Comissão Europeia

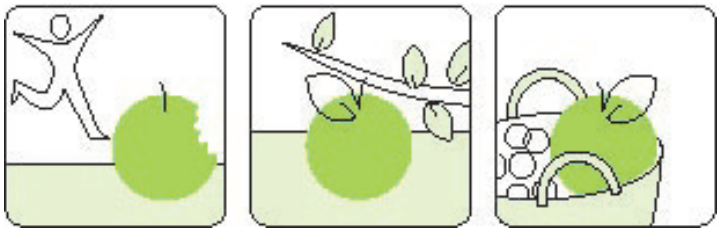
Direcção Geral da Saúde & dos Consumidores

DOCUMENTO DE TRABALHO DOS SERVIÇOS DA COMISSÃO

destinado a facilitar a compreensão de determinadas disposições de flexibilidade previstas no pacote legislativo em matéria de higiene

Perguntas Mais Frequentes

Orientações para os operadores de empresas do sector alimentar



© União Europeia, 2010
Reprodução autorizada mediante indicação da fonte

COMISSÃO EUROPEIA

Bruxelas, 12.8.2010
SEC(2010) 985 final

DOCUMENTO DE TRABALHO DOS SERVIÇOS DA COMISSÃO

destinado a facilitar a compreensão de determinadas disposições de flexibilidade previstas no pacote legislativo em matéria de higiene

Perguntas Mais Frequentes
Orientações para os operadores de empresas do sector alimentar

ÍNDICE

1. Introdução 3

2. Perguntas e Respostas 4

2.1. Alimentos tradicionais 4

2.2. Carne e produtos à base de carne 6

2.3. Leite e produtos lácteos 8

2.4. Mel 9

2.5. Frutas e produtos hortícolas 10

Aviso de exoneração de responsabilidade: O presente documento de trabalho dos serviços da Comissão não reflecte necessariamente o parecer da comissão

1. INTRODUÇÃO

O presente documento deveria constituir a base para uma melhor compreensão de determinadas disposições de flexibilidade previstas nos regulamentos em matéria de higiene e permitir uma melhor utilização destas disposições pelos Estados-Membros. Deve sublinhar-se que a flexibilidade dos regulamentos em matéria de higiene não abarca exclusivamente os pontos mencionados no presente documento.

Além disso, salienta-se que este documento abrange apenas as regras ao abrigo dos regulamentos em matéria de higiene e não a restante legislação relevante como requisitos de sanidade animal, controlos de resíduos e rotulagem. Por conseguinte, deve contactar as respectivas Autoridades Competentes no sentido de conhecer plenamente as disposições relevantes aplicáveis à sua actividade em diferentes domínios.

As disposições de flexibilidade incluídas nos regulamentos em matéria de higiene oferecem as seguintes possibilidades:

– conceder:

  i) **derrogações/isenções** relativas a certos requisitos estabelecidos nos anexos dos regulamentos em matéria de higiene,

  ii) **adaptações** de certos requisitos estabelecidos nos anexos dos regulamentos em matéria de higiene,

excluir algumas actividades do âmbito de aplicação do pacote em matéria de higiene. Ao utilizar as disposições de flexibilidade, os Estados-Membros têm, regra geral, que adoptar medidas nacionais.

Os princípios orientadores para implementar as disposições de flexibilidade são os de subsidiariedade e transparência:

- por força do princípio da transparência, cada projecto dessas medidas nacionais deve ser notificado à Comissão e aos outros Estados-Membros;

- com base no princípio da subsidiariedade, os Estados-Membros estão em melhores condições para solucionar os problemas locais.

As presentes orientações deveriam ser utilizadas juntamente com os documentos explicativos sobre a aplicação dos regulamentos em matéria de higiene:

- Documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.° 852/2004 (requisitos gerais de higiene);

- Documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.° 853/2004 (requisitos específicos de higiene para produtos de origem animal);

- Documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e a simplificação da aplicação dos princípios HACCP em certas empresas do sector alimentar.

A terminologia e as regras para a implementação dos regulamentos em matéria de higiene, incluindo as disposições sobre flexibilidade, encontram-se explicadas nos documentos de orientação publicados no website da DG SANCO, em:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Deve ainda ser prestada especial atenção ao documento «Compreensão de determinadas disposições de flexibilidade apresentadas no pacote em matéria de higiene - Orientações para as autoridades competentes» desenvolvido em paralelo com o presente documento sobre as perguntas mais frequentes.

Os termos técnicos específicos utilizados no presente documento e para os fins do presente documento são objecto do quadro seguinte.

Termo técnico	Significado
Regulamentos em matéria de higiene	Regulamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004
Requisitos gerais da UE em matéria de higiene	Requisitos relevantes do Regulamento CE) n.º 852/2004
Requisitos específicos da UE em matéria de higiene	Requisitos relevantes do Regulamento CE) n.º 853/2004

2. PERGUNTAS E RESPOSTAS

2.1. Alimentos tradicionais

Pergunta 1:

«O meu país tem uma grande tradição de produção de queijo. A matéria-prima é o leite de ovelha e o queijo é produzido nas explorações de montanha. Dado o método de produção tradicional (nos abrigos de montanha destinados às ovelhas), é difícil ou quase impossível cumprir as regras da UE nestas instalações. É igualmente difícil cumprir completamente as regras relativas ao transporte destes produtos desde as montanhas até às lojas locais. A UE vai proibir a produção destes produtos?»

RESPOSTA:

Não, a UE reconhece que os alimentos tradicionais são uma parte válida e insubstituível do património dos Estados-Membros e, por isso, também da União Europeia. Os regulamentos em matéria de higiene prevêem, desde que os produtos sejam seguros, condições de flexibilidade especialmente para a sua produção.

Ver pergunta 8 sobre produção de queijo na exploração agrícola.

Pergunta 2:

*«Quando é que posso considerar que os alimentos que produzo têm **características tradicionais** e que derrogações lhes podem ser concedidas?»*

RESPOSTA:

Os alimentos com características tradicionais são alimentos produzidos segundo métodos tradicionais nos Estados-Membros que são:

a) historicamente reconhecidos como produtos tradicionais, ou

b) manufacturados de acordo com referências técnicas registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos tradicionais de produção, ou

c) protegidos como produtos tradicionais por legislação nacional, regional ou local da UE[1].

Para este tipo de alimentos, a legislação da UE permite aos Estados-Membros **conceder derrogações no que diz respeito a**:

– requisitos gerais de higiene nas instalações onde tais alimentos estão expostos a um ambiente necessário ao desenvolvimento das suas características (nomeadamente, relativamente a paredes, tectos e portas que não sejam lisos, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão, e paredes, tectos e pavimentos geologicamente naturais);

– medidas de limpeza e desinfecção dessas instalações e frequência com que são realizadas, de modo a ter em conta um certo tipo de flora ambiental;

– natureza dos materiais que constituem os instrumentos e o equipamento específicos para a preparação, o acondicionamento ou a embalagem desses produtos. Os instrumentos e o equipamento devem ser mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfectados regularmente.

Caso o seu produto cumpra os requisitos acima mencionados e se quiser saber de que modo a flexibilidade é aplicada no seu país, deverá contactar a autoridade competente.

Pergunta 3:

*«Há mais flexibilidade quando são utilizados **métodos tradicionais de produção**?»*

RESPOSTA:

Sim. Quando os alimentos são produzidos segundo um método tradicional nos Estados-Membros e se verifica a necessidade de adaptar outros requisitos além dos mencionados na resposta à pergunta 2, a legislação da UE permite que os Estados-Membros adoptem medidas nacionais de **adaptação dos requisitos** constantes dos regulamentos em matéria de higiene.

---

[1] No que toca a alimentos com características tradicionais protegidos pela legislação da UE, as especialidades tradicionais garantidas (ETG) registadas ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006, as denominações de origem protegidas (DOP) e as indicações geográficas protegidas (IGP) produzidas de modo tradicional ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 510/2006 podem qualificar-se para beneficiar das referidas derrogações.

Caso utilize um método tradicional de produção, de transformação ou de distribuição de alimentos e se quiser saber de que modo a flexibilidade é aplicada no seu país, deverá contactar a autoridade competente.

2.2. Carne e produtos à base de carne

Pergunta 4:

*«Sou proprietário de um **talho**. Disseram-me que a minha loja deve ser aprovada e cumprir todas as regras da UE. Pode aconselhar-me sobre os requisitos que é necessário preencher para cumprir a legislação?»*

RESPOSTA:

Não há definição de «talho» nos regulamentos em matéria de higiene. A aplicação das regras de higiene da UE faz-se consoante as actividades que são efectivamente desempenhadas nos estabelecimentos.

Em primeiro lugar, é necessário confirmar se precisa de ser apenas **registado ou aprovado**. (O registo significa que deve enviar informação para a autoridade competente sobre o seu estabelecimento/actividades e a aprovação significa que, na sequência dessa diligência, a autoridade competente deve visitar e aprovar o estabelecimento antes de dar início à actividade). Os estabelecimentos usualmente designados «talhos», que apenas fornecem carne ou produtos à base de carne directamente ao consumidor final (sem abate de animais), são considerados retalhistas. Por isso precisam apenas de ser registados. A sua aprovação não é exigida pela legislação da UE.

Contudo, os Estados-Membros podem, numa base nacional, requerer a aprovação em conformidade com as medidas nacionais. A existência de tais medidas deve ser verificada junto da autoridade competente.

Em segundo lugar, os talhos são objecto de aplicação de alguns **requisitos da legislação da UE**.

São aplicáveis os requisitos gerais de higiene, incluindo os procedimentos com base no sistema HACCP. Deve lembrar-se que, especialmente em pequenas lojas, os procedimentos de base HACCP podem ser implementados de modo flexível. A Comissão e os Estados-Membros elaboraram em colaboração um documento de orientação sobre flexibilidade na implementação dos procedimentos de base HACCP nas empresas do sector alimentar, em função da sua dimensão e das actividades que desenvolvem.

O documento de orientação pode ser consultado na página da DG Saúde e Consumidores, em:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf

Além disso, alguns **Estados-Membros possuem guias nacionais de boas práticas que** o sector alimentar desenvolveu e que as autoridades competentes avaliaram. Tais guias podem ser usados de modo voluntário e podem ser uma boa ferramenta prática para a aplicação dos requisitos em matéria de higiene nas empresas do sector. Todos os guias nacionais de boas práticas são enviados ao registo gerido pela Comissão. O registo é publicado no sítio da DG Saúde e Consumidores, em:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf

Por último, os Estados-Membros podem usar as disposições de flexibilidade e adoptar medidas nacionais de **adaptação dos requisitos sobre a construção, concepção e equipamento** de talhos.

Pergunta 5:

*«Sou proprietário de uma exploração agrícola com suínos e bovinos. Além disso, gostaria de poder **abater animais para o talho que tenho na exploração**, produzir carne e alguns produtos tradicionais à base de carne e vendê-los na loja directamente aos consumidores. A capacidade da minha exploração é bastante pequena e tudo o que produzo será comercializado só na minha loja. Creio que as minhas instalações só têm de cumprir os requisitos aplicáveis aos talhos. É realmente assim?»*

RESPOSTA:

Tem de cumprir os requisitos aplicáveis a talhos referidos na pergunta 4.

Contudo, só a produção primária e as actividades retalhistas não precisam de ser aprovadas em conformidade com os regulamentos em matéria de higiene. O abate de animais nem cabe na produção primária nem pode ser considerado uma actividade retalhista. **As actividades de abate na exploração** devem ser efectuadas em conformidade com as regras gerais da UE pertinentes em matéria de higiene e as regras específicas de higiene da UE aplicáveis aos matadouros. As instalações de abate na exploração devem ser aprovadas pela autoridade competente.

Quer se situem ou não na exploração, as instalações de abate devem ser sempre aprovadas pela autoridade competente e cumprir os requisitos aplicáveis a matadouros quando as **actividades de abate são realizadas por operadores de talhos**.

Contudo, os Estados-Membros podem usar as disposições de flexibilidade e adoptar medidas nacionais de adaptação dos requisitos sobre a construção, concepção e equipamento aplicáveis a estes estabelecimentos. A existência de tais medidas deve ser verificada junto da autoridade competente.

Pergunta 6:

*«Sou proprietário de um **pequeno matadouro** e estabelecimento de corte anexo. Até agora o matadouro estava aprovado pela autoridade competente em conformidade com as regras nacionais. A autoridade competente informou-me de que, a partir de 1 de Janeiro de 2010, ou o matadouro é aprovado em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004 ou terei de cessar as minhas actividades. Penso que não é normal exigir o cumprimento das regras rígidas da UE às pequenas empresas que apenas fornecem carne ao mercado local. Também penso que devia ser dado aos operadores de empresas do sector alimentar um certo tempo para se conformarem aos requisitos da UE».*

RESPOSTA:

A legislação em matéria de higiene da UE não propõe uma definição de pequenas empresas do sector alimentar nem estabelece requisitos específicos que se apliquem só a elas. A abordagem acordada pelos Estados-Membros em 2004 é a de que todos os estabelecimentos

(incluindo pequenos matadouros e estabelecimentos de corte) podem colocar alimentos no mercado da Comunidade, desde que tenham sido aprovados em conformidade com os regulamentos em matéria de higiene.

Os estabelecimentos de pequena capacidade aprovados ao abrigo do anterior regime exclusivamente para o mercado nacional, beneficiaram de um período transitório de quatro anos para darem cumprimento às regras da UE. Este período de transição terminou em 31 de Dezembro de 2009. Desde 1 de Janeiro de 2010, as empresas do sector alimentar têm de cumprir as regras da UE, incluindo a da aprovação pela autoridade competente, como prevêem os regulamentos em matéria de higiene.

Contudo, os Estados-Membros podem usar a flexibilidade prevista pelos referidos regulamentos e, se necessário, adaptar a este tipo de estabelecimento os requisitos constantes dos respectivos anexos, como os requisitos de construção, concepção e equipamento, por exemplo.

Significa isto que, para poderem continuar abertos, poderão ter de ser introduzidas determinadas adaptações dos requisitos, que devem assumir a forma de medidas nacionais e ser notificadas pelas autoridades competentes.

A existência de tais regras deve ser verificada junto da autoridade competente.

2.3. Leite e produtos lácteos

Pergunta 7:

«Sou proprietário de uma pequena exploração (10 vacas) e gostaria de ***vender leite (cru) na exploração e na loja da terra****. Quais os requisitos que devo cumprir?»*

RESPOSTA:

A ordenha e a armazenagem de leite na exploração são consideradas produção primária e o leite cru é considerado um produto primário. Por isso é possível a exclusão do âmbito de aplicação dos requisitos da UE, seguindo-se determinadas condições.

As condições para se excluir o fornecimento directo de leite cru do âmbito de aplicação dos requisitos da UE são as seguintes:

- o leite cru (não transformado) é fornecido pelo agricultor, ou
- é fornecido directamente ao consumidor final ou ao estabelecimento retalhista local, e
- é fornecido em pequenas quantidades.

Quando o leite cru é fornecido em pequenas quantidades directamente ao consumidor final ou ao estabelecimento retalhista local onde se abastece o consumidor final, a actividade é excluída dos requisitos gerais e específicos da UE em matéria de higiene. Não é exigida aprovação. Contudo, os Estados-Membros devem adoptar medidas nacionais para estas actividades. Caso as regras nacionais não tenham sido adoptadas ou a actividade desenvolvida não cumpra as regras ao nível nacional, são aplicáveis os requisitos gerais e específicos da UE em matéria de higiene.

Além disso, o leite cru deve ser proveniente, sem excepção, de efectivos bovinos, incluindo búfalas, ovinos e caprinos que se encontrem, de acordo com a legislação da UE, oficialmente indemnes de brucelose bovina, ovina e caprina e de tuberculose bovina.

Os agricultores devem, pois, verificar:

- Se as medidas nacionais para o abastecimento directo de leite cru foram adoptadas no respectivo Estado-Membro;
- Qual a definição de pequena quantidade no respectivo Estado-Membro e se estão autorizados a utilizar esta possibilidade;
- Quais são as regras aplicáveis no respectivo Estado-Membro.

Questão 8:

«Sou proprietário de uma exploração onde crio vacas e ***produzo queijo.*** *Gostaria de vender o meu queijo na exploração ou no estabelecimento local. Quais são as regras de higiene alimentar da UE que devo cumprir para poder fazê-lo?»*

RESPOSTA:

Em princípio, o queijo é o resultado da transformação de leite cru ou de leite tratado termicamente. Por isso, mesmo quando é produzido na exploração não é um produto primário.

Consequentemente, a produção de queijo na exploração deve cumprir os adequados requisitos gerais e específicos da UE em matéria de higiene alimentar e **é necessária uma aprovação**.

Contudo, quando o queijo é inteiramente produzido e vendido na exploração ou num mercado local (por exemplo, mercados semanais, mercados de agricultores, etc.) directamente ao consumidor final, a actividade é abrangida pela definição de retalho. Só os requisitos gerais em matéria de higiene são aplicáveis, pelo que a aprovação não é necessária neste caso.

Além disso, os Estados-Membros podem usar as disposições de flexibilidade e adoptar medidas nacionais de **adaptação dos requisitos sobre a construção, concepção e equipamento** aplicáveis a estes estabelecimentos. A existência de tais medidas deve ser verificada junto da autoridade competente.

Os produtos lácteos à base de leite cru devem ser provenientes de efectivos bovinos, incluindo búfalas, ovinos e caprinos que se encontrem, de acordo com a legislação da UE, oficialmente indemnes de brucelose bovina, ovina e caprina e de tuberculose bovina. Todavia, na medida em que existem derrogações para o queijo à base de leite cru com um período de maturação superior a dois meses, deverá contactar a sua Autoridade Competente.

2.4. Mel

Pergunta 9:

«Sou apicultor e ***vendo mel da minha produção ao consumidor final****. De futuro, gostaria de fornecer o meu mel a um estabelecimento que* ***embala e distribui mel às lojas de todo o país****. Neste caso, há diferença nos requisitos que tenho de cumprir?»*

RESPOSTA:

A apicultura e a produção de mel são consideradas produção primária e o mel é considerado um produto primário. Por isso é possível a exclusão do âmbito de aplicação dos requisitos da UE, seguindo-se determinadas condições:

O fornecimento directo de mel está excluído do âmbito de aplicação dos regulamentos em matéria de higiene, desde que sejam observados os seguintes princípios:

- o mel é fornecido pelo produtor, ou
- é fornecido directamente ao consumidor final ou ao estabelecimento retalhista local que abastece directamente o consumidor final, e
- é fornecido em pequenas quantidades.

Significa isto que se o mel for inteiramente produzido e vendido na exploração ou num mercado local (por exemplo, mercados semanais, mercados de agricultores, etc.), em pequenas quantidades e directamente ao consumidor final, não se aplicam os requisitos gerais e específicos da UE em matéria de higiene e não é necessária aprovação. Os Estados-Membros devem adoptar medidas nacionais para estas actividades. Se não tiverem sido adoptadas medidas nacionais ou se a actividade desempenhada não cumprir as regras nacionais, aplicam-se os requisitos gerais da UE em matéria de higiene.

Deve, por isso, verificar:

- foram adoptadas medidas nacionais no seu Estado-Membro relativas ao fornecimento directo de mel;
- qual a definição de pequena quantidade aplicável ao mel na legislação do seu país e se pode recorrer a esta possibilidade;
- que regras são aplicáveis ao seu caso.

Se quiser igualmente **fornecer mel a um estabelecimento de embalagem de mel** (misturado ou não com outro mel) que em seguida **fornece os retalhistas, a situação** altera-se. Como o estabelecimento de embalagem não é um retalhista, as regras relativas ao fornecimento directo de pequenas quantidades de mel (ver acima) não se aplicam.

Os requisitos gerais da UE em matéria de higiene são-lhe aplicáveis enquanto fornecedor de mel a esse estabelecimento de embalagem.

2.5. Frutas e produtos hortícolas

Pergunta 10:

«*Gosto de colher **mirtilos e cogumelos** na floresta. Gostava de poder vendê-los no mercado local. Há regras da UE em matéria de higiene que devo cumprir para o fazer?*»

RESPOSTA:

A colheita deste tipo de frutos e cogumelos na floresta e o seu transporte para o mercado local são considerados como produção primária e tanto os mirtilos como os cogumelos são considerados produtos primários. Por isso é possível a exclusão do âmbito de aplicação dos requisitos da UE, seguindo-se determinadas condições.

O fornecimento directo de mirtilos e cogumelos, bem como de outros tipos de frutos e produtos hortícolas, está excluído do âmbito de aplicação dos regulamentos em matéria de higiene, desde que sejam observados os seguintes princípios:

- Os mirtilos e os cogumelos (não transformados) são fornecidos por quem os colheu, ou
- São fornecidos directamente ao consumidor final ou ao estabelecimento retalhista local, e
- São fornecidos em pequenas quantidades.

Se os produtos primários são fornecidos pelo produtor (neste caso a pessoa que os colheu na floresta) em pequenas quantidades directamente ao consumidor final ou ao estabelecimento retalhista local que fornece este produtos directamente ao consumidor final, a actividade está excluída dos requisitos gerais da UE em matéria de higiene. Os Estados-Membros devem adoptar medidas nacionais para estas actividades. Se não tiverem sido adoptadas medidas nacionais ou se a actividade desempenhada não cumprir as regras nacionais, aplicam-se os requisitos gerais da UE em matéria de higiene.

Deve, por isso, verificar:

- Se foram adoptadas medidas nacionais no seu Estado-Membro relativas ao fornecimento directo destes produtos;
- Qual a definição de pequena quantidade no respectivo Estado-Membro e se estão autorizados a utilizar esta possibilidade;
- Que regras são aplicáveis ao seu caso.

Deve ser prestada especial atenção ao facto de que, em alguns Estados-Membros, além das regras em matéria de higiene, existem e se aplicam regras nacionais em matéria da qualidade destes produtos e da formação obrigatória das pessoas que os colhem e colocam no mercado.

Pergunta 11:

«Sou proprietário de uma pequena exploração e ***produzo sumos e compotas a partir dos frutos da minha colheita****. Gostava de poder vendê-los no mercado local. É possível?»*

RESPOSTA:

Se o agricultor utilizar a sua colheita ou parte dela (por exemplo, maçãs e ameixas) para produzir sumos ou doces nas instalações da exploração a fim de os vender, tal exploração excede o nível de produção primária. A produção de sumos ou doces é considerada uma actividade posterior à produção primária, pelo que está abrangida pelos respectivos requisitos da UE em matéria de higiene.

Contudo, os Estados-Membros podem usar as disposições de flexibilidade e adoptar medidas nacionais de adaptação dos requisitos sobre a construção, concepção e equipamento aplicáveis a estes estabelecimentos. A existência de tais medidas deve ser verificada junto da autoridade competente.

Printed by OIB