



Legenda:  
 — DOCAPESCA - Limite Jurisdição  
 — APS - Limite Jurisdição

ADMINISTRAÇÃO dos PORTOS DO SUL	DIREÇÃO DE INFRAESTRUTURAS E ORDENAMENTO	
Escala: 1:25.000	Porto de Faro	DES. N.º
Data: 2013	Limites de Jurisdição	2
Sistema de Coordenadas: ETRS 1989 Portugal TM06 Projeção: Transverse Mercator Datum: D ETRS 1989 Unidade: Metro		SIIG.13.037

SIIG Sistema de Identificação e Informação Geográfica  
 Base de dados e projeções da APS, S.A. não pode ser utilizada, comunicada ou reproduzida no todo ou em parte sem autorização escrita.

## MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA AGRICULTURA E DO MAR

### Portaria n.º 74/2014 de 20 de março

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 e o Regulamento (CE) n.º 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente, não se aplicam ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final, nem ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos abatidos na exploração, ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final com esta carne.

Tais atividades ficam, assim, sujeitas às regras estabelecidas por cada um dos Estados-Membros, pelo que importa não só fixar tais regras, como estabelecer o que integra a definição de pequena quantidade para cada um dos produtos de origem animal abrangidos pela referida derrogação.

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevê que os Estados-Membros possam adotar medidas e regras nacionais para adaptar os requisitos previstos no seu anexo III, de modo a permitir que continuem a ser utilizados métodos tradicionais em qualquer das fases da produção, transformação

ou distribuição de géneros alimentícios, desde que não comprometam a concretização dos objetivos do regulamento.

Os Estados-Membros podem também adotar medidas nacionais para adaptar os requisitos previstos no anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, para dar resposta às necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais e que apresentem uma baixa produção.

Por outro lado, na produção nacional de produtos lácteos, os processos de fabrico tradicionais, nomeadamente de queijos, são suportados por pequenos produtores de leite que têm uma importante relevância cultural e na economia local, que importa preservar.

Os regulamentos de higiene permitem que a autoridade competente adote medidas que promovam a flexibilidade na aplicação desta legislação comunitária em particular nas estruturas, *layout*, práticas de fabrico e obrigações dos operadores nos seus controlos.

A frequência de amostragem e o número de unidades de amostra definidas no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro, e suas alterações, podem ser reduzidas em função do volume total produzido, da obtenção dos resultados satisfatórios e da existência de procedimentos eficazes baseados nos princípios do HACCP.

Tais reduções podem ser mantidas, enquanto se verificarem resultados em conformidade com os respetivos limites estabelecidos naqueles regulamentos.

O Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, que estabelece as regras de execução, no ordenamento jurídico nacional, dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004,

alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, prevê, no seu artigo 11.º, que sejam objeto de portaria conjunta dos Ministros da Economia e da Agricultura e do Mar as matérias que aqueles regulamentos preveem, designadamente aplicação de derrogações.

Deste modo, a Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho, regulamentou as derrogações e as reduções previstas nos regulamentos supracitados.

No entanto, decorridos quatro anos desde o início da vigência daquele diploma, é necessário proceder a uma atualização, nomeadamente no que diz respeito aos limites quantitativos de volume de produção, aos procedimentos de amostragem e aos géneros alimentícios que podem ser abrangidos pelas derrogações, pelo que importa revogar a mencionada portaria.

A presente portaria foi notificada, na fase do projeto, à Comissão Europeia em cumprimento do disposto na Diretiva n.º 98/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas, conforme estabelecido no n.º 5 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, e no n.º 5 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 834/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Assim:

Nos termos do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, e ao abrigo dos Despachos n.ºs 12100/2013, de 12 de setembro de 2013, publicado no Diário da República, 2.ª série, n.º 183, de 23 de setembro de 2013, e 3209/2014, de 18 de fevereiro de 2014, publicado no Diário da República, 2.ª série, n.º 40, de 26 de fevereiro de 2014, manda o Governo, pelo Secretário de Estado Adjunto e da Economia e pelo Secretário de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar, o seguinte:

### Artigo 1.º

#### Âmbito

1 — A presente portaria regulamenta as derrogações e medidas nacionais previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, ambos, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, e estabelece critérios para a aplicação de flexibilidade nos procedimentos de amostragem previstas no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro e suas alterações, para determinados géneros alimentícios.

2 — Para efeitos de aplicação da presente portaria, os estabelecimentos de comércio a retalho estão autorizados a manipular e/ou transformar géneros alimentícios e a armazenar os mesmos no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, para o fornecimento das seguintes atividades:

- a) Operações de restauração;
- b) Cantinas de empresas;
- c) Restauração em instituições;
- d) Restaurantes e outros estabelecimentos similares de fornecimento de géneros alimentícios.

### Artigo 2.º

#### Fornecimento direto pelo produtor primário ao consumidor final e ao retalho e restauração locais

1 — O fornecimento direto pelo produtor primário ao consumidor final, ao comércio a retalho local que abastece

diretamente o consumidor final ou à restauração só pode ser efetuado no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária, nas condições e quantidades definidas por esta portaria, sem prejuízo das regras previstas em legislação específica.

2 — Aos produtos de produção primária aplicam-se as normas de segurança e higiene relativas aos géneros alimentícios previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004.

3 — A limitação geográfica prevista no n.º 1 não se aplica quando a comercialização for efetuada com fins promocionais de produtos regionais em mostras temporárias organizadas para o efeito, bem como à caça selvagem e aos produtos da pesca profissional nas águas interiores.

4 — O fornecimento direto dos produtos da produção primária abrangidos pela presente portaria deve ser acompanhado de um documento comercial que mencione a marca de exploração, registo da atividade ou outro código que permita identificar a origem do produto.

### Artigo 3.º

#### Regime aplicável

1 — Às atividades e estabelecimentos previstos no n.º 1 do artigo anterior são aplicáveis as disposições específicas dos artigos 4.º e seguintes, bem como as do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

2 — As disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 não são aplicáveis às atividades e estabelecimentos a que se refere o n.º 1 do artigo anterior.

### Artigo 4.º

#### Pequenas quantidades de ovos, mel e produtos da pesca e aquacultura a fornecer pelo produtor primário

1 — O fornecimento de pequenas quantidades de ovos, mel e produtos da pesca pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local, que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração é abrangido pelo disposto na alínea c) do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, quando seja até às seguintes quantidades máximas:

- a) Ovos — 350 ovos por semana, sem prejuízo das disposições constantes do n.º 3 do ponto III da parte A do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007;
- b) Mel — 650 kg por ano;
- c) Produtos da pesca — até 30 kg por dia, com o máximo de 150 kg por semana;
- d) Pectíneos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração — 100 kg por semana, desde que provenientes de áreas oceânicas fora das zonas de produção classificadas ou, sendo classificadas, apanhados ou capturados apenas em zonas A, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

2 — O fornecimento dos produtos a que se referem as alíneas c) e d) do número anterior apenas pode ser realizado de acordo com as normas nacionais e europeias vigentes em matéria de primeira venda dos produtos da pesca.

3 — No caso previsto na alínea d) do n.º 1, o fornecimento a estabelecimento retalhista ou à restauração deve ser acompanhado do documento de registo previsto no Regulamento (CE) n.º 853/2004.

4 — É interdito o fornecimento direto de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos e outros gastrópodes

marinhos, exceto os previstos na alínea *d*) do n.º 1, pelo produtor primário ao consumidor final, ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final ou à restauração.

#### Artigo 5.º

##### Pequena quantidade de leite de vaca cru a fornecer pelo produtor primário

1 — O fornecimento pelo produtor primário de leite de vaca cru diretamente ao consumidor final é abrangido pelo disposto na alínea *c*) do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, quando seja na quantidade máxima de 80 l por dia.

2 — As explorações de proveniência do leite de vaca cru referido no número anterior devem ser oficialmente indemnes de brucelose e de tuberculose.

#### Artigo 6.º

##### Pequena quantidade de carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração a fornecer pelo produtor primário

1 — O fornecimento de carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração, carece de autorização prévia do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária, nos termos do artigo 11.º, e é abrangido pelo disposto na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 quando seja até à quantidade máxima por semana de:

- a) 25 carcaças de perus;
- b) 50 carcaças de patos e lagomorfos;
- c) 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, os locais de abate das aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação devem cumprir as condições a definir por despacho do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.

3 — Sem prejuízo do acompanhamento veterinário, as explorações de proveniência das aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação referidos no n.º 1 não podem estar sujeitas a qualquer medida de restrição sanitária oficial.

4 — Não é permitida qualquer outra operação de preparação das carcaças, além do abate, evisceração e depena ou esfola.

5 — A documentação que acompanha os produtos referidos no n.º 1 deve identificar a exploração de origem, fazendo referência à respetiva marca da exploração.

#### Artigo 7.º

##### Pequena quantidade de peças de caça selvagem a fornecer pelo caçador

1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de agosto, com a última redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho, o caçador pode fornecer diretamente ao consumidor final, ao comércio a retalho local que abastece diretamente o consumidor final ou à restauração peças de caça das espécies e nas quantidades máximas seguintes:

- a) Coelho-bravo (*Oryctolagus cuniculus*) — 2 por dia;
- b) Lebre (*Lepus granatensis*) — 1 por dia;

*c*) Perdiz-vermelha (*Alectoris rufa*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;

*d*) Faisão (*Phasianus colchicus*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;

*e*) Pombo-torcaz (*Columba palumbus*) — o limite previsto no calendário venatório em vigor;

*f*) Pato-real (*Anas platyrhynchos*) — o limite previsto no calendário venatório em vigor.

2 — Não é permitida, além da evisceração, qualquer operação de preparação das carcaças.

3 — O fornecimento pelo caçador deve ser efetuado no prazo máximo de vinte e quatro horas após a caçada.

4 — O caçador deve entregar ao consumidor final, ou titular de exploração do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração ao qual forneça diretamente peças de caça, o documento de acompanhamento de modelo constante no sítio na *Internet* da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

#### Artigo 8.º

##### Número de unidades de amostra para análise microbiológica em estabelecimentos de produção de queijo e de produtos lácteos e de carne e produtos derivados, da Comissão, de 15 de novembro.

1 — O número de unidades de amostra referidas no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro, e suas alterações, pode ser reduzido, de acordo com os quadros 1, 2 e 3 do anexo I da presente portaria, da qual fazem parte integrante.

2 — A redução a que se refere o número anterior deve ser solicitada pelo operador da empresa do sector alimentar em requerimento dirigido ao Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.

3 — O Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária emite decisão sobre o pedido referido no n.º 2, num prazo até 30 dias.

4 — O disposto no número anterior não é aplicável aos estabelecimentos industriais que se encontrem na pendência da correção de medidas impostas pela DGAV, na sequência da deteção de incumprimentos de requisitos que possam colocar em causa a capacidade do sistema de segurança implementado.

#### Artigo 9.º

##### Critérios aplicáveis ao leite cru de espécies diferentes da vaca destinados ao fabrico de produtos lácteos, com características tradicionais

1 — Os estabelecimentos que utilizem leite cru, de espécies diferentes da vaca, para a produção de produtos lácteos com características tradicionais, reconhecidos de acordo com a legislação nacional, estão isentos da aplicação do critério de contagem em placas a 30.º C, desde que:

- a) Laborem até 150 l de leite por dia;
- b) As explorações de origem pertençam ao mesmo sistema de segurança;
- c) O leite seja transformado nas duas horas que se seguem à ordenha ou no dia seguinte, se o operador dispuser de sistema de refrigeração.

2 — Para as entidades de recolha cujo leite na cisterna ou tanque do transporte seja exclusivamente proveniente de produtores que produzam menos de 80 l de leite por dia, a média

geométrica da contagem em placas a 30.º C pode incidir sobre amostras colhidas na cisterna ou tanque daquele transporte coletivo, desde que o grupo de produtores seja definido e mantido como uma unidade, por forma a ser possível avaliar a qualidade do leite nos termos do regulamento.

3 — No caso de obtenção de resultados não conformes nas médias geométricas, devem ser tomadas as medidas necessárias para detetar a exploração de origem do leite que originou esses resultados e corrigir a situação.

#### Artigo 10.º

**Frequências de amostragem para análise microbiológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne fresca de aves de capoeira, de carne picada ou de preparados de carne, estabelecidas nos termos do artigo 4.º e do capítulo 3 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro.**

1 — As frequências de amostragem referidas no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da comissão, de 15 de novembro, e suas alterações, podem ser reduzidas, de acordo com os quadros 4, 5 e 6 constantes do anexo II da presente portaria, da qual fazem parte integrante.

2 — Os estabelecimentos aprovados para efetuar processos de abate e assadura consequentes estão isentos da aplicação de amostragem microbiológica nas carcaças dos leitões destinados à assadura no estabelecimento, desde que o operador comprove que dispõe de procedimentos baseados nos princípios HACCP, e que assegura a higiene do processo e a segurança do produto final.

3 — O disposto nos números anteriores não é aplicável aos estabelecimentos industriais que se encontrem na pendência da correção de medidas impostas pela DGAV, na sequência da deteção de incumprimentos de requisitos que possam colocar em causa a capacidade do sistema de segurança implementado.

#### Artigo 11.º

##### Registos e autorizações

1 — Os produtores abrangidos pelos artigos 4.º e 5.º devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.

2 — Os produtores abrangidos pelo artigo 6.º devem requerer a autorização prévia ao diretor-geral de Alimentação e Veterinária.

3 — Para efeitos de manutenção da autorização a que se refere o número anterior, o produtor deve:

a) Manter um registo dos abates efetuados na exploração, com as seguintes informações, que devem ser, sempre que solicitado, disponibilizadas à DGAV:

- i) Data;
- ii) Espécie e número de animais abatidos.

b) Manter um registo dos fornecimentos efetuados ao comércio retalhista ou à restauração, com as seguintes informações, que devem ser, sempre que solicitado, disponibilizadas à DGAV:

- i) Data;
- ii) Identificação do cliente;
- iii) Espécie e número de animais fornecidos.

c) Solicitar a presença de médico veterinário, sempre que suspeitem que os animais apresentam alterações que possam pôr em causa a saúde pública ou animal, não po-

dendo fornecer a carne desses animais até que o médico veterinário decida sobre o seu destino;

d) Colaborar com as autoridades competentes no âmbito das ações de controlo oficial, nomeadamente, fornecer-lhes, a seu pedido, informação sobre a data e hora de realização dos abates.

4 — Para efeitos de verificação das condições de higiene das operações de abate e das condições de proteção do bem-estar animal, de inspeção do estado sanitário dos animais da exploração e dos animais abatidos e verificação de registos, a autoridade competente deverá efetuar controlos regulares às explorações, com uma frequência definida em função do número de animais abatidos, do resultado dos controlos anteriores, da situação epidemiológica do país e da região, e das medidas de autocontrolo implementadas na exploração.

5 — A aplicação das reduções previstas nos artigos 8.º, 9.º e 10.º carece de autorização prévia do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.

6 — A DGAV mantém atualizada a lista dos operadores registados e autorizados e disponibiliza a lista no sítio na *Internet* da DGAV.

#### Artigo 12.º

##### Fornecimento de géneros alimentícios por um estabelecimento de comércio retalhista a outro estabelecimento de comércio retalhista ou à restauração

1 — O fornecimento por um estabelecimento de comércio retalhista a outro estabelecimento de comércio retalhista ou à restauração, de acordo com o disposto na subalínea *ii*) da alínea *b*) do n.º 5 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 só pode ser efetuado nas seguintes condições:

a) A cedência seja efetuada no concelho e concelhos limítrofes do local de origem;

b) A quantidade fornecida não ultrapasse 10 % da quantidade comercializada, com referência ao total anual comercializado;

c) No caso dos talhos e peixarias, o limite definido na alínea anterior não ultrapasse 800 kg por semana;

d) Exceto quando se destinem a estabelecimentos de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes ou atividade similar, os produtos fornecidos não podem sofrer qualquer preparação prévia e devem ostentar a marca de salubridade ou marca de identificação do estabelecimento de origem até ao estabelecimento de destino.

2 — À atividade prevista no número anterior é aplicável o disposto no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, designadamente no respeitante à responsabilidade dos operadores e rastreabilidade dos géneros alimentícios.

#### Artigo 13.º

##### Reconhecimento mútuo

1 — O disposto no presente diploma não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados-Membros da União Europeia, ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme disposto

no artigo 36.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e no artigo 13.º do Acordo sobre o EEE.

2 — O disposto no presente diploma não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados-Membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o EEE.

#### Artigo 14.º

##### Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho.

#### Artigo 15.º

##### Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Em 28 de fevereiro de 2014.

O Secretário de Estado Adjunto e da Economia, *Leonardo Bandeira de Melo Mathias*. — O Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, *Alexandre Nuno Vaz Baptista de Vieira e Brito*.

#### ANEXO I

#### A—Determinação do número de unidades de amostra para análise microbiológica em estabelecimentos de produção de pequenas quantidades de queijo e de produtos lácteos, a que se refere o n.º 1 do artigo 8.º

Quadro 1

##### Critérios de higiene dos processos

Quantidade de leite utilizado/ano	Tipo de produto final	Microrganismos	Objetivo	Plano de amostragem		Limites	
				n	c	m	M
Até 50.000 l . . .	Queijo fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a tratamento térmico	Contagem de <i>E. coli</i> . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0	100 ufc/g	
	Queijo fabricado com leite cru	<i>Estafilococos coagulase</i> positivos	Isenção de amostragem				
	Queijo fabricado com leite que tenha sido submetido a um tratamento térmico mais baixo que o da pasteurização e queijo curado fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a pasteurização ou tratamento térmico mais elevado	<i>Estafilococos coagulase</i> positivos	Isenção de amostragem				
Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco) fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a pasteurização ou tratamento térmico mais elevado	<i>Estafilococos coagulase</i> positivos	Isenção de amostragem					

Quadro 2

##### Critérios de Segurança dos Géneros Alimentícios

Quantidade de leite utilizado/ano	Tipo de produto final	Microrganismos	Objetivo	Plano de amostragem	
				n	c
Até 50.000 l . . . . .	Queijos vários suscetíveis ou não de crescimento de <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Queijo fabricado com leite cru ou leite que tenha sido submetido a tratamento térmico mais fraco que a pasteurização	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Queijo fabricado com leite ou soro de leite cru ou leite tratado termicamente	Enterotoxinas estafilocócicas	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0

Aplicam-se os limites constantes no capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005

**B—Determinação do número de unidades de amostra para análise microbiológica em estabelecimentos de produção de pequenas quantidades de carne e produtos derivados, a que se refere o n.º 1 do artigo 8.º**

Quadro 3

**Critérios de Segurança dos Géneros Alimentícios**

Volume médio de produção mensal	Tipo de produto final	Microrganismos	Objetivo	Plano de amostragem	
				n	c
Até 4000 Kg por produto	Alimentos prontos para consumo, produzidos com carne ou produtos derivados, suscetíveis ou não de permitir o crescimento de <i>L. monocytogenes</i> , exceto os destinados a latentes e a fins medicinais específicos	<i>Listeria monocytogenes</i> . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Carne fresca de aves de capoeira	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a ser consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Carne picada e preparados de carne, exceto os obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a ser consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0
	Produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i> . . . . .	Para efeitos de validação do processo	5	0
			Para monitorização enquanto se mantiverem resultados conformes	1	0

Aplicam-se os limites constantes no capítulo 1 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

ANEXO II

**Cálculo de frequência de amostragem para análise microbiológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne fresca de aves de capoeira, de carne picada ou de preparados de carne, a que se refere o n.º 1 do artigo 10.º**

Quadro 4

**Frequência de amostragem para matadouros de ungulados**

Volume de abate anual (número de animais abatidos no ano anterior)	Frequência de amostragem (Critérios de higiene do processo) (1)	
	Frequência inicial	Frequência reduzida consequente a resultados satisfatórios e enquanto estes se verificarem (2)
Bovinos: 5 000 a 10 000 . . . . . Equinos: 200 a 1 000 . . . . . Ovinos/Caprinos: 10 000 a 20.000 . . . . . Suínos: 10 000 a 50 000 . . . . . Leitões: 2 000 a 20 000 . . . . .	Número de colónias aeróbias e <i>Enterobacteriaceae</i> : 5 carcaças uma vez por quinzena, durante 4 quinzenas consecutivas. (5 x 4 = 20 amostras)	Número de colónias aeróbias e <i>Enterobacteriaceae</i> : 5 carcaças de 4 em 4 semanas.
	<i>Salmonella</i> : 5 carcaças uma vez por quinzena, durante 15 quinzenas consecutivas. (5 x 15 = 75 amostras)	<i>Salmonella</i> : 5 carcaças de 4 em 4 semanas

Volume de abate anual (número de animais abatidos no ano anterior)	Frequência de amostragem (Critérios de higiene do processo) (1)	
	Frequência inicial	Frequência reduzida consequente a resultados satisfatórios e enquanto estes se verificarem (2)
Bovinos: Inferior a 5000 Equinos: Inferior a 200 Ovinos/Caprinos: Inferior a 10 000 Suínos: Inferior a 10 000 Leitões: inferior a 2 000	Número de colónias aeróbias e <i>Enterobacteriaceae</i> : 5 carcaças uma vez por mês, durante 4 meses consecutivos. (5 x 4 = 20 amostras)  <i>Salmonella</i> : 5 carcaças uma vez por mês, durante 15 meses consecutivos. (5 x 15 = 75 amostras)	Número de colónias aeróbias e <i>Enterobacteriaceae</i> : 5 carcaças por trimestre  <i>Salmonella</i> : 5 carcaças por trimestre

(1) O critério de higiene é aplicado de modo independente a cada um dos processos identificados na primeira coluna: abate de bovinos, abate de equinos, abate de ovinos e caprinos, abate de suínos e abate de leitões.

(2) Quando os resultados deixarem de ser satisfatórios, regressa-se à frequência inicial.

Quadro 5

### Frequência de amostragem para matadouros de aves

Volume de abate anual (número de animais abatidos no ano anterior)	Frequência de amostragem (Critérios de higiene do processo)	
	Frequência inicial	Frequência reduzida consequente a resultados satisfatórios e enquanto estes se verificarem (1)
Frangos: 250 000 a 5 000 000 Perus: 50 000 a 200 000	<i>Salmonella</i> : 5 amostras uma vez por quinzena, durante 15 quinzenas consecutivas. (5 x 15 = 75 amostras)	<i>Salmonella</i> : 5 amostras de 4 em 4 semanas
Frangos: Inferior a 250 000 Perus: Inferior a 50 000	<i>Salmonella</i> : 5 amostras uma vez por mês, durante 15 meses consecutivos. (5 x 15 = 75 amostras)	<i>Salmonella</i> : 5 amostras por trimestre

(1) Quando os resultados deixarem de ser satisfatórios, regressa-se à frequência inicial

Quadro 6

### Frequência de amostragem para estabelecimentos de produção de carne fresca de aves de capoeira, de carne picada e preparados de carne, destinados a serem consumidos cozinhados

Volume médio de produção mensal	Frequência de amostragem (Critérios de higiene do processo)		Frequência de amostragem (Critérios de segurança dos géneros alimentícios)	
	Frequência inicial	Frequência reduzida consequente a resultados satisfatórios e enquanto estes se verificarem (2)	Frequência inicial	Frequência reduzida consequente a resultados satisfatórios e enquanto estes se verificarem (2)
Superior a 1000 Kg e inferior a 4000 Kg por produto	Contagem de colónias aeróbias e <i>E. coli</i> : (1) 5 amostras uma vez por mês, durante 4 meses (5 x 4 = 20 amostras)	Contagem de colónias aeróbias e <i>E. coli</i> (1) 5 amostras uma vez por trimestre	<i>Salmonella</i> : 5 (3) amostras uma vez por mês, durante 10 meses consecutivos (5 x 10 = 50 amostras)	<i>Salmonella</i> : 5 (3) amostras uma vez por trimestre
Inferior a 1000 Kg por produto	Contagem de colónias aeróbias e <i>E. coli</i> : (1) 5 amostras uma vez por semestre	Contagem de colónias aeróbias e <i>E. coli</i> (1) Sem redução	<i>Salmonella</i> : 5 (3) amostras uma vez por semestre	<i>Salmonella</i> : Sem redução

(1) Nos preparados de carne apenas se aplica o critério *E. coli*

(2) Quando os resultados deixarem de ser satisfatórios, regressa-se à frequência inicial

(3) Leia-se 1 amostra, nos casos em que se aplique simultaneamente a redução do número de unidades de amostra, prevista no Anexo I

## MINISTÉRIO DO AMBIENTE, ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO E ENERGIA

### Decreto-Lei n.º 45/2014

de 20 de março

O Programa do XIX Governo Constitucional estabeleceu como objetivo a promoção da sustentabilidade da

política e do sistema de gestão e tratamento de resíduos, e a autonomização deste sector no seio do Grupo Águas de Portugal.

Para este efeito, o Governo tem vindo a implementar as medidas necessárias à abertura do sector dos resíduos ao sector privado.

A Lei n.º 35/2013, de 11 de junho, alterou a Lei n.º 88-A/97, de 25 de julho (Lei de Delimitação de Sectores), que regula o acesso da iniciativa económica privada a determinadas