade de um produto e por consequência dar garantias ao consumidor. A protecção do consumidor regozija-se com o princípio da precaução, aliás princípio também estruturante do direito do ambiente. Princípio cuja abrangência vai para além da garantia do alimento em si. Em caso de dúvida sobre as consequências inerentes ao processo de produção e transformação alimentares (quer para a saúde, quer para a natureza), o poder público poder intervir tomando as medidas que previnam riscos, que no caso se justifiquem. (Cordeiro, 1994).

Aliás, e neste sentido, o Programa do XVII Governo Constitucional, ao estabelecer como um dos seus objectivos, o relançamento da política de defesa dos consumidores, considerou, desde logo, indispensável a revisão dos normativos legais sobre segurança de produtos e serviços de consumo, com particular relevo para os problemas da alimentação e da saúde pública. Assim e desde logo, com o Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Novembro (DR, 2005), é criada a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, entidade especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica.

Também a União Europeia, tem vindo a demonstrar crescente preocupação, com a necessidade de assegurar um elevado nível de protecção da saúde pública, como parâmetro essencial e fundamental da legislação alimentar. Neste sentido, a União Europeia, tem vindo a aprovar vasta legislação na matéria, designadamente, releva, no âmbito do nosso estudo, aquela relativa à definição dos critérios de higiene dos géneros alimentícios (JO, 1993; JO, 2004a; JO, 2004b; JO, 2004c; JO, 2004e, JO, 2004f e JO, 2005b), bem como, toda a legislação que tem que ver com os procedimentos em matéria de segurança e controlo dos géneros alimentícios (JO,

2004d e JO, 2004g), nomeadamente a criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (JO, 2002), ou a definição de requisitos gerais de segurança dos géneros alimentícios, segundo os quais não devem ser colocados, ou mantidos, no mercado, géneros alimentícios que não sejam seguros (JO, 2005a).

Cabe, efectivamente, ao Estado, o papel formativo e informativo dos consumidores acerca da segurança e qualidade alimentar no consumo, assim como garantir o seu controlo (JO, 2004f e ISO 22000, 2005).

De resto, cabe também ao consumidor o papel de "árbitro" na sua alimentação e se, a sociedade moderna coloca à disposição dos consumidores uma quantidade cada vez maior de alimentos, a maioria dos quais são processados industrialmente e passam por uma longa cadeia de produção até chegar à mesa, estando o consumidor cada vez mais distante da produção e por isso, cada vez mais desconhecedor dos alimentos que consome, também lhe competirá procurar mais e melhor informação. O consumidor deve procurar informação nos rótulos, deve aprender a ler a rotulagem e deve procurar informação suficiente sobre a qualidade dos produtos, porque nem tudo consta da rotulagem. Cabe igualmente e, sobretudo, ao consumidor aprender as regras básicas de higiene e segurança na aquisição, conservação e manuseamento dos alimentos.

O papel do Estado e da União Europeia, enquanto entidades responsáveis pela elaboração de estratégias para o desenvolvimento sustentável, é saber encontrar uma dinâmica para comunicarem as vantagens de uma orientação para este tipo de desenvolvimento. Os técnicos envolvidos têm que saber fazer uso dos indicadores, sensibilizando os consumidores. E isto porque os indicadores quantificam a informação, demonstram as evoluções, tornam a informação compreensível, esclarecem o público com rigor e independência. São esses indicadores que mobilizam os grupos sociais e tornam perceptíveis os acordos intergeracionais, a melhoria dos padrões de saúde pública ou o direito a continuar activo depois dos 55 anos de idade, por exemplo.

A estratégia do desenvolvimento sustentável assenta em determinados indicadores e num conjunto de princípios. Os indicadores medem as causas e as consequências do desenvolvimento não sustentável e avaliam os efeitos das soluções propostas. Sem

uma definição de princípios ninguém se mobiliza sem saber para onde vai a equidade social, a eficácia económica e a melhoria ambiental. Os princípios têm a ver com a precaução, a coordenação de políticas, a solidariedade intergeracional, o princípio do poluidor-pagador e a integração dos custos sociais e a participação.

Concretamente, esta estratégia do desenvolvimento sustentável deve assentar num plano, primeiramente debatido pelos grupos intervenientes e aprovado pelo governo. Deve ter uma duração, um faseamento, corresponder a desafios, dar respostas coerentes e contínuas, mobilizar toda a sociedade civil e ser gerido de forma transparente e aberta em consonância com a decisão pública, a nível local, regional e nacional. Impõe-se a escolha de temas, e nenhum deles é arbitrário (o que fazer face às alterações climáticas, o que temos a ganhar com transportes sustentáveis, como programar a inclusão social, quais as medidas de protecção do consumidor mais abrangentes, etc.).

A organização das acções deve ser modular, com suficiente flexibilidade para se interpenetrarem. A saúde pública, o consumo responsável, a convivialidade no bairro, uma vida activa prolongada e feliz, o desenvolvimento agro-ambiental, a prevenção da violência e a protecção da biodiversidade são exemplos de acções que devem traduzir-se em propostas de solidariedade, melhor ambiente, economia eficiente e eficaz e um País orientado para o desenvolvimento humano, concretizando-se por sua vez na agricultura biológica, na alimentação por produtos tradicionais, no *slow food*, em turismo alternativo movido por produtos de qualidade, referenciais de valores tradicionais, de cidadania alimentar.

A conjuntura Portuguesa preocupa todos os cidadãos. Defendem alguns entendidos que o futuro do país passa necessariamente pela integração ambiental e pelo ordenamento do território (Almeida, 2006).

Almeida (2006), defendeu, no I Congresso de Direito do Turismo, que Portugal tem de optar por produtos "topo de gama". Admite que não podemos ser competitivos turisticamente, com países como a Turquia, uma vez que não temos condições económicas para tal, pelo que devemos apostar em produtos de qualidade seleccionada. Defendeu o orador que, Portugal dever-se-á diferenciar, de entre outras actividades, também na gastronomia, evidenciando os seus valores

gastronómicos tradicionais, equiparando-a aos padrões internacionais, mas sem a descaracterizar.

É também neste sentido, que se focalizam as propostas, especificamente para a região do Alentejo, na medida em que no distrito de Beja existem, actualmente, 29 unidades de Turismo em Espaço Rural, com possibilidade acolher 348 pessoas, havendo débil ligação deste tipo de alojamento aos produtos turísticos, muitos deles de natureza gastronómica, que se entende ser um dos factores fundamentais pelo qual, as pessoas procuram o Alentejo (Silva, 2006).

O denominado território da Planície Dourada, correspondente à parte interior do distrito de Beja, atrai um perfil de turista que quer fugir aos destinos de massas e que está disposto a gastar mais dinheiro em produtos cuja qualidade reconhece. O visitante, que procura esta zona Alentejana, seja ele nacional, ou estrangeiro, pertencem na generalidade, a um estrato social, económico e cultural mais elevado do que a média (Silva, 2006).

Propõe Silva (2006), que a melhoria da qualidade da oferta, se pode traduzir no aumento do número de unidades de gama alta, sobretudo se considerarmos que o turismo na região do Alentejo tem uma grande componente de pessoas com um poder de compra elevado, que apreciam um ambiente e um património cuidados e a boa gastronomia, produtos que muitas vezes estão longe das infra-estruturas que frequentam diariamente.

A complementar a dualidade consumidor/ambiente, acresce o interesse político em consolidar e projectar a economia nacional, que vê a promoção dos produtos de qualidade, como um dos eixos prioritários de actuação do Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas.

O Programa do XVII Governo Constitucional assume que, os produtos tradicionais de qualidade têm relevância na competitividade das fileiras agro-alimentares e, define o aumento dos padrões de qualidade ao nível dos produtos e dos modos de produção, como objectivo da Estratégia Nacional de Desenvolvimento Agrícola e Rural, estabelece como prioridades a criação de um Regime de Qualidade Nacional, aplicável aos produtos agrícolas e agro-alimentares, e a ampliação do quadro de estímulos e incentivos para os modos de produção de qualidade (www.ref.3).

## 5. DENOMINAÇÕES

Garcia, (1994) é da opinião que, os factores de qualidade relevantes para os consumidores, nos produtos agro-alimentares são a origem, a tradicionalidade, a regionalidade, o eco-ambiente de produção, a tecnologia, a apresentação ou imagem, a marca comercial ou a imagem colectiva.

Soeiro (2004), refere que, os produtos tradicionais portugueses representam, actualmente, um sustentáculo considerável do Mundo Rural, contribuindo estratégica e decisivamente para o seu desenvolvimento e valorização, atendendo a que, pela sua natureza e modo de produção travam a desertificação das regiões mais desfavorecidas, potenciam e complementam os recursos existentes, proporcionam emprego a nível local, resguardam e melhoram as condições ambientais naturais, respeitam os ecossistemas existentes, a biodiversidade e o património genético e garantem a sobrevivência das gerações actuais e futuras.

Na verdade, actualmente, com a necessidade de abastecimento dos mercados em massa, por todo o ano, passou a ser imprescindível o recurso a variedades muito produtivas, e a tecnologias cada vez mais avançadas e artificiais e a regiões produtoras, cada vez mais longínquas.

Assim, os produtos tendem a ser muito idênticos entre si, perdendo a tipicidade e o carácter distintivo, uniformizando-se no sabor, deixando de haver "época própria".

A qualidade organoléptica destes produtos piorou, quer porque o melhoramento genético se concentrou no aumento da produtividade e na resistência às doenças e ao transporte e na apresentação, quer porque os produtos são colhidos em fases de maturação prematuro, quer porque se alteram os modos de produção e o saber fazer de gerações, quer porque se recorre ao uso (e abuso) de factores de produção extrínsecos que, ao alterarem os ciclos produtivos normais, ao alongarem o tempo de vida ou ao substituírem os ingredientes tradicionais, provocam acentuadas alterações, muito embora possam não ser detectáveis pelo consumidor médio (Soeiro, 2004).



É, vulgarmente, considerada a incompatibilidade entre a automatização e industrialização e, a obtenção de produtos tradicionais, pressupondo-se que as propriedades e qualidades deste tipo de produtos está, intimamente, ligada e dependente das características do meio-ambiente e de certas práticas e costumes, fiéis e constantes ao longo dos tempos. Não deverá, no entanto, ser criada qualquer tipo de incompatibilidade entre a noção de produto tradicional e o progresso técnico e tecnológico, devendo os produtores aceitá-lo e simultaneamente, integrar novos conhecimentos que lhes poderão ser favoráveis, contribuindo para a melhoria do nível qualitativo e das características próprias do produto. A evolução tecnológica deverá assim contribuir para a defesa da qualidade e para a viabilidade económica de uma actividade artesanal, devendo ser encarada com precaução, não pondo em risco o rigor das práticas ancestrais utilizadas para a obtenção do produto final (Salavedra, 2002).

Efectivamente, existe, de momento, uma procura de produtos ditos da "terra". Muitos consumidores recomeçam a procurar produtos de qualidade, chamando-os pelos "seus nomes", preferindo pagar qualidade, associada a uma origem e a um "saber fazer", natural e historicamente conhecidos (Soeiro, 2004).

O crescente interesse que tem surgido em torno da temática dos produtos tradicionais é mais do que uma simples moda, e ficará a dever-se a um conjunto de várias factores, nomeadamente, a crise do modelo de desenvolvimento agrícola, a incapacidade da agricultura de determinadas áreas rurais para competir com "outras agriculturas", a integração dos produtos tradicionais nas políticas de desenvolvimento rural e a crescente desconfiança dos consumidores relativamente ao sector agro-alimentar (Tibério, 1998).

A segurança dos alimentos é, certamente, a condição primeira da qualidade, constituindo um elemento obrigatório. O mesmo se aplica ao respeito das normas legais em matéria de ambiente e de bem-estar dos animais dado que, além de incidirem nas características dos produtos, se prendem com a protecção dos recursos naturais ou com exigências de ordem ética. Embora sujeito a regras de rotulagem, o valor nutritivo dos alimentos é de natureza mais relativa, estando ligado aos hábitos alimentares. Outros aspectos da qualidade são opcionais, porque comportam uma parte de subjectividade, em função das preferências dos consumidores (gosto, odor

e aparência). Por último, certos produtos apresentam um valor suplementar no plano socioeconómico, porque são produzidos numa região ou segundo um método tradicional determinados ou, ainda, porque é atribuída uma importância especial ao ambiente e ao bem-estar dos animais nos métodos de produção. O esforço legislativo da Comunidade neste domínio é considerável, embora seja exercido a níveis muito diferentes, consoante a natureza e a prioridade dos problemas. Em matéria de segurança dos alimentos, esse esforço desenvolveu-se a partir dos anos sessenta e amplificou-se nos anos noventa, com o advento do mercado único, dedicando desde 1994 particular atenção à luta contra a BSE. Noutros aspectos, as reformas da Política Agrícola Comum (PAC) de 1992 e 1999 deram prioridade às medidas agro-ambientais e às ajudas à extensificação, tendo sido criados rótulos de qualidade europeus. Aliás, não é possível nem desejável que a legislação europeia substitua completamente as dos Estados-Membros de modo a abranger todos os aspectos da qualidade: trata-se, antes, de conduzir paralelamente uma política de incentivo ao aumento da qualidade (www.ref.4).

Neste mesmo sentido, a Comissão Europeia defende que *“o desenvolvimento sustentável deve incluir, a par da produção alimentar, a conservação de recursos finitos e a protecção do meio natural, de forma a permitir satisfazer as necessidades da geração presente sem comprometer a capacidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades”* (www.ref.5).

Em 1992 o Conselho da, então designada, Comunidade Europeia, sob a égide de reorientação da política agrícola comum, considerou conveniente favorecer a diversificação da produção agrícola, a fim de obter um melhor equilíbrio entre a oferta e a procura no mercado, admitindo que a promoção de produtos com determinadas características poderia tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, nomeadamente nas zonas desfavorecidas ou afastadas, mediante, por um lado, a melhoria do rendimento dos agricultores e, por outro, a fixação da população rural nestas zonas. Ainda no mesmo sentido, o Conselho admitiu que, no fim dos anos oitenta e no início da década de noventa, se vinha a verificar uma tendência por parte dos consumidores, no sentido de privilegiarem, na sua alimentação, a qualidade em detrimento da quantidade, e que essa procura de produtos específicos se traduzia, entre outras, numa procura cada vez mais importante de produtos

agrícolas ou de géneros alimentícios com uma origem geográfica determinada, pelo que, perante a diversidade dos produtos colocados no mercado e a quantidade de informações sobre eles fornecidas, o consumidor deveria, a fim de poder efectuar a sua escolha, dispor de informações claras e sucintas que o esclarecessem com rigor sobre a origem do produto, para o que contribui o crescente interesse dos consumidores na valorização da qualidade da informação sobre a natureza, o modo de produção ou de transformação dos géneros alimentícios e as suas características específicas (JO, 1992b; JO, 1992c).

Surge então uma PAC de qualidade como uma das formas de proteger as produções agrícolas comunitárias e que pretende contribuir para equilibrar a oferta e a procura, adaptando a produção às exigências actuais do consumidor por produtos diferenciados e de maior qualidade. Com esta política, pretende-se garantir ao consumidor uma oferta responsável, que respeite tanto as regras de segurança sanitária dos produtos, como as suas condições ou características, vistas pelo consumidor como sinónimo de qualidade e que incluem factores nutricionais e subjectivos, de diferenciação dos produtos alimentares. Por outro lado, o produtor, com uma concorrência leal, num mercado transparente, melhora os seus rendimentos através de uma maior qualidade dos seus produtos, conseguindo preços superiores e um lugar num mercado cada vez mais saturado. Tanto assim é que, a Comunidade Europeia vai no mesmo sentido, quando refere que, "o ajustamento da oferta à procura exige aos produtores que dêem satisfação aos desejos dos consumidores. Estes dão preferência cada vez mais aos produtos de qualidade. Procuram obter produtos sãos, estão atentos ao facto de a produção respeitar o ambiente e interessam-se por outros processos de fabrico especializados; os produtos com garantia de origem são extremamente apreciados. Uma política europeia que incentive a qualidade torna possível ajustar melhor a produção às necessidades do mercado. Esse procedimento só pode trazer benefícios tanto para os produtores como para os consumidores" (Comissão Europeia, 1996). Segundo a mesma fonte, o aumento da livre circulação das mercadorias contribuiu, é certo, para alargar a oferta de mercadorias provenientes de toda a Europa mas gerou por outro lado, um certo grau de confusão. Como resultado de diversas experiências negativas, o consumidor passou a recear ser vítima de práticas e medidas ilegais e,

instalou-se um sistema de desconfiança. O consumidor tem que poder identificar os produtos de qualidade. Uma marcação única no plano europeu, cuja utilização leal seja garantida por intermédio de uma estrutura de controlo eficaz, assegura ao consumidor informações exactas e dá-lhe, desse modo, a possibilidade de proceder a uma verdadeira escolha. A oferta muito vasta de produtos na Europa inteira, de uma diversidade, antes desconcertante, tornou-se hoje, extremamente, enriquecedora. Além disso, o desenvolvimento de especialidades e de produtos de qualidade deve suscitar uma diversificação crescente da oferta e atender aos desejos dos consumidores. Esta exigência de qualidade beneficia igualmente os produtores. A produção de qualidade, que tome em consideração as expectativas dos consumidores, encontra escoamento imediato no mercado. Já não é a quantidade subsidiada que enriquece o proprietário agrícola, mas sim a qualidade. Os esforços feitos pelos produtores, em prol da qualidade ou da diversificação da produção, determinarão o seu nível de êxito no mercado. Desta forma, os empresários agrícolas permanecem ligados à sua região como produtores, o que contribui para a manutenção do tecido rural

Neste sentido, e motivado pela necessidade de garantir um nível elevado de segurança dos alimentos, surge o Livro Branco sobre Segurança dos Alimentos, reflectindo como prioridade política da Comissão, garantir os mais elevados padrões de segurança dos alimentos na União Europeia (www.ref.7).

Segundo Sanz (1991), os regulamentos que criam a atribuição das denominações têm como objectivos fundamentais: garantir ao consumidor uma oferta responsável de tal forma, que não se respeitem apenas as regras de segurança e as condições sanitárias dos produtos, mas também as que afectam as condições ou características do produto, julgadas com qualidade pelo consumidor; assegurar o exercício pelo consumidor de uma escolha informada compreendendo, tanto critérios que respondam a exigências nutricionais, como critérios mais subjectivos, que também são diferenciáveis, falando portanto de uma política alimentar e nutricional.

Segundo a Comissão Europeia, "devem fornecer-se prioritariamente aos consumidores, que atribuem importância à origem de um produto ou ao seu método de fabrico, informações de confiança sobre esse produto"; assegurar ao produtor

uma concorrência leal num mercado transparente. No entanto, mais do que assegurar a transparência do mercado e as regras de concorrência, estes regulamentos procuram ser um instrumento que contribui para um dos objectivos da reforma da PAC, a saber, o ajustamento da produção às necessidades do mercado, através do aumento da qualidade e da diversidade dos produtos, na convicção de que a procura deste tipo de produtos tem aumentado nos mercados europeus. Inerente a esta regulamentação está também a ideia de que ela pode contribuir para o desenvolvimento das zonas rurais e para a diversificação da produção agrícola, permitindo a sobrevivência de alguns sistemas de produção incapazes de competir numa lógica de concorrência a preços mundiais, um outro objectivo da PAC. Isto porque, no espírito dos regulamentos, protegendo o nome do produto e certificando a sua qualidade, possibilita-se a sua diferenciação no mercado e o reconhecimento de uma qualidade particular (Luarca, 1995; Cêa *et al.*, 1994). A valorização no mercado pela qualidade permite aos produtores aumentar o rendimento através de mais-valias qualidade/preço e assegurar o escoamento da sua produção (Lagrange, 1995). A limitação dessa diferenciação aos produtores que cumpram as normas estabelecidas nos cadernos de especificações, cria barreiras à entrada de concorrentes, mais fortes no caso das Denominações de Origem ou das Indicações Geográficas, em que, antes de tudo, as obrigações são de localização das empresas (Fabrice, 1997; Valceschini, 1995). As barreiras à entrada e a diferenciação pela qualidade criam vantagens comparativas para as empresas produtoras de produtos certificados, aumentando a sua competitividade (Luarca, 1995; Valceschini, 1995). O aumento do rendimento pela qualidade e a criação de vantagens comparativas beneficiará, principalmente, as empresas agrícolas das regiões rurais mais desfavorecidas, pois são estas, de uma maneira geral, que devido às suas baixas produtividades mantêm os sistemas de produção tradicionais, produtores de bens que podem ser considerados típicos e requerer a certificação. Criam-se, assim, condições para a sobrevivência de sistemas de produção agrícola, cujas alternativas seriam escassas, contribuindo-se desta forma para a diversificação das actividades agrícolas (Sainte-Marie *et al.*, 1995). Por último, a garantia da permanência dos produtores na região, através da criação, ou manutenção de postos de trabalho, a defesa do património agro-pecuário das regiões, a viabilização de explorações

agrícolas, cujas alternativas de sobrevivência seriam escassas, e a diversificação das actividades produtivas locais contribui para a manutenção do tecido rural, contrariando a tendência característica da desertificação das zonas desfavorecidas (Letablier e Delfosse, 1995; Valceschini e Nicolas, 1995).

E é, a pensar na *protecção do meio natural*, em articulação com a protecção do consumidor, que o saber fazer, com sabor, cheiro e tradição ganha cada vez mais adeptos, na União Europeia e entre nós.

Assim é que, de entre os 540 nomes de produtos europeus que atingiram a qualificação de produtos tradicionais, 78 são portugueses, estando mais alguns produtos portugueses a ser devidamente apreciados pelas estruturas comunitárias (IDRHa, 2005).

Este estatuto europeu não se consegue sem grande esforço e sem demonstrar, de facto, que por detrás de cada nome (geográfico, ou assimilado), está um produto que tem uma produção real e efectiva (embora a quantidade não seja relevante), que tem uma história, uma reputação e uma notoriedade, que tem um modo de produção local, leal e constante ao longo dos tempos, que tem características qualitativas intrinsecamente ligadas à região ou local onde tem a sua origem, ou que tem reputação ou qualidades atribuíveis a tal origem geográfica.

Considerando que, a vontade de proteger produtos agrícolas ou géneros alimentícios identificáveis, quanto à sua origem geográfica, levou certos Estados-membros à criação de "denominações de origem controlada"; que estas se desenvolveram a contento dos produtores, que detêm melhores rendimentos em contrapartida de um real esforço qualitativo, e dos consumidores, que dispõem de produtos de alto nível com garantias quanto ao seu método de fabrico e origem e, por outro lado, o desejo de certos produtores em valorizar a especificidade dos produtos agrícolas ou de géneros alimentícios, devido ao facto de estes se distinguirem, claramente, de outros produtos ou géneros similares, por características que lhe são próprias, mostra-se conveniente que, a especificidade certificada seja controlada, a fim de assegurar a protecção do consumidor.

Em face das necessidades expostas, a União Europeia aprovou os produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP), de Indicação Geográfica Protegida (IGP) e

de Especialidade Tradicional Garantida (ETG), identificando-os no mercado dos consumidores através de rótulos específicos e criando o respectivo regime legal com a publicação do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho de 14 de Julho de 1992, para os produtos DOP e IGP, objecto de alteração pelo Regulamento n.º 692/2003 (JO, 1992b e JO, 2003) e do Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho de 14 de Julho de 1992, para os produtos ETG (JO, 1992c). Produtos estes, cuja protecção, estava inicialmente delimitada apenas ao espaço europeu, sendo posteriormente aberta a países terceiros, com base na reciprocidade e em condições de equivalência.

Existe em toda a Europa uma imensa riqueza e variedade de produtos alimentares. Não só quando o produto cruza a fronteira mas, especialmente, nesse caso, encontrará no mercado produtos copiados e que usurpam o seu nome. Esta concorrência desleal não só desencoraja os produtores como também induz o consumidor em erro. Por essa razão, a, então, Comunidade Europeia criou, em 1992, sistemas de protecção e de valorização dos produtos agro-alimentares, denominados Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG). Os rótulos utilizados para identificar estes produtos podem ser observados nas Figuras seguintes.



**Figura 1. Rótulo de identificação dos produtos de Denominação de Origem Protegida**

**A Denominação de Origem Protegida (DOP)** é concedida, quando se consegue comprovar a ligação inequívoca entre a qualidade dos produtos e os factores naturais e humanos da sua região de origem. A DOP é atribuída quando o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, ou de um local determinado ou país e cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e

humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. (Reg. 2081/92, art.º 2º, n.º 2). A DOP é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado.



**Figura 2. Rótulo de identificação dos produtos de Indicação Geográfica Protegida**

A **Indicação Geográfica Protegida (IGP)** é concedida quando se consegue atribuir a reputação ou as características do produto a uma dada região ou local, estamos perante uma IGP. A IGP é atribuída quando o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídos a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. (Reg. 2081/92, art.º 2º, n.º 2). Na IGP a relação com o meio geográfico subsiste pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração. Além disso, o produto pode beneficiar de uma boa reputação tradicional.



**Figura 3. Rótulo de identificação dos produtos de Especialidade Tradicional Garantida**

A denominação **Especialidade Tradicional Garantida (ETG)** é concedida ao produto agrícola ou género alimentício produzido a partir das matérias primas

tradicionais, ou com uma composição tradicional ou um modo de produção e/ou de transformação que dependa do tipo de produção e/ou de transformação tradicional e que seja reconhecido como tal, conforme regulamentarmente previsto, através da obtenção de um certificado de especificidade (CE). (Reg. 2082/92, art.º 4º). A ETG não faz referência a uma origem, mas tem por objecto distinguir uma composição tradicional do produto ou um modo de produção tradicional.

Para ser protegido, o nome geográfico já deve ser usado para designar o produto que terá chegado até nós através da história, tradição, feiras locais, provérbios, lendas, crónicas, forais, entre outros.

O produto deve provir de uma região homogénea, designada por tal nome e a região tem que ser delimitada através de fronteiras naturais e não administrativas. Tem que existir um vínculo, uma relação entre o produto e a região que lhe deu o nome, seja através dos solos, climas, variedades, raças, alimentação animal, implantação de culturas, podas, saber fazer, tecnologia, tradição, ingredientes usados, formas de apresentação, etc..

Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG) são soluções legais para identificar denominações que, embora reconhecidos a nível nacional, aguardam pelo reconhecimento e protecção a nível comunitário, conforme o disposto nos artigos 305º e seguintes do Código da Propriedade Industrial (DR, 2003a).

A implementação dos sistemas europeus para desenvolver e proteger os produtos alimentares, tem como princípios base, reforçar a lealdade das transacções e respeitar a concorrência leal e, como objectivos, favorecer a diversificação de produção agrícola; promover os produtos característicos de determinados locais; melhorar o rendimento dos agricultores; fixar a população rural, uma vez que gera postos de trabalho locais ao nível de todos os sectores, incluindo serviços e disponibilizar aos consumidores produtos diferenciados, bem como prestar aos consumidores informações claras e rigorosas sobre os produtos, e desta forma melhora o fundo de fertilidade dos solos, preserva as condições ambientais naturais, respeita os ecossistemas e a biodiversidade, respeita as raças e variedades autóctones, garante a sobrevivência das gerações actuais e futuras.

O Regulamento nº 2081/92 visa proteger, juridicamente, contra usos abusivos, o nome geográfico (ou a ele assimilado) de produtos agrícolas e géneros alimentícios, cujas características e especificidades estão ligadas a um determinado local e ao saber fazer das populações locais e que, por tal razão, são conhecidos por tal nome geográfico.

O Regulamento 2082/92 visa proteger, juridicamente, contra usos abusivos, da indicação de utilização de matérias-primas ou de composição ou modo de produção e/ou transformação de produtos agrícolas ou géneros alimentícios.

No entanto, apenas a componente geográfica (ou a ela assimilada) da denominação de venda dos produtos fica juridicamente protegida. Os nomes comuns como queijo, chouriço, carne, mel, azeite, picante, tradicional, de conserva, amarelo, branco, enguitado, de cozer, artesanal, etc., não são juridicamente protegidos, exactamente porque são nomes comuns. Também os nomes de variedades vegetais ou de raças animais, incluídas numa denominação, não podem ser protegidas (rocha, bravo, bísaro, riscadinha, etc.).

Uma tal protecção jurídica objectiva-se através da reserva do dito nome geográfico (ou a ele assimilado), o qual só pode ser usado pelos produtores que respeitem o caderno de especificações de produção e/ ou transformação e/ou elaboração do produto agrícola ou do género alimentício e se sujeitem ao regime de controlo.

Num universo de mercado livre, global e concorrencial, a reserva de tais nomes geográficos só se pode justificar através da apresentação de provas objectivas.

O regulamento especifica o que é necessário para demonstrar objectivamente este direito de reserva, ou seja, estipula as provas a apresentar, para que um produto possa ser considerado como proveniente de uma dada região (o que é coisa comum), mas que é dela o reflexo único e irrepetível, ou seja, que tem um vínculo, ou uma relação importante e comprovável, com a mesma região (o que é coisa bastante menos comum).

O regulamento institui, portanto, as exigências formais a fim de poderem ser verificados esses fundamentos, e reconhecido o direito de reserva do nome geográfico, pelo que também estipulou regras especiais para informar todos os

operadores e consumidores, quer sobre a reserva do nome, quer sobre o produto que beneficia de tal nome geográfico protegido.

O Regulamento n.º 2081/92, relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem protegidas, é a base europeia das IGP e das DOP para os produtos agrícolas, agro-alimentares e géneros alimentícios, desde que abrangidos pelo seu campo de aplicação.

Nos termos legais, o pedido de reconhecimento de certificação deve ser instruído com a carta da entidade requerente, contendo especificamente a solicitação de registo do nome geográfico, que quer ver protegido e, para que produto a indigitação do organismo de controlo e a eventual solicitação de protecção nacional transitória, além de: elementos relativos ao requerente, um caderno de especificações, uma ficha-resumo do caderno de especificações, uma carta do organismo de controlo aceitando a indigitação e remetendo o Manual da Qualidade, o Manual de Procedimentos e o Plano de Controlo.

O Regulamento precisa no seu artigo 5º, alíneas 1 e 2, que só um Agrupamento pode apresentar um pedido de protecção de uma IG ou de uma DO e que tal pedido só pode ser efectuado para produtos produzidos ou obtidos pelo Agrupamento ou, pelos produtores que o integram.

Quando se fala em Agrupamento, o legislador reporta-se a todo o tipo de organização de produtores e/ou de transformadores, relacionados com o produto, qualquer que seja a sua figura jurídica ou a sua composição.

O regulamento prevê que, a título excepcional, uma pessoa singular ou colectiva possa apresentar um pedido de registo. No entanto, as condições excepcionais e, devidamente justificadas incluem, somente, no caso da existência de um único produtor na altura do pedido.

É evidente que esta possibilidade não tem como consequência a reserva da IGP ou da DOP ao requerente, já que se trata de uma designação aberta a todos os produtores que cumprem o caderno de especificações. Logo, a demonstração da existência de novos produtores na região, originará uma reavaliação da figura jurídica de "Agrupamento gestor".

O caderno de especificações a apresentar aquando da instrução do pedido de certificação, deve conter os seguintes elementos, de acordo com o artigo 4º do mesmo Regulamento nº 2081/92: o nome do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo a indicação geográfica ou a denominação de origem; a descrição do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo as matérias-primas se for caso disso, as principais características físicas, químicas, microbiológicas e/ou organolépticas do produto ou do género alimentício; a delimitação da área geográfica; os elementos que provem que o produto agrícola ou o género alimentício são originários da área geográfica, conforme se trate de uma DOP ou de uma IGP; a descrição do método de obtenção do produto agrícola ou do género alimentício e, se for caso disso, os métodos locais, leais e constantes bem como os elementos relativos ao seu acondicionamento, sempre que o agrupamento requerente determine e justifique que o acondicionamento deve ser realizado na região geográfica delimitada, afim de salvaguardar a qualidade, garantir a rastreabilidade ou assegurar o controlo; os elementos que justificam a relação com a origem geográfica; as referências relativas à estrutura de controlo; os elementos específicos da rotulagem relacionados com a menção IGP ou com a menção DOP; as eventuais exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais. (www.ref.6).

As denominações registadas com protecção comunitária estão protegidas contra qualquer utilização comercial directa ou indirecta de uma denominação registada para produtos não abrangidos pelo registo, na medida em que esses produtos sejam comparáveis a produtos registados sob essa denominação, ou na medida em que a utilização dessa denominação explore a reputação da mesma. Qualquer usurpação, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem seja indicada ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como "género", "tipo", "método", "imitação", "estilo" ou por expressão similar. Qualquer outra indicação falsa ou faliciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, que conste do acondicionamento ou da embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos aos produtos em causa, bem como a utilização para o acondicionamento de recipientes susceptíveis de criarem uma opinião errada sobre a origem do produto. Qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira origem do produto.

Face ao exposto, podemos concluir que uma DOP ou uma IGP não estão ao alcance de qualquer produto, só pelo facto de ser produzido num dado local, não podem ser "atribuídas", sendo pelo contrário, apenas formalmente reconhecidas, já que foi o seu uso que as consagrou, por constituir uma prática corrente e um dado histórico, não resultam de uma estratégia comercial (por tantos hoje tentada), de adicionar indevidamente ao nome do produto, o nome da terra onde é fabricado, confundido o consumidor (www.ref.6).

Pese embora o facto de, ao nível da legislação em vigor, os nomes de diversos produtos tradicionais portugueses estarem protegidos contra utilizações abusivas, contra a concorrência desleal e contra a exploração da sua reputação, o que é facto é que se assiste, diariamente, a toda uma série de atropelos, não tanto contra os nomes protegidos mas contra o consumidor, fazendo-o crer que produtos sem quaisquer características de qualidade ligadas a uma origem ou a um modo de produção, são os "bons", os "legítimos", os "verdadeiros".

O uso imoderado de nomes geográficos em produtos que nada têm que ver com a região onde são meramente fabricados, de qualificativos sonoros como "fumeiro tradicional", "produto caseiro", "receita da avó", "tipo alentejano", "tipo beirão", "serrano", "especialidade típica", "produto tradicional", etc., são práticas comerciais quase sempre abusivas, que lesam produtores e consumidores.

A agricultura e a indústria alimentar colocam então no mercado uma série de alimentos com informações específicas nos rótulos, tornando-se importante que o consumidor os conheça e saiba exactamente o significado de cada uma.

O Regulamento CEE 2081/92 exige uma rotulagem dos produtos adequada, por forma a permitir a identificação do "produto IGP" ou do "produto DOP", tanto em Portugal como, na Europa e mesmo no Mundo, tanto mais, quando se abrem portas aos produtos certificados fora da UE. Prevê-se que sejam assinalados no caderno de especificações a existência de elementos comuns, de logotipos, etc. que constituam sinais emblemáticos da IGP ou da DOP e que permitam o reconhecimento rápido por parte do consumidor médio, entenda-se.

Outro elemento importante da rotulagem é a Marca de Certificação. Esta marca identifica o organismo de controlo e o produto controlado. Sendo, obrigatoriamente, numerada, permite a rastreabilidade do produto.

Salienta-se ainda a importância do uso do logotipo comunitário. Ainda que voluntário, o uso deste símbolo permite que, em qualquer país da União Europeia, o consumidor reconheça que está perante um produto de qualidade, ligada a uma origem geográfica, cujo nome está protegido legalmente (www.ref.6).

O artigo 8º da Lei de Defesa do Consumidor (DR, 1996b) prevê o direito à informação em particular do consumidor, nos termos do qual se prevê que “o fornecedor de bens ou prestador de serviços deve, tanto nas negociações como na celebração de um contrato, informar de forma clara, objectiva e adequada o consumidor, nomeadamente, sobre características, composição e preço do bem ou serviço (...)”.

Disposição que se consubstancia, de entre outros, na rotulagem dos produtos; no regime jurídico dos preços e no regime jurídico dos aditivos, tomando especial sentido, no caso, a necessidade de esclarecer o consumidor devidamente sobre a rotulagem dos produtos tradicionais. Neste momento, ganha relevo o disposto no art.º 6º da Lei de Defesa do Consumidor, ao prever o Direito à Formação e à Educação do Consumidor, nos termos do qual se prevê como incumbência do *Estado a promoção de uma política educativa para os consumidores*, cabendo-lhe nomeadamente, esclarecer o consumidor sobre a definição constante da rotulagem, permitindo-se que, quando o consumidor médio escolha, o faça com consciência, sabendo distinguir os produtos legítimos tradicionais, dos falsos produtos tradicionais.

Para tentarem marcar uma diferença nítida em relação aos “falsos produtos tradicionais”, os legítimos Produtos Tradicionais Portugueses apresentam-se comercialmente devidamente rotulados, indicando explicitamente o Nome e a Denominação a que têm direito (DOP ou IGP), bem como o nome e morada do seu produtor; com uma marca de certificação, numerada, que garante que o produto foi submetido a um sistema de controlo ao longo da sua fileira produtiva e que pode ser rastreado até à sua origem (exploração agrícola, animal, etc.) (as marcas de

certificação estão devidamente registadas e publicadas em Diário da República); com o logotipo comunitário (cujo uso é, no entanto, facultativo) o qual pode, apenas, ser utilizado pelos produtores expressamente autorizados para o efeito.

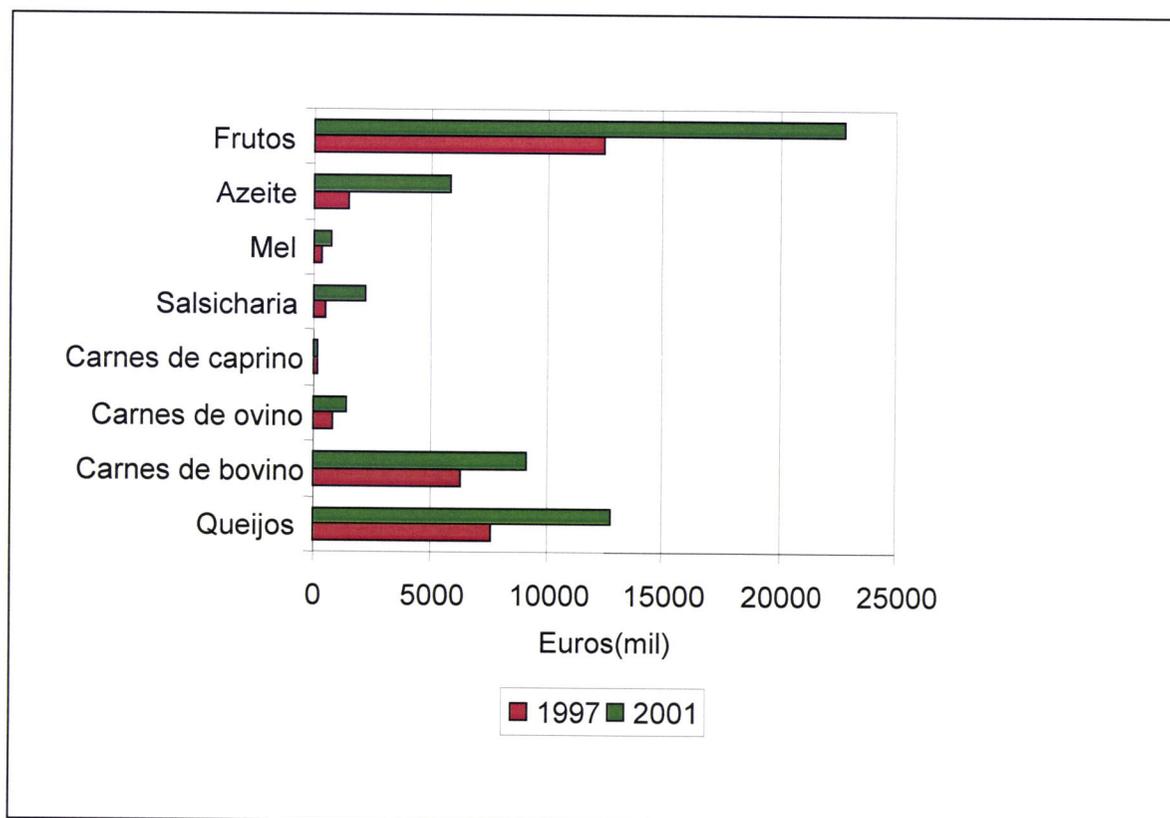
Para mais fácil percepção e enquadramento, utilize-se o glossário de termos técnicos usados na área da Qualificação de Produtos que se junta em Anexo II.

## 6. EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DO ALENTEJO

Vamos analisar os dados sobre produtos com nomes protegidos, produzidos e comercializados em Portugal e que têm vindo a ser recolhidos (Oliveira, 2004) através de inquéritos dirigidos anualmente aos agrupamentos gestores dos nomes protegidos (em geral agrupamentos de produtores).

Os sectores abrangidos são Queijos, Carnes de Bovino, Carnes de Ovino, Carnes de Caprino, Produtos de Salsicharia, Mel e Carne de Porco Alentejano que, só começou a ser produzida e comercializada como tal, em 2000.

Analisando o valor da produção dos produtos com nomes protegidos, na Figura seguinte verificamos que os valores da produção a preços correntes, do conjunto dos produtos, no período de 1997 a 2001, quase duplicou em 2001 e que, os valores da produção aumentaram em quase todos os anos.



**Figura 4. Taxa de crescimento da produção de produtos com nomes protegidos**

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004)

## 6.1. Evolução da produção de queijo e requeijão

A produção comercializada de queijos com nomes protegidos, nos anos de 1997 a 2003, é a que podemos analisar no Quadro 1 e representa 2% da produção total de queijos curados no País.

**Quadro 1. Produção de queijos e requeijão tradicionais**

Designação	1000 Kg		
	1997	2000	2003
Queijo Terrincho	8,9	26,6	31,0
Queijo de Cabra Transmontano	0,3	6,7	14,1
Queijo Rabaçal		0,2	0,8
Queijo Serra da Estrela	22,2	47,0	98,8
Queijo Castelo Branco	31,7	65,5	54,1
Queijo Amarelo da Beira Baixa	49,0	73,6	61,6
Queijo Picante da Beira Baixa	23,5	23,5	21,4
Queijo de Azeitão	41,3	55,5	92,3
Queijo de Évora	2,5	48,5	26,1
Queijo de Nisa	23,4	120,3	128,7
Queijo Mestiço de Tolosa		7,4	12,5
Queijo Serpa	35,0	20,0	81,6
Queijo de São Jorge	675,0	689,3	663,8
Queijo do Pico	151,3	181,0	
Requeijão Serra da Estrela			5,9

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

De 1997 a 2003 a produção de queijos de cabra, de ovelha e de mistura cresceu tanto, que duplicou (2,65), passando 237,8 toneladas para 629 toneladas e a de queijo de vaca, todo produzido nos Açores, cresceu ligeiramente, e é de cerca de 870 toneladas.

Em todos os queijos do Alentejo se verificaram grandes aumentos de produção, em particular o Queijo de Nisa que cresceu 5,5 vezes, produzindo 129 toneladas e o Queijo de Serpa que produziu cerca de 82 toneladas, no ano de 2003.

Os preços mais frequentes dos queijos com nomes protegidos podem ser analisados no Quadro 2, verificamos que os queijos DOP têm um preço mais frequente cerca de 20% superior ao queijo vendido sem esta denominação (Oliveira, 2005).

**Quadro 2. Preços dos queijos com nomes protegidos (alavão 2002/2003)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>Nome protegido €/kg</b>	<b>Produto corrente €/kg</b>
Queijo Terrincho	13,0	11,5
Queijo de Cabra Transmontano	8,0	6,0
Queijo Rabaçal	15,0	11,5
Queijo Serra da Estrela	15,8	13,1
Queijo Castelo Branco	11,4	9,5
Queijo Amarelo da Beira Baixa	8,4	7,2
Queijo Picante da Beira Baixa	8,7	7,5
Queijo de Azeitão	17,0	13,0
Queijo de Évora	13,0	
Queijo de Nisa	15,9	
Queijo Mestiço de Tolosa	15,5	
Queijo Serpa	12,0	10,0
Queijo de São Jorge	5,8	5,0
Requeijão Serra da Estrela	1,0	0,9

Fonte: Oliveira (2005)

## 6.2. Evolução da produção de carne de ovino

A produção comercializada de carnes de ovino com nomes protegidos representa em média, cerca de 6%, em relação ao total de abates de ovinos aprovados para consumo. No Quadro 3 podemos observar a evolução da produção de carne com nomes protegidos, nos anos entre 1997 a 2003 (Oliveira, 2004 e 2005).

**Quadro 3. Produção de carne de ovino**

<b>Designação</b>	<b>1000Kg carcaça</b>		
	<b>1997</b>	<b>2000</b>	<b>2003</b>
Cordeiro de Barroso	0,0	2,0	0,5
Cordeiro Bragançano	27,1	5,3	2,5
Borrego Terrincho	6,4	8,4	1,5
Borrego do Baixo Alentejo	6,2	5,3	26,4
Borrego de Monte.-o-Novo	104,3	143,4	91,5
Borrego do Nordeste Alentejano	0,0	128,0	168,9
<b>Total</b>	<b>143,9</b>	<b>292,4</b>	<b>291,3</b>

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

### 6.3. Evolução da produção de carne de bovinos

A produção comercializada de carnes de bovino com nomes protegidos, de 1997 a 2003 pode ser observada no Quadro 4 e atingiu um valor de 9 milhões de euros em 2001, a preços correntes (Oliveira, 2004).

Verificou-se um crescimento no consumo de todas as denominações e as maiores produções realizaram-se no Alentejo com a produção de 992,4 toneladas de Carnalentejana.

**Quadro 4. Produção de carne de bovino**

Designação	1000Kg carcaça		
	1997	2000	2003
Carne Arouquesa		21,4	39,5
Carne Barrosã	190,6	215,2	266,2
Carne Maronesa	0,0	29,5	81,0
Carne Mirandesa	184,4	118,3	296,4
C.B.C.Lameiros do Barroso		40,0	33,0
Carne Marinhoa		1,0	24,1
Vitela de Lafões	4,8	8,8	
Carnalentejana	665,8	718,0	991,4
Carne da Charneca	0,0	32,1	9,2
Carne Mertolenga	257,2	295,4	261,0
Carne Bovino Tradicional do Montado	66,4	35,8	112,4

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

### 6.4. Evolução da produção de carne de porco

A produção em toneladas e o valor da produção de 2000 a 2003 pode ser analisada no Quadro 5, onde verificamos um aumento superior a 5 vezes no período considerado.

**Quadro 5. Produção de carne de porco Alentejano**

Carne de Porco Alentejano ANO	Produção (toneladas)	Valores da produção (10 <sup>3</sup> Escudos)	Valores da produção (Euros)
2000	84	48 701	243 000
2001	154	72 576	362 000
2003	414		1 154 223

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

Os preços mais frequente da carne se suíno, em carcaça pagos ao agrupamento foram de 2,59 Euros por quilograma em 2003, com um mínimo de 2,59 e um máximo de 2,84 Euros.

### 6.5. Evolução da produção de produtos de salsicharia do Alentejo

No que se refere aos produtos de salsicharia, são considerados 21 produtos, em que se analisam, no Quadro 6, as produções no período 1997-2003 e onde se verifica uma predominância clara, em termos de produção, de Alheira de Mirandela, seguida de Presunto de Barrancos.

**Quadro 6. Produção de produtos de salsicharia (1000 kg)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>1997</b>	<b>2000</b>	<b>2003</b>
Chouriço de carne de Estremoz e Borba (IG)	0,0	0,1	1,6
Chouriço de Portalegre (IGP)	2,2	4,2	7,9
Chouriço grosso de Estremoz e Borba (IG)	0,0	1,2	1,4
Chouriço mouro de Portalegre (IGP)	1,4	2,5	3,8
Farinheira de Estremoz e Borba (IG)	0,0	1,2	2,3
Farinheira de Portalegre (IGP)	1,6	3,6	9,2
Linguíça de Portalegre (IGP)	0,0	0,2	1,2
Linguíça de Vinhais (IGP)	0,0	3,0	5,4
Lombo branco de Portalegre (IGP)	0,4	0,7	1,2
Lombo enguitado de Portalegre (IGP)	0,8	1,1	1,9
Morcele de assar de Portalegre (IGP)	1,5	2,9	3,5
Morcele de cozer de Portalegre (IGP)	0,2	0,2	0,2
Morcele de Estremoz e Borba (IG)	0,0	0,5	0,8
Painho de Portalegre (IGP)	4,5	5,3	5,4
Paio de Beja (IG)	0,0	0,0	1,1
Paio de Estremoz e Borba (IG)	0,0	1,5	
Paio de toucinho de Estremoz e Borba (IG)	0,0	0,2	0,5
Paio do lombo de Estremoz e Borba (IG)	0,0	0,1	0,2
Presunto de Barrancos (DOP)	7,5	15,6	40,8
Salpicão de Vinhais (IGP)	0,0	1,8	2,8

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

Também verificamos que somente 3 enchidos, o Salpicão de Vinhais (IGP), a Linguiça de Vinhais (IGP) e a Alheira de Mirandela (ETG) são produzidos fora da região do Alentejo onde a maioria dos produtos de salsicharia com nome protegido são produzidos.

Os preços mais frequentes, em Euros por quilograma, para os produtos de salsicharia, na primeira transformação, no ano de 2003, podem ser observados no Quadro seguinte onde se notam grandes diferenças de variação de preço conforme a origem dos produtos.

**QUADRO 7. Preços mais frequentes de produtos de salsicharia (2003)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>Nome protegido €/kg</b>	<b>Produto corrente €/kg</b>
Alheira de Mirandela (ETG)	4,5	3,25
Chouriço de carne de Estremoz e Borba (IG)	15,7	7,0
Chouriço de Portalegre (IGP)	10,5	
Chouriço grosso de Estremoz e Borba (IG)	17,6	16,7
Chouriço mouro de Portalegre (IGP)	8,0	
Farinheira de Estremoz e Borba (IG)	5,3	4,1
Farinheira de Portalegre (IGP)	5,0	
Linguíça de Portalegre (IGP)	10,0	
Linguíça de Vinhais (IGP)	20,0	20,0
Lombo branco de Portalegre (IGP)	27,0	
Lombo enguitado de Portalegre (IGP)	25,0	
Morcele de asar de Portalegre (IGP)	8,0	
Morcele de coser de Portalegre (IGP)	6,0	
Morcele de Estremoz e Borba (IG)	9,2	5,3
Painho de Portalegre (IGP)	16,0	
Paio de Estremoz e Borba (IG)	24,6	21,8
Paio do lombo de Estremoz e Borba (IG)	27,9	25,1
Presunto de Barrancos (DOP)	33,6	22,4
Salpicão de Vinhais (IGP)	37,5	37,5

Fonte: [www.ref.12](http://www.ref.12)

Em 2003 os produtos que envolviam maior número de unidades e produção eram o Painho de Portalegre (IGP), envolvendo 15 salsicharias, o Lombo enguitado de Portalegre (IGP) e Chouriço de Portalegre (IGP) em 14 salsicharias, a Farinheira de Portalegre (IGP) em 11, sendo os restantes produtos produzidos em 2 a 6 empresas (Oliveira, 2004 e 2005).

## 6.6. Evolução da produção de mel

A produção comercializada de méis com nomes protegidos representa cerca de 2,0 - 2,5% do total da produção de mel (INE 2004) do país, que foi de cerca 4500 toneladas em 2000, e a evolução da produção por nome protegido em toneladas, de 1997 a 2003, pode ser analisada no Quadro 8.

**Quadro 8. Evolução da produção de méis (toneladas)**

<b>DESIGNAÇÃO</b>	<b>1997</b>	<b>2000</b>	<b>2003</b>
Mel das Terras Altas do Minho	0,0	0,9	1,6
Mel de Barroso	0,0	1,5	1,5
Mel do Parque de Montesinho	80,0	100,0	56,5
Mel da Serra da Lousã	14,9	9,6	14,9
Mel do Alentejo	0,0	1,8	2,2
Mel dos Açores	0,0	0,0	2,0
<b>TOTAL</b>	<b>94,9</b>	<b>113,7</b>	<b>78,7</b>

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

De salientar que o Mel do Parque de Montesinho representa cerca de 70% da produção destes méis, com 356 apicultores e 9720 colmeias em 2003, produzindo no Alentejo, somente, 2 apicultores com 820 colmeias.

O ano base da análise foi o de 1997, apresentando os índices de quantidades e valores evoluções semelhantes, com reduções em 1998 seguindo-se aumentos contínuos nos anos seguintes.

A evolução do índice de preços revela uma relativa estabilidade com tendência para um ligeiro decréscimo e os preços praticados em cada DOP podem ser analisados no Quadro seguinte.

**Quadro 9. Preços de méis na produção (2003, €/kg)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>Nome protegido</b>	<b>Produto corrente</b>
Mel das Terras Altas do Minho	5,0	3,0
Mel de Barroso	3,0	
Mel do Parque de Montesinho	3,8	2,7
Mel da Serra da Lousã	6,0	5,0
Mel do Alentejo	8,4	3,5
Mel dos Açores	2,3	2,3

Fonte: www. ref. 12

## **7. CARACTERIZAÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS DE ORIGEM ANIMAL DO ALENTEJO**

Para Mosca (1997), são vários os factores de competitividade estrutural que dificultam o desenvolvimento regional do Alentejo. O Alentejo possui, por diferentes razões, uma densidade demográfica muito baixa em grande parte do seu território, a população tem um nível de escolaridade e de formação inferior à da maioria das regiões portuguesas e europeias, existindo ainda uma limitada tradição empresarial. O território e o clima não facilitaram o desenvolvimento e a intensificação da agricultura o que, juntamente com a estrutura fundiária e outros factores, influenciou negativamente o desenvolvimento do conjunto da economia. Os padrões dominantes de acumulação regional estão baseados na produção primária e em tecnologias não intensivas em capital. Como consequência, grande parte da estrutura económica possui características que prejudicam os factores sectoriais de competitividade, sendo os mais relevantes o predomínio das micro e das pequenas empresas no sector secundário e terciário, o atraso relativo nos processos de modernização, a baixa produtividade, a pouca incorporação de valores acrescentados na região e a limitada articulação do tecido empresarial com a economia transregional.

O tecido empresarial está geralmente pouco articulado dentro do território e as organizações profissionais possuem uma baixa capacidade de intervenção e de influência económica e política. A economia e a sociedade alentejanas estão muito dependentes do Estado e das políticas redistributivas, o que influi negativamente na capacidade do tecido produtivo para gerar riqueza e criar emprego. No entanto para aquele autor, existem outros factores que representam algumas vantagens, como por exemplo a proximidade de Lisboa e a existência de infra-estruturas de comunicações, principalmente nos eixos transversal-central (entre Setúbal e Elvas-Campo Maior, passando por Évora) e litoral (entre Setúbal e Sines, incluindo Santiago do Cacém), o que coincide com a localização dos sectores mais dinâmicos e competitivos da economia regional. O mesmo autor defende que o incremento das relações económicas e comerciais transfronteiriças poderão dinamizar as economias locais.

O Alentejo possui recursos naturais capazes de atrair investimentos importantes e os recentes investimentos na área da educação (institutos politécnicos e universidades), poderão impulsionar a formação de capital humano. A região oferece possibilidades de adopção de parâmetros de qualidade de vida pouco comuns nas economias e sociedades desenvolvidas.

Uma das características dominantes da economia alentejana é a sua estrutura fundiária, com o predomínio dos cereais e da pecuária extensiva que lhe está associada. Esta característica influencia de forma importante a estrutura económica e social regional, nomeadamente no emprego, na densidade populacional, nos níveis de rendimentos, na paisagem e nas formas de ocupação do território. A economia está fortemente influenciada pelo sector primário, principalmente pela agricultura, cujo peso relativo no conjunto da economia nacional aumentou durante a última década. A economia regional está concentrada em poucos produtos, que representam uma elevada percentagem da correspondente produção nacional, com especial relevância para o sector agrícola.

Para Mosca (1997), a evolução recente de alguns mercados, dos volumes das produções de uns poucos sectores, entre outras variáveis, indicam que existem actividades nas quais a economia regional do Alentejo está especializada e pode possuir vantagens comparativas, entre as quais inclui a produção de cortiça e madeiras, a produção de vinhos de qualidade, de azeite e de azeitona e a produção de produtos típicos, principalmente os alimentos e o artesanato. Segundo aquele autor, configura-se para a região uma agricultura de produtos de qualidade e diferenciados, que pode contribuir para o desenvolvimento da região, não constituindo contudo a solução única para estancar a crise da agricultura da região e evitar a desertificação, sobretudo nas zonas mais deprimidas. Também para Covas *et al.* (1995), entre os pontos fortes da região encontra-se a elevada qualidade dos produtos regionais e dos produtos tradicionais com uma forte componente artesanal, que podem contribuir para o desenvolvimento da economia regional. Mosca (1997) refere no entanto, que o crescimento de muitas destas actividades depende, por um lado, da conquista de novos mercados "externos" (considerando a escassa dimensão da procura regional e mesmo nacional) e também, da capacidade do sector produtivo adoptar inovações tecnológicas, da modernização das empresas e das

respectivas fileiras (localizadas ou não na região), da introdução de novas formas de organização empresarial, da organização interprofissional, da oferta de produtos de qualidade com marcas registadas e a preços competitivos, da realização de acções de publicidade e de marketing sobre os produtos e a região e do conhecimento da situação e da evolução dos concorrentes, entre outros aspectos. Os produtos com DOP e IGP podem assim, a exemplo do que aconteceu no sector vitivinícola alentejano, constituir um eixo de desenvolvimento regional através do qual se podem valorizar as produções típicas, baseadas em sistemas extensivos e em técnicas tradicionais de produção, mas em que o mercado e as acções de marketing ganham uma nova dimensão.

Portugal, de entre os seus diversos produtos tradicionais, conta já com 107 nomes geográficos protegidos, dos quais 93 têm protecção comunitária (Maio de 2005) (www.ref.8).

Estas atribuições reflectem, o interesse dos produtores e das entidades nacionais, em obter produtos certificados, assim como o crescente interesse da UE em manter a identidade dos Estados, o que, igualmente, justifica a criação do Comité das Regiões, previsto no art.º 198º-A do Tratado da União Europeia (Campos e Pereira, 1997).

Destacamos 36 produtos tradicionais do Alentejo de origem animal com nome geográfico protegido, em que 30 já contam com protecção comunitária, conforme Quadro seguinte.

**Quadro 10. Produtos tradicionais de origem animal do Alentejo**

	Protecção comunitária		Protecção nacional		
	DOP	IGP	DO	IG	ETGa
<b>Carne de borrego</b>		3			
<b>Carne de vaca</b>	3				1
<b>Carne porco</b>	1				
<b>Presuntos</b>	1		1	2	
<b>Enchidos</b>		17		2	
<b>Mel</b>	1				
<b>Queijos</b>	3	1			
<b>Total</b>	9	21	1	4	1

Fonte: IDRHa, 2005

## 7.1. Caracterização dos queijos do Alentejo

No mapa seguinte podemos observar as Áreas Geográficas de Produção de queijos de Portugal.

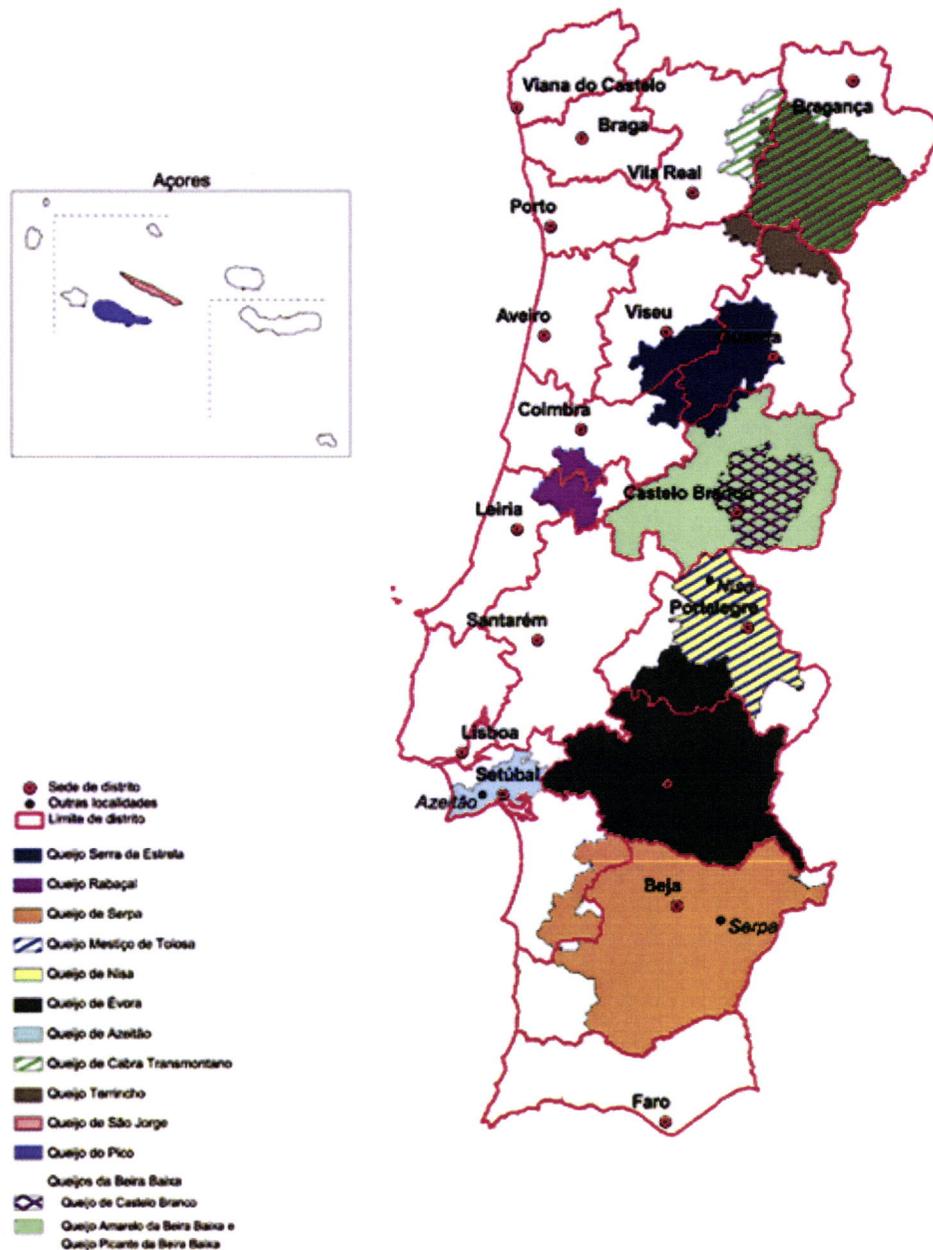


Figura 5. Mapa com Áreas Geográficas de Produção de queijos de Portugal

Fonte: [www.ref.14](http://www.ref.14)

A produção de queijo tem grande tradição na Europa (Figura 6) e tradicionalmente produzem-se no Alentejo queijos de ovelha e queijos de cabra. Os de mistura (ovelha e cabra), produto de inferior qualidade, não têm qualquer tradição. A tecnologia empregue no fabrico deste queijo, é oriunda da Serra da Estrela mas, devido às pastagens e outras condições edafo-climáticas, adquiriu características muito próprias. A província do Alentejo tem uma larga produção queijeira, muita da qual é consumida na própria região (Padrel de Oliveira,1994).



**Figura 6. Produção de queijo e manteiga no século XVI**

A produção dos queijos com nomes protegidos, analisada numa perspectiva nacional no alavão (período de produção de leite que decorre normalmente de Outubro a Junho) de 2001/2002 indica-nos que os queijos tradicionais certificados do Alentejo ocupam uma percentagem de 15,1% da produção nacional (Oliveira 2004). No alavão de 2001/02 as modalidades de venda e escoamento dos queijos certificados em Portugal foram de 20,6% pelo comércio tradicional, 6% por consumidores locais 25,7% por intermediários, 44,4 % por grandes superfícies e 3,3% em feiras e na restauração (Oliveira, 2004).

Notamos que, o escoamento dos queijos tradicionais, em Portugal, pelas grandes superfícies, tem uma clara preponderância no mercado e no Quadro 11 podemos observar que, no ano de 2001/02, também nos queijos do Alentejo, se verifica que o escoamento é feito, maioritariamente, pelas grandes superfícies (69,8%) e por intermediários (20,8%).

**Quadro 11. Modalidades de escoamento de queijos do Alentejo (2001/2002)**

Designação	%				
	CT	CL	Int	GS	O
Queijo de Évora	1	1	35	61	2
Queijo de Nisa	5	2	12	75	6
Queijo Mestiço de Tolosa	10	5	5	78	2
Queijo Serpa	0	2	31	65	2

CT- Comércio tradicional, CL-Consumo local, Int-Intermediário, GS-Grandes superfícies, O-Outros

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004)

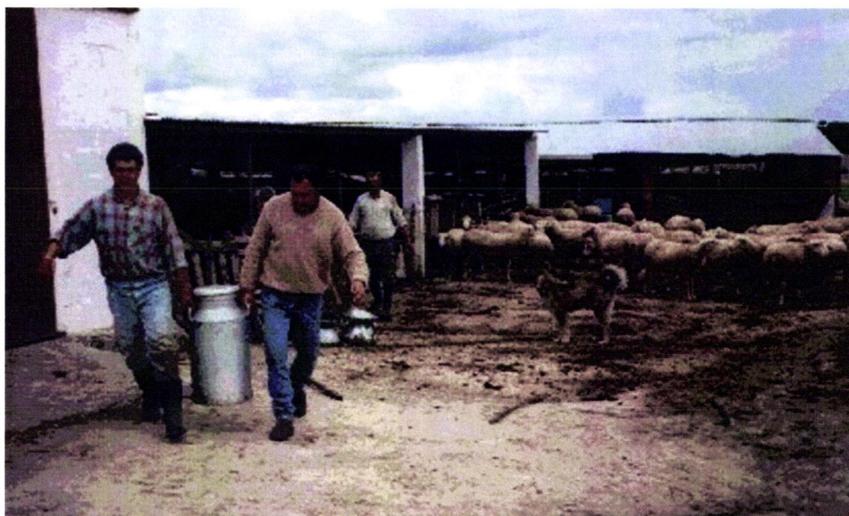
No Quadro 12, podemos observar o número de explorações abastecedoras de leite, o número de queijarias e a produção queijos com nomes protegidos do Alentejo no alavão de 2001/2002.

**Quadro 12. Leite e produção de queijos com nomes protegidos do Alentejo (2001/2002)**

Designação	Nº de abastecedores de leite	Nº de Queijarias	Produção (kg)
Queijo de Évora	25	9	29400
Queijo de Nisa	33	12	117524
Queijo Mestiço de Tolosa	24	4	13489
Queijo Serpa	28	7	60000

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004)

Constatamos que o Queijo de Évora dispõe de 25 explorações abastecedoras de leite, para 9 queijarias para uma produção de queijo de 13,3 % do total. O Queijo de Nisa dispõe de 33 explorações abastecedoras de leite, para 12 queijarias com a maior produção de queijo do conjunto (53,3%). O Queijo Serpa dispõe de 28 explorações abastecedoras de leite, para 7 queijarias para uma produção de queijo de 60000 kg que representam 27,2 % do total e o queijo Mestiço de Tolosa dispõe de 24 explorações abastecedoras de leite, para 4 queijarias para uma produção de queijo de 13489 kg (6,1%).



**Figura 7. Recolha de leite de ovelha num ovil tradicional do Baixo Alentejo**

No Quadro seguinte caracterizamos o agrupamento responsável pela gestão da produção dos queijos tradicionais certificados do Alentejo, bem como o organismo privado do seu controlo e certificação, fazemos igualmente referência aos respectivos nomes, bem como à certificação atribuída.

**Quadro 13. Agrupamento responsável pela Gestão da Produção e Organismo Privado do Controlo de queijos do Alentejo**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>AGRUPAMENTO GESTOR</b>	<b>OPC</b>
Queijo de Évora (DOP)	CO de Évora	AADE
Queijo de Nisa (DOP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Queijo Mestiço de Tolosa (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AGRICER
Queijo Serpa (DOP)	QUEIJOSERPA	ACOS

Fonte: adaptado de IDRHa (2003)

Os Agrupamentos Gestores são C.O. de Évora (Cooperativa Ovina de Évora, CRL), NATUR-AL-CARNES (Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA) e QUEIJOSERPA (Agrupamento de Produtores).

Os OPC- Organismos Privados de Controlo e Certificação, são AADE (Associação de Agricultores do Distrito de Évora), AADP (Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre) e ACOS (Associação de Criadores de Ovinos do Sul) e a AGRICERT (Certificação de Produtos Alimentares, Lda.).

Como poderemos depreender da descrição sumária que se segue, os queijos tradicionais do Alentejo, merecem especial valorização e reconhecimento uma vez que têm como denominador comum, para além do saber fazer da experiência, o facto de serem feitos pelo tempo e pelas mãos dos Homens.

### **7.1.1. Caracterização do Queijo Serpa**

O Queijo Serpa proveniente da região do baixo Alentejo é um produto com Denominação de Origem Protegida (DOP). Produzido com leite de ovelha cru, de pasta amanteigada, sabor forte com dominância do picante. É um queijo curado, de pasta semi-mole, com textura fechada, amanteigada (humidade de 61 a 69 %), com zona de corte facilmente deformável, podendo entornar, de aspecto untuoso, com poucos, ou nenhuns olhos, de cor branco-amarelada, ou amarelo-palha, que escurece em contacto com o ar. A crosta é maleável, inteira, ligeiramente rugosa e fina, de cor amarelo-palha clara e uniforme. Tem forma de cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos. É comercializado em quatro tamanhos diferentes, sob a seguinte designação: Merendeiras – diâmetro de 10 a 12 cm, altura de 3 a 4 cm, peso entre 200 e 250 g; Cuncas - diâmetro de 15 a 18 cm, altura de 4 a 5 cm, peso entre 800 e 900 g; Normais - diâmetro de 18 a 20 cm, altura de 4 a 6 cm, peso entre 1000 e 1500 g; Gigantes – diâmetro de 25 a 30 cm, altura de 6 a 8 cm, peso entre 2000 e 2500 g. (Canada, 2001; Canada *et al.*, 2002).

De forma a reduzir ao máximo, o intervalo que decorre após a ordenha, o queijo é fabricado duas vezes ao dia. O coalho utilizado é uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*).



**Figura 8. Flor de cardo (*Cynara spp.*)**

Actualmente, o queijo é fabricado em pequenas «rouparias» que vieram substituir a divisão da casa de morada de família, vindo muitas vezes o roupeiro das aldeias vizinhas. Este queijo tem fases de fabrico muito particulares, designadamente a filtragem do leite, que tem de ser feita através de panos de lã dobrados (até 40 dobras), e todo o trabalho da coalhada ser feito já depois da massa estar encinchada.



**Figura 9. Colocação da coalhada em cinchos.**

Sofre duas salgas, sendo a primeira aquando da filtragem e a segunda já depois da massa estar encinchada e preparada para o esgotamento do soro. A maturação é feita em ambiente de cura natural, ou em instalações de ambiente controlado (temperatura entre 6 e 12 °C e humidade entre 85 e 90 %), durante um período mínimo de 30 dias.



**Figura 10. Câmara de cura de Queijo Serpa**

Durante esta fase, os queijos são virados e lavados dependendo a frequência, do aspecto observado na crosta. A comercialização deve efectuar-se a uma temperatura entre 0 e 10 °C (ACOS, 1991; IDRHa, 2003).

A produção do queijo DOP Serpa é oriundo da área geográfica dos concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Alvito e algumas freguesias dos concelhos de Odemira, Santiago do Cacém, Grândola e Alcácer do Sal, nos termos do Decreto Regulamentar nº. 39/87, de 29/06 (DR, 1987b). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à Associação de Criadores de Ovinos do Sul (ACOS), pela Portaria nº. 252/91, de 26/03 (DR, 1991). É reconhecida a Denominação de Origem Protegida, pelo Despacho nº. 52/94, de 20/01 (DR, 1994c), registada e protegida pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12 de Junho (www.ref.9).



**Figura 11. Queijo Serpa**

### **7.1.2. Caracterização do Queijo de Nisa**

O Queijo de Nisa é um produto DOP. É produzido com leite de ovelha, na sua maioria da raça Merino Branco regional. A coagulação do leite é feita por uma infusão de *Cynara cardunculus* L. a uma temperatura de 25 a 28° C, e leva de 45 a 60 minutos. A coalhada é colocada no cincho, pressionada com as mãos para esgotar o soro e mantida sob pressão até ao esgotamento quase total. Nesta altura abre-se o cincho no diâmetro máximo e divide-se energeticamente toda a massa durante meio minuto. É necessário que a massa seja bem dividida para que o queijo fique bem ligado. A seguir reaperta-se o cincho e calca-se fortemente a massa até atingir o diâmetro final. Seguidamente é virado e a superfície inferior trabalhada do mesmo modo. Aperta-se de novo fortemente o cincho, procede-se à prensagem durante 6 a 10 minutos e salga-se à mão, de um e de outro lado. É, depois, submetido à maturação, ou cura num local com as condições adequadas. Esta maturação processa-se em duas fases, uma primeira fase que leva 15 a 18 dias, a uma temperatura entre 8 a 10° C, com humidade de 80 a 90 %, e uma segunda fase que dura, 30 a 40 dias, em que a temperatura é de 10 a 14° C e a humidade de 85 a 90 % (Farraia da Graça, 1988).

A forma deste queijo é a de cilindro baixo com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos. É produzido em dois tamanhos: merendeiras, com o diâmetro entre 10 e 12 cm, a altura entre 3 e 5 cm e o peso entre 200 e 400 g; normais, com o diâmetro entre 13 e 16 cm, a altura entre 5 e 8 cm e o peso entre 800 e 1300 g. A crosta é maleável de início, passando a dura, bem formada, lisa, ou levemente rugosa e fina (ACOS, 1991).

O aspecto interior é o de uma pasta fechada, untuosa, de cor branco-amarelada, com alguns olhos pequenos. O sabor é ligeiramente acidulado (IDRHa, 2003).

Queijo produzido na área geográfica dos concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão, nos termos do Decreto Regulamentar nº. 6/93, de 16 de Março (DR, 1993a). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à AADP - Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre, pelo Aviso publicado no D.R. nº. 21, de

26/01/94 (DR, 1994a). A produção anual é de cerca de 160 a 195 toneladas. Foi-lhe reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho nº. 9/94, de 04/01 e foi registada e protegida a Denominação de Origem (DO) pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12/06) (www.ref.9).



**Figura 12. Queijo de Nisa**

Nos finais do século passado publicaram-se os primeiros estudos sobre a tecnologia de fabrico dos queijos portugueses. Num desses estudos, que incidia sobre os queijos do Norte Alentejano, faz-se referência ao Queijo Mestiço, o qual era assim denominado por ser obtido a partir de leites de ovelha e cabra. No início do nosso século aparecem novas referências a este queijo, sendo nelas referidas as dimensões mais comuns deste produto, bem como as suas qualidades organolépticas. Segundo estes autores este queijo era consumido tanto pelos estratos mais pobres da população, entrando frequentemente nas refeições destas classes, como pelos mais abastados onde constituía complemento indispensável nas refeições, tendo-se tornado popular o provérbio: "mesa sem queijo é como bela sem dentes" (www.ref.9).

### **7.1.3. Caracterização do Queijo de Évora**

O Queijo de Évora faz parte da mais antiga tradição queijeira do Alentejo, sendo um dos recursos utilizados para alargar temporalmente o consumo do leite de ovelha, largamente produzido na região. Fazia parte indissociável da casa agrícola a existência de «talhas de barro» (nome local dado aos recipientes para guardar o queijo) nas quais os queijos eram conservados em azeite ao longo do ano. A importância deste queijo era muito grande na alimentação diária, sobretudo das classes mais pobres, cujo salário era pago em queijos, entre outros géneros alimentícios (www.ref.9).

O queijo de Évora é um produto DOP. É um queijo fabricado essencialmente com leite de ovelha da raça Merina e os efectivos ovinos nesta região são explorados em regime extensivo, alimentando-se de pastagens naturais, que são de razoável qualidade nutritiva. O leite cru é filtrado por panos onde por vezes se coloca grandes quantidades de sal, o que leva a que o queijo se apresente bastante salgado (IDRHa, 2003).

O período de tempo que medeia entre a ordenha e a laboração é, em regra, de 1 h. O leite é aquecido em lume de lenha. O coalho utilizado é a infusão de cardo *Cynara cardunculus* L. Enchem-se os cinchos não prensando demasiado. A maturação é efectuada em ambiente com temperatura entre 8 e 15º C e humidade entre 80 e 95 %, durante 30 dias no caso do queijo de pasta semidura, e 90 dias no caso do queijo de pasta dura. No início do processo de cura os queijos são virados duas vezes por dia, passando depois para uma vez por dia até ao final da cura, altura em que são lavados e limpos (Rosa, 2004).



**Figura 13. Queijo de Évora**

Queijo curado, gordo, de pasta dura, ou semidura, com poucos, ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada. Crosta inteira, bem formada, lisa, ou ligeiramente rugosa, de cor amarelada, escurecendo em contacto com o ar. Forma de cilindro baixo, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos. Aroma e sabor característicos, ligeiramente picante e acidulado, mais acentuado nos queijos mais duros. Apresenta-se em dois tamanhos: pequeno, com diâmetro de 6 a 8 cm, altura de 2 a 4 cm e peso de 60 a 90 g; merendeira, com diâmetro de 12 a 14 cm, altura de 2 a 4 cm e peso de 120 a 200 g (IDRHa, 2003).

O queijo de Évora, é um queijo produzido na área geográfica dos concelhos do Alandroal, Arraiolos, Avis, Borba, Estremoz, Évora, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo e Vila Viçosa, nos termos do Despacho nº. 29/94, de 17/01 (DR 1994a). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à APOQUE - Associação de Produtores de Queijo de Évora, pelo Aviso publicado no D.R. nº. 29, de 04/02/94 (DR, 1994b). A produção anual é de 240 t. Foi-lhe reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho acima mencionado e registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12/06

#### **7.1.4. Caracterização do Queijo Mestiço de Tolosa**

O queijo mestiço da Tolosa é um queijo IGP, com crosta levemente rugosa, fina, inteira, por vezes untuosa, de cor variável entre amarela ou alaranjada, uniforme. A forma é regular com arestas vivas bem definidas, a consistência maleável e dura com som timpânico. A pasta é bem ligada, pouco fechada, com olhos pequenos, de cor amarela a alaranjada uniforme. O gosto e o aroma são ligeiramente agressivos, limpos, picantes e agradáveis. O diâmetro varia entre 7 e 10 cm, a altura entre 3 e 4 cm e o peso entre 150 e 400 g. O Queijo Mestiço de Tolosa obtém-se dos leites de cabra e ovelha estremes e coados com um pano e a mistura feita na queijaria, nas proporções adequadas. A produção deste queijo envolve várias fases: a primeira consiste no aquecimento do leite e coagulação da caseína recorrendo-se ao coalho animal ou ao cardo (*Cynara cardunculus* L.) como agente coagulador; a segunda limita-se à colocação da coalhada nos cinchos (com cerca de 8-10 cm de diâmetro e 3-4 cm de altura) e aperto com dessoramento. Em seguida procede-se à salga, operação que revela o saber fazer dos queijeiros, pois sem medida de sal, revelam o conhecimento de gerações; deitam sal na face superior do queijo e colocam-no nas prateleiras; no dia seguinte viram-no e salgam a outra face; por fim, em câmaras de cura, ocorre a cura que se prolonga por 3 a 4 semanas. As condições de cura são determinantes para a obtenção deste queijo, devendo garantir-se a protecção dos queijos contra velocidades exageradas de circulação do ar. O queijo deve ser manipulado e armazenado a uma temperatura máxima de 10º C. A produção deste queijo é de cerca de 270 ton/ano. A área geográfica de produção das matérias primas do queijo mestiço da Tolosa situa-se nos concelhos de Alter do Chão, Arroches, Aviz, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel e a área geográfica de produção do queijo, localiza-se nos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Monforte, Nisa e Portalegre, nos termos do disposto no Despacho nº 3775/98 (2ª série), de 2/2/98. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à AADP, pelo Aviso nº 3355/98 (2ª série) publicado no D.R. nº 54, de 5.3.98. Reconhecida a Indicação Geográfica pelo Despacho acima mencionado.

## 7.2. Caracterização das carnes de bovinos do Alentejo

No Quadro 14 caracterizamos o agrupamento responsável pela gestão da produção da Carne de bovino com nomes protegidos do Alentejo, em 2005.

No mapa seguinte podemos observar as Áreas Geográficas de Produção de Carne de Bovinos de Portugal bem como o organismo privado do seu controlo e certificação, fazemos ainda referência aos respectivos nomes, bem como à certificação atribuída:

**Quadro 14. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de carne de bovino do Alentejo (2005)**

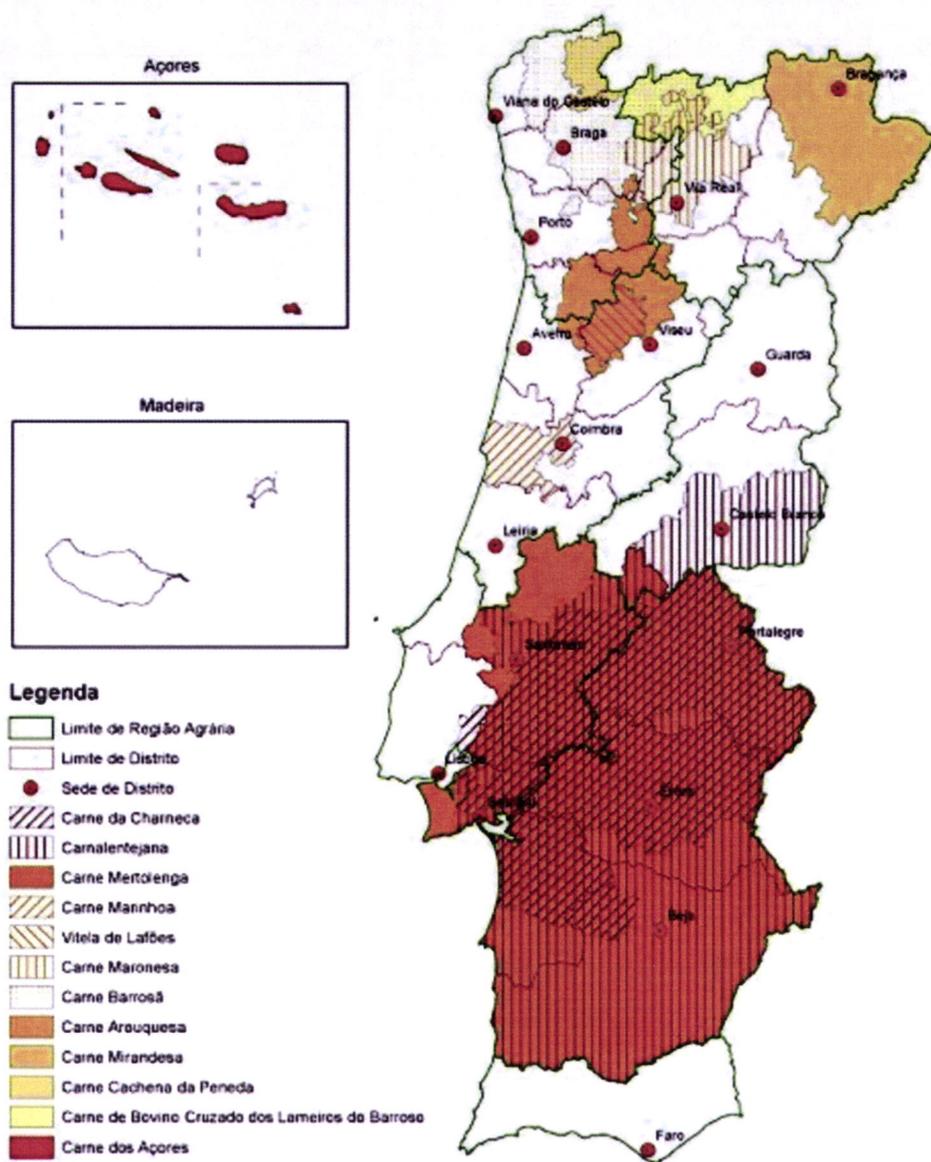
<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>AGRUPAMENTO GESTOR</b>	<b>OPC</b>
Carne alentejana (DOP)	CARNALENTEJANA	CERTIALENTEJO
Carne Mertolenga (DOP)	MERTOCAR	CERTIALENTEJO
Carne de bovino tradicional do Montado (ETG-a)	ACOMOR	AGRICERT
Carne da Charneca (DOP)	MERTOCAR	CERTIALENTEJO

ETG-a = ETG-Registo provisório

Fonte: adaptado de IDRHa (2005)

Os Agrupamentos Gestores são a CARNALENTEJANA (Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana, AS), a MERTOCAR (Sociedade de Produtores de Carne de Qualidade, LDA) e a ACOMOR (Agrupamento de Produtores de Montemor-O-Novo, AS).

Os OPC (Organismos Privados de Controlo e Certificação) são a CERTIALENTEJO (Certificação de Produtos Agrícolas, LDA) e a AGRICERT (Certificação de Produtos Alimentares, LDA)



**Figura 14. Mapa com Área Geográfica de Produção, Abate, Desmanche e Acondicionamento de carne de bovino em Portugal**

Fonte: www. ref. 15

No Quadro 15 podemos observar, sob uma perspectiva nacional, a produção de carnes de bovino com nomes protegidos.

**Quadro 15. Produção de carnes de bovino do Alentejo (2003)**

(1000 kg em carcaça)

NOME PROTEGIDO	Vitelos	Novilhos	Novilhas	Bois
Carne alentejana (DOP)		961,7	27,4	2,3
Carne Mertolenga (DOP)	53,0	208,0		
Carne de bovino tradicional do Montado (ETG-a)	112,4			
Carne da Charneca (DOP)		9,2		

Fonte: Adaptado de Oliveira (2005)

No século passado, os animais viam a sua longevidade muito dependente da sua condição física, para os trabalhos de campo, para a lavoura, actualmente assistimos a um outro extremo, em que os animais veêm a sua vida muito limitada à necessidade da engorda rápida, ao crescimento acelerado, tendo em vista o abate constante, tendente a servir a alimentação do Homem. É também neste aspecto que, como veremos, a carne tradicional do Alentejo, certificada, merece destaque. Obviamente que, o destino dos animais será, igualmente, a alimentação humana, mas pretende-se uma alimentação com qualidade, o que se consegue sobretudo com o equilíbrio ambiental, tanto mais que os animais não conseguirão uma alimentação saudável se o próprio ecossistema não se mostrar equilibrado, também ele. A carne DOP e IGP do Alentejo pode ser comercializada sob várias formas, no entanto, independentemente, da sua forma de disponibilização no mercado, é sempre obrigatório que da rotulagem conste a respectiva identificação, bem como a marca de certificação aprovada pela entidade certificadora.

### **7.2.1. Caracterização da Carnalentejana**

A Carnalentejana DOP é uma carne de grão fino, muito saborosa e succulenta, obtida a partir de bovinos da raça Alentejana, que se caracterizam por apresentar uma pelagem vermelho-escura, tipo longilíneo bastante comprido e a cauda muito encabelada.



**Figura 15. Bovino da raça Alentejana**

A cabeça tem um perfil convexo, ou subconvexo, fronte ligeiramente convexa, sobretudo no sentido transversal, e de ventas almaradas. O pescoço é curto, espesso, horizontal e provido de barbela, a qual tem uma larga e comprida dobra. O dorso, lombo e garupa são compridos e largos. Os membros são de tamanho e grossura média, bem musculados e regularmente aprumados (IDRHa 2003). Os bovinos são criados em sistema extensivo, com cerca de 1,4 cabeças/ha, alimentando-se de pastagens naturais, à base de bolota, feno, restolho e palhas, em simbiose perfeita com o cultivo tradicional de cereais. Este tipo de criação confere à carne especiais características organolépticas.

O uso da Denominação de Origem obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças. Podem beneficiar do uso da denominação de origem as carcaças ou peças delas provenientes, nas seguintes condições: Vitela (abatidos até aos 6 meses de idade, com peso de carcaça até 180 kg); Vitelão (abatidos entre os 6 e os 13 meses de idade e com peso vivo até 300 kg); Novilha (fêmeas não paridas abatidas entre os 13 e os 30 meses com peso inferior a 330 kg); Novilho (machos não castrados abatidos entre os 13 e os 30 meses de idade com peso de carcaça superior a 180 kg).

A Carnalentejana tem uma cor que varia entre o rosa-escuro e o vermelho-escuro, com gordura firme, não exsudativa e de cor entre o branco e o amarelo. Comercialmente pode apresentar-se como carne de vitela (carcaças com peso inferior a 150 kg e abatidas entre os 6 e os 9 meses); carne de novilha (carcaças de fêmeas com peso inferior a 300 kg e abatidas entre os 12 e os 29 meses) e carne de novilho (carcaças de machos com peso mínimo de 200 kg e abatidos entre os 14 e os 30 meses). A Carnalentejana é de bovinos produzidos na área geográfica dos concelhos do distrito de Beja, Évora e Portalegre e os concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, nos termos do Despacho nº. 05/94, de 04/01. Estima-se o número de produtores em 70 e a

produção anual em 1000 t de carcaças. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda por Despacho de 26/01/00 do Director-Geral de Desenvolvimento Rural. Reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho nº. 5/94, de 04/01/94, a pedido do Agrupamento de Produtores denominado CARNALENTEJANA, S.A. – agrupamento de Produtores de Bovinos da Raça Alentejana. Registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12/06 (www.ref.10).

### **7.2.2. Caracterização da Carne Mertolenga**

A carne mertolenga é um produto DOP. Estes bovinos são criados em sistema extensivo, com encabeçamentos abaixo de 1,4 cabeças/ha, sendo o desmame dos vitelos entre os 6 e os 9 meses. A alimentação é constituída por pastagens naturais/melhoradas, palhas, fenos/silagens, restolhos e bolota. A carne é apresentada em carcaças, ou hemicarcaças, peças embaladas em sacos, ou recipientes apropriados, devidamente rotulados e identificados como «Carne Mertolenga – Denominação de Origem Protegida (DOP)». (IDRHa, 2003).



**Figura 16. Bovino da raça Mertolenga**

A carne tem cor rosa-escura a vermelho-escura, com gordura firme e não exsudativa, de coloração variável de branca a amarela. Comercialmente pode apresentar-se como: carne de vitela, proveniente de machos, ou fêmeas abatidos entre os 6 e os 10 meses, com peso de carcaça entre 90 a 120 kg; carne de novilha, proveniente de fêmeas abatidas entre os 15 e os 30 meses, com peso de carcaça entre 180 a 220 kg; carne de novilho, proveniente de machos abatidos entre os 15 e os 30 meses, com peso de carcaça entre 200 a 250 kg.

A raça bovina Mertolenga é uma raça autóctone rústica, criada na origem, tendo os animais adultos um peso compreendido entre 300 a 450 kg.

Possuem, à nascença, entre 22 a 28 kg. A cabeça é de tamanho médio, as faces descarnadas e o focinho estreito. As orelhas são finas e muito móveis e os olhos grandes e oblíquos (IDRHa, 2003).

Na produção da carne mertolenga estima-se o número de produtores em 26 e a produção anual em 900 t de carcaças. Estes bovinos são produzidos na área geográfica dos concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e Setúbal, conforme o disposto no Despacho nº. 7/94, de 04/01.

O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à CERTIALENTEJO-Certificação de Produtos agrícolas, Lda., por Despacho de 26/01/00 do Director-Geral de Desenvolvimento Rural. Reconhecido o uso da Denominação de Origem pelo Despacho nº. 7/94 de 04/01/94, mediante pedido ao Agrupamento de Produtores MERTOCAR – Sociedade de produtores de Carne de Qualidade. Registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12/06 (www.ref.10).

### **7.2.3. Caracterização da Carne da charneca**

A carne da charneca é um produto DOP. A carne é obtida a partir da desmancha de carcaças de vitela, novilho e vaca de raça bovina Preta (Gado da Terra) inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Preta. As suas características são devidas em grande parte às condições edafo-climáticas (quer para a criação dos animais, quer para a preservação das pastagens naturais das quais se alimentam) e igualmente ao saber fazer das populações. As vacadas de bovino da raça Preta são exclusivamente exploradas em

regime extensivo. Após o desmame, entre os 6 e 8 meses, os vitelos passam para recria, que tem duas fases distintas, uma inicial, entre os 10 e 18 meses, em que o interesse fundamental é o desenvolvimento do esqueleto e da estrutura muscular do animal, com uma dieta mais fibrosa e proteica; e uma segunda fase que visa fundamentalmente o acabamento da carcaça para o abate, com uma dieta mais energética. A alimentação baseia-se no aproveitamento de pastagens naturais/melhoradas, palhas, restolhos, fenos, silagens e bolota. Nos períodos de maior escassez os animais são suplementados com produtos da exploração.

A carne é produzida de acordo com as práticas tradicionais de manejo e com as regras estabelecidas em que se incluem, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento, a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças. Após o abate a carne é refrigerada durante um mínimo de 10 h a 1º C. O período de maturação ideal é de 7 dias a 1º C, mas pode ser posta à venda 4 dias após o abate (IDRHa, 2003).



**Figura 17. Bovino da raça Preta**

A carne da charneca é uma carne de cor rosa-escura a vermelho-escura, com gordura de cor variável de branca a branca-amarelada, não exsudativa e com consistência firme. Considera-se carne de vitela a obtida a partir de carcaças com peso entre 120 e 200 kg e carne de novilho a obtida a partir de carcaças com pesos variáveis entre 200 e 400 kg (IDRHa, 2003).

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita a algumas freguesias do concelho de Gavião e aos concelhos de Nisa, Castelo de Vide, Marvão, Crato, Portalegre, Ponte de Sor, Alter do Chão, Campo Maior, Arronches, Avis, Fronteira, Monforte e Elvas; a algumas freguesias dos concelhos de Abrantes, Constância, Vila Franca de Xira e ainda aos concelhos de Chamusca, Alpiarça, Almeirim, Salvaterra de Magos, Coruche, Benavente, Palmela, Montijo, Alcácer do Sal e Grândola, Mora, Arraiolos, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Vendas Novas, Montemor o-Novo, Évora, Redondo, Alandroal e Ferreira do Alentejo. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda. por Despacho de 26/01/00 do Director-Geral de Desenvolvimento Rural. Reconhecido o uso de Denominação de Origem pelo Despacho nº. 6641/98, a pedido do Agrupamento de Produtores, denominado MERTOCAR – sociedade de Produtores de Carne de Qualidade, Lda.

#### **7.2.4. Caracterização da Carne de Bovino Tradicional do Montado**

A carne de bovino tradicional do montado é um produto ETG. É uma carne obtida de bovinos nas áreas de montado, os animais pastoreiam livremente pelos montados de sobreiros e de azinheiras, aproveitando os recursos disponíveis constituídos por vegetação espontânea de fraco porte e pequena produtividade e, em especial no Inverno, pela bolota, a qual contribui decisivamente para a satisfação das suas necessidades energéticas. Após o abate, a carne deve permanecer, para maturação, durante um período mínimo de 24 h a 7º C, procedendo-se depois ao arrefecimento gradual até 2º C, só podendo ser posta à venda 72 h após o abate, sendo interdita a congelação da carne até ao momento de venda ao consumidor final. A carne tem cor rosada, rosada-escura, ou vermelha, dependendo da idade do animal e infiltração de gordura a nível intramuscular. É muito suculenta, com textura suave, aroma e sabor

característico, próprio e inerente ao modo de produção tradicional destes animais e à ingestão de alimentos naturais. Pode apresentar-se como, vitela tradicional do montado – quando proveniente da desmancha de bovinos abatidos entre os 6 e os 12 meses, com peso de carcaça para as fêmeas entre 120 e 175 kg e para os machos entre 150 e 220 kg; novilho tradicional do montado - quando o animal donde provém foi abatido entre os 12 e os 30 meses, com peso de carcaça superior a 175 kg para as fêmeas e a 220 kg para os machos; vaca tradicional do montado - quando abatido com mais de 30 meses e peso de carcaça superior a 200 kg (IDRHa, 2003).



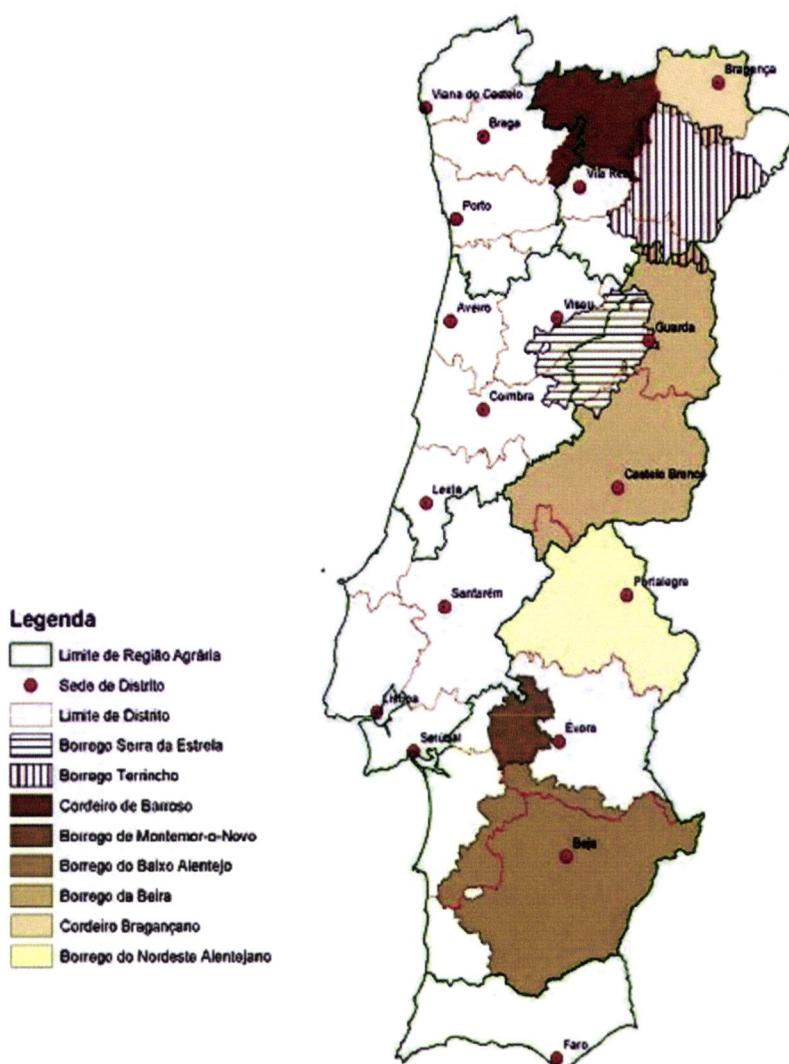
**Figura 18. Bovinos de carne Tradicional de Montado**

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, com a menção: «Vitela Tradicional do Montado – ETG», «Novilho Tradicional do Montado – ETG», ou «Vaca Tradicional do Montado – ETG». A Carne de Bovino Tradicional do Montado deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora. (IDRHa, 2003).

### 7.3. Caracterização das carnes de ovinos do Alentejo

Numa perspectiva nacional, as carnes de ovino tradicionais certificadas do Alentejo ocupam uma percentagem elevadíssima no mercado produtivo nacional, sendo a sua comercialização efectuada maioritariamente pelas grandes superfícies.

Na Figura seguinte podemos analisar a distribuição das Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de ovinos em Portugal



**Figura 19. Mapa com Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de ovinos em Portugal**

Fonte: [www.ref.16](http://www.ref.16)

No Quadro seguinte caracterizamos o agrupamento responsável pela gestão da produção das carnes de ovino tradicionais certificados do Alentejo, bem como o organismo privado do seu controlo e certificação, fazemos igualmente referência aos respectivos nomes, bem como à certificação atribuída.

**Quadro 16. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de carnes de ovino do Alentejo (2002)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>AGRUPAMENTO GESTOR</b>	<b>OPC</b>
Borrego do Baixo Alentejo (IGP)	CARNOVINA	CERTIALENTEJO
Borrego de Montemor-o-Novo (IGP)	ACOMOR	AGRICERT
Borrego do Nordeste Alentejano (IG)	NATUR-AL-CARNES	AADP

Fonte: adaptado de IDRHa (2003)

Os Agrupamentos Gestores em 2002 são a CARNOVINA (Agrupamento de Produtores Pecuários, AS), a ACOMOR (Agrupamento de Produtores de Montemor-o-Novo, SA) e a NATUR-AL-CARNES (Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, AS). Os OPC (Organismos Privados de Controlo e Certificação) são a CERTIALENTEJO (Certificação de Produtos Agrícolas, LDA), a AGRICERT (Certificação de Produtos Alimentares, LDA) e a AADP (Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre).

### **7.3.1. Caracterização da carne de borrego do Baixo Alentejo**

Quanto à natureza e qualidade da matéria-prima (IDRHa, 2003), o borrego do Baixo Alentejo é produzido com base nas raças autóctones Campaniça e Merina e seus cruzamentos com outras raças. Estes borregos são alimentados com leite materno e pastagens espontâneas, ou melhoradas com recurso a espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região, as quais influenciam decisivamente o manejo extensivo, levando os animais a percorrerem vastas áreas para se alimentarem. No Outono, a dieta destes animais é complementada com a bolota e lande dos montados de azinho e sobreiro.



**Figura 20. Montado de azinho**

Nos meses de Verão, devido às altas temperaturas e secura da região, as pastagens são escassas, sendo os animais alimentados com os restolhos das culturas cerealíferas ou ainda com palhas. Nos momentos do ciclo reprodutivo destes animais, em que as necessidades são maiores, é vulgar o recurso a alimentos concentrados à base de trigo, aveia, tritcale e outros alimentos produzidos na exploração. Este maneio confere à carne destes animais um gosto e textura próprias. As partições têm geralmente dois picos, Julho a Setembro e Dezembro a Fevereiro. Os borregos são abatidos entre os 3 a 4 meses, pesando as carcaças entre 8 e 13 kg. Apresenta-se comercialmente em carcaça inteira, meia carcaça, ou em peças não embaladas, ou embaladas em recipientes adequados. As miudezas podem vender-se juntamente com as carcaças, ou em separado (IDRHa, 2003).

Na zona do Baixo Alentejo produzem-se anualmente cerca de 400000 carcaças. Produzido na área geográfica constante do Despacho nº. 94/96, de 16/08 (concelhos de Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa, Viana do Alentejo e Vidigueira e ainda

algumas freguesias dos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Mourão, Odemira, Portel e Santiago do Cacém). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à Certialentejo por Despacho de 26/01/2000 do Sr. Director-Geral de Desenvolvimento Rural, a publicar no D.R. II série. O uso da Indicação Geográfica está reconhecido pelo Despacho nº. 94/96, de 16/08. Registada e protegida a Indicação Geográfica (IG) pelo Regulamento (CE) nº. 2396/97, de 02/12 (www.ref.11).



**Figura 21. Rebanho com borregos**

### **7.3.2. Caracterização da carne de borrego de Montemor-o-Novo**

O borrego de Montemor-o-Novo é da raça Merina Branca e tem uma origem comum aos restantes Merinos da Península, a qual é considerada o seu berço. Estes animais estavam, inicialmente, apenas vocacionados para a produção de lã, para a qual a raça Merina Branca sempre foi considerada de excelente qualidade. De tal forma que foi mesmo utilizada para melhoramento das raças dos antípodas, a partir das quais se produzem hoje as lãs de melhor qualidade (www.ref.11).

O borrego é criado em explorações agro-pecuárias localizadas no Alentejo, com condições agro climáticas marcadamente mediterrânicas, com Verões muito quentes e secos. Na alimentação destes animais utilizam-se sobretudo as pastagens espontâneas, sob coberto de montados de azinho e sobro (IDRHa, 2003).



**Figura 22. Rebanho de borregos na pastagem**

No Inverno, a bolota constitui um importante complemento na alimentação, dado o pouco valor nutritivo das primeiras ervas. No Verão, os animais ingerem os restolhos das culturas cerealíferas e algumas forragens. Os animais estão em regime de estabulação livre durante todo ano. Nas explorações agrícolas alentejanas é tradicional a criação simultânea de gado ovino, bovino e, por vezes, equino, sendo prática usual a utilização das folhas destinadas ao pastoreio, sequencialmente por estes animais. Assim, as vacas entram primeiro, ao que se seguem os cavalos, seguidos, finalmente, das ovelhas, que aproveitam as ervas mais rasteiras.

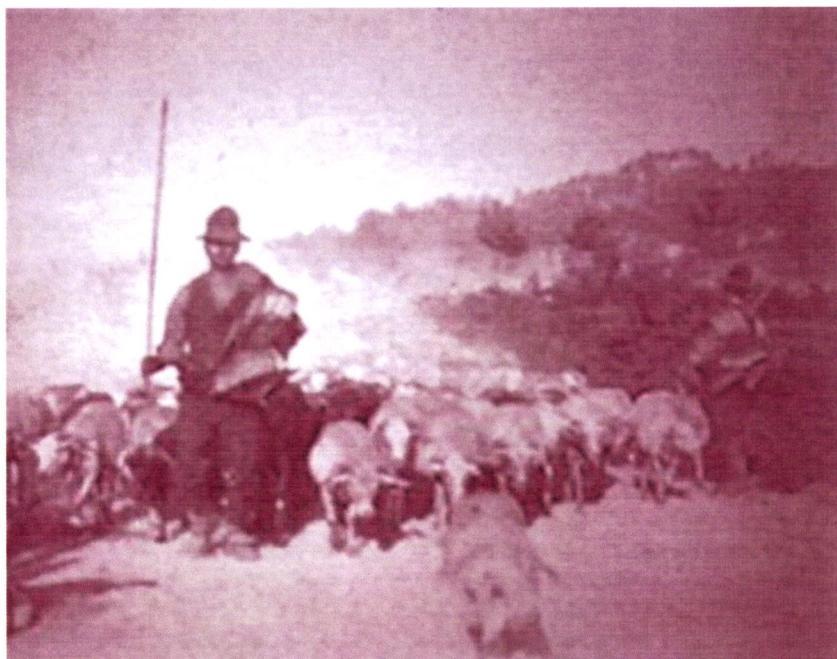
Os rebanhos têm em média 100 a 150 animais. Os borregos são aleitados pela mãe durante cerca de 60 dias, sendo a sua alimentação gradualmente completada através da ingestão de pasto *ad libitum*. Os animais são abatidos entre os 90 e 120 dias de idade. O peso da carcaça varia entre 9 e 12 kg. As carcaças devem permanecer em maturação, após abate, entre 0 e 24 h a cerca de 7º C, procedendo-se depois ao seu arrefecimento gradual até 20º C. Só pode ser comercializada 72 h após o abate. Comercialmente, o Borrego de Montemor-o-Novo apresenta-se em carcaças, ou em

peças, acondicionado em sacos, ou em recipientes devidamente rotulados e ostentando a marca do organismo privado de controlo e certificação. Pode apresentar-se em peças não embaladas desde que a entidade comercializadora garanta a não comercialização de produtos similares no seu estabelecimento. A carne do Borrego de Montemor-o-Novo é obtida a partir de borregos cuja carcaça pesa de 9 a 12 kg, o que não é usual em Portugal, em que a carcaça de borrego mais consumida tem cerca de 5 a 8 kg. O Merino Branco é um ovino de tamanho médio, cuja cabeça é larga e curta (IDRHa, 2003). A produção anual é de 2800 t, repartidas por 1320 produtores. Produzido na área geográfica constante do Despacho nº. 10/94, de 06/01 (algumas freguesias dos concelhos de Montemor-o-Novo, Évora, Arraiolos e Mora). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à Certialentejo por Despacho de 26/01/2000 do Sr. Director-Geral de Desenvolvimento Rural, a publicar no D.R. II série. Reconhecido como Indicação Geográfica pelo Despacho nº. 10/94, de 06/01. Registada e protegida a Indicação Geográfica pelo Regulamento (CE) nº. 1107/96, de 12/06 (www.ref.11).

### **7.3.3. Caracterização da carne de Borrego do Nordeste Alentejano**

O borrego do Nordeste Alentejano da raça Merina Branca Regional tem uma origem comum aos restantes Merinos da Península, que é considerada o seu berço. O borrego do Nordeste Alentejano é criado em explorações pecuárias desta região com características edafo-climáticas mediterrânicas. Na base da alimentação dos rebanhos desta região estão as pastagens naturais que aqui se desenvolvem, a coberto dos montados de azinho, sobro e carvalho, sendo a bolota e a glande uma fonte energética importante para os animais. Estes alimentos especiais estão à disposição das ovelhas na altura de maior concentração de partos, permitindo que estas criem borregos maiores e mais saudáveis. Os restolhos das searas são também uma fonte de alimentação muito importante para os rebanhos nesta zona geográfica. Esta região é caracterizada por explorações mistas de ovinos e bovinos, pois, desse modo, rentabilizam-se mais as pastagens, andando o rebanho de ovelhas sempre atrás da manada das vacas. Isto ocorre face à rusticidade das ovelhas da raça Merina Branca Regional que, para além das aptidões naturais a todos os ovinos, têm

capacidade para se alimentar dos «restos» deixados pelo gado bovino, essencialmente pastos grosseiros e de reduzidas dimensões. Os rebanhos vão desde os 20 animais até aos 1500, sendo a média de 300 a 400 animais. Os borregos são abatidos entre os 90 e 120 dias, com um peso de carcaça entre 8 e 14 kg. (IDRHa, 2003).



**Figura 23. Pastor com rebanho tradicional de ovinos**

A carne do Borrego do Nordeste Alentejano é obtida a partir de borregos cuja carcaça pesa de 8 a 14 kg. Actualmente, os criadores utilizam as fêmeas da raça Merina Branca Regional para cruzamentos industriais, com vista à melhoria das carcaças dos seus descendentes (IDRHa, 2003).

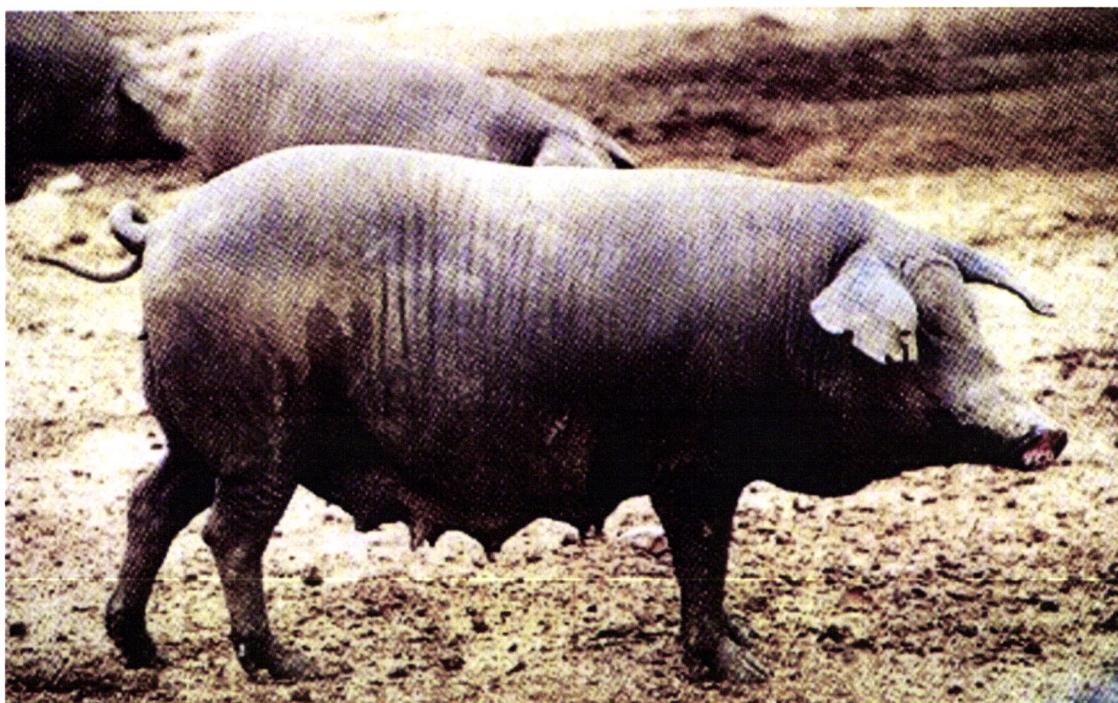
A carne do Borrego do Nordeste Alentejano, pela sua textura e suculência, confere às preparações culinárias um sabor e aroma que as tornam num dos principais cartões de visita desta região.

A produção é de cerca de 20000 borregos, repartida por cerca de 2900 produtores, na área geográfica de constante do Despacho nº. 5131/98 (2ª série), de 09/02 (todos os concelhos do distrito de Portalegre).

O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à AADP – Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre, pelo Aviso nº. 5241/98 (II série), publicado no D.R. nº. 77, de 01/04/98. Reconhecido como Indicação Geográfica (IG) pelo Despacho acima mencionado (www.ref.11).

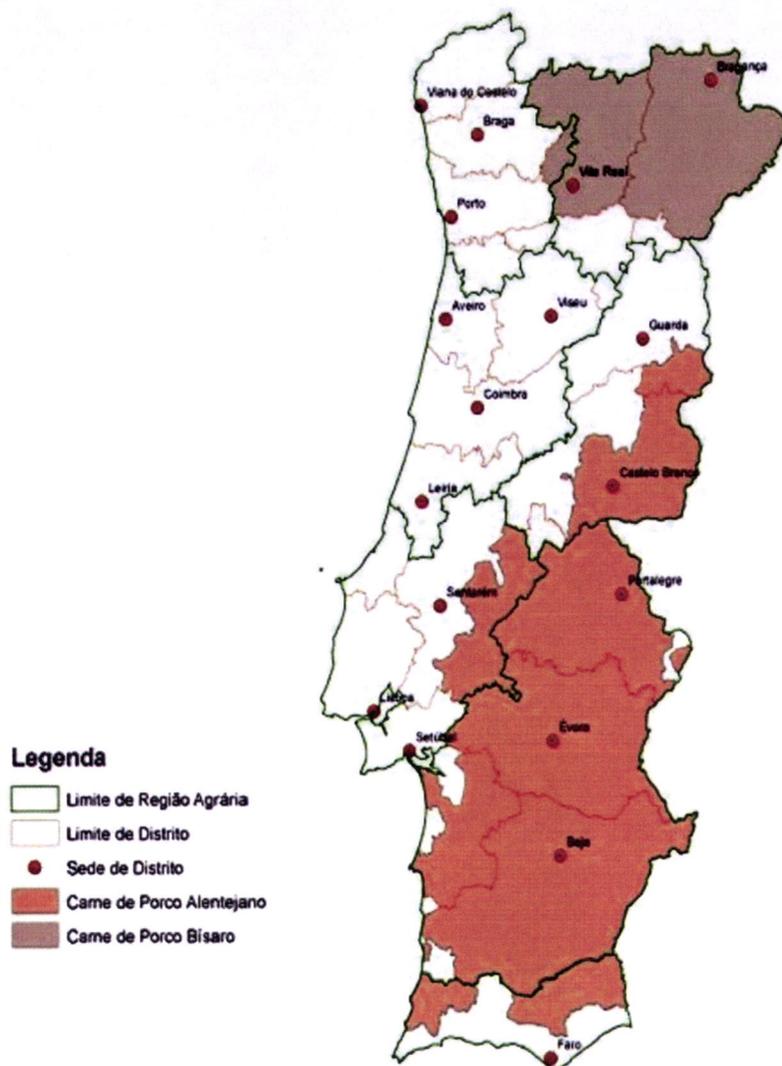
#### **7.4. Caracterização da carne de Porco Alentejano**

O agrupamento responsável pela gestão da produção da carne de suínos tradicionais certificados do Alentejo, Carne de porco Alentejano (DO) é a Associação de Criadores do Porco Alentejano (ACPA) e o Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) é a AGRICERT- Certificação de Produtos Alimentares, Lda., que no ano de 2002 certificou 3190 carcaças com 319 000 quilos.



**Figura 24. Porco Alentejano**

Na Figura seguinte podemos analisar a Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de carne de porco alentejano.



**Figura 25. Mapa das Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento de suínos em Portugal**

Fonte: [www.ref.17](http://www.ref.17)

O escoamento da carne de porco Alentejano percentualmente em 2002 foi efectuado em 50% pelas grandes superfícies 15% por talhante 15% por grossistas 10% pela restauração e 10% por outros agentes.

A carne de porco Alentejano é bastante saborosa, o que se deve à alimentação dos animais, à base de bolota e erva, livremente pastado nos montados de sobre e azinho. As porcas parem duas vezes por ano (Outubro a Dezembro e Março a Junho), nas malhadas tradicionais ou ao ar livre, sob abrigo de tipo cabana. A alimentação dos leitões é efectuada com o leite materno, durante cerca de 45 dias.

Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 12 e os 20 meses. Em média, as carcaças devem ter um peso mínimo de 90 kg após enxugo.

A cor da carne de porco alentejano varia entre o rosa-pálido e rosa-escuro, consoante a idade do animal, com gordura firme, não exsudativa, embora por vezes excessiva à superfície das carcaças. Os animais são de corpulência média, pele preta de ardósia, cabeça comprida e orelhas pequenas. O tórax é roliço e a região dorso-lombar de comprimento e largura medianos. A garupa é pouco oblíqua, o ventre ligeiramente descaído e as coxas de desenvolvimento mediano. Os membros são de comprimento médio, delgados e bem aprumados, sendo os pés pequenos e de unha rija (IDRHa, 2003). Os animais são produzidos na área geográfica de produção constante do Despacho nº. 5084/99, de 22/01, naturalmente delimitada pelo montado, correspondendo grosseiramente ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à Associação Nacional dos Criadores de Porco Alentejano pelo Aviso publicado no D.R. nº. 60, de 12/03/99. Reconhecida a Denominação de Origem (DO) pelo Despacho acima referido (www.ref.11).

### **7.5. Caracterização de produtos de salsicharia do Alentejo**

A produção dos produtos de salsicharia tradicionais certificados do Alentejo tem grande importância no mercado nacional, com destaque para o Presunto de Barrancos.



**Figura 26. Presuntos e produtos de salsicharia**

No Quadro seguinte indicamos os agrupamentos responsáveis pela gestão da produção dos produtos de salsicharia tradicionais certificados do Alentejo, os organismos privado do seu controlo e certificação no ano de 2002.

**Quadro 17. Área Geográfica de Produção e Organismos Privados de Controlo e Certificação de produtos de salsicharia do Alentejo (2002)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>AGRUPAMENTO GESTOR</b>	<b>OPC</b>
Presunto de Barrancos (DOP)	ACPA	AGRICERT
Lombo branco de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Lombo enguitado de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Painho de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Cacholeira branca de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Chouriço mouro de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Linguixa de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Morceia de asar de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Morceia de coser de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Farinheira de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Chouriço de Portalegre (IGP)	NATUR-AL-CARNES	AADP
Chouriço de carne de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Chouriço grosso de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Farinheira de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Morceia de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Paio do lombo de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Paio de toucinho de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Paio de Estremoz e Borba (IG)	APETAL	CERTIALENTEJO
Paio de Beja (IG)	CA de Beja	CERTIALENTEJO
Linguixa do Baixo Alentejo (IG)	CA de Beja	CERTIALENTEJO

Fonte: adaptado de IDRHa 2003

Os Agrupamentos Gestores são a ACPA (Associação de Criadores de Porco Alentejano), a NATUR-AL-CARNES (Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo), a APETAL (Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, LDA) e a C.A. de Beja (Cooperativa Agrícola de Beja, CRL).

Os OPC (Organismos Privados de Controlo e Certificação) são a AGRICERT (Certificação de Produtos Alimentares, LDA), a AADP (Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre) e a CERTIALENTEJO (Certificação de Produtos Agrícolas, LDA)

No Quadro 18, podemos analisar a produção dos produtos de salsicharia tradicionais certificados do Alentejo, em 2002 e 2003 e número de unidades de transformação envolvidas verificando que o número de matadouros é o mesmo.

**Quadro 18. Produção de produtos de salsicharia do Alentejo (2002 e 2003)**

<b>NOME PROTEGIDO</b>	<b>T 2002</b>	<b>T 2003</b>	<b>M</b>	<b>Prod. 2002</b>	<b>Prod. 2003</b>
Presunto de Barrancos (DOP)	2	2	2	49000	40805
Lombo branco de Portalegre (IGP)	8	5	1	1208	1154
Lombo enguitado de Portalegre (IGP)	15	14	1	1721	1925
Painho de Portalegre (IGP)	14	15		6781	5352
Chouriço mouro de Portalegre (IGP)	6	5	1	1892	1838
Linguixa de Portalegre (IGP)	4	4	1	687	1185
Morcela de asar de Portalegre (IGP)	6	6	1	4122	3541
Morcela de coser de Portalegre (IGP)	2	1	1	396	202
Farinheira de Portalegre (IGP)	10	11	1	4421	9232
Chouriço de Portalegre (IGP)	14	14	1	9325	9942
Chouriço de carne de Estremoz e Borba (IG)	4	4	1	1026	1613
Chouriço grosso de Estremoz e Borba (IG)	4	4	1	4486	1379
Farinheira de Estremoz e Borba (IG)	3	4	1	1389	2327
Morcela de Estremoz e Borba (IG)	3	4	1	708	794
Paio do lombo de Estremoz e Borba (IG)	1	4	1	179	248
Paio de toucinho de Estremoz e Borba (IG)	1	4	1	659	48
Paio de Estremoz e Borba (IG)	4	4	1	3160	1080

Prod. – Produção kg, T- nº de unidades de transformação, M- nº de matadouros.

Fonte: Adaptado de Oliveira (2004 e 2005)

A criação tradicional dos animais está ligada, ao aproveitamento do sub-coberto das pastagens espontâneas e frutos dos povoamentos de sobreiro e da azinheira, cujo ambiente é designado, em Portugal, pelo montado, numa área geográfica delimitada. Os animais, de raças nacionais, são criados em condições de equilibrada integração no meio ambiente, com respeito, pelo seu bem-estar e, sob um plano de controlo profilático e sanitário regional. Ao ar livre, desenvolvem-se ao ritmo da natureza, alimentados à base de pasto, cereais e complementos naturais, sendo as crias alimentadas a leite materno (IDRHa, 2003).

A carne de porco Alentejano é a base, da riquíssima salsicharia regional, cujos expoentes máximos se encontram em Barrancos e em Portalegre, citando apenas estes dois pólos mais importantes. Presuntos, paios brancos e vermelhos, painhos, lombos enguitados, chouriços, linguças, paiais de toucinho, salsichões, chouriços mouros, farinheiras, mouras, morcelas, morcilhas, cabeças de xara, são alguns dos principais produtos de salsicharia obtidos a partir desta carne, nascidos da arte do povo alentejano e da necessidade de conservar alimentos durante todo o ano. Mas o porco alentejano tem fama de ser integralmente aproveitado. Daí o uso da carne e vísceras do porco em dezenas de pratos da culinária tradicional, dos quais se destacam, naturalmente, os festins preparados por alturas da matança em que «reinam», as peças com menos poder de conservação como, por exemplo, a cachola e a surra-burra (guisados com fígado, pulmões, coração e sangue). Não menos apreciados são as orelhas e rabos assados na brasa, os chispes de coentrada ou, assados no forno, as feijoadas com carnes da cabeça, etc.. Numa culinária à base das peças mais nobres tem cabimento citar pratos como, o lombo de porco com amêijoas, as migas com carne de porco, as fêveras ou, febras assadas, e o entrecosto com pimentão, conservado ou, não, na sua própria gordura (banha ou pingo).

### **7.5.1. Caracterização do Presunto de Barrancos**

O Presunto de Barrancos provém da carne de porco preto de Denominação de Origem Protegida, que tem a denominação de carne de porco alentejano. Este presunto, não fumado e com secagem e maturação naturais, é obtido a partir de pernis de porcos adultos, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras, da raça Alentejana (*Sus ibericus*), alimentados com bolotas.

Os pernis, são as extremidades posteriores dos porcos recortadas ao nível da sínfise ísquio-pubiana e que têm como suporte ósseo, os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos. O formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado em bico ou em ponta, com coirato externo, conservando a extremidade podal (unha) para facilitar a identificação. Ao corte, apresenta uma cor que vai de rosa característica a encarnado-púrpura, com a gordura infiltrada na massa muscular. Tem sabor

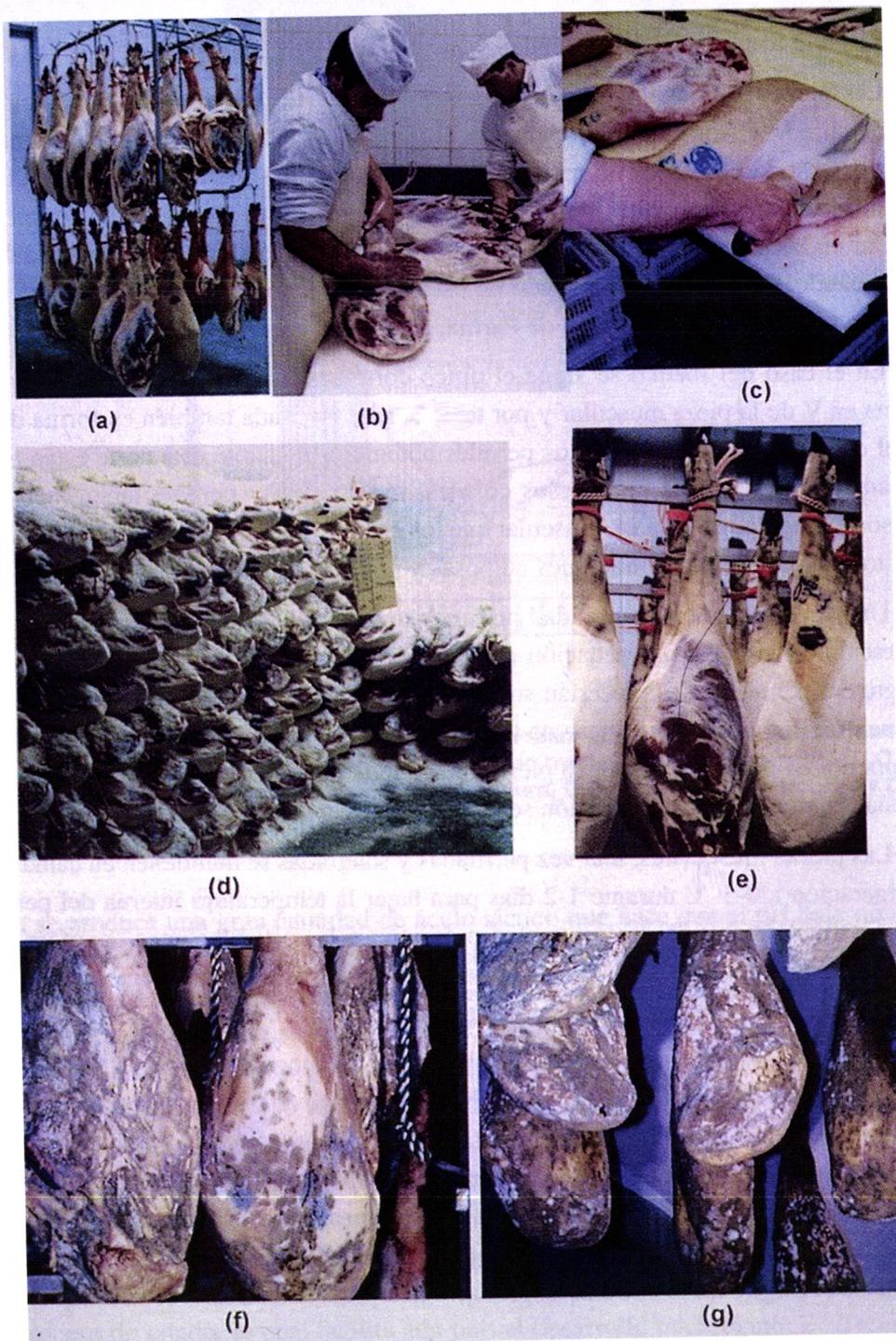
agradável, suave ou delicado, pouco salgado, por vezes de travo ligeiramente picante, textura pouco fibrosa, muito tenra e succulenta, com gordura brilhante branco-nacarada e, aromática (www.ref.11).

No processo de obtenção da matéria-prima (nascimento, cria, abate dos porcos), quer no processo de transformação, são utilizadas técnicas ancestrais.

Os pernis (com peso fresco superior a 6 kg) são deixados em repouso durante cerca de 24 h, sendo depois aparados (de modo a se obter um formato comprido e alongado terminado em ponta ou em bico e conservando-se a extremidade podal) e preparados através de massagem enérgica, com forte compressão da veia e artéria femural, a fim de permitir uma boa eliminação dos líquidos internos.

O método de transformação, que se ilustra na Figura 27, engloba as fases, de preparação dos pernis (a,b,c), de salga (d) (para facilitar a desidratação e a conservação, as peças são cobertas com sal marinho durante cerca de 1 semana, em ambiente cuja temperatura não ultrapassa 6 °C e com humidade próxima de 80-90 %) e de lavagem das peças com água, para eliminação do sal residual, deixando a escorrer durante 2 a 5 dias (e), em locais cuja temperatura não exceda os 3-5 °C e em repouso para que nesta fase o sal se distribua de forma mais homogénea e equilibrada pelas várias regiões anatómicas das peças cárnicas, sendo a água residual lentamente eliminada e as peças adquirem mais consistência externa. Este processo é realizado em local com condições ambientais controladas (temperatura entre 3-6 °C e, com uma humidade relativa mínima de 80 %). O tempo de permanência depende do peso das peças.

Durante a fase de secagem/maturação (f) prosseguem os fenómenos de desidratação e tem lugar uma sudação, designada localmente por «suado» (resultante da elevação da temperatura para valores entre 18-22 °C e 30-35 °C) favorável à difusão da gordura entre as fibras musculares, que fixarão o aroma característico. O envelhecimento em cave (g) é a fase terminal, onde o produto adquire o seu sabor e aroma particulares.



**Figura 27. Etapas do fabrico do Presunto de Barrancos**

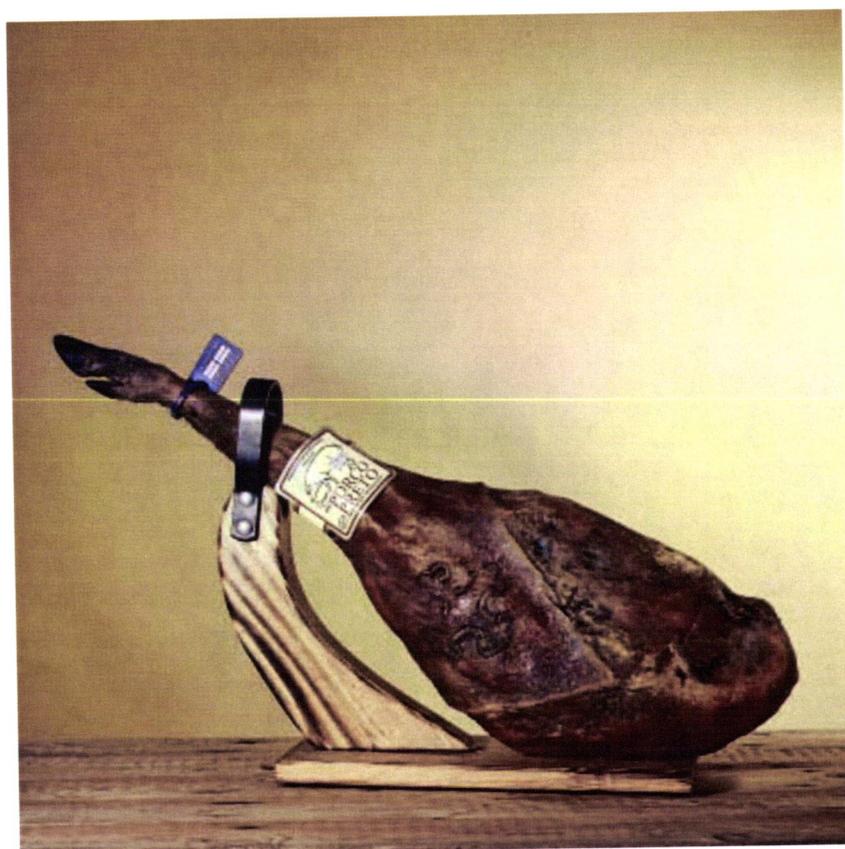
O microclima da região de Barrancos, com Invernos muito frios e húmidos e Verões quentes e secos, favorece este processo. O presunto apresenta-se comercialmente inteiro, em pedaços, com ou sem osso, pré-embalado na origem, em material

adequado, com a menção «Presunto de Barrancos — Denominação de Origem Protegida».

O Presunto de Barrancos é produzido na área geográfica constante do Despacho nº. 23/95, de 14/07 (a área geográfica de produção do porco corresponde, grosso modo, ao Alentejo, e a zona geográfica de transformação dos presuntos está limitada ao concelho de Barrancos).

O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi concedido à AGRICERT – certificação de Produtos Alimentares, Lda, ou Associação Nacional dos Criadores de Porco Alentejano (ANCPA), ou ACPA pelo Aviso publicado no D.R. nº. 196, de 25/08.

A produção anual é de cerca de 2500 peças. Reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho acima mencionado. Registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº. 2400/96, de 17/12 (www.ref.11).



**Figura 28. Presunto de Barrancos**

A Denominação de Origem encontra-se consagrada pelo uso. A produção deste produto remonta a tempos imemoriais, sendo os montados de Barrancos já legalmente protegidos desde 1513. O uso da Denominação de Origem obriga a que o presunto seja obtido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de criação do porco de Raça Alentejana, em regime de montanha, as suas condições de abate, as regras de transformação dos pernis e a marcação e acondicionamento dos presuntos. Só pode beneficiar da DO o presunto que, cumprindo as condições estipuladas, se apresente no comércio pré-embalado na origem. A rotulagem deve cumprir com os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem. Da rotulagem deve, ainda, constar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.

### **7.5.2. Caracterização de salsicharia tradicional**

Desde cedo a criação do porco foi uma alternativa para a alimentação das populações e uma boa forma para compensar os maus anos agrícolas.

A oferta concentrada de carne, aliada à dificuldade de escoamento, face à distância dos grandes centros urbanos, conduziu ao aprofundamento de técnicas de conservação e de transformação.

As matanças do porco e o saber fazer que estas encerram, fazem história e ecoam histórias imemoriais.

Os enchidos tradicionais que transportam consigo a lealdade ao saber fazer do passado, sem se saber explicar a ciência, mas sabendo que está bem feito porque os avós já faziam o produto com cheiro, sabor e dor. Claro que não podemos descurar as condições edafológicas e climáticas, que caracterizam muitas das diferenças dos nossos enchidos. E de resto, o próprio fabrico destes enchidos, ao tempo, era caracterizado pelo ambiente saudável de convívio e lazer, bem-estar que podemos transpor hoje para o prato, aquando do consumo dos enchidos tradicionais certificados do Alentejo (IDRHa, 2003).



apicultura, a utilização de antibióticos e sulfonamidas encontra-se interdita no espaço europeu para o tratamento de abelhas doentes, no entanto, estas substâncias são de uso corrente, quer a título preventivo, quer para aumentar a produtividade das colmeias. Facto este que, naturalmente, põe em risco a saúde do consumidor e contribui para o desequilíbrio do meio ambiente.

Ora, se pensarmos no mel Alentejano, enquanto produto de qualidade, certificado pelos padrões de exigência atribuídos aos produtos DOP, IGP, ETG, de certo que o bem-estar do consumidor será salvaguardado em articulação com a protecção do ambiente.

O mel do Alentejo ocupa um lugar modesto na produção de méis com nomes protegidos em Portugal, com apenas em 3,8 % da percentagem nacional (IDRHa, 2003).



**Figura 30. Cresta**

O mel diz-se, monofloral, quando as abelhas o fabricam, essencialmente, a partir da mesma espécie de flor ou de vegetal, por exemplo, o mel de rosmaninho.

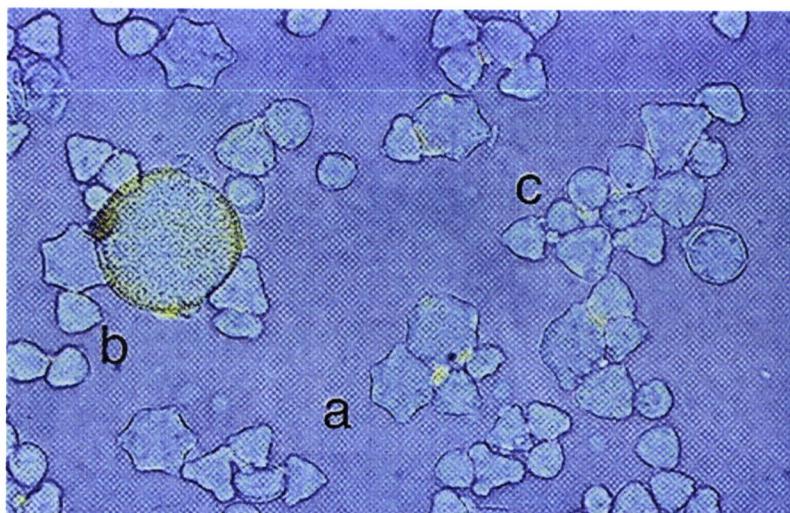
Se o néctar provier de várias espécies designa-se por multifloral. No nosso país, a flora é muito diversificada, daí poder haver mel com características muito variadas, o de rosmaninho, de urze, de girassol, de laranjeira, de eucalipto e multifloral.

As características do mel do Alentejo resultam de os terrenos de sobro e azinho cobrirem-se, normalmente, duma extensa vegetação de rosmaninho, fonte dum abundante e, muito apreciado mel ambarino, todavia, o subericultor, acaba por não dar valor e até mesmo, por destruir plantas do sub-bosque, donde poderia obter uma receita complementar da sua exploração.

O mel alentejano é um mel de cor clara, variável desde o amarelo transparente até ao ambarino, cuja tonalidade é característica da região e, decorrente da respectiva composição polínica, isto é, da flora que serve de pasto às abelhas. A cristalização é fina e compacta. É produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (sp. *Iberica*). (IDRHa, 2003).

As variantes existentes são Mel de Rosmaninho; Mel de Soagem; Mel de Eucalipto; Mel de Laranjeira; Mel Multifloral.

O Mel de rosmaninho – pólen predominante de *Lavandula stoechas* (> 13 %) – de cor clara, indo do quase transparente até ao âmbar claro, de aroma e paladar finíssimos e leves.



**Figura 31. Pólen de mel de rosmaninho (*Lavandula stoechas*)**

Fonte: Ferreras e Laín (2000)

Mel de soagem - pólen predominante de *Echium spp* (> 40 %), com grande tendência para cristalizar, devido à relação frutose/glucose. No estado líquido a cor varia de âmbar claro a âmbar. A cristalização é compacta, fina e esbranquiçada ou amarelada. O aroma e o paladar são suaves.

Mel de eucalipto - pólen predominante de *Eucalyptus globulus* (> 40 %), de cor âmbar, de paladar pronunciado e forte, característico da fragrância dos eucaliptais.

Mel de laranjeira - pólen predominante de *Citrus sinensis* (> 15 %), de cor clara, paladar delicado e aroma característico da fragrância dos laranjais (que não se encontra em nenhum outro tipo de mel).

Mel multifloral - mel proveniente de néctar produzido por espécies existentes nas pastagens naturais, zonas de pousio sem predominância de nenhuma espécie. Contudo, terá sempre (> 5 %) de uma das seguintes plantas: esteva, sargaço, rosmaninho, soagem, eucalipto, cardo, tomilho, laranjeira e alecrim. A cor varia entre o âmbar claro e o âmbar escuro, e o aroma e o paladar são ricos, perfumados e profundos.

O mel com Denominação de Origem Protegida (DOP), tem que obedecer a determinados parâmetros, discriminados no seu caderno de especificações, não sendo permitida a alimentação artificial das abelhas e o seu acondicionamento será em frascos de vidro onde conste a menção "Mel do Alentejo - DOP". O mel do Alentejo é produzido na área geográfica constante do Despacho nº 45/94, de 20-01. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à APOQUE - Associação dos Produtores de Queijo de Évora, pelo Aviso publicado no D. R. nº 28, de 03-02-94. A produção é de 620 ton/ano, repartida por 1120 produtores, reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho acima mencionado. Registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12-06 (IDRHa, 2003).

## **8. INQUÉRITOS AOS CONSUMIDORES**

Os inquéritos a consumidores do sexo masculino e feminino foram realizados na cidade de Beja, com a finalidade de avaliar os seus hábitos de consumo e para obter informações sobre o seu conhecimento, relacionado com a caracterização de produtos tradicionais do Alentejo, de origem animal e o impacte da sua produção, transformação e distribuição no ambiente.

Nos meses de Abril e Maio de 2005 foram realizados, em salas de aulas e em colóquios, na cidade de Beja, cerca de 150 inquéritos a consumidores, maioritariamente, alunos do ensino superior que os preencheram, depois de prestados alguns esclarecimentos, sobre o seu conteúdo e seus objectivos.

Os dados dos inquéritos recolhidos com a ficha do ANEXO I, elaborada especificamente para análise das questões objecto deste estudo, foram registados e agrupados, utilizando meios informáticos, com programa Microsoft Office Exel 2003.

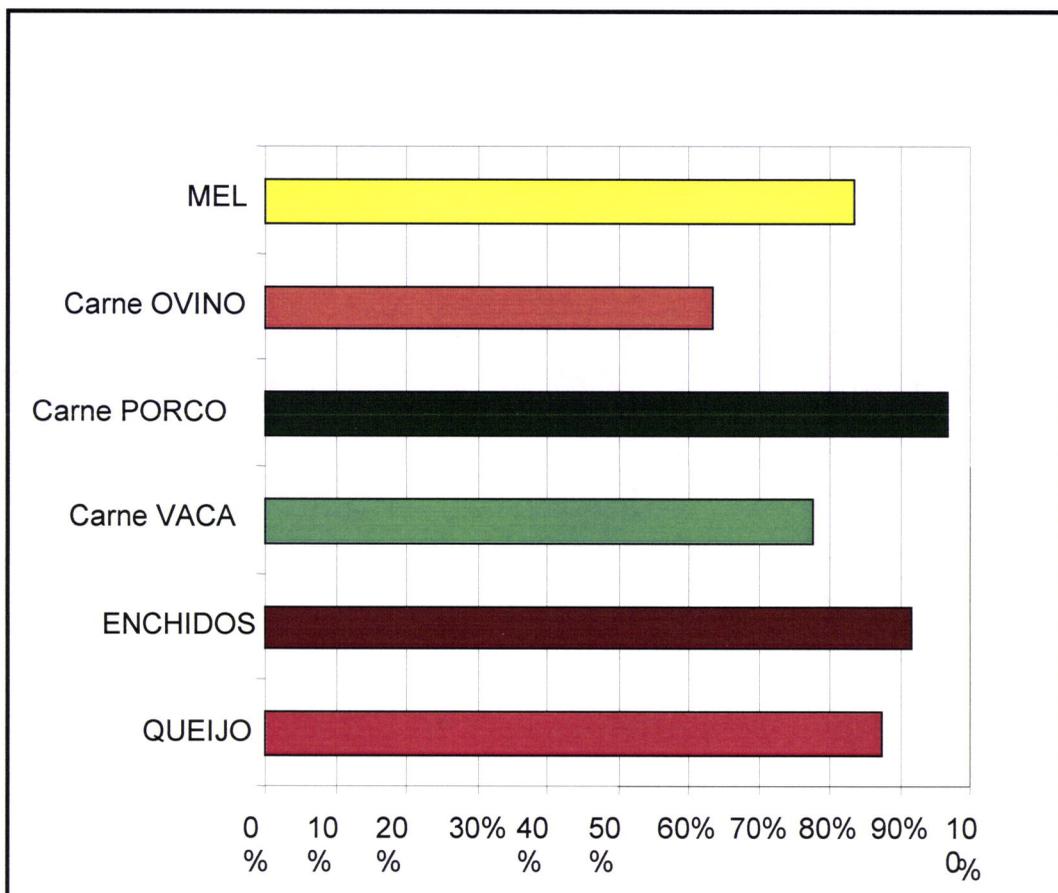
A ficha de inquérito, tem 7 questões que, respectivamente, abordam o sexo e idade do consumidor, as suas preferências por queijo, enchidos, carne de vaca, carne de porco e mel, a frequência de consumo destes produtos, se os consegue distinguir dos produtos industriais, o preço e o impacte ambiental que a produção e transformação destes produtos tradicionais têm, relativamente a produtos industriais do mesmo tipo.

## 9. RESULTADOS

Aos inquéritos responderam 60, 3% indivíduos do sexo feminino e 39,7% do sexo masculino, com idades compreendidas entre os 16 e os 62 anos, pertencendo 74,8% à classe etária de 16 aos 25 anos.

Os inquiridos com idade entre os 16 e 25 anos representam 34,5% dos inquiridos do sexo masculino, e 65,5% dos inquiridos do sexo feminino e, os com idades entre os 26 e 62 anos representam 51,4% do sexo masculino, e 48,6 % do de sexo feminino. As respostas à pergunta "Como consumidor gosta de queijo, enchidos, carne de vaca, carne de porco, carne de ovino e mel" encontram-se na Figura 32, com as percentagens médias dos resultados das respostas dos consumidores.

Os resultados indicam que, os inquiridos apreciam os produtos de origem animal, em geral. Verificamos que, grande percentagem dos consumidores, afirmaram gostar de produtos de origem animal, mel, carnes de porco e de vaca e enchidos, verificando-se a apetência por carne de ovino em menor percentagem.



**Figura 32. Apetência dos consumidores por produtos de origem animal**

O produto de origem animal de maior preferência dos consumidores é a carne de porco, pois 96,7 % dos inquiridos responderam ser o alimento para o qual têm mais apetência. Por ordem de preferência, além do referido, os consumidores gostam de enchidos, de queijo, de mel, de carne de vaca, com uma preferência de 77,6 % e, finalmente, apenas 63,7 % dos consumidores apreciam a carne de ovino (borrego).

A análise das preferências dos consumidores, comparando as diferenças do interesse dos homens e das mulheres, pelos produtos de origem animal, como podemos observar no Quadro 19, revela que os homens têm maior apetência por todos os produtos de origem animal, do que as mulheres.

**Quadro 19. Apetência por produtos de origem animal por sexo dos consumidores**

<b>Produto</b>	<b>Homens</b>	<b>Mulheres</b>
QUEIJO	88,3	86,8
ENCHIDOS	100,0	86,5
VACA	89,7	69,7
PORCO	98,3	95,6
OVINO	74,1	57,3
MEL	87,9	80,9

Todo o universo de consumidores do sexo masculino inquiridos, afirmou ser apreciador de enchidos, contra 86,5 % das mulheres. O gosto pela carne de porco colhe, igualmente, uma percentagem bastante elevada por parte dos consumidores, sendo que 98,3 % dos homens afirmam ser da sua preferência e 95,6 % das mulheres também. Tanto os consumidores homens, como mulheres apreciam o consumo de queijo, 88,3 % e 86,8 %, respectivamente. Também o mel é um produto bastante apreciado pelos consumidores homens e mulheres, ou seja, 87,9 % e 80,9 %, respectivamente. A carne de vaca é mais apreciada por consumidores homens (89,7 %), do que por mulheres (69,7 %) e apenas 57,3 % das mulheres inquiridas dizem gostar de carne de ovino, contra uma percentagem mais elevada dos consumidores homens, que se situa em 74,1 %.

Analisamos as respostas dos inquiridos por idades, no Quadro 20, considerando uma separação em duas faixas etárias, uma dos 16 aos 25 anos e outra dos 26 aos 62 anos. Esta separação teve por base admitir que no geral a disponibilidade financeira dos consumidores antes e depois dos 26 anos é diferente, que se verifica uma maior estabilidade económica a partir dos 26 anos e que estes consumidores tem um conhecimento mais efectivo dos alimentos e dos sabores.

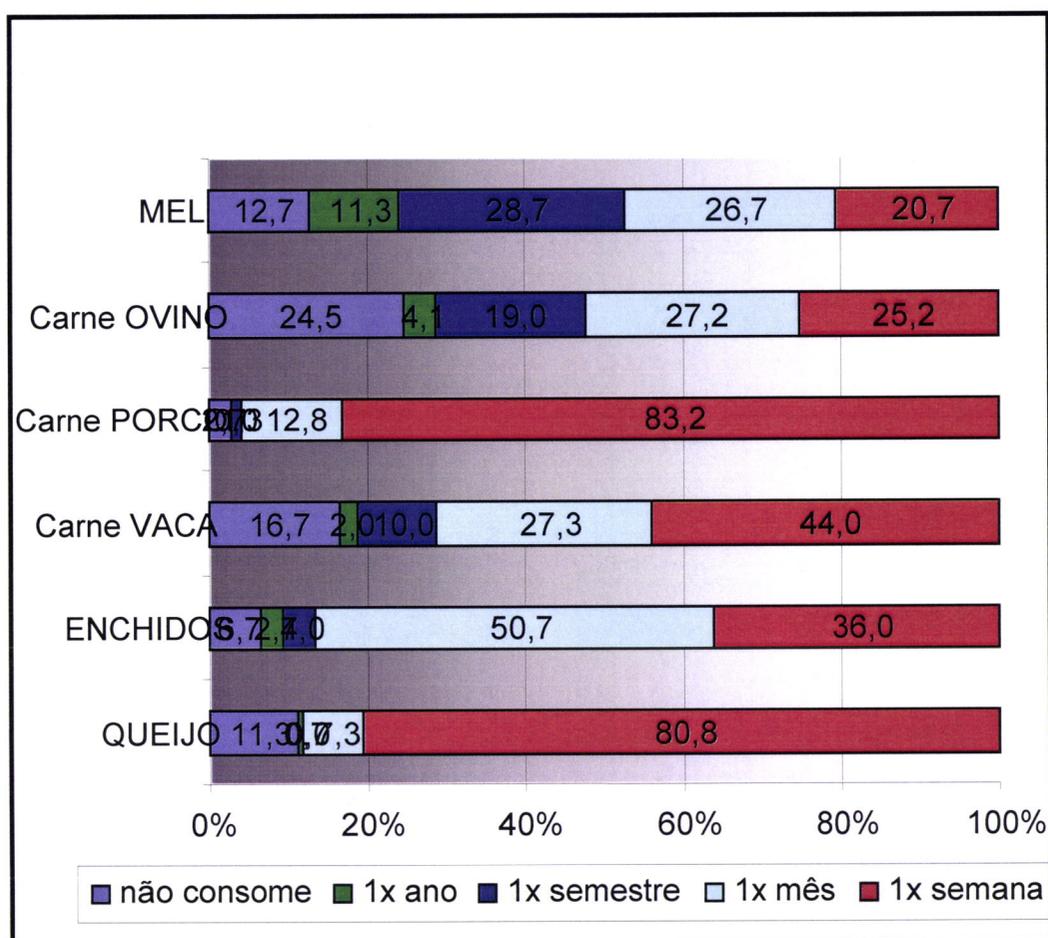
**Quadro 20. Apetência por produtos de origem animal por idade dos consumidores**

<b>Produto</b>	<b>16-25</b>	<b>26-62</b>
QUEIJO	85,5	91,9
ENCHIDOS	90,7	94,6
VACA	76,4	81,1
PORCO	95,5	100,0
OVINO	61,0	73,0
MEL	81,3	91,7

Dos inquiridos resulta que, tanto os consumidores, cuja faixa etária se situa entre os 16 e os 25 anos, bem como os que se situam entre os 26 e os 62 anos de idade apreciam e consomem produtos de origem animal, sendo a carne de ovino aquela, para a qual, os consumidores mostram menos apetência para o consumo, com 61 % e 73 %, respectivamente e a carne de porco aquela que será mais consumida, sendo 95,5 % e 100 %, respectivamente.

As respostas à pergunta "Como consumidor com que frequência mínima consome queijo, enchidos, carne de vaca, carne de porco, carne de ovino e mel" encontram-se na Figura 33, com a identificação percentual dos consumidores que responderam que consumiam uma vez por semana, uma vez por mês, uma vez por semestre, uma vez por ano e não consumiam. Os alimentos mais consumidos são o queijo e a carne de porco, com um consumo uma vez por semana de 80,8 % e 83,2 %, respectivamente. O alimento menos consumido é a carne de ovino com 24,5 % dos inquiridos, a responderem que a não consomem.

Curiosamente, 91,9 % dos consumidores inquiridos dizem gostar de enchidos, mas quando questionados quanto à frequência mínima do respectivo consumo, apenas 36 % dos inquiridos, dizem consumir uma vez por semana. Este dado, julgamos poder prender-se com questões de saúde, admitindo que, embora saborosos, dizem os especialistas, não serem os enchidos, os alimentos mais saudáveis na alimentação moderna.



**Figura 33. Frequência de consumo de produtos de origem animal**

Os dados recolhidos quanto ao consumo da carne de porco parecem coerentes, quando 96,7 % dos inquiridos dizem gostar do seu consumo, e 83,2 % dizerem que a consomem uma vez por semana; bem como os do queijo, quando 87,4 % dos inquiridos dizem gostar e, 80,8 % dizem consumir, efectivamente, uma vez por semana. A carne de ovino é o produto que os consumidores menos apreciam, com apenas 36,3 %, que dizem não gostar e, em coerência, 24,5 % dos inquiridos que dizem não consumir.

Nos Quadros 21 e 22 analisamos a frequência mínima de consumo de produtos de origem animal pelos consumidores com idades compreendidas entre os 16 a 25 anos e, com idade igual, ou superior, aos 26 anos.

**Quadro 21. Frequência mínima de consumo de produtos de origem animal pelos consumidores com idades de 16 a 25 anos**

<b>Produto</b>	<b>não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	11,8	0,9	0,0	8,2	79,1
ENCHIDOS	8,3	1,8	4,6	49,5	35,8
VACA	18,3	1,8	10,1	28,4	41,3
PORCO	1,9	0,0	1,9	12,0	84,3
OVINO	26,4	5,7	22,6	23,6	21,7
MEL	15,6	11,0	27,5	26,6	19,3

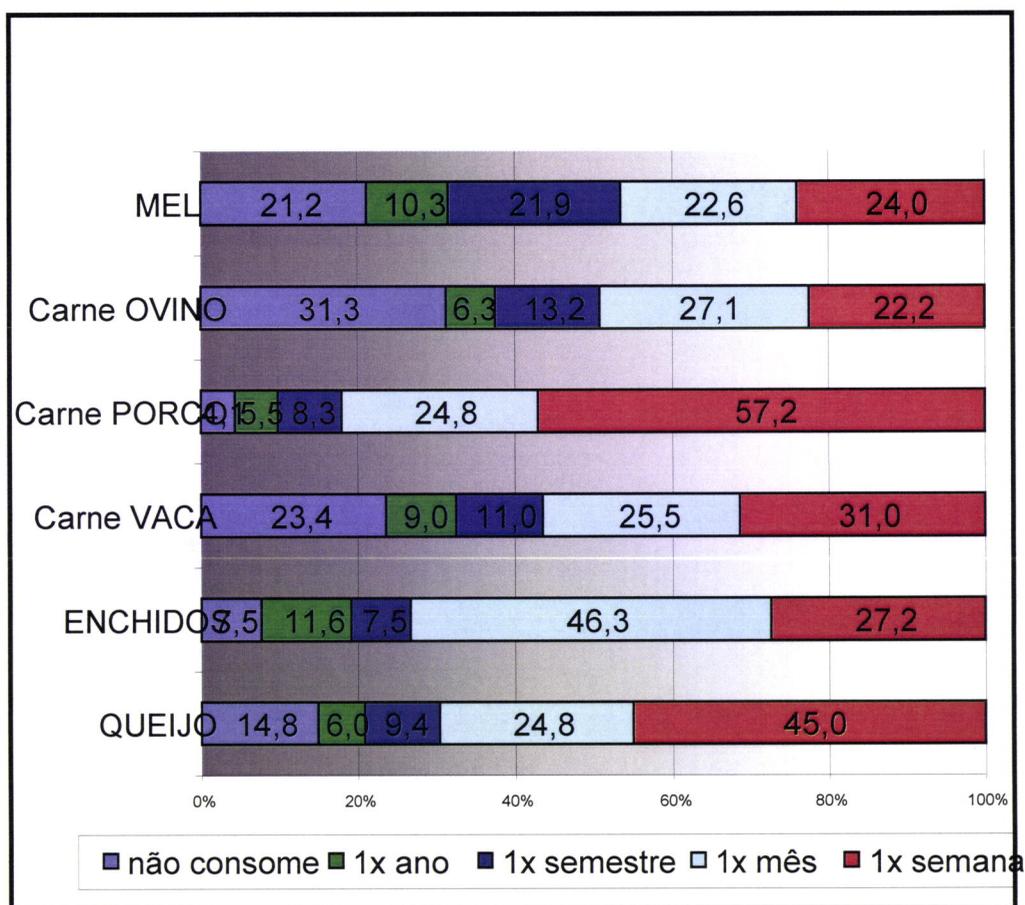
**Quadro 22. Frequência mínima de consumo de produtos de origem animal pelos consumidores com idade igual ou superior a 26 anos**

<b>Produto</b>	<b>não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	10,8	0,0	0,0	5,4	83,8
ENCHIDOS	2,7	5,4	2,7	51,4	37,8
VACA	13,5	2,7	8,1	27,0	48,6
PORCO	5,4	0,0	0,0	10,8	83,8
OVINO	18,9	0,0	8,1	37,8	35,1
MEL	2,7	13,5	29,7	29,7	24,3

Dos dados recolhidos, constatamos que, tanto os inquiridos com idades compreendidas entre os 16 e os 25 anos, como os consumidores com idade igual ou superior aos 26 anos, consomem com bastante regularidade produtos de origem animal.

Todos os produtos são consumidos, por ambas as faixas etárias determinadas, pelo menos, uma vez por semana, com exceção dos enchidos, cuja frequência de consumo mais elevada é de uma vez por mês. Este último resultado mostra-se em coerência com o que foi dito anteriormente, aquando da resposta dos consumidores, em geral, à frequência mínima de consumo de produtos de origem animal, o que atribuímos a questões que têm que ver com a saúde da nossa alimentação.

As respostas à pergunta “ Como consumidor com que frequência mínima consome produtos tradicionais do Alentejo como queijo, enchidos, carne de vaca, carne de porco, carne de ovino e mel” encontram-se no Figura 34, com as percentagens médias dos consumidores que responderam que consumiam uma vez por semana, uma vez por mês, uma vez por semestre, uma vez por ano e não consumiam.



**Figura 34. Frequência de consumo de produtos tradicionais de origem animal**

De entre os produtos tradicionais do Alentejo de origem animal, o que merece a preferência dos inquiridos, é a carne de porco, sendo que, 57,2 % dos consumidores, afirma consumir carne de porco uma vez por semana. O queijo é, igualmente, um dos produtos consumidos com mais frequência, sendo consumido por 45 % dos inquiridos, uma vez por semana. O produto menos consumido, semanalmente, é a carne de ovino, enriquecendo apenas 22,2 % dos pratos dos consumidores. Note-se, no entanto, que 31,3 % dos consumidores inquiridos não consome carne de ovino nunca, é aliás o produto menos consumido pelos consumidores inquiridos. Os enchidos são os produtos tradicionais que os consumidores (46,3 %) mais consomem uma vez por mês.

Nos Quadros 23 e 24 analisamos a frequência do consumo, dos produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, pelos consumidores do sexo masculino e do sexo feminino.

**Quadro 23. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores do sexo masculino**

<b>Produto</b>	<b>não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	11,9	6,8	8,5	25,4	47,5
ENCHIDOS	1,7	10,2	3,4	39,0	45,8
VACA	12,1	8,6	5,2	32,8	41,4
PORCO	1,8	3,5	3,5	19,3	71,9
OVINO	21,8	3,6	12,7	29,1	32,7
MEL	12,1	13,8	20,7	22,4	31,0

Dos consumidores inquiridos resulta que, o consumidor mulher consome menos produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, do que o consumidor do sexo masculino. E mesmo os produtos que o consumidor mulher diz consumir, o consumo que faz, semanalmente, é sempre inferior ao do homem. Esta constatação pode prender-se com questões de ordem estética, a que as mulheres, em geral, culturalmente, dão prioridade nas suas preocupações, dando preferência, por conseguinte, a alimentos do reino vegetal, nomeadamente, às típicas saladas.

**Quadro 24. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores do sexo feminino**

<b>Produto</b>	<b>não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	16,7	5,6	10,0	24,4	43,3
ENCHIDOS	11,4	12,5	10,2	51,1	14,8
VACA	31,0	9,2	14,9	20,7	24,1
PORCO	5,7	6,8	11,4	28,4	47,7
OVINO	37,5	8,0	13,6	26,1	14,8
MEL	27,3	8,0	22,7	22,7	19,3

Eventualmente, admitimos que possamos encontrar como justificação, para a constatação de que os homens consomem, em geral, com mais frequência produtos tradicionais de origem animal, o facto de, culturalmente as mulheres, ainda hoje, se prestarem mais às tarefas domésticas, do que os homens. Há, efectivamente, ainda hoje, e especialmente em meios sociais pequenos, como a região de Beja, local em que foram realizados os inquéritos, o hábito de encontros de fim de tarde, em locais públicos de restauração, mas especialmente, entre indivíduos do sexo masculino.

Os consumidores do sexo masculino têm por preferência o consumo semanal da carne de porco, dizendo 71,9 %, consumi-la uma vez por semana. Sendo também este o produto mais consumido na semana, pelas mulheres, mas apenas 47,7 % das mulheres inquiridas dizem fazê-lo uma vez por semana.

Os enchidos são também um produto da clara preferência dos consumidores homens, que dizem ser o terceiro produto que mais consomem, sendo que 45,8 % o fazem uma vez por semana, enquanto que é o produto mais consumido pelas mulheres (51,1 %), uma vez por mês.

Os Quadros 25 e 26 retratam a frequência mínima de consumo de produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, pelos consumidores com idades compreendidas entre, os 16 e os 25 anos e, desde os 26 aos 62 anos de idade.

**Quadro 25. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idades de 16 a 25 anos**

<b>Produto</b>	<b>Não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	17,6	4,6	9,3	25,9	42,6
ENCHIDOS	9,3	12,1	6,5	44,9	27,1
VACA	24,8	9,5	12,4	22,9	30,5
PORCO	5,7	4,8	9,5	24,8	55,2
OVINO	33,3	7,6	15,2	25,7	18,1
MEL	24,8	7,6	21,9	22,9	22,9

**Quadro 26. Frequência mínima de consumo de produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idade igual ou superior a 26 anos**

<b>Produto</b>	<b>Não consome</b>	<b>1x ano</b>	<b>1x semestre</b>	<b>1x mês</b>	<b>1x semana</b>
QUEIJO	8,1	10,8	10,8	16,2	54,1
ENCHIDOS	2,8	11,1	11,1	47,2	27,8
VACA	19,4	8,3	8,3	30,6	33,3
PORCO	0,0	8,3	5,6	22,2	63,9
OVINO	25,7	2,9	8,6	31,4	31,4
MEL	10,8	16,2	21,6	24,3	27,0

A frequência de consumo dos produtos de origem animal tradicionais do Alentejo é mais intensa pelos consumidores dos 26 aos 62 anos, do que dos 16 aos 25 anos de idade.

O produto tradicional consumido com mais frequência, pelos inquiridos com idades compreendidas entre os 16 e os 25 anos, é a carne de porco (55,2 %), sendo,

igualmente, o produto mais consumido pelos consumidores com idades situadas entre os 26 e os 62 anos de idade (63,9 %).

Uma vez por mês, 44,9 % dos inquiridos com idades entre os 16 e os 25 anos, dizem consumir enchidos e, 47,2 % dos consumidores com idades entre os 26 e os 62 anos de idade, dizem fazê-lo, também.

Um dado curioso é que, dos consumidores com idades entre os 26 e os 62 anos de idade, nenhum disse não consumir, nunca, carne de porco.

De resto, mantém-se em coerência que a carne de ovino, mesmo tradicional do Alentejo, é aquela que menos agrada aos consumidores inquiridos, tratando-se de uma carne nunca consumida por 33,3 % dos consumidores com idades entre os 16 e os 25 anos de idade, e por 25,7 % dos inquiridos, com idades compreendidas entre os 26 e os 62 anos de idade.

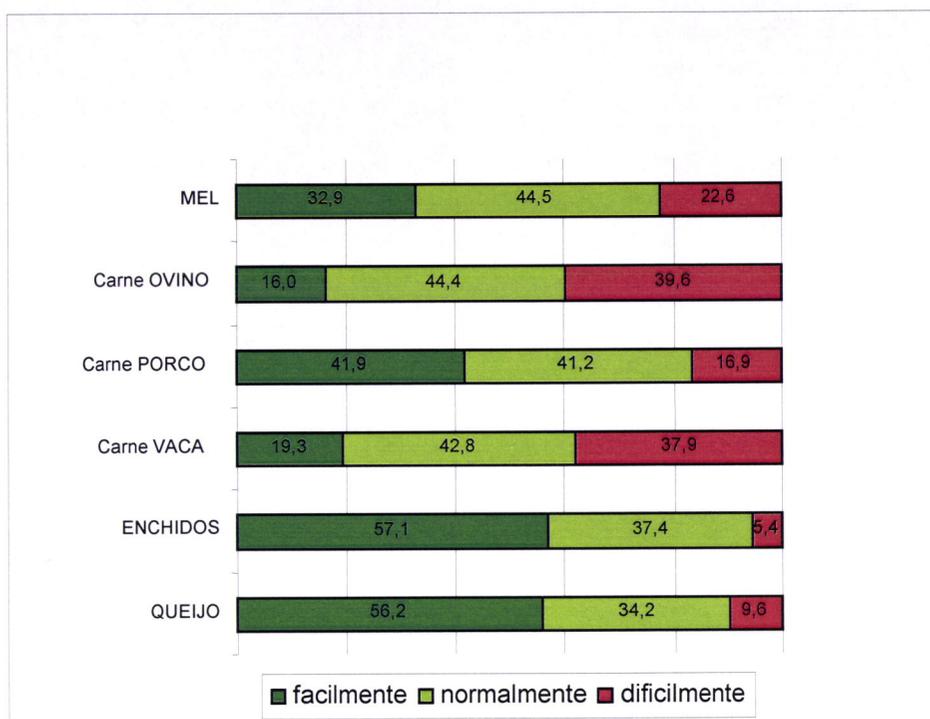
No entanto, parece-nos não podermos afirmar que haja uma diferença, de registo, nos consumos, pelos inquiridos até aos 25 anos de idade e a partir desta idade.

Parece-nos que este dado reflecte o advento da sociedade da abundância em que vivemos, na qual os jovens dispõem de meios económicos bastantes, cada vez mais cedo, indo muito além da satisfação das suas necessidades primárias.

As respostas à pergunta "Como consumidor com que facilidade distingue um produto com características tradicionais, de outro, com características industriais", estão dispostos na Figura 35, com as percentagens médias dos consumidores que responderam que distinguiam fácil, normal ou dificilmente os produtos tradicionais.

Uma percentagem elevada de consumidores, diz ter facilidade em distinguir, os produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, dos restantes.

57,1 % dos consumidores inquiridos responderam que os produtos que mais facilmente, conseguem distinguir, são os enchidos, seguindo-se com uma pequena diferença, os queijos, com 56,2 %.



**Figura 35. Facilidade do consumidor para diferenciar produtos tradicionais**

Os produtos de mais difícil distinção são a carne de ovino (39,6 %) e a carne de vaca (37,9 %).

Nos Quadros 27 e 28 analisamos a facilidade do consumidor em distinguir produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, comparando os consumidores com idades compreendidas entre os 16 a 25 anos e, os 26 e os 62 anos de idade.

**Quadro 27. Facilidade em distinguir produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idades até 25 anos**

Produto	facilmente	Normalmente	dificilmente
QUEIJO	50,0	37,7	12,3
ENCHIDOS	51,4	41,1	7,5
VACA	20,0	40,0	40,0
PORCO	35,5	45,8	18,7
OVINO	19,2	37,5	43,3
MEL	36,2	46,7	17,1

**Quadro 28. Facilidade em distinguir produtos tradicionais de origem animal do Alentejo pelos consumidores com idade superior a 25 anos**

<b>Produto</b>	<b>facilmente</b>	<b>Normalmente</b>	<b>difícilmente</b>
QUEIJO	75,0	22,2	2,8
ENCHIDOS	75,0	25,0	0,0
VACA	13,9	52,8	33,3
PORCO	56,8	29,7	13,5
OVINO	2,8	63,9	33,3
MEL	21,6	40,5	37,8

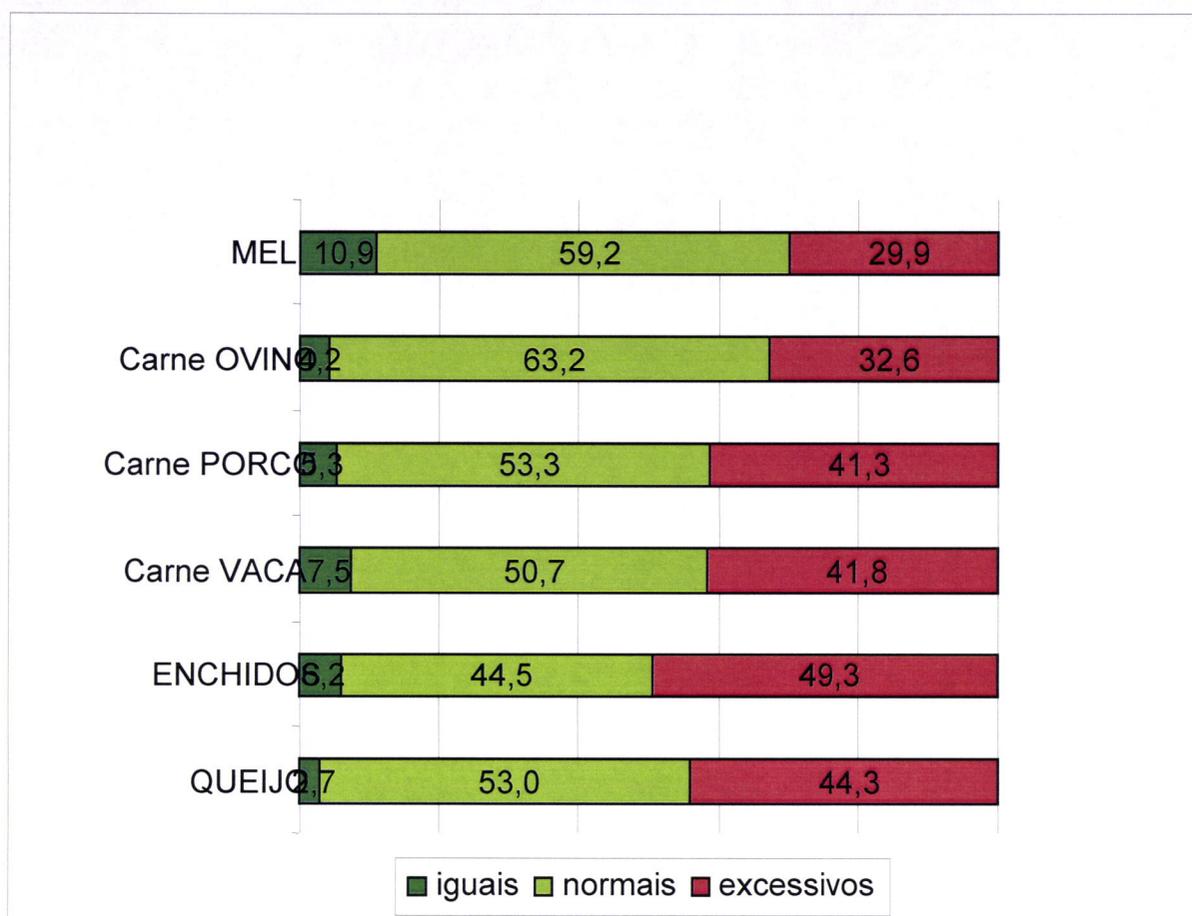
Os consumidores inquiridos, com idades compreendidas entre os 26 e os 62 anos de idade, distinguem, com mais facilidade, os produtos tradicionais do Alentejo de origem animal, dos demais, do que os consumidores com idades entre os 16 e os 25 anos.

75 % dos inquiridos mais velhos distinguem, facilmente, os queijos e os enchidos, ao passo que, apenas 50 % e 51,4 %, respectivamente, dos inquiridos mais jovens, assumem que o façam.

Curiosamente, o inquérito traduz que, os consumidores com idades entre os 16 e os 25 anos conseguem distinguir, mais facilmente, a carne de vaca (20 %), a carne de ovino (19,2 %) e o mel (36,2 %), do que os consumidores com idades entre os 26 e os 62 anos de idade (13,9 %; 2,8 % e 21,6 %, respectivamente).

As respostas com as percentagens médias dos consumidores que responderam à pergunta “Quanto ao preço considera que os produtos com características tradicionais têm valores excessivos, normais ou iguais relativamente aos outros, com características industriais” são apresentadas na Figura 36.

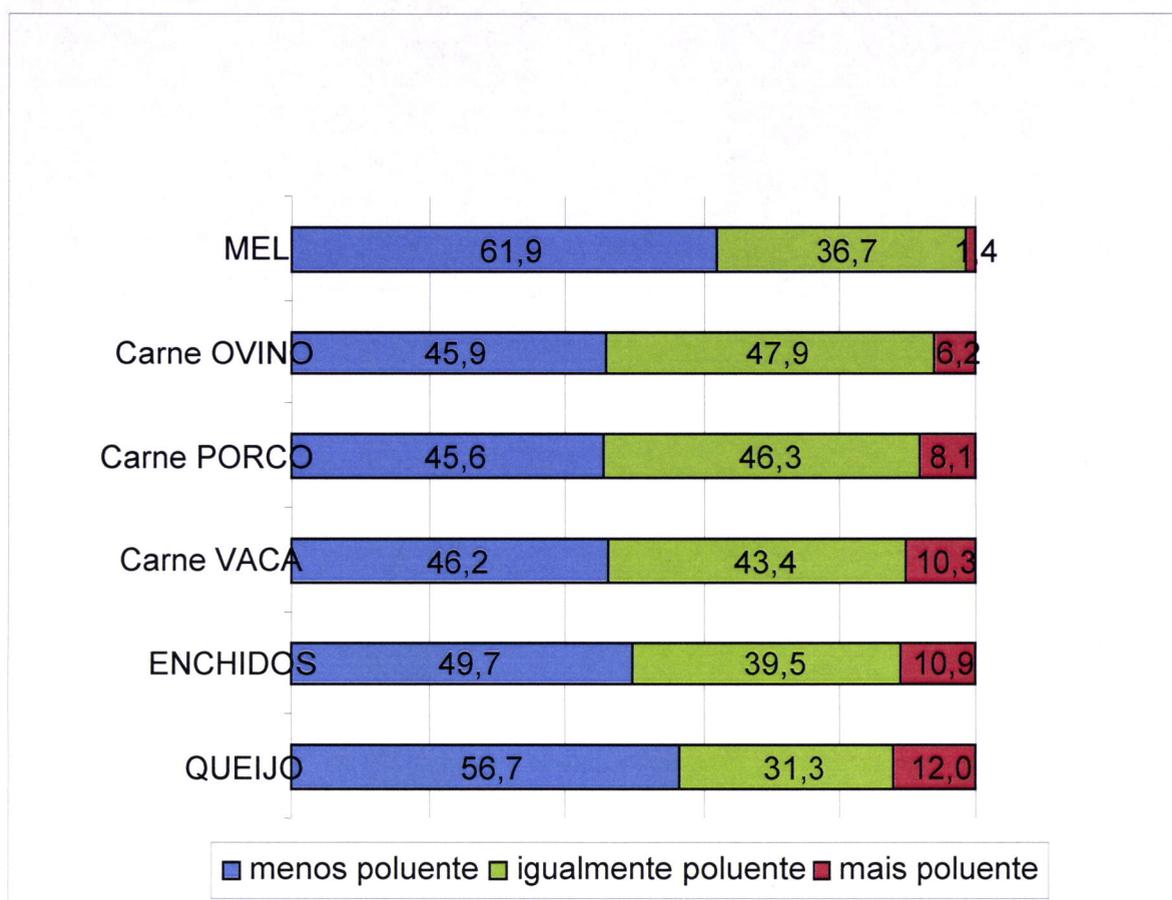
O inquérito traduz que, na generalidade, os produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, quando comparados com os produtos industriais, são comercializados a preços “normais”, com excepção dos enchidos, que são considerados, pelos inquiridos, comercializados a preço excessivo.



**Figura 36. Preços comparados dos produtos tradicionais e industriais**

No entanto, ao contrário do que os consumidores afirmam, verificamos, no Quadro 2 supra, que os queijos tradicionais quando certificados são mais caros, que os demais. Contudo, podemos considerar de acordo com as respostas dos inquiridos, que estes admitem que a diferença de preço é relativamente pouco desigual.

Na Figura 37 são apresentadas as respostas com os resultados dos consumidores que responderam à pergunta “Quanto ao impacto ambiental a produção/transformação de produtos tradicionais considera que é mais poluente, igualmente poluente ou menos poluente”. Os inquiridos responderam que os produtos de origem animal tradicionais do Alentejo são menos poluentes, relativamente aos produtos industriais, com excepção da carne de porco e de ovino, em que respectivamente 46,3 % e 47,9 % dos consumidores, responderam ser igualmente poluente, contra respectivamente 45,6 % e 45,9%, que dizem ser menos poluente, mas no entanto, não podemos considerar uma grande diferença.



**Figura 37. Impacte ambiental da produção/transmissão dos produtos tradicionais do Alentejo, de origem animal**

Mesmo que possamos admitir que, o consumidor médio inquirido, não tem conhecimentos técnico-científicos suficientes para afirmar qual a produção mais poluente, pelo menos, podemos afirmar que, o consumidor médio tem sensibilidade para assegurar que o impacte ambiental de produção/transmissão dos produtos tradicionais é menos poluente, que dos demais.

Neste sentido, podemos admitir que, a informação que tem sido prestada ao consumidor médio tem conseguido atingir os objectivos de protecção ambiental.

## 10. DISCUSSÃO

O nosso estudo reflecte, efectivamente, a sociedade de consumo de que tantas vezes ouvimos falar.

Dos inquéritos resulta que, embora haja plena consciência dos consumidores de que a produção de produtos tradicionais é mais amiga do ambiente, do que dos produtos industriais, na verdade os consumidores não se abstém do confortável hábito do consumo de todos os alimentos, quer os eventualmente indispensáveis à sobrevivência humana, como aqueles que hoje em dia não só são dispensáveis, como até desaconselhados em termos médicos, como sejam por exemplo, os enchidos.

Resulta, efectivamente, do nosso estudo, que os consumidores inquiridos, e à semelhança da recolha efectuada ao longo deste trabalho, pretendem, sobretudo, satisfazer o seu bem-estar alimentar, mostrando disponibilidade para pagar preços mais elevados, quando tal signifique maior qualidade alimentar.

O facto de termos dividido os inquéritos em consumidores com idades compreendidas entre os 16 e os 25 e os 26 e os 62 anos de idade, cujos resultados, em termos de apetência para o consumo e consumo efectivo, de produtos de origem animal, tradicionais do Alentejo, ou não, são igualmente elevados, permite-nos constatar que a sociedade de consumo, hoje em dia, não tem idade. Isto é, como vimos, os jovens actualmente, dispõem de autonomia financeira, desde muito cedo, o que, por sua vez, permite ao mercado do marketing, influenciar as opções dos consumidores, desde muito cedo.

E, na verdade, e em coerência com o estudo supra, nomeadamente, se nos detivermos na Figura 4, na qual podemos comparar a taxa de crescimento da produção de produtos com nomes protegidos, constatamos que, no período compreendido entre os anos de 1997 a 2001, os valores de produção daqueles produtos quase duplicou, o que revela o aumento do consumo desses produtos, bem como a capacidade de resposta do mercado, às exigências dos consumidores.

É assim visível, a dinâmica, que se refere aos consumos alimentares de produtos específicos certificados com insígnias de "qualidade superior", que asseguram uma garantia das condições de produção, e de transformação, mantendo a autenticidade do "saber fazer". A procura de que são alvo estes produtos, também pode ser interpretada como uma alternativa às dúvidas e incertezas do consumidor, o que nos faz sentir necessidade de se recuperarem outras lógicas de produção alimentar, e de se preservarem as tradições gastronómicas e identitárias de cada região.

Parece-nos que, neste âmbito, cabe ao Estado um papel preponderante no equilíbrio do mercado do consumo, promovendo a produção e o consumo dos produtos tradicionais, dando obediência às pretensões da União Europeia. Porque, como vimos, dos nossos inquéritos, quando comparamos a frequência de consumo dos produtos alimentares em geral, com o consumo dos produtos alimentares tradicionais, resulta que os consumidores consomem mais frequentemente, os produtos não tradicionais. Ora, se os consumidores quando questionados quanto ao preço, afirmam que, os preços de ambos os produtos, são em geral semelhantes, e tendo consciência que o impacte ambiental dos produtos tradicionais é superior aos demais, apenas falta aos consumidores terem consciência da qualidade alimentar superior, que os tradicionais oferecem, sobre os industriais, bem como as vantagens ambientais da produção extensiva para a intensiva.

Não recolhemos dados bastantes dos nossos inquéritos, que nos possam traduzir se existe preocupação dos consumidores com a segurança dos alimentos, no entanto, a nossa recolha bibliográfica é quanto basta, para podermos afirmar que os consumidores equacionam a qualidade alimentar dos produtos que lhes chegam a casa. Tanto assim é que, sempre que a comunicação social tem noticiado os casos recentes da "gripe das aves", "vacas loucas" ou "nitrofuranos", tem sido igualmente, noticiado o decréscimo de venda dos respectivos animais, destinados à alimentação humana.

O desenvolvimento sustentável afecta todos os domínios da acção humana e o consumo integra inúmeras medidas de política, que vão desde a inclusão social; à protecção do consumidor; ao mundo agrícola; à preservação da fauna e da flora; à alimentação de qualidade, entre tantas outras.

O Estado tem vindo a ser convidado a estabelecer estratégias de desenvolvimento, integrando a preocupação ambiental, em coerência com medidas políticas, aos mais diversos níveis. É de notar que em Portugal, os consumidores não têm participado nesta definição de estratégia, o que é de lamentar, pois não poderá haver mudanças nos modos de consumo, sem a aquiescência dos interessados.

Efectivamente, os nossos inquiridos asseguram que, o impacte ambiental da produção/transformação dos produtos tradicionais, é inferior ao dos demais produtos, no entanto, e como resulta da nossa pesquisa bibliográfica, é nas zonas rurais que mais danos ambientais se têm inventariado, não por se ter usado demasiada tecnologia avançada, mas devido ao uso de tecnologia primitiva, aliada à má gestão dos solos e da criação do gado.

Trata-se de mais uma área, sobre a qual, o Estado tem que tomar posição, e adoptar medidas adequadas, ao desenvolvimento adequado e sustentável.

Parece-nos ser de sublinhar que, de acordo com o estudo levado a cabo ao longo deste trabalho, a consciência comum de protecção e consumo de produtos tradicionais de origem animal poderá, igualmente, mostrar-se como um pólo de desenvolvimento regional, contribuindo para a manutenção do tecido rural, contrariando a tendência da desertificação das zonas mais desfavorecidas, em que está inserido o Alentejo.

O Estado é a entidade competente, por excelência, para criar condições que contribuam para a instalação dos produtores de produtos tradicionais de origem animal, ou viabilização das explorações agrícolas já existentes, mas de difícil sobrevivência, eventualmente atribuindo benefícios não só de instalação, mas também que permitam que estes produtos apareçam no mercado a preços aliciantes ao consumidor.

Como visto supra, uma das preocupações da Comissão Europeia é a manutenção da identidade regional, para o que contribui, decisivamente, o sucesso dos empresários agrícolas que permaneçam ligados à sua região, enquanto produtores de produtos de qualidade.

Aliás, e como vimos, a segurança dos alimentos é uma das prioridades da União Europeia. De notar porém que, segurança não é sinónimo de uniformidade, e a

União Europeia promove a diversidade, aliada à qualidade. Como tivemos oportunidade de analisar, a legislação europeia protege os géneros alimentícios tradicionais e os provenientes de regiões específicas, garantindo que os consumidores os possam distinguir das imitações. Por outro lado, a União Europeia incentiva, cada vez mais, os seus agricultores, a privilegiar a qualidade, não só dos alimentos, mas também do meio rural.

Da nossa pesquisa, é-nos possível reflectir que o mundo rural tem inúmeras potencialidades carenciadas de exploração. Poderão, efectivamente, ser os produtos tradicionais, os produtos de qualidade, a gastronomia, catalizadores do desenvolvimento regional, quando pensamos não só na actividade de venda dos mesmos, sem qualquer serviço associado, mas sobretudo se pensarmos nestes produtos, como uma componente da actividade turística que, como vimos, detém lugar desejável no mercado da região.

Por outro lado, é também necessário divulgar, formar e informar junto dos consumidores das vantagens, que se prendem com a segurança e qualidade alimentar, e com a sustentabilidade do ambiente, do consumo de produtos tradicionais de origem animal. Caberá também ao Estado encontrar formas de formação do consumidor, para aprendizagem da distinção dos produtos tradicionais, sobre os restantes.

Há porém bastantes obstáculos a ultrapassar: desde sempre que os consumidores tendem a querer comprar cada vez mais bens, a um preço menos elevado, minimizando as considerações ambientais. Por outro lado, para baixar os preços e aumentar os seus lucros, os fabricantes têm recorrido, sempre que podem, a processos de fabrico, ambientalmente, gravosos. E mais, as empresas quando pressentem que vão ser sujeitas a medidas de segurança mais exigentes, ameaçam os governos com deslocalizações.

Por tudo, não podem os consumidores demitir-se do seu papel social, devem os consumidores enfrentar o desafio, devendo concretizar as exigências de um consumidor consciente e crítico. O consumidor deve ler os rótulos dos produtos; esclarecer dúvidas; comparar preços e produtos; reclamar, quando lesado nos seus direitos, enfim, procurar saber o que, efectivamente, consome.

E numa ambiciosa tentativa de contribuir para o bem estar e informação do consumidor médio e enquanto consumidores preocupados com a boa, segura e saudável alimentação, propomos a divulgação da simplicidade que se pretende com este trabalho, na expectativa de permitir que os consumidores consigam discernir a importância da distinção dos produtos tradicionais, dos demais, aprendendo a optar com consciência, o que tentamos fazer através do folheto de divulgação e informação. (Anexo IV).

## 11. CONCLUSÕES

Com a introdução da regulamentação comunitária, criaram-se condições para a normalização das regras de produção e para a protecção do nome dos produtos tradicionais, o que poderá garantir a manutenção das suas especificidades e a protecção dos produtores duma concorrência desleal através de imitações ou falsificações. O nome do produto, associado a uma certificação, garantia do método de produção e da origem, possibilita também o seu reconhecimento pelo consumidor e, conseqüentemente, a exportação para outros mercados, sem perda das referências de origem ou da imagem de tipicidade.

Os Sistemas Europeus para desenvolver e proteger os alimentos surgiram para incentivar a produção agrícola diversificada; proteger os nomes do produto contra imitações e utilizações indevidas e para ajudar os consumidores, fornecendo-lhes informações relativas às características específicas dos produtos.

As tendências dos consumidores que privilegiaram os estudos da então Comunidade Europeia, que antecederam a elaboração dos Regulamentos (CEE) 2081 e 2082/92 parece que encontraram eco nos resultados obtidos pelos nossos inquéritos. Tanto assim é que, aqueles Regulamentos nasceram em virtude da procura crescente, por parte dos consumidores, de uma alimentação de qualidade em detrimento da quantidade, a qual se revia em "produtos da terra".

A qualificação do nome de um produto tradicional ou de um modo de produção específico implica que a fileira produtiva seja controlada, que os produtos sejam controlados. Qualificar um nome, não é a mesma coisa que certificar um produto. Qualificar é valorizar, reconhecer; proteger um nome é tarefa única e específica; certificar é uma verificação sistemática do cumprimento de características e especificações técnicas, é uma tarefa monótona e repetitiva.

Os inquiridos neste trabalho revelaram ser bons apreciadores de produtos de origem animal e reflectem, nas respostas aos inquéritos, grande apetência pelo consumo dos produtos de origem animal tradicionais do Alentejo. Também responderam

maioritariamente que, com facilidade distinguem os produtos de origem animal tradicionais do Alentejo, de outros, isto é, dos industriais.

Os resultados obtidos nos inquéritos reflectem, efectivamente, que se vive numa sociedade de consumo, em que os consumidores consomem muito, consomem todos os alimentos, consomem porque gostam e consomem para seu bem-estar individual. Em face do que, concluímos que o consumidor médio opta por viver numa sociedade caracterizada pelo consumismo, retratada como vimos supra, num conjunto de comportamentos e atitudes conducentes à degradação do ambiente.

Concluímos que, os consumidores gostam de consumir produtos tradicionais do Alentejo e que os consomem efectivamente. Embora tenham alguma facilidade em distinguir os tradicionais dos industriais, parece-nos ser importante e desejável, do ponto de vista da protecção do consumidor, a correcta rotulagem dos alimentos, bem como a divulgação das respectivas características alimentares do produto, dando a conhecer ao consumidor, com transparência, o percurso do produto desde a origem, até à prateleira do supermercado.

Os consumidores revelaram saber que, os produtos tradicionais são menos poluentes, que os produtos industriais, ainda que tal conhecimento sejam meramente empíricos. Não sabemos, porém, se esta questão da poluição será uma preocupação para os consumidores e se de alguma forma condicionará o respectivo consumo, questões que, embora interessantes, tornariam este trabalho muito extenso e fastidioso.

De resto, podemos afirmar que, optando os consumidores inquiridos por produtos tradicionais, estão a promover a protecção ambiental, tendo nós como certo que, a produção destes, é mais amiga do ambiente.

Assim sendo, havendo um maior interesse por parte dos consumidores pelos produtos tradicionais de qualidade, denotando, igualmente, maior sensibilidade na protecção do ambiente, parece estarmos em condições de dizer que o espírito do legislador foi efectivamente, ao encontro dos interesses dos consumidores, em articulação com os interesses do ambiente.

Com este estudo concluímos que, o consumidor está, efectivamente, desperto e deve ser informado e formado para as vantagens qualitativas dos alimentos produzidos de

forma saudável e controlada, que deve ter uma consciência mais desperta para distinguir o *fast food* de uma alimentação segura, saudável e amiga do ambiente. O consumidor tem que saber, tem que ser formado o suficiente, para não se deixar vender ao consumismo, ao marketing da publicidade alimentar, cuja produção alimentar de base é maciça, com fins unicamente economicistas, sem salvaguardar nem os interesses do consumidor, nem do Ambiente. Uma produção controlada, quer seja DOP, IGP ou ETG, salvaguarda a protecção alimentar do consumidor e a protecção ambiental por si só, bem como o ambiente saudável do próprio consumidor, tão importante preservar hoje, como no futuro. Protecção alimentar e ambiental que desencadeia naturalmente um turismo de qualidade que permita saborear os produtos tradicionais, com nome, com história, com sabor, com cheiro, enfim riqueza alimentar, ambiental e humana.

Cabe ao Estado, além de fomentar e desenvolver o direito ambiental, garantir a segurança e qualidade dos alimentos e o seu controlo, encontrar formas de promoção da concretização da sustentabilidade do ambiente, em articulação com a promoção da educação do consumidor, para que em conjunto possamos visionar um consumo mais amigo do ambiente.

Quando nos propusemos desenvolver este estudo não visionámos as inúmeras limitações que iríamos viver ao longo deste trabalho, nomeadamente, com a ausência de estudos nesta matéria. Há de facto muito a desenvolver neste âmbito, especialmente, numa época de saturação alimentar do mercado e, por conseguinte, do interesse crescente dos consumidores por produtos “naturais”, ditos “da terra” e da inevitável necessidade de sustentabilidade do ambiente e protecção dos solos, em articulação com o desenvolvimento regional do Alentejo que, como vimos, é uma região que reúne em si mesma, produtos suficientes e suficientemente bons, para dar à região o crescimento económico de que tanto necessita.

## BIBLIOGRAFIA

- ACOS (1991). *Regras de Controlo e Certificação do Queijo Serpa*. Conselho de Certificação do Queijo Serpa. Associação de Criadores de Ovinos do Sul. Beja.
- Almeida, J.R. (2006). *Empreendimentos turísticos: concepção, definição e enquadramento*. Associação Portuguesa de Direito do Consumo. Congresso de Direito de Turismo. Figueira da Foz.
- Barreira, M.M.; Banovic, M.; Aguiar Fontes, M. (2005). As preferências dos Consumidores Portugueses face às crises. Problemas e Soluções na Produção Animal. *Actas do XV Congresso de Zootecnia – Zootec I&D, UTAD* : 187-191
- Campos, J.M. e Pereira, A.P. (1997). *Tratados Comunitários*. Universidade Católica Editora. Lisboa.
- Canada, J.; Alvarenga B.; Amaral, O.; Dias, J.; Carreira, D. (2002). Estudos sobre Queijo Serpa (Revisão). *Seminário Segurança e Qualidade Alimentar*. ISA. Lisboa :169-174.
- Canada, J.S.B. (2001). *Caracterización sensorial y físico-química del Queijo Serpa*. Tese de Doutoramento. Facultad de Veterinária. Cáceres.
- Canotilho, G. e Moreira, V. (1993). *Constituição da República Portuguesa*, 3ª edição. Coimbra Editora. Coimbra.
- Caudron, S. (1993). The Unhappy Consumer. *Industry Week*. 15. Novembro :26-28.
- Cêa, A. C.; Matoso, A.J.; Brito, M. P. (1994). Produtos Regionais Certificados: Uma Nova Oportunidade. *O Minho, a Terra e o Homem*. Direcção Regional da Agricultura Entre Douro e Minho. Ano XI. N.º 28 :22-28.
- Comissão das Comunidades Europeias (1991). *Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité*. Importance Economique des Marchés et Potentiels de Développement. CEE. Bruxelas – Luxemburgo.
- Comissão Europeia (1996). Os Produtos Agro-alimentares de Qualidade Específica. *Europa Verde*, n.º 1. C.E. Bruxelas – Luxemburgo
- Condesso, F. R. (2001). *Direito do Ambiente*. Livraria Almedina. Coimbra.

- Cordeiro A.M.(1994) Tutela do Ambiente e Direito Civil. In *Direito do Ambiente*, Coord. D. F. Amaral e M. Tavares de Almeida. Instituto Nacional de Administração. Oeiras: 377-397.
- Covas, A.; Neto, M.; Neto, P. (1995). *Estudo sobre a avaliação da complexidade ou concorrência entre produtos agro-industriais nas regiões do Alentejo e Extremadura*. Universidade de Évora.
- Dias, J.E.F. (2002). *Direito Constitucional e Administrativo do Ambiente*. Cadernos Cedoua, Almedina, Coimbra.
- Fabrice, M. (1997). Which are the Ways of Innovation in PDO and PGI Products?. *52nd Seminar of EAAE*. Junho. Parma. Itália.
- Farraia da Graça, J.C. (1988). *Identificação e melhoramento do Queijo de Nisa*. Ed. Direcção Geral de Pecuária. Lisboa.
- Fernandez, M.E.M. (2001). *Direito ao Ambiente e Propriedade Privada*. Boletim da Faculdade de Direito. Studia Juridica. Universidade de Coimbra. Coimbra Editora. Coimbra.
- Ferreira, C. (2000). *Da contabilidade e do meio ambiente*. Vislis Editores. Lisboa.
- Ferreras, C. G.; Laín, C.S. (2000). "Mieles Españolas – Características e Identificación Mediante El Análisis Del Póler". Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Freitas do Amaral (1994). Apresentação, Direito do Ambiente. *INA, Instituto Nacional de Administração*. Lisboa 13:17.
- Garcia, M.S. (1994). *Valoracion del capital de la marca colectiva*. Denominación de origen por el comprador de alimentos: una aproximación empirica. Universidad Publica de Navarra, Espanha.
- IDRHa (2003). *Guia dos Produtos de Qualidade D.O.P, I.G.P, E.T.G, D.O.C, I.P.R, A.B, P.I*. Instituto do Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- IDRHa (2005). *Guia dos Produtos de Qualidade*. Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulico. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

- INE (2004). Estatísticas da Produção Agro-Industrial 2000 2003. Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- ISO 22000 (2005). *Food Safety Management Systems Requirements for any organization in food chain*. ISO – International Organization for Standardization. Genebra.
- Lagrange, L. (1995). *La Commercialization des Produits Agricoles et Alimentaires*. Agriculture d'Aujourd'hui, Technique & Doc. Lavoisier. Paris.
- Leeftang, P; Raaji, W. (1995). The Changing Consumer in the European Union: A Meta-análisis". *International Journal of Research in Marketing*, n.º 12: 373-387..
- Letablier, M.T.; Delfosse, C. (1995). Gèneses d'une Convention de Qualité. Cas des Appellations d'Origine Fromageres. Ed,. Allaire, G.;Boyer, R: La Grande Transformation de l'Agriculture. Lectures Conventionnalistes et Regulationnistes. *INRA – Económica*. Paris: 97-118.
- Liz, J.P. (1999). *Introdução ao Direito e à Política do Consumo*. Editora Notícias. Lisboa.
- Luarca, S.M. (1995). *Territorialidad. La Dimensión Geográfica y Cultural en la Elaboración de los Productos en el Sector Alimentario*. II Congreso Nacional de Economía y Sociología Agrarias, Valencia, Espanha.
- Marreiros, C.I.G. (1999). *O marketing e as Denominações de Origem e Indicações Geográficas*. Associação Portuguesa de Economia Agrária. Lisboa.
- Mata, T.M.; Martins, A.A.A.; Costa, C.A.V. (2002). Consciencialização ambiental e desenvolvimento sustentável. Ed: Aliseda JM e Zsögön SJ (2002). *Ambiente y desarrollo sostenible*. Universidad de Extremadura. Cáceres : 59 - 67
- Mendes, J.J.A. (1977). *O Homem face ao Ambiente*. In, Problemas Ecológicos do Mundo Agrário. Curso de protecção da natureza e luta contra a poluição. Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra. Livraria Almedina. Coimbra : 161-188.
- Mermet, G. (1996). O Novo Perfil dos Consumidores, *Executive Digest*. Dezembro: 52-54.

- Meulemberg, M.; Steenkamp, J. (1991). El Analisis del Consumo de los Alimentos y la Eleccion de los Productos Alimenticios: Enfoque Multidisciplinar. *Revista de Estudios Agro-Sociales*, N.º 157: 125-151.
- Mosca, J. (1997). Estratégias para o Desenvolvimento do Alentejo. *Cadernos de Economia*. Janeiro-Março : 64-70.
- Mota, M. (1977). O Impacto da moderna exploração das culturas intensivas no meio ambiente. In: *Problemas Ecológicos do Mundo Agrário*. Curso de protecção da natureza e luta contra a poluição. Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra. Livraria Almedina. Coimbra. : 55-62.
- Odum, E.P. (2001). *Fundamentos de Ecologia*. 6ª ed. Fundação Calouste Gulbenkian. Lisboa.
- Oliveira, V. (2004). *Evolução dos Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos – 1997 a 2001*. IDRHa – Direcção de Serviços de Planeamento; Divisão de Estudos Planeamento e Prospectiva. Lisboa.
- Oliveira, V. (2005). *Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos. Apresentação de dados sobre produção, preços e comercialização 2003*. IDRHa – Direcção de Serviços de Planeamento; Divisão de Estudos Planeamento e Prospectiva. Lisboa.
- Padrel de Oliveira, C. (1994). *Os queijos tradicionais do Alentejo*. IFADAP. Lisboa.
- Popcorn, F. (1996). Visões e Profecias sobre o Futuro. *Executive Digest*, Dezembro: 47-51.
- PROTESTE (2006). Sete amostras com medicamentos. *Proteste 265*, Janeiro: 38-39.
- Rosa, I.F.S. (2004). *Influência do leite e dos coagulantes, de origem vegetal e microbiológica, na produção do Queijo de Évora*. Tese de Mestrado. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Universidade Nova de Lisboa. Monte da Caparica.
- Sainte Marie, C.; Prost, J.A.; Casabianca, F.; Casalta, E. (1995). La Construction Sociale de la Qualité. Enjeux Autour de l'Appellation d' Origine Contrôlée "Brocciu Corse". Ed. Nicolas, F.; Valceschini, E. Agro-alimentaire: Une Economie de la Qualité. INRA – Economica, Paris, França.

- Salavedra, J.J.S.M. (2002). Importância dos produtos tradicionais no mundo rural de hoje caso do Queijo de Cabra do Pinhal. Ed: Aliseda JM e Zsögön SJ (2002). *Ambiente y desarrollo sostenible*. Universidad de Extremadura. Cáceres : 189 - 199.
- Sanz, C. (1991). Política de Calidad Alimentaria: Protección de los Consumidores y Expectativa de los Productores. *Revista de Estudios Agro-Sociales*, N.º 157, Julio-Setembro : 263-284.
- Silva, V. (2006). Uma radiografia do turismo na Planície Dourada entre as unidades rurais e os novos grandes empreendimentos. *Diário do Alentejo* 10 Fev.: -
- Soeiro, A. (2004). Sabores tradicionais portugueses. Origens e saberes reconhecidos. *Guia de Produtos de Qualidade 2004*. IDRHa. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. 4-6.
- Sousa, M.R. e Alexandrino J.M. (2000). *Constituição da República Portuguesa Comentada*. Ed. Lex. Lisboa.
- Tibério, M. (1998). *Produtos tradicionais: importância sócio-económica na defesa do mundo rural*. Iªs Jornadas de Queijos e Enchidos tradicionais. Exponor. Porto.
- Valceschini, E. (1995). Enterprises et Pouvoirs Publics face à la Qualité. Les Produits Agro-alimentaires dans le Marché Européen. Ed. Allaire, G.; Boyer, R.. *La Grande Transformation de l'Agriculture*. Lectures Conventionalistes et Regulationnistes. INRA – Económica. Paris : 53-72.
- Valceschini, E.; Nicolas, F. (1995). La Dynamique de la Qualité Agro-alimentaire. Ed. Nicolas, F.; Valceschini, E. *Agro-alimentaire: Une Economie de la Qualité*. INRA – Economica, Paris: 15-37.
- WCED (1987). *Our Common Future*. World Commission on Environment and Development. Oxford University Press. Oxford.
- Zuñiga, M.; Soria, M. (1991). La Articulation de las Diferentes Etapas del Sistema Agro-alimentario Europeo: Evolucion y Perspectivas. *Revista de Estudios Agro-Sociales*, N.º 157 : 11-32.

## **LEGISLAÇÃO NACIONAL E COMUNITÁRIA:**

- DR (1981) Lei nº 29/81, de 22 de Agosto de 1981. Lei de Defesa do Consumidor. *Diário da República, I Série-A, n.º 192, de 22 de Agosto 1981: 2179-2182.*
- DR (1982) Lei Constitucional nº 1/82 de 30 de Setembro. Constituição da República Portuguesa de 1982. *Diário da República, I Série-A, nº 227 de 30 de Setembro de 1982: 3135-3206.*
- DR (1987a) Lei n.º 11/87, de 7 de Abril de 1987. Lei de Bases do Ambiente. *Diário da República, I Série-A, nº 81 de 7 de Abril de 1987:1386-1397.*
- DR (1987b) Decreto Regulamentar n.º 39/87, de 29 de Junho de 1987. Cria a Região Demarcada do Queijo Serpa. *Diário da República, I Série, nº146 de 29 de Junho de 1987.*
- DR (1989) Lei Constitucional nº 1/89, de 8 de Julho de 1989. Constituição da República Portuguesa de 1989. *Diário da República, I Série-A, Suplemento n.º 155 de 8 de Julho de 1989.*
- DR (1990) Decreto-Lei n.º 138/90. Obriga que os bens destinados a retalho exibam o preço de venda ao consumidor. *Diário da República 1 Série-A, n.º 96, de 26 de Abril de 1990: 2012-2016.*
- DR (1991) Portaria n.º 252/91. Concede o Estatuto de Entidade Certificadora do Queijo Serpa à ACOS- Associação de Criadores de Ovinos do Sul. *Diário da República 1 Série, n.º 71 de 26 de Março 1991:1572.*
- DR (1992) Lei Constitucional nº 1/92, de 25 de Novembro. Constituição da República Portuguesa de 1992. *Diário da República, I Série, nº 273 de 25 de Novembro de 1992.*
- DR (1993a) Decreto Regulamentar n.º 6 /93. Criação da Região Demarcada do Queijo de Nisa. *Diário da República, I Série, n.º 63 de 16 de Março de 1993.*
- DR (1993b) Portaria nº 533/93, de 21 de Maio de 1993. Aprova o Regulamento das Normas Sanitárias Aplicáveis à Produção e Colocação no Mercado de Leite Cru, de Leite de Consumo Tratado Termicamente, de Leite Destinado a Transformação e de Produtos à Base de Leite, Destinados ao Consumo Humano.

Revoga a Portaria n.º 7/91, de 2 de Janeiro. *Diário da República I série-B. Nº 118. 21 de Maio de 1993: 2777-2790.*

DR (1994a) Despacho 29/94 17 de Janeiro. Diário da República, II Série nº 29, de 4 de Fevereiro de 1994. Estabelece que só podem beneficiar do uso da denominação de origem Queijo de Évora os produtores autorizados pela Cooperativa Ovina de Évora CRL.

DR (1994b) Aviso. Reconhecimento da APOQUE- Associação de produtores de Queijo de Évora, como Organismo privado de control e certificação da denominação de origem Queijo de Évora. *Diário da República, II Série nº 29, de 4 de Fevereiro de 1994.*

DR (1994c) Despacho 52/94 de 20 Janeiro. Estabelece que só podem beneficiar do uso da denominação de origem Queijo Serpa os produtores autorizados pela SULPAR- Produção e Comercialização de Produtos Agropecuários L. *Diário da República, II Série nº 38, de 15 de Fevereiro de 1994.*

DR (1995a) Portaria nº 1068/95, de 21 de Maio de 1995. Altera a Portaria 533/93, de 21 de Maio. *Diário da República. I Série-B. Nº 200. 30 de Agosto de 1995: 5452-5458.*

DR (1995b) Lei n.º 83/95, de 31 de Agosto de 1995. Direito de participação procedimental e de acção popular. *Diário da República. I Série-A. Nº 201. 31 de Agosto de 1995: 5464-5467.*

DR (1996a) Portaria nº 56/96, de 22 de Fevereiro de 1996. Altera a Portaria 1068/95 de 30 de Agosto. *Diário da República. I Série-B. Nº 45. 22 de Fevereiro de 1996: 340-341.*

DR (1996b) Lei nº 24/96, de 31 de Julho de 1996. Altera a Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto de 1981. Lei de Defesa do Consumidor. *Diário da República, I Série-A, nº 176, de 31 de Julho de 1996: 2184-2189.*

DR (1996c) Declaração de Rectificação nº 16/96, de 13 de Novembro de 1996. Rectifica a Lei nº 24/96 de 31 de Julho. *Diário da República, I Série-A, nº 263, de 13 de Novembro de 1996.*

- DR (1997) Lei Constitucional nº 1/97 de 20 de Setembro. Constituição da República Portuguesa de 1997. *Diário da República, I Série-A, nº218 de 20 de Setembro de 1987*: 5130-5196.
- DR (1998a) Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março de 1998. Estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios. *Diário da República, I Série A, nº 65 de 18 de Março de 1998*: 1155-1163.
- DR (1998b) Lei n.º 85/98, de 16 de Dezembro de 1998. Estatuto Fiscal Cooperativo. *Diário da República, I Série-A, nº 289 de 16 de Dezembro de 1998*: 6846- 6849.
- DR (1999a) Despacho Normativo nº 12/99. *Diário da República, I Série-B, nº 56 de 8 de Março de 1999*.
- DR (1999b) Decreto-Lei n.º 162/99 de 13 de Maio. Altera o Decreto Lei n.º 138/90, de 26 de Abril. Obriga que os bens destinados a retalho exibam o preço de venda ao consumidor. *Diário da República I Série n.º 111, de 13 de Maio de 1999*.
- DR (1999c) Decreto-Lei n.º 425/99 de 21 de Outubro. Altera o Regulamento de Higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, aprovado pelo Decreto Lei n.º 67/98 de 18 de Março de 1998. *Diário da República, I Série-A, n.º 246, de 21 de Outubro de 1999*: 7046-7052.
- DR (1999d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro. Aprova o regime jurídico da rotulagem. *Diário da República I Série n.º 293, de 18 de Dezembro de 1999*: 9049-9058.
- DR (2003a) Decreto-Lei n.º 36/2003, de 5 de Março de 2003. Código da Propriedade Industrial. *Diário da República, I Série, n.º 54, de 5 de Março de 2003*: 1501-1554.
- DR (2003b) Decreto-Lei nº 67/03, de 8 de Abril de 2003. Altera a Lei n.º 24/96, de 31 de Julho de 1996. *Diário da República, I Série-A, nº 83, de 8 de Abril de 2003*: 2280-2283.
- DR (2005) Decreto-Lei nº 237/2005 de 30 de Dezembro. Cria a ASAE. *Diário da Republica I Série- A*: 7486-7497.

- JO (1992a) Directiva 92/46/CEE do Conselho, de 16 de Junho de 1992, que adopta as normas sanitárias relativas à produção de leite cru, de leite tratado termicamente e de produtos à base de leite e sua colocação no mercado. *Jornal Oficial das Comunidades nº L268 de 14.9.92.*
- JO (1992b) Regulamento (CEE) nº 2081/ 92 do Conselho de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Nº L 208 de 24.07.92.*
- JO (1992c) Regulamento CEE Nº 2082/92. Relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Nº L 208 de 24.07.92.*
- JO (1993) Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Nº L 175 de 19.07.93.*
- JO (2002) 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. *Jornal Oficial nº L 031 de 01/02/2002. p. 0001 - 0024*
- JO (2003) Regulamento (CE) Nº 692/2003 que altera o Regulamento CEE Nº 2081/92 (JOUE nº L 208 de 24.07.92, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial nº L099 de 17.04.2003 . p. 0001-0007*
- JO (2004a) Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Abril de 2004 que revoga certas Directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as Directivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho. *Jornal Oficial nº L 157 de 30/04/2004 p. 0033 - 0044*

- JO (2004b) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial n.º L 139 de 30/04/2004 p. 0001 - 0054*
- JO (2004c) 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. *Jornal Oficial n.º L 139 de 30/04/2004 p. 0055 - 0205*
- JO (2004d) Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004; estabelece regras específicas do controlo de produtos de origem animal. *Jornal Oficial n.º L 139 de 30/04/2004 p. 0206 - 0319*
- JO (2004e) Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004). *Jornal Oficial n.º L 226 de 25/06/2004 p. 0003 – 0021*
- JO (2004f) Rectificação ao 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. *Jornal Oficial n.º L 226 de 25/06/2004 p. 0022 – 0082*
- JO (2004g) Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial n.º L 226 de 25/06/2004 p. 0083 – 0127.*
- JO (2005a) Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal Oficial n.º L 338 de 22/12/2005 p. 1– 26.*
- JO (2005b) Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004. *Jornal Oficial n.º L 338 de 22/12/2005 p. 83– 88.*

## **INTERNET:**

- www.ref.1:[http://www.ic.pt/Educa%C3%A7%C3%A3o\\_consumidor/Mat\\_Pedagogicos/Socied\\_consumo.htm](http://www.ic.pt/Educa%C3%A7%C3%A3o_consumidor/Mat_Pedagogicos/Socied_consumo.htm), consultada em 15.10.1999
- www.ref.2:[http://www.ic.pt/Educa%C3%A7%C3%A3o\\_consumidor/Mat\\_Pedagogicos/educ-cons\\_porque.htm](http://www.ic.pt/Educa%C3%A7%C3%A3o_consumidor/Mat_Pedagogicos/educ-cons_porque.htm), consultada em 15.10.1999
- www.ref.3: <http://www.Portaldogoverno.htm>, consultado em 12 de Junho de 2005.
- www.ref.4: [http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali\\_pt.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali_pt.htm), consultado em 19.7.2005
- www.ref.5:[http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/index\\_pt.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/index_pt.htm), consultado em 5.7.2005
- www.ref.6:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/processo\\_registro.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/processo_registro.pdf), consultado em 3 de Junho de 2005
- www.ref.7:[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_pt.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_pt.pdf), acedido em 04/01/2006
- www.ref.8:[www.idrha.min-agricultura.pt/produtos\\_tradicionais/Nomes-qualificados/qaulificacao\\_17\\_05\\_05.pdf](http://www.idrha.min-agricultura.pt/produtos_tradicionais/Nomes-qualificados/qaulificacao_17_05_05.pdf), consultado em 25-08-2005.
- www.ref.9:[http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub\\_49/pt\\_vol3.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub_49/pt_vol3.pdf), consultado no dia 28 de Abril de 2005
- www.ref.10:[http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub\\_49/pt\\_vol1.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub_49/pt_vol1.pdf), consultado no dia 28 de Abril de 2005
- www.ref.11:[http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub\\_49/pt\\_vol2.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/mediateca/publicacoes/pdf/pub_49/pt_vol2.pdf), consultado no dia 28 de Abril de 2005
- www.ref.12:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/estatisticas/pub2003.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/pub2003.pdf), consultado a 30 de Abril de 2005
- www.ref.13:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/estatisticas/indices\\_97a01.pdf](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/indices_97a01.pdf), consultado a 30 de Abril de 2005

www.ref.14:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/queijos/index.htm](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/queijos/index.htm), consultado a 30 de Abril de 2005

www.ref.15:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/bovinos/index.htm](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/bovinos/index.htm), consultado a 30 de Abril de 2005

www.ref.16:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/ovinos/index.htm](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/ovinos/index.htm), consultado a 30 de Abril de 2005

www.ref.17:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/suinos/index.htm](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/suinos/index.htm), consultado a 30 de Abril de 2005

www.ref.18:[http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos\\_tradicionais/mel/index.htm](http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/mel/index.htm) consultado a 30 de Abril de 2005

**ANEXOS**

# ANEXO I – FICHA UTILIZADA NO INQUÉRITO AOS CONSUMIDORES

<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <tr><td style="width: 50%;"></td><td style="width: 50%;"></td></tr> <tr><td style="width: 50%;"></td><td style="width: 50%;"></td></tr> </table>					<b>ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE BEJA</b> <b>Disciplina de Direito Alimentar e do Consumidor</b>	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <tr><td style="width: 50%;">dia</td><td style="width: 50%;"></td></tr> <tr><td>mês</td><td></td></tr> </table>	dia		mês	
dia										
mês										
<b>Pormenores sobre o Consumidor</b>										
Sexo	Masculino <input type="checkbox"/>	Sexo	Feminino <input type="checkbox"/>	Idade	<input type="text"/>	anos				
<b>Como Consumidor gosta de</b>										
		não		sim						
Queijo	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
Enchidos	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
Carne de vaca	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
Carne de porco	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
Carne de ovino	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
Mel	.....	<input type="checkbox"/>	.....	<input type="checkbox"/>						
<b>Com que frequência mínima consome</b>										
	não consome	1x ano	1x semestre	1x mês	1x semana					
Queijo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Enchidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de porco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de ovino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Mel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>Com que frequência mínima consome produtos tradicionais do Alentejo</b>										
	não consome	1x ano	1x semestre	1x mês	1x semana					
Queijo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Enchidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de porco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Carne de ovino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Mel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>Com que facilidade distingue um produto com características tradicionais de outros com características industriais</b>										
	facilmente		normalmente		dificilmente					
Queijo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Enchidos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de porco	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de ovino	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Mel	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
<b>Quanto ao preço considera que os produto com características tradicionais relativamente aos outros com características industriais têm valores</b>										
	iguais		normais		excessivos					
Queijo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Enchidos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de porco	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de ovino	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Mel	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
<b>Quanto ao impacto ambiental a produção/transformação de produtos tradicionais relativamente aos outros com características industriais é</b>										
	menos poluente		igualmente poluente		mais poluente					
Queijo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Enchidos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de porco	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Carne de ovino	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
Mel	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
<b>Muito obrigado</b>										

## **ANEXO II – GLOSSÁRIO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS NA ÁREA DA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**

**Agrupamento de Produtores.** Organização, qualquer que seja a sua forma jurídica ou composição, de produtores e/ou transformadores de um mesmo produto agrícola ou de um mesmo género alimentício, que solicita o registo de um nome como DOP, IGP ou ETG.

**Alavão.** Período de produção de leite que decorre normalmente de Outubro a Junho.

**Área Geográfica de Produção (AGP).** Área geográfica delimitada no interior da qual ocorre a produção, transformação e elaboração dos produtos cujo nome é uma DOP ou no interior da qual ocorre, pelo menos, uma das fases produtivas dos produtos cujo nome é uma IGP.

**Certificação de produtos agrícolas ou géneros alimentícios.** Procedimento pelo qual uma terceira parte (independente) afirma que é razoavelmente fundamentado esperar que um determinado produto, devidamente identificado, esteja em conformidade com o seu Caderno de Especificações ou com uma regulamentação particular relativa à sua produção, transformação, acondicionamento, rotulagem e apresentação comercial.

**Controlo de um produto agrícola ou género alimentício.** Conjunto de operações planeadas relativas à verificação sistemática do cumprimento de determinadas regras de produção e/ou de características ou especificações dos produtos ou dos géneros alimentícios resultantes de sistemas especiais de produção, realizado por uma entidade especificamente reconhecida para o efeito

**Denominação de Origem (DO).** Nome – reconhecido a nível nacional – de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

**Denominação de Origem Protegida (DOP).** Nome – reconhecido a nível comunitário – de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

**Denominação genérica.** Nome de um produto agrícola ou de um género alimentício que, embora diga respeito a um local ou à região onde esse produto agrícola ou género alimentício tenha inicialmente sido produzido ou comercializado, passou a ser o nome comum de um produto ou género alimentício.

**Especialidade Tradicional Garantida (ETG).** É concedida ao produto agrícola ou género alimentício produzido a partir das matérias primas tradicionais, ou com uma composição tradicional ou um modo de produção e/ou de transformação que dependa do tipo de produção e/ou de transformação tradicional e que seja reconhecido como tal, conforme regulamentarmente previsto, através da obtenção de um certificado de especificidade (CE).

**Indicação Geográfica (IG).** Nome – reconhecido a nível nacional – de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

**Indicação Geográfica Protegida (IGP).** Nome – reconhecido a nível comunitário – de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

**Marca de certificação para produtos agrícolas ou géneros alimentícios.**

Elemento independente que, ao ser agregado à rotulagem de produtos agrícolas ou géneros alimentícios, permite rastrear o produto e/ou identificar o lote, assinalar a menção qualificadora do produto (DOP/IGP/ETG/AB) e indicar a entidade responsável pelo controlo.

**Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).** Entidade reconhecida pelo MAPF como cumprindo a Norma EN 45 011 e que dispõe de meios técnicos e materiais, procedimentos escritos e planos de controlo aprovados para proceder ao controlo das fileiras produtivas e à eventual certificação de produtos que podem usar as menções e símbolos relativos às Denominações de Origem, às Indicações Geográficas, às Especialidades Tradicionais, à Agricultura Biológica e à Protecção Integrada.

**Qualificação de nomes geográficos.** Sistema de valorização de nomes geográficos ou assimilados, usados para designar produtos agrícolas ou géneros alimentícios obtidos com regras particulares e em áreas geográficas delimitadas e que demonstrou capacidade para satisfazer os requisitos especificados na regulamentação europeia aplicável.

### **ANEXO III – Legislação**

- DR (1987a) Lei n.º 11/87, de 7 de Abril de 1987. Lei de Bases do Ambiente. *Diário da República, I Série-A, n.º 81 de 7 de Abril de 1987*:1386-1397.
- DR (1996b) Lei n.º 24/96, de 31 de Julho de 1996. Altera a Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto de 1981. Lei de Defesa do Consumidor. *Diário da República, I Série-A, n.º 176, de 31 de Julho de 1996*: 2184-2189.
- DR (1998a) Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março de 1998. Estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios. *Diário da República, I Série A, n.º 65 de 18 de Março de 1998*: 1155-1163.
- DR (1999c) Decreto-Lei n.º 425/99 de 21 de Outubro. Altera o Regulamento de Higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março de 1998. *Diário da República, I Série-A, n.º 246, de 21 de Outubro de 1999*: 7046-7052.
- DR (1999d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro. Aprova o regime jurídico da rotulagem. *Diário da República I Série n.º 293, de 18 de Dezembro de 1999*: 9049-9058.
- DR (2003b) Decreto-Lei n.º 67/03, de 8 de Abril de 2003. Altera a Lei n.º 24/96, de 31 de Julho de 1996. *Diário da República, I Série-A, n.º 83, de 8 de Abril de 2003*: 2280-2283.
- DR (2005) Decreto-Lei n.º 237/2005 de 30 de Dezembro. Cria a ASAE. *Diário da República I Série- A.:* 7486-7497.
- JO (1992b) Regulamento (CEE) n.º 2081/ 92 do Conselho de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades N.º L 208 de 24.07.92*.
- JO (1992c) Regulamento CEE N.º 2082/92. Relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades N.º L 208 de 24.07.92*.

JO (2002) 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.

*Jornal Oficial n.º L 031 de 01/02/2002. p. 0001 - 0024*

JO (2003) Regulamento (CE) Nº 692/2003 que altera o Regulamento CEE Nº 2081/92 (JOUE n.º L 208 de 24.07.92, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

*Jornal Oficial n.º L099 de 17.04.2003 . p. 0001-0007*

**Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação,  
da Indústria e Comércio e das Obras Públicas,  
Transportes e Comunicações**

Portaria n.º 287/87:

Publica a lista das mercadorias que, para efeitos do disposto no Decreto-Lei n.º 34/87, são consideradas essenciais ao abastecimento do País, de acordo com a sua classificação pautal..... 1407

**Ministério das Obras Públicas,  
Transportes e Comunicações**

Portaria n.º 288/87:

Fixa os valores específicos de custos e preços para vigorarem nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira no âmbito de programas de habitação social..... 1407

**ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA**

Lei n.º 11/87

de 7 de Abril

Lei de Bases do Ambiente

A Assembleia da República decreta, nos termos dos artigos 164.º, alínea d), 168.º, n.º 1, alínea g), e 169.º, n.º 2, da Constituição, o seguinte:

**CAPÍTULO I**

**Princípios e objectivos**

**Artigo 1.º**

**Âmbito**

A presente lei define as bases da política de ambiente, em cumprimento do disposto nos artigos 9.º e 66.º da Constituição da República.

**Artigo 2.º**

**Princípio geral**

1 — Todos os cidadãos têm direito a um ambiente humano e ecologicamente equilibrado e o dever de o defender, incumbindo ao Estado, por meio de organismos próprios e por apelo a iniciativas populares e comunitárias, promover a melhoria da qualidade de vida, quer individual, quer colectiva.

2 — A política de ambiente tem por fim otimizar e garantir a continuidade de utilização dos recursos naturais, qualitativa e quantitativamente, como pressuposto básico de um desenvolvimento auto-sustentado.

**Artigo 3.º**

**Princípios específicos**

O princípio geral constante do artigo anterior implica a observância dos seguintes princípios específicos:

- a) Da prevenção: as actuações com efeitos imediatos ou a prazo no ambiente devem ser consideradas de forma antecipativa, reduzindo ou eliminando as causas, prioritariamente à correcção dos efeitos dessas acções ou actividades susceptíveis de alterarem a qualidade do ambiente, sendo o poluidor obrigado a corrigir ou recuperar o ambiente, suportando os en-

cargos daí resultantes, não lhe sendo permitido continuar a acção poluente;

b) Do equilíbrio: devem criar-se os meios adequados para assegurar a integração das políticas de crescimento económico e social e de conservação da Natureza, tendo como finalidade o desenvolvimento integrado, harmónico e sustentável;

c) Da participação: os diferentes grupos sociais devem intervir na formulação e execução da política de ambiente e ordenamento do território, através dos órgãos competentes de administração central, regional e local e de outras pessoas colectivas de direito público ou de pessoas e entidades privadas;

d) Da unidade de gestão e acção: deve existir um órgão nacional responsável pela política de ambiente e ordenamento do território, que normalize e informe a actividade dos agentes públicos ou privados interventores, como forma de garantir a integração da problemática do ambiente, do ordenamento do território e do planeamento económico, quer ao nível global, quer sectorial, e intervenha com vista a atingir esses objectivos na falta ou e substituição de entidades já existentes;

e) Da cooperação internacional: determina a procura de soluções concertadas com outros países ou organizações internacionais para os problemas de ambiente e de gestão dos recursos naturais;

f) Da procura do nível mais adequado de acção: implica que a execução das medidas de política de ambiente tenha em consideração o nível mais adequado de acção, seja ele de âmbito internacional, nacional, regional, local ou sectorial;

g) De recuperação: devem ser tomadas medidas urgentes para limitar os processos degradativos nas áreas onde actualmente ocorrem e promover a recuperação dessas áreas, tendo em conta os equilíbrios a estabelecer com as áreas limítrofes;

h) Da responsabilização: aponta para a assunção pelos agentes das consequências, para terceiros, da sua acção, directa ou indirecta, sobre os recursos naturais.

**Artigo 4.º**

**Objectivos e medidas**

A existência de um ambiente propício à saúde e bem-estar das pessoas é ao desenvolvimento social e

cultural das comunidades, bem como à melhoria da qualidade de vida, pressupõe a adopção de medidas que visem, designadamente:

- a) O desenvolvimento económico e social auto-sustentado e a expansão correcta das áreas urbanas, através do ordenamento do território;
- b) O equilíbrio biológico e a estabilidade geológica com a criação de novas paisagens e a transformação ou a manutenção das existentes;
- c) Garantir o mínimo impacte ambiental, através de uma correcta instalação em termos territoriais das actividades produtivas;
- d) A manutenção dos ecossistemas que suportam a vida, a utilização racional dos recursos vivos e a preservação do património genético e da sua diversidade;
- e) A conservação da Natureza, o equilíbrio biológico e a estabilidade dos diferentes *habitats*, nomeadamente através da compartimentação e diversificação das paisagens, da constituição de parques e reservas naturais e outras áreas protegidas, corredores ecológicos e espaços verdes urbanos e suburbanos, de modo a estabelecer um *continuum naturale*;
- f) A promoção de acções de investigação quanto aos factores naturais e ao estudo do impacte das acções humanas sobre o ambiente, visando impedir no futuro ou minimizar e corrigir no presente as disfunções existentes e orientar as acções a empreender segundo normas e valores que garantam a efectiva criação de um novo quadro de vida, compatível com a perenidade dos sistemas naturais;
- g) A adequada delimitação dos níveis de qualidade dos componentes ambientais;
- h) A definição de uma política energética baseada no aproveitamento racional e sustentado de todos os recursos naturais renováveis, na diversificação e descentralização das fontes de produção e na racionalização do consumo;
- i) A promoção da participação das populações na formulação e execução da política de ambiente e qualidade de vida, bem como o estabelecimento de fluxos contínuos de informação entre os órgãos da Administração por ela responsáveis e os cidadãos a quem se dirige;
- j) O reforço das acções e medidas de defesa do consumidor;
- k) O reforço das acções e medidas de defesa e recuperação do património cultural, quer natural, quer construído;
- l) A inclusão da componente ambiental e dos valores herdados na educação básica e na formação profissional, bem assim como o incentivo à sua divulgação através dos meios de comunicação social, devendo o Governo produzir meios didácticos de apoio aos docentes (livros, brochuras, etc.);
- m) A prossecução de uma estratégia nacional de conservação;
- n) A plenitude da vida humana e a permanência da vida selvagem, assim como dos *habitats* indispensáveis ao seu suporte;
- o) A recuperação das áreas degradadas do território nacional.

## Artigo 5.º

### Conceitos e definições

1 — A qualidade de vida é resultado da interacção de múltiplos factores no funcionamento das sociedades humanas e traduz-se na situação de bem estar físico, mental e social e na satisfação e afirmação culturais, bem como em relações autênticas entre o indivíduo e a comunidade, dependendo da influência de factores inter-relacionados, que compreendem, designadamente:

- a) A capacidade de carga do território e dos recursos;
- b) A alimentação, a habitação, a saúde, a educação, os transportes e a ocupação dos tempos livres;
- c) Um sistema social que assegure a posteridade de toda a população e os consequentes benefícios da Segurança Social;
- d) A integração da expansão urbano-industrial na paisagem, funcionando como valorização da mesma, e não como agente de degradação.

2 — Para efeitos do disposto no presente diploma, considera-se que as expressões «ambiente», «ordenamento do território», «paisagem», «*continuum naturale*», «qualidade do ambiente» e «conservação da Natureza» deverão ser entendidas nas condições a seguir indicadas:

- a) Ambiente é o conjunto dos sistemas físicos, químicos, biológicos e suas relações e dos factores económicos, sociais e culturais com efeito directo ou indirecto, mediato ou imediato, sobre os seres vivos e a qualidade de vida do homem;
- b) Ordenamento do território é o processo integrado da organização do espaço biofísico, tendo como objectivo o uso e a transformação do território, de acordo com as suas capacidades e vocações, e a permanência dos valores de equilíbrio biológico e de estabilidade geológica, numa perspectiva de aumento da sua capacidade de suporte de vida;
- c) Paisagem é a unidade geográfica, ecológica e estética resultante da acção do homem e da reacção da Natureza, sendo primitiva quando a acção daquele é mínima e natural quando a acção humana é determinante, sem deixar de se verificar o equilíbrio biológico, a estabilidade física e a dinâmica ecológica;
- d) *Continuum naturale* é o sistema contínuo de ocorrências naturais que constituem o suporte da vida silvestre e da manutenção do potencial genético e que contribui para o equilíbrio e estabilidade do território;
- e) Qualidade do ambiente é a adequabilidade de todos os seus componentes às necessidades do homem;
- f) Conservação da Natureza é a gestão da utilização humana da Natureza, de modo a viabilizar de forma perene a máxima rentabilidade compatível com a manutenção da capacidade de regeneração de todos os recursos vivos.

## CAPÍTULO II

## Componentes ambientais naturais

## Artigo 6.º

## Componentes ambientais naturais

Nos termos da presente lei, são componentes do ambiente:

- a) O ar;
- b) A luz;
- c) A água;
- d) O solo vivo e o subsolo;
- e) A flora;
- f) A fauna.

## Artigo 7.º

## Defesa da qualidade dos componentes ambientais naturais

Em ordem a assegurar a defesa da qualidade apropriada dos componentes ambientais naturais referidos no número anterior, poderá o Estado, através do ministério da tutela competente, proibir ou condicionar o exercício de actividades e desenvolver acções necessárias à prossecução dos mesmos fins, nomeadamente a adopção de medidas de contenção e fiscalização que levem em conta, para além do mais, os custos económicos, sociais e culturais da degradação do ambiente em termos de obrigatoriedade de análise prévia de custos-benefícios.

## Artigo 8.º

## Ar

1 — O lançamento para a atmosfera de quaisquer substâncias, seja qual for o seu estado físico, susceptíveis de afectarem de forma nociva a qualidade do ar e o equilíbrio ecológico ou que impliquem risco, dano ou incómodo grave para as pessoas e bens será objecto de regulamentação especial.

2 — Todas as instalações, máquinas e meios de transporte cuja actividade possa afectar a qualidade da atmosfera devem ser dotados de dispositivos ou processos adequados para reter ou neutralizar as substâncias poluidoras.

3 — É proibido pôr em funcionamento novos empreendimentos ou desenvolver aqueles já existentes e que, pela sua actividade, possam constituir fontes de poluição do ar sem serem dotados de instalações e dispositivos em estado de funcionamento adequado para reter e neutralizar as substâncias poluentes ou sem se terem tomado medidas para respeitar as condições de protecção da qualidade do ar estabelecidas por organismos responsáveis.

## Artigo 9.º

## Luz e níveis de luminosidade

1 — Todos têm o direito a um nível de luminosidade conveniente à sua saúde, bem-estar e conforto na habitação, no local de trabalho e nos espaços livres públicos de recreio, lazer e circulação.

2 — O nível de luminosidade para qualquer lugar deve ser o mais consentâneo com vista ao equilíbrio dos ecossistemas transformados de que depende a qualidade de vida das populações.

3 — Os anúncios luminosos, fixos ou intermitentes, não devem perturbar o sossego, a saúde e o bem-estar dos cidadãos.

4 — Nos termos do número anterior, ficam condicionados:

- a) O volume dos edifícios a construir que prejudiquem a qualidade de vida dos cidadãos e a vegetação, pelo ensombramento, dos espaços livres públicos e privados;
- b) O regulamento e as normas específicas respeitantes à construção de fogos para habitação, escritórios, fábricas e outros lugares de trabalho, escolas e restante equipamento social;
- c) O volume das construções a erigir na periferia dos espaços verdes existentes ou a construir;
- d) Os anúncios luminosos só são permitidos nas áreas urbanas e são condicionadas as suas cor, forma, localização e intermitência por normas a fixar especificamente.

5 — Nos termos dos n.ºs 1, 2 e 3, é proibida:

- a) A eliminação dos montados de sobreiro e azinho e outras árvores dispersas nas folhas de cultura, com excepção dos solos das classes A e B, nas paisagens de características mediterrânicas e continentais;
- b) A eliminação da vegetação nas margens dos cursos de água;
- c) A eliminação da compartimentação, sebes vivas, uveiras e muros, para além da dimensão da folha de cultura considerada mínima regionalmente.

## Artigo 10.º

## Água

1 — As categorias de águas abrangidas pelo presente diploma são as seguintes:

- a) Águas interiores de superfície;
- b) Águas interiores subterrâneas;
- c) Águas marítimas interiores;
- d) Águas marítimas territoriais;
- e) Águas marítimas da zona económica exclusiva.

2 — Estende-se igualmente o presente diploma aos leitos e margens dos cursos de água de superfície, aos fundos e margens de lagoas, às zonas de infiltrações, a toda a orla costeira e aos fundos marinhos interiores, plataforma continental e da zona económica exclusiva.

3 — De entre as medidas específicas do presente diploma, a regulamentar através de legislação apropriada, serão tidas em conta as que se relacionam com:

- a) A utilização racional da água, com a qualidade referida para cada fim, evitando-se todos os gastos desnecessários e aumentando-se o grau de reutilização;
- b) O desenvolvimento coordenado das acções necessárias para conservação, incremento e optimização do aproveitamento das águas de superfície e subterrâneas, tendo por base projectos de conjunto;
- c) O estabelecimento de uma faixa de protecção ao longo da orla costeira;

- d) O desenvolvimento e aplicação das técnicas de prevenção e combate à poluição hídrica, de origem industrial, agrícola e doméstica ou proveniente de derrames de transportes e outros veículos motorizados, bem como dos respectivos meios de coordenação das acções;
- e) As fábricas e estabelecimentos que evacuem águas degradadas directamente para o sistema de esgotos são obrigados a assegurar a sua depuração, de forma a evitar a degradação das canalizações e a perturbação e funcionamento da estação final de depuração.

4 — É interdito dar em exploração novos empreendimentos ou desenvolver aqueles que já existem e que, pela sua actividade, possam constituir fontes de poluição das águas, sem que uns ou outros estejam dotados de instalações de depuração em estado de funcionamento adequado ou sem outros trabalhos ou medidas que permitam respeitar as condições legais e de protecção da qualidade da água.

5 — Os organismos estatais que, de acordo com a lei, autorizam o funcionamento de empresas construídas sobre as águas e suas zonas de protecção só autorizarão a entrada em exploração e funcionamento destas empresas desde que se constate o respeito pelas normas legais concernentes à protecção das águas.

6 — Os organismos responsáveis devem impor às fábricas e estabelecimentos que utilizam águas a sua descarga a jusante da captação depois de convenientemente tratadas.

#### Artigo 11.º

##### Medidas especiais

1 — Todas as utilizações da água carecem de autorização prévia de entidade competente, devendo essa autorização ser acompanhada da definição dos respectivos condicionamentos.

2 — O lançamento nas águas de efluentes poluidores, resíduos sólidos, quaisquer produtos ou espécies que alterem as suas características ou as tornem impróprias para as suas diversas utilizações será objecto de regulamentação especial.

#### Artigo 12.º

##### Unidade básica de gestão

A bacia hidrográfica é a unidade de gestão dos recursos hídricos, a qual deverá ter em conta as suas implicações sócio-económicas, culturais e internacionais.

#### Artigo 13.º

##### Solo

1 — A defesa e valorização do solo como recurso natural determina a adopção de medidas conducentes à sua racional utilização, a evitar a sua degradação e a promover a melhoria da sua fertilidade e regeneração, incluindo o estabelecimento de uma política de gestão de recursos naturais que salvaguarde a estabilidade ecológica e os ecossistemas de produção, protecção ou de uso múltiplo e regule o ciclo da água.

2 — Será condicionada a utilização de solos agrícolas de elevada fertilidade para fins não agrícolas,

bem como plantações, obras e operações agrícolas que provoquem erosão e degradação do solo, o desprendimento de terras, encharcamento, inundações, excesso de salinidade e outros efeitos perniciosos.

3 — Aos proprietários de terrenos ou seus utilizadores podem ser impostas medidas de defesa e valorização dos mesmos, nos termos do n.º 1 deste artigo, nomeadamente a obrigatoriedade de execução de trabalhos técnicos, agrícolas ou silvícolas, em conformidade com as disposições em vigor.

4 — O uso de biocidas, pesticidas, herbicidas, adubos, correctivos ou quaisquer outras substâncias similares, bem como a sua produção e comercialização, serão objecto de regulamentação especial.

5 — A utilização e a ocupação do solo para fins urbanos e industriais ou implantação de equipamentos e infra-estruturas serão condicionadas pela sua natureza, topografia e fertilidade.

#### Artigo 14.º

##### Subsolo

1 — A exploração dos recursos do subsolo deverá ter em conta:

- Os interesses de conservação da Natureza e dos recursos naturais;
- A necessidade de obedecer a um plano global de desenvolvimento e, portanto, a uma articulação a nível nacional;
- Os interesses e questões que local e mais directamente interessem às regiões e autarquias onde se insiram.

2 — Sem prejuízo do estabelecido no n.º 1 do presente artigo, a exploração do subsolo deverá ser orientada por forma a respeitar os seguintes princípios:

- Garantia das condições que permitam a regeneração dos factores naturais renováveis e uma adequada relação entre o volume das reservas abertas e o das preparadas para serem exploradas;
- Valorização máxima de todas as matérias-primas extraídas;
- Exploração racional das nascentes de águas minerais e termais e determinação dos seus perímetros de protecção;
- Adopção de medidas preventivas da degradação do ambiente resultante dos trabalhos de extracção de matéria-prima que possam pôr em perigo a estabilidade dos sistemas naturais e sociais;
- Recuperação obrigatória da paisagem quando da exploração do subsolo resulta alteração quer da topografia preexistente, quer de sistemas naturais notáveis ou importantes, com vista à integração harmoniosa da área sujeita à exploração na paisagem envolvente.

#### Artigo 15.º

##### Flora

1 — Serão adoptadas medidas que visem a salvaguarda e valorização das formações vegetais espontâneas ou subespontâneas, do património florestal e dos espaços verdes e periurbanos.

2 — São proibidos os processos que impeçam o desenvolvimento normal ou a recuperação da flora e da vegetação espontânea que apresentem interesses científicos, económicos ou paisagísticos, designadamente da flora silvestre, que é essencial para a manutenção da fertilidade do espaço rural e do equilíbrio biológico das paisagens e à diversidade dos recursos genéticos.

3 — Para as áreas degradadas ou nas atingidas por incêndios florestais ou afectadas por uma exploração desordenada será concebida e executada uma política de gestão que garanta uma racional recuperação dos recursos, através de beneficiação agrícola e florestal de uso múltiplo, fomento e posição dos recursos cinegéticos.

4 — O património silvícola do País será objecto de medidas de ordenamento visando a sua defesa e valorização, tendo em conta a necessidade de corrigir e normalizar as operações de cultura e de exploração das matas, garantir uma eficaz protecção contra os fogos, promover o ordenamento do território e valorizar, incrementar e diversificar as actividades de produção de bens e prestação de serviços.

5 — As espécies vegetais ameaçadas de extinção ou os exemplares botânicos isolados ou em grupo que, pelo seu potencial genético, porte, idade, raridade ou outra razão, o exijam serão objecto de protecção, a regulamentar em legislação especial.

6 — O controle de colheita, o abate, a utilização e a comercialização de certas espécies vegetais e seus derivados, bem como a importação ou introdução de exemplares exóticos, serão objecto de legislação adequada.

#### Artigo 16.º

##### Fauna

1 — Toda a fauna será protegida através de legislação especial que promova e salvaguarde a conservação e a exploração das espécies sobre as quais recaiam interesses científico, económico ou social garantindo o seu potencial genético e os *habitats* indispensáveis à sua sobrevivência.

2 — A fauna migratória será protegida através de legislação especial que promova e salvaguarde a conservação das espécies, através do levantamento, da classificação e da protecção, em particular dos montados e das zonas húmidas, ribeirinhas e costeiras.

3 — A protecção da fauna autóctene de uma forma mais ampla e a necessidade de proteger a saúde pública implicam a adopção de medidas de controle efectivo, severamente restritivas, quando não mesmo de proibição, a desenvolver pelos organismos competentes e autoridades sanitárias, nomeadamente no âmbito de:

- a) Manutenção ou activação dos processos biológicos de auto-regeneração;
- b) Recuperação dos *habitats* degradados essenciais para a fauna e criação de *habitats* de substituição, se necessário;
- c) Comercialização da fauna silvestre, aquática ou terrestre;
- d) Introdução de qualquer espécie animal selvagem, aquática ou terrestre, no País, com relevo para as áreas naturais;
- e) Destruição de animais tidos por prejudiciais, sem qualquer excepção, através do recurso a métodos não autorizados e sempre sob controle das autoridades competentes;

- f) Regulamentação e controle da importação de espécies exóticas;
- g) Regulamentação e controle da utilização de substâncias que prejudiquem a fauna selvagem;
- h) Organização de lista ou listas de espécies animais e das biocenoses em que se integram, quando raras ou ameaçadas de extinção.

4 — Os recursos animais, cinegéticos e piscícolas das águas interiores e da orla costeira marinha serão objecto de legislação especial que regulamente a sua valorização, fomento e usufruição, sendo prestada especial atenção ao material genético que venha a ser utilizado no desenvolvimento da silvicultura e da aquicultura.

### CAPÍTULO III

#### Componentes ambientais humanos

##### Artigo 17.º

##### Componentes ambientais humanos

1 — Os componentes ambientais humanos definem, no seu conjunto, o quadro específico de vida, onde se insere e de que depende a actividade do homem, que, de acordo com o presente diploma, é objecto de medidas disciplinadoras com vista à obtenção de uma melhoria de qualidade de vida.

2 — O ordenamento do território e a gestão urbana terão em conta o disposto na presente lei, o sistema e orgânica do planeamento económico e social e ainda as atribuições e competências da administração central, regional e local.

3 — Nos termos da presente lei, são componentes ambientais humanos:

- a) A paisagem;
- b) O património natural e construído;
- c) A poluição.

##### Artigo 18.º

##### Paisagem

1 — Em ordem a atingir os objectivos consignados na presente lei, no que se refere à defesa da paisagem como unidade estética e visual, serão condicionados pela administração central, regional e local, em termos a regulamentar, a implantação de construções, infra-estruturas viárias, novos aglomerados urbanos ou outras construções que, pela sua dimensão, volume, silhueta, cor ou localização, provoquem um impacto violento na paisagem preexistente, bem como a exploração de minas e pedreiras, evacuação e acumulação de resíduos e materiais usados e o corte maciço do arvoredo.

2 — A ocupação marginal das infra-estruturas viárias, fluviais, portuárias e aeroportuárias, qualquer que seja o seu tipo, hierarquia ou localização, será objecto de regulamentação especial.

##### Artigo 19.º

##### Gestão da paisagem

São instrumentos da política de gestão das paisagens:

- a) A protecção e valorização das paisagens que, caracterizadas pelas actividades seculares do

homem, pela sua diversidade, concentração e harmonia e pelo sistema sócio-cultural que criaram, se revelam importantes para a manutenção da pluralidade paisagística e cultural;

- b) A determinação de critérios múltiplos e dinâmicos que permitam definir prioridades de intervenção, quer no que respeita às áreas menos afectadas pela presença humana, quer àquelas em que a acção do homem é mais determinante;
- c) Uma estratégia de desenvolvimento que empenhe as populações na defesa desses valores, nomeadamente, e sempre que necessário, por intermédio de incentivos financeiros ou fiscais e de apoio técnico e social;
- d) O inventário e a avaliação dos tipos característicos de paisagem rural e urbana, comportando elementos abióticos e culturais;
- e) A identificação e cartografia dos valores visuais e estéticos das paisagens naturais e artificiais.

#### Artigo 20.º

##### Património natural e construído

1 — O património natural e construído do País, bem como o histórico e cultural, serão objecto de medidas especiais de defesa, salvaguarda e valorização, através, entre outros, de uma adequada gestão de recursos existentes e planificação das acções a emprender numa perspectiva de animação e utilização criativa.

2 — Legislação especial definirá as políticas de recuperação de centros históricos de áreas urbanas e rurais, de paisagens primitivas e naturais notáveis e de edifícios e conjuntos monumentais e de inventariação e classificação do património histórico, cultural, natural e construído, em cooperação com as autarquias e com as associações locais de defesa do património e associações locais de defesa do ambiente, e estabelecerá a orgânica e modo de funcionamento dos organismos, existentes ou a criar, responsáveis pela sua execução.

#### Artigo 21.º

##### Poluição

1 — São factores de poluição do ambiente e degradação do território todas as acções e actividades que afectam negativamente a saúde, o bem-estar e as diferentes formas de vida, o equilíbrio e a perenidade dos ecossistemas naturais e transformados, assim como a estabilidade física e biológica do território.

2 — São causas de poluição do ambiente todas as substâncias e radiações lançadas no ar, na água, no solo e no subsolo que alterem, temporária ou irreversivelmente, a sua qualidade ou interfiram na sua normal conservação ou evolução.

#### Artigo 22.º

##### Ruído

1 — A luta contra o ruído visa a salvaguarda da saúde e bem-estar das populações e faz-se através, designadamente:

- a) Da normalização dos métodos de medida do ruído;

- b) Do estabelecimento de níveis sonoros máximos, tendo em conta os avanços científicos e tecnológicos nesta matéria;
- c) Da redução do nível sonoro na origem, através da fixação de normas de emissão aplicáveis às diferentes fontes;
- d) Dos incentivos à utilização de equipamentos cuja produção de ruídos esteja contida dentro dos níveis máximos admitidos para cada caso;
- e) Da obrigação de os fabricantes de máquinas e electro-domésticos apresentarem informações detalhadas, homologadas, sobre o nível sonoro dos mesmos nas instruções de uso e facilitarem a execução das inspecções oficiais;
- f) Da introdução nas autorizações de construção de edifícios, utilização de equipamento ou exercício de actividades da obrigatoriedade de adoptar medidas preventivas para eliminação da propagação do ruído exterior e interior, bem como das trepidações;
- g) Da sensibilização da opinião pública para os problemas do ruído;
- h) Da localização adequada no território das actividades causadoras de ruído.

2 — Os veículos motorizados, incluindo as embarcações, as aeronaves e os transportes ferroviários, estão sujeitos a homologação e controle no que se refere às características do ruído que produzem.

3 — Os avisadores sonoros estão sujeitos a homologação e controle no que se refere às características dos sinais acústicos que produzem.

4 — Os equipamentos electro-mecânicos deverão ter especificadas as características do ruído que produzem.

#### Artigo 23.º

##### Compostos químicos

1 — O combate à poluição derivada do uso de compostos químicos, no âmbito da defesa do ambiente, processa-se, designadamente, através:

- a) Da aplicação de tecnologias limpas;
- b) Da avaliação sistemática dos efeitos potenciais dos compostos químicos sobre o homem e o ambiente;
- c) Do controle do fabrico, comercialização, utilização e eliminação dos compostos químicos;
- d) Da aplicação de técnicas preventivas orientadas para a reciclagem e reutilização de matérias-primas e produtos;
- e) Da aplicação de instrumentos fiscais e financeiros que incentivem a reciclagem e utilização de resíduos;
- f) Da homologação de laboratórios de ensaio destinados ao estudo do impacte ambiental de compostos químicos;
- g) Da elucidação da opinião pública.

2 — O Governo legislará, no prazo de um ano após a entrada em vigor da presente lei, sobre:

- a) Normas para a biodegradabilidade dos detergentes;
- b) Normas para homologação, condicionamento e etiquetagem dos pesticidas, solventes, tintas, vernizes e outros tóxicos;

- c) Normas sobre a utilização dos cloro-fluór-carbonetos e de outros componentes utilizados nos aerossóis que provoquem impacte grave no ambiente e na saúde humana;
- d) Normas sobre criação de um sistema de informação sobre as novas substâncias químicas, obrigando os industriais a actualizar e avaliar os riscos potenciais dos seus produtos antes da comercialização;
- e) Estabelecimento de normas máximas de poluição pelo amianto, chumbo, mercúrio e cádmio;
- f) Fomento do apoio à normalização da reciclagem da energia, dos metais, do vidro, do plástico, do pano e do papel;
- g) Fomento e aproveitamento dos desperdícios agro-pecuários para o aproveitamento de energia;
- h) Fomento e apoio às energias alternativas.

#### Artigo 24.º

##### Resíduos e efluentes

1 — Os resíduos sólidos poderão ser reutilizados como fontes de matérias-primas e energia, procurando-se eliminar os tóxicos pela adopção das seguintes medidas:

- a) Da aplicação de «tecnologias limpas»;
- b) Da aplicação de técnicas preventivas orientadas para a reciclagem e reutilização de produtos como matérias-primas;
- c) Da aplicação de instrumentos fiscais e financeiros que incentivem a reciclagem e utilização de resíduos e efluentes.

2 — A emissão, transporte e destino final de resíduos e efluentes ficam condicionados a autorização prévia.

3 — A responsabilidade do destino dos diversos tipos de resíduos e efluentes é de quem os produz.

4 — Os resíduos e efluentes devem ser recolhidos, armazenados, transportados, eliminados ou reutilizados de tal forma que não constituam perigo imediato ou potencial para a saúde humana nem causem prejuízo para o ambiente.

5 — A descarga de resíduos e efluentes só pode ser efectuada em locais determinados para o efeito pelas entidades competentes e nas condições previstas na autorização concedida.

6 — As autarquias locais, isoladamente ou em conjunto, poderão proceder à constituição de planos reguladores de descargas de resíduos e efluentes e sua recuperação paisagística.

#### Artigo 25.º

##### Substâncias radioactivas

O controle da poluição originada por substâncias radioactivas tem por finalidade eliminar a sua influência na saúde e bem-estar das populações e no ambiente e faz-se, designadamente, através:

- a) Da avaliação dos efeitos das substâncias radioactivas nos ecossistemas receptores;
- b) Da fixação de normas de emissão para os efluentes físicos e químicos radioactivos resultantes de actividades que impliquem a extracção, o

transporte, a transformação, a utilização e o armazenamento de material radioactivo;

- c) Do planeamento das medidas preventivas necessárias para a actuação imediata em caso de poluição radioactiva;
- d) Da avaliação e controle dos efeitos da poluição transfronteiras e actuação técnica e diplomática internacional que permita a sua prevenção;
- e) Da fixação de normas para o trânsito, transferência e deposição de materiais radioactivos no território nacional e nas águas marítimas territoriais e na zona económica exclusiva.

#### Artigo 26.º

##### Proibição de poluir

1 — Em território nacional ou área sob jurisdição portuguesa é proibido lançar, depositar ou, por qualquer outra forma, introduzir nas águas, no solo, no subsolo ou na atmosfera efluentes, resíduos radioactivos e outros e produtos que contenham substâncias ou microrganismos que possam alterar as características ou tornar impróprios para as suas aplicações aqueles componentes ambientais e contribuam para a degradação do ambiente.

2 — O transporte, a manipulação, o depósito, bem como a reciclagem e deposição de quaisquer produtos susceptíveis de produzirem os tipos de poluição referidos no n.º 1, serão regulamentados por legislação especial.

3 — Diplomas regulamentares apropriados definirão os limites de tolerância admissível da presença de elementos poluentes na atmosfera, água, solo e seres vivos, bem assim como as proibições ou condicionamentos necessários à defesa e melhoria da qualidade do ambiente.

#### CAPÍTULO IV

##### Instrumentos da política de ambiente

#### Artigo 27.º

##### Instrumentos

1 — São instrumentos da política de ambiente e do ordenamento do território:

- a) A estratégia nacional de conservação da Natureza, integrada na estratégia europeia e mundial;
- b) O plano nacional;
- c) O ordenamento integrado do território a nível regional e municipal, incluindo a classificação e criação de áreas, sítios ou paisagens protegidas sujeitos a estatutos especiais de conservação;
- d) A reserva agrícola nacional e a reserva ecológica nacional;
- e) Os planos regionais de ordenamento do território, os planos directores municipais e outros instrumentos de intervenção urbanística;
- f) O estabelecimento de critérios, objectivos e normas de qualidade para os efluentes e resíduos e para os meios receptores;
- g) A avaliação prévia do impacte provocado por obras, pela construção de infra-estruturas, introdução de novas actividades tecnológicas e

de produtos susceptíveis de afectarem o ambiente e a paisagem;

- h) O licenciamento prévio de todas as actividades potencial ou efectivamente poluidoras ou capazes de afectarem a paisagem;
- i) A redução ou suspensão de laboração de todas as actividades ou transferência de estabelecimentos que de qualquer modo sejam factores de poluição;
- j) Os incentivos à produção e instalação de equipamentos e a criação ou transferência de tecnologias que proporcionem a melhoria da qualidade do ambiente;
- k) A regulamentação selectiva e quantificada do uso do solo e dos restantes recursos naturais;
- l) O inventário dos recursos e de outras informações sobre o ambiente a nível nacional e regional;
- m) O sistema nacional de vigilância e controle da qualidade do ambiente;
- n) O sistema nacional de prevenção de incêndios florestais;
- o) A normalização e homologação de métodos e aparelhos de medida;
- p) As sanções pelo incumprimento do disposto na legislação sobre o ambiente e ordenamento do território;
- q) A cartografia do ambiente e do território;
- r) A fixação de taxas a aplicar pela utilização de recursos naturais e componentes ambientais, bem como pela rejeição de efluentes.

2 — Lei especial definirá as áreas e zonas de grande poluição onde se fará controle e se tomarão medidas permanentes que normalizem a qualidade do ambiente.

#### Artigo 28.º

##### Conservação da Natureza

1 — Para enquadramento e utilização das políticas globais do ambiente com as sectoriais será elaborada pelo Governo, no prazo de um ano, a estratégia nacional de conservação da Natureza, que será submetida a aprovação da Assembleia da República.

2 — A estratégia nacional de conservação da Natureza deverá informar os objectivos do Plano, em obediência ao disposto no n.º 2 do artigo 91.º da Constituição da República.

#### Artigo 29.º

##### Áreas protegidas, lugares, sítios, conjuntos e objectos classificados

1 — Será implementada e regulamentada uma rede nacional contínua de áreas protegidas, abrangendo áreas terrestres, águas interiores e marítimas e outras ocorrências naturais distintas que devam ser submetidas a medidas de classificação, preservação e conservação, em virtude dos seus valores estéticos, raridade, importância científica, cultural e social ou da sua contribuição para o equilíbrio biológico e estabilidade ecológica das paisagens.

2 — As áreas protegidas poderão ter âmbito nacional, regional ou local, consoante os interesses que procuram salvaguardar.

3 — A iniciativa da classificação e conservação de áreas protegidas, de lugares, sítios, conjuntos e objec-

tos classificados será da competência da administração central, regional ou local ou ainda particular.

4 — A regulamentação da gestão de áreas protegidas, lugares, sítios, conjuntos e objectos classificados consoante o seu âmbito compete à administração central, regional ou local.

5 — Na gestão das áreas protegidas ter-se-á sempre em vista a protecção e estudo dos ecossistemas naturais e ainda a preservação de valores de ordem científica, cultural, social e paisagística.

6 — A definição das diversas categorias de áreas protegidas para o efeito da protecção referida nos números anteriores será feita através de legislação própria.

#### Artigo 30.º

##### Estudos de impacte ambiental

1 — Os planos, projectos, trabalhos e acções que possam afectar o ambiente, o território e a qualidade de vida dos cidadãos, quer sejam da responsabilidade e iniciativa de um organismo da administração central, regional ou local, quer de instituições públicas ou privadas, devem respeitar as preocupações e normas desta lei e terão de ser acompanhados de um estudo de impacte ambiental.

2 — Serão regulamentadas por lei as condições em que será efectuado o estudo de impacte ambiental, o seu conteúdo, bem como as entidades responsáveis pela análise das suas conclusões e pela autorização e licenciamento de obra ou trabalhos previstos.

3 — A aprovação do estudo de impacte ambiental é condição essencial para o licenciamento final das obras e trabalhos pelos serviços competentes, nos termos da lei.

#### Artigo 31.º

##### Conteúdo do estudo de impacte ambiental

O conteúdo do estudo de impacte ambiental compreenderá, no mínimo:

- a) Uma análise do estado do local e do ambiente;
- b) O estudo das modificações que o projecto provocará;
- c) As medidas previstas para suprimir e reduzir as normas aprovadas e, se possível, compensar as eventuais incidências sobre a qualidade do ambiente.

#### Artigo 32.º

##### Equilíbrio entre componentes ambientais

Nas intervenções sobre componentes ambientais, naturais ou humanos, haverá que ter sempre em conta as consequências que qualquer dessas intervenções, efectivadas ao nível de cada um dos componentes, possa ter sobre as restantes ou sobre as respectivas interações.

### CAPÍTULO V

#### Licenciamento e situações de emergência

#### Artigo 33.º

##### Licenciamento

1 — A construção, ampliação, instalação e funcionamento de estabelecimentos e o exercício de actividades efectivamente poluidoras dependerão do prévio

licenciamento pelo serviço competente do Estado responsável pelo ambiente e ordenamento do território, sem prejuízo de outras licenças exigíveis.

2 — O pedido de licenciamento para empreendimentos a determinar em diploma específico é regulado nos termos do artigo 30.º

3 — A autorização para funcionamento exige o licenciamento prévio e a vistoria das obras e instalações realizadas em cumprimento do projecto aprovado e demais legislação em vigor.

4 — Para garantir a aplicação do artigo 14.º, n.º 2, alínea e), será obrigatório o depósito de uma caução, no valor do custo de recuperação, no acto do licenciamento.

5 — Os licenciamentos abrangidos pelo disposto no n.º 1, a sua renovação e a respectiva concessão serão publicados num periódico regional ou local.

6 — As autarquias interessadas darão parecer para o licenciamento relativo a complexos petroquímicos, cloroquímicos e outros definidos por lei.

#### Artigo 34.º

##### Declaração de zonas críticas e situações de emergência

1 — O Governo declarará como zonas críticas todas aquelas em que os parâmetros que permitem avaliar a qualidade do ambiente atinjam, ou se preveja virem a atingir, valores que possam pôr em causa a saúde humana ou o ambiente, ficando sujeitas a medidas especiais e acções a estabelecer pelo departamento encarregado da protecção civil em conjugação com as demais autoridades da administração central e local.

2 — Quando os índices de poluição, em determinada área, ultrapassarem os valores admitidos pela legislação que vier regulamentar a presente lei ou, por qualquer forma, puserem em perigo a qualidade do ambiente, poderá ser declarada a situação de emergência, devendo ser previstas actuações específicas, administrativas ou técnicas, para lhes fazer face, por parte da administração central e local, acompanhadas do esclarecimento da população afectada.

3 — Será feito o planeamento das medidas imediatas necessárias para ocorrer a casos de acidente sempre que estes provoquem aumentos bruscos e significativos dos índices de poluição permitidos ou que, pela sua natureza, façam prever a possibilidade desta ocorrência.

#### Artigo 35.º

##### Redução e suspensão de laboração

1 — Pelo serviço competente do Estado responsável pelo ambiente e ordenamento do território poderá ser determinada a redução ou suspensão temporária ou definitiva das actividades geradoras de poluição para manter as emissões gasosas e radioactivas, os efluentes e os resíduos sólidos dentro dos limites estipulados, nos termos em que for estabelecido pela legislação complementar da presente lei.

2 — O Governo poderá celebrar contratos-programa com vista a reduzir gradualmente a carga poluente das actividades poluidoras.

3 — Os contratos-programa só serão celebrados desde que da continuação da laboração nessas actividades não decorram riscos significativos para o homem ou o ambiente.

#### Artigo 36.º

##### Transferência de estabelecimentos

Os estabelecimentos que alterem as condições normais de salubridade e higiene do ambiente definidas por lei podem ser obrigados a transferir-se para local mais apropriado, salvaguardados os direitos previamente adquiridos.

### CAPÍTULO VI

#### Organismos responsáveis

#### Artigo 37.º

##### Competência do Governo e da administração regional e local

1 — Compete ao Governo, de acordo com a presente lei, a condução de uma política global nos domínios do ambiente, da qualidade de vida e do ordenamento do território, bem como a coordenação das políticas de ordenamento regional do território e desenvolvimento económico e progresso social e ainda a adopção das medidas adequadas à aplicação dos instrumentos previstos na presente lei.

2 — O Governo e a administração regional e local articularão entre si a implementação das medidas necessárias à prossecução dos fins previstos na presente lei, no âmbito das respectivas competências.

#### Artigo 38.º

##### Organismos responsáveis pela aplicação da presente lei

1 — O serviço competente do Estado responsável pela coordenação da aplicação da presente lei terá por missão promover, coordenar, apoiar e participar na execução da política nacional do ambiente e qualidade de vida constante deste diploma e a concretizar pelo Governo, em estreita colaboração com os diferentes serviços da administração central, regional e local, que devem também acatamento aos princípios e normas aqui estabelecidos.

2 — A nível de cada região administrativa existirão organismos regionais, dependentes da administração regional, responsáveis pela coordenação e aplicação da presente lei, em termos análogos aos do organismo central referido nos números anteriores e em colaboração com este, sem impedimento de organismos similares existirem a nível municipal.

#### Artigo 39.º

##### Instituto Nacional do Ambiente

1 — É criado o Instituto Nacional do Ambiente, dotado de personalidade jurídica e autonomia administrativa e financeira.

2 — O Instituto Nacional do Ambiente é um organismo não executivo destinado à promoção de acções no domínio da qualidade do ambiente, com especial ênfase na formação e informação dos cidadãos e apoio às associações de defesa do ambiente, integrando a representação da opinião pública nos seus órgãos de decisão.

3 — São atribuições do Instituto Nacional do Ambiente:

- a) Estudar e propor ao Governo a definição de políticas e a execução de acções de defesa do ambiente e do património natural e construído;
- b) Estudar e promover formas de apoio técnico e financeiro às associações de defesa do ambiente;
- c) Estudar e promover projectos especiais, de educação ambiental, de defesa do ambiente e do património natural e construído, em colaboração com as autarquias, serviços da Administração Pública, instituições públicas, privadas e cooperativas, escolas e universidades, incluindo acções de formação e informação;
- d) Estabelecer contactos regulares com organismos similares estrangeiros e promover acções comuns, nomeadamente de formação e informação;
- e) Impulsionar, em geral, a aplicação e o aprofundamento das medidas previstas na presente lei;
- f) Quaisquer outras que lhe venham a ser cometidas por lei.

4 — A gestão do Instituto Nacional do Ambiente é assegurada por um presidente e por um vice-presidente, com funções delegadas pelo conselho directivo.

5 — O Instituto Nacional do Ambiente dispõe de um conselho directivo, a quem compete fixar os princípios a que deve subordinar-se a elaboração do seu plano de actividades e orçamento, bem como acompanhar a sua gestão e funcionamento.

6 — O plano de actividades do Instituto Nacional do Ambiente incluirá, obrigatoriamente, os critérios de atribuição dos apoios financeiros previstos nesta lei e demais legislação complementar.

7 — O conselho directivo do Instituto Nacional do Ambiente é composto por:

- a) O presidente do Instituto Nacional do Ambiente, que presidirá;
- b) Três cidadãos de reconhecido mérito, designados pela Assembleia da República;
- c) Dois representantes das associações de defesa do ambiente com representatividade genérica;
- d) Dois representantes do movimento sindical;
- e) Dois representantes das confederações patronais;
- f) Dois representantes da Associação Nacional dos Municípios Portugueses;
- g) Dois representantes das universidades portuguesas que ministrem cursos no domínio do ambiente, ordenamento do território e património natural e construído.

8 — O Instituto Nacional do Ambiente deverá ter delegações regionais.

9 — O Governo, no prazo de 180 dias, estruturará a organização, funcionamento e competência, sob a forma de decreto-lei, do Instituto Nacional do Ambiente, na parte não prevista na presente lei, aprovará os respectivos quadros de pessoal e inscreverá no Orçamento do Estado as dotações necessárias ao seu funcionamento.

## CAPÍTULO VII

### Direitos e deveres dos cidadãos

#### Artigo 40.º

##### Direitos e deveres dos cidadãos

1 — É dever dos cidadãos, em geral, e dos sectores público, privado e cooperativo, em particular, colaborar na criação de um ambiente sadio e ecologicamente equilibrado e na melhoria progressiva e acelerada da qualidade de vida.

2 — As iniciativas populares no domínio da melhoria do ambiente e da qualidade de vida, quer surjam espontaneamente, quer correspondam a um apelo da administração central, regional ou local, deve ser dispensada protecção adequada, através dos meios necessários à prossecução dos objectivos do regime previsto na presente lei.

3 — O Estado e as demais pessoas colectivas de direito público, em especial as autarquias, fomentarão a participação das entidades privadas em iniciativas de interesse para a prossecução dos fins previstos na presente lei, nomeadamente as associações nacionais ou locais de defesa do ambiente, do património natural e construído e de defesa do consumidor.

4 — Os cidadãos directamente ameaçados ou lesados no seu direito a um ambiente de vida humana sadio e ecologicamente equilibrado podem pedir, nos termos gerais de direito, a cessação das causas de violação e a respectiva indemnização.

5 — Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, é reconhecido às autarquias e aos cidadãos que sejam afectados pelo exercício de actividades susceptíveis de prejudicarem a utilização dos recursos do ambiente o direito às compensações por parte das entidades responsáveis pelos prejuízos causados.

#### Artigo 41.º

##### Responsabilidade objectiva

1 — Existe obrigação de indemnizar, independentemente de culpa, sempre que o agente tenha causado danos significativos no ambiente, em virtude de uma acção especialmente perigosa, muito embora com respeito do normativo aplicável.

2 — O quantitativo de indemnização a fixar por danos causados no ambiente será estabelecido em legislação complementar.

#### Artigo 42.º

##### Embargos administrativos

Aqueles que se julguem ofendidos nos seus direitos a um ambiente sadio e ecologicamente equilibrado poderão requerer que seja mandada suspender imediatamente a actividade causadora do dano, seguindo-se, para tal efeito, o processo de embargo administrativo.

#### Artigo 43.º

##### Seguro de responsabilidade civil

Aqueles que exerçam actividades que envolvam alto grau de risco para o ambiente e como tal venham a ser classificados serão obrigados a segurar a sua responsabilidade civil.

**Artigo 44.º****Direito a uma justiça acessível e pronta**

1 — É assegurado aos cidadãos o direito à isenção de preparos nos processos em que pretendam obter reparação de perdas e danos emergentes de factos ilícitos que violem regras constantes da presente lei e dos diplomas que a regulamentem, desde que o valor da causa não exceda o da alçada do tribunal da comarca.

2 — É proibida a apensação de processos contra o mesmo arguido relativos a infracções contra o disposto na presente lei, salvo se requerida pelo Ministério Público.

**CAPÍTULO VIII****Penalizações****Artigo 45.º****Tribunal competente**

1 — O conhecimento das acções a que se referem os artigos 66.º, n.º 3, da Constituição e 41.º e 42.º da presente lei é da competência dos tribunais comuns.

2 — Nos termos dos artigos 66.º, n.º 3, da Constituição e 40.º da presente lei, os lesados têm legitimidade para demandar os infractores nos tribunais comuns para obtenção das correspondentes indemnizações.

3 — Sem prejuízo da legitimidade dos lesados para propor as acções, compete ao Ministério Público a defesa dos valores protegidos por esta lei, através, nomeadamente, dos mecanismos previstos na presente lei.

**Artigo 46.º****Crimes contra o ambiente**

Além dos crimes previstos e punidos no Código Penal, serão ainda consideradas crimes as infracções que a legislação complementar vier a qualificar como tal de acordo com o disposto na presente lei.

**Artigo 47.º****Contra-ordenações**

1 — As restantes infracções à presente lei serão consideradas contra-ordenações puníveis com coima, em termos a definir por legislação complementar, compatibilizando os vários níveis da Administração em função da gravidade da infracção.

2 — Se a mesma conduta constituir simultaneamente crime e contra-ordenação, será o infractor sempre punido a título de crime, sem prejuízo das sanções acessórias previstas para a contra-ordenação.

3 — Em função da gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente, poderão ainda ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade;
- b) Privação do direito a subsídio outorgado por entidades ou serviços públicos;

c) Cessação de licenças ou autorizações relacionadas com o exercício da respectiva actividade;

d) Apreensão e perda a favor do Estado dos objectos utilizados ou produzidos aquando da infracção;

e) Perda de benefícios fiscais, de benefícios de crédito e de linhas de financiamento de estabelecimentos de crédito de que haja usufruído.

4 — A negligência e a tentativa são puníveis.

**Artigo 48.º****Obrigatoriedade de remoção das causas da infracção e da reconstituição da situação anterior**

1 — Os infractores são obrigados a remover as causas da infracção e a repor a situação anterior à mesma ou equivalente, salvo o disposto no n.º 3.

2 — Se os infractores não cumprirem as obrigações acima referidas no prazo que lhes for indicado, as entidades competentes mandarão proceder às demolições, obras e trabalhos necessários à reposição da situação anterior à infracção a expensas dos infractores.

3 — Em caso de não ser possível a reposição da situação anterior à infracção, os infractores ficam obrigados ao pagamento de uma indemnização especial a definir por legislação e à realização das obras necessárias à minimização das consequências provocadas.

**CAPÍTULO IX****Disposições finais****Artigo 49.º****Relatório e livro branco sobre o ambiente**

1 — O Governo fica obrigado a apresentar à Assembleia da República, juntamente com as Grandes Opções do Plano de cada ano, um relatório sobre o estado do ambiente e ordenamento do território em Portugal referente ao ano anterior.

2 — O Governo fica obrigado a apresentar à Assembleia da República, de três em três anos, um livro branco sobre o estado do ambiente em Portugal.

**Artigo 50.º****Convenções e acordos internacionais**

A regulamentação, as normas e, de um modo geral, toda a matéria incluída na legislação especial que regulamentará a aplicação da presente lei terão em conta as convenções e acordos internacionais aceites e ratificados por Portugal e que tenham a ver com a matéria em causa, assim como as normas e critérios aprovados multi ou bilateralmente entre Portugal e outros países.

**Artigo 51.º****Legislação complementar**

Todos os diplomas legais necessários à regulamentação do disposto no presente diploma serão obriga-

toriamente publicados no prazo de um ano a partir da data da sua entrada em vigor.

Artigo 52.º

Entrada em vigor

1 — Na parte que não necessita de regulamentação, esta lei entra imediatamente em vigor.

2 — As disposições que estão sujeitas a regulamentação entrarão em vigor com os respectivos diplomas regulamentares.

Aprovada em 9 de Janeiro de 1987.

O Presidente da Assembleia da República, *Fernando Monteiro do Amaral*.

Promulgada em 21 de Março de 1987.

Publique-se.

O Presidente da República, **MÁRIO SOARES**.

Referendada em 25 de Março de 1987.

O Primeiro-Ministro, *Antibal António Cavaco Silva*.

Lei n.º 12/87

de 7 de Abril

Eliminação de reservas à Convenção Europeia dos Direitos do Homem

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea d) do artigo 164.º, da alínea b) do n.º 1 do artigo 168.º e do n.º 2 do artigo 169.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º São retiradas as reservas formuladas nas alíneas c), d), e) e f) do artigo 2.º da Lei n.º 65/78, de 13 de Outubro, à Convenção Europeia dos Direitos do Homem, aprovada para ratificação pela referida lei.

Art. 2.º São retiradas as reservas formuladas ao Protocolo Adicional n.º 1 à Convenção Europeia no artigo 4.º da Lei n.º 65/78.

Art. 3.º São revogadas as alíneas c), d), e) e f) do artigo 2.º e o artigo 4.º da Lei n.º 65/78, de 13 de Outubro.

Art. 4.º A presente lei entra em vigor no dia seguinte à publicação.

Aprovada em 5 de Março de 1987.

O Presidente da Assembleia da República, *Fernando Monteiro do Amaral*.

Promulgada em 20 de Março de 1987.

Publique-se.

O Presidente da República, **MÁRIO SOARES**.

Referendada em 25 de Março de 1987.

O Primeiro-Ministro, *Antibal António Cavaco Silva*.

Lei n.º 13/87

de 7 de Abril

Alteração, por ratificação, do Decreto-Lei n.º 351/86, de 20 de Outubro (transformação em sociedade anónima da União de Bancos Portugueses, E. P.).

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 169.º e do n.º 1 do artigo 172.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º São eliminados o n.º 4 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 351/86, de 20 de Outubro, e o n.º 4 do artigo 4.º, os n.ºs 3 e 5 do artigo 20.º e o artigo 29.º dos estatutos anexos a esse decreto-lei.

Art. 2.º Os artigos 3.º, 4.º, 5.º e 6.º do Decreto-Lei n.º 351/86, de 20 de Outubro, passam a ter a seguinte redacção:

Art. 3.º — 1 — .....

2 — As acções representativas do capital subscrito pelo Estado serão mantidas na titularidade da Direcção-Geral do Tesouro, podendo, no entanto, a sua gestão ser cometida a uma entidade do sector público ou a sua titularidade ser transferida, desde que observado o disposto nos números seguintes.

3 — .....

4 — A participação directa do Estado no capital social da União de Bancos Portugueses, S. A., nunca poderá ser inferior a 51 %.

5 — Os fundos públicos e organismos congéneres do sector público administrativo com receitas próprias não integrados no Orçamento do Estado que, nos termos legais, apenas excepcionalmente possam recorrer a dotações do Estado, poderão subscrever acções representativas do capital da União de Bancos Portugueses, S. A., desde que, para o efeito, sejam autorizados por despacho do Ministro das Finanças.

6 — Se qualquer dos titulares das acções da União de Bancos Portugueses, S. A., deixar de se conformar com o disposto nos n.ºs 3 e 5, terá de alienar, pelo seu valor contabilístico à data da alienação, ao Estado ou a outra entidade do sector público a designar pelo Governo, no prazo de quinze dias, as acções que lhe pertencerem.

Art. 4.º — 1 — .....

2 — .....

3 — As eventuais alterações aos estatutos anexo a este diploma produzirão todos os seus efeitos independentemente de forma legislativa, desde que deliberadas nos termos dos estatutos e do presente diploma, sendo bastante a sua redução a escritura pública e subsequente registo.

4 — A assembleia geral não poderá introduzir alterações aos estatutos anexos que modifiquem a natureza jurídica da União de Bancos Portugueses, S. A., tal qual é definida no presente diploma, bem como o seu objecto social.

5 — A dissolução da União de Bancos Portugueses, S. A., se vier a ser deliberada pela assembleia geral, só produzirá os seus efeitos após a confirmação pelo Governo através de decreto-lei.

Art. 5.º — 1 — .....

## ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

Lei n.º 24/96  
de 31 de Julho

Estabelece o regime legal aplicável à defesa dos consumidores  
Revoga a Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto

A Assembleia da República decreta, nos termos dos artigos 164.º, alínea d), e 169.º, n.º 3, da Constituição, o seguinte:

### CAPÍTULO I Princípios gerais

#### Artigo 1.º

##### Dever geral de protecção

1 — Incumbe ao Estado, às Regiões Autónomas e às autarquias locais proteger o consumidor, designadamente através do apoio à constituição e funcionamento das associações de consumidores e de cooperativas de consumo, bem como à execução do disposto na presente lei.

2 — A incumbência geral do Estado na protecção dos consumidores pressupõe a intervenção legislativa e regulamentar adequada em todos os domínios envolvidos.

#### Artigo 2.º

##### Definição e âmbito

1 — Considera-se consumidor todo aquele a quem sejam fornecidos bens, prestados serviços ou transmitidos quaisquer direitos, destinados a uso não profissional, por pessoa que exerça com carácter profissional uma actividade económica que vise a obtenção de benefícios.

2 — Consideram-se incluídos no âmbito da presente lei os bens, serviços e direitos fornecidos, prestados e transmitidos pelos organismos da Administração Pública, por pessoas colectivas públicas, por empresas de capitais públicos ou detidos maioritariamente pelo Estado, pelas Regiões Autónomas ou pelas autarquias locais e por empresas concessionárias de serviços públicos.

### CAPÍTULO II

#### Direitos do consumidor

#### Artigo 3.º

##### Direitos do consumidor

O consumidor tem direito:

- a) À qualidade dos bens e serviços;
- b) À protecção da saúde e da segurança física;
- c) À formação e à educação para o consumo;
- d) À informação para o consumo;
- e) À protecção dos interesses económicos;
- f) À prevenção e à reparação dos danos patrimoniais ou não patrimoniais que resultem da ofensa de interesses ou direitos individuais homogêneos, colectivos ou difusos;
- g) À protecção jurídica e a uma justiça acessível e pronta;

h) À participação, por via representativa, na definição legal ou administrativa dos seus direitos e interesses.

#### Artigo 4.º

##### Direito à qualidade dos bens e serviços

1 — Os bens e serviços destinados ao consumo devem ser aptos a satisfazer os fins a que se destinam e produzir os efeitos que se lhes atribuem, segundo as normas legalmente estabelecidas, ou, na falta delas, de modo adequado às legítimas expectativas do consumidor.

2 — Sem prejuízo do estabelecimento de prazos mais favoráveis por convenção das partes ou pelos usos, o fornecedor de bens móveis não consumíveis está obrigado a garantir o seu bom estado e o seu bom funcionamento por período nunca inferior a um ano.

3 — O consumidor tem direito a uma garantia mínima de cinco anos para os imóveis.

4 — O decurso do prazo de garantia suspende-se durante o período de tempo em que o consumidor se achar privado do uso dos bens em virtude das operações de reparação resultantes de defeitos originários.

#### Artigo 5.º

##### Direito à protecção da saúde e da segurança física

1 — É proibido o fornecimento de bens ou a prestação de serviços que, em condições de uso normal ou previsível, incluindo a duração, impliquem riscos incompatíveis com a sua utilização, não aceitáveis de acordo com um nível elevado de protecção da saúde e da segurança física das pessoas.

2 — Os serviços da Administração Pública que, no exercício das suas funções, tenham conhecimento da existência de bens ou serviços proibidos nos termos do número anterior devem notificar tal facto às entidades competentes para a fiscalização do mercado.

3 — Os organismos competentes da Administração Pública devem mandar apreender e retirar do mercado os bens e interditar as prestações de serviços que impliquem perigo para a saúde ou segurança física dos consumidores, quando utilizados em condições normais ou razoavelmente previsíveis.

#### Artigo 6.º

##### Direito à formação e à educação

1 — Incumbe ao Estado a promoção de uma política educativa para os consumidores, através da inserção nos programas e nas actividades escolares, bem como nas acções de educação permanente, de matérias relacionadas com o consumo e os direitos dos consumidores, usando, designadamente, os meios tecnológicos próprios numa sociedade de informação.

2 — Incumbe ao Estado, às Regiões Autónomas e às autarquias locais desenvolver acções e adoptar medidas tendentes à formação e à educação do consumidor, designadamente através de:

- a) Concretização, no sistema educativo, em particular no ensino básico e secundário, de programas e actividades de educação para o consumo;
- b) Apoio às iniciativas que neste domínio sejam promovidas pelas associações de consumidores;

- c) Promoção de acções de educação permanente de formação e sensibilização para os consumidores em geral;
- d) Promoção de uma política nacional de formação de formadores e de técnicos especializados na área do consumo.

3 — Os programas de carácter educativo difundidos no serviço público de rádio e de televisão devem integrar espaços destinados à educação e à formação do consumidor.

4 — Na formação do consumidor devem igualmente ser utilizados meios telemáticos, designadamente através de redes nacionais e mundiais de informação, estimulando-se o recurso a tais meios pelo sector público e privado.

### Artigo 7.º

#### Direito à informação em geral

1 — Incumbe ao Estado, às Regiões Autónomas e às autarquias locais desenvolver acções e adoptar medidas tendentes à informação em geral do consumidor, designadamente através de:

- a) Apoio às acções de informação promovidas pelas associações de consumidores;
- b) Criação de serviços municipais de informação ao consumidor;
- c) Constituição de conselhos municipais de consumo, com a representação, designadamente, de associações de interesses económicos e de interesses dos consumidores;
- d) Criação de bases de dados e arquivos digitais acessíveis, de âmbito nacional, no domínio do direito do consumo, destinados a difundir informação geral e específica;
- e) Criação de bases de dados e arquivos digitais acessíveis em matéria de direitos do consumidor, de acesso incondicionado.

2 — O serviço público de rádio e de televisão deve reservar espaços, em termos que a lei definirá, para a promoção dos interesses e direitos do consumidor.

3 — A informação ao consumidor é prestada em língua portuguesa.

4 — A publicidade deve ser lícita, inequivocamente identificada e respeitar a verdade e os direitos dos consumidores.

5 — As informações concretas e objectivas contidas nas mensagens publicitárias de determinado bem, serviço ou direito consideram-se integradas no conteúdo dos contratos que se venham a celebrar após a sua emissão, tendo-se por não escritas as cláusulas contratuais em contrário.

### Artigo 8.º

#### Direito à informação em particular

1 — O fornecedor de bens ou prestador de serviços deve, tanto nas negociações como na celebração de um contrato, informar de forma clara, objectiva e adequada o consumidor, nomeadamente, sobre características, composição e preço do bem ou serviço, bem como sobre o período de vigência do contrato, garantias, prazos de entrega e assistência após o negócio jurídico.

2 — A obrigação de informar impende também sobre o produtor, o fabricante, o importador, o distribuidor,

o embalador e o armazenista, por forma que cada elo do ciclo produção-consumo possa encontrar-se habilitado a cumprir a sua obrigação de informar o elo imediato até ao consumidor, destinatário final da informação.

3 — Os riscos para a saúde e segurança dos consumidores que possam resultar da normal utilização de bens ou serviços perigosos devem ser comunicados, de modo claro, completo e adequado, pelo fornecedor ou prestador de serviços ao potencial consumidor.

4 — Quando se verifique falta de informação, informação insuficiente, ilegível ou ambígua que comprometa a utilização adequada do bem ou do serviço, o consumidor goza do direito de retractação do contrato relativo à sua aquisição ou prestação, no prazo de sete dias úteis a contar da data de recepção do bem ou da data de celebração do contrato de prestação de serviços.

5 — O fornecedor de bens ou o prestador de serviços que viole o dever de informar responde pelos danos que causar ao consumidor, sendo solidariamente responsáveis os demais intervenientes na cadeia da produção à distribuição que hajam igualmente violado o dever de informação.

6 — O dever de informar não pode ser denegado ou condicionado por invocação de segredo de fabrico não tutelado na lei, nem pode prejudicar o regime jurídico das cláusulas contratuais gerais ou outra legislação mais favorável para o consumidor.

### Artigo 9.º

#### Direito à protecção dos interesses económicos

1 — O consumidor tem direito à protecção dos seus interesses económicos, impondo-se nas relações jurídicas de consumo a igualdade material dos intervenientes, a lealdade e a boa fé, nos preliminares, na formação e ainda na vigência dos contratos.

2 — Com vista à prevenção de abusos resultantes de contratos pré-elaborados, o fornecedor de bens e o prestador de serviços estão obrigados:

- a) À redacção clara e precisa, em caracteres facilmente legíveis, das cláusulas contratuais gerais, incluindo as inseridas em contratos singulares;
- b) À não inclusão de cláusulas em contratos singulares que originem significativo desequilíbrio em detrimento do consumidor.

3 — A inobservância do disposto no número anterior fica sujeita ao regime das cláusulas contratuais gerais.

4 — O consumidor não fica obrigado ao pagamento de bens ou serviços que não tenha prévia e expressamente encomendado ou solicitado, ou que não constitua cumprimento de contrato válido, não lhe cabendo, do mesmo modo, o encargo da sua devolução ou compensação, nem a responsabilidade pelo risco de perecimento ou deterioração da coisa.

5 — O consumidor tem direito à assistência após a venda, com incidência no fornecimento de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos produtos fornecidos.

6 — É vedado ao fornecedor ou prestador de serviços fazer depender o fornecimento de um bem ou a prestação de um serviço da aquisição ou da prestação de um outro ou outros.

7 — Sem prejuízo de regimes mais favoráveis nos contratos que resultem da iniciativa do fornecedor de bens

ou do prestador de serviços fora do estabelecimento comercial, por meio de correspondência ou outros equivalentes, é assegurado ao consumidor o direito de retraction, no prazo de sete dias úteis a contar da data da recepção do bem ou da conclusão do contrato de prestação de serviços.

8 — Incumbe ao Governo adoptar medidas adequadas a assegurar o equilíbrio das relações jurídicas que tenham por objecto bens e serviços essenciais, designadamente água, energia eléctrica, gás, telecomunicações e transportes públicos.

9 — Incumbe ao Governo adoptar medidas tendentes a prevenir a lesão dos interesses dos consumidores no domínio dos métodos de venda que prejudiquem a avaliação consciente das cláusulas apostas em contratos singulares e a formação livre, esclarecida e ponderada da decisão de se vincularem.

### Artigo 10.º

#### Direito à prevenção e acção inibitória

1 — É assegurado o direito de acção inibitória destinada a prevenir, corrigir ou fazer cessar práticas lesivas dos direitos do consumidor consignados na presente lei, que, nomeadamente:

- a) Atentem contra a sua saúde e segurança física;
- b) Se traduzam no uso de cláusulas gerais proibidas;
- c) Consistam em práticas comerciais expressamente proibidas por lei.

2 — A sentença proferida em acção inibitória pode ser acompanhada de sanção pecuniária compulsória, prevista no artigo 829.º-A do Código Civil, sem prejuízo da indemnização a que houver lugar.

### Artigo 11.º

#### Forma de processo da acção inibitória

1 — A acção inibitória tem o valor equivalente ao da alçada da Relação mais 1\$, segue os termos do processo sumário e está isenta de custas.

2 — A decisão especificará o âmbito da abstenção ou correcção, designadamente através da referência concreta do seu teor e a indicação do tipo de situações a que se reporta.

3 — Transitada em julgado, a decisão condenatória será publicitada a expensas do infractor, nos termos fixados pelo juiz, e será registada em serviço a designar nos termos da legislação regulamentar da presente lei.

4 — Quando se tratar de cláusulas contratuais gerais, aplicar-se-á ainda o disposto nos artigos 31.º e 32.º do Decreto-Lei n.º 446/85, de 25 de Outubro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 220/95, de 31 de Agosto.

### Artigo 12.º

#### Direito à reparação de danos

1 — O consumidor a quem seja fornecida a coisa com defeito, salvo se dele tivesse sido previamente informado e esclarecido antes da celebração do contrato, pode exigir, independentemente de culpa do fornecedor do bem, a reparação da coisa, a sua substituição, a redução do preço ou a resolução do contrato.

2 — O consumidor deve denunciar o defeito no prazo de 30 dias, caso se trate de bem móvel, ou de um ano, se se tratar de bem imóvel, após o seu conhecimento e dentro dos prazos de garantia previstos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 4.º da presente lei.

3 — Os direitos conferidos ao consumidor nos termos do n.º 1 caducam findo qualquer dos prazos referidos no número anterior sem que o consumidor tenha feito a denúncia, ou decorridos sobre esta seis meses, não se contando para o efeito o tempo despendido com as operações de reparação.

4 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, o consumidor tem direito à indemnização dos danos patrimoniais e não patrimoniais resultantes do fornecimento de bens ou prestações de serviços defeituosos.

5 — O produtor é responsável, independentemente de culpa, pelos danos causados por defeitos de produtos que coloque no mercado, nos termos da lei.

### Artigo 13.º

#### Legitimidade activa

Têm legitimidade para intentar as acções previstas nos artigos anteriores:

- a) Os consumidores directamente lesados;
- b) Os consumidores e as associações de consumidores ainda que não directamente lesados, nos termos da Lei n.º 83/95, de 31 de Agosto;
- c) O Ministério Público e o Instituto do Consumidor quando estejam em causa interesses individuais homogêneos, colectivos ou difusos.

### Artigo 14.º

#### Direito à protecção jurídica e direito a uma justiça acessível e pronta

1 — Incumbe aos órgãos e departamentos da Administração Pública promover a criação e apoiar centros de arbitragem com o objectivo de dirimir os conflitos de consumo.

2 — É assegurado ao consumidor o direito à isenção de preparos nos processos em que pretenda a protecção dos seus interesses ou direitos, a condenação por incumprimento do fornecedor de bens ou prestador de serviços, ou a reparação de perdas e danos emergentes de factos ilícitos ou da responsabilidade objectiva definida nos termos da lei, desde que o valor da acção não exceda a alçada do tribunal judicial de 1.ª instância.

3 — Os autores nos processos definidos no número anterior ficam isentos do pagamento de custas em caso de procedência parcial da respectiva acção.

4 — Em caso de decaimento total, o autor ou autores intervenientes serão condenados em montantes, a fixar pelo julgador, entre um décimo e a totalidade das custas que normalmente seriam devidas, tendo em conta a sua situação económica e a razão formal ou substantiva da improcedência.

### Artigo 15.º

#### Direito de participação por via representativa

O direito de participação consiste, nomeadamente, na audição e consulta prévias, em prazo razoável, das associações de consumidores no tocante às medidas que afectem os direitos ou interesses legalmente protegidos dos consumidores.

## CAPÍTULO III

## Carácter injuntivo dos direitos dos consumidores

## Artigo 16.º

## Nulidade

1 — Sem prejuízo do regime das cláusulas contratuais gerais, qualquer convenção ou disposição contratual que exclua ou restrinja os direitos atribuídos pela presente lei é nula.

2 — A nulidade referida no número anterior apenas pode ser invocada pelo consumidor ou seus representantes.

3 — O consumidor pode optar pela manutenção do contrato quando algumas das suas cláusulas forem nulas nos termos do n.º 1.

## CAPÍTULO IV

## Instituições de promoção e tutela dos direitos do consumidor

## Artigo 17.º

## Associações de consumidores

1 — As associações de consumidores são associações dotadas de personalidade jurídica, sem fins lucrativos e com o objectivo principal de proteger os direitos e os interesses dos consumidores em geral ou dos consumidores seus associados.

2 — As associações de consumidores podem ser de âmbito nacional, regional ou local, consoante a área a que circunscrevam a sua acção e tenham, pelo menos, 3000, 500 ou 100 associados, respectivamente.

3 — As associações de consumidores podem ser ainda de interesse genérico ou de interesse específico:

- a) São de interesse genérico as associações de consumidores cujo fim estatutário seja a tutela dos direitos dos consumidores em geral e cujos órgãos sejam livremente eleitos pelo voto universal e secreto de todos os seus associados;
- b) São de interesse específico as demais associações de consumidores de bens e serviços determinados, cujos órgãos sejam livremente eleitos pelo voto universal e secreto de todos os seus associados.

4 — As cooperativas de consumo são equiparadas, para os efeitos do disposto no presente diploma, às associações de consumidores.

## Artigo 18.º

## Direitos das associações de consumidores

1 — As associações de consumidores gozam dos seguintes direitos:

- a) Ao estatuto de parceiro social em matérias que digam respeito à política de consumidores, nomeadamente traduzido na indicação de representantes para órgãos de consulta ou concertação que se ocupem da matéria;
- b) Direito de antena na rádio e na televisão, nos mesmos termos das associações com estatuto de parceiro social;

- c) Direito a representar os consumidores no processo de consulta e audição públicas a realizar no decurso da tomada de decisões susceptíveis de afectar os direitos e interesses daqueles;
- d) Direito a solicitar, junto das autoridades administrativas ou judiciais competentes, a apreensão e retirada de bens do mercado ou a interdição de serviços lesivos dos direitos e interesses dos consumidores;
- e) Direito a corrigir e a responder ao conteúdo de mensagens publicitárias relativas a bens e serviços postos no mercado, bem como a requerer, junto das autoridades competentes, que seja retirada do mercado publicidade enganosa ou abusiva;
- f) Direito a consultar os processos e demais elementos existentes nas repartições e serviços públicos da administração central, regional ou local que contenham dados sobre as características de bens e serviços de consumo e de divulgar as informações necessárias à tutela dos interesses dos consumidores;
- g) Direito a serem esclarecidas sobre a formação dos preços de bens e serviços, sempre que o solicitem;
- h) Direito de participar nos processos de regulação de preços de fornecimento de bens e de prestações de serviços essenciais, nomeadamente nos domínios da água, energia, gás, transportes e telecomunicações, e a solicitar os esclarecimentos sobre as tarifas praticadas e a qualidade dos serviços, por forma a poderem pronunciar-se sobre elas;
- i) Direito a solicitar aos laboratórios oficiais a realização de análises sobre a composição ou sobre o estado de conservação e demais características dos bens destinados ao consumo público e de tornarem públicos os correspondentes resultados, devendo o serviço ser prestado segundo tarifa que não ultrapasse o preço de custo;
- j) Direito à presunção de boa fé das informações por elas prestadas;
- k) Direito à acção popular;
- m) Direito de queixa e denúncia, bem como direito de se constituírem como assistentes em sede de processo penal e a acompanharem o processo contra-ordenacional, quando o requeirarem, apresentando memoriais, pareceres técnicos, sugestão de exames ou outras diligências de prova até que o processo esteja pronto para decisão final;
- n) Direito à isenção do pagamento de custas, prepos e de imposto do selo, nos termos da Lei n.º 83/95, de 31 de Agosto;
- o) Direito a receber apoio do Estado, através da administração central, regional e local, para a prossecução dos seus fins, nomeadamente no exercício da sua actividade no domínio da formação, informação e representação dos consumidores;
- p) Direito a benefícios fiscais idênticos aos concedidos ou a conceder às instituições particulares de solidariedade social.

2 — Os direitos previstos nas alíneas *a)* e *b)* do número anterior são exclusivamente conferidos às associações de consumidores de âmbito nacional e de interesse genérico.

3 — O direito previsto na alínea *h)* do n.º 1 é conferido às associações de interesse genérico ou de interesse específico quando esse interesse esteja directamente relacionado com o bem ou serviço que é objecto da regulação de preços e, para os serviços de natureza não regional ou local, exclusivamente conferido a associações de âmbito nacional.

### Artigo 19.º

#### Acordos de boa conduta

1 — As associações de consumidores podem negociar com os profissionais ou as suas organizações representativas acordos de boa conduta, destinados a reger as relações entre uns e outros.

2 — Os acordos referidos no número anterior não podem contrariar os preceitos imperativos da lei, designadamente os da lei da concorrência, nem conter disposições menos favoráveis aos consumidores do que as legalmente previstas.

3 — Os acordos de boa conduta celebrados com associações de consumidores de interesse genérico obrigam os profissionais ou representados em relação a todos os consumidores, sejam ou não membros das associações intervenientes.

4 — Os acordos atrás referidos devem ser objecto de divulgação, nomeadamente através da afixação nos estabelecimentos comerciais, sem prejuízo da utilização de outros meios informativos mais circunstanciados.

### Artigo 20.º

#### Ministério Público

Incumbe também ao Ministério Público a defesa dos consumidores no âmbito da presente lei e no quadro das respectivas competências, intervindo em acções administrativas e cíveis tendentes à tutela dos interesses individuais homogéneos, bem como de interesses colectivos ou difusos dos consumidores.

### Artigo 21.º

#### Instituto do Consumidor

1 — O Instituto do Consumidor é o instituto público destinado a promover a política de salvaguarda dos direitos dos consumidores, bem como a coordenar e executar as medidas tendentes à sua protecção, informação e educação e de apoio às organizações de consumidores.

2 — Para a prossecução das suas atribuições, o Instituto do Consumidor é considerado autoridade pública e goza dos seguintes poderes:

- a)* Solicitar e obter dos fornecedores de bens e prestadores de serviços, bem como das entidades referidas no n.º 2 do artigo 2.º, mediante pedido fundamentado, as informações, os elementos e as diligências que entender necessários à salvaguarda dos direitos e interesses dos consumidores;
- b)* Participar na definição do serviço público de rádio e de televisão em matéria de informação e educação dos consumidores;

*c)* Representar em juízo os direitos e interesses colectivos e difusos dos consumidores;

*d)* Ordenar medidas cautelares de cessação, suspensão ou interdição de fornecimentos de bens ou prestações de serviços que, independentemente de prova de uma perda ou um prejuízo real, pelo seu objecto, forma ou fim, acarretem ou possam acarretar riscos para a saúde, a segurança e os interesses económicos dos consumidores.

### Artigo 22.º

#### Conselho Nacional do Consumo

1 — O Conselho Nacional do Consumo é um órgão independente de consulta e acção pedagógica e preventiva, exercendo a sua acção em todas as matérias relacionadas com o interesse dos consumidores.

2 — São, nomeadamente, funções do Conselho:

- a)* Pronunciar-se sobre todas as questões relacionadas com o consumo que sejam submetidas à sua apreciação pelo Governo, pelo Instituto do Consumidor, pelas associações de consumidores ou por outras entidades nele representadas;
- b)* Emitir parecer prévio sobre iniciativas legislativas relevantes em matéria de consumo;
- c)* Estudar e propor ao Governo a definição das grandes linhas políticas e estratégicas gerais e sectoriais de acção na área do consumo;
- d)* Dar parecer sobre o relatório e o plano de actividades anuais do Instituto do Consumidor;
- e)* Aprovar recomendações a entidades públicas ou privadas ou aos consumidores sobre temas, actuações ou situações de interesse para a tutela dos direitos do consumidor.

3 — O Governo, através do Instituto do Consumidor, presta ao Conselho o apoio administrativo, técnico e logístico necessário.

4 — Incumbe ao Governo, mediante diploma próprio, regulamentar o funcionamento, a composição e o modo de designação dos membros do Conselho Nacional do Consumo, devendo em todo o caso ser assegurada uma representação dos consumidores não inferior a 50 % da totalidade dos membros do Conselho.

## CAPÍTULO V

### Disposições finais

#### Artigo 23.º

##### Profissões liberais

O regime de responsabilidade por serviços prestados por profissionais liberais será regulado em leis próprias.

#### Artigo 24.º

##### Norma revogatória

1 — É revogada a Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto.  
2 — Consideram-se feitas à presente lei as referências à Lei n.º 29/81, de 22 de Agosto.

## Artigo 25.º

## Vigência

Os regulamentos necessários à execução da presente lei serão publicados no prazo de 180 dias após a sua entrada em vigor.

Aprovada em 23 de Maio de 1996.

O Presidente da Assembleia da República, *António de Almeida Santos*.

Promulgada em 4 de Julho de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendada em 7 de Julho de 1996.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

## Lei n.º 25/96

de 31 de Julho

Altera a Lei n.º 113/91, de 29 de Agosto  
(Lei de Bases da Protecção Civil)

A Assembleia da República decreta, nos termos dos artigos 164.º, alínea *d*), 168.º, n.º 1, alínea *b*), e 169.º, n.º 3, da Constituição, o seguinte:

## Artigo único

O artigo 24.º da Lei n.º 113/91, de 29 de Agosto, passa a ter a seguinte redacção:

## «Artigo 24.º

[...]

1 — .....  
2 — .....  
3 — Nas Regiões Autónomas, os planos de emergência de âmbito municipal a que se refere o n.º 5 do artigo 21.º são aprovados pelo membro do Governo Regional que tutela o sector da protecção civil, sob parecer do serviço regional de protecção civil e da respectiva câmara municipal, o qual dará conhecimento posterior à Comissão Nacional de Protecção Civil.

4 — Nas Regiões Autónomas, a responsabilidade inerente à protecção civil no espaço sob jurisdição da autoridade marítima cabe a esta autoridade, sem prejuízo da necessária articulação com o serviço regional de protecção civil.»

Aprovada em 20 de Junho de 1996.

O Presidente da Assembleia da República, *António de Almeida Santos*.

Promulgada em 12 de Julho de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendada em 18 de Julho de 1996.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

## Resolução da Assembleia da República n.º 26/96

## Constituição da Comissão Permanente

A Assembleia da República resolve, nos termos e para os efeitos previstos no artigo 182.º, n.º 2, da Constituição, nos artigos 41.º e 42.º do Regimento, que, para além do Presidente e dos Vice-Presidentes da Assembleia da República, a Comissão Permanente é composta por mais 33 deputados, distribuídos do seguinte modo:

PS — 15 deputados;  
PSD — 12 deputados;  
CDS-PP — 3 deputados;  
PCP — 2 deputados;  
PEV — 1 deputado.

Aprovada em 12 de Julho de 1996.

O Presidente da Assembleia da República, *António de Almeida Santos*.

## PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

## Decreto-Lei n.º 102/96

de 31 de Julho

Corresponde a um imperativo de justiça que o tempo de serviço prestado em regime de substituição releve para todos os efeitos legais na categoria correspondente ao cargo exercido naquele regime, se e quando o substituto venha nele a ser provido a título normal e sem interrupção de funções.

Da natureza da medida decorre, naturalmente, que a mesma só é aplicável aos lugares cujo modo de provimento seja a nomeação definitiva.

Sobre o assunto foram ouvidas, nos termos da lei, as organizações sindicais representativas dos trabalhadores da Administração Pública.

Assim:

No desenvolvimento do regime jurídico estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 184/89, de 2 de Junho, e nos termos da alínea *c*) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

## Artigo único

Ao artigo 23.º do Decreto-Lei n.º 427/89, de 7 de Dezembro, é aditado um n.º 3, com a seguinte redacção:

«3 — Sem prejuízo do disposto no número anterior o tempo de serviço prestado em regime de substituição em lugares de chefia considera-se, para todos os efeitos legais, designadamente antiguidade, progressão na categoria e promoção, como prestado na categoria correspondente ao cargo exercido naquele regime, quando o substituto venha nela a ser provido a título normal e sem interrupção de funções.»

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 20 de Junho de 1996. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *António Luciano Pacheco de Sousa Franco* — *João Cardona Gomes Cravinho* — *Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho*.

Promulgado em 12 de Julho de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Julho de 1996.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

## MAPA IV

## Transição a que se refere o n.º 4 do artigo 2.º

Categoria anterior	Escalão	Nova categoria	Escalão	1 de Junho de 1998 — Índice	De 1 de Junho de 1997 a 31 de Maio de 1998 — Índice	De 1 de Junho de 1996 a 31 de Maio de 1997 — Índice
Redactor especialista principal ....	4.º	Assessor .....	1.º	625	600	580
Redactor especialista principal ....	3.º	Assessor .....	1.º	625	600	580
Redactor principal .....	2.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	5.º	465	440	420
Redactor principal .....	1.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	4.º	440	425	410
Redactor 1.ª classe .....	2.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	2.º	410	380	350
Redactor 1.ª classe .....	1.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	2.º	410	380	350
Redactor 2.ª classe .....	2.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	1.º	400	335	305
Redactor 2.ª classe .....	1.º	Técnico superior de 2.ª classe ....	1.º	400	335	305

## MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA

## Decreto-Lei n.º 66/98

de 18 de Março

A escala remuneratória do pessoal com funções policiais da Polícia de Segurança Pública, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 298/91, de 16 de Agosto, tendo em vista a correcção de distorções do sistema retributivo, eliminou alguns escalões, nomeadamente na classe de subchefes, com especial incidência nos postos de subchefe-ajudante, primeiro-subchefe e segundo-subchefe.

Esta medida, contudo, não teve em atenção a situação de alguns segundos-subchefes que, embora se encontrassem na situação de pré-aposentação, tinham sido chamados à efectividade de serviço, podendo, segundo as regras do Decreto-Lei n.º 58/90, de 14 de Fevereiro, progredir nos escalões previstos para o respectivo posto.

O presente diploma visa corrigir essa injustiça, permitindo aos segundos-subchefes abrangidos progredir segundo as regras que lhes eram aplicáveis anteriormente à aprovação da nova estrutura remuneratória.

Assim:

No desenvolvimento do regime jurídico estabelecido pelos Decretos-Leis n.ºs 184/89, de 2 de Junho, e 58/90, de 14 de Fevereiro, e nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

## Artigo 1.º

Os segundos-subchefes da Polícia que, em 31 de Dezembro de 1991, se encontravam na situação de pré-aposentação, mas haviam sido chamados à efectividade de serviço, e, actualmente, se mantêm nessa situação são remunerados pelos escalões e respectivos índices previstos no anexo I ao Decreto-Lei n.º 58/90, de 14 de Fevereiro.

## Artigo 2.º

O presente diploma produz efeitos desde 31 de Dezembro de 1991, com excepção dos remuneratórios, os quais se produzem a partir da data da entrada em vigor.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 5 de Fevereiro de 1998. — António Manuel de Oliveira

Guterres — António Luciano Pacheco de Sousa Franco — Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho — Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho.

Promulgado em 4 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

## Decreto-Lei n.º 67/98

de 18 de Março

A livre circulação de mercadorias e a protecção da saúde dos consumidores são princípios fundamentais e indissociáveis a que deve estar sujeita a comercialização dos géneros alimentícios. Estes princípios impõem um elevado grau de segurança no tocante à higiene dos produtos.

Com vista a reforçar a protecção da saúde humana e o conseqüente grau de confiança dos consumidores, a União Europeia procedeu à harmonização das normas gerais de higiene aplicadas aos géneros alimentícios, adoptando a Directiva n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios derogada pela Directiva n.º 96/3/CE da Comissão, de 26 de Janeiro de 1996, no que respeita ao transporte marítimo de óleos e gorduras líquidos a granel.

Importa transpor para a ordem jurídica interna as referidas directivas, adoptando as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprios das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

### Artigo 1.º

#### Âmbito

1 — O presente diploma estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

2 — O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras que consagrem regimes especiais mais exigentes em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

### Artigo 2.º

#### Objecto

1 — A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

2 — Por portaria conjunta do Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro serão estabelecidas condições específicas a aplicar aos operadores dos mercados abastecedores.

### Artigo 3.º

#### Autocontrolo

1 — As empresas do sector alimentar devem identificar todas as fases das suas actividades de forma a garantir a segurança dos alimentos e velar pela criação, aplicação, actualização e cumprimento de procedimentos de segurança adequados.

2 — Nestas actividades de autocontrolo deverão ter-se em conta os seguintes princípios:

- a) Análise dos potenciais riscos alimentares nas operações do sector alimentar;
- b) Identificação das fases das operações em que podem verificar-se riscos alimentares;
- c) Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos;
- d) Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos;
- e) Revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.

### Artigo 4.º

#### Códigos de boas práticas de higiene

1 — As autoridades competentes para o exercício do controlo oficial deverão promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene destinados a utilização voluntária pelas empresas do sector alimentar como orientação para a observância dos requisitos de higiene.

2 — Os códigos deverão ser elaborados por empresas do sector alimentar ou suas associações e representantes

de outras entidades interessadas, tais como as autoridades sanitárias e as associações de consumidores.

3 — Será sempre garantida a audição dos titulares de interesses opostos que possam ser afectados pela aprovação e cumprimento dos códigos.

4 — Na construção do conteúdo dos códigos devem ter-se em conta as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, nomeadamente as do *Codex Alimentarius*.

5 — Os projectos de código de boas práticas serão apresentados à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), para efeitos de avaliação pelas entidades que forem designadas por despacho conjunto dos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro.

6 — Os códigos de boas práticas que forem considerados conformes com o disposto no presente diploma serão sempre objecto de divulgação junto das empresas do sector alimentar a que respeitem e das autoridades sanitárias.

7 — Os códigos de boas práticas serão notificados à Comissão Europeia.

### Artigo 5.º

#### Normas de qualidade

Na concretização e aplicação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios e dos códigos de boas práticas, poderão ser tidas em conta as normas da série NP EN ISO 9000, editadas pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ).

### Artigo 6.º

#### Controlo oficial

1 — As autoridades competentes para o exercício do controlo oficial devem verificar, na respectiva área de actuação, se as empresas do sector alimentar aplicam e cumprem os procedimentos de higiene e segurança alimentar adequados.

2 — Nos controlos referidos no número anterior devem ter-se em conta os códigos de boas práticas de higiene.

3 — As inspecções comportarão uma avaliação geral dos riscos potenciais em matéria de segurança alimentar ligados ao exercício das actividades da empresa.

4 — As autoridades competentes deverão prestar especial atenção aos pontos críticos de controlo evidenciados pelas empresas do sector alimentar, com vista a determinarem se as operações de vigilância e verificação são devidamente efectuadas.

### Artigo 7.º

#### Fiscalização

A direcção e coordenação das acções a desenvolver para execução deste diploma competem à DGFCQA, enquanto autoridade nacional responsável pelo controlo oficial da higiene dos géneros alimentícios, sem prejuízo das competências próprias das autoridades de saúde.

### Artigo 8.º

#### Regime sancionatório

1 — As infracções às normas de higiene constantes dos artigos 2.º e 3.º do presente diploma e dos artigos 3.º a 20.º do Regulamento anexo constituem contra-

-ordenações, puníveis pelas entidades fiscalizadoras com coima de 20 000\$ a 750 000\$.

2 — As coimas aplicadas às pessoas colectivas poderão elevar-se até ao montante máximo de 9 000 000\$.

3 — Os comportamentos negligentes serão puníveis com coima correspondente a metade do montante referido nos números anteriores.

4 — A tentativa é punível com a coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

### Artigo 9.º

#### Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente, podem ser aplicadas simultaneamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções acessórias referidas nas alíneas b) a g) do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3 — Quando seja aplicada a sanção referida na alínea f) do n.º 1, a reabertura do estabelecimento e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

4 — A aplicação das sanções acessórias previstas no n.º 1 depende da verificação dos pressupostos previstos no artigo 21.º-A do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 356/89, de 17 de Outubro, e pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

### Artigo 10.º

#### Defesa da saúde pública

1 — Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada ou destruição dos géneros alimentícios ou o encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período determinado.

2 — Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios deve ser tido

em conta a natureza do género alimentício, a forma como foi manipulado e acondicionado e toda e qualquer outra operação a que tenha sido submetido antes da sua entrega ao consumidor, bem como as condições em que o mesmo é exposto ou está armazenado.

3 — Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade sanitária deverá comunicar os factos ao Ministério Público.

### Artigo 11.º

#### Admoestação

Quando a reduzida gravidade da infracção e de culpa do agente o justificarem, pode a entidade competente para a aplicação da coima limitar-se a proferir uma admoestação escrita.

### Artigo 12.º

#### Regime transitório

1 — Durante o 1.º ano de vigência do presente diploma, a violação das normas de higiene que sejam inovadoras no ordenamento jurídico nacional apenas será sancionada com uma admoestação escrita.

2 — No caso referido no número anterior, a entidade competente deverá conceder um prazo não superior a um ano para que o agente proceda às adaptações necessárias ao cumprimento do disposto no presente diploma.

### Artigo 13.º

#### Destino das coimas

Sem prejuízo do disposto na alínea b) do artigo 67.º da Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, e na alínea b) do artigo 95.º da Lei n.º 39/80, de 5 de Agosto, na redacção dada pela Lei n.º 9/87, de 26 de Março, a afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 8.º far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade autuante;
- b) 10% para a entidade instrutora;
- c) 20% para a DGFCQA;
- d) 20% para o Instituto de Reinserção Social;
- e) 40% para o Estado.

### Artigo 14.º

#### Regime supletivo

Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma será aplicável o regime do ilícito de mera ordenação social instituído pelo Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 356/89, de 17 de Outubro, e pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro, e ainda o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, em matéria de infracções antieconómicas e contra a saúde pública.

### Artigo 15.º

#### Regiões Autónomas

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa, incluindo a fiscalização e con-

trolado do presente diploma, cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à DGFCQA, enquanto autoridade nacional competente responsável pelo controlo oficial de higiene dos géneros alimentícios.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 27 de Novembro de 1997. — *Jaime José Matos da Gama — António Luciano Pacheco de Sousa Franco — Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho — José Eduardo Vera Cruz Jardim — Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.*

Promulgado em 4 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

#### ANEXO

### REGULAMENTO DA HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

#### CAPÍTULO I

##### Disposições gerais

##### Artigo 1.º

###### Âmbito de aplicação

O presente Regulamento consagra as regras de higiene a que estão sujeitas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

##### Artigo 2.º

###### Definições

1 — Para efeitos do presente Regulamento, a higiene dos géneros alimentícios compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente a preparação, a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do público consumidor.

2 — Estão sujeitas ao cumprimento destas regras as empresas do sector alimentar, entendendo-se como tais quaisquer empresas, de carácter lucrativo ou não, públicas ou privadas, que se dediquem à preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação de géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

3 — Apenas se poderá considerar como alimento são o que se encontra em condições próprias para o consumo humano, em termos de higiene.

#### CAPÍTULO II

##### Instalações alimentares

##### Artigo 3.º

###### Instalações alimentares permanentes

1 — Ficam abrangidas pelo disposto no presente artigo todas as instalações onde sejam preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, transportados, distribuídos, manuseados ou vendidos os géneros alimentícios com destino ao público consumidor.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
- b) As instalações utilizadas essencialmente como habitação ou ocasionalmente para restauração;
- c) As máquinas de venda automáticas.

3 — Pela sua disposição relativa e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações alimentares permanentes devem permitir:

- a) Uma limpeza e ou desinfecção adequadas;
- b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) As boas práticas de higiene, incluindo a prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentícios, dos equipamentos, dos materiais, ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- d) Criar, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.

4 — As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Lavatórios em número suficiente, devidamente localizados e sinalizados, para lavagem das mãos, equipados com água corrente quente e fria, materiais para limpeza e dispositivos para secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos e equipados com torneiras de comando não manual;
- b) Retretes em número suficiente e com um sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica, munidas de autoclismo, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- c) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;

- d) Instalações adequadas para mudança de roupa do pessoal, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

5 — As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e ou artificial adequada.

6 — As instalações de esgoto devem ser adequadas ao fim a que se destinam e projectadas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios.

#### Artigo 4.º

##### Locais permanentes de preparação e fabrico

1 — Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentícios, nomeadamente as cozinhas.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) Os refeitórios;  
b) As instalações abrangidas pelo artigo anterior.

3 — Os pavimentos das instalações referidas no n.º 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que o mesmo seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

4 — As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

5 — Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.

6 — As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

7 — As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.

8 — As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

9 — Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados.

10 — Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

- a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfectação dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por mate-

riais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável quente e fria;

- b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável quente e fria.

#### Artigo 5.º

##### Instalações amovíveis, temporárias e de venda automática

1 — Ficam sujeitas às condições previstas no presente artigo as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2 — As instalações referidas no número anterior devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos.

3 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem existir:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;  
b) Meios adequados para a lavagem e desinfectação dos utensílios e equipamento de trabalho;  
c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;  
d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano quente e fria;  
e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;  
f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4 — As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

- a) Ser mantidas em boas condições;  
b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfectadas;  
c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5 — Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

### CAPÍTULO III

#### Meios de transporte

##### Artigo 6.º

###### Condições gerais

1 — As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros

alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios da contaminação, e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfecção adequadas.

2 — As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.

3 — A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro das caixas de carga e dos contentores deve reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

#### Artigo 7.º

##### Transporte a granel

1 — Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios.

2 — Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em língua portuguesa, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

#### Artigo 8.º

##### Transporte de óleos e gorduras em navios

1 — É permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de aço inoxidável ou em revestimento de resina epoxídica ou de um equivalente técnico, a carga imediatamente anterior transportada no reservatório deve ter sido um género alimentício ou uma substância incluída na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento;
- b) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de material diferente do referido na alínea anterior, as três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios ou substâncias incluídas na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento.

2 — É também permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos não destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) Os reservatórios devem ser de aço inoxidável ou possuir revestimento de resina epoxídica ou um equivalente técnico; e
- b) As três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios.

#### Artigo 9.º

##### Verificação das cargas anteriores nos navios

1 — O comandante de um navio de mar que transporte, em reservatórios, óleos ou gorduras líquidos destinados ao consumo humano ou que possam ser utilizados para esse fim, deve ser portador de documentos comprovativos da natureza das três cargas anteriores efectuadas nos reservatórios em causa, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado entre essas cargas.

2 — Nos casos em que as cargas sejam objecto de transbordo, o comandante do navio receptor deve ser portador, além dos documentos referidos no número anterior, de documentos comprovativos de que o transporte dos óleos ou gorduras líquidos a granel pelo navio de procedência foi efectuado em conformidade com o disposto no artigo anterior, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado pelo navio de procedência entre duas cargas.

3 — O comandante do navio deve apresentar às autoridades competentes de controlo, a pedido destas, os documentos referidos nos números anteriores.

#### Artigo 10.º

##### Transporte de outras substâncias

1 — Sempre que as caixas de carga e os contentores forem utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de géneros alimentícios diferentes, os produtos deverão, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, ser devidamente separados, para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.

2 — Sempre que as caixas de carga e os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

#### Artigo 11.º

##### Temperaturas nos transportes

Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, as caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

### CAPÍTULO IV

#### Equipamentos

#### Artigo 12.º

##### Requisitos gerais

Todos os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e ser:

- a) Fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação dos ali-

mentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, a sua desinfecção, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis;

- b) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

## CAPÍTULO V

### Resíduos e abastecimento de água

#### Artigo 13.º

##### Resíduos alimentares

1 — Os resíduos, alimentares ou outros, não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, excepto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho.

2 — Os resíduos alimentares ou outros devem ser depositados em contentores que possam ser fechados, excepto se as empresas do sector alimentar demonstrarem à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados.

3 — Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção.

4 — Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos, alimentares e outros.

5 — Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

#### Artigo 14.º

##### Abastecimento de água

1 — A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo IX ao Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

2 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, o gelo deve ser fabricado a partir de água potável e em condições que previnam qualquer tipo de contaminação.

3 — O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.

4 — O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou possam contaminar o produto.

5 — A água imprópria para consumo que for utilizada para produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros fins semelhantes, não directamente relacionados com os alimentos, deve ser canalizada em sistemas separados, facilmente identificáveis e sem qualquer ligação nem possibilidade de refluxo para os sistemas de água potável.

## CAPÍTULO VI

### Pessoal

#### Artigo 15.º

##### Higiene pessoal

1 — Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, observar as regras de higiene aplicáveis fixadas em lei ou regulamento.

2 — O pessoal a que se refere o número anterior receberá vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido, e abster-se de o utilizar fora dos locais de trabalho.

3 — Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não poderá trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

4 — O pessoal referido no número anterior deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que o pessoal se mantenha ao serviço nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

#### Artigo 16.º

##### Formação

As empresas do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos sejam devidamente orientadas e esclarecidas e disponham de formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional.

## CAPÍTULO VII

### Géneros alimentícios

#### Artigo 17.º

##### Matérias-primas e ingredientes

1 — As empresas do sector alimentar não devem aceitar matérias-primas ou ingredientes cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos se saiba ou se possa razoavelmente suspeitar ser tal que, após processos normais de triagem ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuem a ser impróprios para o consumo humano.

2 — As matérias-primas e ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação.

#### Artigo 18.º

##### Alimentos

1 — Os alimentos que forem manipulados, armazenados, embalados, transportados e expostos devem ser

protegidos de qualquer contaminação que os torne impróprios para o consumo humano ou perigosos para a saúde e em condições que impeçam o seu consumo impróprio ou perigoso.

2 — Os alimentos devem ser colocados e protegidos de forma a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação e ser instalados processos adequados para controlo dos animais nocivos.

3 — Para além do disposto nos números anteriores, os alimentos deverão ainda estar sujeitos às regras de higiene previstas na Portaria n.º 329/75, de 9 de Março.

### Artigo 19.º

#### Modo de conservação

1 — As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas de que não possam resultar riscos para a saúde.

2 — Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo de temperatura sempre que for necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem, conservação e colocação à venda ou à disposição do público consumidor.

3 — Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, ou após a fase final de preparação se este tipo de processamento não for utilizado, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

### Artigo 20.º

#### Armazenagem de substâncias perigosas

As substâncias perigosas ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

ANEXO A QUE SE REFERE O N.º 1 DO ARTIGO 8.º DO REGULAMENTO DA HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

#### Lista de cargas anteriores aceitáveis

Substância	Número CAS
Ácido acético (ácido etanóico, ácido metanocarbó-xílico).	64-19-7
Acetona; dimetilcetona — 2-propanona.	67-64-1
Óleos ácidos e destilados de ácidos gordos obtidos a partir de óleos vegetais e ou misturas destes óleos, bem como a partir de óleos e gorduras de origem animal e marinha.	
Amónia (hidróxido de amónio, hidrato de amónio; solução de amoníaco).	1336-21-6
Óleos e gorduras de origem animal, marinha e vegetal (à excepção do óleo de caju e do <i>tall oil</i> em bruto).	
Cera de abelhas.	8012-89-3
Álcool benzílico (apenas qualidade NF e de reagente).	100-51-6
Acetatos de butilo ( <i>n</i> -, <i>sec</i> -, <i>tert</i> -).	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Solução de cloreto de cálcio.	10043-52-4
Lignossulfonato de cálcio.	
Cera de Maleiteira ( <i>Euphorbia antisiphilitica</i> ).	8006-44-8
Cera de carnaúba (cera do Brasil).	8015-86-9
Ciclo-hexano (hexametileno, hexanafteno, hexa-hidrobenzeno).	110-82-7
Ciclo-hexanol (hexa-hidrofenol).	108-93-0
Óleo de soja apoxidado (teor mínimo de oxirano 7%).	8013-07-8
Etanol (álcool etílico).	64-17-5
Acetato de etilo (éster acético).	141-78-6
2-etil-hexanol (álcool 2-etil-hexílico).	104-76-7
<b>Ácidos gordos:</b>	
Ácido butírico (ácido <i>n</i> -butírico, ácido butanóico, ácido etilacético).	107-92-6
Ácido valérico (ácido <i>n</i> -pentanóico, ácido valerianico).	109-52-4
Ácido capróico (ácido <i>n</i> -hexanóico).	142-62-1
Ácido heptóico (ácido <i>n</i> -heptanóico).	111-14-8
Ácido caprílico (ácido <i>n</i> -octanóico).	124-07-2
Ácido pelargónico (ácido <i>n</i> -nonanóico).	112-05-0
Ácido cáprico (ácido <i>n</i> -decanóico).	334-48-5
Ácido láurico (ácido <i>n</i> -dodecanóico).	143-07-7
Ácido lauroleico.	4998-71-4
Ácido mirístico (ácido <i>n</i> -tetradecanóico).	544-63-8
Ácido miristoleico (ácido <i>n</i> -tetradecenóico).	544-64-9
Ácido palmítico (ácido <i>n</i> -hexadecanóico).	57-10-3
Ácido palmitoleico (ácido <i>cis</i> -9-hexadecenóico).	373-49-9
Ácido esteárico (ácido <i>n</i> -octadecanóico).	57-11-4
Ácido ricinoleico ( <i>cis</i> -12-hidroxi-9-octadecenóico; ácido de óleo de ricino).	141-22-0
Ácido oleico (ácido <i>n</i> -octadecenóico).	112-80-1
Ácido linoleico (ácido 9-12-octadecadienóico).	60-33-3
Ácido linolénico (ácido 9, 12, 15-octadecatrienóico).	463-40-1
Ácido araquídico (ácido eicosanóico).	506-30-9
Ácido beénico (ácido docosanóico).	112-85-6
Ácido erúctico (ácido <i>cis</i> -13-docosanóico).	112-86-7
<b>Álcoois gordos — álcoois naturais.</b>	
Álcool butílico (1-butanol; álcool butílico).	71-36-3
Álcool caprílico (1-hexanol; álcool hexílico).	111-27-3
Álcool enantílico (1-heptanol; álcool heptílico).	110-70-6
Álcool caprílico (1-octanol).	111-87-5
Álcool nonílico (1-nonanol; álcool pelargónico; octil-carbinol).	143-08-8
Álcool decílico (1-decanol).	112-30-1
Álcool laurílico (1-dodecanol; álcool dodecílico).	112-53-8
Álcool tridecílico (1-tridecanol).	27458-92-0
Álcool miristílico (1-tetradecanol).	112-72-1
Álcool cetílico (1-hexadecanol; álcool <i>n</i> -hexadecílico; álcool palmitílico).	36653-82-4
Álcool estearílico (1-octadecanol).	112-92-5
Álcool oleílico (octadecenol).	143-28-2
Álcool laurilmirístico (mistura C 12-C 14).	
Álcool cetilestearílico (mistura C 16-C 18).	
<b>Ésteres de ácidos gordos — todos os ésteres obtidos por reacção de um dos ácidos gordos supra com um dos álcoois gordos supra, como, por exemplo, o miristato de butilo, o palmitato de oleilo e o estearato de cetilo.</b>	
<b>Ácidos gordos — ésteres metílicos.</b>	
Laureato de metilo (dodecanoato de metilo).	111-82-0
Palmitato de metilo (hexadecanoato de metilo).	112-39-0
Estearato de metilo (octadecanoato de metilo).	112-61-8
Oleato de metilo (octadecanoato de metilo).	112-62-9
Ácido fórmico (ácido metanóico).	64-18-6
Glicerina (glicerol).	56-81-5
Glicóis.	
Butanodiol (1,3-butilenoglicol; 1,3-butanodiol; 1,4-butilenoglicol; 1,4-butanodiol; 2,3-butilenoglicol; 2,3-butanodiol; butilenoglicol).	107-88-0 110-63-4 513-85-9
Polipropilenoglicol (massa molecular superior a 400).	25322-69-4
Propilenoglicol [1,2-propilenoglicol; 1,2-propanodiol; 1,2-di-hidroxipropano; monopropilenoglicol (MPG); metilglicol].	57-55-6
1,3-propilenoglicol (trimetilenoglicol; 1,3-propanodiol).	504-63-2
<i>n</i> -heptano.	142-82-5
<i>n</i> -hexano (qualidade técnica).	110-54-3 64742-49-0
Iso-butanol (2-metil-1-propanol).	78-83-1
Acetato de isobutilo.	110-19-0
Iso-decanol (álcool isodecílico).	25339-17-7
Iso-nonol (álcool isononílico).	27458-94-2

Substância	Número CAS	Substância	Número CAS
Iso-octanol (álcool isoctílico).	26952-21-6	Ácido fosfórico (ácido ortofosfórico).	7664-38-2
Iso-propanol (álcool isopropílico).	67-63-0	A água potável apenas é aceitável como carga anterior se a carga imediatamente anterior à água figurar na presente lista.	
Limoneno (dipenteno).	138-86-3	Hidróxido de potássio (potassa cáustica).	1310-58-3
Solução de cloreto de magnésio	7786-30-3	Acetato de <i>n</i> -propilo.	109-60-4
Metanol (álcool metílico).	67-56-1	Hidróxido de sódio (soda cáustica).	1310-73-2
Metililcetona (2-butanona).	78-93-3	Sorbitol ( <i>D</i> -sorbitol).	50-70-4
Metilisobutilcetona (4-metil-2-pentanona).	108-10-1	Ácido sulfúrico.	7664-93-9
Éter metil- <i>t</i> -butílico (MTBE).	1634-04-4	Solução de ureia e nitrato de amónio.	
Microsilica.	7631-86-9	Borras de vinho (tártaro em bruto, hidrogenotartarato de potássio, bitartarato de potássio, tartarato ácido de potássio).	868-14-4
Melaços.	57-50-1		
Cera de linhite.	8002-53-7		
Nonano.	111-84-2		
Parafina (comestível).			
Pentano.	109-66-0		

ceram a faculdade que lhes era conferida por lei e, em consequência desse facto, as medidas de descongestionamento e mobilidade não chegaram a ser-lhes aplicadas.

Após a publicação do Decreto-Lei n.º 76/95, de 19 de Abril, a Casa do Douro passa a ter a natureza de associação pública, sem tutela estatal, abrindo-se novo prazo para que os funcionários com relação jurídica de emprego público a prestar serviço naquele organismo pudessem optar pelo ingresso no quadro de pessoal de regime de direito privado e permitindo-se ainda que aquele pessoal pudesse exercer ali funções, em regime de requisição.

Não foram, por conseguinte, acautelados os direitos dos funcionários com vínculo ao extinto quadro público da Casa do Douro, uma vez que, não tendo nunca beneficiado do regime previsto no Decreto-Lei n.º 288/89, de 1 de Setembro, deixaram de estar vinculados a qualquer organismo público, embora tivessem continuado a exercer funções na Casa do Douro sem que esta legalmente dispusesse de quadro de natureza pública, facto que tem vindo a lesar seriamente aqueles funcionários nas suas expectativas de progressão nas respectivas carreiras.

Há, agora, que colmatar aquela grave lacuna da lei reestabelecendo a ligação efectiva daqueles funcionários a um organismo da Administração Pública.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Quadro especial transitório

1 — É criado na Secretaria-Geral do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas um quadro especial transitório, a que ficarão vinculados os funcionários que não tenham optado pela celebração de um contrato individual de trabalho com a Casa do Douro, nos termos estabelecidos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 76/95, de 19 de Abril.

2 — A integração no quadro especial transitório far-se-á com a categoria que os funcionários possuam à data da transição.

3 — Os lugares do quadro especial transitório são em número correspondente ao dos funcionários a integrar e extinguem-se quando vagarem.

4 — O quadro referido no n.º 1 será aprovado por portaria conjunta dos Ministros das Finanças e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e do membro do Governo que tutela a Administração Pública.

5 — Os funcionários integrados no quadro especial transitório podem exercer funções na Casa do Douro, em regime de requisição, nos termos do disposto no artigo 27.º, n.º 5, do Decreto-Lei n.º 427/89, de 7 de Dezembro, incidindo, neste caso, o desconto das quotas para a CGA sobre a remuneração auferida na entidade requisitante.

6 — Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, os funcionários integrados no quadro especial transitório que à data da entrada em vigor do presente diploma se encontrem destacados, requisitados ou em comissão de serviço em entidades públicas ou privadas distintas da Casa do Douro continuarão a prestar serviço nessas entidades até ao termo do respectivo destacamento, requisição ou comissão.

7 — São cometidas à direcção da Casa do Douro, em matéria de gestão do pessoal por ela requisitado ao quadro especial transitório criado pelo presente diploma, as competências atribuídas por lei ao pessoal dirigente da função pública.

#### Artigo 2.º

##### Requisição ou transferência

1 — Os funcionários a que se refere o presente diploma podem ser requisitados ou transferidos para serviços da Administração Pública.

2 — Os funcionários requisitados que desempenhem funções que correspondam a necessidades permanentes de serviço podem ser integrados nos respectivos quadros de pessoal, considerando-se estes automaticamente alterados com o número de lugares necessários àquela integração.

3 — Os funcionários a que se refere o presente artigo que venham a transitar para outros quadros da Administração Pública têm direito à contagem do tempo de serviço prestado e qualificação profissional adquirida enquanto integrados no quadro especial transitório, para todos os efeitos legais, incluindo a progressão na categoria e acesso na carreira.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 26 de Agosto de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *António Luciano Pacheco de Sousa Franco* — *Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho* — *Luís Manuel Capoulas Santos*.

Promulgado em 30 de Setembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Outubro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

#### Decreto-Lei n.º 425/99

de 21 de Outubro

O disposto na Directiva n.º 93/43/CE, do Conselho, de 14 de Junho, relativa à higiene dos géneros alimentícios, no que respeita ao transporte de géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, em caixas de carga ou em contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios, apresenta dificuldades na sua aplicação e constitui um encargo excessivamente oneroso para as empresas do sector alimentar quando se trata do transporte marítimo de açúcar bruto que não se destina a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios, sem ter sido previamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz.

Acresce que a experiência adquirida nos últimos anos revelou que o açúcar refinado não fica contaminado pelo facto de o transporte marítimo a granel do açúcar bruto ser efectuado em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados ao transporte dos géneros alimentícios, desde que os mesmos sejam bem limpos e que o processo de limpeza seja tido em consideração como determinante para a salvaguarda da segurança e salubridade do açúcar refinado.

Por isso, a Directiva n.º 98/28/CE, da Comissão, de 29 de Abril, estabeleceu uma derrogação a algumas disposições da Directiva n.º 93/43/CE no que respeita ao transporte marítimo a granel de açúcar bruto, a qual importa agora transpor para a ordem jurídica nacional.

A Directiva n.º 93/43/CE encontra-se transposta para a ordem jurídica nacional através do Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, devendo este, portanto, ser alterado.

Assim, nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Alterações ao Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios

1 — O n.º 1 do artigo 14.º do Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, passa a constituir o artigo 17.º e a ter a seguinte redacção:

#### «Artigo 17.º

##### Abastecimento de água

1 — A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo VI ao Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

- 2 — .....  
3 — .....  
4 — .....  
5 — .....»

2 — Ao Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, são aditados os novos artigos 10.º, 11.º e 12.º, passando os anteriores artigos 10.º a 20.º a ser numerados de 13.º a 23.º:

#### «Artigo 10.º

##### Transporte de açúcar bruto

1 — É autorizado o transporte marítimo a granel, em caixas de carga ou em contentores-cisternas não utilizados exclusivamente no transporte de géneros alimentícios, de açúcar bruto que não tenha sido previamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz, desde que o mesmo não se destine a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — As caixas de carga ou os contentores-cisternas referidos no número anterior ficam sujeitos às seguintes condições:

- a) Previamente ao carregamento do açúcar bruto, devem ser limpos com a eficiência necessária à remoção dos resíduos da carga anterior e de quaisquer outras sujidades e submetidos a inspecção, efectuada pelo agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto, para verificação da remoção dos mesmos;
- b) A carga imediatamente anterior ao açúcar bruto não deve ter sido um líquido a granel.

#### Artigo 11.º

##### Verificação do transporte do açúcar bruto

1 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte marítimo de açúcar bruto deve conservar os documentos que descrevam, rigorosamente e em pormenor, a carga imediatamente anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna em causa, bem como o tipo e a eficácia das operações de limpeza efectuadas antes do transporte do referido açúcar bruto.

2 — Os documentos devem acompanhar a mercadoria em todas as fases do transporte para a refinaria, devendo a refinaria conservar cópias dos mesmos.

3 — Naqueles documentos deve constar, de um modo claramente visível e indelével, num ou em mais idiomas da Comunidade Europeia, a seguinte frase: 'Produto a submeter obrigatoriamente a um processo de refinação antes de ser utilizado para consumo humano.'

4 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto ou pelo processo de refinação deve, sempre que solicitado, facultar os documentos referidos nos números anteriores às autoridades responsáveis pelo controlo oficial.

#### Artigo 12.º

##### Refinação do açúcar bruto

1 — O açúcar bruto que tiver sido transportado por via marítima em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados exclusivamente ao transporte de géneros alimentícios é obrigatoriamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz antes de poder ser considerado adequado para utilização como género alimentício ou como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — Os agentes económicos do ramo alimentar responsáveis pelo transporte e pelo processo de refinação devem considerar as operações de limpeza efectuadas antes do carregamento do açúcar bruto como aspectos determinantes — ponto 'crítico' — para a segurança e salubridade do açúcar refinado, na acepção do artigo 3.º, tendo, para o efeito, em conta a natureza da carga anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna.»

#### Artigo 2.º

O Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, com as alterações introduzidas pelo presente decreto-lei, é republicado em anexo ao presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Setembro de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura* — *Luís Manuel Capoulas Santos* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina*.

Promulgado em 30 de Setembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Outubro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

## ANEXO

## Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios

## CAPÍTULO I

## Disposições gerais

## Artigo 1.º

## Âmbito de aplicação

O presente Regulamento consagra as regras de higiene a que estão sujeitas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

## Artigo 2.º

## Definições

1 — Para efeitos do presente Regulamento, a higiene dos géneros alimentícios compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente a preparação, a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do público consumidor.

2 — Estão sujeitas ao cumprimento destas regras as empresas do sector alimentar, entendendo-se como tais quaisquer empresas, de carácter lucrativo ou não, públicas ou privadas, que se dediquem à preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação de géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

3 — Apenas se poderá considerar como alimento são o que se encontre em condições próprias para o consumo humano, em termos de higiene.

## CAPÍTULO II

## Instalações alimentares

## Artigo 3.º

## Instalações alimentares permanentes

1 — Ficam abrangidas pelo disposto no presente artigo todas as instalações onde sejam preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, transportados, distribuídos, manuseados ou vendidos os géneros alimentícios com destino ao público consumidor.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
- b) As instalações utilizadas essencialmente como habitação ou ocasionalmente para restauração;
- c) As máquinas de venda automáticas.

3 — Pela sua disposição relativa e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações alimentares permanentes devem permitir:

- a) Uma limpeza e ou desinfecção adequadas;
- b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de par-

tículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;

- c) As boas práticas de higiene, incluindo a prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentícios, dos equipamentos, dos materiais, ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- d) Criar, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.

4 — As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Lavatórios em número suficiente, devidamente localizados e sinalizados, para lavagem das mãos, equipados com água corrente quente e fria, materiais para limpeza e dispositivos para secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos e equipados com torneiras de comando não manual;
- b) Retretes em número suficiente e com um sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica, munidas de autoclismo, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- c) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;
- d) Instalações adequadas para mudança de roupa do pessoal, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

5 — As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e ou artificial adequada.

6 — As instalações de esgoto devem ser adequadas ao fim a que se destinam e projectadas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios.

## Artigo 4.º

## Locais permanentes de preparação e fabrico

1 — Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentícios, nomeadamente as cozinhas.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As salas de refeição;
- b) As instalações abrangidas pelo artigo anterior.

3 — Os pavimentos das instalações referidas no n.º 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que o mesmo seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

4 — As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

5 — Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.

6 — As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

7 — As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.

8 — As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

9 — Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados.

10 — Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

- a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfectação dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável quente e fria;
- b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável quente e fria.

#### Artigo 5.º

##### Instalações amovíveis temporárias e de venda automática

1 — Ficam sujeitas às condições previstas no presente artigo as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2 — As instalações referidas no número anterior devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos.

3 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios devem existir:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;

- b) Meios adequados para a lavagem e desinfectação dos utensílios e equipamento de trabalho;
- c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;
- d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano quente e fria;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;
- f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4 — As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

- a) Ser mantidas em boas condições;
- b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfectadas;
- c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5 — Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

### CAPÍTULO III

#### Meios de transporte

##### Artigo 6.º

###### Condições gerais

1 — As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios da contaminação, e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfectação adequadas.

2 — As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.

3 — A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro das caixas de carga e dos contentores deve reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

##### Artigo 7.º

###### Transporte a granel

1 — Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios.

2 — Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em língua portuguesa, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

##### Artigo 8.º

###### Transporte de óleos e gorduras em navios

1 — É permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos destinados a trans-

formação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de aço inoxidável ou em revestimento de resina epoxídica ou de um equivalente técnico, a carga imediatamente anterior transportada no reservatório deve ter sido um género alimentício ou uma substância incluída na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento;
- b) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de material diferente do referido na alínea anterior, as três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios ou substâncias incluídas na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento.

2 — É também permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos não destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) Os reservatórios devem ser de aço inoxidável ou possuir revestimento de resina epoxídica ou um equivalente técnico; e
- b) As três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios.

#### Artigo 9.º

##### Verificação das cargas anteriores nos navios

1 — O comandante de um navio de mar que transporte, em reservatórios, óleos ou gorduras líquidos destinados ao consumo humano, ou que possam ser utilizados para esse fim, deve ser portador de documentos comprovativos da natureza das três cargas anteriores efectuadas nos reservatórios em causa, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado entre essas cargas.

2 — Nos casos em que as cargas sejam objecto de transbordo, o comandante do navio receptor deve ser portador, além dos documentos referidos no número anterior, de documentos comprovativos de que o transporte dos óleos ou gorduras líquidos a granel pelo navio de procedência foi efectuado em conformidade com o disposto no artigo anterior, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado pelo navio de procedência entre duas cargas.

3 — O comandante do navio deve apresentar às autoridades competentes de controlo, a pedido destas, os documentos referidos nos números anteriores.

#### Artigo 10.º

##### Transporte de açúcar bruto

1 — É autorizado o transporte marítimo a granel, em caixas de carga ou em contentores-cisternas não utilizados exclusivamente no transporte de géneros alimentícios, de açúcar bruto que não tenha sido previamente

submetido a um processo de refinação completo e eficaz, desde que o mesmo não se destine a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — As caixas de carga ou os contentores-cisternas referidos no número anterior ficam sujeitos às seguintes condições:

- a) Previamente ao carregamento do açúcar bruto, devem ser limpos com a eficiência necessária à remoção dos resíduos da carga anterior e de quaisquer outras sujidades e submetidos a inspecção, efectuada pelo agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto, para verificação da remoção dos mesmos;
- b) A carga imediatamente anterior ao açúcar bruto não deve ter sido um líquido a granel.

#### Artigo 11.º

##### Verificação do transporte do açúcar bruto

1 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte marítimo de açúcar bruto deve conservar os documentos que descrevam, rigorosamente e em pormenor, a carga imediatamente anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna em causa, bem como o tipo e a eficácia das operações de limpeza efectuadas antes do transporte do referido açúcar bruto.

2 — Os documentos devem acompanhar a mercadoria em todas as fases do transporte para a refinaria, devendo a refinaria conservar cópias dos mesmos.

3 — Naqueles documentos deve constar, de um modo claramente visível e indelével, num ou em mais idiomas da Comunidade Europeia, a seguinte frase: «Produto a submeter obrigatoriamente a um processo de refinação antes de ser utilizado para consumo humano.»

4 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto ou pelo processo de refinação deve, sempre que solicitado, facultar os documentos referidos nos números anteriores às autoridades responsáveis pelo controlo oficial.

#### Artigo 12.º

##### Refinação do açúcar bruto

1 — O açúcar bruto que tiver sido transportado por via marítima em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados exclusivamente ao transporte de géneros alimentícios é obrigatoriamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz antes de poder ser considerado adequado para utilização como género alimentício ou como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — Os agentes económicos do ramo alimentar responsáveis pelo transporte e pelo processo de refinação devem considerar as operações de limpeza efectuadas antes do carregamento do açúcar bruto como aspectos determinantes — ponto «crítico» — para a segurança e salubridade do açúcar refinado, na acepção do artigo 3.º, tendo, para o efeito, em conta a natureza da carga anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna.

#### Artigo 13.º

##### Transporte de outras substâncias

1 — Sempre que as caixas de carga e os contentores forem utilizados para o transporte de quaisquer outras

substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de géneros alimentícios diferentes, os produtos deverão, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, ser devidamente separados para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.

2 — Sempre que as caixas de carga e os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

#### Artigo 14.º

##### Temperaturas nos transportes

Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, as caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

### CAPÍTULO IV

#### Equipamentos

#### Artigo 15.º

##### Requisitos gerais

Todos os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e ser:

- a) Fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação dos alimentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, a sua desinfecção, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis;
- b) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

### CAPÍTULO V

#### Resíduos e abastecimento de água

#### Artigo 16.º

##### Resíduos alimentares

1 — Os resíduos alimentares ou outros não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, excepto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho.

2 — Os resíduos alimentares ou outros devem ser depositados em contentores que possam ser fechados, excepto se as empresas do sector alimentar demonstrarem à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados.

3 — Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção.

4 — Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos alimentares e outros.

5 — Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

#### Artigo 17.º

##### Abastecimento de água

1 — A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo VI ao Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

2 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, o gelo deve ser fabricado a partir de água potável e em condições que previnam qualquer tipo de contaminação.

3 — O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.

4 — O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou possam contaminar o produto.

5 — A água imprópria para consumo que for utilizada para produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros fins semelhantes, não directamente relacionados com os alimentos, deve ser canalizada em sistemas separados, facilmente identificáveis e sem qualquer ligação nem possibilidade de refluxo para os sistemas de água potável.

### CAPÍTULO VI

#### Pessoal

#### Artigo 18.º

##### Higiene pessoal

1 — Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, observar as regras de higiene aplicáveis fixadas em lei ou regulamento.

2 — O pessoal a que se refere o número anterior receberá vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido, e abster-se de o utilizar fora dos locais de trabalho.

3 — Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não poderá trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

4 — O pessoal referido no número anterior deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que o pessoal se mantenha ao serviço nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

**Artigo 19.º****Formação**

As empresas do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos sejam devidamente orientadas e esclarecidas e disponham de formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional.

**CAPÍTULO VII****Géneros alimentícios****Artigo 20.º****Matérias-primas e ingredientes**

1 — As empresas do sector alimentar não devem aceitar matérias-primas ou ingredientes cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos se saiba ou se possa razoavelmente suspeitar ser tal que, após processos normais de triagem ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuem a ser impróprios para o consumo humano.

2 — As matérias-primas e ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação.

**Artigo 21.º****Alimentos**

1 — Os alimentos que forem manipulados, armazenados, embalados, transportados e expostos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os torne impróprios para o consumo humano ou perigosos para a saúde e em condições que impeçam o seu consumo impróprio ou perigoso.

2 — Os alimentos devem ser colocados e protegidos de forma a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação e ser instalados processos adequados para controlo dos animais nocivos.

3 — Para além do disposto nos números anteriores, os alimentos deverão ainda estar sujeitos às regras de higiene previstas na Portaria n.º 329/75, de 9 de Março.

**Artigo 22.º****Modo de conservação**

1 — As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas de que não possam resultar riscos para a saúde.

2 — Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo de temperatura sempre que for necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem, conservação e colocação à venda ou à disposição do público consumidor.

3 — Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, ou após a fase final de pre-

paração, se este tipo de processamento não for utilizado, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

**Artigo 23.º****Armazenagem de substâncias perigosas**

As substâncias perigosas ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

**MINISTÉRIO DA SAÚDE****Decreto-Lei n.º 426/99****de 21 de Outubro**

A actividade hospitalar nos concelhos da Covilhã e do Fundão e nas zonas limítrofes carece de um suporte de instalações adequado e devidamente equipado, face às exigências hoje impostas por uma assistência de qualidade e humanizada, no âmbito da satisfação do direito à saúde dos cidadãos, constitucionalmente garantido através do Serviço Nacional de Saúde.

Nesse sentido foi construído um novo estabelecimento hospitalar, com serviços de dimensão e diferenciação técnica adequados à população abrangida, cuja entrada em funcionamento se prevê para breve.

Torna-se, assim, necessário adoptar medidas que contribuam para uma gestão mais racional, eficiente e eficaz dos equipamentos hospitalares existentes naquela área geográfica, razão por que se cria um centro hospitalar que os passa a integrar e a gerir.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

**Artigo 1.º****Objecto**

É criado o Centro Hospitalar da Cova da Beira, pessoa colectiva de direito público dotada de autonomia administrativa e financeira e património próprio, nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 284/99, de 26 de Julho, que integra o Hospital Distrital da Covilhã e o Hospital Distrital do Fundão.

**Artigo 2.º****Instalação**

O Centro Hospitalar da Cova da Beira fica sujeito ao regime de instalação constante do Decreto-Lei n.º 215/97, de 18 de Agosto, aplicando-se-lhe ainda o disposto no Decreto-Lei n.º 284/99, de 26 de Julho, e o regime dos hospitais do Serviço Nacional de Saúde.

**Artigo 3.º****Comissão instaladora**

Compete à comissão instaladora a gestão do Centro Hospitalar da Cova da Beira, a transferência dos serviços

A Convenção foi aprovada, para ratificação, pelo Decreto n.º 764/74, de 30 de Dezembro, publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n.º 302, de 30 de Dezembro de 1974, e estendida ao território de Macau pelo Decreto do Presidente da República n.º 196/99, de 22 de Outubro, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 247, de 22 de Outubro de 1999.

Para ser publicado no *Boletim Oficial de Macau*.

Comissão Interministerial sobre Macau, 3 de Dezembro de 1999. — *João Maria Rebelo de Andrade Cabral*.

#### Aviso n.º 264/99

Por ordem superior se torna público que, por nota de 26 de Novembro de 1999, o director-geral da Organização Internacional de Telecomunicações Marítimas por Satélite (INMARSAT), na sua qualidade de depositário do Acordo Internacional sobre a Utilização de Estações Terrenas de Navio da INMARSAT, nos Limites do Mar Territorial e nos Postos, de 16 de Outubro de 1985, comunicou ter o Governo de Portugal notificado, em 16 de Novembro, que o referido Acordo foi estendido ao território de Macau, nos mesmos termos em que a ele está vinculado o Estado Português.

Portugal é parte do Acordo, que foi aprovado, para adesão, pelo Decreto n.º 16/94, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 124, de 28 de Maio de 1994, e estendido ao território de Macau pelo Decreto do Presidente da República n.º 205/99, de 9 de Novembro, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 261, de 9 de Novembro de 1999.

Para ser publicado no *Boletim Oficial de Macau*.

Comissão Interministerial sobre Macau, 3 de Dezembro de 1999. — *João Maria Rebelo de Andrade Cabral*.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

### Decreto-Lei n.º 560/99

de 18 de Dezembro

Tendo em conta as últimas directivas comunitárias adoptadas em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios — Directiva n.º 97/4/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro, e Directiva n.º 1999/10/CE, da Comissão, de 8 de Março —, que vieram introduzir alterações à Directiva n.º 79/112/CEE, de 18 de Dezembro, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, importa proceder à transposição dessas directivas para o ordenamento jurídico nacional.

As alterações ora introduzidas visam uma rotulagem mais pormenorizada no sentido de reforçar a informação do consumidor, designadamente melhorando as regras relativas à natureza e às características do produto. Essas modificações dizem essencialmente respeito à denominação de venda dos géneros alimentícios e dos ingre-

dientes e à obrigatoriedade de indicar a quantidade de certos ingredientes ou categoria de ingredientes.

Procurou-se igualmente melhorar a harmonização das regras relativas à rotulagem com a legislação comunitária de forma a não criar obstáculos à indústria nacional e à liberdade do comércio, procedendo à revogação de algumas disposições que não tinham correspondência com o direito comunitário.

Com a publicação do presente diploma procede-se, por outro lado, à consolidação e simplificação da legislação existente sobre esta matéria, que se encontra bastante dispersa e algo desactualizada, de modo a torná-la mais clara e acessível aos agentes económicos.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Âmbito de aplicação

1 — O presente decreto-lei estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como as relativas à indicação do lote.

2 — O presente diploma aplica-se igualmente aos géneros alimentícios destinados a ser fornecidos a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras entidades similares adiante denominadas «colectividades».

3 — Na rotulagem dos géneros alimentícios deverão ainda observar-se, quando for o caso, as regras especiais relativas aos:

- a) Géneros alimentícios produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;
- b) Géneros alimentícios tratados por radiação ionizante;
- c) Géneros alimentícios com denominações de origem e indicações geográficas protegidas e agro-biológicas;
- d) Géneros alimentícios com rotulagem nutricional.

#### Artigo 2.º

##### Definições

Para efeitos do disposto neste decreto-lei, entende-se por:

- a) Rotulagem — conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto;
- b) Género alimentício — toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das

- pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;
- c) Género alimentício pré-embalado — unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade, quer parcialmente, mas de modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que aquela possa ser violada;
- d) Ingrediente — toda a substância, inclusive aditivo alimentar, utilizada no fabrico ou preparação de género alimentício e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada;
- e) Aditivo alimentar — toda a substância, tenha ou não valor nutritivo, que por si só não é normalmente género alimentício nem ingrediente característico de um género alimentício, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenagem de um género alimentício, tem como consequência quer a sua incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse género, não abrangendo as substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com a finalidade de lhes melhorar as propriedades nutritivas;
- f) Auxiliar tecnológico — toda a substância utilizada intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento ou transformação de matérias-primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e que pode ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;
- g) Data da durabilidade mínima — data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas;
- h) Data limite de consumo — data a partir da qual não se possa garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para consumo;
- i) Data de fabrico — data em que o produto se tornou no género alimentício mencionado na rotulagem;
- j) Quantidade líquida — quantidade de produto contido na embalagem;
- l) Líquido de cobertura — o produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, constituído designadamente por água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias ou matérias edulcorantes, sumos de frutos ou de produtos hortícolas, no caso das frutas ou

produtos hortícolas, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;

- m) Peso líquido escorrido — a massa de produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;
- n) Embalagem — recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- o) Lote — conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

### Artigo 3.º

#### Menções obrigatórias na rotulagem

1 — Sem prejuízo das excepções previstas no presente diploma, na rotulagem dos géneros alimentícios devem figurar, no mesmo campo visual, as seguintes menções:

- a) A denominação de venda;
- b) A quantidade líquida;
- c) A data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo;
- d) A referência ao teor alcoométrico adquirido, para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol.

2 — Para além das menções referidas no número anterior, devem ainda constar, nas condições referidas no presente diploma, as seguintes indicações:

- a) O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;
- b) A lista de ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes;
- d) As condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;
- e) Modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer um uso adequado do género alimentício;
- f) O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

3 — São ainda obrigatórias, para os tipos e categorias de géneros alimentícios a seguir identificados, as menções complementares adiante referidas:

- a) Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem — «Acondicionado em atmosfera protectora»;
- b) Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes — «Contém edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;

- c) Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes — «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;
- d) Géneros alimentícios que contenham aspártamo — «Contém uma fonte de fenilalanina»;
- e) Géneros alimentícios que contenham mais de 10 % de polióis de adição — «O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos».

4 — Para além das menções referidas nos números anteriores, deve sempre figurar na embalagem ou recipiente que acondicione os géneros alimentícios ou nos respectivos documentos de venda a indicação que permita identificar o lote, nas condições estabelecidas no artigo 25.º

#### Artigo 4.º

##### Géneros alimentícios não pré-embalados

1 — Para efeitos do presente diploma, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados:

- a) Os géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso;
- b) Os géneros alimentícios embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata.

2 — Nos géneros alimentícios referidos no número anterior, as indicações obrigatórias a constar na rotulagem são as referidas no artigo 3.º, com as seguintes excepções:

- a) As indicações referidas nas alíneas c) do n.º 1 e a) do n.º 2 do artigo 3.º não são obrigatórias;
- b) A indicação referida na alínea b) do n.º 1 do artigo 3.º também não é obrigatória, no caso dos produtos vendidos a avulso e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) A lista de ingredientes dos géneros alimentícios referidos na alínea anterior poderá constar, para além dos locais previstos no artigo 21.º, na embalagem colectiva ou outro local, desde que essa informação seja acessível ao consumidor, ou dada a conhecer, verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor.

3 — Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, nos termos do número anterior, deverão:

- a) Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzirem o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- b) Indicar a data do dia em que são expostos à venda;
- c) Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

#### Artigo 5.º

##### Dispensa de indicações em determinadas embalagens

Para as embalagens a seguir referidas é apenas obrigatória a denominação de venda, a quantidade líquida e a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo:

- a) Embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm<sup>2</sup>;
- b) Embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças;
- c) Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que, por esse facto, não exibam rótulo, nem anel nem gargantilha.

#### Artigo 6.º

##### Denominação de venda

1 — A denominação de venda de um género alimentício é a denominação prevista nas disposições legislativas da União Europeia aplicáveis a esse género.

2 — Na ausência de disposições da União Europeia, a denominação de venda de um género alimentício será a prevista em disposição legal ou norma portuguesa e, na sua falta, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

3 — Será igualmente permitida a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado no Estado membro de produção, mas, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um género e distingui-lo dos géneros com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

4 — Em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o género designado pela denominação de venda em Portugal, pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do género conhecido sob esta denominação, não deverá ser utilizada a denominação de venda de Estado membro de produção.

5 — A denominação de venda não pode ser substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou uma denominação de fantasia.

6 — A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagens que o componham, não podendo ser dissimulada ou encoberta.

7 — A denominação de venda deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que o mesmo foi submetido, nomeadamente fumado, concentrado, reconstituído, recombinado, em pó, liofilizado, congelado ou ultracongelado e semiconservado, pasteurizado ou ultrapasteurizado, nos casos em que a falta desta indicação seja susceptível de induzir o consumidor em erro.

8 — Enquanto não for adoptada legislação especial sobre tratamento de géneros alimentícios por radiação ionizante, estes, quando forem submetidos a esse tratamento, deverão apresentar uma das seguintes menções: «irradiado», «tratado por irradiação», «tratado por radiação ionizante».

#### Artigo 7.º

##### Quantidade líquida

1 — A quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados é expressa em volume para os produtos líquidos e em massa para os outros produtos, utilizando-se no primeiro caso, o litro, centilitro e mililitro e, no segundo caso, o quilograma ou o grama.

2 — Quando um género alimentício sólido for apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado na rotulagem o peso líquido escorrido.

#### Artigo 8.º

##### Quantidade líquida em embalagens múltiplas e compostas

1 — Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida será dada mencionando a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total.

2 — Estas indicações não serão, contudo, obrigatórias quando se puder ver claramente e contar facilmente, do exterior, o número total de embalagens individuais e quando se puder ver claramente do exterior uma indicação, pelo menos, da quantidade líquida contida numa embalagem individual.

3 — Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida será dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

#### Artigo 9.º

##### Dispensa da indicação da quantidade líquida

A indicação da quantidade líquida não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam vendidos à peça ou pesados na presença do comprador;
- b) Géneros alimentícios cuja quantidade líquida é inferior a 5 g ou 5 ml, com excepção das especiarias ou das plantas aromáticas;
- c) Géneros alimentícios habitualmente vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo;
- d) Produtos de pescado, congelado ou ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do n.º 2 do artigo

7.º e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo.

#### Artigo 10.º

##### Data de durabilidade mínima

1 — A data de durabilidade mínima, a figurar na rotulagem, deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano, de acordo com os critérios seguintes:

- a) Quando a durabilidade do género alimentício for inferior a 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês;
- b) Quando a durabilidade do género alimentício for de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano;
- c) Quando a durabilidade do género alimentício for superior a 18 meses, é suficiente a indicação do ano.

2 — A data de durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções:

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

3 — As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

4 — A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de durabilidade previstos em diploma legal.

#### Artigo 11.º

##### Dispensa da indicação da data de durabilidade mínima

A indicação da data de durabilidade mínima não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Frutos e produtos hortícolas em natureza, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objecto de outros tratamentos similares. Esta derrogação não se aplica às sementes germináveis e produtos similares tais como os rebentos de leguminosas;
- b) Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e dos produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, bem como das bebidas dos códigos NC 2206 00 91, 2206 00 93 e 2206 00 99 fabricadas a partir de uvas ou de mostos de uvas;
- c) Bebidas com um teor de álcool de 10 % ou mais, em volume;
- d) Refrigerantes sem álcool, sumos de frutos, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5 l, destinados a ser entregues às colectividades;

- e) Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de vinte e quatro horas após o fabrico;
- f) Vinagres;
- g) Sal de cozinha;
- h) Açúcares no estado sólido;
- i) Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- j) Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar;
- l) Gelados alimentares em doses individuais.

### Artigo 12.º

#### Data limite de consumo

1 — Nos géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis e que, por essa razão, sejam susceptíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

2 — A data limite de consumo deve ser precedida da expressão «Consumir até...», com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não codificada, e segundo a ordem mencionada.

3 — As referências do dia e do mês podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que nesta seja feita referência expressa ao local da embalagem onde a mesma é indicada.

4 — A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos previstos em diploma legal ou norma portuguesa obrigatória.

5 — É proibida a comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada.

### Artigo 13.º

#### Teor alcoólico

1 — O teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor, aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc.».

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, são admitidas as seguintes tolerâncias, para mais ou para menos, expressas em valores absolutos:

- a) Cervejas de teor alcoólico não superior a 5,5 % em volume e outras bebidas fermentadas não espumantes nem espumosas fabricadas a partir de uvas: 0,5 % em volume;
- b) Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5 % em volume, sidras, bebidas fermentadas provenientes de frutos que não sejam uvas, frisantes ou espumantes, bebidas à base de mel fermentado e outras bebidas fermentadas espumantes ou espumosas fabricadas a partir de uvas: 1 % em volume;
- c) Bebidas que contenham frutos ou partes de plantas em maceração: 1,5 % em volume;
- d) Para as restantes bebidas abrangidas pelo disposto no presente número: 0,3 % em volume.

3 — As tolerâncias estabelecidas no n.º 2 aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do teor alcoólico.

### Artigo 14.º

#### Lista dos ingredientes

1 — A lista de ingredientes de um género alimentício deve ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra «ingredientes», admitindo-se, contudo, as seguintes excepções:

- a) A água adicionada e os ingredientes voláteis serão indicados na lista em função da sua proporção ponderal no produto acabado. A quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício será determinada subtraindo à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstituídos no decurso do fabrico, podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação;
- c) Quando se trate de géneros alimentícios concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita segundo a ordem das proporções em que ficam no produto reconstituído, contanto que a lista dos ingredientes seja acompanhada de uma menção tal como «ingredientes do produto pronto para consumo»;
- d) Quando o género alimentício for constituído por uma mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou plantas aromáticas dos quais nenhum predomine em massa de maneira significativa, os ingredientes podem ser indicados por qualquer ordem, desde que a respectiva lista seja acompanhada da menção «em proporção variável»;

4 — As regras de rotulagem dos ingredientes das bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol. serão fixadas por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

### Artigo 15.º

#### Designação dos ingredientes

Os ingredientes são designados pelo seu nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, sem prejuízo do disposto nas alíneas seguintes:

- a) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo I e que sejam componentes de um outro género alimentício podem ser designados pelo nome dessa categoria;
- b) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo II são obrigatori-

mente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico ou do seu número UE excepto no caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, em que será indicada a categoria que corresponda à sua função principal;

- c) Os aromatizantes podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria ou outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante;
- d) Apenas podem ser qualificados como «naturais» os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente «substâncias aromatizantes naturais» ou «preparados aromatizantes», tal como se encontram definidos na Portaria n.º 620/90, de 3 de Agosto, e só podem possuir a referência à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas se a parte aromatizante tiver sido isolada unicamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromatizantes por processos físicos adequados, processos enzimáticos, microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios;
- e) Os amidos modificados incorporados nos géneros alimentícios podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria;
- f) A designação «amido» que consta dos anexos I e II deve ser sempre completada pela indicação da sua origem, quando este ingrediente for passível de conter «glúten».

#### Artigo 16.º

##### Ingredientes compostos

1 — Quando um ingrediente de um género alimentício for composto por vários constituintes, estes são considerados como ingredientes do género alimentício, devendo figurar na respectiva lista.

2 — Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, desde que esta se encontre prevista em disposição legal ou norma portuguesa ou consagrada pelo uso por ordem da sua proporção ponderal no género alimentício e seguida imediatamente da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis.

3 — A discriminação dos constituintes prevista no número anterior não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Quando a proporção do ingrediente composto seja inferior a 25% do produto acabado, excepto se alguns dos seus constituintes forem aditivos, caso em que a respectiva indicação é obrigatória sempre que estes exerçam função tecnológica no produto final;
- b) Quando o ingrediente composto seja um género alimentício para o qual não seja exigida a lista de ingredientes.

#### Artigo 17.º

##### Indicação quantitativa de ingredientes

1 — A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico

ou preparação de um género alimentício é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurarem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelo consumidor;
- b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem salientados no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica;
- c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem essenciais para caracterizar um género alimentício ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto;

2 — O disposto no número anterior não é aplicável a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando o peso líquido escorrido é indicado;
- b) Quando a quantidade deva já constar do rótulo por força de outras disposições legais;
- c) Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- d) Quando o ingrediente ou categoria de ingredientes, apesar de figurarem na denominação de venda, não sejam susceptíveis de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação de quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes;
- e) Sempre que outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo;
- f) Nos casos de mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou de plantas aromáticas, conforme alínea d) do artigo 14.º;
- g) Nos produtos de cacau e chocolate.

3 — Não é aplicável o disposto nas alíneas a) e b) do n.º 1, não sendo por isso necessário indicar a quantidade dos ingredientes, nos seguintes casos:

- a) Quando a menção «contém edulcorante(s)» ou «contém açúcar(es) e edulcorante(s)» acompanha a denominação de venda de um género alimentício;
- b) Quando são utilizadas menções relativas à adição de vitaminas e minerais e o teor destes ingredientes é objecto de uma rotulagem nutricional.

#### Artigo 18.º

##### Modo de indicação da quantidade dos ingredientes

1 — A quantidade dos ingredientes, quando obrigatória, deve figurar na denominação de venda do género alimentício, na proximidade imediata dessa denominação ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

2 — À excepção do disposto nos números seguintes, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes a mencionar deve ser expressa em percentagem e corresponder à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização.

3 — A quantidade de ingredientes voláteis é indicada no produto acabado em função da sua importância ponderal no produto acabado.

4 — A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

5 — No caso dos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a quantidade de ingredientes pode ser expressa em função da sua importância ponderal no produto reconstituído.

6 — A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, corresponde à quantidade do ou dos ingredientes utilizados em relação ao produto acabado. Essa quantidade é expressa em percentagem. Todavia, quando essa quantidade exceder 100 %, a percentagem é substituída pela indicação do peso do ou dos ingredientes utilizados para a preparação de 100 g de produto acabado.

#### Artigo 19.º

##### Substâncias não consideradas ingredientes

Não são considerados como ingredientes dos géneros alimentícios:

- a) Os constituintes de um ingrediente que durante o processo de fabrico tenham sido subtraídos temporariamente e reincorporados depois em quantidade não superior ao teor inicial;
- b) Os aditivos cuja presença num género alimentício seja devida unicamente ao facto de estarem contidos num ou vários ingredientes desse género alimentício e desde que não desempenhem função tecnológica no produto acabado;
- c) Os auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas, nas doses estritamente indispensáveis, como solventes ou suportes para os aditivos e para os aromatizantes.

#### Artigo 20.º

##### Dispensa da indicação de ingredientes

1 — Não é exigida a indicação de ingredientes nos géneros alimentícios pertencentes a qualquer dos seguintes grupos:

- a) Produtos constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda seja idêntica à designação do ingrediente; ou
- b) Produtos constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda permita concluir inequivocamente a natureza do ingrediente;
- c) Frutos e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido objecto de descasque, corte ou outro tratamento similar;

- d) Águas gaseificadas cuja denominação torna evidente esta característica;
- e) Vinagres de fermentação provenientes de um só produto base e que não tenham qualquer outro ingrediente adicionado;
- f) Leites e natas fermentados, manteigas e queijos sem outros ingredientes que não sejam produtos lácteos, enzimas e culturas microbianas necessárias ao seu fabrico ou sal indispensável à preparação dos queijos não frescos nem fundidos.

2 — É dispensada a menção de água na lista dos ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando a sua proporção não exceder 5 % em massa do produto acabado;
- b) Quando a sua utilização durante o fabrico tiver apenas como objectivo a reconstituição do produto original a partir de um ingrediente concentrado ou desidratado;
- c) Quando for constituinte de um líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

#### Artigo 21.º

##### Local das menções

1 — Quando os géneros alimentícios estiverem pré-embalados, as menções obrigatórias devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

2 — Nos géneros alimentícios que sejam vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

3 — A denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e a quantidade líquida e teor alcoólico devem figurar no mesmo campo visual.

4 — Não é aplicável o disposto no n.º 1 quando os géneros alimentícios são transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinam a ser fornecidos às colectividades para aí serem preparados ou transformados, desde que todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem figurem nos respectivos documentos de venda, desde que acompanhem os géneros alimentícios a que digam respeito ou sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

5 — Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e o nome e morada da entidade responsável pela rotulagem devem também constar da embalagem exterior que acondicione o género alimentício aquando da sua comercialização.

#### Artigo 22.º

##### Modo de marcação das indicações obrigatórias

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios devem ser inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

## Artigo 23.º

## Modo de apresentação da rotulagem

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

- a) Quanto às características do género alimentício, designadamente sobre a natureza, a identidade, as qualidades, a composição, a quantidade, a durabilidade, a origem ou a proveniência, o modo de obtenção ou de fabrico;
- b) Atribuindo-lhe propriedades ou efeitos que ele não possua;
- c) Sugerindo que o género alimentício possui características especiais, quando todos os outros produtos similares possuem essas mesmas características.

2 — Sem prejuízo das disposições aplicáveis aos produtos destinados a uma alimentação especial e às águas minerais naturais, não é permitido atribuir a um género alimentício propriedades de prevenção, de tratamento e de cura de doenças humanas, nem mencionar tais propriedades.

3 — O disposto no presente artigo aplica-se igualmente à apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sua forma ou aspecto, tamanho da embalagem utilizada, modo como estão acondicionados, e, bem assim, ao ambiente onde estão expostos.

## Artigo 24.º

## Idioma utilizado

1 — As indicações obrigatórias a constar da rotulagem são sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

2 — Exceptua-se do disposto no número anterior a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

3 — Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, aquela pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores sejam também redigidas em português, em caracteres com o mínimo de 3 mm ou, quando os caracteres do rótulo de origem forem inferiores, com dimensão idêntica à daqueles.

## Artigo 25.º

## Indicação do lote

1 — A indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.

2 — A indicação do lote, referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição à venda

ao consumidor final, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.

3 — O lote é determinado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou, no caso de produtos provenientes de países não comunitários, pelo primeiro vendedor estabelecido no interior da comunidade.

4 — Quando a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

5 — No caso das doses individuais de gelados alimentares, a indicação do lote pode não constar do rótulo da embalagem individual, mas deve figurar obrigatoriamente nas respectivas embalagens colectivas.

6 — É dispensada a indicação do lote nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm<sup>2</sup> e nas embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças.

7 — A indicação do lote deve figurar de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

## Artigo 26.º

## Entidades responsáveis pela rotulagem e indicação do lote

1 — No caso de géneros alimentícios pré-embalados, as indicações de rotulagem a que se refere o presente diploma são da responsabilidade da entidade referida na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º

2 — Sem prejuízo do disposto nas alíneas c), d) e e) do n.º 1 do artigo 28.º, nos géneros alimentícios não pré-embalados vendidos ou expostos à venda para o consumidor final, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do retalhista.

3 — A indicação do lote é da responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou do primeiro vendedor estabelecido na União Europeia.

## Artigo 27.º

## Fiscalização

1 — Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades, compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) e às direcções regionais de agricultura (DRA), do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, a competência para fiscalizar o cumprimento das regras previstas no presente diploma.

2 — Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a fiscalização cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais.

3 — Sem prejuízo do procedimento por contra-ordenação, quando seja detectada a falta, inexactidão ou deficiência de indicações obrigatórias ou a existência na rotulagem de indicações não permitidas que não ponham em causa, de uma forma relevante, a informação do consumidor, os produtos colocados no mercado ou rotulados o mais tardar em 14 de Fevereiro de 2000 e não conformes ao presente decreto-lei podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

## Artigo 28.º

## Regime sancionatório

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de 20 000\$ e o máximo de 750 000\$ ou 9 000 000\$, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A falta, inexactidão ou deficiência da indicação do lote ou das indicações obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios;
- b) A existência na rotulagem de indicações não permitidas ou susceptíveis de induzirem o consumidor em erro;
- c) A comercialização de géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada ou em violação do disposto no n.º 3 do artigo 4.º;
- d) A comercialização de géneros alimentícios, a venda ou exposição à venda ao consumidor final de géneros alimentícios pré-embalados sem a rotulagem em português;
- e) A alteração, ocultação ou inutilização das indicações obrigatórias constantes na rotulagem.

2 — A negligência e a tentativa são puníveis.

3 — Para além da aplicação da coima, pode ser determinada, como sanção acessória, a perda de objectos pertencentes ao agente.

## Artigo 29.º

## Instrução, aplicação e destino das coimas

1 — A entidade que levantar o auto de notícia, após a instrução do competente processo, remeterá o mesmo ao director-geral da DGFOCA para aplicação de coima.

2 — A afectação do produto das coimas cobradas far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% para os cofres do Estado.

## Artigo 30.º

## Revogações

São revogados:

- a) O Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto;
- b) A Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro;
- c) O Decreto-Lei n.º 273/94, de 28 de Outubro;
- d) A Portaria n.º 956/95, de 7 de Agosto;
- e) O Decreto-Lei n.º 159/97, de 24 de Junho.

## Artigo 31.º

## Entrada em vigor

O disposto no presente diploma entra em vigor, nos termos gerais, sem prejuízo da comercialização, até ao

esgotamento das existências, dos produtos que, obedecendo à legislação referida no artigo anterior, se encontrem rotulados até um ano após a data da publicação do presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Setembro de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura* — *Luís Manuel Capoulas Santos* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina* — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

Promulgado em 29 de Novembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 8 de Dezembro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

## ANEXO I

[a que se refere o artigo 15.º, alínea a)]

## Categoria de ingredientes cuja indicação da categoria pode substituir a do nome específico

Definição	Designação
Óleos refinados que não sejam o azeite.	«Óleo», completado quer pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso, quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo «hidrogenado» deve acompanhar a menção de um óleo hidrogenado.
Gorduras refinadas . . . . .	«Gordura» ou «matéria gorda», completada quer pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso, quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo «hidrogenado» deve acompanhar a menção de uma gordura hidrogenada.
Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais.	«Farinha» seguida da enumeração das espécies de cereais donde provém, por ordem de peso decrescente.
Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas.	«Amido(s)»/«fécula(s)»
Qualquer espécie de peixe quando constitua um ingrediente de outro género alimentício e sob reserva de a denominação e apresentação desse género não se referir a uma espécie definida de peixe.	«Peixe(s)»
Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constitua um ingrediente de outro género alimentício e sob reserva de a denominação e apresentação desse género não se referir a uma espécie definida de queijo.	«Queijo(s)»
Todas as especiarias e respectivos extractos que não excedam 2%, em massa, do género.	«Especiaria(s)» ou «mistura de especiarias».

Definição	Designação
Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2%, em massa, do género.	«Planta(s) aromática(s)» ou «mistura(s) de plantas aromáticas».
Todas as preparações de goma utilizadas no fabrico de goma base para as pastilhas elásticas.	«Goma base.»
Pão ralado de qualquer origem...	«Pão ralado.»
Todas as categorias de sacarose	«Açúcar.»
Dextrose anidra ou mono-hidratada.	«Dextrose.»
Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado.	«Xarope de glucose.»
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos e proteínas de soro de leite e de lactossoro) e suas misturas.	«Proteínas lácteas.»
Manteiga de cacau de pressão, de extrusão ou refinada.	«Manteiga de cacau.»
Todas as frutas cristalizadas que não excedam 10%, em massa, do género alimentício.	«Frutas cristalizadas.»
Misturas de produtos hortícolas cujo teor não exceda 10%, em massa, do género alimentício.	«Produtos hortícolas.»
Todos os tipos de vinho, tal como definidos no Regulamento (CEE) n.º 822/87, do Conselho <sup>(1)</sup> .	«Vinho.»

## ANEXO II

[a que se refere o artigo 15.º, alínea b)]

**Categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos ou do número UE.**

Corante.  
 Conservante.  
 Antioxidante.  
 Emulsionante.  
 Espessante.  
 Gelificante.  
 Estabilizador.  
 Intensificador de sabor.  
 Acidificante.  
 Regulador de acidez.  
 Antiaglomerante.  
 Amido modificado <sup>(1)</sup>.  
 Edulcorante.  
 Levedante químico.  
 Antiespuma.  
 Agente de revestimento.  
 Sais de fusão <sup>(2)</sup>.  
 Agente de tratamento da farinha.  
 Agente de endurecimento.  
 Humidificante.  
 Agente de volume.  
 Gás propulsor.

<sup>(1)</sup> A indicação do nome específico ou do número UE não é exigida.

<sup>(2)</sup> Unicamente no caso dos queijos fundidos e dos produtos à base de queijo fundido.

## PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

### Decreto-Lei n.º 67/2003

de 8 de Abril

Importa proceder à transposição para o ordenamento jurídico português da Directiva n.º 1999/44/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Maio, que tem por objectivo a aproximação das disposições dos Estados membros da União Europeia sobre certos aspectos da venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas.

O presente diploma procede a tal transposição através da aprovação de um novo regime jurídico para a conformidade dos bens móveis com o respectivo contrato de compra e venda, celebrado entre profissional e vendedor.

O regime jurídico aprovado respeita as exigências da referida Directiva n.º 1999/44/CE. Entre as principais inovações, há que referir a adopção expressa da noção de conformidade com o contrato, que se presume não verificada sempre que ocorrer algum dos factos descritos no regime agora aprovado.

É equiparada à falta de conformidade a má instalação da coisa realizada pelo vendedor ou sob sua responsabilidade, ou resultante de incorrecção das respectivas instruções.

Para a determinação da falta de conformidade com o contrato releva o momento da entrega da coisa ao consumidor, prevendo-se, porém, que as faltas de conformidade que se manifestem num prazo de dois ou cinco anos a contar da data de entrega de coisa móvel ou de coisa imóvel, respectivamente, se consideram já existentes nessa data.

Preocupação central que se procurou ter sempre em vista foi a de evitar que a transposição da directiva pudesse ter como consequência a diminuição do nível de protecção já hoje reconhecido entre nós ao consumidor. Assim, as soluções actualmente previstas na Lei n.º 24/96, de 31 de Julho, mantêm-se, designadamente o conjunto de direitos reconhecidos ao comprador em caso de existência de defeitos na coisa.

No que diz respeito aos prazos, prevê-se um prazo de garantia, que é o lapso de tempo durante o qual, manifestando-se alguma falta de conformidade, poderá o consumidor exercer os direitos que lhe são reconhecidos. Tal prazo é fixado em dois e cinco anos a contar da recepção da coisa pelo consumidor, consoante a coisa vendida seja móvel ou imóvel.

Mantém-se a obrigação do consumidor de denunciar o defeito ao vendedor, alterando-se o prazo de denúncia para dois meses a contar do conhecimento, no caso de venda de coisa móvel.

Este regime de protecção do consumidor mantém-se imperativo, permitindo-se, porém, que, em caso de venda de coisa móvel usada ao consumidor, o prazo de dois anos seja reduzido a um ano por acordo das partes.

Adoptam-se, ainda, pela primeira vez, medidas jurídicas relativas às «garantias» voluntariamente oferecidas pelo vendedor, pelo fabricante ou por qualquer intermediário, no sentido de reembolsar o preço pago, substituir, reparar ou ocupar-se de qualquer modo da coisa defeituosa, estabelecendo-se o efeito vinculativo de tais declarações.

Inovação bastante significativa consiste na consagração da responsabilidade directa do produtor perante

o consumidor, pela reparação ou substituição de coisa defeituosa. Trata-se, nesta solução, tão-só de estender ao domínio da qualidade a responsabilidade do produtor pelos defeitos de segurança, já hoje prevista no Decreto-Lei n.º 383/89, de 6 de Novembro, com um regime de protecção do comprador que já existe em vários países europeus e para que a directiva que ora se transpõe também já aponta.

Por último, atribui-se ao profissional que tenha satisfeito ao consumidor um dos direitos previstos em caso de falta de conformidade da coisa com o contrato (bem como à pessoa contra quem foi exercido o direito de regresso) o direito de regresso contra o profissional que lhe vendeu a coisa, por todos os prejuízos causados pelo exercício daqueles direitos. Tal direito de regresso só poderá ser excluído ou limitado antecipadamente desde que seja atribuída ao seu titular compensação adequada.

Foi ouvido o Conselho Nacional do Consumo.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

### Artigo 1.º

#### Objectivo e âmbito de aplicação

1 — O presente diploma procede à transposição para o direito interno da Directiva n.º 1999/44/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Maio, relativa a certos aspectos da venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, com vista a assegurar a protecção dos interesses dos consumidores, tal como definidos no n.º 1 do artigo 2.º da Lei n.º 24/96, de 31 de Julho.

2 — O presente diploma é aplicável, com as necessárias adaptações, aos contratos de fornecimento de bens de consumo a fabricar ou a produzir e de locação de bens de consumo.

### Artigo 2.º

#### Conformidade com o contrato

1 — O vendedor tem o dever de entregar ao consumidor bens que sejam conformes com o contrato de compra e venda.

2 — Presume-se que os bens de consumo não são conformes com o contrato se se verificar algum dos seguintes factos:

- a) Não serem conformes com a descrição que deles é feita pelo vendedor ou não possuírem as qualidades do bem que o vendedor tenha apresentado ao consumidor como amostra ou modelo;
- b) Não serem adequados ao uso específico para o qual o consumidor os destine e do qual tenha informado o vendedor quando celebrou o contrato e que o mesmo tenha aceite;
- c) Não serem adequados às utilizações habitualmente dadas aos bens do mesmo tipo;
- d) Não apresentarem as qualidades e o desempenho habituais nos bens do mesmo tipo e que o consumidor pode razoavelmente esperar, atendendo à natureza do bem e, eventualmente, às declarações públicas sobre as suas características concretas feitas pelo vendedor, pelo produtor ou pelo seu representante, nomeadamente na publicidade ou na rotulagem.

3 — Não se considera existir falta de conformidade, na aceção do presente artigo, se, no momento em que for celebrado o contrato, o consumidor tiver conhecimento dessa falta de conformidade ou não puder razoavelmente ignorá-la ou se esta decorrer dos materiais fornecidos pelo consumidor.

4 — A falta de conformidade resultante de má instalação do bem de consumo é equiparada a uma falta de conformidade do bem, quando a instalação fizer parte do contrato de compra e venda e tiver sido efectuada pelo vendedor, ou sob sua responsabilidade, ou quando o produto, que se prevê que seja instalado pelo consumidor, for instalado pelo consumidor e a má instalação se dever a incorrecções existentes nas instruções de montagem.

### Artigo 3.º

#### Entrega do bem

1 — O vendedor responde perante o consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento em que o bem lhe é entregue.

2 — As faltas de conformidade que se manifestem num prazo de dois ou de cinco anos a contar da data de entrega de coisa móvel corpórea ou de coisa imóvel, respectivamente, presumem-se existentes já nessa data, salvo quando tal for incompatível com a natureza da coisa ou com as características da falta de conformidade.

### Artigo 4.º

#### Direitos do consumidor

1 — Em caso de falta de conformidade do bem com o contrato, o consumidor tem direito a que esta seja repostada sem encargos, por meio de reparação ou de substituição, à redução adequada do preço ou à resolução do contrato.

2 — A reparação ou substituição devem ser realizadas dentro de um prazo razoável, e sem grave inconveniente para o consumidor, tendo em conta a natureza do bem e o fim a que o consumidor o destina.

3 — A expressão «sem encargos», utilizada no n.º 1, reporta-se às despesas necessárias para repor o bem em conformidade com o contrato, incluindo, designadamente, as despesas de transporte, de mão-de-obra e material.

4 — Os direitos de resolução do contrato e de redução do preço podem ser exercidos mesmo que a coisa tenha perecido ou se tenha deteriorado por motivo não imputável ao comprador.

5 — O consumidor pode exercer qualquer dos direitos referidos nos números anteriores, salvo se tal se manifestar impossível ou constituir abuso de direito, nos termos gerais.

### Artigo 5.º

#### Prazos

1 — O comprador pode exercer os direitos previstos no artigo anterior quando a falta de conformidade se manifestar dentro de um prazo de dois ou cinco anos a contar da entrega do bem, consoante se trate, respectivamente, de coisa móvel ou imóvel.

2 — Tratando-se de coisa móvel usada, o prazo previsto no número anterior pode ser reduzido a um ano, por acordo das partes.

3 — Para exercer os seus direitos, o consumidor deve denunciar ao vendedor a falta de conformidade num prazo de dois meses, caso se trate de bem móvel, ou de um ano, se se tratar de bem imóvel, a contar da data em que a tenha detectado.

4 — Os direitos conferidos ao consumidor nos termos do n.º 1 do artigo 4.º caducam findo qualquer dos prazos referidos nos números anteriores sem que o consumidor tenha feito a denúncia, ou decorridos sobre esta seis meses.

5 — O decurso dos prazos suspende-se durante o período de tempo em que o consumidor se achar privado do uso dos bens em virtude das operações de reparação da coisa.

### Artigo 6.º

#### Responsabilidade directa do produtor

1 — Sem prejuízo dos direitos que lhe assistem perante o vendedor, pode o consumidor que tenha adquirido coisa defeituosa optar por exigir do produtor, à escolha deste, a sua reparação ou substituição.

2 — O produtor pode opor-se ao exercício dos direitos pelo consumidor verificando-se qualquer dos seguintes factos:

- Resultar o defeito exclusivamente de declarações do vendedor sobre a coisa e sua utilização, ou de má utilização;
- Não ter colocado a coisa em circulação;
- Poder considerar-se, tendo em conta as circunstâncias, que o defeito não existia no momento em que colocou a coisa em circulação;
- Não ter fabricado a coisa nem para venda nem para qualquer outra forma de distribuição com fins lucrativos, ou não a ter fabricado ou distribuído no quadro da sua actividade profissional;
- Terem decorrido mais de dez anos sobre a colocação da coisa em circulação.

3 — O representante do produtor na zona de domicílio do consumidor é solidariamente responsável com o produtor perante o consumidor, sendo-lhe igualmente aplicável o n.º 2 do presente artigo.

4 — Considera-se produtor, para efeitos do presente diploma, o fabricante de um bem de consumo, o importador do bem de consumo no território da Comunidade ou qualquer outra pessoa que se apresente como produtor através da indicação do seu nome, marca ou outro sinal identificador no produto.

5 — Considera-se representante do produtor, para o efeito do n.º 3, qualquer pessoa singular ou colectiva que actue na qualidade de distribuidor comercial do produtor e ou centro autorizado de serviço pós-venda, à excepção dos vendedores independentes que actuem apenas na qualidade de retalhistas.

### Artigo 7.º

#### Direito de regresso

1 — O vendedor que tenha satisfeito ao consumidor um dos direitos previsto no artigo 4.º bem como a pessoa contra quem foi exercido o direito de regresso gozam

de direito de regresso contra o profissional a quem adquiriram a coisa, por todos os prejuízos causados pelo exercício daqueles direitos.

2 — O disposto no n.º 2 do artigo 3.º aproveita também ao titular do direito de regresso, contando-se o respectivo prazo a partir da entrega ao consumidor.

3 — O demandado pode afastar o direito de regresso provando que o defeito não existia quando entregou a coisa ou, se o defeito for posterior à entrega, que não foi causado por si.

4 — Sem prejuízo do regime das cláusulas contratuais gerais, o acordo pelo qual se exclua ou limite antecipadamente o exercício do direito de regresso só produz efeitos se for atribuída ao seu titular uma compensação adequada.

### Artigo 8.º

#### Exercício do direito de regresso

1 — O profissional pode exercer o direito de regresso na própria acção interposta pelo consumidor, aplicando-se com as necessárias adaptações, o disposto no n.º 2 do artigo 329.º do Código de Processo Civil.

2 — O profissional goza do direito previsto no artigo anterior durante cinco anos a contar da entrega da coisa pelo profissional demandado.

3 — O profissional deve exercer o seu direito no prazo de dois meses a contar da data da satisfação do direito ao consumidor.

4 — O prazo previsto no n.º 2 suspende-se durante o processo em que o vendedor final seja parte.

### Artigo 9.º

#### Garantias voluntárias

1 — A declaração pela qual o vendedor, o fabricante ou qualquer intermediário promete reembolsar o preço pago, substituir, reparar ou ocupar-se de qualquer modo da coisa defeituosa vincula o seu autor nas condições constantes dela e da correspondente publicidade.

2 — A declaração de garantia deve ser entregue ao consumidor por escrito ou em qualquer outro suporte duradouro a que aquele tenha acesso.

3 — A garantia, que deve ser redigida de forma clara e concisa na língua portuguesa, conterà as seguintes menções:

- a) Declaração de que o consumidor goza dos direitos previstos no presente diploma e de que tais direitos não são afectados pela garantia;
- b) Condições para atribuição dos benefícios previstos;
- c) Benefícios que a garantia atribui ao consumidor;
- d) Duração e âmbito espacial da garantia;
- e) Firma ou nome e endereço postal, ou, se for o caso, electrónico, do autor da garantia que pode ser utilizado para o exercício desta.

4 — Salvo declaração em contrário, os direitos resultantes da garantia transmitem-se para o adquirente da coisa.

5 — A violação do disposto nos n.ºs 2 e 3 do presente artigo não afecta a validade da garantia, podendo o consumidor continuar a invocá-la e a exigir a sua aplicação.

### Artigo 10.º

#### Imperatividade

1 — Sem prejuízo do regime das cláusulas contratuais gerais, é nulo o acordo ou cláusula contratual pelo qual antes da denúncia da falta de conformidade ao vendedor se excluam ou limitem os direitos do consumidor previstos no presente diploma.

2 — É aplicável à nulidade prevista no número anterior o disposto nos n.ºs 2 e 3 do artigo 16.º da Lei n.º 24/96, de 31 de Julho.

### Artigo 11.º

#### Limitação da escolha de lei

Se o contrato de compra e venda celebrado entre profissional e consumidor apresentar ligação estreita ao território dos Estados membros da União Europeia, a escolha, para reger o contrato, de uma lei de um Estado não membro que se revele menos favorável ao consumidor não lhe retira os direitos atribuídos pelo presente decreto-lei.

### Artigo 12.º

#### Acções de informação

O Instituto do Consumidor promoverá acções destinadas a informar, e incentivará as organizações profissionais a informarem, os consumidores dos direitos que para eles resultam do presente diploma.

### Artigo 13.º

#### Alterações à Lei de Defesa dos Consumidores

Os artigos 4.º e 12.º da Lei n.º 24/96, de 31 de Julho, passam a ter a seguinte redacção:

#### «Artigo 4.º

##### Direito à qualidade dos bens e serviços

Os bens e serviços destinados ao consumo devem ser aptos a satisfazer os fins a que se destinam e a produzir os efeitos que se lhes atribuem, segundo as normas legalmente estabelecidas, ou, na falta delas, de modo adequado às legítimas expectativas do consumidor.

#### Artigo 12.º

##### Direito à reparação de danos

1 — O consumidor tem direito à indemnização dos danos patrimoniais e não patrimoniais resultantes do fornecimento de bens ou prestações de serviços defeituosos.

2 — O produtor é responsável, independentemente de culpa, pelos danos causados por defeitos de produtos que coloque no mercado, nos termos da lei.»

### Artigo 14.º

#### Entrada em vigor

1 — O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, sem prejuízo do disposto no n.º 2.

2 — As normas previstas no artigo 9.º entram em vigor 90 dias após a publicação deste diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 20 de Fevereiro de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *Maria Celeste Ferreira Lopes Cardona* — *José Luís Fazenda Arnaut Duarte* — *Carlos Manuel Tavares da Silva*.

Promulgado em 20 de Março de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 25 de Março de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

## MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

### Aviso n.º 127/2003

Por ordem superior se torna público que, em 20 de Fevereiro de 2002, o Governo da Guiné Equatorial apresentou uma reserva em virtude do artigo 298.º da Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar, concluída em Montego Bay em 10 de Dezembro de 1982, referindo:

«O Governo da República Equatorial da Guiné formula pelo presente instrumento uma reserva conforme o parágrafo 1 do artigo 298.º da Convenção declarando que não reconhece como obrigatórios de pleno direito os procedimentos previstos na secção 2 do capítulo xv da Convenção no que respeita a categorias de diferendos evocados na alínea a) do parágrafo 1 do artigo 298.»

Portugal é Parte da mesma Convenção, aprovada, para ratificação, pela Resolução da Assembleia da República n.º 60-B/97 e publicada no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 238, de 14 de Outubro de 1997, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 3 de Novembro de 1997, conforme o Aviso n.º 81/98, e tendo a Convenção entrado em vigor para Portugal em 3 de Dezembro de 1997.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 20 de Fevereiro de 2003. — A Directora dos Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

### Aviso n.º 128/2003

Por ordem superior se torna público que, a 27 de Novembro de 2001, o Governo de Cuba depositou o seu instrumento de adesão à Convenção para a Repressão da Captura Ilícita de Aeronaves, concluída na Haia a 16 de Dezembro de 1970.

Portugal é Parte da mesma Convenção, aprovada para ratificação pelo Decreto n.º 386/72 e publicada no *Diário do Governo*, n.º 238, de 12 de Outubro de 1972, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 27 de Novembro de 1972 e tendo a Convenção entrado em vigor para Portugal em 27 de Dezembro de 1972.

Nos termos do n.º 4 do artigo 13.º, a Convenção entrou em vigor para a República de Cuba em 27 de Dezembro de 2001.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 11 de Março de 2003. — A Directora de Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

### Aviso n.º 129/2003

Por ordem superior se torna público que, em 11 de Janeiro de 2002, o Governo da República da Moldávia depositou o seu instrumento de ratificação do Protocolo Que Consolida a Convenção Internacional de Cooperação para a Segurança da Navegação Aérea EUROCONTROL de 13 de Dezembro de 1960, na sequência de diversas modificações introduzidas, emitido em Bruxelas em 27 de Junho de 1997.

Portugal é Parte do mesmo Protocolo, aprovado, para ratificação, pela Resolução da Assembleia da República n.º 35/2001, publicada no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 103, de 4 de Maio de 2001, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 12 de Julho de 2001, conforme o Aviso n.º 103/2001, e tendo entrado em vigor para Portugal em 13 de Julho de 2001.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 11 de Março de 2003. — A Directora dos Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

### Aviso n.º 130/2003

Por ordem superior se torna público que, a 6 de Maio de 2002, o Governo de São Vicente e Grenadinas depositou o seu instrumento de adesão ao Tratado de Cooperação em Matéria de Patentes (PCT), concluído em Washington a 19 de Junho de 1970, modificado em 28 de Setembro de 1979, em 3 de Fevereiro de 1984 e em 3 de Outubro de 2001.

Portugal é Parte do mesmo Tratado, aprovado para adesão pelo Decreto n.º 29/92 e publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 144, de 25 de Junho de 1992, tendo depositado o seu instrumento de adesão em 24 de Agosto de 1992, conforme o Aviso n.º 157/92, de 12 de Outubro, e tendo o Tratado entrado em vigor para Portugal em 24 de Novembro de 1992.

O Tratado entrou em vigor para São Vicente e Grenadinas em 6 de Agosto de 2002.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 13 de Março de 2003. — A Directora de Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

### Aviso n.º 131/2003

Por ordem superior se torna público que, em 10 de Janeiro de 2003, o Governo da República da Coreia depositou o seu instrumento de adesão ao Protocolo de 1989 referente ao Acordo de Madrid Relativo ao Registo Internacional de Marcas, adoptado em Madrid em 27 de Junho de 1989.

Portugal é Parte do mesmo Protocolo, aprovado, para ratificação, pelo Decreto n.º 31/96 e publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 248, de 25 de Outubro de 1996, tendo depositado o seu instrumento de ratificação

## ANEXO XIII

## Fase CCNR I (1)

$P_N$ (kW)	CO (g/kWh)	HC (g/kWh)	NO <sub>x</sub> (g/kWh)	PT (g/kWh)
$37 \leq P_N < 75$	6,5	1,3	9,2	0,85
$75 \leq P_N < 130$	5,0	1,3	9,2	0,70
$P_N \geq 130$	5,0	1,3	$n \geq 2\ 800$ tr/ /min = 9,2 $500 \leq n < 2\ 800$ tr/ min = $45 \times n^{(-0,2)}$	0,54

(1) Protocolo (CNR 19, Resolução da Comissão Central de Navegação no Reno de 11 de Maio de 2000.)

## ANEXO XIV

## Fase CCNR II (1)

$P_N$ (kW)	CO (g/kWh)	HC (g/kWh)	NO <sub>x</sub> (g/kWh)	PT (g/kWh)
$18 \leq P_N < 37$	5,5	1,5	8,0	0,8
$37 \leq P_N < 75$	5,0	1,3	7,0	0,4
$75 \leq P_N < 130$	5,0	1,0	6,0	0,3
$130 \leq P_N < 560$	3,5	1,0	6,0	0,2
$P_N \geq 560$	3,5	1,0	$n \geq 3150$ min <sup>-1</sup> = 6,0 $343 \leq n < 3150$ min <sup>-1</sup> = $45 \times n^{(-0,2)}$ - 3 $n < 343$ min <sup>-1</sup> = 11,0	0,2

(1) Protocolo (CNR 21, Resolução da Comissão Central de Navegação no Reno de 31 de Maio de 2001.)

## Decreto-Lei n.º 237/2005

de 30 de Dezembro

O Programa do XVII Governo Constitucional, ao estabelecer como um dos seus objectivos o relançamento da política de defesa dos consumidores, considera indispensável a revisão dos normativos legais sobre segurança de produtos e serviços de consumo, com particular relevo para os problemas da alimentação e da saúde pública.

Para alcançar aquele objectivo há que assegurar uma actuação credível ao nível da avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, procurando restringir a ocorrência de danos sociais nas áreas da saúde, da economia e da defesa dos consumidores.

A experiência veio demonstrar que a existência de cerca de quatro dezenas de serviços e organismos públicos, a maioria dos quais integrados no Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, com atribuições e competências na área do controlo oficial dos géneros alimentícios, inviabiliza a eficácia desejável na actuação da prevenção e da repressão de comportamentos que ponham em risco a cadeia alimentar.

Entende-se, pois, que, a fim de aumentar a confiança dos consumidores, deve estabelecer-se um modelo que congregue num único organismo a quase totalidade dos serviços relacionados com a fiscalização e com a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar

por forma a reforçar a relação entre avaliadores e gestores dos riscos, sem que a vertente de avaliação e comunicação perca o seu carácter independente, assegurando a cooperação com a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, no âmbito das suas atribuições, conforme se dispõe no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro.

Aproveita-se ainda a oportunidade para integrar no novo organismo as atribuições e competências actualmente detidas pela Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE) em matéria de controlo oficial dos géneros alimentícios, como em matéria de fiscalização do sector não alimentar, por forma que a articulação junto dos agentes económicos, que actuam cada vez em maior número simultaneamente nas duas áreas, garanta uma maior rentabilização dos recursos humanos e materiais envolvidos e permita uma melhor imagem da gestão de controlos junto do mesmo operador, evitando sobreposições em matéria de fiscalização de um mesmo estabelecimento, nas diferentes componentes do exercício da sua actividade.

A criação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), que o presente decreto-lei materializa, pretende responder às preocupações acima enunciadas através de uma estrutura orgânica que permita, com significativos ganhos de eficiência e maior eficácia, proceder a uma avaliação científica independente dos riscos na cadeia alimentar e fiscalizar as actividades económicas a partir da produção e em estabelecimentos industriais ou comerciais, tirando partido do «saber fazer» anteriormente disperso por vários serviços e organismos e agora concentrado numa única entidade.

A opção pela criação de um novo organismo facilita a tarefa de eliminar deficiências e desadequações nas rotinas implantadas, permitindo passar para o consumidor uma mensagem clara de que se abre um novo ciclo ao nível da eficácia do sistema instituído, depois de vários anos de tentativas sempre adiadas.

Finalmente, a criação da ASAE insere-se na orientação geral do Governo, mormente na Resolução do Conselho de Ministros n.º 102/2005, de 24 de Junho, quanto à redução da despesa pública e de reforma estrutural da Administração, traduzida, neste caso, na concentração de funções e de serviços, com acréscimo de eficácia e racionalização de meios materiais e humanos, de que é exemplo a redução de três dezenas de cargos dirigentes.

Foram ouvidos os sindicatos representativos dos sectores.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

## CAPÍTULO I

## Disposições gerais

## Artigo 1.º

## Objecto

É criada a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, doravante designada por ASAE.

**Artigo 2.º****Natureza jurídica e missão**

1 — A ASAE é um serviço da administração directa do Estado dotado de autonomia administrativa, na dependência hierárquica do ministro que tutela a área da economia.

2 — A ASAE é a autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica.

3 — A ASAE é a autoridade nacional de coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios e o organismo nacional de ligação com outros Estados membros, sendo responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

**Artigo 3.º****Jurisdição territorial**

1 — A ASAE, enquanto entidade nacional responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar e autoridade coordenadora do controlo oficial dos géneros alimentícios, tem âmbito nacional.

2 — Enquanto entidade fiscalizadora das actividades económicas, a ASAE exerce a sua actividade em todo o território do continente.

**Artigo 4.º****Regime jurídico**

A ASAE rege-se pelas disposições constantes do presente decreto-lei e pelos seus regulamentos internos.

**Artigo 5.º****Atribuições**

São atribuições da ASAE:

- a) Emitir pareceres científicos e técnicos, recomendações e avisos, nomeadamente em matérias relacionadas com a nutrição humana, saúde e bem-estar animal, fitnessidade e organismos geneticamente modificados;
- b) Recolher e analisar dados que permitam a caracterização e a avaliação dos riscos que tenham impacte, directo ou indirecto, na segurança alimentar;
- c) Avaliar os riscos alimentares, nomeadamente os relativos aos novos alimentos e ingredientes alimentares novos, alimentos para animais, novos processos tecnológicos e riscos emergentes;
- d) Promover a criação de uma rede de intercâmbio de informação entre entidades que trabalhem nos domínios das suas competências;
- e) Assegurar a comunicação pública e transparente dos riscos;
- f) Promover a divulgação da informação sobre segurança alimentar junto dos consumidores;
- g) Colaborar, na área das suas atribuições, com a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos;
- h) Acompanhar a participação técnica nacional nas diferentes instâncias internacionais em matéria de segurança alimentar, designadamente quanto às normas e procedimentos de controlo;
- i) Proceder à avaliação dos riscos biológicos, químicos, físicos e nutricionais e dos riscos inerentes à saúde e bem-estar animal e à alimentação animal;
- j) Propor a definição da estratégia da comunicação dos riscos em matéria de segurança alimentar, tendo em consideração os conteúdos, os meios e os grupos alvo da comunicação;
- l) Promover acções de natureza preventiva e repressiva em matéria de infracções contra a qualidade, genuinidade, composição, aditivos alimentares e outras substâncias e rotulagem dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- m) Assegurar, em articulação com a Direcção-Geral de Veterinária (DGV), o funcionamento dos postos de inspecção fronteiriços (PIF);
- n) Executar, em articulação com a (DGV), o Plano Nacional de Controlo de Resíduos;
- o) Executar, em articulação com a Direcção-Geral de Protecção das Culturas, o Programa Oficial de Controlo de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem Vegetal;
- p) Fiscalizar os estabelecimentos de abate, preparação, tratamento e armazenamento de produtos de origem animal;
- q) Fiscalizar os estabelecimentos da indústria transformadora da pesca, navios-fábrica, lotas e mercados grossistas;
- r) Fiscalizar a cadeia de comercialização dos produtos de origem vegetal e dos produtos de origem animal, incluindo os produtos da pesca e da aquicultura;
- s) Fiscalizar a circulação e comércio de uvas destinadas à produção de vinho, de mosto e de vinho em todo o território nacional;
- t) Fiscalizar os lagares de azeite, bem como o destino do azeite obtido da azeitona laborada e seus subprodutos;
- u) Fiscalizar a oferta de produtos e serviços nos termos legalmente previstos e, quando for caso disso, proceder à investigação e instrução de processos por contra-ordenação cuja competência lhe esteja legalmente atribuída;
- v) Fiscalizar o cumprimento das obrigações legais dos agentes económicos, assegurando a instrução dos respectivos processos de contra-ordenação, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;
- x) Fiscalizar todos os locais onde se proceda a qualquer actividade industrial, comercial, agrícola, piscatória ou de prestação de serviços, designadamente de produtos acabados e ou intermédios, armazéns, escritórios, meios de transporte, entrepostos frigoríficos, empreendimentos turísticos, empreendimentos de turismo no espaço rural, estabelecimentos de turismo de natureza, agências de viagens, empresas de animação turística, estabelecimentos de restauração e bebidas, cantinas e refeitórios, recintos de diversão ou de espectáculos, portos, gares e aerogares, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;
- z) Proceder à realização de perícias e colheitas de amostras nos locais onde se produzam, comercializem e ministrem alimentos para animais;

- aa) Executar, em colaboração com outros organismos competentes, as medidas destinadas a assegurar o abastecimento do País em bens e serviços considerados essenciais, tendo em vista prevenir situações de açambarcamento;
- bb) Promover e colaborar na divulgação da legislação sobre o exercício dos diferentes sectores da economia cuja fiscalização lhe esteja atribuída junto das associações de consumidores, associações empresariais, associações agrícolas e das pescas, organizações sindicais e agentes económicos;
- cc) Promover a divulgação dos resultados da actividade operacional de fiscalização, sem prejuízo das regras inerentes ao segredo de justiça;
- dd) Arquivar os processos de contra-ordenação cuja competência instrutória lhe esteja legalmente atribuída, sempre que se verificar que os factos que constam dos autos não constituem infracção ou não existam elementos de prova susceptíveis de imputar a prática da infracção a um determinado agente;
- ee) Prosseguir quaisquer outras atribuições que lhe sejam cometidas por lei.

#### Artigo 6.º

##### Princípios orientadores

A ASAE, no exercício da sua missão, rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade.

#### Artigo 7.º

##### Cooperação com outras entidades

1 — A ASAE e os demais serviços, organismos ou entidades com funções de prevenção e repressão criminal ou contra-ordenacional ou com funções de autoridade administrativa devem cooperar no exercício das respectivas atribuições, utilizando os mecanismos legalmente adequados.

2 — A ASAE pode solicitar aos serviços e organismos do ministério que tutela a área da economia os elementos de informação e a colaboração de recursos humanos qualificados que se mostrem necessários ao desenvolvimento de projectos específicos.

3 — Os organismos públicos devem prestar à ASAE a colaboração que lhes for solicitada, designadamente na área técnico-pericial.

4 — Em articulação com o Ministério dos Negócios Estrangeiros, a ASAE pode estabelecer relações de cooperação com organismos similares de outros países ou com organizações internacionais.

#### Artigo 8.º

##### Rede de informação

A ASAE promove a criação de uma rede de intercâmbio de informação com entidades, públicas ou privadas, no domínio das suas atribuições, que tem por objectivo, designadamente, um quadro de cooperação através da coordenação das actividades, do intercâmbio de informações e da elaboração e execução de projectos comuns.

## CAPÍTULO II

### Organização, serviços e competências

#### Artigo 9.º

##### Órgãos e serviços

- 1 — São órgãos da ASAE:
  - a) O presidente;
  - b) O conselho científico.
- 2 — São serviços centrais da ASAE:
  - a) A Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar (DACR);
  - b) A Direcção de Serviços de Planeamento e Controlo Operacional (DSPCO);
  - c) A Direcção de Serviços Gerais (DSG);
  - d) O Laboratório Central de Qualidade Alimentar (LCQA);
  - e) O Gabinete de Documentação e de Formação (GDF);
  - f) O Gabinete de Apoio Jurídico (GAJ).
- 3 — São serviços desconcentrados da ASAE:
  - a) A Direcção Regional do Norte, no Porto;
  - b) A Direcção Regional do Centro, em Coimbra;
  - c) A Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo, em Lisboa;
  - d) A Direcção Regional do Alentejo, em Évora;
  - e) A Direcção Regional do Algarve, em Faro.
- 4 — No âmbito das Direcções Regionais, são criadas as seguintes delegações, sediadas nas localidades onde, à data da entrada em vigor do presente decreto-lei, funcionam as direcções regionais de agricultura (DRA), do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas:
  - a) Delegações de Braga e de Mirandela, integradas na Direcção Regional do Norte;
  - b) Delegação de Castelo Branco, integrada na Direcção Regional do Centro;
  - c) Delegação de Santarém, integrada na Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo.

#### Artigo 10.º

##### Presidente

1 — A ASAE é dirigida por um presidente, nomeado por despacho conjunto do Primeiro-Ministro e do membro do Governo responsável pela área da economia, que é coadjuvado por quatro vice-presidentes, um dos quais exerce as funções de director científico para os riscos da cadeia alimentar, nomeados por despacho do membro do Governo responsável pela área da economia.

2 — Para todos os efeitos legais, são equiparados:

- a) O presidente da ASAE a inspector-geral;
- b) O director científico para os riscos da cadeia alimentar a subdirector-geral;
- c) Os demais vice-presidentes a subinspectores-gerais.

3 — Compete ao Presidente:

- a) Representar a ASAE junto de quaisquer instituições ou organismos, nacionais ou internacionais;

- b) Dirigir, coordenar e orientar os serviços, bem como aprovar os regulamentos e normas de execução necessários ao seu bom funcionamento;
- c) Aprovar e apresentar superiormente o plano e o relatório de actividades anuais da ASAE;
- d) Submeter à aprovação das entidades competentes o orçamento e as contas anuais da ASAE;
- e) Decidir e propor a locação e aquisição de bens e serviços no âmbito das suas competências;
- f) Aprovar, mediante parecer do director científico, as recomendações e avisos que vinculam a ASAE;
- g) Exercer os demais poderes previstos neste decreto-lei e que não estejam atribuídos a outros órgãos e serviços.

4 — O director científico para os riscos da cadeia alimentar exerce as competências previstas no artigo 11.º

5 — Os demais vice-presidentes exercem as competências que neles forem delegadas ou subdelegadas pelo presidente, sendo este substituído, nas suas ausências e impedimentos, por aquele que para o efeito designar.

#### Artigo 11.º

##### Director científico para os riscos na cadeia alimentar

O director científico para os riscos na cadeia alimentar reporta directamente ao presidente da ASAE, competindo-lhe, designadamente:

- a) Dirigir, coordenar e orientar a DACR, bem como aprovar os regulamentos e normas de execução necessários ao seu bom funcionamento;
- b) Emitir parecer sobre as recomendações e avisos que vinculam a ASAE e sobre as iniciativas propostas pelo conselho científico ao presidente;
- c) Assegurar a necessária articulação com os organismos congéneres dos países da União Europeia;
- d) Propor ao membro do Governo responsável pela área da economia a nomeação dos membros do conselho científico;
- e) Aprovar as iniciativas que lhe são propostas pelo conselho científico, designadamente a criação e a composição de comissões técnicas especializadas;
- f) Divulgar os pareceres do conselho científico;
- g) Proceder aos contactos com os órgãos de comunicação, nos termos a articular com o presidente.

#### Artigo 12.º

##### Conselho científico

1 — O conselho científico é o órgão de consulta especializada do director científico em matérias científicas, de desenvolvimento tecnológico e de projectos de investigação, gozando de plena autonomia técnico-científica para o efeito.

2 — O conselho científico, nomeado por despacho do membro do Governo responsável pela área da economia, sob proposta do director científico, tem a seguinte composição:

- a) Entre três e seis personalidades de reconhecido mérito científico;
- b) Os presidentes das comissões técnicas especializadas;

- c) Três membros, com adequado currículo e de reconhecido mérito em matérias técnico-científicas, escolhidos de entre funcionários da DACR.

3 — Ao conselho científico compete, designadamente:

- a) Emitir pareceres científicos, por sua iniciativa, mediante aprovação do director científico, ou a solicitação deste ou de entidades responsáveis por interesses relevantes na área da segurança alimentar, incluindo, para além dos organismos e serviços públicos com competências no sector alimentar, as associações mais representativas de consumidores, produtores, industriais e comerciantes;
- b) Proceder à coordenação geral necessária para garantir a coerência do procedimento de formulação de pareceres científicos, em particular no que respeita à adopção de regras de funcionamento e à harmonização dos métodos de trabalho;
- c) Acompanhar o progresso científico e técnico na área da segurança alimentar;
- d) Proceder, entre outras actividades, à avaliação dos riscos na cadeia alimentar e propor as medidas legislativas e administrativas adequadas;
- e) Propor ao director científico a realização de estudos, conferências, colóquios, seminários e outras actividades destinadas a avaliar, aprofundar e divulgar o conhecimento da segurança alimentar;
- f) Propor ao director científico a criação e composição de comissões técnicas especializadas;
- g) Activar as comissões técnicas especializadas sempre que tal se mostre necessário face à especificidade das matérias sobre as quais se devam pronunciar;
- h) Elaborar o projecto de regulamento interno e submetê-lo ao director científico.

4 — O conselho científico reúne ordinariamente uma vez em cada trimestre e extraordinariamente sempre que for convocado pelo seu presidente.

5 — O conselho científico elege, de entre os membros a que alude a alínea a) do n.º 2, o respectivo presidente e delibera sobre a sua organização e funcionamento, prevendo a eventual participação de peritos externos, em regulamento interno.

6 — O conselho científico reporta directamente ao director científico.

7 — Para efeitos da comunicação de riscos, o conselho científico está inibido de proceder à comunicação dos riscos, bem como a qualquer outra manifestação ou declaração relacionada com as competências deste órgão, sem obtenção de prévia e expressa autorização do presidente da ASAE, a solicitar mediante comunicação ao director científico.

8 — Os membros do conselho científico, salvo aqueles que são trabalhadores da ASAE, têm direito ao abono de senhas de presença no valor de 55 % do índice 100 da escala salarial do regime geral da função pública por cada reunião em que efectivamente participem.

9 — Independentemente do número de reuniões em que participem, os membros do conselho científico com direito ao abono de senhas de presença não podem auferir por cada mês mais do dobro do valor referido no

número anterior, salvo proposta fundamentada do presidente do conselho científico e mediante autorização do Ministro de Estado e das Finanças.

### Artigo 13.º

#### Comissões técnicas especializadas

1 — As comissões técnicas especializadas são equipas multidisciplinares que funcionam como estruturas de apoio ao conselho científico, constituídas por personalidades com qualificação e experiência nas respectivas áreas, que actuam sob sua orientação e superintendência.

2 — São criadas comissões técnicas especializadas nas seguintes áreas, sem prejuízo do disposto na alínea *f*) do n.º 3 do artigo 12.º:

- a*) Aditivos alimentares, aromatizantes, auxiliares tecnológicos e materiais em contacto com géneros alimentícios;
- b*) Aditivos e produtos ou substâncias utilizados nos alimentos para animais;
- c*) Fitossanidade dos produtos fitossanitários e respectivos resíduos;
- d*) Organismos geneticamente modificados (OGM);
- e*) Produtos dietéticos, nutrição e alergias;
- f*) Riscos biológicos;
- g*) Contaminantes da cadeia alimentar;
- h*) Saúde e bem-estar animal.

3 — Até à designação dos presidentes das comissões técnicas especializadas, estas são presididas por um membro do conselho científico a que se refere a alínea *a*) do n.º 2 do artigo 12.º

4 — As regras de funcionamento das comissões técnicas especializadas são fixadas em regulamento a apresentar ao director científico, sob proposta do conselho científico.

### Artigo 14.º

#### Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar

1 — No âmbito da avaliação dos riscos, a DACR procede à avaliação dos riscos biológicos, químicos, físicos e nutricionais e dos riscos inerentes à saúde e bem-estar animal e à alimentação animal, competindo-lhe, designadamente:

- a*) Proceder a estudos e elaborar pareceres técnicos e científicos;
- b*) Proceder à recolha de dados relativos ao consumo de géneros alimentícios e à incidência e prevalência dos riscos da cadeia alimentar;
- c*) Analisar os dados dos diferentes organismos com atribuições nas várias componentes da fileira alimentar que permitam a caracterização dos riscos com impacte directo ou indirecto na segurança alimentar;
- d*) Analisar, de forma sistemática, informações e dados que permitam propor programas de vigilância dos riscos;
- e*) Propor as entidades que devem integrar a rede de intercâmbio de informação e assegurar o seu funcionamento;
- f*) Proceder ao tratamento das mensagens que circulem no sistema de alerta rápido (RASFF) e de outros sistemas de alerta ou de troca de informação;
- g*) Programar e desenvolver acções de natureza preventiva e informativa;

- h*) Adoptar procedimentos para a criação e manutenção de bases de dados e de registos nacionais de alimentos;
- i*) Secretariar o conselho científico;
- j*) Promover e organizar a realização de cursos, seminários, jornadas técnicas e outras acções de formação contínua especializada;
- l*) Estabelecer ligações a bases de dados científicos e técnicos e cooperar cientificamente com outros organismos com actividade no domínio das suas competências.

2 — A DACR, no âmbito da comunicação dos riscos, procede à definição da estratégia da comunicação dos riscos em matéria de segurança alimentar, tendo em consideração os conteúdos, os meios e os grupos alvo da comunicação, competindo-lhe, designadamente:

- a*) Planear e implementar os programas de comunicação dos riscos;
- b*) Comunicar os pareceres, as recomendações e os avisos;
- c*) Elaborar comunicados ou outros suportes de comunicação;
- d*) Proporcionar informação acessível e compreensível dos pareceres científicos;
- e*) Tornar público, em tempo útil, informações credíveis e objectivas;
- f*) Acompanhar a preparação e difusão pública dos documentos;
- g*) Desenvolver e colaborar em estudos de opinião;
- h*) Proceder à divulgação da actividade da ASAE no âmbito das competências de avaliação e comunicação dos riscos;
- i*) Elaborar o plano específico de actuação em situações de crise.

### Artigo 15.º

#### Direcção de Serviços de Planeamento e Controlo Operacional

A DSPCO procede ao planeamento e acompanhamento da actividade operacional competindo-lhe, designadamente:

- a*) Efectuar estudos sobre a actividade operacional da ASAE;
- b*) Recolher, analisar e tratar toda a informação de natureza operacional, com vista à realização das acções de inspecção, fiscalização ou de investigação;
- c*) Promover o planeamento das acções de fiscalização nas diferentes áreas de especialização e de intervenção, em articulação com as direcções regionais;
- d*) Prestar apoio à coordenação da actividade operacional da ASAE desenvolvida pelos sectores de fiscalização e investigação e técnico-periciais, propondo as acções mais adequadas;
- e*) Conceber e otimizar metodologias de actuação visando a prevenção e a repressão das infracções no âmbito das competências da ASAE;
- f*) Elaborar instruções e procedimentos visando a eficaz execução da actividade da ASAE.

### Artigo 16.º

#### Direcção de Serviços Gerais

A DSG promove e assegura a administração e gestão dos recursos humanos, financeiros, patrimoniais, informáticos, de biblioteca, documentação e expediente, competindo-lhe, designadamente:

- a*) Elaborar os estudos necessários à afectação e gestão de recursos humanos;

- b) Estudar a aplicação de métodos actualizados de gestão de recursos humanos e promover a realização das acções necessárias à implementação do plano anual de formação, tendo em atenção os objectivos de modernização administrativa e as necessidades gerais e específicas dos diversos departamentos e unidades orgânicas;
- c) Coligir e organizar a informação relativa aos recursos humanos visando uma gestão optimizada e elaborar o balanço social;
- d) Assegurar o processamento dos vencimentos e abonos relativos ao pessoal, bem como o expediente relacionado com os benefícios sociais a que têm direito;
- e) Elaborar os projectos de orçamentos e respectivas alterações, bem como todos os elementos necessários à gestão previsional;
- f) Exercer o controlo orçamental e a avaliação da afectação dos recursos financeiros às actividades desenvolvidas pelos órgãos e serviços;
- g) Promover e assegurar todos os procedimentos inerentes à liquidação das despesas e à eficaz cobrança das receitas;
- h) Elaborar e instruir os processos de aquisição de equipamentos, bens e serviços;
- i) Definir, organizar e gerir o sistema integrado de informação;
- j) Garantir a gestão da rede de comunicações e propor novas arquitecturas que permitam assegurar elevados níveis de segurança, fiabilidade e operacionalidade;
- l) Definir, organizar e orientar tecnicamente o sistema de documentação;
- m) Assegurar a recepção, classificação, registo, distribuição e envio de correspondência.

#### Artigo 17.º

##### Laboratório Central de Qualidade Alimentar

1 — Ao LCQA compete, designadamente:

- a) Realizar as análises destinadas ao controlo oficial na perspectiva de prevenção e repressão das infracções contra a genuinidade e qualidade dos géneros alimentícios e respectivas matérias-primas e assegurar o funcionamento do júri de prova organoléptica;
- b) Promover e coordenar as actividades relativas ao estudo de métodos de análise e aos estudos interlaboratoriais para harmonização de processos e técnicas de análise;
- c) Colaborar com a Comissão Europeia e com organismos internacionais, como o Comité Europeu de Normalização, a Organização Internacional de Normalização e a Comissão do Codex Alimentarius, para estudo de novos métodos de análise;
- d) Assegurar a realização de análises e estudos decorrentes da obrigatoriedade inerente a laboratório acreditado pelo Conselho Oleícola Internacional;
- e) Participar em cadeias de avaliação de capacidade laboratorial com vista ao reconhecimento no âmbito do controlo europeu coordenado;
- f) Proceder à análise e estudo das medidas necessárias à elaboração da legislação nacional e comunitária no domínio dos critérios de pureza e condições de utilização de aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos, bem como dos teores

- admissíveis de contaminantes em todos os géneros alimentícios e respectivas matérias-primas;
- g) Elaborar e assegurar a actualização do Manual de Qualidade e garantir a acreditação do LCQA pelo organismo nacional competente;
- h) Colaborar com os restantes laboratórios nacionais e regionais oficiais nos domínios da formação profissional e da execução das tarefas inerentes à respectiva acreditação;
- i) Emanar as directivas nacionais necessárias à uniformização de métodos e procedimentos dos laboratórios regionais;
- j) Executar as análises solicitadas por entidades públicas no domínio da sua especialidade e exercer quaisquer outras acções ou funções que lhe sejam superiormente determinadas.

2 — O LCQA é dirigido por um director de serviços.

#### Artigo 18.º

##### Gabinete de Documentação e de Formação

O GDF assegura o tratamento da legislação que regula o exercício das actividades económicas nas suas duas vertentes, o tratamento da documentação técnica e científica com interesse para a ASAE, bem como procede à preparação das acções de formação inerentes às carreiras de inspecção, competindo-lhe, designadamente:

- a) Proceder à investigação de fontes documentais nacionais e estrangeiras com interesse específico para a actividade da ASAE;
- b) Recolher, organizar, difundir e manter actualizada a legislação específica e a informação inerente à actividade da ASAE;
- c) Apoiar outros serviços na selecção de documentação científica e técnica de interesse para a ASAE;
- d) Colaborar com os serviços ou organismos do Ministério na elaboração de procedimentos com vista à implementação de um sistema de gestão de qualidade;
- e) Elaborar os conteúdos programáticos, preparar os respectivos manuais e assegurar a realização das acções de formação interna e específica destinada ao pessoal das carreiras de inspecção;
- f) Assegurar a articulação com outros organismos nacionais e promover relações de cooperação com organismos homólogos internacionais.

#### Artigo 19.º

##### Gabinete de Apoio Jurídico

1 — Ao GAJ compete, designadamente:

- a) Assegurar o apoio jurídico a todos os órgãos e serviços da ASAE;
- b) Elaborar pareceres, estudos e informações relativos à actividade operacional;
- c) Instruir processos disciplinares e realizar processos de averiguações e inquéritos que lhe sejam determinados;
- d) Analisar e preparar resposta a exposições, reclamações ou recursos;
- e) Dar parecer jurídico sobre projectos de diplomas preparados por outros organismos relacionados com a actividade da ASAE sobre os quais deva obrigatoriamente pronunciar-se;

- f) Garantir o exercício do patrocínio judiciário;
- g) Elaborar projectos de decisão nos processos de contra-ordenação que caiba à ASAE decidir, nos termos da legislação aplicável, e assegurar o processamento subsequente;
- h) Preparar e analisar protocolos e outros instrumentos contratuais nos quais a ASAE participe.

2 — O GAJ é dirigido por um director de serviços.

#### Artigo 20.º

##### Direcções regionais

1 — No âmbito das respectivas áreas geográficas de actuação, as direcções regionais são serviços que têm por finalidade desenvolver as diligências necessárias e adequadas ao cumprimento das atribuições previstas no presente decreto-lei, competindo-lhes, designadamente, assegurar a fiscalização do cumprimento das normas legais que disciplinam as actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar.

2 — As direcções regionais da ASAE têm por área geográfica de actuação o continente, na configuração definida pelo nível II da Nomenclatura de Unidades Territoriais (NUTS), sem prejuízo de eventuais ajustamentos que se revelem necessários, mediante despacho do ministro que tutela a área da economia.

3 — As direcções regionais são dirigidas por directores regionais, equiparados a dirigentes intermédios do 1.º grau, que dependem do presidente ou de um vice-presidente, com excepção do director científico para os riscos da cadeia alimentar, nas competências que naquele forem delegadas.

4 — Compete aos directores regionais, no âmbito da respectiva área geográfica:

- a) Representar o presidente;
- b) Assegurar o cumprimento de todas as atribuições da ASAE;
- c) Zelar pelo cumprimento das orientações do presidente;
- d) Coadjuvar as autoridades judiciárias;
- e) Controlar a legalidade e adequação nos actos de intervenção da ASAE.

5 — As direcções regionais compreendem os seguintes sectores especializados de intervenção:

- a) Sectores de fiscalização e investigação (SFI), até um máximo de sete;
- b) Sector técnico-pericial, até um máximo de dois.

6 — As direcções regionais, para a prossecução das acções inerentes à fiscalização, podem estruturar-se em unidades dirigidas por dirigentes intermédios do 2.º grau.

7 — Cada direcção regional dispõe de um núcleo de apoio administrativo.

#### Artigo 21.º

##### Sectores de fiscalização e investigação e sectores técnico-periciais

1 — Aos SFI compete desenvolver as atribuições da ASAE no domínio da fiscalização e investigação do cumprimento das obrigações legais que disciplinam as actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar.

2 — Os SFI são coordenados por funcionários das carreiras de inspecção, preferencialmente da carreira de inspector superior, sendo designados por despacho do presidente, sob proposta dos respectivos directores regionais.

3 — Quando dirijam no mínimo três brigadas, constituídas cada uma por dois funcionários das carreiras de inspecção, os coordenadores dos SFI são remunerados pelo índice correspondente à respectiva carreira e escalão, majorado de um impulso de 55 pontos, tendo como limite a remuneração base de um dirigente intermédio do 2.º grau.

4 — Aos sectores técnico-periciais compete prestar assessoria técnica, através da realização de estudos, perícias, concepção, adaptação e aplicação de métodos e processos técnico-científicos.

5 — Os sectores técnico-periciais são coordenados, preferencialmente, por funcionários das carreiras de inspecção superior ou técnica superior, designados por despacho do presidente, sob proposta dos respectivos directores regionais, de quem dependem directamente.

6 — Quando os sectores técnico-periciais tiverem um mínimo de seis funcionários das carreiras de inspecção ou técnicas, os respectivos coordenadores são remunerados pelo índice correspondente à respectiva carreira e escalão, majorado de um impulso de 55 pontos, tendo como limite a remuneração base de um dirigente intermédio do 2.º grau.

#### Artigo 22.º

##### Núcleos de apoio administrativo

1 — Compete ao núcleo de apoio administrativo de cada direcção regional e de cada delegação assegurar as tarefas de natureza administrativa nos termos a definir pelo director regional.

2 — O núcleo de apoio administrativo é coordenado por um funcionário da carreira técnico-profissional ou administrativa designado por despacho do presidente, sob proposta do director regional do qual depende directamente.

3 — Os coordenadores dos núcleos de apoio administrativo são remunerados pelo índice imediatamente superior ao que detêm ou, caso se encontrem posicionados no último escalão, por um índice correspondente a um acréscimo de 20 pontos.

#### Artigo 23.º

##### Delegações

1 — As delegações das direcções regionais, chefiadas por dirigentes intermédios do 2.º grau, prosseguem as finalidades das respectivas direcções regionais na área geográfica que lhes for atribuída, bem como as competências que lhes forem delegadas pelo respectivo director regional.

2 — As delegações das direcções regionais são criadas, alteradas e extintas por despacho conjunto dos ministros responsáveis pelas áreas das finanças, Administração Pública e economia.

3 — Os dirigentes das delegações das direcções regionais dependem directamente do respectivo director regional.

4 — O número de sectores de fiscalização e instrução e técnico-periciais em cada delegação não pode ser superior a quatro.

5 — Cada delegação pode dispor de um núcleo de apoio administrativo.

## CAPÍTULO III

## Organização e funcionamento

## Artigo 24.º

## Flexibilidade estrutural

O funcionamento e a gestão da ASAE assentam numa estrutura flexível e baseiam-se no modelo de gestão participada e integrada na definição e realização dos objectivos de controlo e avaliação sistemática dos resultados.

## Artigo 25.º

## Princípios de gestão

1 — O funcionamento da ASAE assenta na estrutura definida no presente decreto-lei e na articulação com os serviços centrais com vista à realização dos objectivos comuns dos ministérios.

2 — A gestão da ASAE orienta-se por objectivos previamente definidos e pelo adequado controlo de resultados e dos respectivos custos financeiros.

## Artigo 26.º

## Instrumentos de gestão

A actividade da ASAE obedece às normas gerais estabelecidas para o regime financeiro dos serviços dotados de autonomia administrativa, sendo utilizados os seguintes instrumentos de gestão:

- a) Plano estratégico de médio prazo, actualizado anualmente, contemplando as linhas de orientação da ASAE;
- b) Plano anual de actividades;
- c) Orçamento anual, elaborado com base no plano de actividades, e suas actualizações;
- d) Relatório anual de actividades;
- e) Conta de gerência anual;
- f) Balanço social;
- g) Outros documentos de acompanhamento regular da actividade e da execução orçamental.

## Artigo 27.º

## Receitas

Constituem receitas da ASAE:

- a) As dotações provenientes do Orçamento do Estado;
- b) O produto de serviços prestados;
- c) O produto da venda de publicações;
- d) O produto das coimas cobradas em processos de contra-ordenação, na mesma proporção com que revertiam para os serviços extintos ou reestruturados;
- e) O produto da cobrança das taxas relativas às bebidas espirituosas não vínicas;
- f) Quaisquer outras receitas que por lei, contrato ou a qualquer outro título lhe sejam atribuídas.

## Artigo 28.º

## Despesas

Constituem despesas da ASAE as que resultem dos encargos e responsabilidades decorrentes da prossecução das suas actividades.

## Artigo 29.º

## Cobrança coerciva de dívidas

1 — A cobrança coerciva de dívidas à ASAE é efectuada através do processo de execução fiscal.

2 — O processo referido no número anterior tem por base certidão emitida com valor de título executivo, de acordo com o disposto no artigo 162.º do Código de Procedimento e de Processo Tributário.

## CAPÍTULO IV

## Pessoal

## Artigo 30.º

## Regime de pessoal

1 — O pessoal da ASAE integrado nas carreiras de inspecção está sujeito ao regime jurídico da função pública e rege-se pelo Decreto-Lei n.º 112/2001, de 6 de Abril.

2 — O restante pessoal da ASAE rege-se pelas normas aplicáveis ao contrato individual de trabalho.

## Artigo 31.º

## Quadros de pessoal

1 — Os lugares do quadro de pessoal dirigente da ASAE constam do quadro anexo ao presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

2 — Para a execução das atribuições da ASAE, as direcções de serviço podem estruturar-se em divisões, cujas competências são definidas por despacho do presidente, a publicar no *Diário da República*, sem prejuízo do estabelecido no número anterior.

3 — A ASAE dispõe de um quadro de pessoal em regime de função pública para as carreiras de inspecção e de um quadro de pessoal em regime de contrato individual de trabalho para os demais trabalhadores.

4 — Os quadros de pessoal referidos no número anterior são aprovados por portaria conjunta dos ministros responsáveis pelas áreas das finanças, da Administração Pública e da economia.

## Artigo 32.º

## Regime de duração do trabalho

1 — Ao pessoal da ASAE é aplicado o regime de duração do trabalho estabelecido para a função pública, salvo o disposto no número seguinte.

2 — O serviço prestado pelo pessoal das carreiras de inspecção é de carácter permanente, o que implica a obrigatoriedade da sua prestação durante o dia ou à noite, incluindo os dias de descanso e feriados, consoante as necessidades de serviço.

## Artigo 33.º

## Segredo profissional e incompatibilidades

1 — Os membros dos órgãos da ASAE, o respectivo pessoal e as pessoas ou entidades que lhe prestem, a título permanente ou ocasional, quaisquer serviços ficam sujeitos a segredo profissional sobre os factos e documentos cujo conhecimento resulte do exercício das suas funções ou da prestação de serviços referidos e, seja qual for a finalidade, não podem divulgar nem utilizar

em proveito próprio ou alheio, directamente ou por interposta pessoa, o conhecimento que advenha de tais factos.

2 — O dever de segredo profissional mantém-se ainda que as pessoas ou entidades a ele sujeitas, nos termos do disposto no número anterior, deixem de prestar serviços à ASAE.

3 — Sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que dela resulte, a violação do segredo profissional estabelecido no presente artigo quando cometida por um dos membros dos órgãos da ASAE ou pelo seu pessoal implica para o infractor as sanções disciplinares correspondentes à sua gravidade, que podem ir até à destituição, demissão ou rescisão do respectivo contrato de trabalho, e quando praticada por pessoa ou entidade vinculada à ASAE por um contrato de prestação de serviços ou avença confere ao presidente o direito de resolver imediatamente esse contrato.

4 — Sem prejuízo das disposições legais sobre incompatibilidades, o pessoal das carreiras de inspecção em serviço efectivo e os membros do conselho científico e das comissões técnicas não podem exercer cargos de gerência, administração ou quaisquer outras funções, sejam ou não remuneradas, ao serviço de quaisquer entidades cuja actividade esteja no âmbito das atribuições da ASAE.

#### Artigo 34.º

##### Formação

A ASAE promove a organização de acções de aperfeiçoamento e reciclagem profissionais e de cursos de formação profissional destinados à preparação, especialização e aperfeiçoamento dos funcionários do seu quadro, podendo fazê-lo em colaboração com outras entidades.

#### Artigo 35.º

##### Mobilidade geográfica

1 — A mobilidade do pessoal do quadro da ASAE para localidade diferente daquela onde exerce funções pode fazer-se a seu pedido ou na sequência de promoção, nos termos do respectivo concurso.

2 — O pessoal das carreiras de inspecção pode, por conveniência de serviço, ser colocado temporariamente, sem a sua anuência, em localidade diferente daquela onde exerce funções.

3 — A colocação a que se refere o número anterior, para a qual são escolhidos prioritária e rotativamente os funcionários mais modernos na respectiva categoria, deve obedecer aos requisitos abaixo indicados:

- a) Ser objecto de despacho fundamentado do presidente;
- b) Operar-se dentro da área territorial da direcção regional onde o funcionário se encontre colocado ou para um distrito limítrofe daquela área;
- c) Não ultrapassar o período de um ano, o qual pode ser prorrogado, excepcionalmente, por mais um ano, por despacho do ministro que tutela a área da economia, sob proposta do presidente.

#### Artigo 36.º

##### Subsídio de deslocação e de residência

O pessoal das carreiras de inspecção da ASAE colocado, por conveniência de serviço, em localidade diferente daquela onde exerce funções tem direito a um

subsídio de residência, nos termos definidos nos artigos 7.º a 10.º do Decreto-Lei n.º 190/99, de 5 de Junho, a um subsídio fixo correspondente a 30 dias de ajudas de custo a que teria direito por deslocações da sua residência habitual, ao subsídio de deslocação referido no artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 190/99, de 5 de Junho, e a faltar ao serviço até 5 dias, nos termos definidos no artigo 13.º do mesmo diploma.

#### Artigo 37.º

##### Patrocínio judiciário

1 — Os funcionários da ASAE que sejam arguidos em processo contra-ordenacional, disciplinar ou judicial por actos cometidos ou ocorridos no exercício e por causa das suas funções têm direito a ser assistidos por advogado retribuído a expensas do Estado, através da ASAE, bem como a transporte e ajudas de custo quando a localização do tribunal ou das entidades policiais o justifique.

2 — O disposto no número anterior não afasta a obrigação de ressarcir o Estado em todas as despesas suportadas sempre que o funcionário venha a ser condenado em qualquer dos processos referidos no número anterior logo que a decisão ou a sentença judicial tenham transitado em julgado.

3 — O advogado referido no n.º 1 é indicado pela ASAE, ouvido o interessado.

### CAPÍTULO V

#### Disposições finais e transitórias

#### Artigo 38.º

##### Transferência de competências

1 — A competência para a aplicação das coimas e sanções acessórias, que incumbia aos serviços e organismos extintos, transita para a Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade.

2 — Consideram-se transferidas para a ASAE todas as competências em matéria de fiscalização e instrução processual anteriormente cometidas aos serviços e organismos extintos ou reestruturados por força do constante neste decreto-lei.

3 — Até à entrada em vigor da lei que aprove o novo enquadramento da investigação das actividades económicas mantém-se em vigor o capítulo IV do Decreto-Lei n.º 46/2004, de 3 de Março.

4 — As competências da Direcção de Serviços de Certificação, Normalização, Promoção e Garantia da Qualidade Alimentar e do Gabinete de Trocas Intracomunitárias e com Países Terceiros da Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) transitam para a DGV.

#### Artigo 39.º

##### Contrato individual de trabalho

1 — Os funcionários que não sejam integrados nas carreiras de inspecção podem optar pelo regime de contrato individual de trabalho mediante declaração escrita, individual e irrevogável, dirigida ao dirigente máximo do serviço.

2 — A opção referida no número anterior implica a exoneração do lugar de origem e a cessação do vínculo

à função pública com efeitos à data da publicação do correspondente aviso no *Diário da República*.

#### Artigo 40.º

##### Manutenção do vínculo à função pública

Os funcionários referidos no n.º 1 do artigo anterior que não optem pelo regime do contrato individual de trabalho continuam sujeitos ao regime jurídico da função pública, sem perda de quaisquer direitos.

#### Artigo 41.º

##### Quadro de pessoal transitório

1 — É criado na ASAE um quadro de pessoal transitório, a aprovar por portaria conjunta dos Ministros de Estado e das Finanças e da tutela, em que são integrados os funcionários que transitam dos serviços e organismos extintos ou reestruturados por força do disposto no presente decreto-lei e que não optem pelo contrato individual de trabalho nos termos do artigo anterior.

2 — Os lugares do quadro a que se refere o número anterior extinguem-se à medida que vagarem.

3 — Até à aprovação do quadro a que se refere o n.º 1 mantêm-se em vigor os quadros de pessoal dos serviços extintos ou reestruturados por força do presente decreto-lei.

4 — O mapa de pessoal em regime de contrato individual de trabalho é ajustado periodicamente e pela forma prevista no n.º 1 do presente artigo à medida que se extinguirem os lugares do quadro da função pública, não podendo em caso algum a ASAE exceder um volume global de emprego a definir na portaria prevista no artigo 31.º

#### Artigo 42.º

##### Protecção social

Sem prejuízo de outras contribuições previstas na lei, a ASAE contribui para o financiamento da Caixa Geral de Aposentações com uma importância mensal de montante idêntico ao das quotas pagas pelos seus trabalhadores abrangidos pelo regime de protecção social da função pública.

#### Artigo 43.º

##### Situações especiais

1 — Os funcionários do quadro da Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE), da DGFCQA e da Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, I.P. (APSA), que se encontrem a exercer funções em outros serviços ou organismos em regime de destacamento, requisição ou comissão de serviço mantêm essa situação até ao termo do respectivo prazo.

2 — Ao pessoal que se encontra na situação de licença sem vencimento de longa duração é aplicado o disposto no Decreto-Lei n.º 193/2002, de 25 de Setembro.

3 — Os funcionários que se encontram destacados ou requisitados na APSA, na IGAE e na DGFCQA podem optar pela sua integração no quadro de pessoal da ASAE na mesma categoria e carreira, aplicando-se o disposto no n.º 3 do artigo 47.º

#### Artigo 44.º

##### Concursos e estágios pendentes

1 — Mantêm-se válidos os concursos de pessoal abertos anteriormente à data de entrada em vigor do presente decreto-lei.

2 — O pessoal que à data de entrada em vigor do presente decreto-lei se encontre em regime de estágio mantém-se nesta situação até à conclusão do mesmo, devendo, consoante os casos e se necessário, ser nomeado novo júri ou elementos do júri, o qual procede à respectiva avaliação e classificação final.

#### Artigo 45.º

##### Comissões de serviço

1 — Com a entrada em vigor do presente decreto-lei cessam as comissões de serviço de todos os dirigentes de nível superior dos organismos extintos.

2 — Cessam igualmente as comissões de serviço dos dirigentes de nível intermédio, do 1.º e do 2.º graus dos serviços extintos, podendo manter-se, por despacho do presidente da ASAE, em regime de gestão corrente até à nomeação dos novos titulares.

#### Artigo 46.º

##### Transição de pessoal e regime de supranumerários

1 — Transitam para o quadro de pessoal da ASAE, de acordo com as regras estabelecidas no Decreto-Lei n.º 193/2002, de 25 de Setembro, para as mesmas carreiras e categorias que detêm os funcionários:

- a) Do quadro de pessoal da IGAE;
- b) Do quadro de pessoal da DGFCQA, à excepção do pessoal afecto às unidades orgânicas a que se refere o n.º 4 do artigo 38.º, que transita para os quadros da DGV;
- c) Do quadro de pessoal da APSA;
- d) Das Divisões de Fiscalização dos Produtos de Origem Vegetal e Animal das DRA;
- e) Da Divisão de Alimentação Animal e da Divisão de Saúde Pública Veterinária da DGV, relativamente à execução do Plano Nacional de Controlo de Resíduos;
- f) Das Divisões de Fiscalização Vitivinícola I, II e III e do Laboratório do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV);
- g) Do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) que desempenhem funções de fiscalização a que se refere a alínea s) do artigo 5.º;
- h) Da Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA) que desempenhem funções de fiscalização a que se referem as alíneas q) e r) do artigo 5.º;
- i) Da Agência de Controlo das Ajudas Comunitárias ao Sector do Azeite (ACACSA) que desempenhem funções de fiscalização no âmbito das atribuições a que se refere a alínea t) do artigo 5.º

2 — Exceptua-se do disposto no número anterior o pessoal a transferir para os quadros de supranumerários dos respectivos ministérios, nos termos do Decreto-Lei n.º 193/2002, de 25 de Setembro, a definir por despacho conjunto dos Ministros de Estado e das Finanças, da Economia e da Inovação e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

#### Artigo 47.º

##### Transição para as carreiras de inspecção

1 — Os funcionários do regime geral e os da carreira de inspecção dos quadros das DGFCQA que se encon-

travam abrangidos pelas disposições constantes do Decreto Regulamentar n.º 25/2002, de 5 de Abril, transitam para a carreira de inspecção do quadro da ASAE sem dependência de quaisquer formalidades e de acordo com as regras de transição estabelecidas naquele diploma.

2 — Os funcionários do regime geral dos quadros das DRA que se encontravam abrangidos pelas disposições constantes do Decreto Regulamentar n.º 30/2002, de 9 de Abril, transitam para a carreira de inspecção do quadro da ASAE sem dependência de quaisquer formalidades e de acordo com as regras de transição estabelecidas naquele diploma.

3 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, os funcionários do regime geral dos serviços e organismos referidos no artigo 46.º que comprovadamente estejam a desempenhar funções de fiscalização há pelo menos 5 anos e desde que tenham idade não superior a 50 anos à data da entrada em vigor do presente decreto-lei transitam para as carreiras de inspecção do quadro da ASAE mediante aprovação em estágio, com duração não inferior a 1 ano, e a classificação final mínima de *Bom*, que integra um curso de formação específica, nos seguintes termos:

- a) Para a carreira de inspector superior, o pessoal das carreiras do grupo de pessoal técnico superior, com licenciatura adequada e carta de condução de veículos ligeiros, de acordo com os seguintes critérios:
  - i) Os assessores principais para a categoria de inspector superior principal;
  - ii) Os assessores para a categoria de inspector superior;
  - iii) Os técnicos superiores principais para a categoria de inspector principal;
  - iv) Os técnicos superiores de 1.ª e 2.ª classes para a categoria de inspector;
  
- b) Para a carreira de inspector técnico, o pessoal das carreiras do grupo de pessoal técnico, habilitado com curso superior adequado que não confira grau de licenciatura e carta de condução de veículos ligeiros, de acordo com os seguintes critérios:
  - i) Os técnicos especialistas principais para a categoria de inspector técnico especialista principal;
  - ii) Os técnicos especialistas para a categoria de inspector técnico especialista;
  - iii) Os técnicos principais para a categoria de inspector técnico principal;
  - iv) Os técnicos de 1.ª e 2.ª classes para a categoria de inspector técnico;
  
- c) Para a carreira de inspector-adjunto, o pessoal das carreiras do grupo de pessoal técnico profissional, habilitado com o 12.º ano de escolaridade ou equivalente e carta de condução de veículos ligeiros, de acordo com os seguintes critérios:
  - i) Os técnicos profissionais especialistas principais para a categoria de inspector-adjunto especialista principal;
  - ii) Os técnicos profissionais especialistas para a categoria de inspector-adjunto especialista;

- iii) Os técnicos profissionais principais para a categoria de inspector-adjunto principal;
- iv) Os técnicos profissionais de 1.ª e 2.ª classes para a categoria de inspector-adjunto.

4 — A transição referida no número anterior faz-se para o escalão igual ao que o funcionário detém na categoria de origem, com excepção dos técnicos superiores de 2.ª classe, dos técnicos de 2.ª classe e dos técnicos profissionais de 2.ª classe, que transitam para o escalão a que corresponda, na estrutura da categoria, índice remuneratório igual ou, se não houver coincidência, índice superior mais aproximado, não relevando, no entanto, para efeitos de progressão na carreira o tempo de serviço no escalão de origem.

5 — Quando a categoria da carreira para onde transita o pessoal a que se refere o n.º 2 resulte da fusão de duas categorias, releva na nova categoria, para efeitos de promoção na carreira, apenas o tempo de serviço prestado na categoria mais elevada da anterior carreira.

6 — O regulamento do estágio e o curso de formação específica referidos no n.º 3 do presente artigo são aprovados por despacho conjunto dos ministros responsáveis pelas áreas das finanças; da Administração Pública e da economia.

7 — Aos funcionários das direcções regionais da economia que à data da entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 46/2004, de 3 de Março, desempenhavam funções de fiscalização aplica-se igualmente o disposto nos n.ºs 3 e 4.

8 — Para efeitos do estabelecido no n.º 3, consideram-se suficientes os cursos destinados às carreiras de inspecção da IGAE que se encontram aprovados à data da entrada em vigor do presente decreto-lei.

#### Artigo 48.º

##### Sucessão

O presente decreto-lei constitui título bastante de comprovação, para todos os efeitos legais, devendo os serviços competentes realizar, mediante simples comunicação ao presidente, os actos necessários ao registo a favor da ASAE dos bens e direitos da APSA, da IGAE, da DGFCQA, das DRA, do IVV, do IVDP, da DGPA e da ACACSA que se encontrem sujeitos a tal registo.

#### Artigo 49.º

##### Sistema de alerta rápido

A ASAE, por força das suas atribuições na área da segurança alimentar, integra o conjunto de entidades a quem são obrigatoriamente comunicadas as mensagens que circulam no RASFF.

#### Artigo 50.º

##### Referências legais

As referências legais à APSA, à IGAE, à DGFCQA, à DGPC, às DRA, à DGV, ao IVV, ao IVDP, à DGPA e à ACACSA relativamente às competências que pelo presente decreto-lei transitam para a ASAE consideram-se feitas a esta.

## Artigo 51.º

## Extinção de serviços

1 — São extintos os seguintes serviços do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas:

- a) DGFCQA;
- b) Direcções de Serviços de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar e respectivas divisões, das DRA;
- c) Divisão de Alimentação Animal, da DGV.

2 — São extintos os seguintes serviços do Ministério da Economia e da Inovação:

- a) IGAE;
- b) APSA.

3 — A ASAE sucede na universalidade dos direitos e obrigações legais e contratuais dos serviços e organismos referidos nos números anteriores, incluindo os saldos existentes nas respectivas dotações orçamentais.

## Artigo 52.º

## Alteração de estruturas

1 — A estrutura nuclear dos serviços, bem como a definição das atribuições e competências das respectivas unidades orgânicas, podem ser alteradas por portaria conjunta dos ministros responsáveis pelas áreas das finanças, da Administração Pública e da economia.

2 — As unidades orgânicas flexíveis podem ser criadas, alteradas ou extintas por despacho do dirigente máximo do serviço, que deve definir as respectivas atribuições e competências, bem como a afectação ou reafectação do pessoal do respectivo quadro, no âmbito do limite máximo previamente fixado em portaria do membro do Governo competente.

3 — As alterações aos lugares do quadro de pessoal dirigente da ASAE resultantes da aplicação dos números anteriores são aprovadas por portaria conjunta dos ministros responsáveis pelas áreas das finanças, da Administração Pública e da economia.

## Artigo 53.º

## Norma revogatória

São revogados:

- a) O Decreto-Lei n.º 98/97, de 26 de Abril;
- b) Os artigos 14.º e 24.º do Decreto-Lei n.º 99/97, de 26 de Abril;
- c) O artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 106/97, de 2 de Maio, com as alterações introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 128/97, de 24 de Maio, e 526/99, de 10 de Dezembro;
- d) As alíneas h), l), m), n) e o), apenas relativamente às atribuições do IVDP que transitam para a ASAE, do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 278/2003, de 6 de Novembro;
- e) O Decreto-Lei n.º 46/2004, de 3 de Março, sem prejuízo do disposto no n.º 3 do artigo 38.º;
- f) O Decreto-Lei n.º 217-B/2004, de 9 de Outubro;
- g) Os artigos 25.º a 27.º do Decreto Regulamentar n.º 13/97, de 6 de Maio;
- h) Os artigos 25.º a 27.º do Decreto Regulamentar n.º 14/97, de 6 de Maio;

- i) Os artigos 24.º a 26.º do Decreto Regulamentar n.º 15/97, de 6 de Maio;
- j) Os artigos 26.º a 28.º do Decreto Regulamentar n.º 16/97, de 7 de Maio;
- l) Os artigos 26.º a 28.º do Decreto Regulamentar n.º 17/97, de 7 de Maio;
- m) Os artigos 24.º a 26.º do Decreto Regulamentar n.º 18/97, de 7 de Maio;
- n) Os artigos 24.º a 26.º do Decreto Regulamentar n.º 19/97, de 7 de Maio.

## Artigo 54.º

## Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no dia 1 de Janeiro de 2006.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 3 de Novembro de 2005. — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa — Fernando Teixeira dos Santos — Alberto Bernardes Costa — Manuel António Gomes de Almeida de Pinho — Jaime de Jesus Lopes Silva.

Promulgado em 21 de Dezembro de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 22 de Dezembro de 2005.

O Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

## ANEXO

## Quadro a que se refere o artigo 31.º

Designação dos cargos dirigentes	Qualificação dos cargos dirigentes	Número de lugares
Presidente .....	Direcção superior do 1.º grau	1
Vice-presidente .....	Direcção superior do 2.º grau	3
Director científico .....	Direcção superior do 2.º grau	1
Director de serviço .....	Direcção intermédia do 1.º grau	9
Chefe de divisão .....	Direcção intermédia do 2.º grau	31

## MINISTÉRIO DO TRABALHO E DA SOLIDARIEDADE SOCIAL

### Decreto-Lei n.º 238/2005

de 30 de Dezembro

A retribuição mínima mensal garantida (RMMG) beneficia o conjunto de trabalhadores que auferem retribuições mais baixas, visando a melhoria das suas condições de vida e assegurando-lhes, nos termos constitucionais, o direito a uma existência condigna. Este valor é também o referencial para cálculo de importantes e diversas prestações e contribuições pecuniárias em vários sectores da nossa sociedade.

A fixação da RMMG tem pois de ponderar, de forma cuidada, observando o disposto no n.º 2 do artigo 266.º do Código do Trabalho e no respeito pelos critérios recomendados pela Convenção n.º 131 da Organização Internacional do Trabalho, a melhoria das condições

## 31992R2081

### **Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

*Jornal Oficial nº L 208 de 24/07/1992 p. 0001 - 0008*  
*Edição especial finlandesa: Capítulo 3 Fascículo 43 p. 0153*  
*Edição especial sueca: Capítulo 3 Fascículo 43 p. 0153*

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO de 14 de Julho de 1992 relativo à protecção das Indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão (1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que a produção, o fabrico e a distribuição de produtos agrícolas e de géneros alimentícios ocupam um lugar importante na economia da Comunidade;

Considerando que, no âmbito da reorientação da política agrícola comum, é conveniente favorecer a diversificação da produção agrícola, a fim de obter um melhor equilíbrio entre a oferta e a procura no mercado; que a promoção de produtos com determinadas características pode tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, nomeadamente nas zonas desfavorecidas ou afastadas, mediante, por um lado, a melhoria do rendimento dos agricultores e, por outro, a fixação da população rural nestas zonas;

Considerando, além disso, que se tem vindo a verificar nos últimos anos uma tendência por parte dos consumidores no sentido de privilegiarem na sua alimentação a qualidade em detrimento da quantidade; que essa procura de produtos específicos se traduz, entre outras, numa procura cada vez mais importante de produtos agrícolas ou de géneros alimentícios com uma origem geográfica determinada;

Considerando que, perante a diversidade dos produtos colocados no mercado e a quantidade de informações sobre eles fornecidas, o consumidor deve, a fim de poder efectuar melhor a sua escolha, dispor de informações claras e sucintas que o esclareçam com rigor sobre a origem do produto;

Considerando que os produtos agrícolas e os géneros alimentícios se encontram sujeitos, no que se refere à sua rotulagem, às regras gerais estabelecidas na Comunidade, nomeadamente à Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final (4); que, atendendo à sua especificidade, é conveniente adoptar disposições especiais complementares para os produtos agrícolas e os géneros alimentícios provenientes de uma área geográfica delimitada;

Considerando que a vontade de proteger produtos agrícolas ou géneros alimentícios identificáveis quanto à sua origem geográfica levou certos Estados-membros à criação de « denominações de origem controlada »; que estas se desenvolveram a contento dos produtores, que obtêm melhores rendimentos em contrapartida de um real esforço qualitativo, e dos consumidores, que dispõem de produtos de alto nível com garantias quanto ao seu método de fabrico e origem;

Considerando, no entanto, que as actuais práticas nacionais de execução das denominações de origem e das indicações geográficas não estão harmonizadas; que é necessário prever

uma abordagem comunitária; que, com efeito, um quadro de regras comunitárias que inclua um regime de protecção permitirá o desenvolvimento das indicações geográficas e das denominações de origem na medida em que garantirá, através de uma abordagem mais uniforme, a igualdade das condições de concorrência entre os produtores de produtos que beneficiem dessas menções e conduzirá a uma maior credibilidade desses produtos aos olhos dos consumidores;

Considerando que convém que a regulamentação projectada seja aplicada sem prejuízo da legislação comunitária já existente relativa aos vinhos e bebidas espirituosas, que pretende estabelecer um nível de protecção mais elevado;

Considerando que o âmbito de aplicação do presente regulamento abrange apenas os produtos agrícolas e géneros alimentícios relativamente aos quais existe uma ligação entre as características do produto e a sua origem geográfica; que, todavia, podem incluir-se outros produtos ou géneros no âmbito de aplicação do presente regulamento;

Considerando que, atendendo às práticas existentes, convém definir dois níveis diferentes de referência geográfica, a saber: as indicações geográficas protegidas e as denominações de origem protegidas;

Considerando que um produto agrícola ou um género alimentício que beneficie de uma tal menção deve satisfazer um determinado número de condições, enumeradas num caderno de especificações e obrigações;

Considerando que, para beneficiarem de protecção em todos os Estados-membros, as indicações geográficas e denominações de origem devem ser registadas ao nível comunitário; que a inscrição num registo permite igualmente assegurar a informação dos profissionais e dos consumidores;

Considerando que o processo de registo deve permitir a qualquer pessoa, individual e directamente interessada, defender os seus direitos mediante notificação da sua oposição à Comissão;

Considerando que é desejável dispor de processos que permitam, após o registo, quer a adaptação do caderno de especificações e obrigações, designadamente à luz da evolução dos conhecimentos tecnológicos, quer a retirada do registo da indicação geográfica ou denominação de origem de um produto agrícola ou de um género alimentício, sempre que esse produto ou género deixar de ser conforme ao caderno de especificações e obrigações com base no qual tinha beneficiado da indicação geográfica ou denominação de origem;

Considerando que convém permitir negociações com países terceiros que possam apresentar garantias equivalentes relativas à concessão e controlo das indicações geográficas e denominação de origem emitidas no seu território;

Considerando que convém prever um processo de cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão, no âmbito de um comité de carácter regulamentar criado para o efeito,

**ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:**

**Artigo 1º**

1. O presente regulamento estabelece as regras relativas à protecção das denominações de origem e das indicações geográficas dos produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo II do Tratado, dos géneros alimentícios que constam do anexo I do presente regulamento e dos produtos agrícolas enumerados no anexo II do presente regulamento.

Todavia, o disposto no presente regulamento não se aplica nem aos produtos do sector vitivinícola nem às bebidas espirituosas.

O anexo I pode ser alterado em conformidade com o processo previsto no artigo 15º

2. O disposto no presente regulamento não prejudica a aplicação de outras disposições comunitárias específicas.

3. A Directiva 83/189/CEE do Conselho, de 28 de Março de 1983, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas (5), não é aplicável nem às denominações de origem nem às indicações geográficas a que o presente regulamento diz respeito.

**Artigo 2º**

1. A protecção comunitária das denominações de origem e das indicações geográficas dos

produtos agrícolas e dos géneros alimentícios será obtida em conformidade com o disposto no presente regulamento.

2. Na aceção do presente regulamento, entende-se por:

a) Denominação de origem, o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- originário dessa região, desse local determinado ou desse país e
- cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada;

b) Indicação geográfica, o nome de uma região, de um local determinado, ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

- originário dessa região, desse local determinado ou desse país e
- cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

3. São igualmente consideradas denominações de origem certas denominações tradicionais, geográficas ou não, que designem um produto agrícola ou um género alimentício originário de uma região ou local determinado e que satisfaça as condições previstas na alínea a), segundo travessão, do nº 2.

4. Em derrogação ao nº 2, alínea a), são equiparadas a denominações de origem, certas designações geográficas quando as matérias-primas dos produtos em questão provenham de uma área geográfica mais vasta ou diferente da área de transformação desde que:

- a área de produção da matéria-prima se encontre delimitada e
- existam condições especiais para a produção das matérias-primas e
- exista um regime de controlo que garanta a observância dessas condições.

5. Na aceção do nº 4, apenas são consideradas matérias-primas os animais vivos, as carnes e o leite. A utilização de outras matérias-primas pode ser permitida segundo o processo previsto no artigo 15º

6. Para beneficiar do disposto no nº 4, as designações em questão devem ou ter já sido reconhecidas como denominações de origem beneficiando de uma protecção nacional pelo Estado-membro em questão ou, se tal regime não existir, ter justificado um carácter tradicional, bem como uma reputação e de uma notoriedade excepcionais.

7. Para beneficiar do disposto no nº 4, os pedidos de registo devem ser efectuados no prazo de dois anos após a entrada em vigor do presente regulamento.

### Artigo 3º

1. Não se podem registar as denominações que se tornaram genéricas.

Na aceção do presente regulamento, entende-se por denominação que se tornou genérica o nome de um produto agrícola ou de um género alimentício que, embora diga respeito a um local ou à região onde esse produto agrícola ou género alimentício tenha inicialmente sido produzido ou comercializado, passou a ser o nome comum de um produto ou género alimentício.

Para determinar se uma designação se tornou genérica todos os factores devem ser tidos em conta e, nomeadamente;

- a situação existente no Estado-membro onde a denominação tem origem e nas zonas de consumo,
- a situação noutros Estados-membros,
- as disposições legislativas nacionais ou comunitárias pertinentes.

Se, no termo do processo definido nos artigos 6º e 7º, um pedido de registo for recusado porque uma denominação passou a ser genérica, a Comissão publicará essa decisão no Jornal Oficial das Comunidades Europeias.

2. Um nome não pode ser registado como denominação de origem ou como indicação geográfica quando entrar em conflito com o nome de uma variedade vegetal ou de uma raça

animal, podendo assim induzir em erro o consumidor em geral quanto à verdadeira origem do produto.

3. Antes da data de entrada em vigor do presente regulamento, o Conselho, deliberando por maioria qualificada por proposta da Comissão, deve elaborar e publicar no Jornal Oficial das Comunidades Europeias uma lista não exaustiva, indicativa das designações de produtos agrícolas ou géneros alimentícios que são abrangidos pelo presente regulamento e são considerados nos termos do nº 1, como genéricos e por esse facto não susceptíveis de ser registados sob o presente regulamento.

#### Artigo 4º

1. Para poder beneficiar de uma denominação de origem protegida (DOP) ou de uma indicação geográfica protegida (IGP), um produto agrícola ou um género alimentício deve obedecer a especificações.

2. As especificações do produto deverão incluir, pelo menos:

a) O nome do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo a denominação de origem ou a indicação geográfica;

b) A descrição do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo as matérias-primas se for caso disso, as principais características físicas, químicas, microbiológicas e/ou organolépticas do produto ou do género alimentício;

c) A delimitação da área geográfica e, se for caso disso, os elementos que indiquem a observância das condições previstas no nº 4 do artigo 2º;

d) Os elementos que provem que o produto agrícola ou o género alimentício são originários da área geográfica, na acepção do nº 2, alínea a) ou b) do artigo 2º, conforme o caso;

e) A descrição do método de obtenção do produto e, se for caso disso, dos métodos locais, leais e constantes;

f) Os elementos que justificam a relação com o meio geográfico ou a origem geográfica na acepção do nº 2, alínea a) ou b), do artigo 2º, conforme o caso;

g) As referências relativas à ou às estruturas de controlo previstas no artigo 10º;

h) Os elementos específicos da rotulagem relacionados com a menção « DOP » ou « IGP », conforme o caso, ou as menções tradicionais nacionais equivalentes;

i) As eventuais exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais.

#### Artigo 5º

1. Apenas um agrupamento ou, sob certas condições a determinar em conformidade com o processo previsto no artigo 15º, uma pessoa singular ou colectiva poderá apresentar um pedido de registo. Na acepção do presente regulamento entende-se por « agrupamento » uma organização, qualquer que seja a sua forma jurídica ou composição, de produtores e/ou transformadores de um mesmo produto agrícola ou de um mesmo género alimentício. Outras partes interessadas poderão participar no agrupamento.

2. O pedido de registo apresentado por um agrupamento ou por uma pessoa, singular ou colectiva, apenas poderá dizer respeito aos produtos agrícolas ou géneros alimentícios por si produzidos ou obtidos, na acepção do nº 2, alínea a) ou b) do artigo 2º

3. O pedido de registo deverá incluir as especificações do produto referidas no artigo 4º

4. O pedido de registo será enviado ao Estado-membro onde se situa a área geográfica.

5. O Estado-membro verificará a correcta fundamentação do pedido e transmiti-lo-á à Comissão, juntamente com as especificações do produto referidas no artigo 4º e com outros documentos em que tenha baseado a sua decisão, caso considere satisfeitas as exigências do presente regulamento.

Caso o pedido diga respeito a uma denominação que designe igualmente uma área geográfica de outro Estado-membro, este último será consultado antes de ser tomada qualquer decisão.

6. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao disposto no presente artigo.

#### Artigo 6º

1. No prazo de seis meses, a Comissão verificará, mediante um exame formal, se o pedido de registo inclui todos os elementos previstos no artigo 4º

A Comissão comunicará ao Estado-membro em questão o resultado das suas averiguações.

2. Se, tendo em conta o disposto no nº 1, a Comissão concluir que a denominação reúne as condições para ser protegida, fará publicar no Jornal Oficial das Comunidades Europeias o nome e endereço do requerente, o nome do produto, os elementos principais do pedido, as referências às disposições nacionais que regem a sua elaboração, produção ou fabrico e, se necessário, as considerações em que assenta a sua opinião.

3. Se não for notificada à Comissão qualquer oposição, em conformidade com o disposto no artigo 7º, a denominação será inscrita no registo mantido pela Comissão intitulado « Registo das Denominações de Origem e das Indicações Geográficas Protegidas », que contém os nomes dos agrupamentos e dos organismos de controlo em causa.

4. A Comissão fará publicar no Jornal Oficial das Comunidades Europeias:

- as denominações inscritas no registo,
- as alterações ao registo feitas em conformidade com os artigos 9º e 11º

5. Se, tendo em conta o exame previsto no nº 1, a Comissão chegar à conclusão que a denominação não reúne as condições para ser protegida, decidirá, segundo o processo previsto no artigo 15º, não proceder à publicação prevista no nº 2 do presente artigo.

Antes das publicações previstas nos nºs 2 e 4 e do registo previsto no nº 3, a Comissão poderá solicitar o parecer do comité previsto no artigo 15º

#### Artigo 7º

1. No prazo de seis meses a contar da data de publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias prevista no nº 2 do artigo 6º, qualquer Estado-membro pode manifestar a sua oposição ao registo.

2. As autoridades competentes dos Estados-membros assegurarão que qualquer pessoa que possa alegar um interesse económico legítimo seja autorizada a consultar o pedido. Além disso, de acordo com a situação existente nos Estados-membros, estes podem prever que outras partes com um interesse legítimo possam ter acesso ao referido pedido.

3. Qualquer pessoa singular ou colectiva legitimamente interessada poderá opor-se ao registo previsto enviando uma declaração devidamente motivada à autoridade competente do Estado-membro onde reside ou está estabelecida. Essa autoridade adoptará as medidas necessárias para tomar em consideração estas observações ou esta oposição nos prazos previstos.

4. Para ser admissível, qualquer declaração de oposição deve:

- quer demonstrar o desrespeito pelas condições referidas no nº 2,
- quer demonstrar que o registo do nome proposto prejudicaria a existência de uma designação total ou parcialmente homónima, ou de uma marca, quer a existência de produtos que se encontrem legalmente no mercado no momento da publicação do presente regulamento no Jornal Oficial das Comunidades Europeias,
- quer ainda especificar os elementos que permitem concluir quanto ao carácter genérico do nome cujo registo é solicitado.

5. Sempre que uma oposição seja admissível na acepção do nº 4, a Comissão convidará os Estados-membros interessados a procurar um acordo entre si no prazo de três meses, em conformidade com os seus processos internos.

a) Se chegarem a acordo, os referidos Estados-membros comunicarão à Comissão todos os elementos que permitiram esse acordo, bem como o parecer do requerente e o do oponente. Caso as informações recebidas nos termos do artigo 5º não tenham sofrido alterações, a Comissão procederá em conformidade com o nº 4 do artigo 6º. Caso contrário, reiniciará o processo previsto no artigo 7º para qualquer pedido novo que receba.

b) Se não se chegar a acordo, a Comissão toma uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, tendo em conta as práticas leais e tradicionais e os riscos de confusão existentes. Caso seja decidido proceder ao registo, a Comissão procederá à publicação em conformidade com o nº 4 do artigo 6º

#### Artigo 8º

As menções « DOP », « IGP » ou as menções tradicionais nacionais equivalentes deverão constar apenas dos produtos agrícolas e géneros alimentícios que obedeçam ao presente regulamento.

#### Artigo 9º

O Estado-membro em questão poderá solicitar a alteração de um caderno de especificações e obrigações, para ter em conta a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos ou de proceder a uma nova delimitação geográfica.

O processo do artigo 6º aplica-se *mutatis mutandis*.

Todavia, a Comissão pode, nos termos do processo do artigo 15º, decidir não aplicar o processo previsto no artigo 6º, quando a alteração seja de menor importância.

#### Artigo 10º

1. Os Estados-membros assegurarão que, o mais tardar seis meses depois da data de entrada em vigor do presente regulamento, tenham sido criadas estruturas de controlo, cuja função consistirá em garantir que os produtos agrícolas e géneros alimentícios que comportem uma denominação protegida, satisfaçam as condições formuladas nos cadernos de especificações e obrigações.

2. Uma estrutura de controlo poderá incluir um ou vários serviços de controlo designados e/ou organismos privados autorizados para o efeito pelo Estado-membro. Os Estados-membros enviarão à Comissão as listas de serviços e/ou organismos autorizados bem como as respectivas competências. A Comissão publicará essas informações no Jornal Oficial das Comunidades Europeias.

3. Os serviços de controlo designados e/ou organismos privados autorizados deverão oferecer garantias adequadas de objectividade e imparcialidade em relação aos produtores e transformadores sob o seu controlo e dispor permanentemente dos peritos e recursos necessários para levar a cabo as operações de controlo dos produtos agrícolas e géneros alimentícios com uma denominação protegida.

Se uma estrutura de controlo utilizar os serviços de outro organismo para realizar determinados controlos, este deverá oferecer garantias idênticas. Nesse caso, os serviços de controlo designados e/ou organismos privados autorizados continuarão, todavia, a ser responsáveis perante o Estado-membro por todos os controlos.

A partir de 1 de Janeiro de 1998, os organismos deverão preencher os requisitos estipulados na norma EN 45011 de 26 de Junho de 1989, para serem autorizados pelos Estados-membros para efeitos da aplicação do presente regulamento.

4. Se um serviço de controlo designado e/ou um organismo privado de um Estado-membro verificarem que um produto agrícola ou género alimentício com uma denominação protegida originária desse Estado-membro não satisfaz as condições do caderno de especificações e obrigações, tomarão as medidas necessárias para garantir a observância das disposições do presente regulamento. O referido serviço e/ou organismo informará o Estado-membro das medidas tomadas no exercício dos seus controlos. As partes interessadas deverão ser notificadas de todas as decisões tomadas.

5. Um Estado-membro deve retirar a autorização a um organismo de controlo quando as condições referidas nos 2 e 3 deixarem de estar preenchidas. De facto informará a Comissão que publicará no Jornal Oficial das Comunidades Europeias uma lista revista dos organismos autorizados.

6. Os Estados-membros adoptarão as medidas necessárias para se assegurarem de que um produtor que observe as disposições do presente regulamento tenha acesso ao sistema de controlo.

7. Os custos ocasionados pelos controlos previstos no presente regulamento serão suportados pelos produtores que utilizam a denominação protegida.

#### Artigo 11º

1. Qualquer Estado-membro pode alegar que a satisfação de uma das condições mencionadas no caderno de especificações e obrigações de um produto agrícola ou género alimentício que beneficia de uma denominação protegida não se verifica.

2. Esse Estado-membro apresentará a sua alegação ao Estado-membro interessado. Este último analisará a reclamação e informará aquele das suas averiguações e das medidas tomadas.

3. Em caso de repetidas irregularidades e de impossibilidade de os Estados-membros chegarem a acordo, deverá ser enviada à Comissão uma reclamação devidamente motivada.

4. A Comissão analisará a reclamação através de consulta aos Estados-membros em questão.

Após consulta do comité referido no artigo 15º, a Comissão tomará as medidas necessárias. Estas poderão incluir a anulação do registo.

#### Artigo 12º

1. Sem prejuízo do disposto em acordos internacionais, qualquer país terceiro pode beneficiar do disposto no presente regulamento relativamente a um produto agrícola ou género alimentício desde que:

- o país terceiro possa oferecer garantias idênticas ou equivalentes às referidas no artigo 4º, - exista no país terceiro em causa um regime de controlo equivalente ao resultante do disposto no artigo 10º,

- o país terceiro em causa esteja disposto a conceder aos produtos agrícolas ou géneros alimentícios correspondentes provenientes da Comunidade uma protecção similar à existente na Comunidade.

2. No caso de existir uma denominação protegida de um país terceiro homónima de uma denominação protegida comunitária, o registo é concedido tomando na devida conta os usos praticados local e tradicionalmente e o risco efectivo de confusão.

Apenas é autorizada a utilização de tais denominações no caso de o país de origem do produto ser indicado de maneira clara e visível no rótulo.

#### Artigo 13º

1. As denominações registadas encontram-se protegidas contra:

a) Qualquer utilização comercial directa ou indirecta de uma denominação registada para produtos não abrangidos pelo registo, na medida em que esses produtos sejam comparáveis a produtos registados sob essa denominação, ou na medida em que a utilização dessa denominação explore a reputação da mesma;

b) Qualquer usurpação, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem do produto seja indicada ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como « género », « tipo », « método », « imitação », « estilo » ou por uma expressão similar;

c) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, que conste do acondicionamento ou embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos aos produtos em causa, bem como a utilização para o acondicionamento de recipientes susceptíveis de criarem uma opinião errada sobre a origem do produto;

d) Qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira origem do produto.

Quando um nome registado contém em si a designação de um produto agrícola ou género alimentício que é considerada genérica, a utilização dessa designação genérica no adequado produto agrícola ou género alimentício não será considerada contrária às disposições da alínea a) ou b) do presente número.

2. Todavia, os Estados-membros podem manter medidas nacionais que autorizem a utilização das expressões mencionadas na alínea b) do nº 1 durante um período limitado a cinco anos, no máximo, após a data de publicação do presente regulamento, desde que:

- os produtos tenham sido comercializados legalmente sob esta expressão durante, pelo menos, cinco anos antes da data de publicação do presente regulamento,

- a rotulagem faça transparecer claramente a verdadeira origem do produto.

Todavia, esta excepção não pode levar à livre comercialização dos produtos no território de um Estado-membro em que estas expressões eram proibidas.

3. As denominações protegidas não podem tornar-se genéricas.

#### Artigo 14º

1. Sempre que uma denominação de origem ou uma indicação geográfica seja registada em conformidade com o disposto no presente regulamento, será recusado o pedido de registo de uma marca que corresponda a uma das situações referidas no artigo 13º e relativa ao mesmo tipo de produto, na condição de o pedido de registo da marca ser apresentado após a data de publicação prevista no nº 2 do artigo 6º

As marcas registadas contrariamente ao que é acima disposto serão anuladas.

O disposto no parágrafo anterior aplica-se igualmente sempre que o pedido de registo de uma marca seja apresentado antes da data de publicação do pedido de registo previsto no nº

2 do artigo 6º, na condição de esta publicação ser feita antes do registo da marca.

2. Na observância da legislação comunitária, a utilização de uma marca que corresponda a uma das situações enumeradas no artigo 13º, registada de boa fé antes da data de depósito do pedido de registo de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica, poderá prosseguir não obstante o registo de denominação de origem ou da indicação geográfica, sempre que a marca não incorra nos motivos de nulidade ou caducidade, previstos na Directiva 89/104/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros sobre as marcas (6), designadamente, no nº 1, alíneas c) e g), do seu artigo 3º e no nº 2, alínea b), do seu artigo 12º

3. Uma denominação de origem ou uma indicação geográfica não será registada quando, atendendo à reputação de uma marca, à sua notoriedade e à duração da sua utilização, o registo for susceptível de induzir em erro o consumidor quanto à verdadeira identidade do produto.

#### Artigo 15º

A Comissão será assistida por um comité composto por representantes dos Estados-membros e presidido pelo representante da Comissão.

O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer será emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no artigo atrás referido. O presidente não participa na votação.

A Comissão adoptará as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 16º

As regras de execução do presente regulamento serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 15º

#### Artigo 17º

1. No prazo de seis meses seguinte à data de entrada em vigor do presente regulamento, os Estados-membros comunicarão à Comissão quais são, de entre as suas denominações legalmente protegidas ou, nos Estados-membros em que não existe um sistema de protecção, de entre as denominações consagradas pelo uso, as que desejam registar ao abrigo do presente regulamento.

2. Em conformidade com o parecer do artigo 15º, a Comissão registará as denominações referidas no nº 1 que correspondam aos requisitos dos artigos 2º e 4º do presente regulamento. O artigo 7º não é aplicável. Contudo, as designações genéricas não serão registadas.

3. Os Estados-membros podem manter a protecção nacional das denominações comunicadas em conformidade com o nº 1 até à data em que for tomada uma decisão sobre o registo.

#### Artigo 18º

O presente regulamento entra em vigor doze meses após a data da sua publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de Julho de 1992.

Pelo Conselho

O Presidente

J. GUMMER

(1) JO nº C 30 de 6. 2. 1991, p. 9 e

JO nº C 69 de 18. 3. 1992, p. 15.

(2) JO nº C 326 de 16. 12. 1991, p. 35.

(3) JO nº C 269 de 14. 10. 1991, p. 62.

(4) JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/72/CEE (JO nº L 42 de 15. 2. 1991, p. 27.)

(5) JO nº L 109 de 26. 4. 1983, p. 8. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 90/230/CEE (JO nº L 128 de 18. 5. 1990, p. 15).

(6) JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 1. Directiva alterada pela Decisão 92/10/CEE (JO nº L 6 de 11. 1. 1992, p. 35).

#### ANEXO I

Géneros alimentícios previstos no nº 1 do artigo 1º

- Cerveja

- Águas minerais naturais e águas termais

- Bebidas à base de extractos de plantas

- Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

- Gomas e resinas naturais

#### ANEXO II

Produtos agrícolas previstos no nº 1 do artigo 1º

- Feno

- Óleos essenciais











estipulados na norma EN 45011 de 26 de Junho de 1989, para poderem ser aprovados pelos Estados-membros para efeitos de execução do presente regulamento.

4. Um serviço de controlo designado e/ou um organismo privado de um Estado-membro tomará as medidas necessárias para assegurar o cumprimento do presente regulamento se verificar que um produto agrícola ou género alimentício com certificado de especificidade emitido pelo seu Estado-membro não satisfaz as condições do caderno de especificações e obrigações. Informará o Estado-membro das medidas tomadas no exercício dos seus controlos. Todas as decisões tomadas devem ser notificadas às partes interessadas.

5. Um Estado-membro deve retirar a aprovação a um organismo de controlo quando as condições referidas nos nos 2 e 3 deixarem de ser preenchidas. Do facto informará a Comissão, que publicará no Jornal Oficial das Comunidades Europeias uma lista revista dos organismos aprovados.

6. Os Estados-membros adoptarão as medidas necessárias para assegurarem que um produtor que respeite as disposições do presente regulamento tenha acesso ao sistema de controlo.

7. Os custos ocasionados pelos controlos previstos no presente regulamento serão suportados pelos utilizadores do certificado de especificidade.

#### Artigo 15º

1. Apenas podem ser utilizados pelos produtores que respeitem os cadernos de especificações e obrigações registados:

- uma menção a determinar segundo o processo previsto no artigo 19º,
- se for caso disso, o símbolo comunitário, bem como,
- sob reserva do disposto no nº 2 do artigo 13º, o nome registado.

2. Os produtores, incluindo os que pertencem ao agrupamento que tiver inicialmente apresentado o pedido, que utilizem pela primeira vez depois do registo, um nome reservado segundo o disposto nos nos 1 ou 2 do artigo 13º, deverão notificar oportunamente um serviço ou um organismo de controlo designado do Estado-membro em que se encontrem estabelecidos.

3. O serviço ou o organismo de controlo designado deverá certificar-se de que o produto respeita os elementos publicados antes de o produto ser colocado no mercado.

#### Artigo 16º

Sem prejuízo do disposto em acordos internacionais, o presente regulamento aplica-se aos produtos agrícolas ou aos géneros alimentícios provenientes de um país terceiro, desde que:

- o país terceiro possa fornecer garantias idênticas ou equivalentes às referidas nos artigos 4º e 6º,
- exista no país terceiro em causa um regime de controlo equivalente ao referido no artigo 14º,
- o país terceiro em causa esteja disposto a conceder uma protecção equivalente à existente na Comunidade aos produtos agrícolas ou aos géneros alimentícios correspondentes que sejam provenientes da Comunidade e beneficiem de um certificado comunitário de especificidade.

#### Artigo 17º

1. Os Estados-membros adoptarão as medidas necessárias para assegurar a protecção jurídica contra qualquer utilização abusiva ou fraudulenta, da menção referida no nº 1 do artigo 15º e, se for caso disso, do símbolo comunitário referido no artigo 12º, bem como contra qualquer imitação dos nomes registados e reservados em conformidade com o disposto no artigo 13º. Os nomes registados deverão ser protegidos contra quaisquer práticas susceptíveis de induzir o público em erro, incluindo designadamente práticas que sugiram que o produto agrícola ou género alimentício está coberto por um certificado de natureza específica emitido pela Comunidade.

3. Os Estados-membros informarão a Comissão e os demais Estados-membros das medidas adoptadas.

#### Artigo 18º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas adequadas para que as denominações de venda utilizadas a nível nacional não dêem origem a confusão com os nomes registados e



- Molhos condimentosos preparados
- Sopas ou caldos
- Bebidas à base de extractos de plantas
- Gelados e sorvetes



COD ( 2000 ) 0286

▶ **Actos preparatórios:**

proposta Comissão; COM 2000/0716 final ; JO C 96E/2001 P 247  
parecer Comité Económico e Social; JO C 155/2001 P 32  
parecer Comité das Regiões; emitido em 14/06/2001  
procedimento de co-decisão  
parecer Parlamento Europeu; emitido em 12/06/2001  
procedimento de co-decisão  
posição comum Conselho; emitido em 17/09/2001  
procedimento de co-decisão  
decisão Parlamento Europeu; emitido em 11/12/2001  
procedimento de co-decisão  
decisão Conselho; emitido em 21/01/2002

▶ **Parlamento Europeu - OEIL**

**Relações entre documentos**

▶ **Tratado:**

Comunidade Europeia

▶ **Base jurídica:**

**11997E037**

**11997E095**

**11997E133**

**11997E152** -P4PTB)

**11997E251**

▶ **Seleccionar todos os documentos que têm este acto como base jurídica**

▶ **Altera:**

**31968D0361** revogação

**31969D0414** revogação

**31970D0372** revogação

**52000PC0716** adopção

▶ **Alterado por:**

alterado por **32003R1642** substituição artigo 25.9 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** alteração artigo 26.2 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 26.3 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** supressão artigo 26.4 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 41 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** adjunção artigo 43.10 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 43.3 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 43.4 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 43.5 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 43.6 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** adjunção artigo 43.7 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** adjunção artigo 43.8 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** adjunção artigo 43.9 a partir de 01/10/2003

alterado por **32003R1642** substituição artigo 44 a partir de 01/10/2003

▶ **Versões consolidadas (pdf)**

**2003-10-01**

▶ **Visado posteriormente por:**

alteração proposta por **52005PC0190(10)**

▶ **Actos citados:**

**11965F/PRO/PRI/00**

**31965L0065**

**31975L0319**

**31976L0768**

**31976L0895**

**31977Q1231**

**31980L0778**

**31981L0851**

**31985L0374**

**31986L0362**

**31986L0363**

**31987D0600**

**31989L0622**

**31990L0642**

**31990R2377**

**31991L0414**

**31992L0059**

**31992L0073**

**31993R2309**

**11997E248**

**11997E272**

**31998L0083**

**31999D0468**

**32001L0018**

▶ **Seleccionar todos os documentos que citam este documento**

#### **Versões consolidadas**

▶ **consolidation chart:**  
**02002R0178**

## **Texto**

**Visualização bilingue : CS DA DE EL EN ES ET FI FR HU IT LT LV MT NL PL PT SK SL SV**

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

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 37.o, 95.o e 133.o e o n.o 4, alínea b), do seu artigo 152.o,

Tendo em conta a proposta da Comissão(1),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social(2),

Tendo em conta o parecer do Comité das Regiões(3),

Deliberando nos termos do artigo 251.o do Tratado(4),

Considerando o seguinte:

(1) A livre circulação de géneros alimentícios seguros e sãos constitui um aspecto essencial do mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos.

(2) Deve ser assegurado um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas na realização das políticas comunitárias.

(3) A livre circulação de géneros alimentícios e de alimentos para animais na Comunidade só pode ser alcançada se os requisitos de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais não diferirem de forma significativa entre os Estados-Membros.

(4) Existem diferenças importantes entre as legislações alimentares dos Estados-Membros no que diz respeito aos conceitos, princípios e procedimentos. Quando os Estados-Membros tomam medidas que regem os géneros alimentícios, tais diferenças podem impedir a sua livre circulação, criar condições de desigualdade da concorrência e afectar, assim, directamente o funcionamento do mercado interno.

(5) Consequentemente, é necessário aproximar esses conceitos, princípios e procedimentos, de modo a que constituam uma base comum para as medidas que regem os géneros alimentícios e os alimentos para animais tomadas a nível dos Estados-Membros e da Comunidade. Todavia, é preciso prever um prazo suficiente para a adaptação de quaisquer disposições que entrem em conflito na legislação vigente, a nível tanto nacional como comunitário, e estipular que, na pendência dessa adaptação, a legislação pertinente deverá ser aplicada à luz dos princípios estabelecidos no presente regulamento.

(6) A água é ingerida, directa ou indirectamente, como os outros géneros alimentícios, contribuindo assim para a exposição global do consumidor às substâncias ingeridas, incluindo contaminantes químicos e microbiológicos. Todavia, uma vez que a qualidade da água destinada ao consumo humano já se encontra regida pelas Directivas 80/778/CEE(5) e 98/83/CE(6) do Conselho, basta considerar a água do ponto de vista dos limiares de conformidade referidos no artigo 6.o dessa última directiva.

(7) No contexto da legislação alimentar, é conveniente incluir requisitos relativos aos alimentos para animais, incluindo à sua produção e utilização sempre que se destinem a animais produtores de géneros alimentícios, sem prejuízo dos requisitos semelhantes que têm sido aplicados até à data e que serão aplicados no futuro na legislação relativa aos alimentos para animais aplicável a todos eles, incluindo os animais de estimação.

(8) A Comunidade optou por um elevado nível de protecção da saúde como princípio para a elaboração da legislação alimentar, que aplica de forma não discriminatória, quer se trate de géneros alimentícios ou de alimentos para animais, comercializados no mercado interno ou internacionalmente.

(9) É necessário garantir que os consumidores, as outras partes interessadas e os parceiros comerciais tenham confiança nos processos de tomada de decisões subjacentes à legislação alimentar, na sua base científica e nas estruturas e independência das instituições que protegem a saúde e outros interesses.

(10) A experiência demonstrou a necessidade de serem tomadas medidas destinadas



a garantir que não sejam colocados no mercado géneros alimentícios não seguros e que existam sistemas para identificar e resolver problemas de segurança dos géneros alimentícios, a fim de assegurar o funcionamento correcto do mercado interno e proteger a saúde humana. Deverão ser abordadas as mesmas questões no que se refere à segurança dos alimentos para animais.

(11) No intuito de se adoptar uma abordagem suficientemente abrangente e integrada da segurança dos géneros alimentícios, é necessário definir a legislação alimentar no sentido lato por forma a abranger um vasto leque de disposições com impacto directo ou indirecto na segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, incluindo disposições sobre materiais e artigos em contacto com os géneros alimentícios, alimentos para animais e outros insumos agrícolas ao nível da produção primária.

(12) A fim de garantir a segurança dos géneros alimentícios, é necessário considerar todos os aspectos da cadeia alimentar na sua continuidade, desde a produção primária e a produção de alimentos para animais até à venda ou fornecimento de géneros alimentícios ao consumidor, uma vez que cada elemento pode ter um impacto potencial na segurança dos géneros alimentícios.

(13) A experiência demonstrou que, por este motivo, se torna necessário tomar em consideração a produção, o fabrico, o transporte e a distribuição dos alimentos destinados aos animais produtores de géneros alimentícios, incluindo a produção de animais susceptíveis de servir de alimentos em explorações piscícolas, uma vez que a contaminação involuntária ou deliberada de alimentos para animais, a sua adulteração e as práticas fraudulentas ou outras práticas incorrectas com eles relacionadas podem ter um impacto directo ou indirecto na segurança dos géneros alimentícios.

(14) Pelo mesmo motivo, torna-se necessário tomar em consideração outras práticas e insumos agrícolas ao nível da produção primária e os seus efeitos potenciais na segurança global dos géneros alimentícios.

(15) A conexão em rede de laboratórios de excelência, a nível regional e/ou interregional, com o objectivo de assegurar um controlo contínuo da segurança dos géneros alimentícios, poderá desempenhar um papel importante na prevenção de potenciais riscos para a saúde dos cidadãos.

(16) As medidas adoptadas pelos Estados-Membros e pela Comunidade para reger os géneros alimentícios e os alimentos para animais devem geralmente basear-se numa análise dos riscos, excepto quando tal não for adequado às circunstâncias ou à natureza da medida. O recurso à análise dos riscos antes da adopção de tais medidas deve ajudar a evitar os obstáculos injustificados à livre circulação dos géneros alimentícios.

(17) Sempre que a legislação alimentar se destine a reduzir, eliminar ou evitar um risco para a saúde, as três componentes interligadas da análise dos riscos - avaliação, gestão e comunicação dos riscos - constituem uma metodologia sistemática para a determinação de medidas eficazes, proporcionadas e orientadas ou de outras acções destinadas a proteger a saúde.

(18) Para que exista confiança na base científica da legislação alimentar, as avaliações dos riscos devem ser efectuadas de forma independente, objectiva e transparente e baseadas nas informações e nos dados científicos disponíveis.

(19) Reconhece-se que a avaliação científica dos riscos não pode, por si só, em alguns casos, fornecer todas as informações em que se deve basear uma decisão em matéria de gestão dos riscos e que devem legitimamente ser tidos em conta outros factores pertinentes, incluindo factores sociais, económicos, tradicionais, éticos e ambientais, assim como a viabilidade dos controlos.

(20) Tem sido invocado o princípio da precaução para assegurar a protecção da saúde na Comunidade, dando assim origem a obstáculos à livre circulação de géneros alimentícios ou de alimentos para animais. Torna-se, pois, necessário adoptar uma base uniforme em toda a Comunidade para o recurso a este princípio.

(21) Nas circunstâncias específicas em que exista um risco para a vida ou a saúde, mas persistam incertezas científicas, o princípio da precaução constitui um mecanismo

que permite determinar medidas de gestão dos riscos ou outras acções, a fim de assegurar o elevado nível de protecção da saúde por que se optou na Comunidade.

(22) A segurança dos géneros alimentícios e a defesa dos interesses dos consumidores constituem uma preocupação crescente para os cidadãos, as organizações não governamentais, as associações profissionais, os parceiros comerciais internacionais e as organizações comerciais. É necessário assegurar a confiança dos consumidores e dos parceiros comerciais através de uma formulação aberta e transparente da legislação alimentar e da adopção, por parte das autoridades públicas, de medidas adequadas para informar a população, sempre que existam fundamentos legítimos de suspeita de que um género alimentício possa constituir um risco para a saúde.

(23) São de primordial importância a segurança e a confiança dos consumidores, tanto na Comunidade Europeia como nos países terceiros. A Comunidade é um actor de primeiro plano no comércio mundial no sector alimentar e no sector dos alimentos para animais e, neste contexto, celebrou acordos comerciais internacionais, contribuiu para o desenvolvimento de normas internacionais em apoio da legislação alimentar e defende os princípios do comércio livre de géneros alimentícios seguros e sãos e de alimentos para animais seguros, de forma não discriminatória, seguindo práticas comerciais éticas e leais.

(24) É necessário assegurar que os géneros alimentícios e os alimentos para animais exportados ou reexportados da Comunidade obedeçam à legislação comunitária ou aos requisitos estabelecidos pelo país importador. Noutras circunstâncias, os géneros alimentícios e os alimentos para animais só poderão ser exportados ou reexportados caso o país importador tenha dado o seu acordo expresso. Todavia, é necessário assegurar que, mesmo com o acordo do país importador, não sejam exportados nem reexportados géneros alimentícios prejudiciais para a saúde ou alimentos para animais que não sejam seguros.

(25) É necessário estabelecer os princípios gerais em que deve assentar o comércio de géneros alimentícios e de alimentos para animais, bem como os objectivos e princípios da contribuição da Comunidade para o desenvolvimento de normas internacionais e acordos comerciais.

(26) Alguns Estados-Membros adoptaram legislação horizontal em matéria de segurança dos géneros alimentícios, impondo, em especial, a obrigação geral de os operadores económicos comercializarem apenas géneros alimentícios seguros. No entanto, esses Estados-Membros aplicam diferentes critérios básicos para determinar se um género alimentício é seguro. Estas abordagens diversas e a ausência de legislação horizontal nos outros Estados-Membros são susceptíveis de criar obstáculos ao comércio de géneros alimentícios, podendo também surgir obstáculos ao comércio de alimentos para animais.

(27) É, pois, necessário estabelecer requisitos gerais para que apenas sejam colocados no mercado géneros alimentícios e alimentos para animais seguros, a fim de garantir que funcione eficazmente o mercado interno desses produtos.

(28) A experiência demonstrou que o funcionamento do mercado interno no sector alimentar ou no sector dos alimentos para animais pode ficar comprometido se for impossível detectar a origem dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. Por conseguinte, é necessário estabelecer um sistema exaustivo de rastreabilidade nas empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais, de modo a possibilitar retiradas do mercado de forma orientada e precisa, ou a informar os consumidores ou os funcionários responsáveis pelos controlos, evitando-se assim a eventualidade de perturbações desnecessárias mais importantes em caso de problemas com a segurança dos géneros alimentícios.

(29) É necessário assegurar que as empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais, incluindo os importadores, estejam em condições de identificar, pelo menos, a empresa que forneceu os géneros alimentícios, os alimentos para animais, os animais ou as substâncias que podem ser incorporadas num género alimentício ou num alimento para animais, a fim de garantir que, em caso de inquérito, a rastreabilidade possa ser assegurada em todas as fases.

(30) Os operadores das empresas do sector alimentar são os mais aptos a conceber um sistema seguro de fornecimento de géneros alimentícios e a garantir que os géneros alimentícios que fornecem são seguros. Assim, devem ter a principal responsabilidade jurídica por garantir a segurança dos géneros alimentícios. Embora exista este princípio em alguns Estados-Membros e em certos domínios da legislação alimentar, há outros domínios em que tal não está explícito ou em que a responsabilidade é assumida pelas autoridades competentes dos Estados-Membros, através das actividades de controlo que efectuam. Estas disparidades são susceptíveis de criar obstáculos ao comércio e distorções da concorrência entre os operadores do sector alimentar dos diferentes Estados-Membros.

(31) Devem aplicar-se requisitos semelhantes aos alimentos para animais e aos operadores do sector dos alimentos para animais.

(32) A base científica e técnica da legislação comunitária relativa à segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais deve contribuir para se alcançar um elevado nível de protecção da saúde na Comunidade. Esta deve poder dispor de apoio científico e técnico independente, eficiente e de elevada qualidade.

(33) Os aspectos científicos e técnicos relacionados com a segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais estão a tornar-se cada vez mais importantes e complexos. A criação de uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, a seguir designada por "Autoridade", deve reforçar o actual sistema de apoio científico e técnico, que já não se encontra em condições de responder às crescentes solicitações.

(34) Em conformidade com os princípios gerais da legislação alimentar, a Autoridade deve assumir o papel de referência científica independente na avaliação dos riscos e, ao fazê-lo, contribuir para assegurar o bom funcionamento do mercado interno. Pode ser chamada a formular pareceres sobre questões científicas contenciosas, permitindo, deste modo, que as instituições comunitárias e os Estados-Membros tomem decisões esclarecidas em matéria de gestão dos riscos a fim de garantir a segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, evitando ao mesmo tempo a fragmentação do mercado interno através da adopção de medidas que criem obstáculos injustificados ou desnecessários à livre circulação dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

(35) A fim de aumentar a confiança dos consumidores, a Autoridade deve ser uma fonte científica independente de parecer, informação e comunicação dos riscos. Todavia, para incrementar a coerência entre as funções de avaliação, gestão e comunicação dos riscos, é necessário reforçar a relação entre os avaliadores e os gestores dos riscos.

(36) A Autoridade deve fornecer um ponto de vista científico independente e abrangente sobre a segurança e outros aspectos da totalidade das cadeias alimentar e dos alimentos para animais, o que implica que lhe sejam atribuídas amplas responsabilidades. Nestas incluem-se questões com impacto directo ou indirecto na segurança das cadeias alimentar e dos alimentos para animais, a saúde e o bem-estar animal, assim como a fitossanidade. Todavia, é necessário assegurar que a Autoridade se concentre na segurança dos géneros alimentícios, devendo as suas atribuições no que diz respeito às questões no domínio da saúde e do bem-estar animal e da fitossanidade que não estejam relacionadas com a segurança da cadeia alimentar limitar-se ao fornecimento de pareceres científicos. As atribuições da Autoridade devem também incluir o fornecimento de pareceres científicos e de apoio científico e técnico em matéria de nutrição humana, em relação com a legislação comunitária, e assistência à Comissão, a seu pedido, no domínio da comunicação relacionada com programas comunitários de saúde.

(37) Uma vez que alguns produtos permitidos nos termos da legislação alimentar, como os pesticidas ou os aditivos nos alimentos para animais, podem envolver riscos para o ambiente ou a segurança dos trabalhadores, alguns aspectos ambientais e da protecção dos trabalhadores devem também ser avaliados pela Autoridade em conformidade com a legislação pertinente.

(38) A fim de evitar a duplicação de avaliações científicas e de pareceres científicos

conexos sobre organismos geneticamente modificados, a Autoridade deve também fornecer pareceres científicos sobre produtos que não sejam géneros alimentícios nem alimentos para animais relacionados com OGM, como definidos na Directiva 2001/18/CE(7) e sem prejuízo dos procedimentos aí estabelecidos.

(39) Através da prestação de apoio em questões científicas, a Autoridade deve contribuir para o papel da Comunidade e dos Estados-Membros na elaboração e no estabelecimento de normas internacionais em matéria de segurança dos géneros alimentícios, assim como de acordos comerciais.

(40) É essencial que as instituições comunitárias, os cidadãos e as partes interessadas confiem na Autoridade. Por este motivo, é fundamental garantir a sua independência, uma elevada qualidade científica, transparência e eficácia, sendo também indispensável a cooperação com os Estados-Membros.

(41) Para o efeito, o Conselho de Administração deve ser constituído de modo a assegurar o mais elevado nível de competência, um vasto leque de conhecimentos especializados, por exemplo, no domínio da gestão e da administração pública, e a mais ampla distribuição geográfica possível dentro da União. Tal deve ser facilitado através da rotação dos diferentes países de origem dos membros do Conselho de Administração, sem que nenhum lugar seja reservado a nacionais de um Estado-Membro específico.

(42) A Autoridade deve dispor de meios para levar a cabo todas as tarefas necessárias ao desempenho das suas atribuições.

(43) O Conselho de Administração deve dispor dos poderes necessários para estabelecer o orçamento, verificar a sua execução, elaborar o regulamento interno, aprovar a regulamentação financeira, designar membros para o Comité Científico e os painéis científicos e nomear o Director Executivo.

(44) Para poder funcionar eficazmente, a Autoridade deve cooperar estreitamente com os organismos competentes dos Estados-Membros. Deve ser criado um Fórum Consultivo para aconselhar o Director Executivo, constituir um mecanismo de intercâmbio de informações e assegurar uma estreita cooperação, em especial no que respeita ao sistema de criação de redes. A cooperação e uma troca de informações adequada devem também minimizar a eventualidade de pareceres científicos divergentes.

(45) A Autoridade deve passar a desempenhar o papel dos Comités Científicos da Comissão na formulação de pareceres científicos no respectivo domínio de competência. É necessária uma reorganização dos comités, por forma a garantir uma maior coerência científica em relação à cadeia alimentar e para lhes permitir trabalhar mais eficazmente. Devem, portanto, ser criados um Comité Científico e painéis científicos permanentes no âmbito da Autoridade para formularem tais pareceres.

(46) A fim de garantir a sua independência, os membros do Comité Científico e dos painéis científicos devem ser cientistas independentes, recrutados com base em concursos públicos.

(47) O papel da Autoridade enquanto referência científica independente implica que possam ser solicitados pareceres científicos não só pela Comissão, mas também pelo Parlamento Europeu e pelos Estados-Membros. A fim de assegurar a facilidade de gestão e a coerência do processo relativo aos pareceres científicos, a Autoridade deve poder recusar ou alterar um pedido, fornecendo as respectivas justificações e com base em critérios pré-determinados. Devem igualmente ser tomadas medidas que contribuam para evitar pareceres científicos divergentes mas, caso surjam, provenientes de diversos organismos científicos, devem existir processos que permitam resolver a divergência ou fornecer aos gestores de riscos uma base transparente de informação científica.

(48) A Autoridade deve também poder encomendar os estudos científicos necessários ao cumprimento das suas obrigações, assegurando ao mesmo tempo que as relações por ela estabelecidas com a Comissão e os Estados-Membros evitem a duplicação de esforços, o que deverá ser feito de forma aberta e transparente, devendo a Autoridade ter em conta os conhecimentos especializados e as estruturas existentes



alargado, que abranja os géneros alimentícios e os alimentos para animais. Este sistema revisto deve ser gerido pela Comissão e incluir como membros da rede os Estados-Membros, a Comissão e a Autoridade. O sistema em questão não deve abranger as regras comunitárias de troca rápida de informações em caso de emergência radiológica nos termos da Decisão 87/600/Euratom do Conselho(9).

(60) Os recentes incidentes relacionados com a segurança dos géneros alimentícios demonstraram a necessidade de estabelecer medidas apropriadas em situações de emergência que garantam que todos os géneros alimentícios, qualquer que seja o seu tipo ou origem, e todos os alimentos para animais sejam submetidos a medidas comuns, em caso de risco grave para a saúde humana, a saúde animal ou o ambiente. Este tipo de abordagem abrangente das medidas de emergência em matéria de segurança dos géneros alimentícios deve permitir que se tomem medidas eficazes e se evitem disparidades artificiais no tratamento de um risco grave relacionado com géneros alimentícios ou alimentos para animais.

(61) As recentes crises alimentares demonstraram ainda o interesse de a Comissão dispor de procedimentos mais rápidos e correctamente adaptados à gestão de crises. Esses procedimentos organizacionais devem permitir melhorar a coordenação de esforços e determinar as medidas mais eficazes com base nas melhores informações científicas. Por conseguinte, os procedimentos revistos devem ter em conta as responsabilidades da Autoridade e prever a sua assistência científica e técnica, sob forma de parecer, em caso de crise alimentar.

(62) A fim de assegurar uma abordagem mais eficaz e abrangente da cadeia alimentar, deve ser instituído um Comité da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, que substituirá o Comité Veterinário Permanente, o Comité Permanente dos Géneros Alimentícios e o Comité Permanente dos Alimentos para Animais. Consequentemente, devem ser revogadas as Decisões 68/361/CEE(10), 69/414/CEE(11) e 70/372/CEE(12) do Conselho. Pelo mesmo motivo, o Comité da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal substituirá também o Comité Fitossanitário Permanente no que diz respeito à sua competência (ao abrigo das Directivas 76/895/CEE(13), 86/362/CEE(14), 86/363/CEE(15), 90/642/CEE(16) e 91/414/CEE(17) em matéria de produtos fitossanitários e de fixação de limites máximos de resíduos.

(63) As medidas necessárias à execução do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão(18).

(64) É necessário que os operadores disponham de um prazo suficiente para se adaptarem a alguns dos requisitos estabelecidos no presente regulamento e que a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos inicie as suas actividades em 1 de Janeiro de 2002.

(65) É importante evitar confusões entre as atribuições da Autoridade e as da Agência Europeia de Avaliação dos Medicamentos (AEAM) criada pelo Regulamento (CEE) n.º 2309/93 do Conselho(19). Por conseguinte, torna-se necessário estabelecer que o presente regulamento não prejudica as competências da AEAM, incluindo as conferidas pelo Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos géneros alimentícios de origem animal (20).

(66) Para a consecução dos objectivos fundamentais do presente regulamento, é necessário e conveniente prever a aproximação dos conceitos, princípios e procedimentos que constituem a base comum da legislação alimentar na Comunidade e criar uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos. De acordo com o princípio da proporcionalidade previsto no artigo 5.º do Tratado, o presente regulamento não excede o necessário para atingir esses objectivos,

**ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:**

## **CAPÍTULO I**

### **ÂMBITO DE APLICAÇÃO E DEFINIÇÕES**

#### **Artigo 1.º**

### Objectivo e âmbito de aplicação

1. O presente regulamento prevê os fundamentos para garantir um elevado nível de protecção da saúde humana e dos interesses dos consumidores em relação aos géneros alimentícios, tendo nomeadamente em conta a diversidade da oferta de géneros alimentícios, incluindo produtos tradicionais, e assegurando, ao mesmo tempo, o funcionamento eficaz do mercado interno. Estabelece princípios e responsabilidades comuns, a maneira de assegurar uma sólida base científica e disposições e procedimentos organizacionais eficientes para servir de base à tomada de decisões em questões de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

2. Para efeitos do n.º 1, o presente regulamento estabelece os princípios gerais que regem os géneros alimentícios e os alimentos para animais em geral e, em particular, a sua segurança a nível comunitário e nacional.

Institui a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

Estabelece procedimentos para questões com impacto directo ou indirecto na segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

3. O presente regulamento aplica-se a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais. Não se aplica à produção primária destinada a uso doméstico, nem à preparação, manipulação e armazenagem domésticas de géneros alimentícios para consumo privado.

### Artigo 2.º

#### Definição de "género alimentício"

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por "género alimentício" (ou "alimento para consumo humano"), qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.

Este termo abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento. A água está incluída dentro dos limites de conformidade referidos no artigo 6.º da Directiva 98/83/CE, sem prejuízo dos requisitos das Directivas 80/778/CEE e 98/83/CE.

O termo não inclui:

- a) alimentos para animais;
- b) animais vivos, a menos que sejam preparados para colocação no mercado para consumo humano;
- c) plantas, antes da colheita;
- d) medicamentos, na acepção das Directivas 65/65/CEE(21) e 92/73/CEE(22) do Conselho;
- e) produtos cosméticos, na acepção da Directiva 76/768/CEE do Conselho(23);
- f) tabaco e produtos do tabaco, na acepção da Directiva 89/622/CEE do Conselho(24);
- g) estupefacientes ou substâncias psicotrópicas, na acepção da Convenção das Nações Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, e da Convenção das Nações Unidas sobre Substâncias Psicotrópicas, de 1971;
- h) resíduos e contaminantes.

### Artigo 3.º

#### Outras definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

1. "legislação alimentar", as disposições legislativas, regulamentares e administrativas

que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, a nível quer comunitário quer nacional; abrange todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a, animais produtores de géneros alimentícios;

2. "empresa do sector alimentar", qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios;
3. "operador de uma empresa do sector alimentar", a pessoa singular ou colectiva responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar na empresa do sector alimentar sob o seu controlo;
4. "alimento para animais", qualquer substância ou produto, incluindo os aditivos, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser utilizado para a alimentação oral de animais;
5. "empresa do sector dos alimentos para animais", qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a qualquer operação de produção, fabrico, transformação, armazenagem, transporte ou distribuição de alimentos para animais, incluindo qualquer operador que produza, transforme ou armazene alimentos destinados à alimentação de animais na sua própria exploração;
6. "operador de uma empresa do sector dos alimentos para animais", a pessoa singular ou colectiva responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar na empresa do sector dos alimentos para animais sob o seu controlo;
7. "comércio retalhista", a manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas;
8. "colocação no mercado", a detenção de géneros alimentícios ou de alimentos para animais para efeitos de venda, incluindo a oferta para fins de venda ou qualquer outra forma de transferência, isenta de encargos ou não, bem como a venda, a distribuição e outras formas de transferência propriamente ditas;
9. "risco", uma função da probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo;
10. "análise dos riscos", um processo constituído por três componentes interligadas: avaliação, gestão e comunicação dos riscos;
11. "avaliação dos riscos", um processo de base científica constituído por quatro etapas: identificação do perigo, caracterização do perigo, avaliação da exposição e caracterização do risco;
12. "gestão dos riscos", o processo, diferente da avaliação dos riscos, que consiste em ponderar alternativas políticas, em consulta com as partes interessadas, tendo em conta a avaliação dos riscos e outros factores legítimos e, se necessário, seleccionar opções apropriadas de prevenção e controlo;
13. "comunicação dos riscos", o intercâmbio interactivo, durante todo o processo de análise dos riscos, de informações e pareceres relativos a perigos e riscos, factores relacionados com riscos e percepção do risco, entre avaliadores e gestores dos riscos, consumidores, empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais, a comunidade universitária e outras partes interessadas, incluindo a explicação dos resultados da avaliação dos riscos e da base das decisões de gestão dos riscos;
14. "perigo", um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde;
15. "rastreadibilidade", a capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros

alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição;

16. "fases da produção, transformação e distribuição", qualquer fase, incluindo a importação, desde a produção primária de um género alimentício até à sua armazenagem, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, quando for o caso, a importação, produção, fabrico, armazenagem, transporte, distribuição, venda e fornecimento de alimentos para animais;

17. "produção primária", a produção, a criação ou o cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres;

18. "consumidor final", o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou actividade de uma empresa do sector alimentar.

## CAPÍTULO II

### LEGISLAÇÃO ALIMENTAR GERAL

#### Artigo 4.º

##### Âmbito de aplicação

1. O presente capítulo refere-se a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a, animais produtores de géneros alimentícios.

2. Os princípios estabelecidos nos artigos 5.º a 10.º constituem um quadro geral de carácter horizontal que deve ser respeitado aquando da adopção de quaisquer medidas.

3. A fim de obedecer ao disposto nos artigos 5.º a 10.º, os princípios e procedimentos da legislação alimentar vigente serão adaptados o mais rapidamente possível e, o mais tardar, até 1 de Janeiro de 2007.

4. Até essa data e em derrogação do n.º 2, a legislação vigente será implementada tendo em conta os princípios estabelecidos nos artigos 5.º a 10.º

#### SECÇÃO 1

### PRINCÍPIOS GERAIS DA LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

#### Artigo 5.º

##### Objectivos gerais

1. A legislação alimentar deve procurar alcançar um ou mais dos objectivos gerais de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas, a protecção dos interesses dos consumidores, incluindo as boas práticas no comércio de géneros alimentícios, tendo em conta, sempre que adequado, a protecção da saúde e do bem-estar animal, a fitossanidade e o ambiente.

2. A legislação alimentar deve visar a realização da livre circulação na Comunidade de géneros alimentícios e de alimentos para animais, fabricados ou comercializados em conformidade com os princípios e os requisitos gerais constantes do presente capítulo.

3. Sempre que existam normas internacionais ou esteja eminente a sua aprovação, estas devem ser tidas em conta na formulação ou na adaptação da legislação alimentar, excepto quando as referidas normas ou os seus elementos pertinentes constituírem meios ineficazes ou inadequados para o cumprimento dos objectivos legítimos da legislação alimentar ou quando houver uma justificação científica ou ainda quando puderem dar origem a um nível de protecção diferente do considerado adequado na Comunidade Europeia.

#### Artigo 6.º

##### Análise dos riscos

1. A fim de alcançar o objectivo geral de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas, a legislação alimentar basear-se-á na análise dos riscos, excepto quando tal não for adequado às circunstâncias ou à natureza da medida.
2. A avaliação dos riscos basear-se-á nas provas científicas disponíveis e será realizada de forma independente, objectiva e transparente.
3. A gestão dos riscos terá em conta os resultados da avaliação dos riscos, em especial os pareceres da Autoridade a que se refere o artigo 22.o, outros factores legítimos para a matéria em consideração e o princípio da precaução sempre que se verifiquem as condições previstas no n.o 1 do artigo 7.o, a fim de alcançar os objectivos gerais da legislação alimentar definidos no artigo 5.o

#### Artigo 7.o

##### Princípio da precaução

1. Nos casos específicos em que, na sequência de uma avaliação das informações disponíveis, se identifique uma possibilidade de efeitos nocivos para a saúde, mas persistam incertezas a nível científico, podem ser adoptadas as medidas provisórias de gestão dos riscos necessárias para assegurar o elevado nível de protecção da saúde por que se optou na Comunidade, enquanto se aguardam outras informações científicas que permitam uma avaliação mais exaustiva dos riscos.
2. As medidas adoptadas com base no n.o 1 devem ser proporcionadas e não devem impor mais restrições ao comércio do que as necessárias para se alcançar o elevado nível de protecção por que se optou na Comunidade, tendo em conta a viabilidade técnica e económica e outros factores considerados legítimos na matéria em questão. Tais medidas devem ser reexaminadas dentro de um prazo razoável, consoante a natureza do risco para a vida ou a saúde e o tipo de informação científica necessária para clarificar a incerteza científica e proceder a uma avaliação mais exaustiva do risco.

#### Artigo 8.o

##### Protecção dos interesses dos consumidores

1. A legislação alimentar tem como objectivo a protecção dos interesses dos consumidores e fornecer-lhes uma base para que façam escolhas com conhecimento de causa em relação aos géneros alimentícios que consomem. Visa prevenir:
  - a) práticas fraudulentas ou enganosas;
  - b) a adulteração de géneros alimentícios;
  - c) quaisquer outras práticas que possam induzir em erro o consumidor.

## SECÇÃO 2

### PRINCÍPIOS DE TRANSPARÊNCIA

#### Artigo 9.o

##### Consulta pública

Proceder-se-á a uma consulta pública aberta e transparente, directamente ou através de organismos representativos, durante a preparação, avaliação e revisão da legislação alimentar, a não ser que a urgência da questão não o permita.

#### Artigo 10.o

##### Informação dos cidadãos

Sem prejuízo das disposições comunitárias e de direito nacional aplicáveis em matéria de acesso a documentos, sempre que existam motivos razoáveis para se suspeitar de que um género alimentício ou um alimento para animais pode apresentar um risco para a saúde humana ou animal, dependendo da natureza, da gravidade e da dimensão desse risco, as autoridades públicas tomarão medidas adequadas para informar a população da natureza do risco para a saúde, identificando em toda a

medida do possível o género alimentício ou o alimento para animais ou o seu tipo, o risco que pode apresentar e as medidas tornadas ou que vão ser tomadas, para prevenir, reduzir ou eliminar esse risco.

### SECÇÃO 3

#### OBRIGAÇÕES GERAIS DO COMÉRCIO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

##### Artigo 11.o

###### Géneros alimentícios e alimentos para animais importados para a Comunidade

Os géneros alimentícios e os alimentos para animais importados para a Comunidade para aí serem colocados no mercado devem cumprir os requisitos relevantes da legislação alimentar ou as condições reconhecidas pela Comunidade como sendo pelo menos equivalentes ou ainda, caso exista um acordo específico entre a Comunidade e o país exportador, os requisitos previstos nesse acordo.

##### Artigo 12.o

###### Géneros alimentícios e alimentos para animais exportados da Comunidade

1. Os géneros alimentícios e os alimentos para animais exportados ou reexportados da Comunidade para serem colocados no mercado de um país terceiro devem cumprir os requisitos relevantes da legislação alimentar, salvo pedido em contrário das autoridades do país de importação ou disposição em contrário das leis, regulamentos, normas, códigos de práticas e outros procedimentos legais e administrativos que possam estar em vigor no país importador.

Noutras circunstâncias, excepto no caso de os géneros alimentícios serem prejudiciais para a saúde ou de os alimentos para animais não serem seguros, os géneros alimentícios e os alimentos para animais só podem ser exportados ou reexportados caso as autoridades competentes do país de destino tenham dado o seu acordo expresso, depois de devidamente informadas sobre os motivos e as circunstâncias que levaram a que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais em causa não tivessem podido ser colocados no mercado da Comunidade.

2. Sempre que se apliquem as disposições de um acordo bilateral celebrado entre a Comunidade ou um dos seus Estados-Membros e um país terceiro, os géneros alimentícios e os alimentos para animais exportados pela Comunidade ou pelo Estado-Membro em causa para esse país terceiro devem cumprir as referidas disposições.

##### Artigo 13.o

###### Normas Internacionais

Sem prejuízo dos seus direitos e obrigações, a Comunidade e os seus Estados-Membros devem:

- a) contribuir para a formulação de normas técnicas internacionais relativas aos géneros alimentícios e alimentos para animais e de normas sanitárias e fitossanitárias;
- b) promover a coordenação dos trabalhos sobre normas relativas aos géneros alimentícios e aos alimentos para animais levados a cabo por organizações internacionais governamentais e não governamentais;
- c) contribuir, sempre que relevante e adequado, para a elaboração de acordos sobre o reconhecimento da equivalência de medidas específicas relacionadas com os géneros alimentícios e os alimentos para animais;
- d) prestar especial atenção às necessidades específicas de desenvolvimento, bem como às necessidades financeiras e comerciais dos países em desenvolvimento, tendo em vista garantir que as normas internacionais não criem obstáculos desnecessários às exportações a partir desses países;
- e) promover a coerência entre as normas técnicas internacionais e a legislação alimentar, assegurando simultaneamente que o elevado nível de protecção adoptado na Comunidade não seja reduzido.

## SECÇÃO 4

### REQUISITOS GERAIS DA LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

#### Artigo 14.o

##### Requisitos de segurança dos géneros alimentícios

1. Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.
2. Os géneros alimentícios não serão considerados seguros se se entender que são:
  - a) prejudiciais para a saúde;
  - b) impróprios para consumo humano.
3. Ao determinar se um género alimentício não é seguro, deve-se ter em conta:
  - a) as condições normais de utilização do género alimentício pelo consumidor e em todas as fases da produção, transformação e distribuição;
  - b) as informações fornecidas ao consumidor, incluindo as constantes do rótulo, ou outras informações geralmente à disposição do consumidor destinadas a evitar efeitos prejudiciais para a saúde decorrentes de um género alimentício específico ou de uma categoria específica de géneros alimentícios.
4. Ao determinar se um género alimentício é prejudicial para a saúde, deve-se ter em conta:
  - a) não só o provável efeito imediato e/ou a curto e/ou a longo prazo desse género alimentício sobre a saúde da pessoa que o consome, mas também sobre as gerações seguintes;
  - b) os potenciais efeitos tóxicos cumulativos;
  - c) as sensibilidades sanitárias específicas de uma determinada categoria de consumidores, quando o género alimentício lhe for destinado.
5. Ao determinar se um género alimentício é impróprio para consumo humano, deve-se ter em conta se é inaceitável para consumo humano de acordo com o uso a que se destina, quer por motivos de contaminação, de origem externa ou outra, quer por putrefacção, deterioração ou decomposição.
6. Sempre que um género alimentício que não é seguro faça parte de um lote ou remessa de géneros alimentícios da mesma classe ou descrição, partir-se-á do princípio de que todos os géneros alimentícios desse lote ou remessa também não são seguros, a menos que, na sequência de uma avaliação pormenorizada, não haja provas de que o resto do lote ou da remessa não é seguro.
7. São considerados seguros os géneros alimentícios que estejam em conformidade com as disposições comunitárias específicas que regem a sua segurança, no que diz respeito aos aspectos cobertos por essas disposições.
8. A conformidade de um género alimentício com as disposições específicas que lhe são aplicáveis não impedirá as autoridades competentes de tomar as medidas adequadas para impor restrições à sua colocação no mercado ou para exigir a sua retirada do mercado sempre que existam motivos para se suspellar que, apesar dessa conformidade, o género alimentício não é seguro.
9. Na ausência de disposições comunitárias específicas, os géneros alimentícios são considerados seguros quando estiverem em conformidade com as disposições específicas da legislação alimentar do Estado-Membro em cujo território são comercializados, desde que tais disposições sejam formuladas e aplicadas sem prejuízo do Tratado CE, nomeadamente dos artigos 28.o e 30.o

#### Artigo 15.o

##### Requisitos de segurança dos alimentos para animais

1. Não serão colocados no mercado nem dados a animais produtores de géneros alimentícios quaisquer alimentos para animais que não sejam seguros.
2. Os alimentos para animais não serão considerados seguros para o uso a que se destinam se se entender que:
  - têm um efeito nocivo na saúde humana ou animal;
  - fazem com que não sejam seguros para consumo humano os géneros alimentícios provenientes de animais produtores de géneros alimentícios.
3. Sempre que um alimento para animais que tenha sido identificado como não respeitando o requisito de segurança dos alimentos para animais faça parte de um lote ou remessa de alimentos para animais da mesma classe ou descrição, partir-se-á do princípio de que todos os alimentos para animais desse lote ou remessa estão afectados de igual modo, a menos que, na sequência de uma avaliação pormenorizada, não haja provas de que o resto do lote ou da remessa não respeita o requisito de segurança dos alimentos para animais.
4. São considerados seguros os alimentos para animais que estejam em conformidade com as disposições comunitárias específicas que regem a sua segurança, no que diz respeito aos aspectos cobertos por essas disposições.
5. A conformidade de um alimento para animais com as disposições específicas que lhe são aplicáveis não impedirá as autoridades competentes de tomar as medidas adequadas para impor restrições à sua colocação no mercado ou para exigir a sua retirada do mercado sempre que existam motivos para se suspeitar que, apesar dessa conformidade, o alimento para animais não é seguro.
6. Na ausência de disposições comunitárias específicas, os alimentos para animais são considerados seguros quando estiverem em conformidade com as disposições específicas nacionais que regem a segurança dos alimentos para animais do Estado-Membro em cujo território circulam, desde que tais disposições sejam formuladas e aplicadas sem prejuízo do Tratado, nomeadamente dos artigos 28.o e 30.o

#### Artigo 16.o

##### Apresentação

Sem prejuízo de disposições mais específicas da legislação alimentar, a rotulagem, a publicidade e a apresentação dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais, incluindo a sua forma, aparência ou embalagem, os materiais de embalagem utilizados, a maneira como estão dispostos e o local onde estão expostos, bem como a informação que é posta à disposição acerca deles através de quaisquer meios de comunicação, não devem induzir em erro o consumidor.

#### Artigo 17.o

##### Responsabilidades

1. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades e verificar o cumprimento desses requisitos.
2. Os Estados-Membros porão em vigor a legislação alimentar e procederão ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação pelos operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais em todas as fases da produção, transformação e distribuição.

Para o efeito, manterão um sistema de controlos oficiais e outras actividades, conforme adequado às circunstâncias, incluindo a comunicação pública sobre a segurança e os riscos dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, a vigilância da sua segurança e outras actividades de controlo que abrangem todas as fases da produção, transformação e distribuição.

Os Estados-Membros estabelecerão igualmente as regras relativas às medidas e

sanções aplicáveis às infracções à legislação alimentar e em matéria de alimentos para animais. As medidas e sanções previstas devem ser eficazes, proporcionadas e dissuasivas.

#### Artigo 18.o

##### Rastreabilidade

1. Será assegurada em todas as fases da produção, transformação e distribuição a rastreabilidade dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.  
Para o efeito, devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido.
3. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem dispor de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos. Essa informação será facultada às autoridades competentes, a seu pedido.
4. Os géneros alimentícios e os alimentos para animais que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, na Comunidade devem ser adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade, através de documentação ou informação cabal de acordo com os requisitos pertinentes de disposições mais específicas.
5. Para efeitos da aplicação dos requisitos do presente artigo no que se refere a sectores específicos, poderão ser adoptadas disposições de acordo com o procedimento previsto no n.o 2 do artigo 58.o

#### Artigo 19.o

##### Responsabilidades em matéria de géneros alimentícios: operadores das empresas do sector alimentar

1. Se um operador de uma empresa do sector alimentar considerar ou tiver razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança dos géneros alimentícios, dará imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o género alimentício em causa, se o mesmo tiver deixado de estar sob o controlo imediato desse mesmo operador inicial, e do facto informará as autoridades competentes. Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o referido operador informá-los-á de forma eficaz e precisa do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos, quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de protecção da saúde.
2. Qualquer operador de uma empresa do sector alimentar responsável por actividades de comércio retalhista ou de distribuição que não afectem a embalagem, rotulagem, segurança ou integridade do género alimentício dará início, dentro dos limites das suas actividades, a procedimentos destinados a retirar do mercado os produtos não conformes com os requisitos de segurança dos géneros alimentícios e contribuirá para a sua segurança, transmitindo as informações relevantes necessárias para detectar o percurso do género alimentício e cooperando nas medidas tomadas pelos produtores, transformadores, fabricantes e/ou autoridades competentes.
3. Qualquer operador de uma empresa do sector alimentar informará imediatamente as autoridades competentes, caso considere ou tenha razões para crer que um género alimentício por si colocado no mercado pode ser prejudicial para a saúde humana. Os

operadores informarão as autoridades competentes das medidas tomadas a fim de prevenir quaisquer riscos para o consumidor final e não impedirão nem dissuadirão ninguém de cooperar com as autoridades competentes, em conformidade com a legislação e a prática jurídica nacionais, sempre que tal possa impedir, reduzir ou eliminar um risco suscitado por um género alimentício.

4. Os operadores das empresas do sector alimentar colaborarão com as autoridades competentes nas medidas tomadas a fim de evitar ou reduzir os riscos apresentados por um género alimentício que forneçam ou tenham fornecido.

#### Artigo 20.o

Responsabilidades em matéria de alimentos para animais: operadores das empresas do sector dos alimentos para animais

1. Se um operador de uma empresa do sector dos alimentos para animais considerar ou tiver razões para crer que um alimento por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança dos alimentos para animais, dará imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o alimento em causa e do facto informará as autoridades competentes. Nestas circunstâncias, ou no caso previsto no n.o 3 do artigo 15.o, sempre que um lote ou uma remessa de alimentos para animais não satisfaça os requisitos de segurança, o alimento em causa será destruído, a não ser que a autoridade competente entenda em contrário. O referido operador informará de forma eficaz e precisa os utilizadores desse alimento do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos, quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de protecção da saúde.

2. Qualquer operador de uma empresa do sector dos alimentos para animais responsável por actividades de comércio retalhista ou de distribuição que não afectem a embalagem, rotulagem, segurança ou integridade do alimento dará início, dentro dos limites das suas actividades, a procedimentos destinados a retirar do mercado os produtos não conformes com os requisitos de segurança dos alimentos para animais e contribuirá para a segurança dos géneros alimentícios, transmitindo as informações relevantes necessárias para detectar o percurso do alimento para animais e cooperando nas medidas tomadas pelos produtores, transformadores, fabricantes e/ou autoridades competentes.

3. Qualquer operador de uma empresa do sector dos alimentos para animais informará imediatamente as autoridades competentes, caso considere ou tenha razões para crer que um alimento por si colocado no mercado pode não respeitar os requisitos de segurança dos alimentos para animais e informará as autoridades competentes das medidas tomadas a fim de prevenir os riscos decorrentes da utilização desse alimento, não devendo impedir nem dissuadir ninguém de cooperar com as autoridades competentes, em conformidade com a legislação e a prática jurídica nacionais, sempre que tal possa impedir, reduzir ou eliminar um risco suscitado por um alimento para animais.

4. Os operadores das empresas do sector dos alimentos para animais colaborarão com as autoridades competentes nas medidas tomadas a fim de evitar os riscos apresentados por um alimento para animais que forneçam ou tenham fornecido.

#### Artigo 21.o

Responsabilidade

As disposições do presente capítulo aplicam-se sem prejuízo do disposto na Directiva 85/374/CEE do Conselho, de 25 de Julho de 1985, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros em matéria de responsabilidade decorrente dos produtos defeituosos(25).

### CAPÍTULO III

#### AUTORIDADE EUROPEIA PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

#### SECÇÃO 1

#### ATRIBUIÇÕES E TAREFAS

## Artigo 22.o

### Atribuições da Autoridade

1. É instituída uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, a seguir designada por "Autoridade".
2. A Autoridade deverá fornecer pareceres científicos e apoio técnico e científico à legislação e políticas comunitárias em todos os domínios que tenham impacto directo ou indirecto na segurança dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais. Deverá fornecer informações independentes sobre todas as questões desses domínios e proceder à comunicação dos riscos.
3. A Autoridade deverá contribuir para assegurar um elevado nível de protecção da saúde e da vida humanas e, para o efeito, ter em conta a saúde e o bem-estar animal, a fitossanidade e a protecção do ambiente, no âmbito do funcionamento do mercado interno.
4. A Autoridade deverá recolher e analisar dados que permitam a caracterização e o controlo dos riscos que tenham impacto directo ou indirecto na segurança dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais.
5. As atribuições da Autoridade incluem ainda o fornecimento de:
  - a) pareceres científicos e apoio técnico e científico em matéria de nutrição humana, em relação com a legislação comunitária, e, a pedido da Comissão, assistência no domínio da comunicação sobre questões nutricionais, no âmbito do programa comunitário de saúde;
  - b) pareceres científicos sobre outras questões relacionadas com a saúde e o bem-estar animal, assim como a fitossanidade;
  - c) pareceres científicos sobre produtos que não sejam géneros alimentícios nem alimentos para animais relacionados com organismos geneticamente modificados, como definidos na Directiva 2001/18/CE e sem prejuízo dos procedimentos aí estabelecidos.
6. A Autoridade emitirá pareceres que constituirão a base científica para a elaboração e adopção de medidas comunitárias nos domínios da sua competência.
7. A Autoridade executará as suas tarefas em condições que lhe permitam servir de ponto de referência, em virtude da sua independência, da qualidade científica e técnica dos pareceres que emitir e das informações que divulgar, da transparência dos seus procedimentos e métodos de funcionamento e da diligência na realização das tarefas que lhe forem confiadas.

A Autoridade actuará em estreita cooperação com os organismos competentes dos Estados-Membros com atribuições idênticas às suas.
8. A Autoridade, a Comissão e os Estados-Membros deverão cooperar no sentido de promover uma coerência efectiva entre as funções de avaliação, gestão e comunicação dos riscos.
9. Os Estados-Membros colaborarão com a Autoridade a fim de assegurar o desempenho das suas atribuições.

## Artigo 23.o

### Tarefas da Autoridade

A Autoridade deve:

- a) fornecer às instituições comunitárias e aos Estados-Membros os melhores pareceres científicos possíveis em todos os casos previstos na legislação comunitária e sobre qualquer questão da sua competência;
- b) promover e coordenar o desenvolvimento de metodologias uniformes de avaliação dos riscos nos domínios da sua competência;

- c) prestar apoio científico e técnico à Comissão nos domínios da sua competência e, quando tal lhe for solicitado, na interpretação e estudo dos pareceres resultantes da avaliação dos riscos;
- d) encomendar os estudos científicos que forem necessários para o desempenho das suas atribuições;
- e) procurar, coligir, cotejar, analisar e sintetizar dados científicos e técnicos nos domínios da sua competência;
- f) tomar medidas com vista a identificar e caracterizar os riscos emergentes, n os domínios da sua competência;
- g) estabelecer um sistema de redes de organismos que trabalhem nos domínios da sua competência e ser responsável pelo seu funcionamento;
- h) a pedido da Comissão, prestar assistência científica e técnica no âmbito dos procedimentos de gestão de crises aplicados pela Comissão em matéria de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- i) a pedido da Comissão, prestar assistência científica e técnica a fim de melhorar a cooperação entre a Comunidade, os países candidatos à adesão, as organizações internacionais e os países terceiros, nos domínios da sua competência;
- j) assegurar que o público e as partes interessadas recebam rapidamente informações fiáveis, objectivas e compreensíveis nos domínios da sua competência;
- k) formular de forma independente as suas próprias conclusões e orientações sobre os assuntos da sua competência;
- l) realizar quaisquer outras tarefas que lhe forem confiadas pela Comissão no âmbito da sua competência.

## SECÇÃO 2

### ORGANIZAÇÃO

#### Artigo 24.o

##### Órgãos da Autoridade

A Autoridade compreende:

- a) um Conselho de Administração;
- b) um Director Executivo e respectivo pessoal;
- c) um Fórum Consultivo;
- d) um Comité Científico e painéis científicos.

#### Artigo 25.o

##### Conselho de Administração

1. O Conselho de Administração é constituído por 14 membros designados pelo Conselho, em consulta com o Parlamento Europeu, a partir de uma lista estabelecida pela Comissão que incluirá um número de candidatos substancialmente superior ao número de membros a designar, assim como por um representante da Comissão. Quatro dos membros devem possuir experiência em organizações que representem os consumidores e outros interesses na cadeia alimentar.

A lista estabelecida pela Comissão, acompanhada da documentação pertinente, será transmitida ao Parlamento Europeu. Com a maior brevidade possível, e no prazo de três meses a contar da data dessa transmissão, o Parlamento Europeu poderá submeter os seus pontos de vista à apreciação do Conselho, que seguidamente procederá à nomeação do Conselho de Administração.

O Conselho de Administração deve ser constituído de modo a assegurar o mais elevado nível de competência, um vasto leque de conhecimentos especializados e,

tendo presentes estes critérios, a mais ampla distribuição geográfica possível dentro da União.

2. O mandato dos membros terá a duração de quatro anos e poderá ser renovado uma vez. Todavia, no que diz respeito ao primeiro mandato, este período será de seis anos para metade dos membros.

3. O Conselho de Administração aprovará o regulamento interno da Autoridade, com base numa proposta do Director Executivo. Este regulamento será tornado público.

4. O Conselho de Administração elegerá de entre os seus membros um presidente, por um período de dois anos, renovável.

5. O Conselho de Administração adoptará o seu regulamento interno.

Salvo disposição em contrário, o Conselho de Administração deliberará por maioria dos seus membros.

6. O Conselho de Administração reunir-se-á a convite do Presidente ou a pedido de, pelo menos, um terço dos seus membros.

7. O Conselho de Administração assegurará que a Autoridade desempenhe as suas atribuições e realize as tarefas que lhe forem confiadas nas condições previstas no presente regulamento.

8. Até 31 de Janeiro de cada ano, o Conselho de Administração aprovará o programa de trabalho da Autoridade para o ano seguinte, bem como um programa plurianual, passível de revisão. O Conselho de Administração assegurará a coerência destes programas com as prioridades políticas e legislativas da Comunidade no domínio da segurança dos géneros alimentícios.

Até 30 de Março de cada ano, o Conselho de Administração aprovará o relatório geral das actividades da Autoridade relativo ao ano anterior.

9. Após ter recebido a aprovação da Comissão e o parecer do Tribunal de Contas, o Conselho de Administração aprovará o regulamento financeiro da Autoridade, que especificará designadamente o procedimento a seguir para a elaboração e execução do orçamento da Autoridade, em conformidade com o disposto no artigo 142.º do Regulamento Financeiro de 21 de Dezembro de 1977, aplicável ao Orçamento Geral das Comunidades Europeias(26) e com os requisitos legislativos respeitantes aos inquéritos efectuados pelo Organismo Europeu de Luta Antifraude.

10. O Director Executivo participará nas reuniões do Conselho de Administração, sem direito a voto, e assegurará o respectivo secretariado. O Conselho de Administração convidará o Presidente do Comité Científico a participar nas suas reuniões, sem direito de voto.

#### Artigo 26.º

##### Director Executivo

1. O Director Executivo será nomeado pelo Conselho de Administração, por um período de cinco anos, renovável, com base numa lista de candidatos proposta pela Comissão após um concurso geral, na sequência da publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias e noutro meio de comunicação de um convite a manifestações de interesse. Antes da sua nomeação, o candidato indigitado pelo Conselho de Administração será, sem demora, convidado a proferir uma declaração perante o Parlamento Europeu e a responder a perguntas formuladas pelos membros desta Instituição. O Director Executivo pode ser destituído pela maioria dos membros que compõem o Conselho de Administração.

2. O Director Executivo é o representante legal da Autoridade. Será responsável:

a) pela administração corrente da Autoridade;

b) pela elaboração de uma proposta de programa de trabalho da Autoridade, em consulta com a Comissão;

c) pela execução dos programas de trabalho e das decisões adoptadas pelo Conselho

de Administração;

d) por assegurar a prestação de apoio científico, técnico e administrativo adequado ao Comité Científico e aos painéis científicos;

e) por assegurar que a Autoridade execute as suas tarefas em conformidade com as exigências dos seus utilizadores, designadamente em termos de adequação dos serviços prestados e de prazos;

f) pela preparação do mapa das receitas e despesas e pela execução do orçamento da Autoridade;

g) por todos os assuntos relacionados com o pessoal;

h) por desenvolver e manter contactos com o Parlamento Europeu e por assegurar um diálogo regular com as comissões parlamentares competentes.

3. O Director Executivo apresentará anualmente ao Conselho de Administração, para aprovação:

a) um projecto de relatório geral sobre todas as actividades da Autoridade no ano anterior;

b) projectos de programas de trabalho;

c) o projecto de contas anuais do ano anterior;

d) o projecto de orçamento para o ano seguinte.

Uma vez aprovados pelo Conselho de Administração, o Director Executivo transmitirá o relatório geral e os programas ao Parlamento Europeu, ao Conselho, à Comissão e aos Estados-Membros, e assegurará a sua publicação.

4. O Director Executivo aprovará todas as despesas financeiras da Autoridade e prestará contas das actividades da Autoridade ao Conselho de Administração.

#### Artigo 27.º

##### Fórum Consultivo

1. O Fórum Consultivo é constituído por representantes de organismos competentes dos Estados-Membros com atribuições idênticas às da Autoridade, tendo cada Estado-Membro o direito de designar um representante. Os representantes podem ser substituídos por suplentes, designados ao mesmo tempo.

2. Os membros do Fórum Consultivo não podem ser membros do Conselho de Administração.

3. O Fórum Consultivo aconselhará o Director Executivo no exercício das responsabilidades que lhe incumbem nos termos do presente regulamento, em especial na elaboração da proposta de programa de trabalho da Autoridade. O Director Executivo poderá também pedir o parecer do Fórum Consultivo no que diz respeito à atribuição de prioridade aos pedidos de parecer científico.

4. O Fórum Consultivo instituirá um mecanismo para o intercâmbio de informações sobre riscos potenciais e a utilização comum dos conhecimentos; assegurará uma estreita cooperação entre a Autoridade e os organismos competentes dos Estados-Membros, especialmente nos seguintes casos:

a) evitar a duplicação dos estudos científicos da Autoridade com os dos Estados-Membros, em conformidade com o artigo 32.º;

b) nas circunstâncias definidas no n.º 4 do artigo 30.º, em que a Autoridade e um organismo nacional sejam obrigados a cooperar;

c) na promoção da criação de redes europeias de organismos que trabalhem nos domínios da competência da Autoridade, em conformidade com o n.º 1 do artigo 36.º;

d) sempre que a Autoridade ou um Estado-Membro identifique um risco emergente.

5. O Fórum Consultivo será presidido pelo Director Executivo. Reunirá regularmente a convite do Presidente ou a pedido de, pelo menos, um terço dos seus membros e, no mínimo, quatro vezes por ano. As suas regras de funcionamento serão especificadas no regulamento interno da Autoridade e serão tornadas públicas.

6. A Autoridade prestará ao Fórum Consultivo o apoio técnico e logístico necessário e assegurará o secretariado das suas reuniões.

7. Podem participar nos trabalhos do Fórum Consultivo representantes dos serviços da Comissão. O Director Executivo pode convidar representantes do Parlamento Europeu e de outros órgãos interessados para participarem nos trabalhos.

Sempre que o Fórum Consultivo debata das questões a que se refere o n.º 5, alínea b), do artigo 22.º, podem participar nos seus trabalhos representantes de organismos competentes dos Estados-Membros que efectuem tarefas semelhantes, na base de um representante designado por cada Estado-Membro.

#### Artigo 28.º

##### Comité Científico e Painéis Científicos

1. O Comité Científico e os painéis científicos permanentes serão responsáveis pela formulação dos pareceres científicos da Autoridade, dentro das respectivas esferas de competência.

2. O Comité Científico será responsável pela coordenação geral necessária para garantir a coerência do procedimento de formulação de pareceres científicos, em particular no que respeita à adopção de regras de funcionamento e à harmonização dos métodos de trabalho. Emitirá pareceres sobre questões multissetoriais que sejam da competência de vários painéis científicos, bem como sobre questões que não sejam da competência específica de nenhum dos painéis científicos.

Caso seja necessário, nomeadamente para questões que não se insiram na esfera de competência de nenhum dos painéis científicos, criará grupos de trabalho; nesses casos, apoiar-se-á na peritagem dos referidos grupos para elaborar os pareceres científicos.

3. O Comité Científico é constituído pelos presidentes dos painéis científicos e por seis cientistas independentes que não sejam membros de nenhum desses painéis.

4. Os painéis científicos serão constituídos por cientistas independentes. Quando a Autoridade for instituída, serão criados os seguintes painéis científicos:

- a) Painel dos aditivos alimentares, aromatizantes, auxiliares tecnológicos e materiais em contacto com os géneros alimentícios;
- b) Painel dos aditivos e produtos ou substâncias utilizados nos alimentos para animais;
- c) Painel da fitossanidade, dos produtos fitossanitários e respectivos resíduos;
- d) Painel dos organismos geneticamente modificados;
- e) Painel dos produtos dietéticos, nutrição e alergias;
- f) Painel dos riscos biológicos;
- g) Painel dos contaminantes da cadeia alimentar;
- h) Painel da saúde e bem-estar animal.

O número e as designações dos painéis científicos poderão ser adaptados pela Comissão em função da evolução científica e técnica, a pedido da Autoridade, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 58.º

5. Os membros do Comité Científico que não pertençam a painéis científicos e os membros dos painéis científicos serão designados pelo Conselho de Administração, sob proposta do Director Executivo, para um mandato de três anos, renovável, no seguimento da publicação de um convite a manifestações de interesse no Jornal Oficial das Comunidades Europeias, nas publicações científicas mais importantes e no

sítio Internet da Autoridade.

6. O Comité Científico e os painéis científicos elegerão cada um, de entre os seus membros, um presidente e dois vice-presidentes.

7. O Comité Científico e os painéis científicos deliberarão por maioria dos seus membros. Os pareceres minoritários ficarão registados.

8. Os representantes dos serviços da Comissão poderão estar presentes nas reuniões do Comité Científico, dos painéis científicos e dos respectivos grupos de trabalho; podem prestar assistência para fins de esclarecimento ou informação, se convidados a fazê-lo, mas não procurarão influenciar os debates.

9. As regras de funcionamento e de cooperação do Comité Científico e dos painéis científicos serão estabelecidas no regulamento interno da Autoridade.

Essas regras referir-se-ão, designadamente:

a) ao número de mandatos consecutivos possíveis dos membros do Comité Científico ou de um painel científico;

b) ao número de membros de cada painel científico;

c) ao procedimento de reembolso das despesas dos membros do Comité Científico e dos painéis científicos;

d) ao modo de atribuição das tarefas e dos pedidos de pareceres científicos ao Comité Científico e aos painéis científicos;

e) à criação e organização dos grupos de trabalho do Comité Científico e dos painéis científicos, bem como à possibilidade de fazer participar peritos externos nesses grupos;

f) à possibilidade de convidar observadores para reuniões do Comité Científico e dos painéis científicos;

g) à possibilidade de organizar audições públicas.

### SECÇÃO 3

#### FUNCIONAMENTO

##### Artigo 29.o

##### Pareceres científicos

1. A Autoridade emitirá um parecer científico:

a) a pedido da Comissão, sobre qualquer questão do âmbito das suas atribuições, e sempre que a legislação comunitária preveja a consulta da Autoridade;

b) por iniciativa própria, relativamente a questões do âmbito das suas atribuições.

Tanto o Parlamento Europeu como qualquer Estado-Membro podem pedir à Autoridade que emita um parecer científico sobre questões do âmbito das suas atribuições.

2. Os pedidos a que se refere o n.º 1 serão acompanhados de informações sobre a questão científica a estudar e o interesse da Comunidade.

3. Sempre que a legislação comunitária não tenha previsto um prazo para a emissão de um parecer científico, a Autoridade emitirá os seus pareceres científicos dentro do prazo especificado nos pedidos de parecer, salvo em circunstâncias devidamente fundamentadas.

4. Sempre que tenham sido formulados vários pedidos sobre as mesmas questões ou que o pedido não cumpra o disposto no n.º 2 ou não seja claro, a Autoridade pode recusar, quer propor alterações a um pedido de parecer, em consulta com a instituição ou o(s) Estado(s)-Membro(s) que o formularam. Qualquer recusa deve ser justificada junto do(s) requerente(s).

5. Sempre que a Autoridade já tenha emitido um parecer científico sobre a questão específica alvo de um pedido, pode recusá-lo caso conclua que não existem novos elementos científicos que justifiquem que a questão seja reexaminada. Qualquer recusa deve ser justificada junto do(s) requerente(s).

6. As normas de execução do presente artigo serão estabelecidas pela Comissão, após consulta à Autoridade, de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 58.º Essas normas especificarão nomeadamente:

a) o procedimento a aplicar pela Autoridade aos pedidos que lhe forem apresentados;

b) as directrizes para a avaliação científica de substâncias, produtos ou métodos sujeitos, nos termos da legislação comunitária, a um sistema de autorização prévia ou de inscrição numa lista positiva, em particular nos casos em que a legislação comunitária preveja, ou permita, a apresentação pelo requerente de um processo para esse efeito.

7. O regulamento interno da Autoridade especificará os requisitos em matéria de apresentação, fundamentação e publicação de pareceres científicos.

#### Artigo 30.º

##### Pareceres científicos divergentes

1. A Autoridade manter-se-á vigilante a fim de assegurar a identificação precoce de potenciais fontes de divergência entre os seus pareceres científicos e os pareceres científicos emitidos por outros organismos que realizem tarefas idênticas.

2. Sempre que a Autoridade identifique uma potencial fonte de divergência, entrará em contacto com o organismo em questão a fim de assegurar que todas as informações científicas pertinentes sejam partilhadas e com vista a identificar questões científicas potencialmente contenciosas.

3. Sempre que seja identificada uma divergência significativa em relação a questões científicas e o organismo em questão seja uma agência comunitária ou um dos comités científicos da Comissão, a Autoridade e esse organismo serão obrigados a cooperar com vista a resolver a divergência ou a apresentar à Comissão um documento conjunto que clarifique as questões científicas contenciosas e identifique as incertezas relevantes nos dados. Esse documento será facultado ao público.

4. Sempre que seja identificada uma divergência significativa em relação a questões científicas e o organismo em questão seja um organismo de um Estado-Membro, a Autoridade e o organismo nacional serão obrigados a cooperar com vista a resolver a divergência ou a preparar um documento conjunto que clarifique as questões científicas contenciosas e identifique as incertezas relevantes nos dados. Esse documento será facultado ao público.

#### Artigo 31.º

##### Assistência científica e técnica

1. A Comissão pode solicitar à Autoridade a prestação de assistência científica ou técnica em qualquer domínio das suas atribuições. As tarefas de assistência científica e técnica consistirão em trabalho de carácter científico ou técnico relacionado com a aplicação de princípios científicos ou técnicos consagrados, que não exija uma avaliação científica pelo Comité Científico ou por um painel científico. Essas tarefas poderão incluir, designadamente, a assistência à Comissão para a definição ou avaliação de critérios técnicos, bem como a assistência à Comissão na elaboração de directrizes técnicas.

2. Sempre que apresentar à Autoridade um pedido de assistência científica ou técnica, a Comissão deverá especificar, com o acordo da Autoridade, o prazo para a execução da tarefa em questão.

#### Artigo 32.º

##### Estudos científicos

1. Utilizando os melhores recursos científicos independentes disponíveis, a Autoridade encomendará os estudos científicos que forem necessários para o desempenho das suas atribuições. A encomenda desses estudos será feita de forma aberta e transparente. A Autoridade procurará evitar qualquer duplicação com programas de Investigação dos Estados-Membros ou da Comunidade e promoverá a cooperação através de uma coordenação adequada.

2. A Autoridade Informará o Parlamento Europeu, a Comissão e os Estados-Membros dos resultados dos seus estudos científicos.

#### Artigo 33.o

##### Recolha de dados

1. A Autoridade deve procurar, coligir, cotejar, analisar e sintetizar os dados científicos e técnicos pertinentes nos domínios da sua competência. Esta actividade implicará designadamente a recolha de dados relacionados com:

- a) o consumo de géneros alimentícios e a exposição das pessoas a riscos relacionados com o consumo de géneros alimentícios;
- b) a incidência e prevalência de riscos biológicos;
- c) os contaminantes dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- d) os resíduos.

2. Para efeitos do n.o 1, a Autoridade trabalhará em estreita cooperação com todas as organizações que operam no domínio da recolha de dados, inclusive as dos países candidatos à adesão e dos países terceiros, ou os organismos internacionais.

3. Os Estados-Membros tomarão as medidas necessárias para que os dados que recolham nos domínios mencionados nos n.os 1 e 2 sejam transmitidos à Autoridade.

4. A Autoridade enviará aos Estados-Membros e à Comissão recomendações adequadas com vista a melhorar a comparabilidade técnica dos dados que recebe e analisa, por forma a facilitar a sua consolidação a nível comunitário.

5. No prazo de um ano a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento, a Comissão publicará um inventário dos sistemas de recolha de dados existentes a nível comunitário nos domínios da competência da Autoridade.

O relatório, que será acompanhado de propostas sempre que adequado, indicará designadamente:

- a) para cada sistema, o papel que deve ser confiado à Autoridade, bem como quaisquer alterações ou melhorias eventualmente necessárias para permitir à Autoridade desempenhar as suas atribuições, em cooperação com os Estados-Membros;
- b) as deficiências que devem ser colmatadas para permitir à Autoridade recolher e sintetizar, a nível comunitário, os dados científicos e técnicos pertinentes nos domínios da sua competência.

6. A Autoridade transmitirá os resultados do seu trabalho no domínio da recolha de dados ao Parlamento Europeu, à Comissão e aos Estados-Membros.

#### Artigo 34.o

##### Identificação de riscos emergentes

1. A Autoridade deve estabelecer procedimentos de controlo para procurar, coligir, cotejar e analisar sistematicamente as informações e os dados tendo em vista a identificação de riscos emergentes nos domínios da sua competência.

2. Sempre que a Autoridade dispuser de informações que a levem a suspeitar que existe um risco emergente grave, solicitará informações adicionais aos Estados-Membros, aos outros organismos comunitários e à Comissão. Os Estados-Membros, os organismos comunitários em questão e a Comissão devem responder com urgência e

transmitir todas as informações pertinentes de que disponham.

3. A Autoridade utilizará todas as informações que receba no desempenho das suas atribuições para identificar um risco emergente.

4. A Autoridade transmitirá a avaliação e as informações recolhidas sobre os riscos emergentes ao Parlamento Europeu, à Comissão e aos Estados-Membros.

#### Artigo 35.o

##### Sistema de alerta rápido

A fim de desempenhar da melhor forma as suas atribuições de vigilância dos riscos sanitários e nutricionais dos géneros alimentícios, a Autoridade passa a ser destinatária das mensagens que circulem no sistema de alerta rápido. A Autoridade examinará o conteúdo dessas mensagens a fim de prestar à Comissão e aos Estados-Membros todas as informações necessárias à análise dos riscos.

#### Artigo 36.o

##### Criação de redes de organismos que trabalhem nos domínios da competência da Autoridade

1. A Autoridade promoverá a criação de redes europeias de organismos que trabalhem nos domínios da sua competência. A criação dessas redes tem por objectivo, designadamente, facilitar um quadro de cooperação científica através da coordenação das actividades, do intercâmbio de informações, da elaboração e da execução de projectos comuns, bem como do intercâmbio de competências e boas práticas nos domínios da competência da Autoridade.

2. Sob proposta do Director Executivo, o Conselho de Administração elaborará uma lista, que será tornada pública, de organismos competentes designados pelos Estados-Membros que possam apoiar a Autoridade, quer individualmente quer em redes, no desempenho das suas atribuições. A Autoridade pode confiar a estes organismos determinadas tarefas, tais como trabalhos preparatórios para a formulação de pareceres científicos, assistência científica e técnica, recolha de dados e identificação de riscos emergentes. Algumas das tarefas referidas poderão beneficiar de apoio financeiro.

3. As normas de execução dos n.os 1 e 2 serão estabelecidas pela Comissão, após consulta à Autoridade, de acordo com o procedimento previsto no n.o 2 do artigo 58.o Essas normas especificarão, designadamente, os critérios para a inclusão de Institutos na lista de organismos competentes designados pelos Estados-Membros, as regras para a definição de requisitos de qualidade harmonizados e as regras financeiras aplicáveis a qualquer apoio financeiro.

4. No prazo de um ano a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento, a Comissão publicará um inventário dos sistemas comunitários existentes nos domínios da competência da Autoridade que prevejam a realização pelos Estados-Membros de determinadas tarefas no domínio da avaliação científica, em especial o exame de processos de autorização. O relatório, que será acompanhado de propostas sempre que adequado, indicará designadamente, para cada sistema, as alterações ou melhorias eventualmente necessárias para permitir à Autoridade desempenhar as suas atribuições, em cooperação com os Estados-Membros.

#### SECÇÃO 4

##### INDEPENDÊNCIA, TRANSPARÊNCIA, CONFIDENCIALIDADE E COMUNICAÇÃO

#### Artigo 37.o

##### Independência

1. Os membros do Conselho de Administração, os membros do Fórum Consultivo e o Director Executivo devem comprometer-se a actuar com independência, em prol do interesse público.

Para o efeito, prestarão uma declaração de compromisso e uma declaração de interesses, indicando quer a ausência de quaisquer interesses que possam ser

considerados prejudiciais à sua independência, quer quaisquer interesses directos ou indirectos que possam ser considerados prejudiciais à sua independência. Estas declarações devem ser feitas anualmente e por escrito.

2. Os membros do Comité Científico e dos painéis científicos devem comprometer-se a actuar independentemente de quaisquer influências externas.

Para o efeito, prestarão uma declaração de compromisso e uma declaração de interesses indicando quer a ausência de quaisquer interesses que possam ser considerados prejudiciais à sua independência, quer quaisquer interesses directos ou indirectos que possam ser considerados prejudiciais à sua independência. Estas declarações devem ser feitas anualmente e por escrito.

3. Os membros do Conselho de Administração, o Director Executivo, os membros do Fórum Consultivo e os membros do Comité Científico e dos painéis científicos, assim como os peritos externos que participem nos seus grupos de trabalho, devem declarar em cada reunião os interesses que possam ser prejudiciais à sua independência relativamente aos pontos da ordem do dia.

#### Artigo 38.o

##### Transparência

1. A Autoridade assegurará que as suas actividades sejam levadas a cabo com um elevado nível de transparência. Deve tornar públicos sem demora, nomeadamente:

- a) as ordens do dia e as actas do Comité Científico e dos painéis científicos;
- b) os pareceres do Comité Científico e dos painéis científicos, imediatamente após a sua aprovação, devendo sempre incluir os pareceres minoritários;
- c) sem prejuízo dos artigos 39.o e 41.o, as informações em que se baseiam os seus pareceres;
- d) as declarações anuais de interesses formuladas pelos membros do Conselho de Administração, pelo Director Executivo, pelos membros do Fórum Consultivo e pelos membros do Comité Científico e dos painéis científicos, bem como as declarações de interesses relativas aos pontos da ordem do dia das reuniões;
- e) os resultados dos seus estudos científicos;
- f) o relatório anual das suas actividades;
- g) os pedidos do Parlamento Europeu, da Comissão ou de qualquer Estado-Membro relativos a pareceres científicos que tenham sido recusados ou alterados e as justificações dessa recusa ou alteração.

2. O Conselho de Administração realizará as suas reuniões em público, a não ser que, sob proposta do Director Executivo, decida em contrário em relação a pontos administrativos específicos da sua ordem do dia, e poderá autorizar representantes dos consumidores ou de outras partes interessadas a participar como observadores em algumas actividades da Autoridade.

3. A Autoridade estabelecerá no seu regulamento interno as disposições práticas para a aplicação das regras de transparência previstas nos n.os 1 e 2.

#### Artigo 39.o

##### Confidencialidade

1. Em derrogação do artigo 38.o, a Autoridade não divulgará a terceiros informações confidenciais que receba e relativamente às quais tenha sido pedido, e justificado, um tratamento confidencial, excepto no caso de informações que devam ser tornadas públicas, se as circunstâncias assim o exigirem, a fim de proteger a saúde pública.

2. Os membros do Conselho de Administração, o Director Executivo, os membros do Comité Científico e dos painéis científicos, bem como os peritos externos que participem nos seus grupos de trabalho, os membros do Fórum Consultivo e os membros do pessoal da Autoridade estão sujeitos à obrigação de confidencialidade

prevista no artigo 287.o do Tratado, mesmo após a cessação das suas funções.

3. As conclusões dos pareceres científicos emitidos pela Autoridade em relação a efeitos previsíveis sobre a saúde nunca podem ser confidenciais.

4. A Autoridade estabelecerá no seu regulamento interno as disposições práticas para a aplicação das regras de confidencialidade previstas nos n.os 1 e 2.

#### Artigo 40.o

##### Comunicações da Autoridade

1. A Autoridade encarregar-se-á da comunicação, por iniciativa própria, nos domínios das suas atribuições, sem prejuízo da competência da Comissão em matéria de comunicação das suas decisões de gestão dos riscos.

2. A Autoridade assegurará que sejam rapidamente fornecidas aos cidadãos e a todas as partes interessadas informações objectivas, fiáveis e facilmente acessíveis, designadamente sobre os resultados do seu trabalho. A fim de alcançar estes objectivos, a Autoridade elaborará e divulgará material informativo destinado à população.

3. A Autoridade actuará em estreita colaboração com a Comissão e os Estados-Membros por forma a promover a necessária coerência no processo de comunicação dos riscos.

Nos termos do artigo 38.o, a Autoridade publicará todos os pareceres por si emitidos.

4. A Autoridade assegurará uma cooperação adequada com os organismos competentes dos Estados-Membros e outras partes interessadas no tocante a campanhas de informação da população.

#### Artigo 41.o

##### Acesso a documentos

1. A Autoridade assegurará um amplo acesso aos documentos de que disponha.

2. Sob proposta do Director Executivo, o Conselho de Administração adoptará as disposições aplicáveis ao acesso aos documentos referido no n.o 1, tendo plenamente em conta os princípios e condições gerais que regem o direito de acesso aos documentos das instituições comunitárias.

#### Artigo 42.o

##### Consumidores, produtores e outras partes interessadas

A Autoridade estabelecerá contactos efectivos com representantes dos consumidores e dos produtores, com responsáveis das indústrias de transformação e com quaisquer outras partes interessadas.

## SECÇÃO 5

### DISPOSIÇÕES FINANCEIRAS

#### Artigo 43.o

##### Aprovação do orçamento da Autoridade

1. As receitas da Autoridade consistirão em contribuições da Comunidade e de qualquer Estado com o qual a Comunidade tenha celebrado um acordo nos termos do artigo 49.o, bem como nos direitos resultantes de publicações, conferências, formação e quaisquer outras actividades similares executadas pela Autoridade.

2. As despesas da Autoridade incluirão a remuneração do pessoal, as despesas administrativas, de infra-estrutura e de funcionamento e as despesas decorrentes dos contratos celebrados com terceiros ou do apoio financeiro referido no artigo 36.o

3. Atempadamente em relação à data referida no n.o 5, o Director Executivo elaborará uma estimativa das receitas e despesas da Autoridade para o exercício seguinte e enviá-la-á ao Conselho de Administração, juntamente com um quadro provisório dos

efectivos.

4. As receitas e as despesas devem equilibrar-se.

5. O mais tardar até 31 de Março de cada ano, o Conselho de Administração aprovará o projecto de estimativas, incluindo o quadro provisório dos efectivos acompanhado do programa de trabalho preliminar, e enviá-lo-á à Comissão e aos Estados com os quais a Comunidade tenha celebrado acordos nos termos do artigo 49.o Com base nesse projecto, a Comissão inscreverá as estimativas correspondentes no anteprojecto de orçamento geral da União Europeia, a apresentar ao Conselho nos termos do artigo 272.o do Tratado.

6. Após a aprovação do orçamento geral da União Europeia pela autoridade orçamental, o Conselho de Administração aprovará o orçamento definitivo e o programa de trabalho da Autoridade, adaptando-os, na medida do necessário, à contribuição comunitária; transmiti-los-á sem demora à Comissão e à autoridade orçamental.

#### Artigo 44.o

##### Execução do orçamento da Autoridade

1. O Director Executivo executará o orçamento da Autoridade.

2. A fiscalização da autorização e do pagamento de todas as despesas e a fiscalização da existência e da cobrança de todas as receitas da Autoridade são da competência do auditor financeiro da Comissão.

3. O mais tardar até 31 de Março de cada ano, o Director Executivo apresentará à Comissão, ao Conselho de Administração e ao Tribunal de Contas o mapa pormenorizado de todas as receitas e despesas do exercício orçamental anterior.

O Tribunal de Contas examinará estas contas nos termos do artigo 248.o do Tratado e publicará anualmente um relatório sobre as actividades da Autoridade.

4. Sob recomendação do Conselho, o Parlamento Europeu dará quitação ao Director Executivo da Autoridade quanto à execução do orçamento.

#### Artigo 45.o

##### Taxas cobradas pela Autoridade

No prazo de três anos a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento, a Comissão publicará, após consulta à Autoridade, aos Estados-Membros e às partes interessadas, um relatório sobre a viabilidade e a oportunidade de apresentar uma proposta legislativa, no âmbito do processo de co-decisão e em conformidade com o Tratado, para outros serviços prestados pela Autoridade.

### SECÇÃO 6

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

#### Artigo 46.o

##### Personalidade jurídica e privilégios

1. A Autoridade tem personalidade jurídica. Gozará, em todos os Estados-Membros, da mais ampla capacidade jurídica reconhecida por lei às pessoas colectivas, podendo, designadamente, adquirir ou alienar bens móveis e imóveis e estar em juízo.

2. O Protocolo relativo aos Privilégios e Imunidades das Comunidades Europeias é aplicável à Autoridade.

#### Artigo 47.o

##### Responsabilidade

1. A responsabilidade contratual da Autoridade é regulada pela lei aplicável ao contrato em causa. O Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias é competente para decidir com fundamento em cláusulas de arbitragem eventualmente constantes dos contratos celebrados pela Autoridade.

2. Em matéria de responsabilidade extracontratual, a Autoridade deve indemnizar, de acordo com os princípios gerais comuns às legislações dos Estados-Membros, os danos causados por si ou pelos seus agentes no exercício das suas funções. O Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias é competente em qualquer litígio relativo à reparação desses danos.

3. A responsabilidade pessoal dos agentes da Autoridade perante esta é regulada pelas disposições pertinentes aplicáveis ao pessoal da Autoridade.

#### Artigo 48.o

##### Pessoal

1. O pessoal da Autoridade fica sujeito às regras e regulamentações aplicáveis aos funcionários e outros agentes das Comunidades Europeias.

2. A Autoridade exerce, relativamente ao seu pessoal, os poderes atribuídos à autoridade investida do poder de nomeação.

#### Artigo 49.o

##### Participação de países terceiros

A Autoridade estará aberta à participação de países terceiros que tenham celebrado acordos com a Comunidade Europeia nos termos dos quais tenham adoptado e apliquem a legislação comunitária no domínio abrangido pelo presente regulamento.

Ao abrigo das cláusulas pertinentes dos referidos acordos, serão estabelecidas disposições no que se refere, designadamente, à natureza, à dimensão e às modalidades de participação desses países nos trabalhos da Autoridade, incluindo disposições relativas à participação nas redes sob a responsabilidade da Autoridade, à inclusão na lista de organismos competentes a que a Autoridade pode confiar determinadas tarefas, às contribuições financeiras e ao pessoal.

### CAPÍTULO IV

#### SISTEMA DE ALERTA RÁPIDO, GESTÃO DE CRISES E SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

##### SECÇÃO 1

##### SISTEMA DE ALERTA RÁPIDO

#### Artigo 50.o

##### Sistema de alerta rápido

1. É estabelecido um sistema de alerta rápido em rede para a notificação de riscos directos ou indirectos para a saúde humana, ligados a géneros alimentícios ou a alimentos para animais. Este sistema abrangerá os Estados-Membros, a Comissão e a Autoridade, que designarão, cada um, um ponto de contacto que será membro da rede. A Comissão será responsável pela gestão da rede.

2. Sempre que um membro da rede dispuser de informações relacionadas com a existência de um risco grave, directo ou indirecto, para a saúde humana, ligado a um género alimentício ou a um alimento para animais, essas informações serão imediatamente comunicadas à Comissão através do sistema de alerta rápido. A Comissão transmitirá imediatamente essas informações aos membros da rede.

A Autoridade pode ainda completar a notificação com quaisquer informações científicas ou técnicas que facilitem uma acção de gestão dos riscos rápida e adequada por parte dos Estados-Membros.

3. Sem prejuízo de outras disposições da legislação comunitária, os Estados-Membros notificarão imediatamente a Comissão, através do sistema de alerta rápido:

- a) de qualquer medida que adoptem com vista a restringir a colocação no mercado ou a impor a retirada do mercado, ou a recolha, de géneros alimentícios ou de alimentos para animais, a fim de proteger a saúde humana, e que exija uma acção rápida;
- b) de qualquer recomendação ou acordo com operadores profissionais que vise, numa

base voluntária ou obrigatória, prevenir, limitar ou impor condições específicas à colocação no mercado ou eventual utilização de géneros alimentícios ou de alimentos para animais devido a um risco grave para a saúde humana que exija uma acção rápida;

c) da rejeição, relacionada com um risco directo ou indirecto para a saúde humana, de qualquer lote, contentor ou carga de géneros alimentícios ou de alimentos para animais por parte de uma autoridade competente num posto fronteiriço da União Europeia.

A notificação será acompanhada de uma fundamentação circunstanciada das medidas tomadas pelas autoridades competentes do Estado-Membro em que a notificação foi emitida, devendo ser atempadamente seguida de informações complementares, designadamente quando as medidas em que a notificação se baseia foram alteradas ou revogadas.

A Comissão transmitirá imediatamente aos membros da rede a notificação e as informações complementares recebidas nos termos dos primeiro e segundo parágrafos.

Sempre que um lote, contentor ou carga seja rejeitado por uma autoridade competente num posto fronteiriço da União Europeia, a Comissão notificará imediatamente todos os postos fronteiriços da União Europeia, bem como o país terceiro de origem.

4. Sempre que um género alimentício ou um alimento para animais que tenha sido objecto de uma notificação através do sistema de alerta rápido tiver sido expedido para um país terceiro, a Comissão comunicará a este último as informações adequadas.

5. Os Estados-Membros informarão imediatamente a Comissão das acções implementadas ou das medidas tomadas após a recepção das notificações e informações complementares transmitidas através do sistema de alerta rápido. A Comissão transmitirá imediatamente essa informação aos membros da rede.

6. O sistema de alerta rápido poderá ser aberto à participação de países candidatos à adesão, de países terceiros ou de organizações internacionais, com base em acordos celebrados entre a Comunidade e esses países ou organizações, e em conformidade com os procedimentos definidos nesses acordos. Estes basear-se-ão no princípio da reciprocidade e incluirão medidas de confidencialidade equivalentes às aplicáveis na Comunidade.

#### Artigo 51.o

##### Normas de execução

As normas de execução do artigo 50.o serão adoptadas pela Comissão, após debate com a Autoridade, de acordo com o procedimento previsto no n.o 2 do artigo 58.o Essas normas precisarão, designadamente, as condições e procedimentos específicos aplicáveis à transmissão de notificações e informações complementares.

#### Artigo 52.o

##### Regras de confidencialidade aplicáveis ao sistema de alerta rápido

1. As informações de que disponham os membros da rede acerca de um risco para a saúde humana ligado a géneros alimentícios ou a alimentos para animais serão, de um modo geral, colocadas à disposição da população, de acordo com os princípios relativos à informação previstos no artigo 10.o Os cidadãos terão, em geral, acesso às informações sobre a identificação dos produtos, a natureza do risco e as medidas tomadas.

Todavia, os membros da rede tomarão as medidas necessárias para assegurar que os membros do seu pessoal não possam divulgar as informações obtidas para efeitos da presente secção que, pela sua natureza, sejam abrangidas pelo segredo profissional em casos devidamente justificados, excepto no que respeita às informações que devam ser tornadas públicas, se as circunstâncias o exigirem, a fim de proteger a saúde humana.

2. A protecção do segredo profissional não obstará à transmissão às autoridades competentes das informações necessárias para assegurar a eficácia da vigilância do mercado e das actividades de execução da legislação no domínio dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. As autoridades que recebam informações abrangidas pelo segredo profissional assegurarão a sua protecção em conformidade com o n.º 1.

## SECÇÃO 2

### SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

#### Artigo 53.º

Medidas de emergência aplicáveis aos géneros alimentícios e alimentos para animais de origem comunitária ou importados de países terceiros

1. Sempre que for evidente que um género alimentício ou um alimento para animais originário da Comunidade ou importado de um país terceiro é susceptível de constituir um risco grave para a saúde humana, a saúde animal ou o ambiente, e que esse risco não pode ser dominado de maneira satisfatória através das medidas tomadas pelo ou pelos Estados-Membros em causa, a Comissão, por sua própria iniciativa ou a pedido de um Estado-Membro, adoptará imediatamente, em função da gravidade da situação, uma ou mais das seguintes medidas, de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 58.º:

a) no caso de géneros alimentícios ou de alimentos para animais de origem comunitária:

- i) suspensão da colocação no mercado ou da utilização do género alimentício em questão;
- ii) suspensão da colocação no mercado do alimento para animais em questão;
- iii) estabelecimento de condições especiais relativamente ao género alimentício ou ao alimento para animais em questão;
- iv) qualquer outra medida provisória adequada.

b) no caso de géneros alimentícios ou de alimentos para animais importados de países terceiros:

- i) suspensão das importações do género alimentício ou do alimento para animais em questão proveniente da totalidade ou parte do território do país terceiro em causa e, se for o caso, do país terceiro de trânsito;
- ii) estabelecimento de condições especiais relativamente ao género alimentício ou ao alimento para animais em questão proveniente da totalidade ou parte do território do país terceiro em causa;
- iii) qualquer outra medida provisória adequada.

2. Todavia, em caso de emergência, a Comissão pode adoptar, provisoriamente, as medidas previstas no n.º 1, após ter consultado o ou os Estados-Membros em causa e informado os restantes Estados-Membros.

Tão rapidamente quanto possível, e o mais tardar no prazo de 10 dias úteis, as medidas tomadas serão confirmadas, alteradas, revogadas ou prorrogadas, de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 58.º, e as razões da decisão da Comissão serão tomadas públicas sem demora.

#### Artigo 54.º

Outras medidas de emergência

1. Sempre que um Estado-Membro tenha informado oficialmente a Comissão da necessidade de tomar medidas de emergência e esta não tenha actuado em conformidade com o artigo 53.º, esse Estado-Membro pode adoptar medidas de protecção provisórias. Nesse caso, informará imediatamente os outros Estados-Membros e a Comissão.

2. No prazo de 10 dias úteis, a Comissão submeterá a questão ao comité instituído pelo no n.º 1 do artigo 58.º, de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do mesmo artigo, com vista à prorrogação, alteração ou revogação das medidas de protecção provisórias nacionais.

3. O Estado-Membro pode manter as suas medidas de protecção provisórias até serem adoptadas medidas comunitárias.

### SECÇÃO 3

#### GESTÃO DE CRISES

##### Artigo 55.º

###### Plano geral de gestão de crises

1. A Comissão elaborará, em estreita cooperação com a Autoridade e com os Estados-Membros, um plano geral de gestão de crises no domínio da segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, a seguir designado por "plano geral".

2. O plano geral especificará os tipos de situações que implicam riscos directos ou indirectos para a saúde humana, ligados a géneros alimentícios ou a alimentos para animais, que não são susceptíveis de ser prevenidos, eliminados ou reduzidos para um nível aceitável pelas disposições em vigor ou que não podem ser devidamente geridos unicamente pela aplicação dos artigos 53.º e 54.º

O plano geral especificará também as modalidades práticas necessárias para a gestão de uma crise, incluindo os princípios de transparência a aplicar e uma estratégia de comunicação.

##### Artigo 56.º

###### Unidade de crise

1. Sem prejuízo da sua obrigação de assegurar a aplicação da legislação comunitária, sempre que identifique uma situação que implique um risco grave, directo ou indirecto, para a saúde humana ligado a géneros alimentícios ou a alimentos para animais, e que esse risco não possa ser prevenido, eliminado ou reduzido pelas disposições em vigor, nem devidamente gerido unicamente pela aplicação dos artigos 53.º e 54.º, a Comissão notificará imediatamente os Estados-Membros e a Autoridade.

2. A Comissão criará imediatamente uma unidade de crise, na qual a Autoridade participará e à qual prestará apoio técnico e científico, se necessário.

##### Artigo 57.º

###### Tarefas da unidade de crise

1. A unidade de crise será responsável pela recolha e avaliação de todas as informações pertinentes, bem como pela identificação das possibilidades existentes de prevenir, eliminar ou reduzir para um nível aceitável o risco para a saúde humana, com a maior eficácia e rapidez possíveis.

2. A unidade de crise pode solicitar a assistência de qualquer entidade pública ou privada cujos conhecimentos e experiência considere necessários para a gestão eficaz da situação de crise.

3. A unidade de crise manterá a população informada dos riscos envolvidos e das medidas adoptadas.

### CAPÍTULO V

#### PROCEDIMENTOS E DISPOSIÇÕES FINAIS

##### SECÇÃO 1

#### COMITOLOGIA E PROCESSO DE MEDIAÇÃO

##### Artigo 58.º

## Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, a seguir designado por "Comité", composto por representantes dos Estados-Membros e presidido pelo representante da Comissão. O Comité será organizado em secções, a fim de abordar todas as matérias em questão.
2. Sempre que se faça referência ao presente número, é aplicável o procedimento estabelecido no artigo 5.o da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto nos seus artigos 7.o e 8.o
3. O prazo previsto no n.o 6 do artigo 5.o da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

## Artigo 59.o

### Atribuições do Comité

O Comité exercerá as funções que lhe são conferidas pelo presente regulamento e por outras disposições comunitárias pertinentes, nos casos e condições nelas previstos; pode igualmente examinar qualquer questão abrangida por essas disposições, quer por iniciativa do presidente quer mediante pedido escrito de um dos seus membros.

## Artigo 60.o

### Processo de mediação

1. Sem prejuízo da aplicação de outras disposições comunitárias, sempre que um Estado-Membro considere que uma medida tomada por outro Estado-Membro no domínio da segurança dos géneros alimentícios é incompatível com o presente regulamento ou susceptível de prejudicar o funcionamento do mercado interno, submeterá a questão à Comissão, que informará imediatamente o outro Estado-Membro em questão.
2. Os dois Estados-Membros e a Comissão envidarão todos os esforços para solucionar o problema. Caso não seja possível chegar a acordo, a Comissão pode pedir o parecer da Autoridade sobre qualquer questão científica pertinente. Os termos desse pedido e o prazo no qual a Autoridade deve emitir o seu parecer serão estabelecidos de comum acordo pela Comissão e pela Autoridade, após consulta aos dois Estados-Membros em causa.

## SECÇÃO 2

### DISPOSIÇÕES FINAIS

## Artigo 61.o

### Cláusula de revisão

1. Até 1 de Janeiro de 2005 e, posteriormente, de seis em seis anos, a Autoridade, em colaboração com a Comissão, encomendará uma avaliação externa independente dos resultados por si alcançados, com base no mandato atribuído pelo Conselho de Administração, em concertação com a Comissão. A avaliação incidirá sobre os métodos de trabalho da Autoridade e o seu impacto. A avaliação terá em conta os pontos de vista dos interessados, tanto a nível comunitário como nacional.

O Conselho de Administração da Autoridade examinará as conclusões da avaliação efectuada e, se necessário, formulará recomendações à Comissão com vista à introdução de alterações ao nível da Autoridade ou dos seus métodos de trabalho. A avaliação e as recomendações serão tornadas públicas.

2. Até 1 de Janeiro de 2005, a Comissão publicará um relatório sobre a experiência adquirida com a aplicação das secções 1 e 2 do capítulo IV.
3. Os relatórios e recomendações a que se referem os n.os 1 e 2 serão transmitidos ao Conselho e ao Parlamento Europeu.

## Artigo 62.o

Referências à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e ao Comité

#### Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal

1. Todas as referências feitas na legislação comunitária ao Comité Científico da Alimentação Humana, ao Comité Científico da Alimentação Animal, ao Comité Científico Veterinário, ao Comité Científico dos Pesticidas, ao Comité Científico das Plantas e ao Comité Científico Director são substituídas por uma referência à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

2. Todas as referências feitas na legislação comunitária ao Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, ao Comité Permanente dos Alimentos para Animais e ao Comité Veterinário Permanente são substituídas por uma referência ao Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

Todas as referências feitas ao Comité Fitossanitário Permanente na legislação comunitária baseada nas Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE, 90/642/CEE e 91/414/CEE, relativas aos produtos fitofarmacêuticos e à fixação de teores máximos de resíduos, e inclusivamente nessas directivas, são substituídas por uma referência ao Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

3. Para efeitos dos n.os 1 e 2, entende-se por "legislação comunitária" o conjunto dos regulamentos, directivas e decisões da Comunidade.

4. São revogadas as Decisões 68/361/CEE, 69/414/CEE e 70/372/CEE.

#### Artigo 63.o

##### Competência da Agência Europeia de Avaliação dos Medicamentos

O presente regulamento não prejudica a competência conferida à Agência Europeia de Avaliação dos Medicamentos pelo Regulamento (CEE) n.o 2309/93 do Conselho, pelo Regulamento (CEE) n.o 2377/90 do Conselho, pela Directiva 75/319/CEE do Conselho (27) e pela Directiva 81/851/CEE do Conselho(28).

#### Artigo 64.o

##### Início das actividades da Autoridade

A Autoridade iniciará as suas actividades em 1 de Janeiro de 2002.

#### Artigo 65.o

##### Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias.

Os artigos 11.o, 12.o e 14.o a 20.o são aplicáveis a partir de 1 de Janeiro de 2005.

Os artigos 29.o, 56.o, 57.o e 60.o e o n.o 1 do artigo 62.o são aplicáveis a partir da data da nomeação dos membros do Comité Científico e dos painéis científicos, que constará de um aviso publicado na série C do Jornal Oficial.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 28 de Janeiro de 2002.

Pelo Parlamento Europeu

O Presidente

P. Cox

Pelo Conselho

O presidente

J. Piqué i Camps

(1) JO C 96 E de 27.3.2001, p. 247.

(2) JO C 155 de 29.5.2001, p. 32.

- (3) Parecer emitido em 14 de Junho de 2001 (ainda não publicado no Jornal Oficial).
- (4) Parecer do Parlamento Europeu de 12 de Junho de 2001 (ainda não publicado no Jornal Oficial), Posição Comum do Conselho de 17 de Setembro de 2001 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e Decisão do Parlamento Europeu de 11 de Dezembro de 2001 (ainda não publicada no Jornal Oficial). Decisão do Conselho de 21 de Janeiro de 2002.
- (5) JO L 229 de 30.8.1980, p. 11. Directiva revogada pela Directiva 98/83/CE.
- (6) JO L 330 de 5.12.1998, p. 32.
- (7) Directiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Directiva 90/220/CEE do Conselho (JO L 106 de 17.4.2001, p. 1).
- (8) JO L 228 de 11.8.1992, p. 24.
- (9) JO L 371 de 30.12.1987, p. 76.
- (10) JO L 255 de 18.10.1968, p. 23.
- (11) JO L 291 de 19.11.1969, p. 9.
- (12) JO L 170 de 3.8.1970, p. 1.
- (13) JO L 340 de 9.12.1976, p. 26. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2000/57/CE da Comissão (JO L 244 de 29.9.2000, p. 76).
- (14) JO L 221 de 7.8.1986, p. 37. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/57/CE da Comissão (JO L 208 de 1.8.2001, p. 36).
- (15) JO L 221 de 7.8.1986, p. 43. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/57/CE da Comissão.
- (16) JO L 350 de 14.12.1990, p. 71. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/57/CE da Comissão.
- (17) JO L 230 de 19.8.1991, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/49/CE da Comissão (JO L 176 de 29.6.2001, p. 61).
- (18) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.
- (19) JO L 214 de 24.8.1993, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 649/98 da Comissão (JO L 88 de 24.3.1998, p. 7).
- (20) JO L 224 de 18.8.1990, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1553/2001 da Comissão (JO L 205 de 31.7.2001, p. 16).
- (21) JO 22 de 9.12.1965, p. 369. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 93/39/CEE (JO L 214 de 24.8.1993, p. 22).
- (22) JO L 297 de 13.10.1992, p. 8.
- (23) JO L 262 de 27.9.1976, p. 169. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2000/41/CE da Comissão (JO L 145 de 20.6.2000, p. 25).
- (24) JO L 359 de 8.12.1989, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 92/41/CEE (JO L 158 de 11.6.1992, p. 30).
- (25) JO L 210 de 7.8.1985, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 1999/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 141 de 4.6.1999, p. 20).
- (26) JO L 356 de 31.12.1977, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE, CECA, Eur atom) n.º 762/2001 do Conselho (JO L 111 de 20.4.2001, p. 1).
- (27) JO L 147 de 9.6.1975, p. 13. Directiva alterada pela Directiva 2001/83/CE do

Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 311 de 28.11.2001, p. 67).

(28) JO L 317 de 6.11.1981, p. 1. Directiva alterada pela Directiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 311 de 28.11.2001, p. 1).

**Início**

## 32003R0692

Dados complementares :  Línguas e formatos disponíveis  Texto (visualização bilingue)

GO

< Nota bibliográfica 1 de 1 >

### Título e referência

**Regulamento (CE) n.º 692/2003 do Conselho, de 8 de Abril de 2003, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

*Jornal Oficial n.º L 099 de 17/04/2003 p. 0001 - 0007*

DA DE EL EN ES FI FR IT NL PT SV

### Texto

html

▶ tiff

### Datas

do documento: 08/04/2003

de efeito: 24/04/2003; entrada em vigor data de publicação + 7 ver art. 2

fim de validade: 99/99/9999

### Classificações

▶ **Descritor(es) EUROVOC:**  
denominação de origem  
produto alimentar  
produto agrícola  
localização da produção  
acondicionamento

▶ **Classificação do Repertório:**  
03.05.00.00 Agricultura / Generalidades  
15.20.20.00 Ambiente, consumidores e protecção da saúde / Consumidores /  
Informação, educação e representação dos consumidores

▶ **Matérias:**  
agricultura , produtos alimentares , defesa dos consumidores

### Miscellaneous information

▶ **Autor:**  
Conselho

▶ **Forma:**  
regulamento

▶ **Informações complementares:**  
CNS 2002/0066

### Procedure

▶ **Número de procedimento:**  
CNS ( 2002 ) 0066

▶ **Actos preparatórios:**

proposta Comissão; COM 2002/0139 FIN; JO C 181E/2002 P 275  
procedimento de consulta  
parecer Parlamento Europeu; emitido em 05.12.2002  
parecer Comité Económico e Social; JO C 241/2002 P 57  
parecer Comité das Regiões; emitido em 31.07.2002

▶ **Parlamento Europeu - OEIL**

**Relações entre documentos**

▶ **Tratado:**

Comunidade Europeia

▶ **Base jurídica:**

**12002E037**

▶ **Seleccionar todos os documentos que têm este acto como base jurídica**

▶ **Altera:**

**31992R2081** alteração substituição anexo 1 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição anexo 2 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição artigo 1.1 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração complemento artigo 10.3 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração complemento artigo 11.4 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 11 BI a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração alteração artigo 12.1 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 12.3 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 12 BI a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 12 QQ a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 12 QT a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 12 TR a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração supressão artigo 13.2 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição artigo 13.4 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 13.5 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição artigo 14.1 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição artigo 14.2 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração substituição artigo 15 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração supressão artigo 17 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração alteração artigo 4.2 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração alteração artigo 5.5 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração complemento artigo 6.1 a partir de 24/04/2003  
**31992R2081** alteração adjunção artigo 6.6 a partir de 24/04/2003  
**52002PC0139** adopção

▶ **Actos citados:**

**31980L0777**

**31996R1107**

**31999D0468**

▶ **Seleccionar todos os documentos que citam este documento**

**Versões consolidadas**

▶ **consolidation chart:**

**01992R2081**

## Texto

Visualização bilingue : CS DA DE EL EN ES ET FI FR HU IT LT LV MT NL PL PT SK SL SV

Regulamento (CE) n.º 692/2003 do Conselho

de 8 de Abril de 2003

que altera o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 37.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão(1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu(2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social(3),

Tendo em conta o parecer do Comité das Regiões(4),

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho(5) não se aplica aos produtos do sector vitivinícola nem às bebidas espirituosas; afigura-se, no entanto, oportuno, a fim de evitar uma lacuna de protecção, incluir o vinagre de vinho no âmbito de aplicação previsto no seu artigo 1.º Afigura-se também necessário, para responder às expectativas de determinados produtores, alargar a lista de produtos agrícolas a que se refere o anexo II do presente Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Acresce que se considera oportuno alargar a lista a que se refere o anexo I do mesmo Regulamento, para incluir os géneros alimentícios resultantes de produtos referidos no anexo I do Tratado que tenham sofrido uma transformação ligeira.

(2) No anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, de que constam os géneros alimentícios passíveis de registo, são incluídas as águas minerais naturais e as águas de nascente. Na análise dos pedidos de registo detectaram-se vários problemas. Tais problemas dizem respeito à existência de nomes idênticos para águas distintas, à existência de nomes de fantasia que não são cobertos pelas disposições do regulamento ou à constatação de que os nomes em causa não são adequados ao registo nos termos do regulamento, atendendo, designadamente, às consequências do disposto no seu artigo 13.º Esses problemas suscitaram múltiplos conflitos práticos na aplicação do regulamento.

(3) As águas minerais e as águas termais são já objecto da Directiva 80/777/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à exploração e à comercialização de águas minerais naturais(6). Embora não tenha exactamente a mesma finalidade que o Regulamento (CEE) n.º 2081/92, esta directiva assegura uma regulamentação suficiente, ao nível comunitário, das referidas águas minerais e águas termais; em consequência, não é oportuno registar denominações relativas a essas águas. É, pois, conveniente retirar as águas minerais e as águas termais do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Dado que certas denominações haviam já sido registadas pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão, de 12 de Junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92(7), é conveniente, a fim de evitar qualquer prejuízo, prever um período transitório até 31 de Dezembro de 2013, findo o qual tais denominações deixarão de fazer parte do registo previsto no n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 2081/92.

(4) No artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 é estabelecida uma lista não exhaustiva dos elementos que todos os cadernos de especificações deverão conter. Em certos casos, a fim de preservar as características próprias dos produtos ou assegurar a rastreabilidade ou controlo dos mesmos, o respectivo acondicionamento deve ser realizado na região geográfica demarcada. Importa, por conseguinte, prever expressamente a possibilidade de incluir nos cadernos de especificações disposições relativas ao acondicionamento, sempre que as referidas circunstâncias se verificarem e sejam justificadas.

(5) É conveniente resolver de modo adequado, designadamente a fim de preservar o património dos produtores dos Estados-Membros, os casos de denominações

geográficas total ou parcialmente homónimas, tanto no que se refere a denominações conformes com os critérios de registo como no respeitante a denominações que, não sendo conformes com esses critérios, preenchem certas condições de utilização rigorosamente definidas.

(6) Importa adaptar ao artigo 10.o a referência à norma EN 45011, a fim de prever eventuais alterações posteriores.

(7) Sempre que, por motivos devidamente justificados, um agrupamento ou uma pessoa singular ou colectiva pretenda renunciar ao registo de uma indicação geográfica ou de uma denominação de origem, há que prever a anulação desta no registo comunitário.

(8) O Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados com o Comércio (Acordo TRIPS, 1994, objecto do anexo 1C do Acordo que institui a Organização Mundial do Comércio) contém disposições pormenorizadas sobre a existência, aquisição, âmbito, manutenção e aplicação efectiva dos direitos de propriedade intelectual.

(9) A protecção por meio de registo conferida pelo Regulamento (CEE) n.o 2081/92 é aberta às denominações dos países terceiros com base na reciprocidade e em condições de equivalência, como previsto no artigo 12.o do referido regulamento. É conveniente precisar as disposições desse artigo para garantir que o processo comunitário de registo se aplica aos países que satisfazem as referidas condições.

(10) O Regulamento (CEE) n.o 2081/92 prevê, no seu artigo 7.o, um procedimento de oposição. Para dar cumprimento à obrigação decorrente, nomeadamente, do artigo 22.o do Acordo TRIPS, convém precisar aquela disposição de modo a que os nacionais de todos os Membros da OMC beneficiem deste regime e a que seja efectivamente aplicada sem prejuízo do disposto em acordos internacionais, como o prevê o artigo 12.o do mesmo regulamento. O direito de oposição deve ser reconhecido aos nacionais dos Membros da OMC, sempre que legitimamente interessados e segundo critérios idênticos aos estabelecidos no n.o 4 do artigo 7.o do citado regulamento. As provas e apreciações visadas por esses critérios devem ser justificadas em relação ao território comunitário, que é o território em que se aplica a protecção conferida pelo regulamento.

(11) O artigo 24.o do Acordo TRIPS visa, no seu n.o 5, não só no caso das marcas registadas ou requeridas, mas igualmente no caso de os direitos a uma marca serem adquiridos através da utilização, antes da data de referência prevista, nomeadamente, a data de protecção da denominação no país de origem. É, pois, conveniente alterar o n.o 2 do artigo 14.o do Regulamento (CEE) n.o 2081/92: a data de referência nele prevista deve passar a ser a data de protecção no país de origem ou a do depósito do pedido de registo da indicação geográfica ou da denominação de origem, consoante se trate, respectivamente, de uma denominação abrangida pelo artigo 17.o ou pelo artigo 5.o do mesmo regulamento; além disso, no n.o 1 do mesmo artigo 14.o, a data de referência deve passar a ser a data do depósito do pedido de registo, em vez da data da primeira publicação.

(12) As medidas necessárias à execução do Regulamento (CEE) n.o 2081/92, serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão (8).

(13) O procedimento simplificado previsto no artigo 17.o do Regulamento (CEE) n.o 2081/92 para o registo das denominações existentes, protegidas ou consagradas pelo uso nos Estados-Membros, não prevê o direito de oposição. Por questões de segurança jurídica e de transparência, é conveniente suprimir essa disposição. Do mesmo modo, num intuito de coerência, há que suprimir o período transitório de cinco anos previsto no n.o 2 do artigo 13.o relativo às denominações registadas ao seu abrigo, sem prejuízo todavia da cessação desse período transitório em relação às denominações registadas no âmbito do referido artigo 17.o

(14) Estes elementos conduzem à alteração do Regulamento (CEE) n.o 2081/92,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

## Artigo 1.o

O Regulamento (CEE) n.o 2081/92 é alterado do seguinte modo:

1. No artigo 1.o, o n.o 1 passa a ter a seguinte redacção:

"1. O presente regulamento estabelece as regras relativas à protecção das denominações de origem e das indicações geográficas dos produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado, dos géneros alimentícios que constam do anexo I do presente regulamento e dos produtos agrícolas enumerados no anexo II do presente regulamento.

Todavia, o disposto no presente regulamento não se aplica nem aos produtos do sector vitivinícola, com excepção dos vinagres de vinho, nem às bebidas espirituosas. O presente número não prejudica a aplicação do Regulamento (CE) n.o 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Os anexos I e II do presente regulamento podem ser alterados de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.o."

2. A alínea e) do n.o 2 do artigo 4.o passa a ter a seguinte redacção:

"e) A descrição do método de obtenção do produto agrícola ou do género alimentício e, se necessário, os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento, sempre que o agrupamento requerente determine e justifique que o acondicionamento deve ser realizado na região geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e, garantir a rastreabilidade ou assegurar o controlo;"

3. No artigo 5.o, o último parágrafo do n.o 5 passa a ter a seguinte redacção:"Antes de transmitir o pedido de registo e caso este diga respeito a uma denominação que designe igualmente uma área geográfica fronteiriça, ou a uma denominação tradicional ligada a essa área geográfica, situada noutro Estado-Membro ou num país terceiro reconhecido nos termos do procedimento previsto no n.o 3 do artigo 12.o, o Estado-Membro que recebeu o pedido consulta o Estado-Membro ou o país terceiro em questão.

Quando, na sequência das consultas, os agrupamentos, ou as pessoas singulares ou colectivas em causa dos referidos Estados-Membros, chegam a acordo sobre uma solução global, os Estados-Membros em causa podem apresentar à Comissão um pedido de registo comum.

Poderão ser determinadas regras específicas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.o"

4. Ao n.o 1 do artigo 6.o é aditado o seguinte parágrafo:"A Comissão tornará públicos os pedidos de registo apresentados e a respectiva data de apresentação".

5. No artigo 6.o é inserido o seguinte número:

"6. Sempre que o pedido diga respeito a uma denominação homónima de uma denominação já registada da União Europeia ou de um país terceiro reconhecido nos termos do procedimento previsto no n.o 3 do artigo 12.o, a Comissão pode solicitar o parecer do Comité previsto no artigo 15.o antes do registo a que se refere o n.o 3 do presente artigo.

O registo de uma denominação homónima conforme com o presente regulamento deve ter na devida conta as práticas locais e tradicionais e o risco efectivo de confusão, em especial:

- uma denominação homónima que induza o público a pensar erradamente que os produtos são originários de um outro território não será registada, ainda que seja literalmente exacta no que se refere ao território, à região ou à localidade de origem dos produtos agrícolas ou dos géneros alimentícios;
- a utilização de uma denominação homónima registada só é autorizada em condições práticas que assegurem que a denominação homónima registada posteriormente seja bem diferenciada da denominação já registada, tendo em conta a necessidade de

garantir um tratamento equitativo aos produtores interessados e de não induzir os consumidores em erro."

6. No n.º 3 do artigo 10.º é aditado o seguinte parágrafo: "A norma ou a versão a aplicar da norma EN 45011, cujas condições devem ser preenchidas pelos organismos de controlo para serem reconhecidos, é estabelecida ou alterada de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º

Quando se tratar de países terceiros previstos no n.º 3 do artigo 12.º, a norma equivalente ou a versão a aplicar da norma equivalente, cujas condições devem ser satisfeitas pelos organismos de controlo para serem reconhecidas, será estabelecida ou alterada em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15.º".

7. No artigo 11.º, ao n.º 4 é aditado o seguinte texto: "A anulação será publicada no Jornal Oficial da União Europeia."

8. Após o artigo 11.º é inserido o seguinte artigo:

"Artigo 11.ºA

De acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º, a Comissão pode proceder à anulação do registo de uma denominação nos seguintes casos:

a) Quando o Estado que transmitiu o pedido de registo original verificar que um pedido de anulação, introduzido pelo agrupamento ou pela pessoa singular ou colectiva, é justificado e, por isso, o transmitir à Comissão;

b) Por razões bem fundamentadas, quando já não esteja assegurado o respeito das condições previstas nas especificações de um produto agrícola ou de um género alimentício que beneficie de uma denominação protegida.

Poderão ser determinadas regras específicas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º

A anulação será publicada no Jornal Oficial da União Europeia."

9. No artigo 12.º, o segundo travessão do n.º 1 passa a ter a seguinte redacção:

"- exista no país terceiro em causa um regime de controlo e um direito de oposição equivalentes aos definidos no presente regulamento."

10. Ao artigo 12.º é aditado o seguinte número:

"3. A pedido de um país terceiro, a Comissão verifica, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º, que, por força da sua legislação interna, esse país terceiro satisfaz as condições de equivalência e oferece garantias, na acepção do n.º 1 do presente artigo. Sempre que a decisão da Comissão for afirmativa, é aplicável o procedimento constante do artigo 12.ºA."

11. Após o artigo 12.º são inseridos os seguintes artigos:

"Artigo 12.ºA

1. No caso previsto no n.º 3 do artigo 12.º, quando um agrupamento ou uma pessoa singular ou colectiva, referida nos n.ºs 1 e 2 do artigo 5.º, de um país terceiro desejar registar uma denominação ao abrigo do presente regulamento, enviará o pedido de registo às autoridades do país terceiro onde se situa a área geográfica. O pedido, para cada denominação, deve ser acompanhado do caderno de especificações referido no artigo 4.º

Antes de transmitir o pedido de registo e caso este diga respeito a uma denominação que designe igualmente uma área geográfica fronteiriça situada num Estado-Membro da União Europeia, ou uma denominação tradicional ligada a essa área geográfica, o país terceiro que recebeu o pedido consulta o Estado-Membro em questão.

Quando, na sequência das consultas, os agrupamentos, ou as pessoas singulares ou colectivas dos referidos Estados, chegam a acordo sobre uma solução global, os Estados-Membros em causa podem apresentar à Comissão um pedido de registo comum.

Poderão ser determinadas regras específicas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.o

2. Se o país terceiro em causa considerar satisfeitas as exigências do presente regulamento, transmitirá o pedido de registo à Comissão, acompanhado de:

- a) Uma descrição do quadro jurídico e do uso com base nos quais a denominação de origem ou a indicação geográfica é protegida ou consagrada no país;
- b) Uma declaração que comprove que os elementos previstos no artigo 10.o se encontram reunidos no seu próprio território; e
- c) Outros documentos sobre os quais tenha baseado a sua avaliação.

3. O pedido e todos os documentos transmitidos à Comissão serão redigidos numa das línguas oficiais da Comunidade, ou acompanhados de uma tradução numa dessas línguas.

#### Artigo 12.oB

1. No prazo de seis meses, a Comissão verificará se o pedido de registo transmitido pelo país terceiro inclui todos os elementos necessários. A Comissão comunicará ao país terceiro em causa o resultado das suas averiguações.

Se a Comissão:

a) Concluir que a denominação reúne as condições para ser protegida, fará publicar o pedido em conformidade com o n.o 2 do artigo 6.o. Antes da publicação, a Comissão poderá solicitar o parecer do Comité previsto no artigo 15.o;

b) Concluir que a denominação não reúne as condições para ser protegida, decidirá, após consulta do Estado que tenha transmitido o pedido, segundo o procedimento previsto no artigo 15.o, não proceder à publicação prevista na alínea a).

2. No prazo de seis meses a contar da data de publicação prevista na alínea a) do n.o 1, qualquer pessoa singular ou colectiva legitimamente interessada poderá opor-se ao pedido publicado de acordo com o n.o 1, alínea a), nas seguintes condições:

a) Sempre que a oposição emanar de um Estado-Membro ou de um Membro da OMC, são aplicáveis, respectivamente, os n.os 1, 2 e 3 do artigo 7.o ou do artigo 12.oD.

b) Sempre que essa oposição emanar de um país terceiro que satisfaça as condições de equivalência a título do n.o 3 do artigo 12.o, a declaração de oposição devidamente fundamentada será enviada ao Estado onde reside ou está estabelecida a pessoa singular ou colectiva mencionada, que a transmitirá à Comissão.

A declaração de oposição e todos os documentos transmitidos à Comissão serão redigidos numa das línguas oficiais da Comunidade, ou acompanhados de uma tradução numa dessas línguas.

3. A Comissão examinará a admissibilidade de acordo com os critérios previstos no n.o 4 do artigo 7.o. Esses critérios devem ser provados e apreciados em relação ao território comunitário. Sempre que uma ou mais oposições sejam admissíveis, a Comissão tomará uma decisão de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.o, após consulta ao Estado que tiver transmitido o pedido de registo, tomando na devida conta os usos leal e tradicionalmente praticados e o risco efectivo de confusão no território comunitário. Caso seja decidido proceder ao registo, a denominação será inscrita no registo previsto no n.o 3 do artigo 6.o e publicada de acordo com o n.o 4 do mesmo artigo.

4. Se não lhe for notificada qualquer declaração de oposição, a Comissão procederá à inscrição da ou das denominações em causa no registo previsto no n.o 3 do artigo 6.o e à publicação em conformidade com o n.o 4 do mesmo artigo.

#### Artigo 12.oC

O agrupamento ou a pessoa singular ou colectiva interessada, referida nos n.os 1 e 2 do artigo 5.o, poderá solicitar a alteração de um caderno de especificações de uma

denominação registada ao abrigo do artigo 12.oA e 12.oB, nomeadamente para ter em conta a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos ou para proceder a uma nova delimitação geográfica.

É aplicável o procedimento previsto nos artigos 12.oA e 12.oB.

Todavia, a Comissão pode, de acordo com o procedimento do artigo 15.o, decidir não aplicar o procedimento previsto nos artigos 12.oA e 12.oB quando a alteração seja de importância menor.

#### Artigo 12.oD

1. No prazo de seis meses a contar da data de publicação no Jornal Oficial da União Europeia, prevista no n.o 2 do artigo 6.o, de um pedido de registo apresentado por um Estado-Membro da União Europeia, qualquer pessoa singular ou colectiva legitimamente interessada de um Estado Membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do procedimento a que se refere o n.o 3 do artigo 12.o poderá opor-se ao registo, enviando uma declaração devidamente fundamentada ao Estado onde reside ou está estabelecida, que a transmitirá à Comissão, redigida ou traduzida numa das línguas da Comunidade. Os Estados-Membros assegurarão que qualquer pessoa de um Membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do procedimento previsto no n.o 3 do artigo 12.o que possa alegar um interesse económico legítimo seja autorizada a consultar o pedido de registo.

2. A Comissão examinará a admissibilidade das oposições em conformidade com os critérios previstos no n.o 4 do artigo 7.o Esses critérios devem ser provados e apreciados em relação ao território da Comunidade.

3. Sempre que uma oposição seja admissível, a Comissão toma uma decisão nos termos do procedimento previsto no artigo 15.o, após consulta ao Estado que tiver transmitido o pedido de oposição, tomando na devida conta os usos leal e tradicionalmente praticados e o risco efectivo de confusão. Caso seja decidido proceder ao registo, a Comissão procederá à publicação em conformidade com o n.o 4 do artigo 6.o".

12. O artigo 13.o é alterado do seguinte modo:

a) O n.o 4 passa a ter a seguinte redacção:

"4. Em relação às denominações cujo registo seja pedido nos termos do artigo 5.o ou do artigo 12.oA, pode ser previsto um período transitório máximo de cinco anos, no âmbito, respectivamente, do n.o 5, alínea b), do artigo 7.o e do n.o 3 do artigo 12.oB e n.o 3 do artigo 12.oD, unicamente no caso de uma oposição ter sido declarada admissível por motivo de o registo do nome proposto prejudicar a existência de uma denominação total ou parcialmente homónima ou a existência de produtos que se encontrem legalmente no mercado há, pelo menos, cinco anos à data de publicação prevista no n.o 2 do artigo 6.o.

Este período transitório só pode ser previsto se as empresas tiverem comercializado legalmente os produtos em causa, utilizando de forma contínua as denominações em questão pelo menos nos cinco anos anteriores à data de publicação prevista no n.o 2 do artigo 6.o".

b) É aditado o seguinte:

"5. Sem prejuízo do disposto no artigo 14.o, a Comissão pode, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.o, permitir a coexistência de uma denominação registada e de uma denominação não registada que designe um local de um Estado-Membro ou de um país terceiro reconhecido nos termos do procedimento a que se refere o n.o 3 do artigo 12.o quando essa denominação for idêntica à denominação registada, desde que:

- a denominação idêntica não registada tenha sido legalmente utilizada desde há, pelo menos, vinte e cinco anos à data de entrada em vigor do Regulamento (CEE) n.o 2081/92, com base em práticas leais e constantes; e

- se comprove que essa utilização não teve, em momento algum, por objectivo tirar partido da reputação da denominação registada, nem tenha induzido ou podido

induzir o público em erro quanto à verdadeira origem do produto; e

- o problema colocado pela denominação idêntica tenha sido evocado antes do registo da denominação.

Essa coexistência da denominação registada e da denominação idêntica não registada não poderá exceder um período de quinze anos, no máximo, após o qual a denominação não registada não poderá continuar a ser utilizada.

Só será autorizada a utilização da denominação geográfica não registada no caso de o Estado de origem ser indicado de forma clara e visível no rótulo."

13. O artigo 14.o é alterado do seguinte modo:

a) O n.o 1 passa a ter a seguinte redacção:

"1. Sempre que uma denominação de origem ou uma indicação geográfica seja registada nos termos do presente regulamento, será recusado o pedido de registo de uma marca que corresponda a uma das situações referidas no artigo 13.o e diga respeito ao mesmo tipo de produto, na condição de o pedido de registo da marca ser apresentado após a data de apresentação do pedido de registo da denominação de origem ou da indicação geográfica à Comissão.

As marcas registadas contrariamente ao disposto no primeiro parágrafo serão anuladas."

b) O n.o 2 passa a ter a seguinte redacção:

"2. Na observância da legislação comunitária, a utilização de uma marca que corresponda a uma das situações enumeradas no artigo 13.o, depositada, registada ou, nos casos em que tal seja previsto pela legislação em causa, adquirida pelo uso, de boa fé, no território comunitário, quer antes da data de protecção no país de origem, quer antes da data de depósito do pedido de registo da denominação de origem ou da indicação geográfica à Comissão, poderá prosseguir não obstante o registo de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica, sempre que a marca não incorra nos motivos de nulidade ou caducidade previstos, respectivamente, na Directiva 89/104/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros sobre as marcas(9), e/ou no Regulamento (CE) n.o 40/94 do Conselho, de 20 de Dezembro de 1993, sobre a marca comunitária(10)."

14. O artigo 15.o passa a ter a seguinte redacção:

"Artigo 15.o

1. A Comissão é assistida pelo Comité das Denominações de Origem e das Indicações Geográficas, composto por representantes dos Estados-Membros e presidido pelo representante da Comissão.

2. Sempre que se remeta para o presente artigo, são aplicáveis os artigos 5.o e 7.o da Decisão 1999/468/CE.

O prazo previsto no n.o 6 do artigo 5.o da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O Comité aprova o seu regulamento interno

4. O Comité pode examinar qualquer outra questão evocada pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido do representante de um Estado-Membro."

15. São revogados o n.o 2 do artigo 13.o e o artigo 17.o. Todavia, as disposições dos referidos artigos continuam a ser aplicáveis às denominações registadas ou às denominações cujo registo tenha sido solicitado em virtude do procedimento previsto no artigo 17.o antes da entrada em vigor do presente regulamento.

16. Os anexos I e II do Regulamento n.o 2081/92 são substituídos pelos anexos I e II do presente regulamento.

Artigo 2.o

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação

no Jornal Oficial da União Europeia.

Sem prejuízo do ponto 16) do artigo 1.º, o disposto nos artigos 5.º e 17.º continua a ser aplicável aos pedidos de registo de denominação de águas minerais naturais e de águas de nascente cujo registo tenha sido requerido previamente à entrada em vigor do presente regulamento.

As águas minerais naturais e as águas de nascente já registadas ou as que venham a ser registadas em virtude da aplicação do disposto no parágrafo anterior continuarão a constar do registo previsto no n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento n.º 2081/92 e a beneficiar da protecção por este concedida, até 31 de Dezembro de 2013.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito no Luxemburgo, em 8 de Abril de 2003.

Pelo Conselho

O Presidente

G. Drys

(1) JO 181 E de 30.7.2002, p. 275.

(2) Parecer emitido em 5 de Dezembro de 2002 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

(3) JO C 241 de 7.10.2002, p. 57.

(4) Parecer emitido em 31 de Julho de 2002 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

(5) JO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2796/2000 da Comissão (JO L 324 de 21.12.2000, p. 26).

(6) JO L 229 de 30.8.1980, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/70/CE (JO L 299, de 23.11.1996, p. 26).

(7) JO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2703/2000 (JO L 311 de 12.12.2000, p. 25).

(8) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

(9) JO L 40 de 11.2.1989, p. 1.

(10) JO L 11 de 14.1.1994, p. 1.

ANEXO I

"ANEXO I

Géneros alimentícios a que se refere o n.º 1 do artigo 1.º

- Cervejas
- Bebidas à base de extractos de plantas
- Produtos de padaria, pastelaria, confectaria ou da indústria de bolachas e biscoitos
- Gomas e resinas naturais
- Pasta de mostarda
- Massas alimentícias."

ANEXO II

"ANEXO II

Produtos agrícolas a que se refere o n.º 1 do artigo 1.º

- Feno
- Óleos essenciais

- Cortiça
- Cochonilha (matéria-prima de origem animal)
- Flores e plantas ornamentais
- Lã
- Vime"

**Início**

## **ANEXO IV – Folheto de Divulgação e Informação**

# “Corpo São, Mente Sã”

Sabores são,  
ricos,  
nutritivos,  
variados,  
verdadeiros  
e  
frescos



Sabores sem aditivos ou adubos  
químicos que garantem uma  
alimentação saudável,  
nutritiva e completa

Sabores  
com símbolo  
e  
significado  
a  
saber:



Denominação de Origem Protegida



Indicação Geográfica Protegida



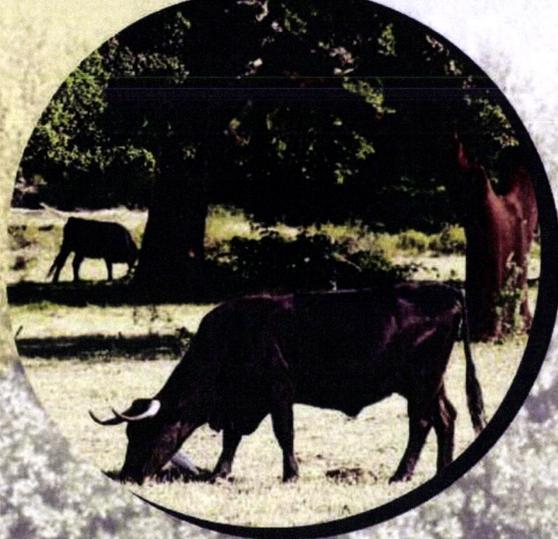
Especialidade Tradicional Garantida



**Sabores  
Autênticos  
e  
Autenticados**

*Tudo o que é verdadeiramente sábio é simples e claro* (Lactânio)

Sabores com arte,  
história,  
tradição  
e modos  
de produção ancestrais



*Por sabedoria entendo a arte de tornar a vida o mais agradável e feliz possível* (Shopenhauer, Arthur)

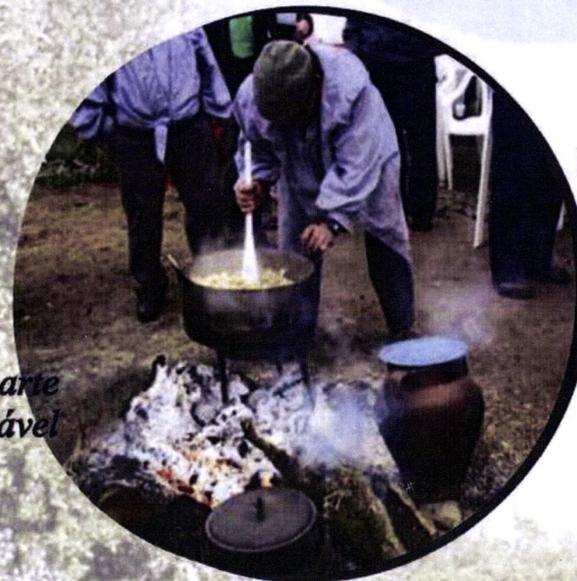
Sabores com  
denominação  
de origem  
e  
genuinidade  
comprovadas

Sabores com  
fileira  
de produção  
reconhecida  
desde a origem  
até  
ao consumo

*Adopte o ritmo da natureza.  
O segredo dela é a paciência.*

(Lactânio)

Sabores  
da terra,  
provenientes  
de áreas  
geográficas  
protegidas



Sabores  
que permitem  
o desenvolvimento  
regional,  
travam  
a desertificação  
e promovem  
o turismo  
alternativo  
pautado pela  
qualidade



Sabores  
que  
recuperam  
o saber fazer,  
as raízes,  
as técnicas tradicionais,  
o saber  
do passado

