



UNIVERSIDADE DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

APLICAÇÃO DE PLANOS DE CONTROLO VETERINÁRIO À CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

MARIA JOÃO DE SOUSA SEVERINO

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Doutor Fernando Manuel D'Almeida Bernardo  
Doutora Maria Gabriela Lopes Veloso  
Doutora Maria João Ramos Fraqueza

ORIENTADOR

Doutora Maria Gabriela Lopes Veloso

CO-ORIENTADOR

Mestre Miguel José Sardinha de Oliveira  
Cardo

2016

LISBOA





UNIVERSIDADE DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

APLICAÇÃO DE PLANOS DE CONTROLO VETERINÁRIO À CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

MARIA JOÃO DE SOUSA SEVERINO

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Doutor Fernando Manuel D'Almeida Bernardo  
Doutora Maria Gabriela Lopes Veloso  
Doutora Maria João Ramos Fraqueza

ORIENTADOR

Doutora Maria Gabriela Lopes Veloso

CO-ORIENTADOR

Mestre Miguel José Sardinha de Oliveira  
Cardo

2016

LISBOA

*«It always seems impossible until it's done»*

*Nelson Mandela*

## AGRADECIMENTOS

Um dia pensei – “ Não será fácil, mas hei-de conseguir”. Hoje, com o maior orgulho, verbalizo-o, mas o tempo verbal já é outro.

Até ao momento, chego à conclusão que foram os anos mais duros e, ao mesmo tempo, os anos onde, sem dúvida, conheci grandes amigos, grandes professores e grandes profissionais que me permitiram ter as experiências mais inesquecíveis e importantes da minha vida.

Seria injusto da minha parte dizer que a escrita desta tese não foi difícil e exigente, mas talvez considere que maior é o desafio de exprimir em curtas palavras o meu profundo agradecimento a todas as pessoas que estiveram lá, que me deram a força necessária, que me ajudaram a encontrar a calma nos momentos difíceis e me deram o abraço que tantas vezes ajudou. Sem tudo isto, teria sido muito mais difícil de alcançar o sonho de vir a ser Médica Veterinária.

Aos meus pais e irmã, vai o maior e mais emocionado OBRIGADA por todos os momentos, desde a quase improvável inscrição na Faculdade de Medicina Veterinária à conclusão e afirmação da maior conquista da minha vida académica.

À minha querida avó Rosalina, por toda a ajuda e dedicação ao longo dos anos e por todas as velinhas acesas, o meu obrigada e que por muitos mais anos continue a contar contigo, minha velhota.

Aos meus “ bichos” – REX, SOL, BRANQUINHA, MINHOCAS, LINDINHOS, NINA e JULIETA – por terem despoletado em mim todos os sentimentos e vontades que um futuro médico veterinário deve ter. Obrigada meus amigos!

À minha querida Professora e Orientadora nesta última etapa do curso, o meu agradecimento especial por toda e constante disponibilidade que demonstrou em ajudar-me e por me ter dado a oportunidade de aprender com os melhores.

Ao meu Avô Fonseca, apesar de curta a passagem na minha vida, um exemplo de vida, de valores! Hoje este objetivo, este “ Cume” é também teu...Obrigada pela inspiração!

A toda a equipa da Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) na Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), em particular ao meu Co-orientador Mestre José Miguel Cardo, à Doutora Maria de Fátima Cordeiro Silva e ao Doutor José Angélico, pela amabilidade e simpatia com que sempre me receberam e por todos os conhecimentos transmitidos, o meu obrigado a todos.

Às médicas veterinárias Doutora Elisabete e Doutora Rita pela oportunidade que me deram em acompanhá-las no seu trabalho, enquanto inspetoras da Direção de Serviços de Lisboa e Vale do Tejo.

Aos meus colegas do Clube de Ténis do Jamor por toda a compreensão e ajuda que sempre tiveram comigo ao longo destes anos, em especial ao meu querido “Treinador” Luís Farinha por ser o meu segundo pai e por estar sempre disponível para me ajudar e dar aquele abraço especial.

Não poderia faltar um agradecimento também ele grande especial e muito importante aos meus AMIGOS, em particular à Inês Leal, Catarina Diegues, Pedro Marques e Tiago Silva por todo o apoio e motivação que sempre me deram. Aquele abracinho...

## RESUMO

### **Aplicação dos Planos de Controlo Veterinário à Cadeia de Produção de Alimentos**

O consumidor nos dias de hoje tornou-se muito mais exigente e conhecedor do que considera ser um alimento seguro. Apesar da cadência e das rotinas menos saudáveis da população, aliadas à falta de tempo para a escolha dos géneros alimentícios e práticas mais saudáveis, a sociedade não abdica da qualidade e da garantia de segurança dos produtos colocados à sua disposição. Com isto, a responsabilidade atribuída aos intervenientes na cadeia alimentar, aos mercados e às entidades reguladoras veio impor um *standard* de competência no controlo dos produtos destinados ao consumo humano e animal.

Sendo assim, a aplicação de Planos de Controlo Veterinários é um fator chave para garantir que os animais vivos e os produtos de origem animal que entram diariamente na União Europeia (UE) sejam seguros e satisfaçam as condições específicas de importação estabelecidas na legislação comunitária. Os produtos de origem animal, sobretudo os importados, representam o maior risco na transmissão de doenças humanas e animais. Por isso, é necessário submetê-los a controlos específicos no seu ponto de entrada, os chamados postos de inspeção fronteiriça (PIF).

Em Portugal, a autoridade competente para a implementação de Planos de Controlo é a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV). Até à data, foram elaborados oito planos de controlo, cuja execução cabe aos médicos veterinários da Direção de Serviços Veterinários Regional (DSVR), com o objetivo de assegurar o mais elevado grau de proteção do consumidor, em toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até à disponibilização ao consumidor.

O objetivo desta dissertação é dar a conhecer os Planos de Controlo existentes em Portugal, as suas áreas de aplicabilidade, a legislação associada, assim como uma análise do crescimento individual de cada plano.

**Abreviaturas:** DGAV, Direção Geral de Alimentação e Veterinária; DSVR, Direção de Serviços Veterinários Regional; PIF, postos de inspeção fronteiriça; UE, União Europeia.

**Palavras-chave:** Planos de controlo oficial, Segurança dos Alimentos

## **ABSTRACT**

### **Implementation of the Veterinary Control Plans for Food Production Chain**

Nowadays consumers have become more demanding and knowledgeable of what they consider safe food. In spite of the population's fast paced and growingly unhealthy routines, added to the lack of time for healthy food and lifestyle choices, society does not abdicate from the quality and guaranteed food safety of the products available to them.

Due to this, the responsibility attributed to the food industry, markets and regulating entities has imposed standards for product control, in products destined for human and animal consumption.

Thus being, the enforcement of Veterinary Control Plans is a key factor to ensure that the live animals and animal products that daily enter the European Union (EU) are safe and abide by the specific Community's importation legislation. Animal products, especially imported ones, pose the greatest threat in human and animal disease transmission. It is therefore necessary to subject them to specific controls at their entry point, the so-called border inspection posts (BIPs).

In Portugal, the entity responsible for the implementation of Control Plans is the Food and Veterinary General Department (DGAV). To the present date, there are eight control plans, whose implementation falls to the veterinarians of the Regional Veterinary Service Departments (DSVR), in order to ensure the highest level of consumer protection throughout the food chain, from the primary production to the consumer.

The aim of this thesis is to divulge the existing control plans in Portugal, their areas of applicability, the associated legislation, and an individual analysis of each plan's growth.

**Abbreviations:** BIPs, border inspection posts; DGAV, Food and Veterinary General Department; DSVR, Regional Veterinary Service Departments; EU, European Union.

**Keywords:** Official control plans, food safety

## ÍNDICE GERAL

Descrição das Atividades de Estágio .....	1
1. Controlo Oficial (Revisão Bibliográfica) .....	4
1.1. Criação de um Mercado Único .....	4
1.2. Funcionamento dos Organismos Internacionais .....	6
1.2.1. Organismos com influência no comércio Internacional .....	6
1.2.1.1. Organização Mundial de Comércio (OMC) .....	7
1.2.1.2. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) .....	9
1.2.1.3. Codex Alimentarius .....	10
1.2.1.4. Organização Mundial de Saúde Animal- OIE.....	12
1.2.2. Funcionamento dos Organismos Europeus .....	13
1.2.2.1. Conselho Europeu .....	13
1.2.2.2. Conselho da Europa.....	13
1.2.2.3. Parlamento Europeu.....	14
1.2.2.4. Comissão Europeia .....	14
1.2.3. Processos Legislativos Europeus .....	14
1.2.3.1. Europeus .....	14
1.2.3.2. Nacional .....	15
1.2.3.3. Legislação Complementar .....	17
1.2.3.4. Regulamentos .....	21
1.2.4. Funcionamento dos Organismos Nacionais.....	22
1.2.4.1. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA).....	22
1.2.4.2. Direção Geral de Saúde (DGS) .....	22
1.2.4.3. Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE) .....	22
1.2.4.4. Direção Geral de Alimentação e Veterinária .....	23
2. Tratado de Lisboa.....	24
2.1. Objetivos e Princípios Jurídicos.....	25
3. Planos de Controlo Oficial na Produção Primária .....	27
3.1. Plano de Controlo à Importação de Países Terceiros.....	28
3.2. Plano de Controlo Oficial de Navios (PCON).....	29
3.2.1. Análise do Nº de Controlos efetuados durante o ano de 2013.....	31
3.3. Plano Integrado de Controlo das Pisciculturas (PICOP) .....	32
3.3.1. Análise do PICOP durante o ano de 2013 e 2014 .....	33
3.4. Plano de Controlo Oficial da Produção de Leite Cru (PCOL).....	34
3.4.1. Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014 .....	35
4. Planos de Controlo Oficial na Inspeção Sanitária .....	37
4.1. Plano de Acompanhamento da Inspeção Sanitária (PAIS).....	37

4.1.1.	Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014 .....	38
5.	Planos de Controlo Oficial em estabelecimentos industriais e comerciais.....	39
5.1.	Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE).....	39
5.1.1.	Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014 .....	40
5.2.	Plano de Controlo da Agroindústria (PCAI).....	42
5.2.1.	Análise do Número de Controlos no ano 2014.....	43
6.	Planos Transversais .....	47
6.1.	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA).....	47
6.1.1.	Análise do PIGA durante o ano de 2013 e 2014 .....	48
6.2.	Plano Nacional de Controlo de Resíduos .....	49
7.	Conclusões.....	59
8.	Bibliografia.....	62
9.	Anexo .....	67

## **Lista de Figuras**

Figura 1 – Comitês Transversais do <i>Codex Alimentarius</i> .....	12
Figura 2 – Comitês de Produtos do <i>Codex Alimentarius</i> .....	12

## Lista de Tabelas

Tabela 1 – Principais atividades da OMC.....	8
Tabela 2 – Tipos de Controlo Oficial. ....	44
Tabela 3 – Procedimento de execução do PIGA com respetivas competências. ....	48
Tabela 5 - Grupo B - Medicamentos Veterinários e Contaminantes Ambientais.....	51
Tabela 6 – Dimensão das amostras a colher numa exploração de Bovinos.....	53
Tabela 7 – Dimensão das amostras a colher em matadouro, em Bovinos e Suínos. ....	55
Tabela 8 – Número de amostras individuais de urina a colher numa exploração de bovinos sob sequestro. ....	57

## Lista de Gráficos

Gráfico 1- Nº de controlos efetuados no ano de 2013.....	31
Gráfico 2- Caracterização dos controlos efetuados no ano de 2014. ....	31
Gráfico 3- Total de Pisciculturas no ano de 2013.....	33
Gráfico 5- Distribuição Geográfica no ano de 2013.....	36
Gráfico 7- Comparação entre o ano de 2013 e 2014 referente ao nº de controlos /região. ...	37
Gráfico 8- Taxa de implementação no ano de 2013.....	39
Gráfico 10- Nº de estabelecimentos Aprovados no ano de 2013. ....	41
Gráfico 11- Nº de estabelecimentos Aprovados no ano de 2014. ....	41
Gráfico 12- Evolução do Nº de estabelecimentos Aprovados. ....	42
Gráfico 13- Número de Controlos / Região no ano de 2013.....	43
Gráfico 14- Número de Controlos Regulares no ano de 2014.....	43
Gráfico 15- Taxa de implementação no ano de 2013.....	49
Gráfico 16- Taxa de implementação no ano de 2014.....	49



## Lista de Abreviaturas

AINEs	Anti-inflamatório Não Esteroide
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
CAC	<i>Comission Alimentarius Codex (Comissão do Codex Alimentarius)</i>
CECA	Comunidade Europeia do Carvão e do Aço
CEEA	Comunidade Europeia de Energia Atómica
CEDH	Protocolo da Proteção dos Direitos humanos e das Liberdades Fundamentais
CIG	Conferência Intergovernamental
DCCA	Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DGS	Direção Geral de Saúde
DSAVR	Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais
DSAVRLVT	Direção de Serviços de Alimentação Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo
DSP	Divisão de Saúde Pública
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
DSVR	Direção de Serviços Veterinários Regionais
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
DSMDS	Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária
DSPA	Direção de Serviços de Proteção Animal
DVCE	Documento Veterinário Comum de Entrada
EFSA	European Food Safety Authority
EM	Estados Membros

EUROFIR AISBL European Food Information Resource

FAO Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

GAAT General Agreement on Tarrifs and Trade

GC Grau de Cumprimento

HACCP Hazard Analysis Critical Point (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

HCK Herpesvirus da Carpa *Koi*

IFAP Instituto de Financiamento de Agricultura e Pescas

INIAV Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

INSA Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

IPMA Instituto Português do Mar e da Atmosfera

IPPC International Plant Protection Convention

JAI Justiça e Assuntos Internos

LMR Limite Máximo de Resíduos

LMR Limite Minino de Resíduos

MAM Ministério da Agricultura e Mar

MVM Médico Veterinário Municipal

NCV Número de Controlo Veterinário

NHE Necrose Hematopoiética Epizoótica

NHI Necrose Hematopoiética Infeciosa

PAIS Plano de Acompanhamento da Inspeção Sanitária

PACE Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

PESC Política Externa e de Segurança Comum

PER	Plano de Execução Regional
PCAI	Plano de Controlo da Agroindústria
PCOL	Plano de Controlo Oficial da Produção de Leite Cru
PCON	Plano de Controlo Oficial de Navios
PE	Parlamento Europeu
PIF	Posto de Inspeção Fronteiriço
PIGA	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
PME	Pequena e Média Empresa
PNCPI	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
PNPR	Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos
OESA	Operador de Empresa do Setor Alimentar
OGM	Organismo Geneticamente Modificado
OIE	Office International des Epizooties
ONU	Organização das Nações Unidas
RAE	Relatório Anual de Execução
RAL	Lactonas de Ácido Resorcítico
RASFF	Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais
RTE	Relatório Trimestral de Execução
RTEG	Relatório Trimestral de Execução Global
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

SHV	Septicémia Hemorrágica Viral
SNIRA	Sistema Nacional de Informação e Registo Animal
SPS-Agreement	Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias
UEM	União Económica e Monetária
VMQ	Votos da Maioria Qualificada

## Descrição das Atividades de Estágio

A presente dissertação surgiu como resultado do estágio de seis meses, em que a primeira fase decorreu na Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), serviço central, onde me inteirei das funções das duas divisões existentes, a Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DCCA) e a Divisão de Saúde Pública (DSP); a segunda fase decorreu na Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo (DSAVRLVT), serviço regional, onde acompanhei equipas de inspeção sanitária nas auditorias a unidades industriais de produção de géneros alimentícios que desempenhavam a atividade de *catering*. Durante estas auditorias eram assinaladas nas listas de verificação técnica as especificidades e não conformidades, redigindo-se posteriormente o Auto de Vistoria e, com base neste, era elaborada a notificação oficial aos operadores onde constam recomendações e imposição de medidas corretivas para fazer face às situações detetadas que não estavam em conformidade com os requisitos legais.

Na primeira parte da dissertação serão abordados os princípios da Segurança dos Alimentos, a legislação em vigor, o funcionamento dos Organismos Internacionais, a sua criação e as suas exigências. A última parte será dedicada aos Planos de Controlo Veterinário associados à Cadeia de Produção de Alimentos, com os seus objetivos e mecanismos rigorosos de verificação e controlo alimentar.

O estágio curricular de seis meses, que faz parte da conclusão do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, foi realizado na área da Segurança dos Alimentos/Saúde Pública. A presente dissertação resultou desse estágio na DSSA da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) sob orientação do Chefe da Divisão de Saúde Pública. O estágio de natureza profissional foi realizado no período de 25 janeiro a 25 de junho tendo uma duração de 785 horas. Nesta fase as atividades desenvolvidas foram essencialmente de pesquisa e compreensão do funcionamento e do trabalho desenvolvido pelos Médicos Veterinários dos vários departamentos da DGAV, na aplicação quer dos vários planos de controlo existentes quer da legislação em vigor.

Compreendi que, compete à DGAV e à DGSANCO (Directorate-General for Health and Consumers) a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e de sanidade animal, de proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de Autoridade responsável pela gestão do Sistema de Segurança dos Alimentos. Conforme pude analisar durante o período de estágio, e com base Artº 2º do Decreto Regulamentar nº 31/2012 de 13 de Março, onde está expressa a missão, as atribuições, e o tipo de organização interna, é da competência da DGAV:

-Participar na definição e aplicação das políticas de segurança dos alimentos, de saúde e proteção animal e vegetal, de fitossanidade, de saúde pública veterinária e produção animal;

- Assegurar a representação junto das instâncias nacionais, comunitárias e internacionais nos domínios relativos às suas atribuições, bem como a coordenação do Sistema de Alerta Rápido, das missões do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão Europeia, dos grupos do *Codex Alimentarius* e da formação no âmbito do programa “ Melhor formação para uma maior segurança dos alimentos”;
- Coordenar a elaboração do plano nacional de controlo plurianual integrado, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;
- Definir e coordenar as estratégias de promoção da segurança dos géneros alimentícios, de alimentos para animais e materiais em contato com géneros alimentícios, em articulação com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), bem como da fitossanidade e proteção e sanidade dos animais;
- Elaborar, coordenar, avaliar e executar os planos de controlo oficial relativos à produção e transformação dos géneros alimentícios, das respetivas matérias-primas, ingredientes e aditivos, dos materiais em contato com géneros alimentícios e dos sub-produtos de origem animal e dos alimentos para animais;
- Elaborar, coordenar, avaliar e executar os planos de controlo oficial no âmbito da fitossanidade e dos resíduos de pesticidas, bem como os planos de controlo oficial relativos à proteção e sanidade animal, incluindo as ações de inspeção hígio-sanitária dos produtos de origem animal e a implementação de programas de prevenção e luta relativamente a epizootias ou doenças de carácter zoonótico;
- Coordenar, auditar e colaborar na execução dos diversos planos de controlo oficial pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas no âmbito das suas competências;
- Coordenar e regulamentar as atividades técnicas relativas ao controlo e certificação de materiais de multiplicação de plantas, incluindo o cultivo e variedades vegetais geneticamente modificadas;
- Proceder à autorização, controlo e inspeção do fabrico, comercialização e utilização dos medicamentos veterinários, biocidas de uso veterinário, alimentos medicamentos para animais e produtos fitofarmacêuticos;
- Definir, coordenar e avaliar as ações relativas à certificação para a exportação e controlos à importação no âmbito das suas atribuições;
- Exercer as funções de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança dos alimentos no âmbito do regime de exercício da atividade industrial, e assegurar a coordenação da informação relativa aos registos de operadores do setor alimentar;
- Coordenar o funcionamento do Sistema Nacional de Informação e Registo Animal (SNIRA);

- Assegurar a proteção e a valorização dos recursos genéticos animais, designadamente através da coordenação da execução de ações que visem a defesa, a gestão, o melhoramento e a conservação do património genético nacional.

A parte final do estágio teve lugar na Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo (DSAVRLVT). As atividades desenvolvidas nesta Direção de Serviços passaram pelo acompanhamento de uma equipa composta por duas médicas veterinárias a serviços de produção de alimentos e *catering*. A Empresa de serviço de *catering* sujeita a inspeção foi a “ Casa do Marquês”. Uma casa que foi inaugurada em Novembro de 1989, pautada pelos seus 25 anos de experiência no ramo da restauração, criou recentemente um serviço bem mais completo aliando a área de *catering* com a decoração de espaços. Através desta inspeção, tive oportunidade de observar como é a rotina diária, desde a chegada dos alimentos até ao seu armazenamento (arcas frigoríficas), ao controlo das matérias-primas, garantindo sempre a elevada qualidade dos mesmos. A organização dos vários trabalhadores das diferentes áreas faz com que a higiene seja exímia e a aplicação dos planos de HACCP seja seguida à regra. Pude observar, junto do responsável de confeção das refeições a criteriosa escolha dos produtos por forma a garantir um produto final de elevada qualidade. No final da inspeção participei de forma ativa no preenchimento de listas de verificação técnica, onde foram assinaladas as especificidades e não conformidades, sendo o Auto de Vistoria redigido posteriormente.

No final do estágio compreendi:

- a necessidade de aplicação de planos de controlo nas suas várias vertentes;
- a importância dos organismos internacionais e o seu papel na regulação do mercado internacional na atualidade;
- a instabilidade económica dos mercados internacionais e nacionais podem comprometer a obtenção de um produto inócuo;
- a necessidade de conhecer e saber aplicar a legislação para a implementação dos planos de controlo;
- o processo de inspeção de empresas de produção de alimentos, que acompanhei;
- a elaboração de um Auto de Vistoria e notificação oficial dos operadores económicos, incluindo os documentos e registos necessários.

# 1. Controlo Oficial (Revisão Bibliográfica)

## 1.1. Criação de um Mercado Único

Inspirada por líderes visionários foi criada a União Europeia, local onde hoje vivemos. Sem a energia e motivação necessárias, não estaríamos a viver na esfera de paz e estabilidade que temos garantidas. De combatentes da resistência a advogados, os fundadores constituíram um grupo diverso de pessoas que acreditavam nos mesmos ideais: uma Europa em paz, unida e próspera. O processo de integração europeia foi desencadeado após a 2ª Guerra Mundial. Apesar de, no passado, já tivessem existido vários projetos alicerçados num ideal de respeito pela diversidade dos povos, das suas tradições e na participação ativa dos cidadãos, só no Séc. XX se iria assistir a uma tentativa de integração, consentida e bem-sucedida. Existiram outros projetos, que se opuseram à união pela paz – Napoleão e Hitler assim o pretenderam — mas curiosamente terá sido a 2ª Guerra Mundial que fez renascer nos europeus a ansia de uma união (Carvalho, 1994).

Após uma guerra de 6 anos (1939-1945) a Europa encontrava-se completamente arrasada. Era urgente encontrar um caminho para a paz. Jean Monnet, um importante empresário francês, grande defensor da ideia de uma Europa Unida apresenta uma solução para acabar com o conflito entre a Alemanha e a França. Inspirado nesta solução, Robert Schuman, Ministro dos Negócios Estrangeiros francês proclama um discurso a 9 de Maio de 1950, no qual apresenta um plano que consistia em colocar o conjunto da produção do aço e do carvão sob o controlo de uma autoridade comum, numa organização aberta à participação de outros países da Europa. Assim sera realizada simples e rapidamente a fusão de interesses, indispensável ao estabelecimento de uma comunidade económica (Carvalho, 1994).

As soluções apresentadas no plano Schuman serão consagradas no Tratado de Paris, assinado no dia 18 de Abril de 1951, que instituiu a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço (CECA) e que se traduziu na criação do mercado comum do Carvão e do Aço.

Através deste projeto baseado numa união cada vez mais estreita entre os povos europeus, na consolidação da defesa da paz e da liberdade, na melhoria das condições de vida e de trabalho dos seus povos e no desenvolvimento da solidariedade, respeitando a história, cultura e tradições, consagrava-se, assim, o primeiro passo na direção a uma Europa Unida. Com o objetivo de dar continuidade ao projeto de unificação europeia e perante o sucesso da CECA, os membros fundadores apresentaram várias propostas no sentido de alargar e a integração económica já tinha sido iniciada. A 25 de Março de 1957 são assinados os Tratados de Roma que consagram duas novas comunidades: a Comunidade Económica Europeia (CEE) e a Comunidade Europeia de Energia Atómica (CEEa), também conhecida por EURATOM.

A CEE desenvolvia uma união aduaneira, um pressuposto para a concretização de um mercado comum, que abrangeu a grande maioria dos produtos e os diversos sectores da economia.

Com a União Aduaneira, a produção e, conseqüentemente, as trocas comerciais desenvolveram-se rapidamente.

Perante este quadro favorável, os Estados-membros consideraram como inevitável o desenvolvimento da integração europeia com vista: à concretização do mercado interno (liberdade de circulação de mercadorias, de pessoas, de serviços e de capitais); à progressiva redução das disparidades de desenvolvimento entre os países; ao reforço da política externa da comunidade; ao funcionamento eficaz das instituições comunitárias.

Neste sentido, é assinado o Ato Único Europeu em Fevereiro de 1986, que veio introduzir o conceito de mercado interno e institucionalizar a consagração de políticas comuns que entretanto tinham sido iniciadas, ou desenvolvidas (Carvalho, 1994) .

O Tratado da União Europeia, assinado a 7 de Fevereiro de 1992, também conhecido por Tratado de Maastricht, deu um novo impulso ao processo de integração europeia, introduziu dois novos pilares – a Política Externa e de Segurança Comum (PESC) e a Justiça e Assuntos Internos (JAI) e estabeleceu como meta a criação da União Económica e Monetária (UEM).

Com a criação da União Europeia a, Europa de Mercados, foi suportada pelo conceito de uma Europa da Cidadania, isto é, uma Europa cada vez mais próxima dos cidadãos.

Com o objetivo de criar uma zona alargada de estabilidade na Europa, que possa constituir um referencial para o resto do Mundo, a Comunidade Europeia, desde a formação, mantém uma atitude livre perante a adesão de novos Estados.

Verifica-se que a dinâmica da integração, desde o desenvolvimento da CECA, tem vindo a traduzir-se no crescimento das Comunidades Europeias. O caminho percorrido da União Aduaneira até à constituição da zona Euro dá cumprimento à missão da Comunidade de tornar cada vez mais estreita a União entre os povos da Europa (artº1 do Tratado da União Europeia) (Observatório dos Recursos Educativos, s.d).

A partir de 1990 começam a surgir as crises alimentares, que tiveram repercussões negativas no mercado mundial de alimentos, o que perturbou o fluxo do comércio e a confiança dos consumidores. Conseqüentemente com o progressivo aumento de doenças transmitidas por alimentos assistiu-se a disputas frequentes sobre segurança dos alimentos que colocavam entraves ao comércio internacional e um aumento da exigência na qualidade dos produtos.

O conceito de Segurança Alimentar surge ao longo das últimas décadas do século XX à medida que a problemática da fome demonstrava que seria necessário tomar medidas por forma a enfrentar este flagelo da humanidade. A expressão “segurança alimentar” ganhou importância no Pós-Segunda Guerra, particularmente na Europa, ligada à ideia de que, para fazer face à escassez alimentar, era preciso aumentar a oferta de alimentos (Borges, 2012).

Fica entregue à União Europeia, a responsabilidade do controlo da segurança dos géneros alimentícios que é partilhada por várias entidades Europeias e Nacionais auxiliadas por acordos internacionais. Para verificar o cumprimento dos requisitos aplicáveis à produção de géneros alimentícios, os diferentes países estabelecem planos de controlo e uma abordagem preventiva à segurança do consumidor final.

Com o desaparecimento das fronteiras, a circulação de pessoas e bens são “livres”, o que leva à exponencial criação de novos objetivos na saúde global. Esta realidade reflete a personalidade do consumidor, mais informado dos problemas relacionados com a higiene e segurança dos alimentos consumidos. Surge, na sequência desta exigência uma preocupação acrescida nos requisitos técnicos e oficiais, assim como nos controlos baseados em planos de boas práticas de higiene e controlo dos pontos críticos (HACCP). É possível, de uma forma geral, melhorar a qualidade dos alimentos e produtos de origem animal e conseguir mantê-la com a realização de inspeções periódicas das condições higiénicas das empresas que os produzem e pela realização de análises químicas, físicas e microbiológicas aos géneros alimentícios.

Em Portugal, a autoridade competente que elabora os planos de controlo existentes é a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV). É sob a supervisão da DGAV que, as Direções de Serviços Veterinários Regionais (DSVR), pelo disposto na Portaria nº 282/2012 de 2012, executam e coordenam a implementação dos controlos higio-sanitários oficiais.

Para este efeito, foram criados os Planos de Controlo Oficial na área dos Produtos de Origem Animal e respetivos Sistemas de Informação que são executados pelos Médicos Veterinários das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR) através de inspeções e controlos frequentes nos operadores registados ou aprovados pela DGAV.

## **1.2. Funcionamento dos Organismos Internacionais**

### **1.2.1. Organismos com influência no comércio Internacional**

A globalização veio definir e estabelecer hábitos alimentares e a necessidade de acesso dos consumidores a alimentos que não são produzidos nas imediações dos seus locais de residência. Num mundo onde as fronteiras para os alimentos começam a desaparecer, a informação em simultâneo com o desenvolvimento dos transportes e das técnicas de conservação dos géneros alimentícios, aliadas ao desenvolvimento de novas tecnologias que permitem o fácil contacto de operadores que desenvolvem a sua atividade em postos opostos do globo, foram responsáveis pela integração dos países nos mercados internacionais. Com a evolução e poder económico criado pelas pequenas e médias empresas (PME) surgiu uma nova preocupação na saúde global.

A responsabilidade por um mundo dito “seguro” tem aumentado. Esta gestão não pode ser unicamente atribuída aos Governos de cada país.

A união das organizações e os acordos internacionais asseguram proteção à saúde humana e animal, garantindo que os produtos considerados não conformes ou não seguros não sejam colocados à disposição dos consumidores finais, sejam eles humanos ou animais, evitando-se a propagação de zoonoses.

Na sequência destas exigências foram criados três Organismos Internacionais:

- Organização Mundial de Comércio (OMC) (*SPS Agreement*);
- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)(*Codex Alimentarius*);
- Organização Mundial de Sanidade Animal (OIE)

#### **1.2.1.1. Organização Mundial de Comércio (OMC)**

Devido à instabilidade da estrutura política e económica, após a Segunda Guerra Mundial surge uma oportunidade de refazer o Mundo e o Sistema das organizações internacionais do pós-guerra (VanGrasstek, 2013).

Os conflitos mundiais vieram influenciar a estabilidade da macroestrutura económica internacional até 1939, altura em que a reorganização política dos estados era de extremo interesse para os países desenvolvidos. A necessidade de criar mecanismos que garantissem a segurança e a paz mundial era urgente. Em 1945 surgiu a Organização das Nações Unidas (ONU), que veio substituir a Liga das Nações criada em 1919 em Versalhes, onde as potências económicas do 1º Pós-Guerra Mundial se reuniram para negociar um acordo de paz (Gabinete de Planeamento P. e., 2010).

Foi então na sequência destas alterações que vinte e três países assinaram o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio ( *GATT-General Agreement on Tarrifs and Trade*), em que os países com maior poder económico reforçaram as trocas económicas entre eles. O GATT, não era considerado justo, pois os países em desenvolvimento pouca ou nenhuma opinião e benefícios tiveram aquando da sua criação. Passou de um simples acordo para uma organização não oficial, embora de carácter provisório, que se desenvolveu após várias reuniões de negociação.

O GATT organizou oito reuniões de negociação multilaterais de comércio (Uruguai Round) até entrar em vigor em 1995 a Organização Mundial de Comércio (OMC), prevista na declaração de Marrakesh.

O mais longo destes ciclos negociais ficou conhecido como Ronda do Uruguai (1986-1994), levando à criação da OMC. Enquanto o GATT lidava sobretudo com o comércio de mercadorias, os acordos da OMC abrangem os serviços e a propriedade intelectual (GPP, 2010).

Devido à falta de equilíbrio económico global e para reduzir os obstáculos ao comércio internacional a OMC criou um fórum para a negociação dos acordos, garantindo condições de concorrência equitativas para todos (Tabela 1), o que contribui para o crescimento económico e o desenvolvimento. Proporcionou, também, um quadro jurídico e institucional para a implementação e monitorização destes acordos, bem como para a resolução de litígios resultantes da sua interpretação e aplicação.

Tabela 1 – Principais atividades da OMC.

<u>Principais atividades da OMC</u>
✓ Negociar a redução ou eliminação dos obstáculos ao comércio (tarifas de importação, outras barreiras ao comércio) e concordar com as regras que regem a conduta do comércio internacional (subsídios e as normas dos produtos)
✓ Administrar e fiscalizar a aplicação das regras acordadas da OMC para o comércio de bens, comércio de serviços e os direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio
✓ Acompanhamento e revisão das políticas comerciais dos membros, bem como garantir a transparência dos acordos comerciais regionais e bilaterais
✓ Resolução de litígios entre os membros quanto à interpretação e aplicação dos acordos
✓ Avaliar a capacitação de funcionários dos governos de cada país em matéria de comércio internacional
✓ Apoiar o processo de adesão de cerca de trinta países que ainda não são membros da organização
✓ Realizar pesquisas económicas, recolher e divulgar dados comerciais por forma a apoiar outras atividades da OMC
✓ Educar o público sobre a OMC, a sua missão e atividades

Nota. A informação que consta na tabela foi obtida em: <https://www.wto.org> (*World Trade Organization*, 2015).

### **1.2.1.2. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)**

Com a crescente liberalização e globalização surge a preocupação com a propagação de doenças com origem em produtos alimentares e os riscos sanitários inerentes.

Apesar dos benefícios evidentes, como uma maior disponibilidade e variedade de produtos associadas às novas oportunidades de negócio, as consequências desta liberalização também se fazem sentir, nomeadamente ao nível da propagação de zoonoses, perigos constantes para a saúde pública e riscos financeiros associados. Para fazer frente a estas novas preocupações surge a um de Janeiro de 1995 o Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS- *Agreement*) comumente chamado de Acordo SPS (Development, 2003).

Este Acordo foi negociado simultaneamente com o Acordo sobre a Agricultura (Agriculture Agreement), porque os mediadores queriam assegurar que a liberalização não fosse prejudicada pelo mau uso de regulamentos na área da saúde, com objetivos protecionistas. Neste sentido, o Acordo SPS apresentou medidas para a proteção da saúde e vida dos seres humanos, dos animais (medidas sanitárias) e das plantas (medidas fitossanitárias) relativamente a riscos certos e definidos. O principal objetivo do Acordo SPS foi o de conciliar o livre comércio principalmente com o objetivo de beneficiar os países em desenvolvimento, porque muitos deles são exportadores de produtos agrícolas e dependem do acesso a mercados estrangeiros para aumentarem a sua receita (Development, 2003).

A internacionalização do comércio e a transmissão de perigos de origem alimentar são duas grandes preocupações que levam à criação de estratégias integrais e preventivas na segurança dos produtos. A Comissão Mista FAO/OMS do *Codex Alimentarius* (CAC), a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) e a *International Plant Protection Convention* (IPPC), são as organizações responsáveis pela normalização em matéria de alimentos, de saúde animal e sanidade vegetal, respetivamente (Migst, 2015).

Em Outubro de 1945 é criada a Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO), a mais antiga comissão da Organização das Nações Unidas, com o objetivo de eliminar a fome e melhorar a nutrição e os padrões de vida através do aumento da produtividade agrícola. A FAO coordena os trabalhos desenvolvidos pelos governos e agências técnicas, financia projetos de investigação, presta assistência técnica aos projetos desenvolvidos pelos países, fomenta programas educacionais através de seminários e centros de formação, mantém os serviços de informação e apoio, incluindo estatística sobre a produção mundial, o comércio e o consumo de produtos agrícolas e publica revistas, anuários e boletins informativos.

Nos anos 1980 e 1990, os programas da FAO para a agricultura sustentável e desenvolvimento rural deram prioridade a estratégias que eram economicamente viáveis, ambientalmente corretas e tecnologicamente apropriadas para o nível de competências do país de acolhimento (Migst, 2015).

O interesse destes programas era não só a disponibilidade (*food security*), mas também na segurança dos alimentos (*food safety*). As crises alimentares, ocorridas principalmente a partir de meados de 1990, tiveram repercussões graves e negativas no mercado internacional. Para evitar colapsos nos bens e a falta de confiança dos consumidores foram criados mecanismos/ comissões que restabeleceram a dinâmica do ambiente institucional do mercado de alimentos, que englobou o setor público, os organismos não-governamentais e os consumidores. Assim, a garantia da inocuidade dos alimentos passou a ser dividida, em termos de responsabilidades, por todos os agentes económicos envolvidos no mercado. Para a Comissão FAO/OMS do *Codex Alimentarius* tornou-se fundamental desenvolver normas, regulamentos e códigos de práticas com vista à proteção da saúde dos consumidores, garantindo um comércio transparente e promovendo a estruturação de todos os trabalhos sobre normas alimentares propostas por entidades governamentais e não-governamentais (Migst, 2015).

### 1.2.1.3. Codex Alimentarius

O *Codex Alimentarius* tornou-se, pelo seu carácter abrangente e de base científica, uma referência, das políticas públicas, agências nacionais e internacionais, produtores, entre outros. A partir de 1995 começou a ser referido pelo Acordo SPS como ponto de referência na elaboração de normas internacionais.

O *Codex Alimentarius* é constituído por uma estrutura de dois órgãos:

- A Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC, *Commission Alimentarius Codex*), órgão máximo constituído por representantes dos países membros, que são as entidades que aprovam as normas do *Codex*. A direção é composta por um Presidente e três Vice- Presidentes.
- O Comité Executivo, que implementa as decisões da Comissão, é constituído por vinte e um Comités, dez sobre Temas Gerais (Figura 1), cinco sobre Produtos (Figura 2) e seis Comités Regionais de Coordenação. Ainda fazem parte desta estrutura os grupos intergovernamentais especiais.

Funções dos Comités:

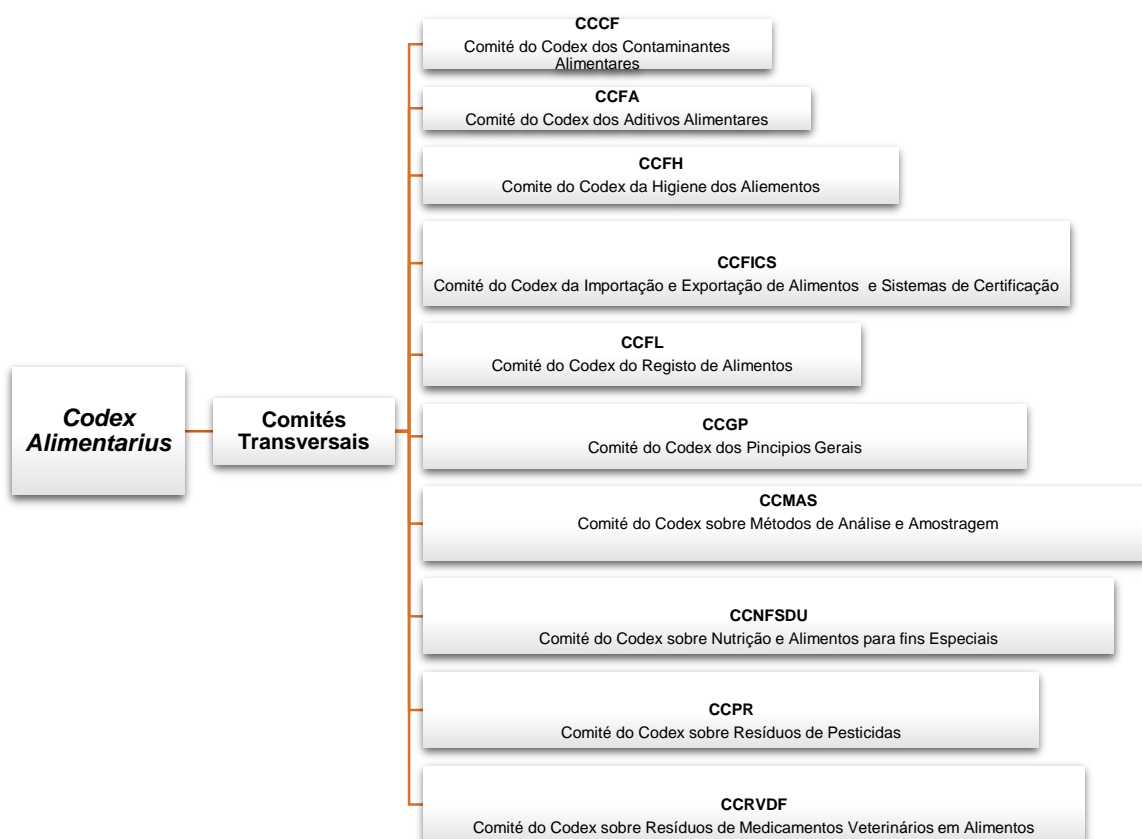
- Comité sobre Temas Gerais: elaborar normas, diretrizes e códigos de práticas aplicáveis a todos os alimentos;
- Comité sobre Produtos: elaborar normas específicas para produtos;
- Comité Coordenador Regional: coordenar a participação dos países de uma região ou grupos de trabalho do *Codex Alimentarius*.

Os responsáveis do Programa Internacional que determinaram a orientação das atividades do Comité FAO/OMS sobre as normas alimentares estão encarregues de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no mercado internacional de alimentos (Martinelli, 2004).

Os códigos de práticas do *Codex*, incluindo os de higiene, definem as práticas de produção, manufatura, transporte e armazenamento de alimentos ou de grupos de alimentos, para garantir a inocuidade e aptidão dos alimentos para consumo. No que respeita à higiene dos alimentos, as normas fundamentais fazem parte dos Princípios Gerais do *Codex* de Higiene dos alimentos, que introduzem a utilização da Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos para o sistema de gestão da inocuidade dos alimentos. O código de práticas para a regulamentação do uso de medicamentos de uso veterinário proporciona orientação geral neste âmbito. As normas do *Codex* são voluntárias, ou seja, a adesão ao Programa não significa que seja obrigatório, o país é consultado sobre a sua aceitação ou não, conforme o Procedimento de Aceitação de Normas do *Codex* (Martinelli, 2004).

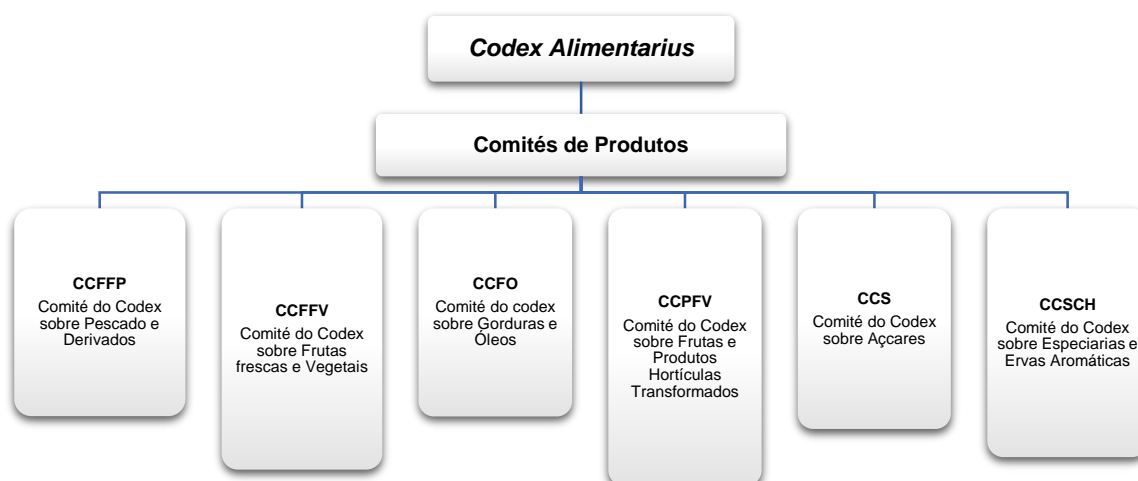
Com a criação da OMC, em 1995, essas normas têm assumido caráter obrigatório, pois as Normas do *Codex* foram estabelecidas como referência no âmbito do Acordo SPS. As Normas do *Codex* atendem aos princípios fundamentais do Acordo: não discriminação, transparência, tratamento especial e diferenciado para países em desenvolvimento.

Figura 1 – Comitês Transversais do *Codex Alimentarius*



Nota. A informação que consta na figura foi obtida em: [www.ggp.pt](http://www.ggp.pt) (GGP,2004).

Figura 2 – Comitês de Produtos do *Codex Alimentarius*



Nota. A informação que consta na figura foi obtida em: [www.ggp.pt](http://www.ggp.pt) (GGP,2004).

#### 1.2.1.4. Organização Mundial de Saúde Animal- OIE

A Organização Mundial de Saúde Animal é uma estrutura/entidade intergovernamental responsável pela gestão de informação sobre a saúde animal a nível mundial. Foi designada Ofício Internacional das Epizootias (OIE) até maio de 2003, contudo manteve a sua sigla OIE. O seu principal objetivo é melhorar a saúde e o bem-estar dos animais em todo o mundo, independentemente das práticas culturais ou das situações económicas dos países membros. Em 1920, uma epizootia de peste bovina levou à realização de uma conferência internacional em Março de 1921 em Paris que originou, em 25 de Janeiro de 1924 a assinatura de um acordo internacional entre vinte e oito países, incluindo Portugal o qual deu origem à OIE. Muito antes de surgir a Organização das Nações Unidas (ONU) e a FAO, a OIE tinha começado o seu trabalho de forma a garantir a transparência da situação mundial das doenças dos animais, para disseminar informação científica veterinária e para incentivar a solidariedade no controlo de doenças animais (Kahn, 2007).

A OIE desempenha as suas funções sob a autoridade de uma Assembleia Mundial de delegados que é o órgão supremo da OIE. Este órgão é formado por delegados de todos os países membros e tem como principais funções:

- Adotar normas internacionais de sanidade Animal, sobretudo para o comércio internacional;
- Adotar regulamentos na luta contra as principais doenças dos animais;
- Eleger os membros dos órgãos diretivos da OIE e os membros das comissões especializadas;
- Nomear o diretor geral da OIE.

Os principais objetivos da OIE são:

- Garantir a transparência da situação zoonosológica no Mundo;
- Analisar e difundir informação científica veterinária;
- Assessorar e estimular a solidariedade internacional para o controlo das doenças dos animais;
- Garantir a segurança sanitária do comércio mundial mediante a elaboração de regras sanitárias aplicáveis aos intercâmbios de animais e produtos de origem animal;
- Melhorar a legislação veterinária e os recursos dos serviços veterinários;
- Garantir a melhoria da segurança dos alimentos de origem animal e melhorar o bem-estar usando bases científicas.

De forma a integrar e implementar as atividades relacionadas com a segurança dos alimentos e desenvolver boas práticas de produção animal, a OIE e a Comissão mista FAO/OMS do *Codex Alimentarius* trabalham em estreita colaboração e com o apoio dos serviços especializados da FAO e da OMS (Kahn, 2007).

## **1.2.2. Funcionamento dos Organismos Europeus**

### **1.2.2.1. Conselho Europeu**

O Conselho Europeu é o mais elevado órgão político da União Europeia. As primeiras cimeiras realizaram-se em 1969 e foram formalizadas em 1974, na Cimeira de Dezembro, em Paris. A sede do Conselho foi oficializada em 2002, em Bruxelas na Bélgica.

O Conselho Europeu estimula o desenvolvimento e define as orientações e prioridades políticas gerais da União Europeia (EU). É composto pelos Chefes de Estado ou de Governo dos Estados-Membros, bem como pelo seu Presidente e pelo Presidente da Comissão. Fundamentalmente, define a agenda política da EU, nomeadamente no que respeita à segurança sanitária dos géneros alimentícios. Uma vez que é composto por dirigentes nacionais, o organismo reúne o poder executivo dos Estados Membros (EM), tendo uma grande influência fora da Comunidade Europeia, por exemplo, sobre a política externa (Integration, s.d.).

### **1.2.2.2. Conselho da Europa**

O Conselho da Europa, com sede em Estrasburgo, foi criado em 1949, no final da II Guerra Mundial com o propósito de promover a defesa dos Direitos Humanos e concluir acordos à escala europeia para alcançar uma harmonização das práticas sociais e jurídicas em território Europeu.

Hoje, o conselho da Europa é a maior e mais antiga organização intergovernamental com carácter político integrando 46 países, incluindo todos os Estados-Membros da União

Europeia e 21 países da Europa Central e Oriental. A nível de funcionamento e tomadas de decisão, os órgãos constitutivos do Conselho da Europa são: comité de Ministros, Assembleia Parlamentar e Secretariado-Geral. Dentro da organização têm ainda poderes outras instituições que atuam em áreas específicas e cujas decisões têm carácter vinculativo para os Estados Signatários: Tribunal Europeu dos Direitos do Homem e Congresso dos Poderes Locais e Regionais (Justiça, 2008).

### **1.2.2.3. Parlamento Europeu**

É o único órgão da UE eleito diretamente composto por 766 deputados eleitos pelos 28 EM. Representa a natureza democrática do projeto europeu, desempenhando um papel fundamental no equilíbrio institucional da União Europeia, designadamente de controlo democrático sobre todas as instituições europeias. Este papel tem sido reforçado ao longo das sucessivas revisões dos Tratados. Além disso, o Parlamento Europeu (PE), desempenha funções legislativas, no âmbito do processo decisório europeu, com especial relevância no que diz respeito ao Orçamento da UE. A maior parte do trabalho de fundo do Parlamento é levada a cabo por Comissões Especializadas, que elaboram relatórios, os quais são, posteriormente, submetidos a votação em plenário (República, 2008).

### **1.2.2.4. Comissão Europeia**

A Comissão é o órgão executivo da União criado pelo Tratado CECA (Comunidade Europeia do Carvão e do Aço). Tem como principal objetivo defender o interesse comum, colocando-o acima dos interesses dos seus Estados-Membros, sendo por isso, a mais original das instituições europeias.

Participa nos processos de tomadas de decisões, nomeadamente apresentando propostas de legislação Europeia, supervisionando a correta aplicação do direito da União Europeia, executando e gerindo as políticas comuns e o orçamento da União (República, 2008).

## **1.2.3. Processos Legislativos Europeus**

### **1.2.3.1. Europeus**

A segurança sanitária dos alimentos é regida por uma forte política europeia que tem um duplo objetivo: proteger a saúde humana e os interesses dos consumidores e fomentar o bom funcionamento do mercado único europeu.

Consequentemente, a União Europeia garante que sejam respeitadas as normas de controlo em matéria de higiene dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de saúde dos animais, de fitossanidade e de prevenção da contaminação de géneros alimentícios por substâncias externas. A União regulamenta também, a rotulagem dos géneros alimentícios e dos alimentos para os animais.

Nos primeiros anos do século XXI, na sequência de uma série de crises relacionadas com os géneros alimentícios e os alimentos para animais (por exemplo o surto de BSE e o alarme gerado pelas dioxinas), a política de segurança dos alimentos da UE foi objeto de uma reforma profunda. Foi definida a abordagem “do prado ao prato” com o objetivo de garantir um elevado nível de segurança em todas as fases do processo de produção e distribuição para todos os géneros alimentícios comercializados na UE, quer tenham sido produzidos na UE quer tenham sido importados de países terceiros. Este corpo legislativo constitui um sistema complexo e integrado de normas que abrangem todos os elos da cadeia alimentar (Stoerring, 2015).

### **1.2.3.2. Nacional**

#### Legislação Aplicável à Higiene e Segurança dos Géneros Alimentícios

Os Princípios da legislação alimentar criados em 2002, com o Regulamento (CE) nº 178/2002, entraram em vigor em 2006. Este regulamento-quadro criou a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA- European Food Safety Authority), que foi incumbida de avaliar os riscos relacionados com a cadeia alimentar e prestar informações sobre o assunto. Tendo em conta o “Princípio da Precaução”, o regulamento define uma abordagem de avaliação do risco e atribui aos operadores da cadeia alimentar a responsabilidade da segurança dos géneros alimentícios. Cria, além disso, o Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF), que permite aos Estados-Membros e à Comissão procederem a uma rápida troca de informações e à coordenação das respostas às ameaças para a saúde provenientes de géneros alimentícios ou dos alimentos para animais.

Neste pacote legislativo interessa destacar três ferramentas para a gestão de risco que vieram inovar relativamente à anterior legislação em vigor na EU:

- **Artigo 14º**

Estabelece muito claramente os requisitos de segurança dos géneros alimentícios, não os considerados seguros se se entender que são: a) alergénicos para a saúde; b) impróprios para consumo humano.

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. 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 (alergénios) lhe for destinado. 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.

#### Artigo 18º

Estabelece os requisitos relativos à Rastreabilidade obrigando a que seja 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. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem estar em condições de identificar o fornecedor das matérias-primas e dispor de sistemas e procedimentos para identificar os operadores a quem tenham fornecido os seus produtos.

- Artigo 19º

Estabelece as responsabilidades em matéria de géneros alimentícios: Obriga os operadores das empresas do sector alimentar, quando considerarem 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, dê imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o género alimentício em causa e, se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo imediato, do facto deve informar as autoridades competentes.

### Higiene dos Géneros Alimentícios

Em Abril de 2004, no âmbito da abordagem “do prado ao prato”, foi aprovado um novo quadro legislativo, conhecido como “ Pacote Higiene” com o Regulamento (CE) nº 852/2004 relativo às regras gerais de higiene aplicáveis a todos os géneros alimentícios, o Regulamento (CE) nº 853/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e com o Regulamento (CE) nº 854/2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Este pacote legislativo imputa diretamente a responsabilidade da higiene e segurança dos géneros alimentícios aos vários intervenientes na cadeia alimentar, através de um sistema de autorregulação que recorre ao método HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), com uma monitorização efetuada por meio de controlos oficiais levados a cabo pelas autoridades competentes, tal como estabelecido no Regulamento (CE) nº 854/2004 e Regulamento (CE) nº 882/2004.

#### **1.2.3.3. Legislação Complementar**

- Resíduos de Medicamentos Veterinários

Tendo em conta o Regulamento (CE) nº 470/2009 do PE e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas nos alimentos de origem animal considera que, tendo em vista a proteção da saúde pública, as substâncias farmacologicamente ativas foram, com base na avaliação científica da sua segurança, classificadas em quatro anexos do Regulamento (CEE) nº 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 alimentos de origem animal. No anexo I foram incluídas as substâncias para as quais se encontrava estabelecido um limite máximo de resíduos, o anexo II continha as substâncias para as quais não era necessário estabelecer um limite máximo de resíduos, o anexo III as substâncias para as quais foi estabelecido um limite máximo de resíduos provisório, e o anexo IV as substâncias para as quais não foi possível estabelecer um limite máximo de resíduos devido ao fato de os resíduos das substâncias em causa constituírem um risco para a saúde humana, independentemente do valor desse limite.

- Resíduos de Contaminantes Ambientais

O Regulamento (CEE) nº 315/93 do Conselho foi adotado para impedir a comercialização de géneros alimentícios que contenham substâncias contaminantes em quantidades inaceitáveis.

Os limites atualmente aplicáveis aos contaminantes mais importantes são fixados no Regulamento (CE) nº 1881/2006 da Comissão, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (por exemplo, nitratos, micotoxinas, metais pesados e dioxinas) e exige a sua revisão periódica.

- Resíduos de Pesticidas

- Limites Máximos de Resíduos

Os resíduos existentes nos géneros alimentícios podem provir de pesticidas ou de tratamentos veterinários ou produtos biocidas utilizados. Os resíduos de pesticidas são regidos pelo Regulamento (CE) nº 396/2005, que substitui a legislação anterior e estabelece normas para todos os produtos agrícolas. Os limites máximos de resíduos e as substâncias regulamentadas são objeto de uma atualização periódica através de regulamentos específicos da Comissão. No que se refere aos resíduos presentes nos animais, o Regulamento (UE) nº 37/2010, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal, contém uma lista das substâncias permitidas e dos respetivos limites máximos de resíduos.

A partir de 5 de abril de 2005 foi aplicado o Regulamento (CE) nº 396/2005 Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho.

Este regulamento define as quantidades máximas de resíduos de pesticidas autorizadas em produtos de origem animal ou vegetal, destinados para consumo humano ou animal. Estes limites máximos de resíduos (LMR), que são fixados pela Comissão Europeia, incluem: LMR específicos para determinados géneros alimentícios destinados ao consumo humano ou animal; um limite geral que é aplicável sempre que não for definido um LMR (um limite por defeito de 0,01 mg/kg). Os LMR aplicáveis a todas as culturas e pesticidas estão disponíveis na base de dados de LMR da Comissão.

- Contaminação por materiais em contato com os alimentos

O Regulamento (CE) nº 1935/2004 estabelece normas para os materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos. Define os requisitos gerais para todos os materiais e objetos, enquanto outros atos legislativos, sob a forma de diretivas específicas, preveem disposições pormenorizadas para cada material.

O Regulamento (UE) nº 321/2011 restringe a utilização de bisfenol A em biberões de plástico.

- Legislação em Matéria de Rotulagem dos Géneros Alimentícios

O quadro jurídico relativo à rotulagem de géneros alimentícios tem como objetivo garantir o acesso dos consumidores a informações completas sobre o conteúdo e a composição dos produtos, a fim de proteger a sua saúde e os seus interesses. A 13 de Dezembro de 2014 entrou em vigor o Regulamento (UE) nº 1169/2011 que associa duas diretivas num único ato legislativo: Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e a Diretiva 90/496/CEE do Conselho relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, alterada pela Diretiva 2003/120/CE da Comissão.

A principal novidade é a obrigação, para os produtores, de indicar a presença de alergénios nos géneros alimentícios não embalados, nomeadamente em restaurantes e cantinas, como os produtos vegetais que substituem o queijo ou a carne. Em 2016, entrarão em vigor disposições específicas relativas à informação nutricional dos alimentos transformados. O Regulamento (UE) nº 1337/2013 da Comissão estabelece as regras de execução (com algumas derrogações) no que diz respeito à indicação do país de origem e do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de caprino e de aves de capoeira. As novas regras são aplicáveis a partir de 15 de Abril de 2015.

- Alegações de Saúde e Nutricionais e Alimentos para grupos específicos

O Regulamento (CE) nº 1924/2006 estabelece normas harmonizadas para alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos. A Diretiva 2009/39/CE cria um quadro regulamentar geral aplicável aos alimentos dietéticos, como os alimentos para lactentes e crianças de tenra idade, e estabelece requisitos relativos à sua composição, comercialização e rotulagem, a fim de garantir a segurança dos produtos.

Em Junho de 2013, o Parlamento adotou o novo Regulamento (UE) nº 609/2013 relativo aos alimentos destinados a grupos específicos da população, abolindo o amplo conceito de alimentos dietéticos em prol de normas para grupos específicos: alimentos para lactentes e crianças de tenra idade, alimentos destinados a fins medicinais específicos e substitutos integrais da dieta para controlo de peso. Esta legislação entrará em vigor em 2016.

- Aditivos e Aromatizantes Alimentares

- Pacote relativo aos melhorantes alimentares

Os aditivos alimentares são substâncias que, não sendo habitualmente consumidas como alimento, são intencionalmente adicionadas aos alimentos para exercer determinadas funções tecnológicas (por exemplo, corantes, edulcorantes ou conservantes).

Em 2008, foi adotado um novo pacote legislativo constituído por quatro Regulamentos (CE) nº 1331/2008, nº 1332/2008 e nº 1334/2008, respeitantes ao processo de autorização, às condições de utilização e à rotulagem dos aditivos, enzimas e aromas alimentares.

- Suplementos alimentares e adição de vitaminas e minerais

A Diretiva 2002/46/CE estabelece normas harmonizadas em matéria de rotulagem dos suplementos alimentares, bem como regras específicas sobre o teor em vitaminas e minerais. O Regulamento (CE) nº 1925/2006 harmoniza as disposições dos Estados-Membros relativas à adição de vitaminas, minerais e outras substâncias aos alimentos.

- Saúde animal e fitossanidade

A regulação europeia inclui disposições gerais em matéria de vigilância (Diretiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho), de notificação (Diretiva 82/894/CEE do Conselho) e de tratamento de doenças infecciosas e dos seus vetores (Diretiva 92/119/CEE do Conselho). O atual quadro legislativo para a organização de controlos oficiais foi estabelecido pelo Regulamento (CE) nº 882/2004 relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

Em Maio de 2013 a Comissão apresentou um novo pacote legislativo que compreende propostas em matéria de saúde animal, fitossanidade, material de reprodução vegetal e controlos oficiais. A abordagem deste pacote de medidas centra-se no risco para proteção da saúde, a fim de aumentar a eficácia dos controlos oficiais e evitar, tanto quanto possível, cises e fraudes alimentares.

O pacote foi aprovado pelo Parlamento em primeira leitura em Abril de 2014. As negociações terão início assim que o Conselho concluir os seus trabalhos no que diz respeito à proposta relativa à fitossanidade.

- Legislação sobre Alimentos para Animais e Rotulagem destes Alimentos

O Regulamento (CE) nº 1831/2003 regula a higiene dos alimentos para animais. Adotado em Julho de 2009, o Regulamento (CE) nº 767/2009 reúne a maior parte da legislação em matéria de rotulagem e de comercialização dos alimentos para animais. A Diretiva 2002/32/CE relativa às substâncias indesejáveis nos alimentos para animais estabelece os teores máximos em metais pesados destes últimos e proíbe a diluição de matérias-primas contaminadas.

A Diretiva 2002/70/CE estabelece os requisitos para determinação dos níveis de dioxinas e de Bifenilos Policlorados ( PCB) sob a forma de dioxinas nos alimentos para animais.

- Novos Alimentos

O Regulamento (CE) nº 258/97 estabelece que os novos alimentos (alimentos que ainda não são significativamente utilizados antes da entrada em vigor do regulamento) devem ser sujeitos a uma avaliação de inocuidade antes de serem colocados no mercado da UE.

Este Regulamento foi entretanto incorporado no Regulamento (CE) nº 1852/2001. Em 2008, a Comissão apresentou uma proposta no sentido de atualizar a legislação relativa aos novos

alimentos, mas, devido a um desacordo entre o Parlamento e o Conselho sobre a regulamentação dos alimentos provenientes de clones animais, não entrou em vigor qualquer nova legislação. Em Dezembro de 2013, a Comissão apresentou uma nova proposta de regulamento relativo aos novos alimentos, que deverá ser debatida pelo Parlamento no decorrer da sua 8ª legislatura. O Parlamento aprovou o mandato de negociação em Novembro de 2014, estando as negociações com o Conselho em curso.

- Organismos Geneticamente Modificados (OGM)

A Diretiva 2001/18/CE (relativa à libertação deliberada no ambiente de OGM), juntamente com os Regulamentos (CE) nº 1829/2003 e nº 1830/2003, definem o quadro regulamentar da União neste domínio e introduz rotulagem obrigatória para os alimentos produzidos a partir de OGM ou que contenham OGM. Em Janeiro de 2015, foi aprovada uma nova legislação (Diretiva 2015/412/UE que altera a Diretiva 2001/18/CE), que permite aos Estados-Membros restringir ou proibir culturas que contenham organismos geneticamente modificados (OGM) no seu território, mesmo que sejam autorizados a nível da UE.

Em Abril de 2015, a Comissão apresentou uma proposta legislativa complementar que altera o Regulamento (CE) nº1829/2003 no que diz respeito à possibilidade de os Estados-Membros restringirem ou proibirem a utilização de géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados. Esta proposta será submetida ao processo legislativo.

#### **1.2.3.4. Regulamentos**

- Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril de 2004

Estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Neste regulamento salientam-se o anexo I com todos os aspectos referentes à carne fresca, anexo II referente aos moluscos bivalves vivos, anexo III referente aos produtos de pesca, anexo IV referente ao leite cru e produtos lácteos e anexo VI referente aos requisitos aplicáveis aos certificados que acompanham as importações.

- Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril de 2004

Relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

De salientar neste regulamento o artigo 42º que se refere aos princípios para a preparação dos planos de controlo plurianuais; artigo 43º que se refere às orientações relativas aos planos de controlo plurianuais. E ainda, anexo II onde constam os aspetos relativos aos procedimentos de controlo e anexo III relativo à caracterização dos métodos de análise.

#### **1.2.4. Funcionamento dos Organismos Nacionais**

A colaboração entre as diversas entidades permite prevenir e dar resposta aos problemas que podem surgir no âmbito da segurança alimentar que advêm da evolução da produção, do consumo global, das mudanças alimentares, dos novos contaminantes e da resistência aos antimicrobianos. A grande vantagem da concentração de toda a informação das várias entidades passa pela rapidez e otimização na partilha de informação com a EFSA (*European Food Safety Authority*).

##### **1.2.4.1. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA)**

Com o objetivo de promover a Saúde Pública foi considerada fundamental no Plano Nacional de Saúde a área da Segurança Alimentar. O INSA tem como principal objetivo, desenvolver estudos e participar em projetos nacionais e internacionais que visam contribuir para a avaliação dos riscos químicos e microbiológicos associados à ingestão de alimentos.

Foi criado um programa, o PortFIR, de implementação de redes Portuguesas em nutrição e segurança alimentar que visa a criação futura de uma plataforma que irá incluir bases de dados sobre a Composição dos Alimentos, Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares. O programa PortFIR, consubstanciar-se-á numa Plataforma de Informação Alimentar, a ser suportado num Sistema de Gestão das Redes de Informação Alimentar (SGRIA), que irá incluir não só bases de dados sobre composição, contaminação de alimentos (química e microbiológica) e consumo, mas também funcionalidades para transmitir e trocar dados com organizações nacionais e internacionais, nomeadamente EuroFIR AISBL (*European Food Information Resource*) e EFSA (Jorge, 2010).

##### **1.2.4.2. Direção Geral de Saúde (DGS)**

É da competência da DGS, regulamentar, orientar e coordenar as atividades de promoção da saúde e prevenção da doença. Assegura a execução do Plano Nacional de Saúde, por forma a garantir a qualidade do sistema de saúde.

Coopera com as diversas identidades nacionais na área da segurança alimentar, contribuindo para a fácil disseminação de informação capaz de evitar a propagação de doenças. A comunicação do número de casos de doença humana provocada por agentes zoonóticos permite aos organismos com competência na saúde animal e na segurança alimentar efetuar análise de risco e priorizar as suas ações de controlo.

##### **1.2.4.3. Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**

A ASAE é a autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da fiscalização da segurança alimentar e económica. É responsável pela avaliação e comunicação dos riscos

na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas nos setores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

A ASAE tem jurisdição nacional enquanto entidade responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar e na fiscalização dos operadores económicos que produzem géneros alimentícios. No que diz respeito à atividade fiscalizadora das atividades económicas, a ASAE cinge a sua atividade ao território do continente.

#### **1.2.4.4. Direção Geral de Alimentação e Veterinária**

O Decreto Regulamentar nº31/2012 de 13 de Março define que a DGAV tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e sanidade animal, proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional e de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar, como tal:

- Participa na definição e aplicação das políticas de segurança alimentar, de saúde e proteção animal e vegetal, de fitossanidade, de saúde pública veterinária e produção animal.
- Assegura a representação junto das instâncias nacionais, comunitárias e internacionais nos domínios relativos às suas atribuições, bem como a coordenação do Sistema de Alerta Rápido, das missões do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão Europeia, dos grupos do *Codex Alimentarius* e da formação no âmbito do programa «Melhor formação para uma maior segurança dos alimentos».
- Coordena a elaboração do plano nacional de controlo plurianual integrado, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.
- Define e coordenar as estratégias de promoção da segurança dos géneros alimentícios, de alimentos para animais e materiais em contacto com géneros alimentícios, em articulação com a ASAE bem como da fitossanidade e proteção e sanidade dos animais.
- Elabora, coordena, avalia e executa os planos de controlo oficial relativos à produção e transformação dos géneros alimentícios, das respetivas matérias-primas, ingredientes e aditivos, dos materiais em contacto com géneros alimentícios e dos subprodutos de origem animal e dos alimentos para animais.
- Elabora, coordena, avalia e executa os planos de controlo oficial no âmbito da fitossanidade e dos resíduos de pesticidas, bem como os planos de controlo oficial relativos à proteção e sanidade animal, incluindo as ações de inspeção hígio-sanitária

dos produtos de origem animal e a implementação de programas de prevenção e luta relativamente a epizootias ou doenças de carácter zoonótico.

- Coordena, audita e colabora na execução dos diversos planos de controlo oficial pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas no âmbito das suas competências.
- Coordena e regulamenta as atividades técnicas relativas ao controlo e certificação de materiais de multiplicação de plantas, incluindo o cultivo de variedades vegetais geneticamente modificadas.
- Proceder à autorização, controlo e inspeção do fabrico da comercialização e da utilização dos medicamentos veterinários, biocidas de uso veterinário, alimentos medicamentosos para animais e produtos fitofarmacêuticos.
- Define, coordena e avalia as ações relativas à certificação para a exportação e controlos à importação no âmbito das suas atribuições.
- Exercer as funções de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar no âmbito do regime de exercício da atividade industrial, e assegurar a coordenação da informação relativa aos registos de operadores do setor alimentar.
- Coordena o funcionamento do Sistema Nacional de Informação e Registo Animal (SNIRA).
- Assegura a proteção e a valorização dos recursos genéticos animais, designadamente através da coordenação da execução de ações que visem a defesa, a gestão, o melhoramento e a conservação do património genético nacional.

## **2. Tratado de Lisboa**

O Tratado de Lisboa, que entrou em vigor a 1 de Dezembro de 2009, foi assinado em Lisboa, a 13 de Dezembro de 2007, no culminar da terceira Presidência Portuguesa da União Europeia.

O Tratado é, na verdade, composto pelos dois principais Tratados da UE revistos: o Tratado da União Europeia e o Tratado que instituiu a Comunidade Europeia (agora designado Tratado sobre o Funcionamento da UE), bem como por vários protocolos e declarações (República, 2008).

O Tratado de Lisboa começou por ser um projeto de natureza constitucional lançado no final de 2001 (Declaração do Conselho Europeu sobre o Futuro da União Europeia, ou Declaração de Laeken), tendo sido seguido, em 2002 e 2003, pela Convenção Europeia que elaborou o projeto de Tratado que estabelece uma Constituição para a Europa (Tratado Constitucional).

O processo que conduziu ao Tratado de Lisboa teve origem no resultado negativo de dois referendos sobre o Tratado Constitucional realizados em Maio e Junho de 2005, tendo então o Conselho Europeu reagido decidindo que fosse declarado um “período de reflexão” de dois anos. Finalmente, com base na Declaração de Berlim de Março de 2007, o Conselho Europeu de 21 a 23 de Junho de 2007 aprovou um mandato mais preciso com vista a uma posterior Conferência Intergovernamental (CIG), a realizar durante a Presidência Portuguesa. A CIG concluiu os seus trabalhos em Outubro de 2007, tendo o Tratado sido assinado no Conselho Europeu de Lisboa de 13 de Dezembro de 2007 e posteriormente ratificado por todos os Estados-Membros.

## **2.1. Objetivos e Princípios Jurídicos**

O Tratado que institui a comunidade Europeia passa a designar-se “Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia”, sendo o termo “Comunidade” substituído por “União” ao longo de respetivo texto. A União toma o lugar da Comunidade, sendo a sua sucessora legítima. O Tratado de Lisboa não atribui à União símbolos próprios de Estados, tais como uma bandeira ou um hino. Embora já não se intitule um Tratado constitucional, o novo texto conserva, ainda assim, a maioria das suas realizações principais. O Tratado de Lisboa não transfere para União mais competências exclusivas.

Contudo, o Tratado de Lisboa altera a forma como a União exerce os seus atuais e novos (partilhados) poderes, ao incentivar a participação e ao reforçar a proteção dos cidadãos, ao criar uma nova arquitetura institucional e ao modificar os processos de decisão com vista a uma maior eficiência e transparência, garantindo assim um nível acrescido de controlo parlamentar e de responsabilidade democrática.

Ao contrário do Tratado Constitucional, o Tratado de Lisboa não inclui qualquer artigo que consagre formalmente o primado do direito da União sobre a legislação nacional.

No entanto, o Tratado de Lisboa tem anexa uma declaração nesse sentido (Declaração nº17), na qual se faz referência a um parecer do Serviço Jurídico do Conselho que reitera a jurisprudência do Tribunal de justiça sobre esta matéria. Pela primeira vez, o Tratado de Lisboa organiza e clarifica os poderes da União, distinguindo três tipos de competências:

- Competência exclusiva, ao abrigo da qual só a União pode legislar, cabendo aos Estados-Membros apenas a aplicação da lei;
- Competência partilhada, nos termos da qual os Estados-Membros podem aprovar medidas juridicamente vinculativas, caso a União não faça;
- Competência de apoio, com base na qual a UE adota medidas para apoiar ou complementar as políticas dos Estados-Membros. As competências da UE podem agora ser desenvolvidas aos Estados-Membros mediante a revisão do Tratado.

O Tratado de Lisboa confere à UE uma personalidade jurídica própria. Deste modo, a União passa a ter capacidade para concluir tratados internacionais nos seus domínios de

competência ou para aderir a uma organização internacional. Os Estados-Membros só podem celebrar acordos internacionais conformes com o direito comunitário. O Tratado de Lisboa conclui a transferência de aspetos de liberdade, da segurança e da justiça do terceiro pilar (cooperação policial e judicial em matéria penal) para o primeiro pilar. A sua estrutura intergovernamental deixa de existir, passando doravante os atos jurídicos adotados neste domínio a revelar do processo legislativo ordinário (maioria qualificada e codecisão) e, salvo disposição em contrário, da utilização dos instrumentos jurídicos da União do método dito “comunitário” (regulamentos, diretiva e decisões).

Com a entrada em vigor do Tratado de Lisboa, e à semelhança do que acontece com o Conselho, com o governo de um Estado-Membro ou com a Comissão, o Parlamento Europeu poderá propor alterações aos Tratados. Normalmente, essa alteração obrigaria à convocação de uma convenção. Ora, já é hoje possível rever os Tratados sem ter de convocar uma CIG, com base em processos de revisão simplificados. Este procedimento só poderá, todavia, ser aplicado quando as alterações propostas incidirem sobre políticas e ações internas da União Europeia (artigo 48º, nº 6, nº7 do TUE). A decisão de não convocar uma Convenção, sempre que o alcance das alterações propostas não justifique essa convocatória, carece imperativamente da aprovação do Parlamento Europeu.

- **Reforço da Democracia e da Proteção dos Direitos Fundamentais**

O Tratado de Lisboa consagra os três princípios fundamentais da igualdade democrática, da democracia representativa e da democracia participativa. A democracia participativa assume a nova forma de uma iniciativa de cidadania.

A Carta dos Direitos Fundamentais da União Europeia não foi diretamente incorporada no Tratado de Lisboa, mas adquire força jurídica vinculativa nos termos do artigo 6º, nº1 do Tratado UE, que confere à Carta o mesmo valor jurídico que é atribuído aos Tratados.

Com a entrada em vigor, em 1 de Junho de 2010, do 14º Protocolo da Proteção dos Direitos Humanos e das Liberdades Fundamentais (CEDH), que permite que tanto os Estados como as organizações internacionais se tornem signatários da mesma, ficou aberta a via para a adesão da União Europeia à Convenção. Para se tornar efetiva, a adesão requer a ainda a ratificação por todos os Estados-Membros signatários da Convenção, bem como pela própria União Europeia.

Por fim, o objetivo do Tratado de Lisboa é “ complementar o processo lançado pelo Tratado de Amesterdão (1997) e pelo Tratado de Nice (2001), com vista a reforçar a eficiência e a legitimidade democrática da União e para melhorar a coerência da sua ação”.

Emendas deste Tratado a partir do ano de 2014:

- Conselho da União Europeia

O Conselho da União Europeia continua a ser uma plataforma para organizar reuniões entre Ministros de departamentos específicos (por exemplo, Ministro dos Negócios Estrangeiros).

Os procedimentos legislativos, incluindo reuniões de discussão e votações, passam a ser realizados em público. O Tratado de Lisboa alarga a utilização do Voto por Maioria Qualificada (VMQ), pelo processo de votação normal, enquanto algumas áreas políticas continuam a exigir uma decisão unânime (especialmente na política externa, defesa e tributação). A partir de 2014, entrará formalmente em vigor a *dupla maioria* (55% dos Estados-Membros, com um mínimo de 15, que abrange 65% da população). Quando o Conselho não deliberar sob proposta da Comissão, a maioria exigida de todos os membros é aumentada para 72%, enquanto a população exigida continua a ser a mesma. Para bloquear a legislação, pelo menos 4 países têm de ser contra a proposta. As regras de votação do Tratado de Nice, inclusive na maioria dos países (50%/ 67%), o peso dos votos (74%) e da população (62%) permanecem em vigor até 2014. Entre 2014 e 2017, uma transição terá lugar na aplicação da nova maioria qualificada. Também a partir de 2014 uma nova versão do “Compromisso de Ioannina” permitirá que pequenas minorias de Estados da UE procurem reexame das decisões da UE. Além disso, passam de 36 para 87 as matérias que têm de ser decididas por maioria qualificada.

- Comissão Europeia

A Comissão das Comunidades Europeias é oficialmente renomeada por Comissão Europeia. O Tratado de Lisboa declara que o tamanho da Comissão é reduzido de um Comissário por Estado-Membro para um de dois terços dos Estados-Membros a partir de 2014. Isto põe fim ao acordo que existe desde 1957 para ter pelo menos um comissário por Estado-Membro a qualquer momento. No entanto, o Tratado estipula igualmente que o Conselho Europeu pode decidir, por unanimidade, alterar o número. Depois do referendo irlandês, o conselho decidiu, em Dezembro de 2008, retornar a um comissário por cada Estado-Membro a partir da data de entrada em vigor.

A pessoa que preencher o novo cargo de Alto Representante da UE para a Política Externa e de Segurança, será também por inerência, um Vice-Presidente da Comissão. (Novak, 2015)

### **3. Planos de Controlo Oficial na Produção Primária**

O Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais vem colmatar as lacunas da legislação existente através da reorganização dos controlos oficiais de modo integrá-los em todas as fases de produção e em todos os setores. Define as responsabilidades dos inspetores nacionais e dos inspetores do serviço veterinário e alimentar da UE.

Relativamente às normas da saúde e ao bem-estar dos animais e do artigo 45º do Regulamento (CE) nº 882/2004, cabe a cada Estado-Membro preparar um único plano nacional de controlo plurianual integrado (PNCPI), em conformidade com orientações gerais definidas a nível comunitário.

Tais orientações promovem estratégias nacionais coerentes e permitem identificar prioridades em função dos riscos, bem como os procedimentos de controlo mais eficazes. Os planos nacionais de controlo plurianuais criam uma base sólida para que os serviços de inspeção da Comissão verifiquem se os controlos oficiais nos Estados-Membros são organizados em conformidade com os critérios estabelecidos no artigo 45º do Regulamento (CE) nº 882/2004. Nos casos em que a auditoria nos Estados-Membros, realizada com base nos planos nacionais de controlo plurianuais, revela insuficiências ou falhas, são realizadas inspeções e auditorias mais pormenorizadas. O Relatório do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), elaborado em conformidade com a Decisão 2008/654/CE de 24 de julho, reflete assim a execução dos controlos oficiais efetuados anualmente em cada EM (EUR-Lex, 2015).

### **3.1. Plano de Controlo à Importação de Países Terceiros**

A Importação de Produtos Alimentares para Portugal, como membro da UE, obedece também na sua maioria a regras estabelecidas pela legislação comunitária para o efeito, quer relativas às condições sanitárias aplicáveis, quer referentes aos controlos veterinários.

- **Condições Sanitárias**

As importações de produtos só são permitidas de países terceiros e estabelecimentos que estejam autorizados pela União Europeia, e desde que as remessas sejam acompanhadas dos certificados ou documentos veterinários originais ou de outros documentos originais exigidos na legislação veterinária.

Para os produtos de origem animal destinados ao consumo humano, o estabelecimento produtor deverá constar nas Listas Comunitárias de Estabelecimentos de Países Terceiros.

- **Controlos Veterinários**

A União Europeia possui um sistema de controlos veterinários nas importações de produtos de origem animal provenientes de países terceiros. Esses controlos veterinários são efetuados nos PIF (Posto de Inspeção Fronteiriço) da Comunidade e têm como objetivo a proteção da Saúde Pública e Animal, bem como a prevenção de riscos económicos para os Estados-Membros, pela introdução de doenças transmissíveis ao Homem ou aos animais. Todos os produtos são sujeitos a controlo documental, de identidade e físico. A importação de produtos de origem animal obedece igualmente a outras condições de importação, nomeadamente às de carácter aduaneiro (Autoridade Tributária e Aduaneira) (Pescado, s.d.).

As diferentes autoridades com responsabilidades de intervenção no controlo do PIF são: o Veterinário Oficial Responsável pelo PIF, o Veterinário Oficial do PIF, os Coordenadores da Área PIF, a Autoridade Central competente (Direção de Serviços de Proteção Animal e DSSA) e outros departamentos da DGAV, Direção de Serviços de Planeamento, Direção Geral das Alfandegas e Impostos Especiais sobre o Consumo, Alfandega Local e Autoridade Portuária, Aeroportuária e Operadores Concessionários.

Os Controlos Veterinários são realizados por meio de:

- Controlo Documental – verificação da conformidade dos certificados ou documentos veterinários que acompanham o lote ou remessa;
- Controlo de Identidade – através da verificação da correspondência, por inspeção visual, entre os certificados ou documentos veterinários apresentados e os animais, pela presença das marcas que devem ser apostas nos animais, e os produtos;
- Controlo Físico – verificação dos próprios animais e produtos, que pode incluir a colheita para análises laboratoriais e controlos complementares durante o período de quarentena dos animais, controlos das embalagens e da temperatura dos produtos.

Os PIF são notificados da chegada do lote ou remessa através do preenchimento de uma parte do Documento Veterinário Comum de Entrada (DVCE) que faz parte do sistema Traces. Sistema este que estabelece uma rede entre as autoridades sanitárias dos diferentes Estados-Membros da União Europeia e os operadores económicos.

Faz a ligação entre todos os intervenientes no movimento, através da certificação e emissão de certificados, de modo a garantir a segurança sanitária e a alimentar e facilitar as trocas intercomunitárias e com países terceiros. Completado o controlo em todas as suas vertentes e efetuado o pagamento das taxas devidas, deve ser preenchido, emitido, carimbado e assinado o Documento Veterinário Comum de Entrada (DVCE).

### **3.2. Plano de Controlo Oficial de Navios (PCON)**

Os controlos oficiais que estão previstos no PCON aplicam-se à produção primária e suas operações conexas, transporte, armazenamento e manuseamento de produtos de produção primária. Estão estabelecidos como objetivos mínimos de execução deste plano a continuação do acompanhamento das embarcações já controladas, com a periodicidade inerente ao grau de risco estabelecido e a vistoria a 5% de embarcações do universo de cada Direção de Serviços Veterinários Regionais (DSVR), que ainda não tenham sido visitadas no âmbito deste plano.

O principal objetivo do PCON passa por estabelecer normas que permitam a execução harmonizada a nível nacional das inspeções periódicas dos navios da produção primária,

como está disposto na alínea b), do nº1, do capítulo I, do anexo III, do Regulamento (CE) nº 854/2004, de 29 de Abril. Assegura que os controlos oficiais são realizados regularmente, em função dos riscos e com uma frequência adequada como determinado no artigo 3º, do capítulo I, título II, Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de Abril, por forma a garantir o cabal cumprimento dos requisitos comunitários em matéria de higiene e segurança alimentar por parte do operador da empresa do setor alimentar (OESA).

São considerados prioritários os navios com comprimento  $\geq 12$  metros e os que representam maiores riscos sanitários: arte de pesca com redes de emalhar, realização de operações conexas e períodos de tempo de permanência dos produtos da pesca a bordo prolongado. Apesar destes serem prioritários, não devem no entanto ser excluídas outras embarcações, que durante o decorrer do plano, se julgue pertinente a verificação. Relativamente às responsabilidades, é competência da DSSA a elaboração e atualização do PCON, o acompanhamento e supervisão da sua implementação e a avaliação da sua execução.

Às DSAVR compete a execução do plano, bem como instaurar e instruir processos de contraordenação por infração à legislação aplicável nesta matéria. A eficácia do plano reflete-se na melhoria do cumprimento dos requisitos higio-sanitários por parte dos operadores e, por forma a poder quantificá-la, os navios são classificados de acordo com o “ grau de cumprimento” de 1 a 4 em que 1 é a melhor classificação e o grau 4 é a pior.

É utilizado na classificação do navio, por incumprimento, o maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, a classificação determinará o risco da embarcação (Direção Geral de Alimentação e Veterinária, 2009).

### 3.2.1. Análise do Nº de Controlos efetuados durante o ano de 2013

No gráfico 1 pode constatar-se que o número dos controlos não efetuados é inferior ao dos efetuados, tendo estes (295) uma expressão bastante positiva face aos controlos programados para o ano de 2013. Dos controlos efetuados (Gráfico 2) destacam-se com maior expressividade os acompanhados (206) comparativamente com os das novas embarcações (89).

Gráfico 1- Nº de controlos efetuados no ano de 2013.

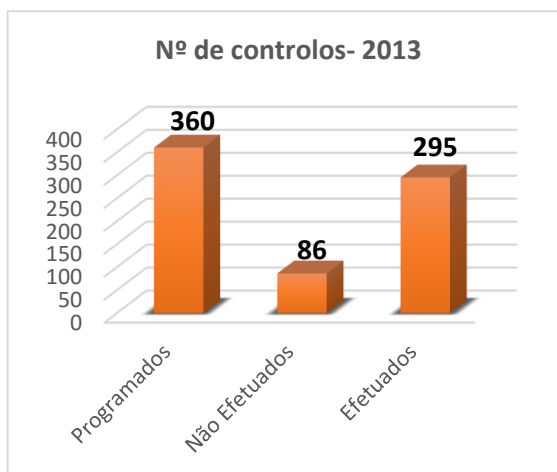
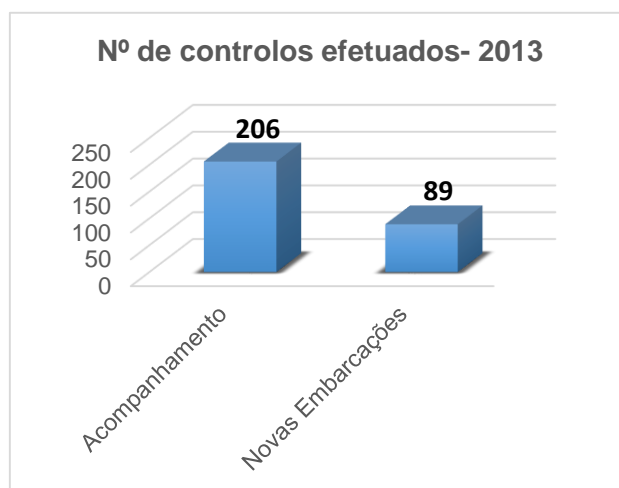


Gráfico 2- Caracterização dos controlos efetuados no ano de 2014.



### **3.3. Plano Integrado de Controlo das Pisciculturas (PICOP)**

Os controlos oficiais do PICOP destinam-se a estabelecimentos aquícolas ativos, nomeadamente, unidades de produção primária de géneros alimentícios e respetivas operações conexas (acondicionamento, transporte e armazenamento dos produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada) e Unidades de produção primária de peixes ornamentais.

O PICOP tem como principal objetivo estabelecer um sistema de controlo regular das pisciculturas que reúna os vários âmbitos de intervenção da DGAV, em que a frequência dos controlos é proporcional ao risco dos requisitos legais em vigor (grau de cumprimento) e aos estatutos sanitários atribuídos. Os controlos são realizados de acordo com procedimentos documentados e uniformizados.

Os objetivos operacionais deste plano passam pelo controlo de todas as unidades ativas a cada 24 meses, pela supervisão de todos os técnicos que executam controlos oficiais, pelo menos uma vez a cada 24 meses, pela participação dos serviços centrais no número de supervisões estipuladas pelo plano, pela conclusão dos relatórios de monitorização trimestrais até ao final do mês seguinte ao trimestre a que dizem respeito, exceto no caso da sanidade aquícola e pela conclusão do relatório de avaliação anual dentro dos prazos estipulados.

Estão envolvidas no PICOP a Direção de Serviços de Proteção Animal (DSPA) no âmbito da Saúde Animal, a Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) no âmbito da Alimentação Animal, a Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária (DSMDS) no âmbito dos Medicamentos e a DSSA no âmbito da Segurança dos Alimentos.

No caso de pisciculturas de peixes ornamentais, apenas se aplicam matérias no âmbito da Saúde Animal e dos Medicamentos, e no âmbito da Segurança dos Alimentos os subprodutos.

A gestão das competências do PICOP é entregue a cada uma das Direções de Serviços Central, de acordo com as respetivas competências. A coordenação de execução do plano a nível regional cabe a um coordenador nomeado pela DSAVR, que deverá igualmente designar os técnicos responsáveis pela execução dos controlos oficiais. Os controlos oficiais podem ser de três tipos:

- Vistorias, que podem ser regulares ou de verificação
- Inspeções esporádicas
- Colheitas de amostras

Em relação à frequência dos controlos, as visitas são estabelecidas mediante o grau de risco, em que, por exemplo, quando o grau de risco for 1 o intervalo máximo de controlo é de 24 meses e quando é de 4 o intervalo máximo de controlo é de 3 meses.

Ainda assim, existem planos que têm frequências de controlo específicas como é o caso:

- Plano de vigilância da Septicémia Hemorrágica Viral (SHV) e da Necrose Hematopoiética Infeciosa (NHI) na truta.
- Plano de vigilância da Necrose Hematopoiética Epizoótica (NHE) na truta.
- Plano de vigilância da Septicémia Hemorrágica Viral (SHV) em pregado de cultura.
- Plano de vigilância do Herpesvirus da Carpa *Koi* (HCK) em ciprinídeos de cultura.
- Plano de vigilância Sanitária nas Pisciculturas Marinhas Portuguesas.
- Plano Nacional da Pesquisa de Resíduos (PNPR).

### 3.3.1. Análise do PICOP durante o ano de 2013 e 2014

No ano de 2013 o número total de Pisciculturas foi de 170 (representado por unidades que têm licença de produção de espécies piscícolas ativa) sendo que as ativas eram cerca de 78 (Gráfico 3). Foram sujeitas a controlo 102 pisciculturas, tendo sido efetuadas 104 vistorias regulares e 5 de verificação, na sequência das quais foram enviadas 99 notificações aos operadores. Realizaram-se 7 controlos documentais e foram colhidas 47 amostras para pesquisas de resíduos. Já no ano de 2014, o número total de pisciculturas aumentou para 176, mantendo-se ativas 78 explorações (Gráfico 4). No âmbito da higiene e segurança alimentar foram controladas, presencialmente, 61 pisciculturas. Em 2014 fizeram-se menos 63 vistorias regulares do que em 2013, 6 foram de verificação e 21 de deslocações para colheita de amostras para pesquisas de resíduos (Gráfico 4).

- A média do Grau de Cumprimento Nacional relativo à Higiene piorou 6 décimas (1,57) comparando com o ano de 2013 (1,51).
- A taxa de melhoria Nacional diminuiu 2% em 2014, relativamente a 2013.

Gráfico 3- Total de Pisciculturas no ano de 2013.

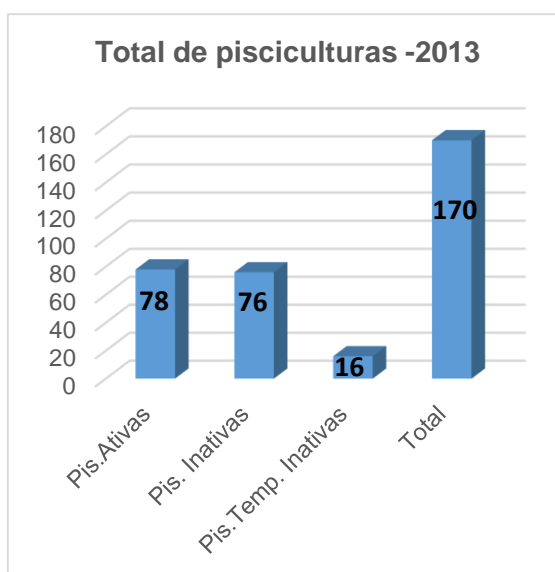
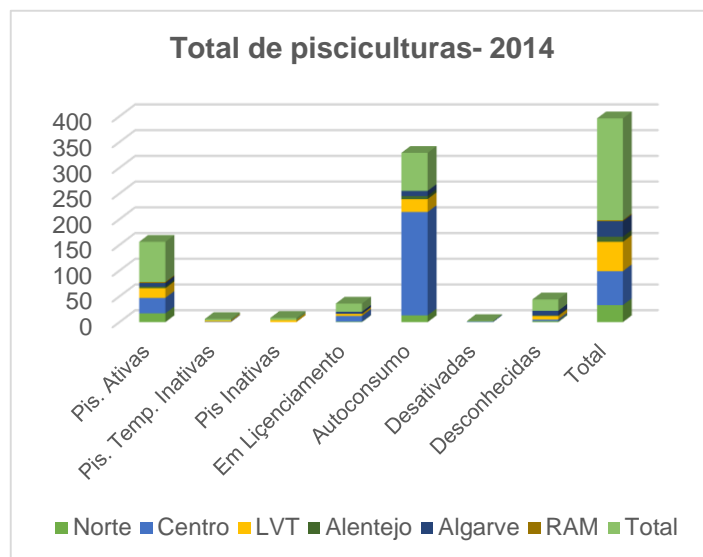


Gráfico 4- Total de Pisciculturas no ano de 2014.



### 3.4. Plano de Controlo Oficial da Produção de Leite Cru (PCOL)

Os principais objetivos deste plano são a execução dos controlos oficiais da produção primária de forma a garantir a segurança e higiene do leite; a uniformização dos critérios aplicáveis à execução dos controlos oficiais; a melhoria dos circuitos de informação relativos aos controlos oficiais e a compilação e organização da informação resultante da execução das ações de controlo oficial.

Os controlos previstos neste plano aplicam-se à produção primária, que compreende:

- A exploração, no âmbito da higiene geral e do seu estatuto sanitário em relação à Brucelose e Tuberculose (doenças infecciosas transmissíveis Homem através do leite e do colostro).
- Os animais produtores de leite, em relação à sua condição de saúde e administração de substâncias e/ou fármacos.
- A ordenha, quer seja efetuada na exploração ou em salas de ordenha coletivas, relativamente aos critérios de higiene aplicáveis.
- Os postos de receção de leite cru das explorações locais, relativamente às condições de higiene.
- O armazenamento do leite cru, relativamente à higiene e manutenção da cadeia de frio.
- O transporte de leite cru, relativamente às condições de higiene e temperatura.

Compete à DSSA (Portaria 282/2012, de 17 de Setembro de 2012) coordenar a execução das normas de funcionamento dos controlos oficiais, para a promoção da segurança dos géneros alimentícios.

É nesse sentido que elabora os planos de controlo oficial, nomeadamente o referente ao leite cru, acompanha a sua implementação e avalia a sua execução. A nível regional é às DSAVR que compete assegurar a execução dos planos de controlo oficial, neste caso específico o PCOL, para salvaguarda da sanidade animal e da respetiva salubridade e genuinidade do leite cru.

A frequência das vistorias de rotina às explorações de leite é estabelecida de acordo com o respetivo grau de cumprimento, num período de tempo máximo de 24 meses entre vistorias. No entanto, as explorações podem ser visitadas para verificação ou inspeção pontual, independentemente da frequência de rotina pré-estabelecida, quando se detetarem teores de inibidores (Antibióticos), teores de germes totais e/ou teores de células somáticas superiores aos legalmente fixados ou ainda para suspensão ou levantamento da suspensão da entrega de leite ou para realização de vistorias de verificação (verificação de cumprimento das recomendações).

No final de cada controlo oficial, o cumprimento das normas em vigor, por parte do operador, é classificado em relação a quatro indicadores: higiene das estruturas, registos e rastreabilidade, boas práticas de higiene e parâmetros analíticos. Cada indicador é classificado numa escala de um a quatro, em que um e quatro representam, respetivamente, a melhor e a pior classificação possível. O Grau de Cumprimento da exploração corresponde ao valor correspondente à pior classificação dos quatro indicadores.

#### **3.4.1. Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014**

Tendo em conta a distribuição geográfica dos Locais de Recolha de Leite (LRL) (Gráficos 5, 6 e 7), houve uma pequena diminuição no ano de 2014 que pode ter influenciado os dados apresentados no gráfico 6, onde se observa uma redução do número de controlos em todas as DSAVR, com exceção do Alentejo.

Gráfico 5- Distribuição Geográfica da amostragem do Plano no ano de 2013.

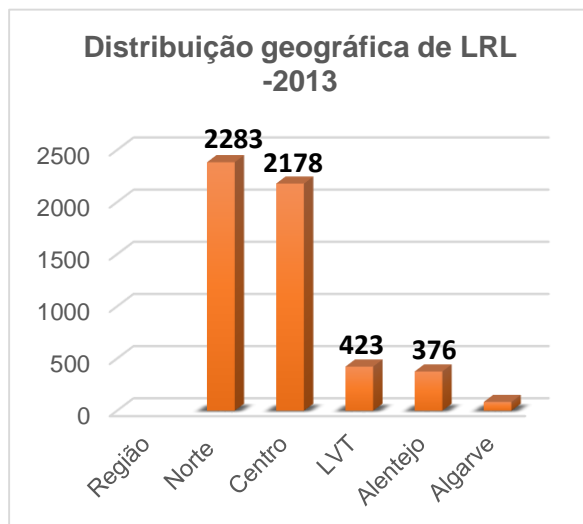


Gráfico 6- Distribuição Geográfica da amostragem planificada para o ano de 2014.

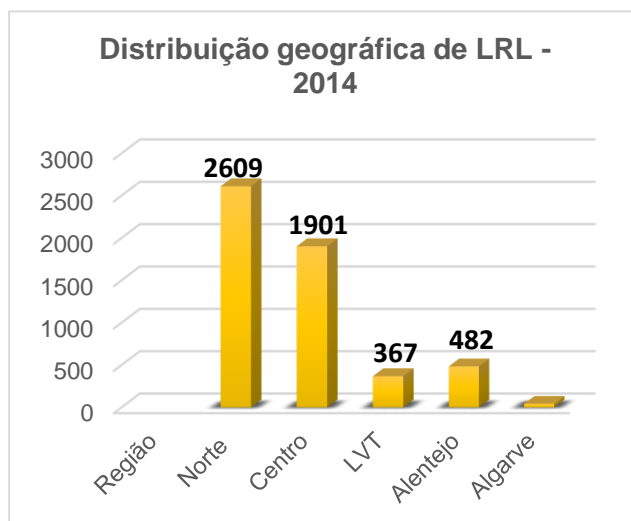
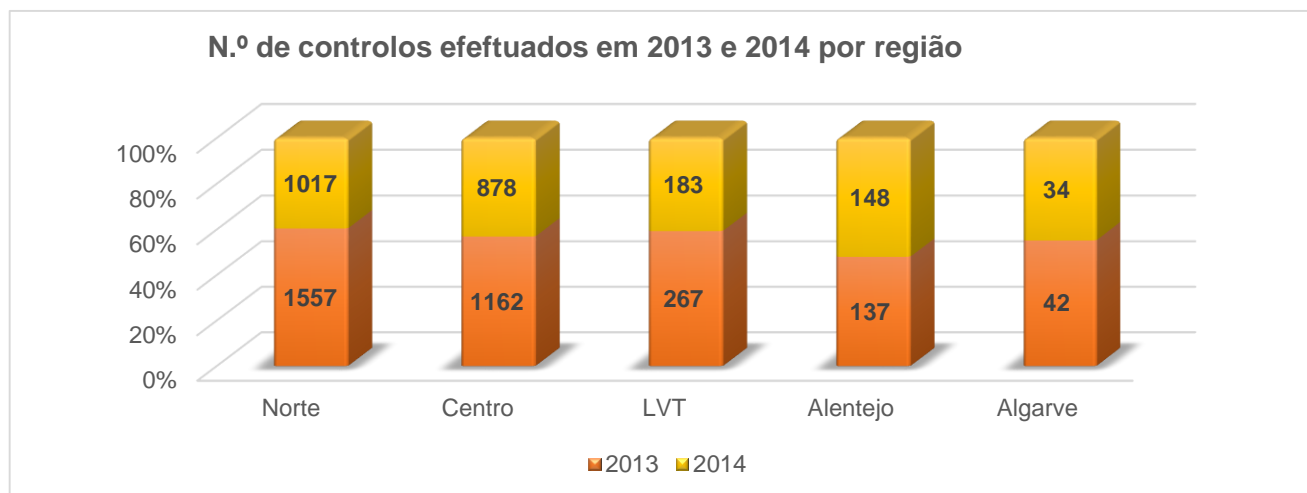


Gráfico 7- Comparação entre as amostragens do ano de 2013 e 2014 referente ao nº de controlos /região.



## 4. Planos de Controlo Oficial na Inspeção Sanitária

### 4.1. Plano de Acompanhamento da Inspeção Sanitária (PAIS)

O Plano de Acompanhamento da Inspeção Sanitária corresponde ao conjunto de procedimentos que visam a supervisão da Inspeção sanitária em matadouros. Através deste plano consegue-se não só a supervisão e o acompanhamento das tarefas de inspeção veterinária a nível do matadouro mas também o acompanhamento e a análise regular dos resultados da atividade e o acompanhamento dos fatos relatados pela inspeção sanitária nos relatórios mensais de atividade.

Os objetivos do PAIS são acompanhar a atividade dos Médicos Veterinários, Auxiliares de Inspeção Oficiais e outros agentes do Estado, no exercício das suas funções de inspeção sanitária em matadouros; promover a eficiência dos controlos oficiais na área da inspeção sanitária; garantir que são criadas as condições necessárias para diagnosticar as fragilidades do sistema de controlo oficial e as oportunidades de melhoria, no sentido de serem tomadas as medidas corretivas necessárias à manutenção de um elevado nível de proteção do consumidor e da segurança sanitária da carne; assegurar a manutenção de um sistema de partilha de informações relativas ao exercício da atividade, credível e permanentemente atualizado; contribuir para a uniformidade de procedimentos e de critérios de decisão, na atuação dos Médicos Veterinários Oficiais, Auxiliares de Inspeção Oficiais e outros agentes do Estado. O PAIS compreende ações de supervisão e acompanhamento em matadouro, efetuadas durante o decorrer das atividades de inspeção sanitária veterinária, sendo que os

procedimentos técnicos a adotar durante as mesmas estão definidos no manual de procedimento anexo a este plano “PAIS - Ações de Supervisão em Matadouro”.

Outra das ações de supervisão e acompanhamento é a análise de dados de inspeção registados no SIPACE, em que os procedimentos que a esta dizem respeito se encontram descritos no manual de procedimentos “ PAIS- Análise de Dados de Inspeção”, anexo a este plano. Por último, o PAIS compreende a análise da composição das equipas de inspeção de cada matadouro cujos procedimentos se encontram descritos no manual de procedimentos anexo a este plano que se denomina “PAIS - Avaliação da Composição das Equipas de Inspeção”. Compete à Direção homologar o plano e as suas revisões, aprovar o Relatório Anual de Execução (RAE) e nomear os Coordenadores e Supervisores indicados pelas Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR).

À DSSA compete efetuar as ações de divulgação e formação, implementar o PAIS, promover a uniformidade de critérios de avaliação, elaborar o plano ERA e o Relatório Trimestral de Execução Global (RTEG) e proceder às revisões do plano em questão.

Às DSAVR compete assegurar a efetivação das ações previstas no plano de execução regional (PER), indicar um coordenador regional e os técnicos que irão realizar as ações de acompanhamento e supervisão.

Ao coordenador compete elaborar o PER e o Relatório Trimestral de Execução (RTE), coordenar a aplicação do plano a nível regional, definir e implementar as ações de acompanhamento necessárias à correção dos incumprimentos detetados ou à melhoria dos procedimentos. Compete aos supervisores efetuar as ações previstas no PER segundo os procedimentos definidos no PAIS e enviar o Relatório de Supervisão aos técnicos supervisionados nos prazos previstos.

É da competência dos Veterinários Oficiais, Auxiliares Oficiais e outros agentes do Estado colaborar com os Supervisores, no sentido de permitir levar a bom termo o processo de supervisão e acompanhamento e implementar as medidas de acompanhamento definidas pela Coordenação e reportar à DSAVR/DAV (Divisão de Alimentação e Veterinária) informação relativa à implementação.

#### **4.1.1. Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014**

Com os resultados obtidos nos anos de 2013 e 2014 (Gráficos 8 e 9) foi elaborado o Plano de Execução Regional (PER). No ano de 2013 (Gráfico 8) os resultados são positivos, tendo sido alcançados os objetivos definidos a nível regional e nacional para o número de supervisões, tendo todas as regiões efetuado todas as supervisões previstas. O ano do 2014 (Gráfico 9) não foi muito diferente do de 2013, em que foram cumpridos todos os objetivos.

Gráfico 8- Taxa de execução do plano no ano de 2013.

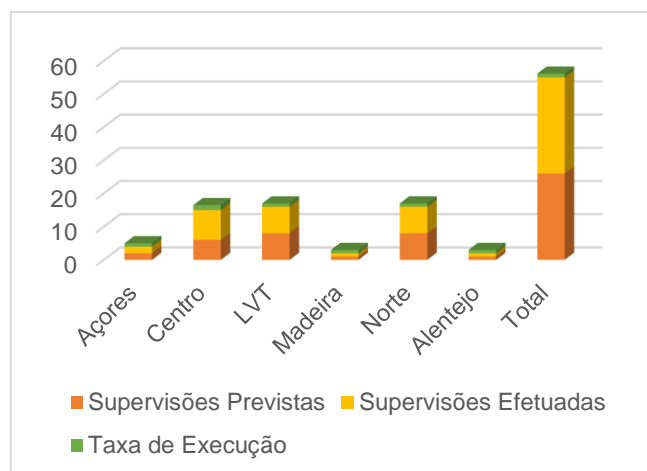
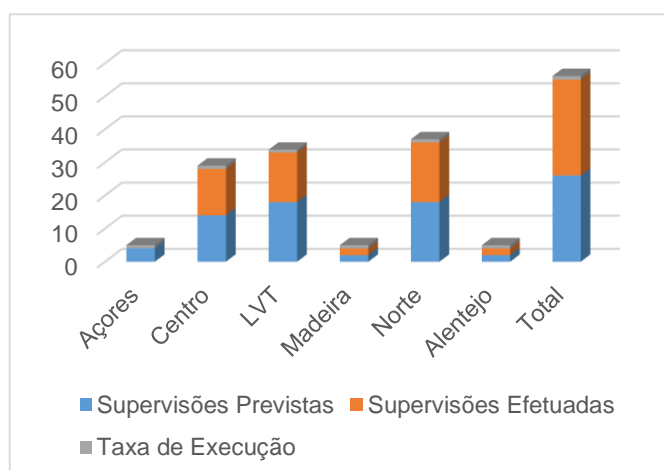


Gráfico 9- Taxa de execução do plano no ano de 2014.



## 5. Planos de Controlo Oficial em estabelecimentos Alimentares industriais e comerciais

### 5.1. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE)

O Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos faz parte integrante do Plano Plurianual Único previsto no Regulamento (CE) nº 882/2004 e enquadra-se na abordagem integrada da União Europeia em relação à segurança, que visa verificar um elevado nível de proteção da saúde do consumidor por meio de medidas coerentes em toda a cadeia alimentar. Nesta medida o PACE é complementar dos planos de controlo da produção primária (explorações leiteiras, explorações aquícolas e navios), dos planos de monitorização de resíduos de contaminantes (PNCR) e de agentes zoonóticos e critérios microbiológicos

(PIGA), bem como dos planos de bem-estar e saúde animal. Os controlos oficiais realizados no âmbito do PACE destinam-se aos estabelecimentos que laboram produtos e subprodutos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado, incluindo estabelecimentos industriais aprovados e de comércio por grosso de produtos que careçam de armazenamento a temperatura controlada, e também estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos de pesca.

A DGAV é responsável pela aprovação e controlo dos estabelecimentos.

A aprovação é efetuada através da emissão de autorização concedida pelo Diretor Geral, nos termos da legislação em vigor, no decurso do respetivo processo de licenciamento, compreendendo parecer de carácter técnico (quando aplicável) e/ou vistoria das instalações. O controlo pressupõe uma apreciação global da conformidade e da descrição dos incumprimentos por confrontação com a norma violada e, como conclusão, proposta de decisão sobre a manutenção do Número de Controlo Veterinário (NCV), com eventual estabelecimento de condições e prazos para correção de inconformidades detetadas.

A coordenação dos controlos higio-sanitários é da competência da DSSA, que deve elaborar e manter atualizado o plano de controlo oficial, acompanhar e supervisionar a sua implementação e avaliar a sua execução. Às Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária de cada Região (DSAVR) compete coordenar a nível regional a implementação do plano, assegurar a execução dos controlos oficiais e supervisionar o trabalho dos Médicos Veterinários dos Municípios (MVM). Os MVM têm por competência colaborar com o Ministério da Agricultura e do Mar (MAM), na área dos respetivo município, na execução das ações de inspeção higio-sanitária nos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos da pesca.

### **5.1.1. Análise da implementação do Plano nos anos de 2013 e 2014**

O universo de estabelecimentos abrangidos pelo PACE tem vindo consistentemente a aumentar ao longo do tempo (Gráfico 12) em que o número de novos Números de Controlo Veterinário (NCV) atribuídos aumentou. As regiões que mais contribuíram para esse aumento foram a região do Norte e Algarve (Gráficos 10 e 11).

Gráfico 10- Nº de estabelecimentos Aprovados no ano de 2013.

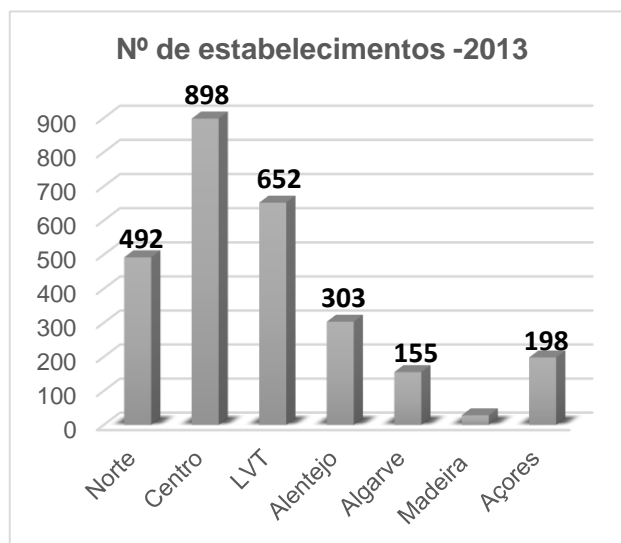


Gráfico 11- Nº de estabelecimentos Aprovados no ano de 2014.

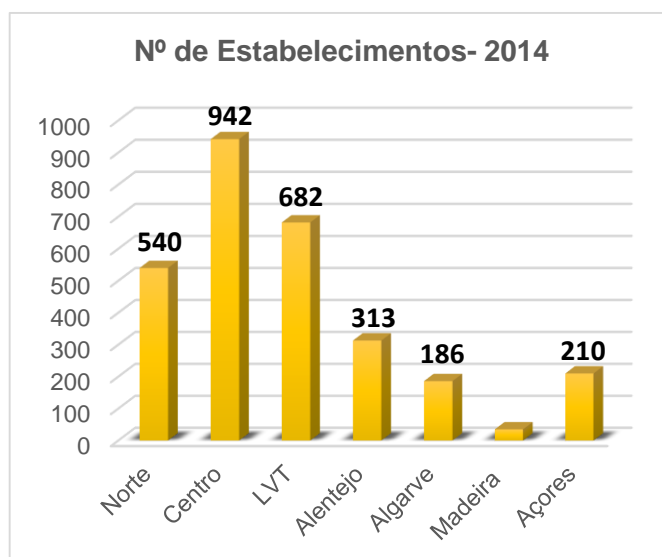
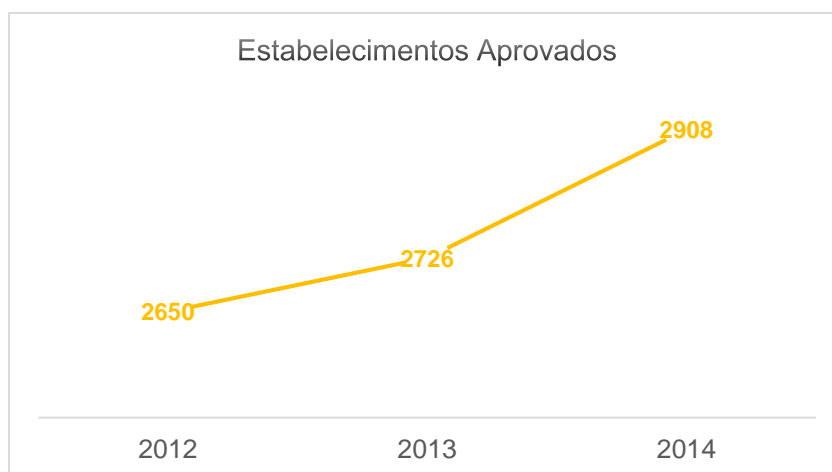


Gráfico 12- Evolução do Nº de estabelecimentos Aprovados.



## 5.2. Plano de Controlo da Agroindústria (PCAI)

O Plano de Controlo da Agroindústria define os procedimentos relativos aos controlos oficiais efetuados nos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios de origem não animal, com vista a verificar o cumprimento da legislação alimentar e o modo de organização das Autoridades Competentes envolvidas nos controlos.

A lista de atividades abrangidas pelo PCAI é a constante no anexo 1. Para efeitos de planeamento e análise de resultados as atividades abrangidas pelo PCAI são agrupadas em Secções.

Os controlos oficiais ( Tabela 2) efetuados incidem sobre as normas vigentes em matéria de higiene alimentar, nomeadamente sobre os requisitos relativos a: Instalações, Equipamentos e Utensílios, Procedimentos Baseados nos Princípios do HACCP (planos de boas práticas de higiene e controlo dos pontos críticos), Matérias-primas e Produtos Finais e Sistemas de Rastreabilidade.

O principal objetivo do PCAI é estabelecer um sistema regular de controlo dos estabelecimentos, em que a frequência dos controlos é proporcional ao risco e em que os mesmos são realizados de acordo com procedimentos documentados e uniformizados.

Objetivos estratégicos do PCAI:

- Contribuir para a proteção da saúde pública;
- Contribuir para o desenvolvimento do setor agroindustrial, nomeadamente pelo reconhecimento interno e externo da validade dos procedimentos implementados nos controlos oficiais;
- Implementar um sistema de registo de dados e informações relativas aos estabelecimentos, operadores, atividades desenvolvidas e controlos oficiais que permita gerir o sistema de controlo oficial.

### 5.2.1. Análise do Número de Controlos no ano 2014

Por ser o primeiro ano de implementação do PCAI, destaca-se o fato dos controlos no terreno terem abrangido todas as regiões de Portugal (Gráfico 13). Foram sujeitos a inspeção 167 estabelecimentos, sendo que 21 deles foram alvo de uma segunda ação de controlo para verificação da correção de inconformidades (Gráfico 14).

As entidades que participaram no Plano de Controlo da Agroindústria foram a DGAV e as Direções Regionais de Agricultura e Pescas, bem como os serviços similares das regiões autónomas dos Açores e Madeira.

A Metodologia aplicada passa por inspeções aos estabelecimentos, podendo em algumas situações recorrer-se a outras formas de controlo como a verificação documental, a auditoria e a recolha de amostras para análise laboratorial.

Gráfico 13- Número de Controlos / Região no ano de 2013.

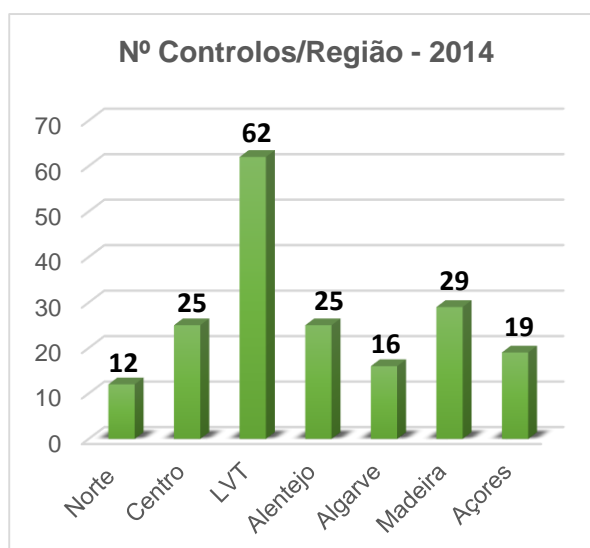
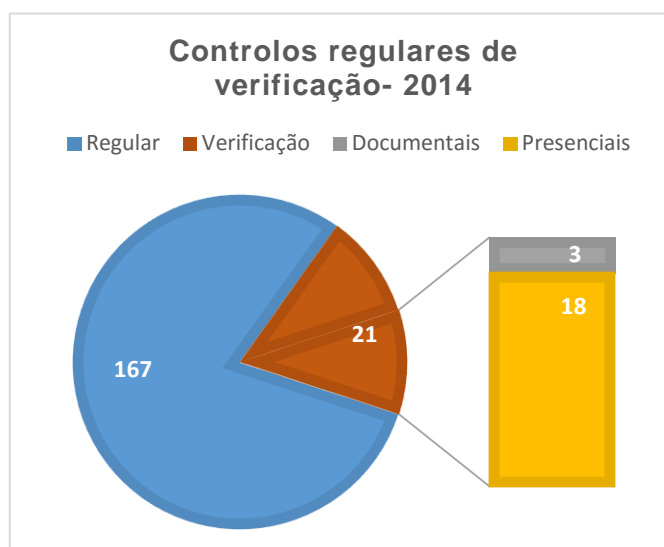


Gráfico 14- Número de Controlos Regulares no ano de 2014.



As inspeções aos estabelecimentos incluem as seguintes atividades:

- Inspeção das instalações, equipamentos e utensílios;
- Inspeção das matérias-primas e dos produtos finais, incluindo a apreciação organoléptica e as condições de armazenagem;
- Inspeção da higiene das operações e das práticas de fabrico;
- Verificação da implementação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo o resultado das análises efetuadas pelo operador;
- Verificação da manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
- Verificação do cumprimento dos requisitos nas seguintes matérias:
  - Rastreabilidade;
  - Rotulagem e informação ao consumidor;
  - Aditivos e contaminantes.

Tabela 2 – Tipos de Controlo Oficial.

<b>Controlos regulares</b>	São efetuados de acordo com o risco associado ao estabelecimento, sem que haja qualquer motivo particular para a sua realização para além do cumprimento do plano. É verificado o cumprimento de todas as normas vigentes. No entanto, sobretudo em estabelecimentos de grande dimensão, os controlos podem incidir sobre parte do estabelecimento ou parte das atividades.
<b>Controlos de verificação</b>	São realizados para verificar se os incumprimentos detetados num controlo anterior foram corrigidos pelo operador.
<b>Controlos por suspeita</b>	São efetuados na sequência da tomada de conhecimento de uma informação relevante do ponto de vista da segurança alimentar que indique um eventual risco acrescido num determinado estabelecimento do setor alimentar.
<b>Controlos específicos</b>	São realizados por outros motivos que não os já indicados

Os controlos oficiais são efetuados, preferencialmente, durante o período de laboração e, por sistema, sem aviso prévio, podendo no entanto, em determinadas situações, ser efetuados com aviso prévio, se disso depender a possibilidade de efetuar o controlo oficial. Existe uma lista de verificação de apoio à realização dos controlos oficiais. Este documento pode auxiliar de igual modo os operadores nos seus procedimentos de autoavaliação e de preparação para os controlos oficiais. Posteriormente, o resultado do controlo é registado numa base de dados oficial. O operador responsável pelo estabelecimento é informado do resultado do controlo oficial e notificado, pelas DRAP, para proceder à correção dos incumprimentos verificados. Consequentemente, o operador pode propor um plano de intervenção com vista à resolução dos incumprimentos, com prazos diferentes dos inicialmente determinados, podendo o plano ser aceite, se os prazos e os fundamentos evocados forem razoáveis. A verificação da correção das situações não conformes dentro dos prazos impostos aos operadores é realizada em vistorias de verificação ou por evidências fornecidas pelo operador.

A frequência com que são efetuados os controlos oficiais a cada estabelecimento depende da conjugação de 3 fatores de risco: a dimensão, a atividade e o resultado do controlo anterior.

O risco (R) associado a cada estabelecimento depende dos seguintes fatores:

- Dimensão do estabelecimento;
- Atividades exercidas no estabelecimento;
- Grau de cumprimento da legislação, verificado no controlo oficial anterior.

O risco associado à dimensão depende da tipologia industrial do estabelecimento. Um estabelecimento REAL tipo 1 tem maior risco e um estabelecimento de Atividade Produtiva Local tem um risco menor.

Para efeitos de cálculo do risco associado à dimensão dos estabelecimentos comerciais cujas atividades são abrangidas pelo PCAI são considerados os critérios usados no DL 169/2012, designadamente o número de trabalhadores e a potência elétrica contratada.

O risco associado à atividade varia com os seguintes fatores:

- Os géneros alimentícios preparados;
- Tipo de processamento a que os géneros alimentícios são submetidos;
- Grau de manipulação dos géneros alimentícios.

Quando num estabelecimento são desenvolvidas mais do que uma atividade, o risco associado à atividade desse estabelecimento corresponderá ao risco associado à atividade de risco superior.

O Grau de Cumprimento (GC) é o parâmetro que reflete o cumprimento dos requisitos vigentes em matéria de higiene alimentar.

O GC varia entre:

- Não deteção de cumprimentos;
- Deteção de incumprimentos graves ou muitos incumprimentos.

A frequência com que são efetuados os controlos oficiais a cada estabelecimento depende da conjugação de 3 fatores de risco – dimensão, atividade e resultado do controlo anterior.

O GC é apurado a partir da classificação atribuída pelos técnicos executores a cada um dos seguintes 8 indicadores:

- Estruturas e equipamentos;
- Higiene e limpeza;
- Análises ao produto final e superfícies;
- Qualidade da água;
- Rastreabilidade;
- HACCP;
- Resíduos;
- Rotulagem.

A frequência com que os estabelecimentos são controlados é definida em função do risco, sendo o intervalo de tempo entre controlos oficiais tanto maior quanto menor for o risco.

Em caso de incumprimento as medidas que são tomadas são proporcionais à gravidade dos incumprimentos e visam a correção dos mesmos, pelo operador. Podem incluir, nomeadamente, as seguintes medidas: a) Imposição de procedimentos sanitários ou outras medidas consideradas necessárias para garantir a segurança dos géneros alimentícios ou o cumprimento da legislação; b) Restrição ou proibição da colocação no mercado, da importação ou da exportação de géneros alimentícios; c) Acompanhamento e, se necessário, imposição da recolha, retirada e/ou destruição dos géneros alimentícios; d) Suspensão do funcionamento ou encerramento da totalidade ou de parte da empresa em questão durante um período adequado; e) Elaboração de auto de notícia e instrução de processo contraordenacional.

É da responsabilidade da Coordenação Regional e da DGAV efetuarem ações de supervisão, com vista a assegurar a eficácia dos controlos e a uniformidade na implementação do plano. As ações de supervisão consistem no acompanhamento dos Técnicos Executores, durante os controlos oficiais, pela Coordenação Regional das DRAP e pela DGAV.

Nas ações de supervisão, os procedimentos e técnicas usadas nos controlos oficiais são avaliados pela Coordenação, tendo em vista: a) Verificar e assegurar a eficácia dos controlos oficiais; b) Promover a implementação uniforme de procedimentos; c) Promover a aproximação de critérios de decisão e atuação; d) Promover a melhoria do sistema de controlo.

Em relação à monitorização que é essencial para que se possa avaliar se o plano está a ser implementado de acordo com o planeado e se é necessário proceder a alterações ou adaptações do plano, é realizada pela DGAV que monitoriza a execução do plano. Em cada região é avaliada a execução do plano. A DGAV promove a avaliação nacional global do PCAI. Anualmente, as DRAP e a DGAV avaliam a execução do plano. Com base nessa avaliação é

preparado um relatório anual destinado a ser divulgado pelo público em geral, que será tornado público no portal da DGAV.

## **6. Planos Transversais**

### **6.1. Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA)**

O PIGA visa dar cumprimento ao determinado pelo Decreto-Lei nº 193/2004, de 17 de Agosto, que transpõe a Diretiva nº 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro de 2003, relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos. É composto pelos planos sectoriais interdependentes das correspondentes Direções de Serviços de Proteção Animal e de Segurança Alimentar ( Tabela 3) e é complementado pelas disposições relativas à epidemio vigilância. É complementar, em matéria de segurança da cadeia alimentar, a programas de controlo de outros perigos e a programas homólogos relativos à alimentação animal.

O PIGA tem como objetivos, assegurar a vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos nos géneros alimentícios, vigilância das resistências antimicrobianas conexas, investigação epidemiológica dos focos patogénicos de origem alimentar, recolha e intercâmbio de informações relacionado com as zoonoses, de forma a permitir avaliar as tendências e origens pertinentes, verificação do grau de implementação da legislação comunitária.

Este plano aplica-se a todas as fases da cadeia alimentar sendo que a vigilância será efetuada nas fases da cadeia alimentar mais adequadas para o agente zoonótico em questão (*Salmonella* spp, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* Verotoxinogénica, *Brucella*).

Os restantes agentes zoonóticos estão sujeitos a um programa de acompanhamento em função da sua situação epidemiológica. Para além dos agentes zoonóticos é ainda efetuada vigilância à aplicação da legislação em vigor relativamente a *E. coli* nos moluscos bivalves vivos, a histamina nos produtos da pesca com elevado teor de histidina, a enterotoxinas estafilocócicas em produtos lácteos e células somáticas e teor de germes totais no leite cru. Face aos atuais conhecimentos científicos não está contemplada a vigilância de nenhum vírus de origem alimentar.

Tabela 3 – Procedimento de execução do PIGA com respetivas competências.

<b>Responsabilidades</b>	<b>Procedimento</b>
<b>Serviços Centrais (DSSA, DSP)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plano de amostragem</li> <li>• Definição dos laboratórios oficiais</li> <li>• Procedimento em caso de não conformidade</li> </ul>
<b>Serviço Regional (DSAVR)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colheita de Amostras</li> <li>• Envio para os laboratórios INIAV e IPMA</li> <li>• Registo dos dados no SIPACE</li> </ul>
<b>Laboratório Oficial INIAV e IPMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análises Laboratoriais</li> <li>• Envio dos resultados para os serviços centrais (DSSA)</li> </ul>
<b>Serviços Centrais (DSSA, DSP)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recolha e avaliação da informação</li> <li>• Registo dos resultados no SIPACE</li> <li>• Envio de feedback para os serviços regionais</li> <li>• Adicionar o procedimento em caso de não conformidade</li> </ul>

#### **6.1.1. Análise do PIGA durante o ano de 2013 e 2014**

No ano de 2013, das 788 amostras de géneros alimentícios previstas foram colhidas 787. Das 787 amostras colhidas, 20 foram prejudicadas, pelo que o total de amostras analisadas foi de 767, o que corresponde a uma taxa de execução efetiva de 99,9% (Gráfico 15).

Já no ano de 2014 das 955 amostras previstas foram colhidas 929 às quais se adicionaram 63 amostras dos Açores que não estavam contempladas no plano inicial, perfazendo um total de 992 amostras (Gráfico 16). Comparando com o ano de 2013, em que a taxa de execução foi muito positiva, o ano de 2014 sofreu uma ligeira descida ficando nos 97,3%.

Gráfico 15- Taxa de implementação no ano de 2013.

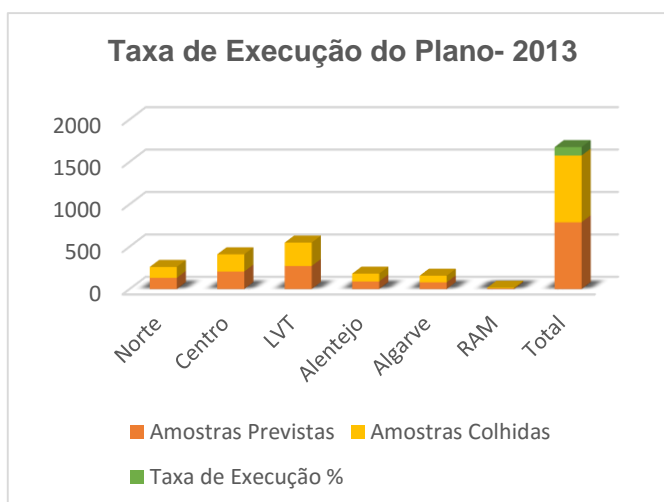
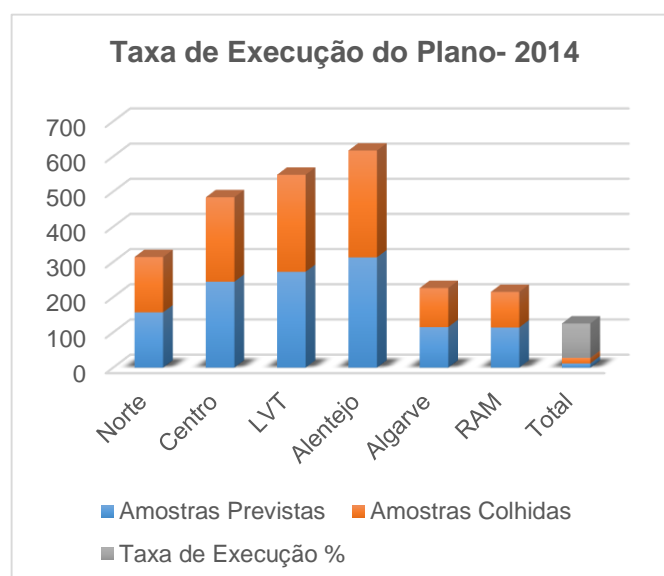


Gráfico 16- Taxa de implementação no ano de 2014.



## 6.2. Plano Nacional de Controlo de Resíduos

O PNCR visa dar cumprimento ao estabelecido no Decreto-Lei 148/1999, de 4 de Maio e no Decreto-Lei nº 185/2005 de 4 de Novembro.

Este plano consiste num sistema de monitorização que visa analisar e pôr em evidência os riscos de resíduos nos géneros alimentícios de origem animal, esclarecer as razões da presença desses resíduos nos alimentos, responsabilizando todos os intervenientes na cadeia de produção de animais e de produtos de origem animal, pela qualidade e segurança dos produtos alimentares de origem animal destinados ao consumo humano.

Assim, são objetivos do PNPR:

- Detetar a administração ilegal de substâncias proibidas e a administração abusiva de substâncias autorizadas;
- Verificar a conformidade dos resíduos de medicamentos veterinários com os limites máximos de resíduos fixados no Regulamento (UE) nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009;
- Controlar a concentração dos contaminantes ambientais, de acordo com o Regulamento (CE) nº 1881/2006 da Comissão de 19 de Dezembro, verificando também a conformidade dos resíduos de pesticidas com os níveis máximos fixados no Regulamento (CE) nº 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de Fevereiro.

Para que se atinjam os objetivos do presente plano são necessárias colheitas de um determinado número de amostras oficiais, de forma a cumprir os níveis e frequências de amostragem exigidos, tendo em conta o número de animais abatidos e a produção do ano anterior. O tipo de matriz e a quantidade a colher para a pesquisa de cada grupo de resíduos são as convenientes, tendo em conta os órgãos alvo e os métodos analíticos existentes para o efeito, à luz do conhecimento atual. As colheitas de amostras são programadas de modo a serem distribuídas temporalmente ao longo do ano, devendo chegar-se ao mês de dezembro com a totalidade das amostras colhidas. O PNPR engloba a pesquisa de resíduos em bovinos, ovinos, caprinos, suínos, equinos, aves de capoeira (frangos, galinhas, perus e patos), produtos de aquacultura, coelhos, caça de cativeiro (codornizes), caça selvagem (javalis e veados), ovos, leite e mel.

Relativamente à pesquisa de resíduos, esta incide essencialmente sobre dois grandes grupos de substâncias: Grupo A – Substâncias com Efeito Anabolizante e Substâncias Não Autorizadas (Tabela 4) e Grupo B – Medicamentos Veterinários e Contaminantes Ambientais (Tabela 5).

Tabela 4 – Grupo A – Substâncias com Efeito Anabolizante e Substâncias Não Autorizadas.

<b>GRUPO A</b>	<b><u>Substâncias com Efeito Anabolizante e Substâncias Não Autorizadas</u></b>	
<b>Anabolizante</b>	A1	Estibenos, Derivados dos Estibenos, seus Sais e Esteres
	A2	Compostos Tireostáticos
	A3	Esteróides
	A4	Lactonas do Ácido Resorcílico- RAL (incluindo o Zeranol)
	A5	Beta-Agonistas
<b>Não Autorizadas</b>	A6	Substâncias Proibidas listadas no Quadro 2 do Regulamento nº 37/2010 de 29 de Dezembro (substâncias que não podem ser administradas a animais destinados à produção de alimentos e que incluem os nitrofuranos, o cloranfenicol, a clorpromazina e os nitromidazois)

Tabela 5 – Grupo B – Medicamentos Veterinários e Contaminantes Ambientais.

<b>GRUPO B</b>	<b><u>Medicamentos Veterinários e Contaminantes Ambientais</u></b>	
<b>Medicamentos Veterinários</b>	B1	Substâncias Antimicrobianas, incluindo Sulfamidas e Quinolonas
	B2	Outros Medicamentos Veterinários
	B2a	Anti-Helmínticos
	B2b	Anticoccídeos (incluindo os Nitroimidazóis)
	B2c	Carbamatos e Piretróides
	B2d	Tranquilizantes
	B2e	Anti-Inflamatórios Não Esteróides (AINEs)
	B2f	Outras Substâncias que exerçam Atividade Farmacológica
<b>Contaminantes Ambientais</b>	B3	Outras Substâncias e Contaminantes Ambientais
	B3a	Compostos Organoclorados, incluindo os PCB
	B3b	Compostos Organofosforados
	B3c	Elementos Químicos
	B3d	Micotoxinas
	B3e	Corantes
	B3f	Outros

## **A. Colheitas em Explorações de Animais Vivos**

No caso de colheitas nos Animais Vivos, estas são realizadas somente nas explorações e nunca nos locais de abate. A amostragem decorre sem aviso prévio e não é efetuada em alturas fixas e em dias determinados. É efetuada por técnicos das Direções de Serviços Veterinários Regionais.

### **1. Critérios de Seleção da Amostragem em Explorações (Animais Vivos)**

Os critérios gerais a ter em conta na seleção de explorações a amostrar são:

- Informações disponíveis relativas à utilização de substâncias ainda desconhecidas;
- Informações disponíveis sobre doenças surgidas subitamente em determinadas regiões;
- Informações disponíveis sobre indícios de atividades fraudulentas.

A seleção das explorações baseia-se no tipo de sistema de engorda, raça ou sexo do animal. São critérios da DGAV/DSSA na seleção de explorações a amostrar:

- Explorações positivas nos últimos três anos;
- Dimensão da exploração;
- Explorações não controladas no ano anterior;
- Do número total de explorações a amostrar serão selecionadas 5% de explorações que façam parte da amostragem do IFAP para a Condicionalidade (CND) para o ano em curso.

Quanto à seleção dos animais a amostrar, é feita na exploração e após uma avaliação da totalidade dos efetivos serão adotados como critérios:

- A existência de indícios da utilização de substâncias farmacologicamente ativas;
- Características sexuais secundárias;
- O mesmo nível de desenvolvimento num grupo de animais de raça/categoria diferentes;
- A existência de animais bem constituídos mas com pouca gordura.

### **2. Colheita, Rotulagem, Selagem, Conservação e Envio ao Laboratório**

Cada amostra de urina solicitada na planificação anual refere-se a um só animal por exploração e quando solicitada a colheita de alimento e água, cada amostra (alimento e água) refere-se a uma exploração.

As normas de colheita devem obedecer aos requisitos da Decisão da Comissão 98/179/CE de 23 de Fevereiro de 1998 e do Anexo III da Diretiva do Conselho 96/23/CE de 23 de Maio de 1996, transpostos para a legislação portuguesa através do Anexo V do Decreto-Lei nº 148/1999 de Maio.

- Cada amostra é colhida em triplicado;
- O alimento é colhido nos comedouros. No caso de se colher alimento de mais do que um comedouro do mesmo grupo de animais, todo o material colhido é bem misturado e só depois se procede à sua divisão em subamostras. Nos documentos de acompanhamento deve referir-se a fase de produção em que se encontram os animais, bem como o sexo;
- A água de abeberamento é colhida nos bebedouros e não nas torneiras, procedendo-se à agitação das águas antes da sua colheita. No caso de se colher água de mais do que um bebedouro do mesmo grupo de animais, esta deve ser bem misturada num único recipiente e só depois se procede à sua subdivisão.
- As amostras de urina são amostras individuais, isto é, de um só animal, não sendo misturadas urinas de mais do que um animal numa mesma amostra;
- Todas as amostras devem ser colhidas em quantidade suficiente, tendo em conta os mínimos exigidos, e só então é subdividida pelos três recipientes que irão constituir as três subamostras (original, duplicado e triplicado), de modo a assegurar que estas sejam equivalentes.

Tabela 6 – Dimensão das amostras a colher numa exploração de Bovinos.

<b><u>Animais Vivos</u></b>		
<b>Subgrupos de Substâncias a Pesquisar</b>	<b>Matriz</b>	<b>Quantidade por Amostra</b>
<b>A1- Estilbenos</b>	Urina	50 MI
<b>A2- Tireostáticos</b>	Urina	50ml
<b>A3- Esteróides</b>	Urina	50 ml
<b>A4- R.A.L</b>	Urina	50ml
<b>A5- <math>\beta</math>-Agonistas</b>	Urina, Alimento, Água	50 ml/100ml/250ml
<b>A6- Cloranfenicol</b>	Urina	50ml
<b>A6- Nitrofuranos</b>	Alimento, Água	50ml/250ml

- Cada uma das subamostras é acondicionada em recipientes de plástico herméticos, opacos à luz e invioláveis, devidamente limpos, nos quais é possível rotular com marcador de tinta indelével ou colando uma etiqueta, tanto nas amostras líquidas como nas sólidas, ou são colocadas dentro de sacos de plástico e selados com o selo oficial.
- A selagem das amostras é feita no momento da colheita e sempre que possível na presença do produtor ou seu representante.

- As amostras (original e duplicado) são seladas e rotuladas individualmente, ainda que se trate de animais de uma mesma exploração ou até do mesmo animal.
- O triplicado fica na posse do produtor ou seu representante, após assinatura do documento comprovativo de entrega.
- No rótulo consta o código da amostra, a espécie animal e o material a que se refere (ex. fígado de bovino, ou alimento para leitões), e o exame a que se destina (ex. A5 – Beta-agonistas), e todos estes dados são rastreáveis com o auto de colheita e a folha de requisição de análises.
- A amostra original é remetida para o Laboratório, acompanhada da folha de requisição de análises, o duplicado é armazenado nas instalações da entidade oficial responsável pela sua colheita e é mantida até receção do boletim de análise com o resultado.
- As amostras são refrigeradas (0-6.ºC) quando são enviadas ao laboratório até 48 horas após a colheita, caso contrário o envio das amostras é feito após a sua congelação (-10.ºC).
- As amostras de alimentos para animais são conservadas em ambiente seco e fresco.
- É indicado na folha de requisição de análises, o código da amostra, o local, o dia e a hora da colheita, a indicação da espécie, sexo e idade dos animais, o material a que se refere (fígado, músculo, tipo de alimento, etc.), a análise pretendida (tranquilizantes, beta-agonistas), o tipo de local de colheita (matadouro, exploração, ou outro), o motivo da colheita (PNCR, animais sob sequestro, PIF, suspeita de inspeção, abates de sequestro, ou explorações em controlo reforçado) e a identificação e assinatura legível do técnico responsável pela colheita.
- No serviço oficial responsável pela colheita é arquivado o auto de colheita de amostras com toda a informação acima mencionada mais a informação completa do animal e do seu proprietário, de modo a ser sempre possível relacionar a amostra com a exploração de origem. Sempre que possível o produtor ou representante deverá assinar o Auto de Colheita que fica na posse do serviço oficial responsável pela colheita, não devendo ser este documento enviado ao laboratório.

## **B. Colheitas em Matadouro**

### **1. Critérios de Seleção de Amostragem**

As colheitas de amostras em matadouro são feitas sem aviso prévio, sem hora marcada e em qualquer dia da semana. Os critérios gerais de seleção de amostras a colher são os mesmos que os já descritos para a seleção de explorações no ponto 1 das “Colheitas em Explorações de Animais Vivos”.

Os critérios de seleção nos estabelecimentos de primeira transformação são:

- Sexo, idade, espécie e sistema de criação.
- Informações disponíveis sobre o produtor.

- A existência de indícios da utilização de substâncias farmacologicamente ativas.

## 2. Colheita de Amostras

Tabela 7 – Dimensão das amostras a colher em matadouro, em Bovinos e Suínos.

<b>Matadouro</b>			
<b>Substâncias a Pesquisar</b>	<b>Espécie</b>	<b>Matriz</b>	<b>Quantidade por Amostra</b>
<b>A1- Estilbenos</b>		Urina	50 ml
<b>A2- Tireostáticos</b>		Urina	50ml
<b>A3- Esteróides</b>		Urina	50 ml
<b>A3- Esteróides Gestagénicos</b>		Urina	50 ml
<b>A4- RAL</b>		Urina, Alimento, Água	50 ml/ 100 ml/ 250 ml
<b>A5- <math>\beta</math>-Agonistas</b>		Urina	50 ml
<b>A6- Nitrofuranos</b>		Alimento, Músculo, Plasma	50 ml/ 250 ml
<b>A6-Cloranfenicol</b>	Bovinos	Urina Músculo Leite	50 ml 50 g
<b>A6- Nitroimidazóis</b>	Bovinos	Plasma  Músculo	40 ml de plasma ou 100ml de sangue total com anticoagulante 50 g
<b>B1- Inibidores Microbianos</b>	Suínos	Músculo	100 g
<b>B2a- Anti helmínticos (Benzimidazóis/Lavmisol/Avermectinas)</b>	Suínos	Fígado	100 g
<b>B2b - Anticoccídeos</b>	Suínos	Fígado	50 g
<b>B2d - Tranquilizantes</b>		Rim	50 g
<b>B2e – Anti-inflamatório Não Esteróide</b>		Plasma	40ml de plasma ou 100 ml de sangue com anticoagulante

		Músculo	100 g
<b>B2f - Quinoxalinas</b>		Fígado	100 g
<b>B2f – Corticosteroides</b>		Músculo	50 g
<b>B3a - Organoclorados</b>		Gordura	50 g
<b>B3b - Organofosforados</b>		Fígado	100 g
<b>B3c – Metais Pesados</b>		Fígado	50 g
<b>B3d – Micotoxinas</b>		Fígado	100 g

O processo de colheita, rotulagem, selagem, conservação e envio ao laboratório são comuns aos descritos no ponto 2 das “Colheitas em Explorações de Animais Vivos” referindo apenas que relativamente ao caso das amostras de sangue, estas deverão ser entregues no laboratório até ao máximo de 24 horas após a colheita.

### **C. Resultados Não Conformes**

São considerados resultados não-conformes os resultados positivos à pesquisa de resíduos de substâncias de administração ilegal ou quando são ultrapassados os LMR estipulados para os medicamentos veterinários.

Quando se verificam resultados não-conformes no que diz respeito as substâncias constantes no grupo A do Anexo I, da Dir. 96/23/CE, a Direção de Serviços de Segurança Alimentar comunica à Direção de Serviços Veterinários Regional, para que a exploração seja colocada em sequestro e se façam os restantes procedimentos. Em resposta ao alerta, a DSVR coloca a exploração em sequestro, verifica a documentação, faz um inquérito ao proprietário da exploração e a DSVR efetua colheitas estatisticamente representativas de urina aos animais suspeitos, de alimento e de água.

As amostras são enviadas ao Laboratório para serem analisadas com urgência. Se os resultados são negativos é comunicado à respetiva DSVR que manda levantar o sequestro, podendo a partir daí o proprietário movimentar os animais sem restrições. Se o resultado é positivo, a exploração mantém-se em sequestro e os animais considerados positivos na exploração são abatidos.

São feitas novas colheitas pela DSVR aos restantes animais que existam na exploração. Mantém-se um controlo intenso à exploração e esta só é libertada do sequestro quando não apresentar nenhum resultado positivo. Toda a documentação resultante destes procedimentos dá origem a um processo, que é enviado aos serviços jurídicos competentes para apreciação e decisão que pode ser de crime ou contraordenação.

De acordo com o Regulamento (CE) nº 73/2009 de 19 de Janeiro, os operadores detentores de bovinos de carne com vacas em aleitamento que tenham resultados não-conformes

(positivos), a substâncias proibidas ao abrigo da Diretiva 96/22/CE, (hormonas, substâncias anabolizantes e tireostáticos), ficam excluídos dos pagamentos complementares.

Quando, no decorrer da inspeção sanitária, há suspeita da utilização de substâncias proibidas, são feitas colheitas e as carcaças ficam retidas no matadouro a aguardar o resultado da análise laboratorial. Se se confirmar a presença de substâncias proibidas, as carcaças são encaminhadas para destruição de acordo com c) do n.º 1 do artigo 4º do Capítulo II do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de Outubro e dá-se início a um procedimento idêntico ao atrás descrito para a constituição de um processo.

Em relação às substâncias constantes no grupo B do Anexo I da Diretiva 96/23/CE, os procedimentos são semelhantes aos seguidos para o grupo A, com exceção de que as explorações não são colocadas sob sequestro.

O processo instaurado pela utilização incorreta dos medicamentos veterinários consubstancia um ilícito contraordenacional que após fase instrutória é enviado ao serviço jurídico interno que propõe uma coima a ser aplicada pela autoridade sanitária competente (DGAV). Além da coima podem ainda ser aplicadas sanções acessórias.

Relativamente aos contaminantes, os procedimentos consistem na realização de inquérito epidemiológico e retirada de mercado.

## 1. Normas de Colheita de Amostras em Explorações Sob Sequestro

Tabela 8 – Número de amostras individuais de urina a colher numa exploração de bovinos sob sequestro.

<b>População (nº de animais na exploração)</b>	<b>Nº de Animais a Submeter a Colheita de Amostras</b>
≤ 39	4
≥40	5

Colher ainda duas amostras de alimento (uma amostra do comedouro e uma amostra dum saco de ração ainda fechado ou diretamente do Silo), e uma de água por exploração colocada sob sequestro.

## 2. Procedimentos em Explorações Sob Controlo Oficial

Sempre que as amostras colhidas numa exploração sob controlo oficial resultam positivas, os animais correspondentes são considerados animais positivos e devem ser destruídos no local ou mandados para o abate.

A carne e miudezas desses animais são conduzidas para um estabelecimento de transformação de subprodutos de categoria I, de acordo com o estabelecido no art.º 12.º do Regulamento n.º 1069/2009 de 21 de Outubro.

### **3. Normas de Acompanhamento do Controlo Reforçado**

São consideradas amostras de acompanhamento as colhidas nas explorações que estiveram sob sequestro, durante um período de pelo menos doze meses após levantamento do sequestro.

Nas explorações sob controlo reforçado deve ser colhida pelo menos uma amostra incluída no plano, sendo dado um código diferente para identificar o propósito da colheita.

## 7. Conclusões

O presente trabalho serviu para avaliar e compreender a forma como são abordadas e implementadas em Portugal, no âmbito da concretização do mercado único, as regras impostas pela legislação alimentar aos operadores da cadeia de produção de alimentos e o papel das autoridades competentes, que é baseado nas disposições do Regulamento (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, nos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa à produção e colocação no mercado de alimentos para animais e géneros alimentícios no mercado, bem como, das normas aplicáveis à saúde e ao bem-estar dos animais.

Para este efeito foram estudadas as medidas de implementação da legislação alimentar nos EM, as quais englobam todas as medidas tomadas pelas autoridades competentes para garantir a existência de sistemas de controlo oficial, eficazes e eficientes, que implicam uma aplicação harmonizada em todas as regiões do país e a garantia da tomada de medidas corretivas que sejam dissuasoras e proporcionadas de forma a impedir a perpetuação dos incumprimentos verificados nos diferentes operadores da cadeia alimentar. Nesta medida e para este fim, verificou-se que de uma forma geral todos os EM, incluindo Portugal, implementam pelo menos as seguintes medidas:

- Legislação nacional de suporte à implementação da regulamentação alimentar que define as competências das diferentes autoridades competentes para verificar o cumprimento da legislação por parte dos operadores e o regime sancionatório aplicável nos casos de incumprimento;
- A criação de planos nacionais de controlo oficial sectoriais ou sistemas de controlo oficial sectoriais que definam os objetivos, as atribuições de cada serviço ou organismo na planificação, implementação e avaliação dos mesmos e a coordenação entre as diferentes autoridades competentes;
- Manuais de procedimentos que permitam uma atuação uniforme e coerente de todos os técnicos que participam nas atividades de controlo oficial em cada plano setorial;
- Planos de formação especializada, dirigidos aos técnicos que participam nas atividades de controlo oficial e façam face às fragilidades encontradas durante a avaliação da eficiência e eficácia dos referidos planos de controlo.

No quadro harmonizado de regras gerais para a organização dos controlos oficiais a realizar pelas autoridades competentes, que constam do referido regulamento estão previstas regras que se destinam não a garantir, mas sim, a verificar o cumprimento de normas que visam, em especial, prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis, o risco sanitário para os seres humanos e animais, bem como garantir práticas leais no comércio e a defender os interesses dos consumidores.

Fica assim atribuída ao operador da cadeia alimentar a obrigação de garantia da segurança sanitária dos géneros alimentícios e às autoridades competentes a verificação do

cumprimento dessa obrigação. Desta forma, os EM são obrigados a elaborar um Plano Nacional de Controlo Plurianual – PNCP, que inclui um conjunto de planos específicos de controlo.

Este plano tem como principal objetivo assegurar que o controlo oficial abranja toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar.

Esta legislação alimentar não é exatamente igual em todos os países, ou seja, existem diferentes mercados no espaço global e esses mercados são caracterizados pela sua exigência em termos de requisitos técnicos. Apesar de todos os mercados dos países membros da OMC aceitarem uma base comum (*Codex Alimentarius*, OIE, IPPC), cada um pode ter requisitos específicos que têm que ser cumpridos por quem quiser aceder ao mesmo. Existem vários países que adotam os mesmos normativos, ou seja, os mesmos requisitos técnicos, constituindo assim um mercado, como por exemplo, os países da União Europeia ou os países da União Aduaneira (Rússia, Bielorrússia e Cazaquistão) sendo denominados mercado europeu e mercado da união aduaneira, respetivamente.

Assim, o papel da Autoridade Competente é verificar se os operadores cumprem a legislação europeia aplicável aos géneros alimentícios quando os mesmos se destinam ao mercado europeu e certificar, emitindo certificados sanitários, que os produtos foram produzidos de acordo com a legislação aplicável aos géneros alimentícios do mercado de destino, quando os mesmos se destinam a outro mercado, bem como, apresentar as garantias solicitadas relativas ao controlo oficial que é efetuado para garantir que os operadores cumprem por sistema esse referencial.

Este papel das AC nacionais dos EM da UE é auditado frequentemente pela Comissão Europeia e pelas autoridades dos países dos mercados de destino, importadoras dos produtos alimentares portugueses.

Assim, pode concluir que o papel da Autoridade Competente (DGAV) é verificar se os operadores que colocam produtos alimentares num determinado mercado reúnem as condições para esse efeito, isto é, que o produto é produzido de acordo com as exigências do referencial aplicável no mercado a que se destinam e que são controlados pela AC de acordo com esse mesmo referencial. A segurança sanitária dos géneros alimentícios é porém, uma responsabilidade partilhada pelos operadores ao longo da cadeia alimentar.

Fazendo as avaliações finais nos vários planos analisados, pode concluir que o Controlo Oficial de Navios (PCON) registou uma evolução positiva no ano de 2013 pois o número de controlos efetuados face aos programados foram bastante expressivos. No Plano Integrado de Controlo de Pisciculturas (PICOP), apesar do número de pisciculturas ter aumentado para 176 (no ano de 2013 foram de 170), a evolução no ano de 2014 não foi tão acentuada pois foram realizadas menos 63 vistorias regulares. No Plano de Controlo Oficial de Produção de Leite Cru (PCOL), apesar da expansão dos Locais de Recolha de Leite (LRL), a distribuição

geográfica extensa levou a uma diminuição no ano de 2014 o que pode ter influenciado à diminuição do número de controlos nas várias DSAVR, à exceção do Alentejo. No Plano de Controlo Oficial na Inspeção Sanitária (PAIS), através dos resultados obtidos nos anos de 2013 e 2014 onde foram cumpridos todos os objetivos definidos tanto a nível regional como nacional foi elaborado um Plano de Execução Regional (PER). O Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) tem vindo consistentemente a aumentar onde se observa um crescimento na atribuição do Número de Controlo Veterinário (NCV). O Plano de Controlo da Agroindústria (PCAI), foi implementado no ano de 2014 e apesar da estreia, podemos destacar o fato de os controlos no terreno terem conseguido abranger todas as regiões de Portugal.

## 8. Bibliografia

Barbosa, E. M. (s.d.). *Coladaweb*. Acedido em Nov 21, 2015, disponível em: <http://www.coladaweb.com/historia/acordo-geral-sobre-tarifas-e-comercio-%28gatt%29-e-a-onu>.

Carvalho, Orlando de : *A União Europeia*. Faculdade de Direito, Curso de Estudos Europeus; Coimbra; 1994; Portugal; pp 48

Development, U. N. (2003). *United Nations Conference on Trade and Development* . United Nations Conference on Trade and Development. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: [http://unctad.org/pt/docs/edmmisc232add33\\_pt.pdf](http://unctad.org/pt/docs/edmmisc232add33_pt.pdf).

Diretiva 91/414/CEE do Conselho alterada pelo Regulamento (CE) Nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 90/496/CEE da Comissão de 5 de Dezembro de 2003 relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios que altera a Diretiva 90/496/CEE. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2003/120/CEE da Comissão de 5 de Dezembro de 2003 relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios que altera a Diretiva 90/496/CEE. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2009/39/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 6 de Maio de 2009 relativa aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2002/46/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 10 de Junho de 2002 relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos suplementos alimentares. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2003/99/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de Novembro de 2003 relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 82/894/CEE do Conselho relativa à notificação de doenças dos animais na Comunidade alterada pela Decisão da Comissão de 15 de Dezembro de 1997. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2002/32/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 7 de Maio de 2002 relativa às substâncias indesejáveis nos alimentos para animais. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2002/70/CEE da Comissão de 26 de Julho de 2002. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2015/412/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 11 de Março de 2015 referente à possibilidade de os Estados-Membros limitarem ou proibirem o cultivo de organismos geneticamente modificados (OGM) no seu território. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Diretiva 2001/18/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho de 12 de Março de 2001 relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

- GPPAG (2010). (*Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral*). Obtido de Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: <http://www.gpp.pt/RI/OI/OMC/BreveDescricaoOMC/>.
- Integration, E. (s.d.). *SUMMITS AND THE EUROPEAN COUNCIL* . SUMMITS AND THE EUROPEAN COUNCIL. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: [http://aei.pitt.edu/summit\\_guide.html](http://aei.pitt.edu/summit_guide.html).
- Jorge, I. N. (2010). *Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge*. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Acedido em Nov 24, 2015, disponível em: <http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AreasTrabalho/ComposicaoAlimentos/Paginas/inicial.aspx>.
- DGPJ (2008). *Direção-Geral da Política de Justiça*. DGPJ. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: [http://www.dgpj.mj.pt/sections/relacoes-internacionais/copy\\_of\\_anexos/o-que-e-o-conselho-da4586/](http://www.dgpj.mj.pt/sections/relacoes-internacionais/copy_of_anexos/o-que-e-o-conselho-da4586/).
- Martinelli, MA (2004). O Codex Alimentarius e a Inocuidade dos Alimentos. Unicamp: *Políticas de seguridad alimentaria y nutricion en America Latina*, p. 203.
- Migst, K. (06 de Agosto de 2015). "*Food and Agriculture Organization (FAO)*". Encyclopædia Britannica Inc. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: <http://www.britannica.com/topic/Food-and-Agriculture-Organization>.
- Novak, P. (2015). *Parlamento Europeu*. Acedido em Nov 23, 2015, disponível em: [http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/pt/displayFtu.html?ftuld=FTU\\_1.1.5.html](http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/pt/displayFtu.html?ftuld=FTU_1.1.5.html).
- Ortega e Borges (2012). *Codex Alimentarius : a segurança alimentar sob a ótica da qualidade*. Segurança Alimentar e Nutricional. Campinas. Brasil. Disponível em <http://www.mobilizadores.org.br/wp-content/uploads/2014/05/codex-alimentarius-a-segurana-alimentar-sob-a-tica-da-qualidade.pdf>
- Recursos Educativos, Observatório (s.d). *Integração Europeia*. Acedido em Jan 13, 2016, disponível em [http://www.ore.org.pt/filesobservatorio/pdf/integracao\\_europeia\\_iii.pdf](http://www.ore.org.pt/filesobservatorio/pdf/integracao_europeia_iii.pdf)
- República, A. d. (2008). *Assembleia da República*. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: <http://www.parlamento.pt/europa/Paginas/InstituicoesEuropeias.aspx>.
- Regulamento (CE) Nº 178/2002 do Parlamento Europeu 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 das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.
- Regulamento (CE) Nº 852/2004 do Parlamento Europeu de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.
- Regulamento (CE) Nº 853/2004 do Parlamento Europeu de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.
- Regulamento (CE) Nº 854/2004 do Parlamento Europeu 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 das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 882/2004 do Parlamento Europeu de 29 de Abril de 2004 relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 470/2004 da Comissão de 12 de Março de 2004 que fixa o montante máximo de ajuda à manteiga concentrada para o 309.º Concurso especial efetuado no âmbito do concurso permanente previsto no Regulamento (CEE) n.º 429/90. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 2377/90 do Conselho de 26 Junho de 1990 que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal, e respetivas alterações. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 315/93 do Conselho de 8 de Fevereiro de 1993 que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1881/2006 da Comissão de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 396/2004 da Comissão de 2 de Março de 2004 que torna o direito anti-dumping definitivo instituído pelo Regulamento (CE) nº 964/2003 sobre as importações de certos acessórios para tubos, de ferro ou de aço, originários da República Popular da China, extensivo às importações de certos acessórios para tubos, de ferro ou de aço, expedidos da Indonésia, independentemente de serem ou não declarados como originários da Indonésia. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2010 relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 396/2005 do Parlamento e do Conselho de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Outubro de 2009 que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) nº 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais), Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1929/2006 do Conselho de 23 de Outubro de 2006 relativo à aplicação do Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e o Uruguai, nos termos do n.º 6 do artigo XXIV do Acordo Geral sobre as Pautas Aduaneiras e o Comércio (GATT) de 1994 e que altera o anexo I do Regulamento (CE) nº 2658/87 relativo à Nomenclatura

Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera o Regulamento (CEE) nº1601/91 do Conselho, os Regulamentos (CE) nº2232/96 e (CE) nº110/2008 e a Diretiva 2000/13/CE. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo às enzimas alimentares e que altera a Diretiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) nº1493/1999 do Conselho, a Diretiva 2000/13/CE, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho e o Regulamento (CE) nº 258/97. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentar. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 12 de Junho de 2013 relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) nº41/2009 e (CE) nº953/2009 da Comissão. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1929/2006 do Conselho de 23 de Outubro de 2006 relativo à aplicação do Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e o Uruguai, nos termos do nº 6 do artigo XXIV do Acordo Geral sobre as Pautas Aduaneiras e o Comércio (GATT) de 1994 e que altera o anexo I do Regulamento (CE) nº 2658/87 relativo à Nomenclatura Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento de Execução (EU) Nº 1337/2013 da Comissão de 13 de Dezembro de 2013 que estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Outubro de 2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento e Execução (UE) Nº 321/2011 da Comissão de 1 de Abril de 2011 que altera o Regulamento (UE) nº 10/2011 no que respeita à restrição da utilização de bisfenol A em biberões de plástico. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Regulamento (CE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) nº1924/2006 e (CE) nº1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e

2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) nº608/2004 da Comissão. *Jornal das Comunidades Europeias*. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia.

Stoerring, D. (2015). *Parlamento Europeu*. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: [http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/pt/displayFtu.html?ftuld=FTU\\_5.5.5.html](http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/pt/displayFtu.html?ftuld=FTU_5.5.5.html)

Unctad. (s.d.). *Unctad*. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: [http://unctad.org/pt/docs/edmmisc232add13\\_pt.pdf](http://unctad.org/pt/docs/edmmisc232add13_pt.pdf).

VanGrasstek, C. (2013). *The History and Future of the World Trade Organization*. Geneva: World Trade Organization.

Veterinária, D. G. (2009). *DGAV*. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=3667452&generico=10213695&cboui=10213695>.

WTO (2015). *World Trade Organization*. Acedido em Nov 22, 2015, disponível em <https://www.wto.org>

## 9. Anexo

### Anexo 1- Lista de Atividades Abrangidas pelo PCAI.

<b>CAE</b>	<b>Atividade</b>	<b>Secção</b>
10310	Preparação e conservação de batatas	Hortofrutícolas
10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas	
10391	Congelação de frutos e de produtos hortícolas	
10392	Secagem e desidratação de frutos e de produtos hortícolas	
10393	Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada	
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis	
10395	Preparação e conservação de frutos e hortícolas por outros processos	
10412	Produção de azeite	Óleos e gorduras
10413	Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite)	
10414	Refinação de azeite, óleos e gorduras	
10420	Fabricação de margarinas e de gorduras alimentares similares	
10520	Fabricação de gelados e sorvetes	Derivados do leite
10611	Moagem de cereais	Cereais, Leguminosas e afins
10612	Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz	
10613	Transformação de cereais e leguminosas	
10620	Fabricação de amidos, féculas e produtos afins	

<b>10730</b>	Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares	
<b>10711</b>	Panificação	Panificação e Pastelaria
<b>10712</b>	Pastelaria	
<b>10720</b>	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação	
<b>10810</b>	Indústria do açúcar	Açúcar, café, chá, chocolate

Anexo 1 – Lista de Atividades Abrangidas pelo PCAI (continuação).

<b>10821</b>	Fabricação de cacau e de chocolate	
<b>10822</b>	Fabricação de produtos de confeitaria	
<b>10830</b>	Indústria do café e do chá	
<b>11071</b>	Engarrafamento de águas minerais naturais e de nascente	Refrigerantes e águas
<b>11072</b>	Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas	
<b>46170</b>	Comércio por grosso de produtos alimentares e bebidas	Comércio por grosso
<b>46214</b>	Comércio por grosso de cereais, sementes, leguminosas, oleaginosas	
<b>46311</b>	Comércio por grosso de fruta e de produtos hortícolas, exceto batata	
<b>46312</b>	Comércio por grosso de batata	
<b>46332</b>	Comércio por grosso de azeite, óleos e gorduras alimentares	
<b>46342</b>	Comércio por grosso de bebidas não alcoólicas	
<b>46361</b>	Comércio por grosso de açúcar	
<b>46362</b>	Comércio por grosso de chocolate e de produtos de confeitaria	
<b>46370</b>	Comércio por grosso de café, chá, cacau e especiarias	
<b>46382</b>	Comércio por grosso de outros produtos alimentares	
<b>08931</b>	Extração de sal marinho	Outros
<b>08932</b>	Extração de sal-gema	
<b>10840</b>	Fabricação de condimentos e temperos	

<b>10860</b>	Fabricação de alimentos homogeneizados e dietéticos	
<b>10891</b>	Fabricação de fermentos, leveduras e adjuvantes para panificação	
<b>10892</b>	Fabricação de caldos, sopas e sobremesas	
<b>10893</b>	Fabricação de outros produtos alimentares e diversos	
<b>35302</b>	Produção de gelo	