

Sessão de Informação

Sessão de Informação "Produção Agrícola Pequenas Quantidades"

20 Novembro 2019 - Associação In Loco

SESSÃO INFORMATIVA

PRODUÇÃO AGRÍCOLA DE PEQUENAS QUANTIDADES, CONSUMO DOMÉSTICO E COMERCIALIZAÇÃO

20 DE NOVEMBRO
16H45 // BIBLIOTECA MUNICIPAL DE ALBUFEIRA

PROGRAMA

16H45 // Receção dos participantes

17H00 // Abertura

17H10 // Breve enquadramento legal e fiscal sobre:

- // Produção e comercialização direta entre o caçador e produtor de pequenas quantidades de alguns produtos primários, e o consumidor final;
- // Produção e comercialização direta entre o produtor de alguns produtos transformados, e o consumidor final;
- // Consumo próprio/autoconsumo de produtos agro-alimentares;
- // Criação de galinhas e produção de ovos;
- // Comercialização, transporte e faturação de produtos agrícolas;

17H50 // Apresentação do Projeto 100% Local

18H00 // Debate

18H30 // Encerramento

PÚBLICO-ALVO:
AGRICULTORES, CRIADORES, CAÇADORES E PEQUENOS COMERCIANTES, BEM COMO A POPULAÇÃO EM GERAL

Informações e inscrições
E-mail: age@cm-albufeira.pt
Telefone: 289 598 812

LOC30
desenvolvimento e ocupação

age
albufeira

Albufeira
Município
www.cm-albufeira.pt

Sessão de Informação

Sessão de Informação " Produção Agrícola Pequenas Quantidades"

20 Novembro 2019 - Associação In Loco

17H10 // Breve enquadramento legal e fiscal sobre:

- // Produção e comercialização direta entre o caçador e produtor de pequenas quantidades de alguns produtos primários, e o consumidor final;
- // Produção e comercialização direta entre o produtor de alguns produtos transformados, e o consumidor final;
- // Consumo próprio/autoconsumo de produtos agro-alimentares;
- // Criação de galinhas e produção de ovos;
- // Comercialização, transporte e faturação de produtos agrícolas;



Informações e inscrições
E-mail: age@cm-albufeira.pt
Telefone: 289 598 812

**In Loco**
desenvolvimento e cidadania

**age**
albufeira

**Albufeira**
MUNICÍPIO
www.cm-albufeira.pt



Portaria nº 74/2014

Enquadra o fornecimento directo de géneros alimentícios pelo produtor de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final de:

- ovos;
- mel;
- produtos de pesca;
- vieiras, caramujos, búzios, lapas;
- leite de vaca cru;
- aves de capoeira;
- lebres, coelhos;
- aves de caça de criação;
- peças de caça e carne de caça selvagem (lebre, coelho bravo, faisões, perdiz-vermelha, pombo-torcaz, pato-real, codornizes)





PEQUENAS QUANTIDADES

FORNECIMENTO DIRETO AO CONSUMIDOR FINAL E AO RETALHO E RESTAURAÇÃO LOCAIS

No concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária, nas condições e quantidades definidas nesta portaria





PEQUENAS QUANTIDADES

OVOS

- 350 OVOS POR SEMANA

MEL

- 650 KG POR ANO

OUTROS PRODUTOS:

- PRODUTOS DA PESCA, PECTINÍDEOS E GASTRÓPODES MARINHOS,
- CARNE DE AVES DE CAPOEIRA, LAGOMORFOS E AVES DE CRIAÇÃO
- PEÇAS DE CAÇA SELVAGEM A FORNECER PELO CAÇADOR



Produção Primária - Agricultura

Produção Primária – actividades desenvolvidas na exploração agrícola.

- produção, o cultivo a apanha e a colheita de vegetais e cogumelos;
- as seguintes operações associadas ou conexas:

A **armazenagem** e o **manuseamento** de vegetais e cogumelos (cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada) na própria exploração agrícola;

O **transporte** dos vegetais e cogumelos (cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada):

- dentro da própria exploração agrícola;
- da exploração agrícola até um estabelecimento.

Outras operações: embalagem, lavagem, remoção de folhas, triagem de frutos



Produção Primária - Agricultura



Os agricultores que se dedicam às atividades acima descritas, isto é, à produção primária de géneros alimentícios de origem não animal, devem cumprir, no âmbito da higiene e segurança alimentar, os requisitos constantes do Título I, Parte A, do **Anexo I do Regulamento (CE) nº 852/2004** e não necessitam, no estrito cumprimento da lei, de implementar um sistema baseado nos princípios HACCP.

Os requisitos constantes do Regulamento (CE) 852/2004 **não se aplicam** à produção primária de cogumelos e vegetais destinada a **uso doméstico privado**.

E não se aplicam ao **fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final**.

REQUISITOS GERAIS

Regulamento
(CE) n.º 853/2004



Regulamento (CE) n.º 852/2004

Produção Primária - Agricultura



Em Portugal, não se encontram instituídas regras específicas que regulamentem o fornecimento direto pelos produtores de pequenas quantidades de produtos hortofrutícolas, **devendo ser cumpridas as disposições gerais de higiene aplicáveis à produção primária e operações conexas** de acordo com o previsto no anexo I do [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#), salientando-se entre outros aspetos, a necessidade de:

- Manter limpos e se necessário depois de limpos, desinfetar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
- Assegurar, se necessário a higiene da produção, transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais e biolimpeza desses produtos;
- Utilizar água potável ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efetuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana;
- Utilizar corretamente os produtos fitossanitários e biocidas, tal como exigido pela legislação pertinente;

CONTROLO OFICIAL

A responsabilidade de assegurar a implementação do PCPP é da DGAV e das Direções Regionais de Agricultura das diferentes Regiões.

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

- Elabora o plano de controlo oficial.
- Promove a uniformização de atuação.
- Coordena e supervisiona os controlos.

DRA - Direções Regionais de Agricultura

- Programa e executa os controlos oficiais.
- Mantém um registo atualizado das explorações.
- Mantém um registo dos controlos efetuados.
- Apoia e esclarece dúvidas dos operadores.

Como se realiza o controlo?

O controlo da higiene da produção primária de hortofrutícolas é realizado através de **visitas às explorações agrícolas** por técnicos das Direções Regionais de Agricultura

ASPETOS A VERIFICAR

Os **técnicos oficiais** verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:

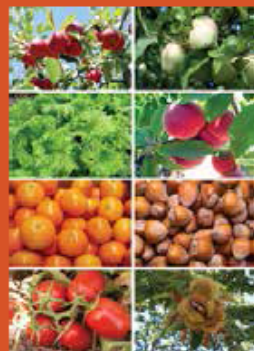


- Higiene geral
- Água
- Formação e saúde
- Animais e pragas
- Fertilizantes
- Produtos fitofarmacêuticos e biocidas
- Rastreabilidade
- Manutenção de registos

A frequência de controlo depende do risco associado a cada exploração e do resultado do controlo anterior.

Qual o resultado do controlo?

O agricultor recebe uma carta com o resultado do controlo realizado e detém um período de tempo para **corrigir os incumprimentos** detetados.



CÓDIGO NACIONAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS

Adote este código para cumprir com facilidade as regras legais.

Disponível em www.dgav.pt

Para mais informação contacte a Direção Regional de Agricultura da sua região:

- Norte - geral@drapn.mamaot.pt
- Centro - direccao@drapc.min-agricultura.pt
- Lisboa e Vale do Tejo - direccao@draplvt.min-agricultura.pt
- Alentejo - director.regional@drapal.min-agricultura.pt
- Algarve - gabdirector@drapalg.min-agricultura.pt
- Madeira - dradr.sra@gov-madeira.pt
- Açores - info.dsa@azores.gov.pt

Contacte também a DGAV: seguranca.alimentar@dgav.pt

Ficha Técnica

Fotos: alamy.com; leopold.iastate.edu; havuzkimyasalim.com; umngeniriverwalk.files.wordpress.com; images.wisegeek.com; veemarket.co.id; gmtoday.com; safeleafygreens.com
DGAV - janeiro de 2016

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

PCPP Plano de Controlo de Produção Primária Hortofrutícolas



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

REGRAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTÍCOLAS

O agricultor é o responsável pela segurança das frutas e hortícolas que coloca no mercado.

A produção primária de hortofrutícolas deve obedecer a regras de higiene.

Os agricultores devem adotar boas práticas agrícolas de modo a:

- Controlar os **riscos** associados aos alimentos.
- Proteger os hortofrutícolas de **contaminações**.



Higiene Geral



As instalações, equipamentos, utensílios, contentores, grades e veículos devem ser mantidos limpos e, se necessário, desinfetados. Devem existir instalações que permitam que os trabalhadores mantenham um grau de higiene pessoal adequado.

Formação e saúde dos trabalhadores

É importante **formar** os trabalhadores em matéria de riscos sanitários e promover a realização de exames médicos regulares.

Água

Devem ser conhecidas as **fontes de água** utilizadas na exploração agrícola e:

- Garantir que a água é adequada para a rega.
- Analisar a água da rega e implementar ações corretivas, sempre que necessário.
- Manter limpos e em bom estado os tanques de armazenagem de água.
- Usar água potável ou desinfetada para a lavagem dos hortofrutícolas após a colheita.



Produtos fitofarmacêuticos e biocidas

Os produtos devem ser **autorizados pela DGAV** e utilizados de acordo com as condições previstas, respeitando os intervalos de segurança.

Animais e Pragas



Deve **impedir-se o acesso de animais** domésticos e silvestres aos locais de produção e armazenagem de hortofrutícolas e às fontes de água.

Fertilizantes Orgânicos



O uso de fertilizantes orgânicos requer cuidados, pois pode trazer um risco acrescido aos alimentos. É fundamental **respeitar as regras de aplicação**.

Rastreabilidade e Registos

Deve ser garantida a rastreabilidade dos alimentos, isto é, **identificar a quem se compram e a quem se vendem os produtos**.

Recomenda-se que guarde os registos de:

- Aplicação de produtos fitofarmacêuticos, biocidas e fertilizantes;
- Ocorrência de pragas ou doenças;
- Análises realizadas a hortofrutícolas, água de irrigação, solos, etc.;
- Fornecedores de sementes, plantas e quaisquer produtos utilizados na produção;
- Quem compra os hortofrutícolas;
- Limpeza, controlo de pragas e formação.

LEGISLAÇÃO GERAL

Regulamento (CE) 178 /2002, de 29 de abril, relativo a matérias de segurança dos géneros alimentícios, designadamente a Rastreabilidade.

Regulamento (CE) 852 /2004, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Lei nº 26/2013, de 11 de Abril, relativo à aplicação de produtos fitofarmacêuticos



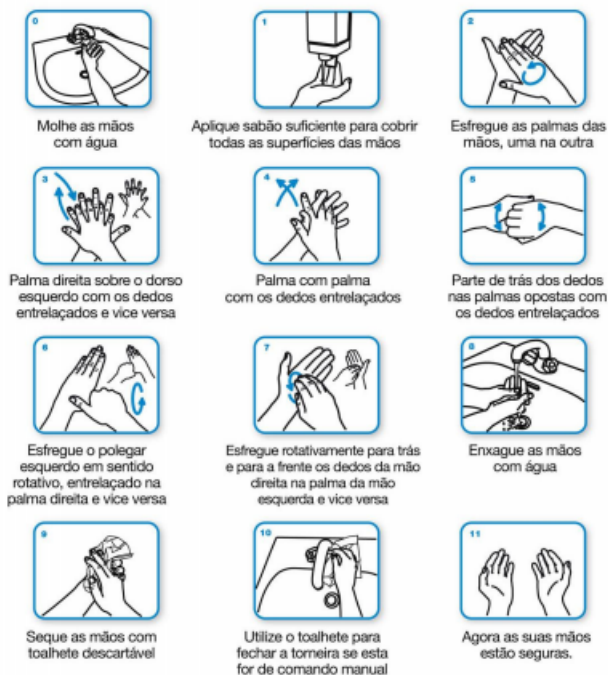
A figura 1 identifica os principais fatores de risco na produção primária.



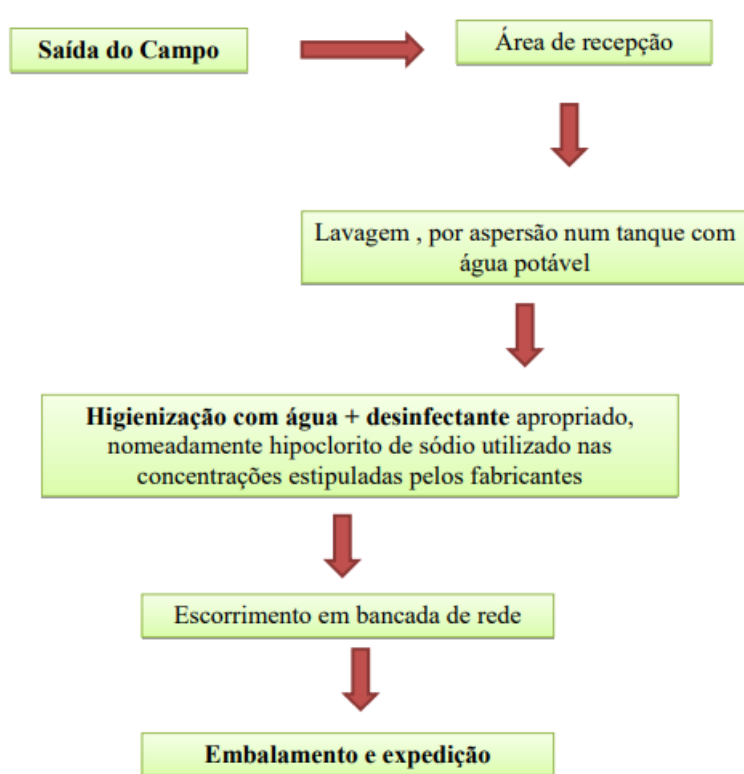
Figura 1 – Fatores de risco potenciais frequentemente identificados na produção primária de vegetais (adaptado de EFSA, 2013)

Lavagem das mãos

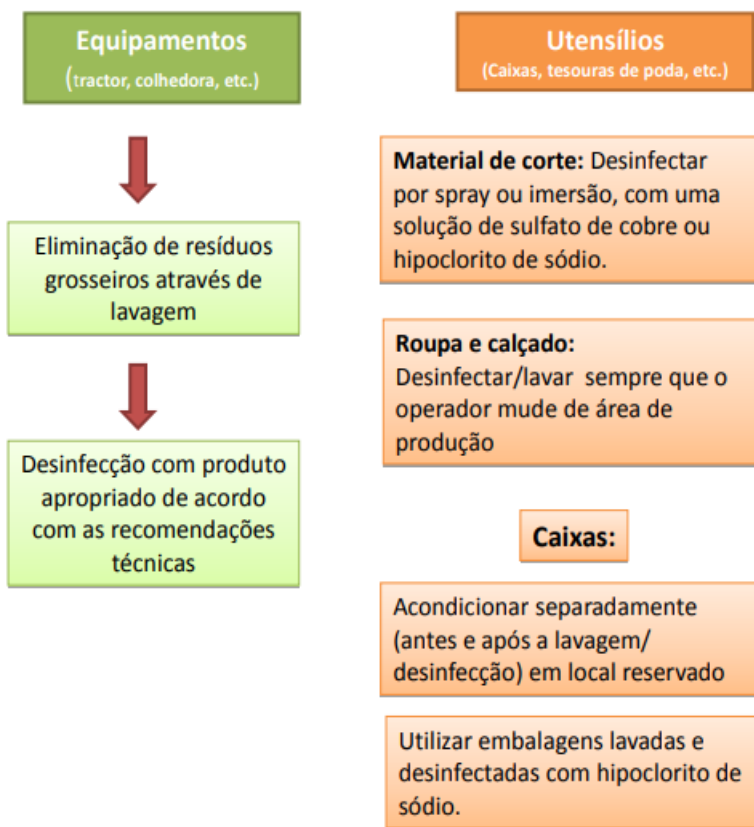
 Duração total do procedimento: 40-60 seg.



LAVAGEM DE PRODUTOS HORTOFRUTÍCOLAS



HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS





Cumprimento das boas práticas em produção primária relativamente à aplicação de fitofármacos e cumprimento das respectivas regras de segurança.

Deve ser respeitado o **Intervalo de Segurança** estabelecido entre a última aplicação de um produto fitofarmacêutico e a data de colheita do produto.

Os produtos vegetais colhidos devem **cumprir os Limites Máximos de Resíduos (LMR)** fixados na legislação em vigor, para cada produto;

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante



CAE 0113 CULTURA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS ou outros conforme a produção

Possuir Número Operador Hortofrutícola (DRAPALG)
Ou Declaração de Produtor (DRAPALG)

Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza

CAE de Comércio
Feiras e Vendas Ambulantes

Mera Comunicação Prévia Feiras e Vendas Ambulantes

CAE 01230 CULTURA DE CITRINOS ; 01251 CULTURA DE FRUTOS DE CASCA RIJA; 01252 CULTURAS DE OUTROS FRUTOS EM ÁRVORES E ARBUSTOS

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante



Venda na Exploração
Não é necessário informação
de rotulagem:
origem e o número de
operador hortofrutícola

Normas de comercialização Gerais

As frutas e produtos hortícolas não abrangidos
por uma norma de comercialização específica

País de origem
Nº de Operador Hortofrutícola

Rótulo/ Etiqueta

Cuidado com as
Certificações: IGP
Algarve; DOP
Monchique

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante



Normas de comercialização específicas

Os 10 produtos sujeitos a uma Norma Específica de Comercialização são os seguintes:

Maçãs; Citrinos; Kiwis; Alfaces, chicórias frisadas e escarolas; Pêssegos e nectarinas; Peras; Morangos; Pimentos doces ou pimentões
Uvas de mesa; Tomates

- Identificação (nome e endereço) do embalador e/ou do expedidor.
- N.º de Operador Hortofrutícola
- Natureza do produto, se o conteúdo não for visível do exterior
- Nome da variedade (no caso das maçãs, laranjas, uvas de mesa e peras e cor da polpa, no caso dos pêssegos e nectarinas)
- País de origem
- Categoria de qualidade
- Calibre

PRODUTO

100% Local casefazem.pt

VARIIDADE

PREÇO/KG iva incluído à taxa em vigor

ORIGEM

CATEGORIA

CALIBRE



União Europeia

FIGUEIRA LDA
EST. EXT. CIRCUNVALAÇÃO
10008 4460-280 SENHORA DA HORA
*** PT HF: 60245 ***

BANANA DA MADEIRA

VARIIDADE: CAVENTISH
ORIGEM: PORTUGAL
CALIBRE: 14cm Min.
CATEGORIA: I

LOTE:	Embalado	€/kg
19294	21.10.19	2,49
		PREÇO
		2,00€
		Peso Líquido
		0,804kg

2 17 0 483 2 100 2 00 0

op. H.F. 150253

Origem - Portugal
Categoria - II
Calibre - não calibrado

€/Kg peso Preço €-

2,5 kg 2,00

Ferreira da Silva
Importação e Exportação, S.A.
I.P.P.A.A. OP N.º HF 9641
Vale do Murta - Cont. 501 967 915

MACA GALA BROOKFIELD

ORIGEM: PORTUGAL CAT: II

CALIBRE: 60/65 PROD: 12

LOTE: 2731912A1 EMBALADO CH: 30-09-2019

PREÇO/KG	PESO LIQUIDO	PREÇO
1,29€	1,585kg	2,04€

0 00000 015851

HORTA PRONTA

HORTAS DO OESTE, S.A.
CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA
Contribuinte N.º 502 486 058 - GROSSISTA
I.P.P.A.A. OP N.º HF 15286 - N.º Reg. 05-1035
Apartado 505 Vale do Ozeu
2526-910 ATOUGUIA DA BALEIA-Portugal
Tel. 262 760 010 Fax 262 760 029
E-mail: sede@hortapronta.com

ORIGEM	PORTUGAL	CAT. II
REGIÃO	OESTE	
PRODUTO	COUVE	
VARIIDADE	ROXA	
CALIBRE		PESO APROX. 10 Kg

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante

Transporte

DL 147/2003, de 11 de Junho relativo às mercadorias em Circulação

Exluem-se do âmbito deste regulamento:

...

Os bens provenientes de produtores agrícolas, apícolas, silvícolas ou de pecuária resultantes da sua própria produção, transportados pelo próprio ou por sua conta

DL 147/2003, de 11 de Junho relativo às mercadorias em Circulação

Documentos de Transporte:

- Facturas;
- Guias de Remessa ou documentos equivalentes;

Ter informação: autorização da tipografia se fac de papel; indicação de local de carga e descarga, data e hora em se inicia o transporte

Transporte

Produtos alimentares que pelas suas características possam ser expostos no exterior dos estabelecimentos, devem ser colocados em recipientes próprios, a cerca de 70 cm do chão, abrigados do sol, chuva ou outros factores que possam prejudicar a sua qualidade inicial.

Há que assegurar:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénicas das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;
- b) Meios adequados para lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- c) Meios adequados para lavagem de géneros alimentícios;
- d) Um abastecimento adequado de água potável para consumo humano, quente e fria;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;



Sete Passos para Garantir a Salubridade dos Alimentos

1-Mantenha a Limpeza e Higiene, pessoal, das instalações e dos equipamentos

2-Separe os Alimentos Crus dos Cozinhados

3-Cozinhe completamente os Alimentos



4-Mantenha os Alimentos com Temperaturas Adequadas

5-Use Água e Matérias Primas de Qualidade e isentas de contaminantes



6- Transporte os Alimentos em Condições de Segurança



7-Exponha os Alimentos de Modo a Prevenir os Riscos de Contaminação e de Adulteração.



Ministério da Saúde
Administração Regional de Saúde do Algarve



Transporte e Exposição de Alimentos...

Como Garantir a sua Salubridade?



Centro de Saúde de S. Brás de Alportel
Serviço de Saúde Pública

Transporte

O Transporte e a exposição de produtos alimentares para venda ao público, requer as condições necessárias de higiene e salubridade dos alimentos, de modo a evitar a alteração do seu estado de conservação e ou contaminação.

Alimentos com alterações do estado de conservação e ou contaminados, são um risco para a saúde das populações e ocasionam doenças.

A legislação que regulamenta as CONDIÇÕES PARA À VENDA AMBULANTE, TENDAS DE MERCADO, QUIOSQUES, BANCAS DE FEIRAS E TRANSPORTE, É O DECRETO-LEI Nº 425/99 de 21 de Outubro e o DECRETO-LEI Nº 252/86 DE 25 DE AGOSTTO



TRANSPORTE

As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios, têm de evitar a contaminação e a assegurar a segurança e salubridade dos alimentos, pelo que

Devem :

- Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos,
- Ser mantidos limpos e em boas condições,
- Ter os produtos devidamente embalados e arrumados nas caixas e contentores,
- Permitir uma fácil limpeza e desinfecção,
- Dispor das condições de temperatura necessárias à conservação dos alimentos.



Não devem

- Ser utilizadas para o transporte de outros produtos ou substâncias.



EXPOSIÇÃO

Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam a sua contaminação.

As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

- ♦ Ser mantidas em boas condições;
- ♦ Poder ser facilmente limpas e desinfectadas sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios;
- ♦ Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

Deve existir uma protecção adequada dos alimentos expostos (vitrines, expositores);



Alimentos crus ou já confeccionados devem dispor de expositores ou vitrines de modo a ficarem resguardados dos agentes poluentes do ambiente (acção dos raios solares, roedores, insectos) ou do contacto directo do público (manuseamento, tosse ou espirros);

Os produtos expostos devem para a sua conservação, ser colocados em instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação dos alimentos;

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante



Mera Comunicação Prévia - Licenciar a Actividade por acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE) (<https://eportugal.gov.pt/>)

A) O feirante/vendedor ambulante

- Ter a atividade de comércio a retalho exercida em feiras ou de modo ambulante (correspondente aos códigos da **CAE 47810** ou **47890**) declarada nas Finanças, como atividade principal ou secundária;
- Respeitar as disposições previstas nos regulamentos municipais do comércio a retalho não sedentário, dos municípios onde exercem a atividade, designadamente no que respeita às regras de funcionamento das feiras e de ocupação de lugares de venda ou às condições para o exercício da venda ambulante e de atribuição de direito de uso de espaço público, consoante os casos.
- Obedecer à legislação específica aplicável aos produtos comercializados, referida no artigo 56.º do RJACSR.

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante



CAE 47810

COMÉRCIO A RETALHO EM BANCAS, FEIRAS E UNIDADES MÓVEIS DE VENDA, DE PRODUTOS ALIMENTARES, BEBIDAS E TABACO 47810

CAE 47890

COMÉRCIO A RETALHO EM BANCAS, FEIRAS E UNIDADES MÓVEIS DE VENDA, DE OUTROS PRODUTOS Compreende o comércio a retalho realizado em bancas ou feiras de todos os produtos não incluídos nas subclasses anteriores.

Produção e Comercialização directa de produtos hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante

É permitida a venda ambulante de hortícolas ou de outros produtos alimentares?

SIM.

Contudo, a venda ambulante está restrita aos locais previstos e regulamentados pelas câmaras municipais.

Nesse sentido, caso o operador esteja devidamente licenciado para o efeito e forem cumpridos todos os requisitos aplicáveis à venda dos géneros alimentícios em questão, a venda ambulante é permitida.

É permitida a venda ambulante de hortícolas ou de outros produtos alimentares?

SIM.

Os vendedores ambulantes devem possuir título de exercício da actividade e as condições de transporte têm que assegurar a segurança alimentar (higiene e temperatura)

Mera Comunicação Prévia
(Balcão único electrónico dos serviços)

Guia de Transporte e Facturação de produtos;

Produção e Comercialização directa do produtor e caçador de pequenas quantidades de alguns produtos primários (ex.: ovos, leite, aves de capoeira) ao consumidor final;

É permitido ao proprietário de uma exploração a criação de galinhas e produção de ovos?

SIM.

O fornecimento de pequenas quantidades de ovos ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, é permitido até 350 ovos por semana, por produtor que não possua mais de 50 galinhas poedeiras.

Os produtores 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.

Esta venda de “ovos caseiros” só pode ser efetuada no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária.

É permitido ao proprietário de uma exploração vender carne de aves de capoeira, coelho e aves de caça de criação, da sua produção, diretamente ao consumidor?



SIM

O fornecimento de carne de aves, lagomorfos (coelhos) e aves de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração, é permitido até à quantidade máxima, por semana, **de 25 carcaças de perus, 50 carcaças de patos e lagomorfos e 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira.**



Para além destas premissas, o produtor deverá requerer a autorização prévia ao diretor-geral de Alimentação e Veterinária e manter um registo dos abates efetuados na exploração.

Produção e Comercialização directa do produtor e caçador de pequenas quantidades de alguns produtos primários (ex.: ovos, leite, aves de capoeira) ao consumidor final;



Nota: A legislação considera detenção caseira até um máximo de 100 aves.

Nota: a venda de ovos caseiros está dispensada no caso dos produtores que não possuam mais de 50 galinhas poedeiras, desde que no local de venda o nome e o endereço do produtor se encontrem indicados.

Possuir o CAE *01470 Avicultura* (criação de aves e inclui ovos)

Possuir IB e Parcelário da Exploração (pode fazer em Associações ou DRAPALG)

Possuir REAP (deve dirigir-se à DRAPALG; a Classe 3 é a mais apropriada ao pequeno agricultor)

Para vender nas feiras e mercados deve ter Registo de feirante/vendedor ambulante
(<https://eportugal.gov.pt/>)

Produção e Comercialização directa do produtor e caçador de pequenas quantidades de alguns produtos primários (ex.: ovos, leite, aves de capoeira) ao consumidor final;



Artigo 5.º (Portaria nº 74/2014)

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**.

Produção e Comercialização directa do produtor e caçador de pequenas quantidades de alguns produtos primários (ex.: ovos, leite, aves de capoeira) ao consumidor final;



0141 CRIAÇÃO DE BOVINOS PARA PRODUÇÃO DE LEITE

Possuir IB e Parcelário da Exploração
(pode fazer em Associações ou DRAPALG)

Possuir REAP (deve dirigir-se à DRAPALG; a Classe 3 é a mais apropriada ao pequeno agricultor)

Produção Agrícola de Pequenas Quantidades: Consumo Doméstico e Comercialização

Enquadramento legal e fiscal

De um modo geral, as espécies de caça menor são, entre outros, lagomorfos e aves, cinegéticos, como coelhos, lebres, perdiz-vermelha, patos, narcejas, rola-comum, faisão, codorniz, galinhola, pombos e tordos. As espécies de caça maior são mamíferos silvestres como o javali, o veado, o corço, o gamo e o muflão. A colocação de peças obtidas destes animais (caça maior) no mercado, está sujeita a regras específicas que estão estipuladas no Reg. (CE) nº 853/2004 de 29/04, não podendo ser vendidas directamente pelo caçador ao utilizador final.



- É permitido um caçador vender as suas lebres, perdizes e coelhos a restaurantes e particulares?

SIM.

É permitido exclusivamente para espécies de **caça menor**, sendo que 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 diário previsto no calendário venatório em vigor; f) Pato-real (*Anas platyrhynchos*) — o limite diário previsto no calendário venatório em vigor.

É importante referir que o fornecimento pelo caçador deve ser efetuado no prazo máximo de **vinte e quatro horas** após a caçada, e este deve entregar ao consumidor final, ou proprietário do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração ao qual forneça diretamente peças de caça, o documento de acompanhamento de modelo constante na plataforma eletrónica da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

Produção e Comercialização directa do produtor de alguns produtos transformados (ex.chouriças, pão, bolos, mel, doces e compotas) ao consumidor final

O sector agroalimentar (indústria transformadora) é regulamentado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto, conhecido como SIR (Sistema da Indústria Responsável).

É possível instalar e desenvolver uma atividade industrial de pequena escala com produção até um limite anual indicado, sendo possível desenvolver numa casa particular, sob determinadas condições. Para desenvolver esta actividade precisa de licenciar e registar as CAE na sua declaração de início de actividade.

A preparação de géneros alimentícios em casas particulares, com vista ao fornecimento direto do consumidor final através da venda à porta, em feiras, mercados ou com entrega no cliente não carece de aprovação por parte da DGAV, mesmo que sejam utilizados produtos de origem animal não transformados.

Ainda que não careça de aprovação, estes estabelecimentos devem ser sujeitos a controlos, pelo que as Câmaras Municipais devem informar a DGAV de todas as instalações licenciadas, para que sejam registadas e controladas regularmente.

A venda ao comércio retalhista e à restauração não é considerada venda ao consumidor final, pelo que um estabelecimento que forneça esses estabelecimentos deverá ser aprovado.

Produção e Comercialização directa do produtor de alguns produtos transformados (ex.chouriças, pão, bolos, mel, doces e compotas) ao consumidor final

Compete às **Câmaras Municipais** a definição dos critérios a observar na avaliação da salvaguarda do equilíbrio urbano e ambiental. Enquadrado no Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação (RJUE), estabelecido no Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro (alterado posteriormente por vários diplomas), a utilização dos edifícios ou suas frações está sujeita a autorização da Câmara Municipal, pelo que os edifícios devem dispor sempre de um título para a respetiva utilização (alvará de utilização).

Os títulos emitidos habilitam o uso dos edifícios para determinados fins como, por exemplo, industriais, comerciais, de armazenagem ou para habitação, mas não é suficiente para habilitar o exercício das atividades económicas sujeitas a regimes específicos de licenciamento, como os acima indicados, antes constituindo um requisito necessário ao licenciamento da atividade e à aprovação do estabelecimento, quando aplicável.

Mera Comunicação Prévia - Licenciar a Actividade por acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE)
(<https://eportugal.gov.pt/>)

Produção Agrícola de Pequenas Quantidades: Consumo Doméstico e Comercialização

Enquadramento legal e fiscal



Importante: É possível instalar e desenvolver uma atividade industrial numa casa particular, sob determinadas condições.

A instalação de estabelecimentos industriais em prédios urbanos destinados à habitação pode ser autorizada, quando não exista impacto relevante no equilíbrio urbano e ambiental.



Compete às Câmaras Municipais a definição dos critérios a observar na avaliação da salvaguarda do equilíbrio urbano e ambiental. Estas instalações só podem ser licenciadas se observaram as seguintes condições:

- Potência elétrica contratada até 15kVA
 - Potência térmica até 4×10^5 kJ/h
- A atividade é exercida a título individual ou em microempresa até 5 trabalhadores
- O volume anual de produção não exceda o valor máximo fixado no SIR, constante na tabela abaixo.



Produção e Comercialização directa do produtor de alguns produtos transformados (ex.chouriças, pão, bolos, mel, doces e compotas) ao consumidor final



CAE (Finanças)
Registo de Apicultor
(DGAV)
Alvará de Utilização
da UPP (Município)

Alvará de Utilização da
UPP (Município)

CAE 01491 APICULTURA

É possível fornecer pequenas quantidades de mel ao consumidor final, a estabelecimentos retalhistas locais que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, até **650 kg de mel** por ano.

Os produtores 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.

Nota: aplicar as boas práticas e obriga a rotulagem do mel



CAE (Finanças)
Registo de Apicultor
(DGAV)
Alvará de Utilização
da UPP (Município)

Alvará de Utilização da
UPP (Município)

CAE 10130

Preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares

Limite anual de produto acabado 2.000 Kg

Produção Agrícola de Pequenas Quantidades: Consumo Doméstico e Comercialização

Enquadramento legal e fiscal



Caracterização do estabelecimento	Carece de aprovação e NCV?	Exemplos e observações
São usados exclusivamente géneros alimentícios de origem não animal.	Não	<ul style="list-style-type: none"> Preparação de doces, compotas, geleias e marmelada Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres
São usados, como matérias-primas de origem animal, exclusivamente géneros alimentícios transformados (ex: ovo pasteurizado, leite pasteurizado, natas, fiambre, presunto e enchidos).	Não	<ul style="list-style-type: none"> Preparação de bolos com uso exclusivo de ovo pasteurizado Preparação de pão com chouriço, pastéis e pizzas com carnes transformadas Preparação de gelados com natas e leite pasteurizado
São usados géneros alimentícios não transformados (ex: carne fresca, incluindo congelada, carne picada, ovos em natureza e leite cru) e a produção destina-se exclusivamente à venda direta ao consumidor final.	Não	<ul style="list-style-type: none"> A venda direta pode efetuar-se no estabelecimento, em feiras ou mercados ou por entrega direta ao consumidor final. A venda à restauração ou ao comércio a retalho não é venda direta ao consumidor final
São usados géneros alimentícios de origem animal não transformados (ex: carne fresca, incluindo congelada, carne picada, ovos em natureza e leite cru) e a produção destina-se, pelo menos em parte, à venda a outros operadores do setor alimentar (incluindo cafés, restaurantes e mercearias).	Sim	Nestes estabelecimentos deve haver um espaço específico para a preparação dos alimentos, independente da cozinha doméstica

REGULAMENTAÇÃO | CARACTERÍSTICAS DO PÃO, PRODUTOS SIMILARES, AFINS E COMERCIALIZAÇÃO

05 de Março de 2015

O consumo de pão reveste-se de uma enorme importância, na medida em que é mundialmente reconhecido como um elemento essencial na dieta alimentar, devendo apresentar-se ao consumidor com características organoléticas próprias, designadamente no que respeita ao aroma, cor, sabor e textura.

As condições e requisitos a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de pão e outros produtos similares ou afins foram estabelecidas pela [Portaria n.º 425/98, de 25 de julho](#), que se encontra desatualizada, não só do ponto de vista tecnológico, mas também, porque algumas das matérias por si regulamentadas caíram em desuso, face a um conjunto de diplomas comunitários e nacionais que são aplicáveis a todos os géneros alimentícios como é o caso, entre outros, da [Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto](#), que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano.

Nestes termos, o presente diploma visa revogar a [Portaria n.º 425/98, de 25 de julho](#), atualizando as regras relativas às características do pão e dos outros produtos similares ou afins e à sua comercialização.

Clique [AQUI](#) para consultar a Portaria.

Fonte: [Portaria n.º 52/2015](#), em [Diário da República Eletrónico](#)



Consumo próprio/autoconsumo de chouriças, de abate do porco;



É proibida a matança de suínos para autoconsumo? **NÃO.**

1. É autorizada a matança para autoconsumo de suínos desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do respetivo produtor, bem como do seu agregado familiar, sejam respeitadas as condições estipuladas no referido Despacho e numa quantidade não superior a 3 suínos por ano.



2. É autorizada a matança tradicional de suíno, organizada por entidades públicas ou privadas, desde que as carnes se destinem a ser consumidas em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de carácter cultural, e sejam respeitadas as condições estipuladas no referido Despacho.

É proibido a produção de chouriças para Consumo próprio/autoconsumo?

NÃO.

Consumo próprio/autoconsumo de chouriças, de abate do porco;



É proibida a matança de animais para autoconsumo?

NÃO.

A matança para autoconsumo de **bovinos, ovinos e caprinos** com idade inferior a **12 meses**, de suínos, **aves de capoeira e coelhos domésticos** é permitida desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do agregado familiar do respetivo produtor.

A quantidade máxima de animais que podem ser abatidos por ano, para autoconsumo, são de **dois bovinos até 12 meses, três suínos, oito caprinos e seis ovinos.**

É importante referir que a carne proveniente do abate para autoconsumo não leva marca de salubridade, de identificação ou de classificação de carcaças. Também não pode ser cedida, destinando-se, exclusivamente, e como o próprio nome indica, para autoconsumo.

Produção de aguardente de medronho para consumo próprio e comercialização;



CAE 11012 – Fabricação de
Aguardentes não preparadas

- É proibida a Produção de Aguardente de Medronho para consumo próprio? **NÃO.**

A produção de aguardente de medronho destinada exclusivamente para consumo próprio, está isenta de licenciamento industrial

"Beneficia ainda da isenção do imposto a aguardente produzida em qualquer destilaria, aprovada como entreposto fiscal, até ao limite de 30 l de produto acabado, por ano e por produtor, destinada ao seu consumo e dos membros da sua família ou dos seus convidados, desde que não seja objecto de venda."

Licenciamento de uma destilaria - as instalações

A maioria tem pequena dimensão sendo considerados estabelecimentos industriais do tipo 3, cujo licenciamento é competência das Câmaras Municipais.

Podem acontecer 3 cenários:

Instalações Novas - tem que submeter um projeto de obras e arquitetura a Câmara Municipal Local para aprovação das instalações, e depois licenciar a atividade no Balcão Único do Empreendedor (<https://eportugal.gov.pt/>)

Instalações Existentes - desde que cumpram os requisitos (ver verso) pode fazer o licenciamento da atividade no Balcão Único do Empreendedor (<https://eportugal.gov.pt/>)

Alvará antigo - ou consta da lista dos antigos alvarás, deverá requerer à Câmara Municipal o seu título de registo, caso o alvará esteja em nome de outra pessoa pede o respetivo averbamento para seu nome. Depois fazer o licenciamento da atividade no Balcão Único do Empreendedor (<https://eportugal.gov.pt/>)

Em todos estes casos fica sujeito a vistorias das entidades competentes (Câmara Municipal, ASAE, Alfandega)

Produção de aguardente de medronho para consumo próprio e comercialização;

Licenciamento de uma destilaria - Adquirir o Estatuto de Depositário Autorizado e Autorização para Constituição de Entreposto Fiscal de produção

É efetuado mediante preenchimento de formulário disponibilizado no sítio da Internet do Portal das Finanças (<http://www.portaldasfinancas.gov.pt>), menu Alfândegas / IEC/ISV/ Formulários / Formulários Aduaneiros / Mod. 202.1) Pedido de constituição de estatuto de depositário autorizado e constituição de entreposto fiscal, acompanhado dos seguintes documentos:

- Cópia do licenciamento das instalações;
- Cópia do cartão de Cidadão;
- Planta das instalações e memória descritiva, com indicação das características gerais dos reservatórios que delas façam parte e planta de localização;
- Registo do prédio na respetiva conservatória ou da correspondente inscrição matricial, ou, se for o caso, do respetivo contrato de arrendamento ou qualquer outro título que legitime a utilização das instalações para o exercício da atividade;
- Plano de produção anual previsível, com indicação das taxas de rendimento;
- Registo criminal ou declaração de não condenação por crime ou contra-ordenação tributária;
- Plano de produção anual previsível, com indicação das taxas de rendimento;
- Registo criminal ou declaração de não condenação;

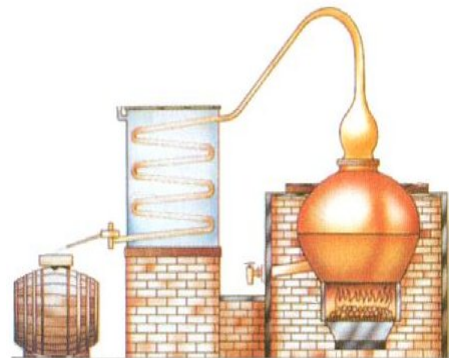
Produção de aguardente de medronho para consumo próprio e comercialização;

Pequena Destilaria

Se a destilaria produzir até 1000L de álcool puro, o produtor pode beneficiar do estatuto de pequena destilaria, e ter uma redução no imposto sobre o álcool e as bebidas alcoólicas (IABA) de 50%, ao abrigo do artigo 79.º do Código dos Impostos Especiais de Consumo, aprovado pelo Decreto-lei n.º 73/2010, de 21 de junho (CIEC), junto da DRAPALG.

No site <http://www.drapalgarve.gov.pt/> consulte o Catálogo de Serviços.

Cada Entrepósito Fiscal está autorizado a utilizar uma quantidade de 30 litros/ano de produto acabado para consumo próprio, com benefício da isenção de IABA (n.º 3 do artigo 12.º do CIEC).



Produção de azeite para consumo próprio e comercialização;



- **É proibida a Produção de azeite para consumo próprio? NÃO**

Para quem quer produzir e comercializar tem que licenciar a actividade.

- CAE 01261 Olival

- CAE 10412 Produção de azeite – Lagares

(Os lagares são considerados atividades industriais sendo incluídos na Divisão 10 – Indústria Alimentar. Deste modo a produção de azeite é considerada actividade sujeita a licenciamento industrial)

- CAE 46332 – Comércio por grosso de azeite, óleo e gorduras alimentares, está abrangido pelo Decreto-Lei nº 48/2011.

(ARMAZENISTAS/ EMBALADORES - Um estabelecimento onde se proceda somente ao armazenamento/embalamento de azeite)

Produção de azeite para consumo próprio e comercialização;



Entidade coordenadora segundo a atividade e tipologia do estabelecimento

CAE (Rev. 3) (subclasse)	Tipologia do estabelecimento	Entidade Coordenadora
05100, 05200, 07100, 07210, 07290, 08111, 08112, 08113, 08114, 08115, 08121, 08920, 08992, 11071, 19201, 19202, 24410, 24430, 24440, 24450 e 24460	Tipo1, 2 e 3	Direção Geral de Energia e Geologia (DGEG)
08931, 10110 a 10412, 10510, 10893, 10911 a 10920, 11011 a 11013, 11021 a 11030, 35302, 56210 e 56290.	Tipo 1 e 2	Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) territorialmente competente ou Entidade gestora de ZER(*)
	Tipo 3	Câmara Municipal territorialmente competente ou Entidade gestora de ZER

Produção de azeite para consumo próprio e comercialização;



amar a terra
Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

Licenciamento Industrial

Decreto-Lei n.º 73/2015 de 11 de Maio

TIPO 3 – MERA COMUNICAÇÃO PRÉVIA

O título de utilização deverá referir expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2 -A e ou 2 -B do Anexo I ao SIR

O Industrial deve comunicar o início da laboração - 5 dias

1.º Passo -
Alvará de
utilização

2.º Passo -
Submissão do
pedido

3.º Passo -
Pagamento da
taxa

⇒ Diretamente online, através do balcão do empreendedor ([aqui](#)), sendo que nesse caso deveser portador de cartão de cidadão, certificado digital de advogado, solicitador ou notário, para poder assinar digitalmente os documentos;

⇒ Nos gabinetes de apoio ao empresário (Câmaras municipais; Loja do cidadão, NERA, etc.

Comercialização em Feiras e Mercados;



Mera Comunicação Prévia - Licenciar a Actividade por acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE)

A) O feirante/vendedor ambulante

- Ter a atividade de comércio a retalho exercida em feiras ou de modo ambulante (correspondente aos códigos da CAE 47810, 47820 ou 47890) declarada nas Finanças, como atividade principal ou secundária;
- Respeitar as disposições previstas nos regulamentos municipais do comércio a retalho não sedentário, dos municípios onde exercem a atividade, designadamente no que respeita às regras de funcionamento das feiras e de ocupação de lugares de venda ou às condições para o exercício da venda ambulante e de atribuição de direito de uso de espaço público, consoante os casos.
- Obedecer à legislação específica aplicável aos produtos comercializados, referida no artigo 56.º do RJACSR.

Como devo facturar os produtos e serviços que comercializo.

A legislação em vigor obriga a que cada transacção tenha uma factura para todas as transmissões de bens ou prestações de serviços, segundo o código do IVA, assim os contribuintes estão obrigados a emitir factura, factura-recibo ou factura simplificada, independentemente da qualidade do adquirente ou do destinatário dos mesmos, ainda que estes não a solicitem.

O modo de processamento destes documentos pode ser por:

- Sistemas informáticos que tenham sido certificados pela Autoridade Tributária e Aduaneira (AT);
- Pré-impresa em tipografias autorizadas pelo Ministro das Finanças;
- Via electrónica (factura electrónica);
- Máquinas registadoras, terminais eletrónicos ou balanças eletrónicas;
-
- As facturas devem conter os seguintes elementos:
- Têm de ser datados e numerados sequencialmente;
- Identificar o Agricultor ou Empresa (nome ou denominação social, morada, NIF, Contactos);
- Preencher relativamente aos clientes: Nome, Morada; n.º de Contribuinte.
- Identificar o Produto, Quantidade e Valor;
- Colocar menção do Regime de IVA. No caso de pequenos produtores com actividade agrícola de carácter acessório, mencionar, IVA isento ao abrigo do art.º 53.

Sessão de Informação

Sessão de Informação "Produção Agrícola Pequenas Quantidades"

20 Novembro 2019 - Associação In Loco

17H50 // Apresentação do Projeto 100% Local

18H00 // Debate

18H30 // Encerramento

**PÚBLICO-ALVO:
AGRICULTORES, CRIADORES,
CAÇADORES E PEQUENOS
COMERCIANTES, BEM COMO
A POPULAÇÃO EM GERAL**

Informações e inscrições
E-mail: age@cm-albufeira.pt
Telefone: 289 598 812

LOC30
desenvolvimento e cidadania

age
albufeira

Albufeira
MUNICÍPIO
www.cm-albufeira.pt

