



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E  
DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

**GRUPO DE TRABALHO  
PEQUENOS PRODUTORES/PRODUTOS TRADICIONAIS**

**RELATÓRIO**



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

**I**

**Introdução**

1- Na sequência de requerimento de 25 de Janeiro de 2008 do Grupo Parlamentar do PS, a Comissão de Assuntos Económicos, Inovação e Desenvolvimento Regional (CAEIDR), constituiu um Grupo de Trabalho dos Pequenos Produtores/Produtos Tradicionais (GTPP/PT ou GT)<sup>1</sup>.

A actividade deste grupo de trabalho foi enquadrada, desde o início, pelo texto do requerimento aprovado e ainda pelo Plano de Actividades que se anexa e que mereceu a aprovação unânime da CAEIDR (em 29 de Abril de 2008). Houve ainda consenso – no âmbito do GT – para a realização de audições extra-plano de actividades.

**II**

**Motivação do trabalho**

À semelhança de outros países, o tema higiene e segurança alimentar/ produtos tradicionais tem tido, no nosso país, uma grande discussão nos últimos anos, claramente reforçada pela fusão de vários organismos públicos dispersos por um que assumiu, de forma coordenada, todo o papel de fiscalização da higiene e

---

<sup>1</sup> O GT foi constituído pelos Deputados Ceia da Silva (PS), Jorge Seguro Sanches (PS), Melchior Moreira (PSD), Hélder Amaral (CDS-PP), Agostinho Lopes (PCP), Luis Fazenda (BE) e José Miguel Gonçalves (PEV). Participaram nos trabalhos outros Deputados (Hortense Martins (PS), Hugo Nunes (PS), Maria de Fátima Pimenta (PS), Miguel Ginestal (PS) e Luis Carloto Marques (PSD)).



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

segurança alimentar no nosso país e nas vertentes da avaliação e controle do risco.

Este tema, reforçado pela natureza de muitos dos produtores nacionais (de pequena dimensão) tem dado azo a uma grande discussão e polémica que, não por poucas vezes, descentrou o debate do que é essencial: a defesa da higiene e segurança alimentar e dos produtos tradicionais portugueses!

Os trabalhos do GT basearam-se essencialmente nas seguintes acções: audições<sup>2</sup>, e na recepção, leitura e análise de documentos, tendo sido norteados pela realidade resultante da “*publicação e a entrada em vigor dos regulamentos CE n.º 852, 853, 854 e 882 de 2004 (designados como “Pacote Higiene”)*”, considerados como “*marcos muito importantes no sentido da defesa da saúde pública e da defesa dos consumidores Europeus e Portugueses*”, bem como pela necessária atenção às “*normas de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, a responsabilização dos operadores agro-alimentares pela garantia da chegada aos consumidores, de alimentos seguros levando-os à implementação dos princípios do HACCP são cada vez mais importantes para a segurança dos consumidores portugueses*”.

No núcleo dos trabalhos do GT esteve, ainda, a necessidade de estudar e enquadrar um conjunto significativo de produtos tradicionais portugueses,

---

<sup>2</sup> Ana Soeiro (Engenheira, Feira do Fumeiro (organização)), Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, Associação Nacional de Municípios Portugueses, ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, David Lopes Ramos (Gabinete de Planeamento e Política – GPP – do MADRP), DECO - Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor, ARESP - Associação da Restauração e Similares de Portugal, Pedro Saraiva (Federação Minha Terra), Associação de Artesãos da Serra da Estrela, Câmara Municipal da Mealhada e ANCOSE – Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

produzidos por pequenos produtores e integrados no sistema económico que correspondem a uma fatia muito importante da *ruralidade* e das tradições do nosso país. Os Deputados consideraram que estes produtos necessitam de uma maior atenção da Assembleia da República, para que a legislação em causa – toda de origem comunitária – possa ser apreciada e melhorada, no sentido de, salvaguardadas a qualidade e higiene alimentar, possa ser acarinhada, mantendo os métodos de produção tradicional. Aliás terá de ser esse, como não poderia deixar de ser, o espírito dos próprios regulamentos comunitários.

O trabalho, de *“levantamento dos produtos tradicionais portugueses cuja produção, transporte e comercialização necessitem de condições especiais para a sua produção normal e de acordo com as tradições portuguesas e em respeito pelo mundo rural”*, não é exclusivo de Portugal, sendo tão mais aceso quanto mais ricas são as tradições culinárias dos Estados Membros da União Europeia. Mesmo nos países gastronomicamente menos exigentes, como o Reino Unido, também a controvérsia se tem, por vezes instalado.

Qualquer trabalho de enumeração de todos os produtos tradicionais produzidos por pequenos produtores corresponderia a um trabalho incompleto<sup>3</sup>, atenta a grande riqueza e diversidade do nosso país. O GT procurou, antes, fazer um levantamento das questões mais relevantes relacionadas com a produção e defesa desses produtos e a necessidade de continuar a assegurar (e reforçar) a segurança e a higiene alimentar dos consumidores portugueses.

---

<sup>3</sup> Chama-se à atenção para os documentos anexos relativos à listagem de produtos.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS

---

### III

#### Legislação Comunitária mais relevante

**Regulamento CE N° 178/2002** – 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.

**Regulamento CE N° 852/2004** – higiene dos géneros alimentícios.

**Regulamento CE N° 853/2004** – que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

**Regulamento CE N° 854/2004** – estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

**Regulamento CE N° 882/2004** – relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

**Regulamento CE N° 2074/2005** – estabelece as medidas de execução para determinados produtos ao abrigo dos Regulamentos N° 853/2004, N° 854 /2004 e N° 882/2004 e explicita as derrogações para os produtos tradicionais.

**Regulamento CE N° 2076/2005** – que estabelece as disposições transitórias de execução dos regulamentos: N° 853/2004, N° 854 /2004 e N° 882/2004.

**Regulamento CE N.º 148/2007** – com a inscrição de determinadas denominações de origem protegidas (DOP) e das indicações geográficas protegidas (IGP).



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

**IV**

**Exposição/súmula**

Na década de 90 do século passado, e muito por força da opinião pública<sup>4</sup> europeia, a Comissão Europeia tomou a iniciativa de apresentar um “Livro Verde da Legislação e Política Alimentar”, como tema para uma Conferência Conjunta com o Parlamento Europeu. Em resultado dessa discussão, a Comissão Europeia publicou, em Janeiro de 2000, o “Livro Branco da Segurança Alimentar”<sup>5</sup> cujas orientações estratégicas e princípios foram consagrados no Regulamento Comunitário n.º 178/2002<sup>6</sup>, que define princípios e normas gerais, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Em Abril de 2004, foram adoptados pela União Europeia os regulamentos denominados “pacote higiene”<sup>7</sup> que vieram a entrar em vigor em Janeiro de 2006. No primeiro daqueles regulamentos (CE N.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios) a competência está atribuída ao GPP do MADRP.

Como se sabe, os regulamentos comunitários são de carácter obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicáveis em todos os Estados-

---

<sup>4</sup> Foram decisivos casos como a BSE e os nitrofuranos, por exemplo.

<sup>5</sup> Cujos traços essenciais foram a criação de uma Autoridade Alimentar Europeia, revisão da legislação alimentar, o controlo harmonizado da segurança dos alimentos e a exigência de informação ao consumidor mais clara e transparente.

<sup>6</sup> Passou-se de um quadro orientador para um quadro regulador. Foi nesse momento que as Directivas deram lugar a Regulamentos, tendo em vista a harmonização de procedimentos no espaço da EU, definindo obrigações dos operadores ao nível comunitário, com obrigações para toda a cadeia alimentar: do prado ao prato (cf. audição GPP do MADRP).

<sup>7</sup> Reg. CE n.ºs 852 e 853 de 2004, respectivamente, relativo à higiene dos géneros alimentícios e que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

Membros. Foi o que sucedeu com a entrada destes Regulamentos<sup>8</sup> que hoje fazem parte integrante do nosso ordenamento jurídico.

**V**

**Princípios da legislação alimentar versus defesa da pequena produção de produtos tradicionais**

**1.A génese da questão**

A exposição do GPP do MADRP foi bastante completa quanto aos princípios da legislação alimentar: *“prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para os seres humanos e os animais, quer se apresentem directamente ou através do ambiente e garantir práticas leais no comércio (dos alimentos para animais) e dos géneros alimentícios e defender os interesses dos consumidores, incluindo a rotulagem dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios e outras formas de informação dos consumidores”*.

Quer naquela audição, quer noutras<sup>9</sup>, ficou igualmente claro quais são as maiores dificuldades: por um lado a implementação do HACCP nas empresas de pequena dimensão, a eventual necessidade de adaptação das regras para acautelar métodos de produção de alimentos tradicionais e empresas sujeitas a condicionalismos geográficos, a eventual necessidade de adaptação das regras para o fornecimento

---

<sup>8</sup> Os regulamentos comunitários não estão sujeitos a qualquer medida de recepção no direito nacional. Conferem direitos e obrigações independentemente de uma medida nacional de execução. Os Estados-Membros podem todavia adoptar medidas de execução. Devem aliás fazê-lo, se tal se revelar necessário, por força do dever de lealdade consignado no artigo 10.º do Tratado CE. São ainda susceptíveis de ser invocados pelos particulares nas suas relações com outros particulares, os Estados-Membros ou as autoridades comunitárias (cf. <http://europa.eu>).

<sup>9</sup> De que se destaca a da Engenheira Ana Soeiro.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

directo de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final, bem como a interpretação da legislação.

## **2. Os regulamentos aplicáveis**

### **2.1. Relativamente às derrogações à obrigatoriedade dos regulamentos de qualidade e segurança alimentar (vulgo HACCP) para pequenas empresas**

A Comissão Europeia apresentou, inicialmente, uma derrogação da aplicação do HACCP às empresas de pequena dimensão, que contudo não obteve unanimidade entre os Estados Membros.

Num momento seguinte, e já muito recentemente, o Parlamento Europeu e o Conselho aprovaram<sup>10</sup> uma proposta de alteração do Regulamento 852/2004 que estabelece que, sem prejuízo das demais exigências do referido regulamento, “os operadores de empresas do sector alimentar podem ser isentos da obrigação de criar, aplicar e manter um ou mais procedimentos permanentes com base nos princípios HACCP. Esta isenção aplica-se apenas a empresas na acepção da Recomendação 2003/361 CE da Comissão<sup>11</sup>, de 6 de Maio de 2003, (com particular ênfase para as microempresas), cujas actividades consistam, predominantemente, na venda directa de géneros alimentícios ao consumidor final, e desde que a autoridade nacional competente considere, com base numa avaliação dos riscos efectuada regularmente, que não existem riscos que devam

---

<sup>10</sup> Processo de co-decisão: primeira leitura.

<sup>11</sup> De acordo com aquela recomendação a categoria das micro, pequenas e médias empresas (PME) é constituída por empresas que empregam menos de 250 pessoas e cujo volume de negócios anual não excede 50 milhões de euros ou cujo balanço total anual não excede 43 milhões de euros. Na categoria das PME, uma pequena empresa é definida como uma empresa que emprega menos de 50 pessoas e cujo volume de negócios anual ou balanço total anual não excede 10 milhões de euros. Na categoria das PME, uma microempresa é definida como uma empresa que emprega menos de 10 pessoas e cujo volume de negócios anual ou balanço total anual não excede 2 milhões de euros.





ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis, ou que quaisquer riscos identificados estão suficientemente controlados através da aplicação dos requisitos gerais e específicos de higiene alimentar estabelecidos nos n.ºs 2 a 6 do artigo 4.º “do referido regulamento”.

Esta alteração que está em curso é decisiva e resolverá à partida esta questão: existirá, do ponto da legislação comunitária, e a partir da sua entrada em vigor, um regime específico para os pequenos produtores. Mesmo apesar de as especificidades portuguesas não terem sido acauteladas no momento da aprovação destes regulamentos, como diz o Povo “mais vale tarde do que nunca” e sem dúvida que esta alteração dos regulamentos vai abrir a porta à possibilidade de, com maior facilidade, salvaguardarmos uma parte essencial do património português.

**2.2. Derrogações específicas (para alimentos com características tradicionais)**

É possível haver derrogações a produtos tradicionais (DOP's<sup>12</sup>, IGP<sup>13</sup> e ETG<sup>14</sup> e outros). Se for um requisito de instalação e equipamento (por exemplo paredes e tectos não laváveis onde são maturados fumeiros, etc.) é possível fazê-lo apenas com notificação do Estado Membro à Comissão Europeia. Noutro tipo de derrogações que tem a ver com a tecnologia de fabrico ou o bem-estar animal, mais complexo, o Estado Membro deve apresentar a justificação e fundamentação do pedido de derrogação, da questão, produto ou área.

---

<sup>12</sup> Denominação de origem protegida.

<sup>13</sup> Indicação Geográfica Protegida.

<sup>14</sup> Especialidade Tradicional Garantida.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

Constatou-se que relativamente a esta questão há um défice de informação junto dos produtores.

**2.3. Quanto às adaptações das regras ao fornecimento directo de pequenas quantidades**, (produção caseira com ligação ao local de consumo) neste caso é possível criar uma legislação nacional. Os regulamentos (CE) n.º 852 e 853/2007 não se aplicam ao fornecimento directo (alínea c) do n.º 2 do Artigo 1º), 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. Todavia, e não obstante, esta regra de exclusão os referidos regulamentos estabelecem que cada Estado-Membro deve definir regras que regulem as actividades e quantidades de produtos a serem fornecidos<sup>15</sup>.

**2.4. Quanto à interpretação da legislação**, há que referir que os regulamentos comunitários (cf. anexo do **Regulamento CE N.º 852/2004**) referem apenas orientações e princípios que devem ser adaptados e interpretados de acordo com a realidade nacional. Nestas situações, caso a caso, a lei deve interpretada quer pelos próprios particulares ou operadores (através dos Códigos de Boas Práticas<sup>16</sup>) ou pela Administração Pública<sup>17</sup> (através de circulares<sup>18</sup>).

---

<sup>15</sup> É o que sucede em Portugal com o Despacho 17-G/2008 da Direcção Geral de Veterinária (<http://www.dgv.min-agricultura.pt/destaques/docs/Despacho17Gpequenasquantidades.pdf>) que estabelece regras para pequenas quantidades.

<sup>16</sup> Os Códigos de Boas Práticas que constituem referência para aplicação da lei, devem ser elaborados pelas associações representativas dos sectores e por sua iniciativa. São apreciados pelas entidades públicas com competências na matéria (ASAE, DG Saúde, DG Consumidor, DG Veterinária) e aprovados pelo GPP do MADRP, enquanto órgão coordenador.

<sup>17</sup> Por razões de higiene e segurança alimentar, aos produtos tradicionais – e independentemente da dimensão do respectivo produtor – devem aplicar-se as mesmas exigências de segurança que a todos os outros alimentos. No entanto, e atendendo que a aplicação daquelas normas comunitárias poderia levar a que muitos produtos poderiam ser inviabilizados, os mesmos regulamentos comunitários consagram a possibilidade de os



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

### **3. As acções de fiscalização**

As acções de fiscalização no âmbito da segurança e qualidade alimentar foram, em diversos momentos, referidas quer pelos Deputados envolvidos nos trabalhos do GT, quer nas audições pelos convidados. Ficou clara a necessidade de existência de um serviço de fiscalização actuante e respeitador da lei e dos regulamentos, garante dos consumidores e da higiene e segurança alimentar. O bom senso tanta vezes referido nas intervenções da ASAE deve estar, contudo, sempre sujeito ao princípio da legalidade.

**4. O pequeno produtor perante a informação.** Centenas de normas e diplomas legais (entre Leis, decretos-lei, decretos regulamentares, portarias ou despachos) constituem o conjunto dispositivo legal que é aplicado à actividade dos pequenos produtores de produtos tradicionais. Esta realidade conduz, necessariamente, à ignorância sobre qual o regime legal exigido para cada uma das actividades. Os próprios agentes da fiscalização utilizam, na sua actividade, um manual de procedimentos de fiscalização. Foi, contudo, constatada a inexistência de um documento similar para os pequenos produtores, no qual estejam referidas as obrigações legais no âmbito da segurança qualidade alimentar. Não existem igualmente, e de forma sistemática, locais ou pontos de

---

Estados-Membros poderem conceder derrogações ou excepções, aligeirando processos desde que não seja colocada em causa a higiene (é o caso do edital do Director-Geral de Veterinária datado de 2008.01.02, que prevê que a matança de determinados animais para consumo doméstico ou eventos ocasionais, possa ser efectuada desde que cumpridas regras específicas. Surgiu a propósito desta questão a dúvida sobre a possibilidade de matar animais para consumo em espaço de turismo rural. A interpretação do GT é de que é legalmente contemplada esta possibilidade, de acordo com o edital do Director Geral de Veterinária.

<sup>18</sup> As circulares do DPP e da DGV vão, precisamente, no sentido da prevenção do risco.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

informação<sup>19</sup> que contribuam de forma pedagógica para o esclarecimento dos pequenos produtores.

5. A questão da **formação e consultoria** foi suscitada em vários momentos das audições. Na opinião de um dos convidados, existem “múltiplas empresas de consultoria completamente impreparadas e que ameaçam os produtores e que exercem sobre eles uma chantagem medonha”. Esta questão deve-se à omissão de regulamentação das empresas de consultoria que cobram apenas serviços e vendem, inclusive, materiais que, se usados indevidamente, podem ser de grande toxicidade. O interesse público exige que o exercício da actividade de prestação de serviços de consultoria em higiene e segurança alimentar, seja regulado por um conjunto de regras que permita a melhoria da qualidade e a transparência do serviço prestado, quer para as entidades e operadores quer para os consumidores finais, visando o ajustamento necessário ao bom funcionamento do mercado.

6. Numa sociedade cada vez mais globalizada, há uma tendência para o esquecimento da riqueza de produtos tradicionais produzidos por pequenos produtores. A criação de métodos inovadores de **divulgação** desses produtos foi uma necessidade referida em vários momentos nos trabalhos. Uma situação tida em conta foi a de pelo facto de as novas e melhoradas acessibilidades pelo país gerarem efeitos muito positivos, que podem ser potenciadores dos produtos tradicionais das economias locais. Nas auto-estradas, o denominado “efeito túnel” permite que se viaje em zonas de grande riqueza (neste caso no que respeita a produtos tradicionais e locais) sem que se conheça essa realidade.

---

<sup>19</sup> Necessários, até porque alguns não sabem ler ou escrever.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

Todavia, a existência, nas áreas de serviço e zonas de descanso, de postos de informação que divulguem os produtos turísticos, locais e tradicionais, através de folhetos, mapas, roteiros, ou através de quiosques virtuais ou mesmo mostras, podem ser factores potenciadores das economias locais do nosso país. Estes espaços podem assim ser, mais do que portas de saída da região, verdadeiras portas de entrada.

7. A aposta na **formação profissional** dos pequenos produtores e dos agentes de fiscalização foi um caminho, em diversas situações apontado, como a solução para muitas questões que se têm colocado neste âmbito. Uma atitude mais *proactiva* dos serviços públicos locais poderá ter resultados muito positivos, em especial quando, em muitas situações, se lida com produtores de idade avançada e de pouca escolaridade. As sugestões no sentido de utilização dos meios e recursos (o programa PRODOR ou as Escolas de Hotelaria) muito poderiam contribuir para a valorização dos produtos tradicionais ou da cozinha tradicional portuguesa e das artes culinárias nacionais.

8. Sobre o **licenciamento** foi sugerido, em diversas situações, a existência de um sistema mais simples, rápido e próximo dos produtores. O trabalho das autarquias pareceu-nos aqui de grande relevo pelo que o estabelecimento de parcerias entre a administração central e as autarquias pode trazer, também nesta área, resultados muito positivos, que foram aliás bastante visíveis na exposição da organização da Feira do Fumeiro de Vinhais<sup>20</sup>.

---

<sup>20</sup> Foi constatado pelo GT que o MADRP tem definidos os requisitos de produção dos pequenos produtores (cf. <http://www.gppaa.min-agricultura.pt/>).



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

**VII**

**Propostas**

Tudo visto, e independentemente de os materiais anexos poderem servir de fundamento à iniciativa legislativa dos Deputados, propõe-se:

1. A recomendação ao Governo e à Comissão Europeia para que seja dado carácter de urgência ao processo de alteração do regulamento (CE) n.º 852/2004, já iniciado com a aprovação em sede do Parlamento Europeu e em primeira leitura.
2. A criação de um sistema legal e regulamentar mais ágil, com prazos de resposta definidos, que permita aos pequenos produtores, ou em seu nome às autarquias ou às associações, a proposta junto dos serviços da Administração Pública, de derrogações dos regulamentos comunitários em causa.

A simplificação do licenciamento das unidades *tipo 4* de forma a: i) abreviar a carga administrativa e ii) permitir uma melhor e mais directa actuação das Câmaras Municipais, dos agrupamentos de produtores e das associações.

3. Pese embora já existam alguns normativos que definam a pequena produção (cf. Supra 2.3), a ponderação, no seio da Assembleia da República, para a elaboração de um diploma legal que clarifique as regras a



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

aplicar ao fornecimento directo de pequenas quantidades, definindo ainda quer os parâmetros dessa dimensão, quer o respectivo licenciamento.

4. A criação de um sistema de informação simplificada aos cidadãos que lhes permita o acesso rápido, desburocratizado e próximo, das obrigações legais respeitantes à higiene e segurança alimentar. Sugere-se a elaboração de conteúdos (a colocar na *Internet* e em papel) com informação exhaustiva sobre “o que fazer” na produção de produtos tradicionais e em respeito pelas regras de higiene e segurança alimentar.
5. Que o Governo reconheça e proceda urgentemente à identificação clara das entidades não abrangidas pelo “Pacote Higiene”, designadamente no âmbito das instituições de solidariedade social e similares, uma vez que as “*Linhas de Orientação Comunitárias*” estipulam claramente que as regras apenas se aplicam a empresas e não a actividades sem fins lucrativos ou pontuais.
6. A revisão e clarificação legal dos critérios para a utilização, no sector alimentar, da palavra “artesanal” ou similares.
7. Uma exigente harmonização na formação dos inspectores e dos decisores, reconhecendo o esforço já feito nesta matéria, alinhando-a pelos conceitos e práticas vigentes em todo o espaço comunitário, apostando claramente na aprendizagem, prevenção e na intervenção pedagógica, evitando práticas de cariz policial, não raro abusivas.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

8. Exigir que as entidades oficiais competentes em matéria de registo de propriedade industrial e em matéria de fiscalização da rotulagem, publicidade e de aplicação de sanções por incumprimento, contrafacção e outros ilícitos, sejam instruídas no sentido de: i) serem escrupulosamente respeitados os direitos dos produtores de produtos cujo nome é uma DOP ou uma IGP; ii) serem severamente sancionados os ilícitos, contra-ordenacionais, os actos de concorrência desleal e todos aqueles que induzam o consumidor em erro em matéria de origem geográfica, de modo de produção tradicional ou de tipo de produção artesanal.
9. A ponderação, no seio da Assembleia da República, para a elaboração de um diploma legal que defina um sistema de registo e controle de acreditação das empresas de consultadoria e formação na área da higiene e segurança alimentar; deve também ser ponderada a separação entre as actividades de fiscalização e formação, e as actividades de consultoria.
10. A recomendação, no sentido de que o Governo actue no sentido da promoção da criação nas áreas de serviço e zonas de descanso das auto-estradas, de postos de informação que divulguem os produtos turísticos, locais e tradicionais, através de folhetos, mapas, roteiros, ou através de quiosques virtuais ou mesmo mostras.
11. O desenvolvimento de parcerias entre a administração central descentralizada do Estado as autarquias no sentido da existência nas autarquias e, nomeadamente, nos serviços veterinários municipais de





ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

serviços de informação, formação e aconselhamento para as actividades de produção de produtos tradicionais.

12. Em respeito pelo princípio de legalidade, estabelecer, claramente, e de acordo com o princípio de bom senso, no quadro sancionatório, a possibilidade do produtor proceder à correcção de qualquer eventual falha, desde que não colocando em causa a higiene e segurança alimentar.

Lisboa, 14 de Julho de 2008

**O Relator**

Jorge Seguro Sanches

**O Coordenador do Grupo de Trabalho**

Ceia da Silva

**O Presidente da Comissão**

Rui Vieira



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**GRUPO DE TRABALHO DOS PEQUENOS PRODUTORES / PRODUTOS TRADICIONAIS**

---

***Anexos***

1. Declaração de Voto do PCP;
2. Plano de Actividades do GT;
3. Dossier com as respostas das Associações de Produtores;
4. Audições: *disponíveis no site da CAEIDR*;
5. Apresentações *disponíveis no site da CAEIDR*.

***Bibliografia Relevante***

*Produtos Tradicionais Portugueses, Volumes I, II e III* (2001) Edição do MADRP / SEDR, DG Desenvolvimento Rural, Lisboa, ISBN 972-9175-96-9.

***Siglas e abreviaturas***

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DGS – Direcção-Geral da Saúde

DGV – Direcção-Geral de Veterinária

GPP - Gabinete de Planeamento e Políticas

GT/GTPP – Grupo de Trabalho dos Pequenos Produtores/Produtos Tradicionais

HACCP – “*Hazard Analysis and Critical Control*” Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

MADRP – Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

MEI – Ministério da Economia e da Inovação



PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS  
Grupo Parlamentar

Alexandre  
Du.

**DECLARAÇÃO DE VOTO  
DO GRUPO PARLAMENTAR DO PCP**

**SOBRE O RELATÓRIO PEQUENOS PRODUTORES/  
PRODUTOS TRADICIONAIS  
(Grupo de Trabalho da CAEIDR)**

**VOTAÇÃO NA REUNIÃO DA CAEIDR DE 18JUL08**

O Grupo Parlamentar do PCP votou contra na apreciação em sede da CAEIDR do Relatório Pequenos Produtores/Produtos tradicionais elaborado pelo Grupo de Trabalho por duas razões fundamentais:

(i) pela forma como se concretizou e fechou o texto final do Relatório, apressadamente e sem qualquer possibilidade de uma composição do texto que tivesse em conta e integrasse/reflectisse as reflexões e propostas dos diversos Grupos Parlamentares;

(ii) pelo conteúdo do Relatório, afastando a abordagem, análise e proposta sobre o “problema” que tinha estado na origem da sua criação: a ASAE e a audição do Inspector-Geral da ASAE na CAEIDR em 22 de Janeiro de 2008.

A pressão do GP do PS para que assim se finalizassem os trabalhos do GT e a ausência da ASAE da problemática do Relatório, objectivamente só podem ser vistos como uma tentativa do PS para “lavar” alguns comportamentos e procedimentos inaceitáveis da ASAE (que não pode ser generalizado nem atribuído a toda a estrutura) e particularmente, desresponsabilizar o Governo e particularmente o Ministério da Economia que a tutela.

Desenvolvemos abaixo estas razões e explicitamos as propostas que fizemos para melhoramento do projecto de Relatório.

1. O esgotamento temporal do mandato do GT não pode servir de argumento à forma como de concluiu e votou o Relatório. Refira-se a apreciação e votação de um Relatório sobre questões complexas e polémicas, numa reunião extraordinária da CAEIDR



## PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS Grupo Parlamentar

(18JUL08) com a duração prevista de uma hora, com o conhecimento durante a reunião das propostas (significativas em dimensão e conteúdo) de alguns GP, a partir de um Projecto que não teve o consenso do GT (reunião a 16JUL08). Nada obrigava a que a votação fosse realizada no dia 18 de Julho, como aliás não se fez com outros relatórios parlamentares!

Bem pelo contrário, como tivemos a oportunidade de afirmar e era disposição do GP do PCP, tudo justificava não apenas a necessidade, mas também a possibilidade, de um Relatório consensual. Dadas as declarações e pontos de partida consensuais afirmados pelos diversos grupos parlamentares, tudo apontava para que logicamente o resultado também o fosse. Mas tal significava disponibilidade do GP do PS para ouvir e não pretender impor o “seu” Relatório aos outros grupos parlamentares. Significava tempo para o necessário trabalho de integração das outras propostas e sugestões. O que exigia, como propôs o GP do PCP a criação de um Grupo de Redacção que desse a forma final ao Relatório, que se votaria ainda até ao fim de Julho ou o mais tardar no início da próxima sessão legislativa.

2. A ASAE nunca existiu. De facto o Relatório, ao não colocar também no centro das suas reflexões, análises e propostas a actuação da ASAE, nos seus aspectos positivos e negativos, não só esquece o contexto parlamentar e político da criação e aprovação do GT que o elaborou, como desacredita o próprio Relatório e a justeza de algumas das suas ilações e conclusões. Nada pode ter um efeito mais contundente sobre a credibilidade, não só do Relatório e parlamentares que o elaboraram, mas mesmo da AR, do que a verificação de que o resultado do GT, que fez um trabalho aberto, rigoroso e intensivo na audição de muitas entidades e personalidades ligados ao tema, evidencia uma surdez absoluta, ao não ter em conta as opiniões dos que se manifestaram de forma extremamente crítica sobre a forma de actuação da ASAE! E sublinhe-se, a forma de actuação, porque ninguém questionou as suas funções e os seus objectivos.



PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS  
Grupo Parlamentar

3. Numa avaliação e proposta na especialidade, o GP do PCP, consideraria necessário que fossem pelo menos corrigidos, acrescentados ou suprimidos os seguintes aspectos (a negrito):

Capítulo I – Introdução

Ponto 1

(...) do grupo Parlamentar do PS, **conforme o anunciado aquando da Audição a 22JAN08 na CAEIDR do Inspector-Geral, a Comissão** constituiu um Grupo de Trabalho (...)

Capítulo II – Motivação do trabalho

Ponto 1

(...) higiene e segurança alimentar (**HSA**) **teve no nosso país uma grande discussão em torno dos problemas das vacas loucas e dos nitrofuranos e mais recentemente à volta da chamada gripe das aves.**

**Por decisão do actual Governo em 2005 (Decreto-Lei 237/2005 de 30 de Dezembro, reformulado posteriormente pelo Decreto-Lei 274/2007 de 30 de Julho) procedeu-se á fusão de vários organismos públicos dispersos por um – a ASAE – que assumiu (...)**

Este tema (...) do que é essencial: **a necessidade e a possibilidade de articular e compatibilizar** a defesa da higiene e segurança alimentar **com a salvaguarda** dos produtos (...)

**A intervenção da ASAE, mesmo que pautada por justos objectivos da defesa da higiene e segurança alimentar dos portugueses e obedecendo de forma estrita a normativos comunitários e nacionais, provocou em diversas circunstâncias grande contestação e manifestações contraditórias.**

**Os comportamentos e procedimentos de alguns dos seus agentes foram considerados em muitos casos marcados por excesso de zelo, falta de atenção a princípios de proporcionalidade e sentido de medida, e ainda a exagerada exposição mediática.**



PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS  
Grupo Parlamentar

Relevaram do debate parlamentar já realizado sobre este problema, o consenso de que a necessidade do cumprimento das regras/legislação (pese a desadequação de alguma) de HSA, fosse acompanhada pela preservação, valorização e promoção dos produtos tradicionais portugueses, com a defesa das formas tradicionais de fabrico, da sua genuinidade e mais valias regionais e nacional, da consideração da especificidade da pequena produção e da produção artesanal, e a evidência de que tais desideratos não são antagónicos. As audições realizadas deram muitos exemplos dessa possibilidade e realidade!

Os trabalhos do GT (...) *dos consumidores portugueses*". Princípios do HACCP que as audições do GT mostraram que necessitam de ser adequados e ajustados à produção artesanal e de pequenos produtores. Nestas situações, um dos objectivos centrais que está nos seus fundamentos – a rastreabilidade de produções e produtos – deve ter uma abordagem e dimensão radicalmente diferentes.

No núcleo (...) Assembleia da República e do Governo, no sentido (...) comunitários.

O trabalho, de (...) instalado.

Qualquer trabalho de enumeração (...) desses produtos **elaborados em modos tradicionais** e a necessidade de continuar a assegurar (e reforçar) **com sentido de medida, proporcionalidade e bom senso** a segurança e a higiene (...) portugueses.

Capítulo III – Legislação Comunitária mais relevante  
(Sem alterações)

Capítulo IV – Exposição/súmula

Na década de 90 (...) alimentícios.

Em Abril de 2004 (...) MADRP.



**PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS**  
**Grupo Parlamentar**

Como se sabe (...) jurídico. Mas alguns dos Regulamentos em causa impunham aos Estados Membros desenvolvimento dos normativos e o estabelecimento de guias de boas práticas, relativamente a especificidades de produção (produções pequenas e regionais, pequenos produtores) o que não foi feito. Caso do Regulamento (CE) n° 852/2004 do PE e CE de 29 de Abril que no n° 2 c) do Art° 1°, estabelecia “o presente diploma não se aplica 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”, como se determinava, no n° 3 do mesmo Art° 1° “ao abrigo da legislação nacional, os Estados-membros estabelecem regras que regulamentam as actividades referidas na alínea c) do n° 2”. Como ficou por regulamentar o que se estabelecia nos n°s 3 e 4 do Art° 13° do mesmo Regulamento dizendo que os Estados-membros podem “permitir a continuação da utilização dos métodos tradicionais em qualquer das fases de produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios; ou satisfazer as necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais. A excepção e única iniciativa legislativa produzida foi o Decreto-Lei n° 113/2006 de 12 de Junho, que estabelece o regime sancionatório das infracções às normas dos Regulamentos 852/2004 e 853/2004!

Capítulo V – Princípios da legislação alimentar versus defesa da pequena produção de produtos tradicionais

Ponto 1. A génese da questão – sem alterações

Ponto 2. Os regulamentos aplicáveis – sem alterações

Ponto 3. As acções de fiscalização

As acções de fiscalização da ASAE no âmbito (...) convidados. Foram referidos muitos e muitos aspectos de uma fiscalização,



**PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS**  
**Grupo Parlamentar**

por vezes expressando opiniões contraditórias, onde apareceram duas ordens de questões críticas:

(i) as que resultavam de aplicação de legislação desadequada - caso do uso em instalações de turismo rural, restauração/gastronomia regional de produção local, quantas vezes dos titulares das instalações, ou ainda de normas desajustadas de licenciamento de instalações - sendo que os problemas não decorriam da responsabilidade dos agentes de fiscalização, mesmo se em muitas situações uma leitura não formal da regulamentação comunitária permitisse outra interpretação;

(ii) as que tinham origem na forma de intervenção dos agentes com uma visão demasiado formal, á letra, na interpretação da lei, com manifesto excesso de zelo, excessiva, relativamente às possíveis consequências que a norma pretendia obstar (defender a HSA) - caso por exemplo do uso da pena de galinha no fabrico dos pasteis de Tentúgal - ou a não consideração nas primeiras intervenções, de uma acção pedagógica.

Mas ficou clara (...) da higiene e segurança alimentar. Como foi naturalmente consensual a necessidade de que a par do desenvolvimento nacional da legislação que enquadra a actividade da ASAE, os agentes fiscalizadores no respeito pelo princípio da legalidade deveriam pautar (como todos os agentes de fiscalização) a sua intervenção por adequados critérios de proporcionalidade, sentido da medida e bom senso, procurando salvaguardá-la da exploração mediática. O que exigirá uma ajustada e permanente formação profissional, uma rigorosa e transparente definição de objectivos e normas de serviço e um insistente esforço de pedagogia junto de produtores e comercializadores. Exigências sempre presentes em qualquer serviço de fiscalização, e que a melhor das legislações por si só não substituirá nem resolverá! Não é aceitável por exemplo a existência de planos de serviço fixando critérios quantitativos relativamente a autos de contra-ordenação e coimas como foi denunciado e confirmado





**PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS**  
**Grupo Parlamentar**

**relativamente a uma direcção regional da ASAE. Há outras formas para o controlo do trabalho e classificação profissional dos agentes.**

Acrescentar um Ponto 3/A – A articulação da ASAE com outros serviços de fiscalização e defesa das denominações tradicionais

**3/A. A articulação da ASAE com outros serviços de fiscalização, nomeadamente as autoridades da Direcção Geral dos Serviços Veterinários e GNR/Brigada Fiscal, foi referida por algumas das entidades ouvidas. A justificação resulta do facto de alguns produtos tradicionais, como um dos mais relevantes – o Queijo da Serra – exigirem para defesa da sua qualidade e genuinidade um elevado controlo das matérias-primas para o seu fabrico. O que impõe um rigoroso acompanhamento no plano da sanidade animal e um persistente combate ao uso fraudulento de matéria-prima importada ou de regiões estranhas à demarcação de origem ou proveniência do produto. Caberá também aos serviços de fiscalização e ao legislador encontrarem os instrumentos para defender os produtos tradicionais com denominações garantidas, ligados a regiões, modos de produção e matérias-primas específicas, da concorrência desleal e ilegítima de produtos, em geral industriais, vendidos sob designações que pela sua semelhança/proximidade dos produtos originais possam enganar o consumidor.**

Ponto 4 – O pequeno produtor perante a informação – sem alterações.

Ponto 5

**5. A questão da formação e consultadoria (...) chantagem medonha”. Este problema teve terreno favorável para se expandir pelo pânico (mesmo que injustificado) criado por algumas actuações da ASAE, a complexa legislação e insuficiente informação, já referida, dos produtores pelos órgãos da Administração competentes e a omissão do Estado na regulamentação (...) mercado.**



PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS  
Grupo Parlamentar

Ponto 6

6. Numa sociedade cada vez (...) trabalhos. Uma situação **a ter em conta, referida nas audições, foi a necessidade de potenciar as novas acessibilidades na promoção** dos produtos tradicionais das economias locais. Nas auto-estradas o (...) portas de entrada.

**Igualmente, devem ser promovidos e defendidos os espaços de venda e degustação de produtos tradicionais e regionais nas margens das estradas secundárias e municipais, o que exige a informação da sua localização e zona de estacionamento respectivo, com a escrupulosa salvaguarda da segurança rodoviária. Deverá caber às autarquias municipais e de freguesia em articulação com as EP, quando se justificar, o ordenamento e criação dessas áreas.**

**Como foi igualmente destacado nas audições, assumiria uma grande importância para a divulgação e preservação dos produtos tradicionais e para as pequenas economias rurais a recuperação nalguns dos centros urbanos das principais cidades do País, nomeadamente em Lisboa e Porto, de MERCADOS DA TERRA. Mercados, onde os agricultores/produtores directos pudessem apresentar e vender directamente os seus produtos sazonais. É uma realidade bem presente em algumas das principais capitais e urbes europeias, podendo desempenhar um papel não despidendo na defesa da identidade económica, turística e cultural do País.**

Ponto 7 – sem alterações.

Ponto 8 – sem alterações.

Capítulo VII – Propostas

1. Sem alterações.

2. Sem alterações.



**PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS**  
**Grupo Parlamentar**

3. Sem alterações.

**3/A. A clarificação em termos legais da possibilidade do uso de produtos, do abate e desmancha, e de outras operações conexas de transformação e conservação, centradas em animais ou produções vegetais das próprias explorações agrícolas familiares, para fabricos artesanais, sazonais ou de pequena dimensão para comercialização local ou utilizações em instalações de turismo rural ou restauração anexas à exploração.**

4. Sem alterações.

**4/A. A recomendação ao Governo no sentido de que a tutela responsável pelos serviços de fiscalização da ASAE, acompanhe com sentido crítico e corrector o desenvolvimento dos seus actos, a fixação de objectivos e normas operacionais do serviço, baseados no bom cumprimento da Lei e privilegiando a intervenção pedagógica, o respeito pelo princípio da proporcionalidade e sentido da medida e bom senso. A necessária autonomia dos corpos próprios de fiscalização não pode desresponsabilizar o poder executivo do exercício de adequada acção moderadora em conformidade com os objectivos que lhe foram estabelecidos e os princípios fundamentais que os órgãos e agentes administrativos devem respeitar nos termos da CRP (Artºs 266º e 267º).**

**O Governo deve velar igualmente pela boa articulação dos corpos de fiscalização, que com a ASAE, acompanham actividades que reclamam o cumprimento de normas de HSA.**

5. Sem alterações.

**6. A recomendação para que o Governo actue (em articulação e apoio às autarquias locais) no sentido (...) ou mesmo mostras. Uma intervenção semelhante e adequada relativamente a espaços de degustação e venda de produtos locais e tradicionais junto de estradas secundárias e municipais.**



PARTIDO COMUNISTA PORTUGUÊS  
Grupo Parlamentar

**6/A. A recomendação para que a Administração Central incentive e apoie as autarquias locais na criação de Mercados da Terra nos centros urbanos das grandes cidades (Lisboa e Porto), onde os agricultores/produtores directos possam vender em exclusividade os seus produtos.**

7. Sem alterações.

Assembleia da República, 23 de Julho de 2008

Agostinho Lopes  
Deputado



## **COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

### **Grupo de Trabalho – “Pequenos Produtores / Produtos Tradicionais**

#### **Plano de actividades**

No dia 25 de Janeiro de 2008, e na sequência da audição ao Inspector-Geral da ASAE, o Grupo Parlamentar do PS propôs a “criação de um grupo de trabalho, no âmbito desta comissão<sup>1</sup>, para proceder ao levantamento dos produtos tradicionais portugueses cuja produção, transporte e comercialização necessitem de condições especiais para a sua produção normal e de acordo com as tradições portuguesas e em respeito pelo mundo rural”.

Esta proposta que veio a ser aprovada no dia 6 de Fevereiro com “os votos a favor do PS e PCP e contra do PSD (registando-se a ausência dos GP do CDS-PP, BE e PEV)”. A proposta aprovada estabelecia que o relatório a produzir pelo grupo de trabalho deverá ser apresentado no prazo máximo de 3 meses.

O Grupo de trabalho foi constituído pelos Deputados Ceia da Silva e Jorge Seguro Sanches (PS), Melchior Moreira (PSD), Helder Amaral (CDS/PP), Agostinho Lopes (PCP), Luis Fazenda (BE) e José Miguel Gonçalves (PEV).

#### **Método de trabalho**

O Grupo de trabalho procederá a um levantamento exaustivo de toda a legislação nacional e comunitária aplicável aos pequenos produtores nacionais de produtos tradicionais.

Com efeito e como referia o requerimento, “produzidos por pequenos produtores e integrados no sistema económico, um conjunto significativo de produtos tradicionais portugueses, que correspondem a uma fatia muito importante da “ruralidade” e das tradições do nosso país necessitam de uma maior atenção da Assembleia da Republica, no sentido de que a legislação em causa – toda de origem comunitária – possa ser apreciada e

---

<sup>1</sup> Comissão de Assuntos Económicos, Inovação e Desenvolvimento Regional.

## **COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

melhorada, no sentido de, salvaguardado a qualidade alimentar, possa ser acarinhada, mantendo os métodos de produção tradicional”

Nesse sentido, o relatório procurará fazer um levantamento mais exemplificativo do que “fechado”, procurando sempre que as soluções possam ter características de generalidade e de abstracção e que disponham para o futuro.

Assim o objectivo de “proceder ao levantamento dos produtos tradicionais portugueses cuja produção, transporte e comercialização necessitem de condições especiais para a sua produção normal e de acordo com as tradições portuguesas e em respeito pelo mundo rural” será atingido com as conclusões do relatório a produzir e com a implementação das medidas nele preconizadas, em respeito pela defesa da saúde pública e dos consumidores.

### **Tarefas a realizar**

Serão promovidas as seguintes audições:

ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)

GPP (Gabinete de Planeamento e Política do MADRP)

Feira do Fumeiro (organização)

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas

ANMP (Associação Nacional dos Municípios Portugueses

Ruralalentejo – Filhos da Tradição

Eng<sup>a</sup>. Ana Sociro

Associações Leader

### **Visitas Parlamentares**

Ovos moles de Aveiro

Fogaça da Feira

Queijo de Azeitão

Padaria na Quinta do anjo

Doçaria e Salsicharia de Portalegre



**COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS, INOVAÇÃO E  
DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

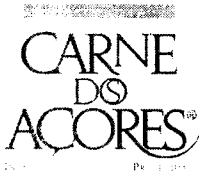
Salsicharias de Vinhais e Boticas  
Viveiristas em Peniche

**Mostra de Produtos Tradicionais**

**Seminário – “Produtos Tradicionais / Pequenos Produtores”**

Será elaborado um relatório a apresentar ao plenário da CAEIDR até ao dia 8 de Julho de 2008.

**Lisboa e Palácio de S. Bento, 16 de Abril de 2008**



ENVIADO POR FAX

G.P. Rep. Produtores  
KW

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Comissão de Assuntos Económicos,  
Inovação e Desenvolvimento  
Regional  
A/c Exmo. Sr. Presidente da Comissão do  
Grupo de Trabalho Pequenos  
Produtores/Produtos Tradicionais  
Palácio de São Bento  
1249-068 Lisboa

Withun  
pelo mesmo  
do GTPP/PT  
Jury

Sua referência	Sua comunicação de	Nossa referência	Angra do Heroísmo
00158	14/01/2008	0051/08	14/02/2008
<b>Assunto</b>	<b>"Reg. CE nº 852 e 853 – Parecer"</b>		

Exmo. Sr. Presidente,  
Encarrega-me a Direcção da Federação Agrícola dos Açores, enquanto Agrupamento de Produtores gestor da Indicação Geográfica Protegida – Carne dos Açores, agradecer a solicitação do nosso contributo para a CAEIDR, no âmbito da produção, transporte e comercialização de produtos de qualidade.

Tendo em conta que o Caderno de Especificações para a Indicação Geográfica Protegida – Carne dos Açores não refere práticas tradicionais que colidam com as boas práticas de higiene e implementação do sistema HACCP; tendo em conta que o produto é categorizado como *carne fresca* e que os matadouros e salas de desmancha são tuteladas pelo Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas, na Região Autónoma dos Açores, fazendo-se cumprir a legislação vigente.

Desta forma, no nosso entender, os Regulamentos CE números 852 e 853 não interferem com a produção, transformação, distribuição e comercialização da Carne dos Açores – IGP.

Com os melhores cumprimentos,

O Técnico superior,

Paulo Costa  
ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Ass. Econ. - Comissão  
CAEIDR  
Data 26/5/2008  
Nº 345/08 12/6/2008



Av. Alvaro M. Honório, 31  
9700-017 Angra do Heroísmo  
Tel. fax: 29562831  
E-mail: ...





**ARATM - ASSOCIAÇÃO REGIONAL DOS AGRICULTORES  
DAS TERRAS DE MONTENEGRO**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro  
5445 Carrazedo Montenegro  
Telefax: 278 - 781370

*Do GR Montenegro  
Indicativamente  
W.  
08.06.03*

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Apoio às Comissões  
N.º UNICOD: 263851  
Entrada: 423 - 2/6/08

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Direcção de Serviços de Apoio Técnico e  
de Secretariado  
Divisão de Apoio às Comissões  
1249-068 LISBOA

*Para análise do  
GR Comissão do Ao  
Pente do Departamento do  
08.06.04*

*64 Cursos  
Subcursos de  
Agricultura  
e  
08/10/26*

Carrazedo de Montenegro, 19 de Maio de 2008

Assunto: Contributos escritos.

Ex mo Sr,

Congratulamos-nos com o recebimento da vosso pedido de contributos escritos, desde já aproveitamos a ocasião para vos agradecer esse gesto de abertura para com o associativismo agrícola.

A ARATM é detentora da DOP Castanha da Padrela e representa os produtores de castanha da região. Informamos que o sector da castanha vive numa especulação de preços desmesurada, prejudicando assim os produtores e engrossando as carteiras dos ajuntadores e intermediários. A nossa sugestão passa por organizar e disciplinar o comercio da castanha, tomando como exemplo as medidas e ajudas implementadas para os frutos de casca rijá. O Ministério da Agricultura não pode de forma alguma estar alheio a organização do sector, bem como deve incentivar "in loco", agrupamentos de produtores, fortes e credíveis para serem concebidas plataformas de recolha, esterilização e embalagem de castanha, defendendo assim os preços ao produtor evitando o êxodo das populações rurais para o estrangeiro. As mais valias do comercio da castanha muitas vezes são acumuladas por grupos económicos e comerciantes avidos de lucros e prejudicando assim a lavoura e os agricultores da região.

Encontro-me totalmente disponível para prestar qualquer esclarecimento adicional  
Apresento os meus respeitosos cumprimentos.

O Presidente:

*Flávio da Costa de Sousa*  
Flávio da Costa de Sousa

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Apoio às Comissões  
SCADRP - Sub-comissão de Agricultura, Desenvolvimento  
Rural e Pescas  
N.º Único 264146  
Entrada/Cont. n.º 318 Data: 3/6/2008

**A.R.A.T.M.**  
Associação Regional Agricultores  
das Terras de Montenegro  
N.I.F. - 503 564 389  
Telef/Fax - 278 781 370  
5445-160 C.Montenegro

*ST. Roberto Rodrigues  
PV.*



**ANCRA - Associação Nacional dos Criadores da Raza Arouquesa** 8.01.30

# Fax

De: **ANCRA**

Para: **A/C Sr. Rui Vieira**

---

Fax: **213917438**      Data: **30 de Maio de 2008**

---

TeL: **213919501**      Págs: **1/3**

*Para análise do  
Fute  
In. de p. m. do  
08.06.08*

Ex.mo Senhor  
Presidente da Comissão  
de Assuntos Económicos  
Inovação e  
Desenvolvimento  
Regional

Cinfães, 30 de Maio de 2008

Relativamente aos contributos que nos são solicitados no ofício 224/CAEIDR passamos a expor os mais relevantes:

I - Há necessidade de um maior incremento às Associações Gestoras dos Livros Genealógicos, pois são estas associações que diariamente aconselham, auxiliam e orientam os criadores das raças que dão origem a este tipo de produtos, como é o caso das raças autóctones.

Ultimamente, temos vindo a assistir a uma forte redução, por parte do Ministério da Agricultura, das verbas destinadas às associações, o que

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Apoio ao Cidadão  
SCADRP - Subcomissão de Agricultura, Desenvolvimento  
Rural e Pescas  
N.º Único **264115**  
Entrada/Série n.º **311** Data: **03/6/2008**

implica a rotura das mesmas, ficando, deste modo, desamparados os criadores.

É necessário que todas as Acções de Conservação e Melhoramento Animal sejam cada vez mais apoiadas e financiadas pelo Ministério da Agricultura.

II – No actual quadro comunitário, os projectos para instalação dos jovens empresários agricultores, não contemplam o financiamento para aquisição de animais.

Ora esta falha acarreta a que, nas regiões de montanha, os efectivos pecuários envelheçam e desapareçam rapidamente, dado não haver incentivos para a criação de animais.

III – Era urgente criar incentivos claros e direccionados para a criação de fêmeas de raças autóctones, pois só desta maneira podemos aumentar a matéria-prima que dá origem ao produto tradicional e certificado. Estamos a assistir a uma desertificação demasiado acelerada das regiões do interior e de montanha, região essa onde a grande percentagem dos produtos tradicionais de qualidade são produzidos.

IV – Deveria ser criada urgentemente uma bolsa de quotas de vacas aleitantes entregues pelo INGA às associações Gestoras dos Livros Genealógicos, onde estas tenham um “plafond” a distribuir pelos criadores de raças autóctones, de modo a todos poderem beneficiar dessas ajudas, porque por vezes os criadores destas raças, que vivem isolados na montanha, só na altura das candidaturas, é que se apercebem que não têm quotas suficientes para os seus animais. Caso as associações beneficiassem dessa bolsa, poderiam aconselhar e incentivar a criação de fêmeas em maior escala.

V – Deveriam ser transferidas mais competências para as associações gestoras do livro genealógico pois estas instituições, ao estarem diariamente no campo junto da realidade dos factos, poderão contribuir

muito positivamente para o aumento de produção da matéria-prima que dá origem a estes produtos tradicionais (que na maioria são DOP) e evitam, deste modo, a desertificação das montanhas e interior do país.

VI – Por último, a RTP-televisão portuguesa, deveria ter programas de aconselhamento e sensibilização aos consumidores onde poderia ser explicado o modo de produção destes produtos com o intuito de incentivar os consumidores a adquirir este produto e saber diferenciá-lo dos demais existentes no mercado.

Atenciosamente,

~~ANORA Associação Direção  
dos Criadores da Raça Arqueada  
CONTRIBUENTE N.º 501 740 709  
Tel. e Fax 258 562 137  
Apartado 12 - 1214-909 CINEÁES~~

(Mário Luís Correia da Silva)



ESTRELACOOP

A GT  
Produtos Tradicionais  
LW.  
08.05.28

Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela

Capital Social: (Variável) R. C. R. C. Celorico da Beira sob o n.º 3, fls 13 do livro 573 A - Contrib. N.º 502 558 245

S/ Ref.º:

S/ Con.º:

N/ Ref.º:

Data:

2008-05-23

*Para análise do Sr. Presidente  
entregar a. deputados do Sr. 08.05.21*

CAEIDR  
A/C Sr. Presidente da Comissão

ASSUNTO: **Grupo de Trabalho de Pequenos Produtores – Produtos Tradicionais**  
**Contributos escritos**

Exmo. Sr. Presidente;

Em Resposta ao V. Ofício 224/CAIDER foi com muita satisfação que verificamos o interesse de V.Exas, em melhor compreender os verdadeiros problemas que afectam os pequenos produtores de Queijo Serra da Estrela.

A Estrelacoop é uma cooperativa de produtores de Queijo Serra da Estrela, única detentora da marca de denominação de origem (D.O.P. Serra da Estrela) desde 1994 e o queijo foi registado comunitariamente como produto D.O.P em 1996, Regulamento C.E./117/96.

É urgente que se tomem medidas, pois caso contrário, poderemos ver desaparecer um produto património cultural de uma região “legado de gente simples” e que tanto tem contribuído para uma economia familiar e regional.

O Queijo Serra da Estrela D.O.P, é ainda a grande referencia dos queijos nacionais e dos queijos mais famosos do mundo, veja-se o seu reconhecimento nos demais concursos internacionais de queijos tradicionais, vindo quase sempre premiado com a medalha de ouro. Ele é ainda o “ex libris” da Serra da Estrela.

ASSEMBLEIA DA COMISSÃO  
Divisão de Apoio à Comissão  
CAEIDR  
n.º 263043  
302 27/5/2008

Dos 167 associados, apenas 27 produtores certificavam o seu queijo estando neste momento reduzido a 14 produtores.

Tal redução de produtores deve-se em grande parte aos grandes condicionalismos legais em vigor, que muito dificultam o pequeno produtor, em termos de licenciamento das suas unidades de produção, bem como a certificação do seu produto, conservação e dificuldades acrescidas no transporte e comercialização do mesmo.

Face a estas dificuldades deparamo-nos na nossa Região com uma redução significativa de pastores de rebanhos - ovelha Bordaleira Serra da Estrela, que, pelos condicionalismos vigentes, optam por vender o leite a fábricas, motivo pelo qual, no último ano, apenas tenham sido certificados 82 mil quilos de queijo Serra da Estrela; número bastante insuficiente para satisfazer o mercado. Esta falha cria oportunidade para outros produtos, que não sendo genuínos encontrarem lugar para se afirmarem, com preços muito competitivos, uma vez que não possuem as mesmas exigência de um produto D.O.P., vindo premeditadamente lançar até uma certa confusão no consumidor, nomeadamente pela designação de queijo curado de ovelha.

Alertamos ainda, para as alterações verificadas nos mercados e nas famílias consumidoras, que continuando a procurar e a exigir a qualidade de um produto D.O.P. procuram essencialmente um queijo mais acessível em custos, logo menor peso, tornando-se evidente a urgente necessidade que possibilite a certificação de unidades de queijo de 300 e 500 gramas, com um custo de certificação proporcional ao seu peso à semelhança do que acontece com outros queijos regionais D.O.P.

Por último, mas não menos importante, é de referir que o Queijo Serra da Estrela e os seus produtores deparam-se há uns tempos a esta parte com um significativo aumento dos custos de produção. Custos esses que vão desde os custos com os seus rebanhos, passando pela transformação do leite ao transporte, ao mesmo tempo que a moderna distribuição vem exercendo uma grande pressão, que face à grande competitividade tem forçado a redução do preço do quilo o que contribui para que esta actividade se torne menos rentável, actividade já tão fragilizada pelas condições climatéricas que se têm vindo a verificar.

Face ao acima exposto é nosso entender:

1. Medidas necessárias à fixação da população rural na região da Serra da Estrela, incentivar o pastoreio e o incremento de rebanhos de ovelhas raça Bordaleira Serra da Estrela, por forma a aumentar a produção de leite essencial à produção do Queijo Serra da Estrela.
2. Medidas de Incentivo à actividade produtora de Queijo Serra da Estrela, com Denominação de Origem Protegida (DOP) e assim aumentar a produção por forma a satisfazer o mercado nacional e internacional para o qual não há resposta suficiente.
3. Possibilitar a certificação de queijo, não apenas de 700 gramas, mas também queijo de 300 e 500 gramas respondendo à solicitação do mercado e á bolsa dos consumidores.
4. Apoiar as cooperativas de produtos regionais D.O.P. em meios que visem a sua verdadeira natureza de união, para que possam dar resposta aos produtores na qualidade, recepção, armazenamento, conservação, transporte e comercialização dos seus produtos e assim enfrentarem melhor o seu poder negocial numa área tão competitiva.

Sempre ao Vosso dispôr para qualquer esclarecimento.

Com os melhores cumprimentos,

Atenciosamente

P/ A Direcção

ESTRELA COOP  
AGRUPAMENTO DE PRODUTORES  
DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA  
C.A. 572 558 15  
8360 CELORICO DA SEIRA

*Bela Henriques*



Associação dos Agricultores do Ribatejo

*Para o site do  
AAR  
deputados  
do 05  
09-05-28*

Ref AAR: 22/08

V. Ref.: 224/CAEIDR

*Av. 67 km hood.  
Tradicional*

*W.  
08.05.28*

Exmo. Senhor  
Presidente da CAEIDR

Dr. Rui Vieira

Assembleia da República – Palácio de S.

Bento

1249-068 Lisboa

Santarém, 20 de Maio de 2008

**Assunto:** Contributos escritos - Produtos Tradicionais Portugueses,

Exmo. Sr.

Em resposta ao vosso ofício acima referenciado, vimos por este meio dar o nosso contributo, como organismo gestor da Denominação de Origem Protegida “Azeites do Ribatejo”.

Vamos começar por fazer uma pequena abordagem ao sector do Azeite no Ribatejo. O Azeite que existe no Ribatejo não se reflecte, de todo, nos números que existem de produtores de “Azeites do Ribatejo” DOP. Dos 40 000 ha de área de olival que existem no Ribatejo, apenas 1 000 ha contribuem para o azeite que é embalado e vendido aos consumidores, no mercado regional, nacional e internacional. A restante área trata-se de olival disperso, olival abandonado e olival de pequena dimensão que é laborado em pequenos lagares, para consumo dos donos dos lagares e familiares ou vendido à porta sem qualquer tipo de embalagem e rotulagem, ou vendido a nível regional. Apesar de ser um azeite muitas vezes com defeito (normalmente ‘tulha’) é um azeite muito apreciado pela maior parte dos portugueses que dizem “sabor forte a azeite”. Este azeite não é inscrito para DOP por opção dos produtores (é para auto-consumo ou conseguem vende-lo regionalmente; a DOP não traz vantagem; os custos de certificação são elevados; a maior parte não passa nos testes organolépticos).

Dos 1 000 ha, uma parte bastante pequena, é embalada como “Azeites do Ribatejo”, DOP. Apenas dois produtores, na última campanha. Estes dois lagares têm moinho

ASSEMBLEIA DA REPUBLICA  
LIVRO DE REGISTO  
CAEIDR  
Rua Santa Margarida, 1-A | 2000-114 SANTARÉM | Tels.: 243 323 794 - 243 327 444 | Fax: 243 322 829  
Tm 919 206 150 - 962 097 913 | E-mail: geral@aaribatejo.pt  
263233  
304 28/5/2008



de martelos, termobatedeiras, decanter e centrifugas em inox, é um sistema contínuo em que o azeite se encontra em circuito fechado. Têm implementado o Sistema HACCP. Em resumo, cumprem todos os requisitos impostos pelas regras de higiene e segurança alimentar. O azeite resultante destes dois produtores é classificado Azeite Virgem Extra e tem características para ser DOP.

Apesar de o Azeite DOP ter sido sempre extraído em lagares deste tipo, pensamos que se podem considerar algumas excepções aos requisitos apresentados no anexo II do Reg. 852/2004.

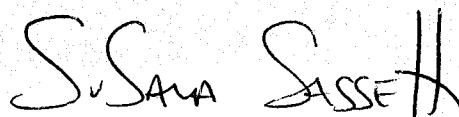
Como existem perto de 88 lagares no Ribatejo (reconhecidos na campanha de 2006/2007), dos quais 64 com sistema de prensagem tradicional, podemos tecer algumas considerações relativamente a um ou outro lagar tradicional que opte por embalar o seu azeite com DOP.

Considerando os requisitos apresentados no anexo II do Reg. 852/2004 e tendo em conta que esta é uma indústria sazonal e que o azeite é um produto que não é afectado microbiologicamente, temos as seguintes observações a fazer.

Descrição dos requisitos que podiam ser adaptados	Natureza da adaptação pretendida	Explicação das razões da adaptação
Cap. I, 1	Tolerância no que respeita à limpeza do chão, paredes e tectos dos lagares, na zona de extracção	Chão, paredes e tectos dos lagares com gordura apesar de todos os esforços de limpeza diária
Cap. II, 1.a)	Tolerância no que respeita à limpeza do chão	Mesmo com materiais próprios a indústrias alimentares, durante a laboração, na sala de extracção dos lagares é difícil manter o chão totalmente limpo e desengordurado
Cap. II, 1.b)	Tolerância no que respeita à limpeza das paredes	Mesmo com materiais próprios a indústrias alimentares, durante a laboração, na sala de extracção é difícil manter as paredes totalmente limpas e desengorduradas
Cap. II, 1.c)	Tolerância no que respeita à permissão de condensações no tecto, na altura da laboração	Mesmo com ventilação forçada o tecto dos lagares normalmente apresenta alguma condensação devido ao ambiente húmido
Cap. II, 1.f)	Permissão de superfícies de equipamentos não lisas	As galgas utilizadas nos lagares para moer as azeitonas não têm superfície lisa e são tradicionais nesta indústria

Cap. II, 1.f)	Permissão de utilização de estruturas não lisas, que entram em contacto com o azeite	Os capachos são superfícies não lisas que não são facilmente laváveis e são tradicionais nesta indústria
	Recepção da azeitona, em geral, poder ser feita num espaço exterior apenas com um telheiro	O que se explica por haver várias descargas que são feitas de tractores para os tegões de recepção
Cap V, 1.a) e b)	Utilização de capachos feitos de sisal e/ou nylon que são limpos com uma baixa frequência	Os capachos não podem ser desinfectados nem se podem utilizar produtos com cheiro pois o azeite adsorve facilmente qualquer tipo de cheiro. O azeite não é afectado microbiologicamente
Cap. XII	A formação poder ser dada pelos responsáveis dos lagares, caso sejam trabalhadores temporários	O pessoal que trabalha no lagar na altura da campanha (Novembro, Dezembro) é em geral trabalhador temporário.

Esperando que o nosso contributo possa servir de alguma ajuda, aceitem os nossos melhores cumprimentos



Susana Sassetti

(secção de olivicultura e azeite)

Do GT Produtos Tradicionais  
Anual

lv

08.05.23

Para análise do GT  
basta por e-mail  
h. dupont do GT  
08.05.23

Exmº. Senhor Presidente  
Da Comissão de Assuntos Económicos,  
Inovação e Desenvolvimento Regional  
Assembleia da República-Palácio de S.Bento  
1249-068 Lisboa

**ASSUNTO: Contributos escritos para o levantamento dos Produtos Tradicionais Portugueses.**

A Cooperativa de Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, CRL-QUEITEQ vem através deste meio e conforme solicitado por V. Ex.ª informá-lo do seguinte:

Esta cooperativa produz um dos melhores queijos nacionais, o QUEIJO TERRINCHO, um queijo curado de fabrico artesanal, resultante do esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite de ovelha cru estreme.

O fabrico é artesanal e confeccionado nas melhores condições higio-sanitárias. Esta Associação cumpre na integra as Normas Sanitárias aplicáveis à Produção e colocação no mercado de um Produto feito à base de leite cru.

São feitos autocontrolos em todas as fases do fabrico, desde a recolha do leite até à sua colocação no mercado.

No entanto, esta Associação tem grandes dificuldades em manter este produto de qualidade no mercado competitivo que existe nos dias de hoje e em que existe tanta oferta. Dificuldade, porque produzir o Queijo Terrincho tem muitos custos devido às grandes exigências com que somos confrontados todos os dias com as fiscalizações constantes em que quase sempre somos "apanhados" em falta com pequenos pormenores.

No entanto o maior problema que a Queiteq sente neste momento é na qualidade da matéria prima, ou seja, no leite.

Os pastores da Zona da área de produção do queijo Terrincho, concelho de Mogadouro, Freixo de Espada à Cinta, Moncorvo, Vila Flor Carrazeda de Ansiães, vivem com grandes dificuldades e não têm apoios para terem boas instalações de estabulação e de ordenha.

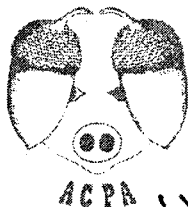
A falta de formação também agrava o problema, pois a maioria dos produtores de leite não têm tempo disponível. Neste momento a Queiteq sente um grande desalento nos produtores de leite pois eles sentem-se marginalizados nos apoios do Estado, e teme que a maior parte deles desista de continuar a sua actividade o que será fatal para a produção do Queijo Terrincho.

QUEITEQ

*J. Dupont*

2

262474  
292 21/5/2008



*Ad. Co. H. S. M. S.*  
*Tradicional*  
*KW.*  
08.05.23

*Pare analisar go*  
*Ex. bu. para*  
*ao Sr. Deputado*  
*do Sr.*  
*08.05.23*

Exmo. Senhor  
Presidente da Comissão de Assuntos Económicos,  
Inovação e Desenvolvimento Rural  
Assembleia da República, Palácio de S. Bento  
1249-068 Lisboa

V/Ref.<sup>a</sup> : 224/CMIEDR

**Ourique, 20 de Maio de 2008**

**Assunto:** Produtos Tradicionais Portugueses

Em resposta à Vossa carta com a referência em epígrafe e, no tocante aos produtos tradicionais de qualidade derivados de porco Raça Alentejana dos quais a Associação de Criadores de Porco Alentejano é Entidade Gestora foi, nosso entendimento, que a melhor resposta seria baseada no conhecimento daqueles que transformam estes produtos nas suas unidades de transformação. Assim, a questão que se apresenta foi colocada a todas as indústrias que transformam "Presunto de Barrancos DOP", "Carne de Porco Alentejano DOP", "Presunto e Paleta do Alentejo DO", "Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas IG" e "Presunto e Paleta de Santana da Serra IG", à qual responderam e cujas respostas se anexam.

Em relação aos produtos acima mencionados e, de acordo com o feed-back obtido das indústrias envolvidas, cabe-nos a nós esclarecer, que não há nenhuma condição especial que deva ser referida quanto à produção, transporte e comercialização destes produtos que interfiram na sua produção normal, de acordo com as tradições portuguesas e em respeito pelo mundo rural.

No entanto, haverá certamente muitos produtos tradicionais em que a sua produção, transporte e comercialização tenha de ser feita sob condições especiais mas, que a ACPA não poderá responder uma vez que foge do seu âmbito.

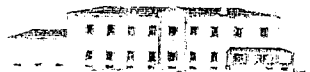
Sem outro assunto de momento.

Atentamente,

O Presidente da Direcção da ACPA

Associação de Criadores de Porco Alentejano  
*(Handwritten signature)*  
Cantão N.º 502 487771  
(José Cândido Nobre)  
**OURIQUE**

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Palácio de S. Bento - Lisboa  
FALCER  
**262473**  
**29/ 21/5/2008**

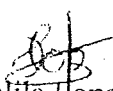


**Associação de Criadores de  
Porco Alentejano**

**Assunto: Produtos com qualificação DOP/IGP/ETG: exceções ao Reg. (CE) nº 852/2004 e Reg. (CE) nº 853/2004**

A Barrancarnes, S.A., vem desta forma informar a ACPA que o cumprimento dos requisitos estabelecidos nos Regulamentos citados aplicáveis aos géneros alimentícios no que respeita a higiene e segurança alimentar não vai interferir no processo de produção dos nossos produtos.

Com os melhores cumprimentos

  
Dalila Lopes  
Departamento de Qualidade

Barrancos, 06 de Fevereiro de 2008

## ACPA

---

**De:** sonia.rodrigues@montaraz.pt  
**Enviado:** terça-feira, 12 de Fevereiro de 2008 09:30  
**Para:** acpaourique@mail.telepac.pt  
**Assunto:** Resposta ao voss ofício. A/C: Eng. Carla Carvalho

Exma Senhora Eng.ª Carla Carvalho

Serve o presente para responder ao vosso ofício de 30 de Janeiro de 2008, a Montaraz de Garvão no que diz respeito á produção de Presunto e Paleta Santana da Serra IG não tem qualquer alteração a solicitar aos Regulamentos nº 852/2004 e nº 853/2004.

Sem outro assunto de momento,

Os melhores cumprimentos

Sónia Rodrigues

Montaraz de Garvão

## ACPA

---

**De:** Vasco Graca [VascoGraca@Galapa.pt]  
**Enviado:** segunda-feira, 11 de Fevereiro de 2008 17:58  
**Para:** acpaourique@mail.telepac.pt  
**Assunto:** FW: Regulamentos n.º 852/2004 e 853/2004

Boa Tarde,

Em resposta à v/ solicitação referente ao assunto supracitado, somos deste modo a informar, que não julgamos necessário apontar qualquer pedido de alteração, referente à produção de presunto de Barrancos DOP, no que respeita ao enquadramento legal dos referidos regulamentos comunitários.

Sem outro assunto.

Atentamente

Vasco Graça  
\ Boleta Barranquenha, S.A.

Atenciosos Senhores,

A ACPA vem por este meio, relembrar V.xas que terão de responder ao ofício de 30 de Janeiro de 2008 enviado por esta entidade com a maior brevidade possível.

Dado que se trata de um assunto da maior importância, qualquer que seja a resposta a esta questão, advertimos para que a mesma seja feita por escrito e remetida para a ACPA.

Se até dia 11/02/2008 não obtivermos resposta relativamente a este assunto, a ACPA entenderá que não há alterações a fazer por não se considerar que o estipulado nos regulamentos ponha em risco a continuidade da produção dos vossos produtos nos termos que se encontram aprovados no respectivo cadernos de especificações em que seja condição necessária e verificável para a manutenção das especificidades dos produtos em questão e dará conhecimento ao Gabinete de Planeamento e Políticas.

Sem outro assunto de momento.

Com os melhores cumprimentos,

Carla Carvalho

(ACPA)

Ao G.T. da  
Def. produtores  
lv.  
08.05.29

CARNE  
DOS  
AÇORES

ENVIADO POR FAX

*Handwritten notes:*  
Para análise  
de J. de Freitas  
09.05.29

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Comissão de Assuntos Económicos,  
Inovação e Desenvolvimento  
Regional  
A/c Exmo. Sr. Presidente da Comissão do  
Grupo de Trabalho Pequenos  
Produtores/Produtos Tradicionais  
Palácio de São Bento  
1249-068 Lisboa

Sua referência	Sua comunicação	Nossa referência	Angra do Heroísmo
00158	14/01/2008	0051/08	14/02/2008
<b>Assunto</b>	"Reg. CE nº 852 e 853 - Parecer"		

Exmo. Sr. Presidente,  
Encarrega-me a Direcção da Federação Agrícola dos Açores, enquanto Agrupamento de Produtores gestor da Indicação Geográfica Protegida - Carne dos Açores, agradecer a solicitação do nosso contributo para a CAEIDR, no âmbito da produção, transporte e comercialização de produtos de qualidade.

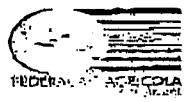
Tendo em conta que o Caderno de Especificações para a Indicação Geográfica Protegida - Carne dos Açores não refere práticas tradicionais que colidam com as boas práticas de higiene e implementação do sistema HACCP; tendo em conta que o produto é categorizado como *carne fresca* e que os matadouros e salas de desmancha são tuteladas pelo Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas, na Região Autónoma dos Açores, fazendo-se cumprir a legislação vigente.

Desta forma, no nosso entender, os Regulamentos CE números 852 e 853 não interferem com a produção, transformação, distribuição e comercialização da Carne dos Açores - IGP.

Com os melhores cumprimentos,

O Técnico superior,  
*Paulo Costa*  
Paulo Costa

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Apoio às Comissões  
SCADRP- Subcomissão de Agricultura, Desenvolvimento  
Rural e Pescas  
N.º Único 264126  
Entrada/Sala n.º 314 Data: 3/6/2008



Av. Alameda M. Moniz, 31  
4700-017 Angra do Heroísmo  
Tel. Fax: 295628350





CONSELHO PARA O DESENVOLVIMENTO  
RURAL DO ALENTEJO

*Para a reunião no 15.  
fazer cópias para a reunião  
do grupo de trabalho para a reunião  
do 15.05.08*

*AO GT Produtos  
Tradicional  
KW.  
08.05.29*

À  
COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÓMICOS INOVAÇÃO  
E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Palácio de S. Bento  
LISBOA

**Assunto:** Audição de 29.05.2008

A RURALENTEJO, vem por esta forma informar que não poderá estar presente na audição a realizar na A:R: em 29.05.08 pelas 18.00 horas.

Por tal motivo, solicitamos aos Senhores Deputados, do Grupo de Trabalho para o levantamento dos produtos tradicionais, se será possível a marcação da referida audição para um dia da próxima semana, mas em horário não tão tardio, como o previsto para a data de 29.05.08.

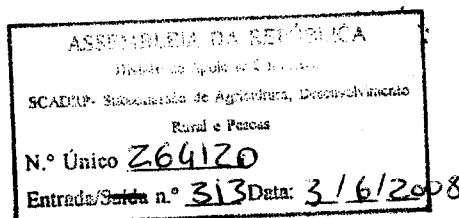
Na impossibilidade de marcação da audição para a próxima semana, a Ruralentejo, estará disponível, se os Senhores Deputados assim decidirem, de darmos a nossa contribuição para o referido levantamento, através de documento escrito, com a nossa opinião sobre a matéria em apreciação.

Ficamos à vossa disposição.

Com os melhores cumprimentos.  
Évora, 28.05.2008

Pela Ruralentejo

Mário Eugénio



**Sede:**

Rua 5 de Outubro, 75 7000-854 Évora Telef.:266.707.317 Fax: 266 707 317

**Delegação e Gabinete de Apoio Técnico:**

Travessa do Mégué, 4 - 2º esq. 7000-631 Évora Telef.:266701210 Fax: 266706199

AO GT da S. José <sup>0001</sup>  
trm Lu.  
08.05.29

RESPOSTA À VOSSA REF. 224/CAEIDR



APETAL - Associação de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo

*fare análise no  
trm e cópias em  
S. José de 08.05.29*

APETAL - Associação de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo  
Outeiro de S. José, Apartado 270  
7101 - 909 Estremoz  
Tel. e Fax: 268 323 021  
E-mail: [apetaletz@hotmail.com](mailto:apetaletz@hotmail.com)

Estremoz, 23 de Maio de 2008

A APETAL - Associação de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, tem trabalhado sempre no sentido de proteger os enchidos da região de Estremoz e Borba por Indicação Geográfica Protegida. Desde sempre temos sentido grande dificuldade na apreciação dos nossos cadernos de especificações, além de todo o processo ser bastante complexo, não tivemos por parte da antiga Divisão de Promoção dos Produtos de Qualidade a resposta atempada aos nossos pedidos. Temos cadernos de especificações de 10 produtos de salsicharia e enchidos à cerca de 8 anos para apreciação, sobre os quais não tivemos qualquer resposta, mesmo após grande insistência da nossa parte.

Durante toda a existência da associação, que temos tentado ajudar os associados em todas as questões relacionadas com a Higiene e Segurança Alimentar, acompanhando as alterações exigidas tanto a nível nacional como comunitário.

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA  
Divisão de Apoio às Comissões  
SCADRP- Subcomissão de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas  
N.º Único 264118  
Entrada/Série n.º 312 Data: 03/06/2008

Outeiro de S. José, Apartado 270  
7101 - 909 Estremoz  
Tel. e Fax: 268 323 021

Assim, temo-nos, enquanto produtores de Enchidos tradicionais, deparado com situações de extrema complexidade no que diz respeito onde "encaixar" os nossos enchidos.

Alguns dos pontos que nos têm preocupado são:

- Relativamente ao Regulamento n.º 2073/2005, que estabelece os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, temos tido alguma dificuldade na sua interpretação e aplicação ao tipo de enchidos produzidos pelos produtores da região. Mesmo as autoridades competentes não têm uma opinião clara e concisa sobre estes aspectos, tendo surgido dúvidas principalmente no que se refere à Pesquisa / Contagem de *Salmonella* e de *Listeria monocytogenes*.
- Também a quantidade de análises exigidas pelas autoridades competentes não são suportáveis em termos de custos pelas salsicharias (que muitas delas já fazem um esforço financeiro muito grande para cumprirem um plano que pensamos ser suficiente para garantir a segurança dos produtos). Segundo a legislação em vigor, para um resultado analítico ser representativo, tem que ser analisadas 5 amostras de cada lote, o que em termos de encargos financeiros é insuportável para as empresas.
- Na interpretação do Decreto -Lei n.º 33 / 2008, referente à utilização dos aditivos alimentares, temos dificuldade em perceber em que classe se inserem os enchidos tradicionais alentejanos. A legislação não é explícita, causando mesmo uma certa confusão.

- A nível da aplicação do HACCP nas empresas de menor dimensão, é muitas vezes difícil aplicar a legislação exactamente como ela é. Seria muito benéfico fazer uso das derrogações previstas na legislação comunitária, não querendo com isto dizer que não se aplicariam os princípios do HACCP, apenas se poderia ter alguma flexibilidade na sua aplicação (que é o que actualmente é feito, mas estando sempre sujeitos à pouca compreensão das autoridades competentes).
- Ao nível da comercialização notamos quase como que um desconhecimento absoluto dos consumidores em geral das protecções DOP e IGP para os produtos tradicionais. É mais um sinal de que muitas das leis e regras não têm a repercussão desejada nos mercados.

Estas são algumas questões que nos têm preocupado, e que pensamos que se poderá tomar algumas diligências no sentido de as resolver.

Estamos ao vosso dispor para o que encontrem necessário.

Sem outro assunto de momento,

Pela APETAL



Mahide Belo  
(962519859)