

GUIA para o Preparador e Distribuidor de Géneros Alimentícios Biológicos

(Não dispensa a leitura do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho e do Regulamento (CE) n.º 889/2008 da Comissão)

ÍNDICE

1. Objetivo

2. Definições

3. Âmbito

4. Princípios Gerais

5. Início da Atividade em Modo de Produção Biológico (MPB)

5.1. Notificação de atividade

5.2. Compromisso quanto ao MPB

5.3. Registos

5.4. Licença e certificação em MPB

5.5. Declaração de controlo

6. Regras de Preparação de Alimentos Biológicos

6.1. Âmbito

6.2. Procedimentos na preparação de produtos biológicos

6.3. Rastreabilidade

6.4. Organismos geneticamente modificados (OGM)

6.5. Utilização de aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outras substâncias

6.6. Utilização de ingredientes alimentares não biológicos de origem agrícola

6.7. Coexistência entre produtos biológicos e produtos não biológicos

6.8. Origem dos ingredientes

7. Regras de Distribuição de Alimentos Biológicos

7.1. Âmbito

7.2. Recolha de produtos e transporte para as unidades de preparação

7.3. Acondicionamento e transporte de produtos para outros operadores ou unidades

7.4. Receção de produtos de outras unidades e outros operadores

7.5. Armazenagem dos produtos biológicos

8. Controlo e Certificação dos Alimentos Biológicos

8.1. Autoridades competentes

8.2. Controlo e certificação no âmbito da preparação e armazenagem

ANEXOS

Anexo I: Regulamentação do Modo de Produção Biológico (MPB)

Anexo II: Contactos Úteis

1. Objetivo

Este guia destina-se a esclarecer as dúvidas do **operador biológico** quanto à **preparação** e **distribuição** de géneros alimentícios transformados ou preparados com incorporação de produtos produzidos segundo este modo de produção, produzidos segundo os princípios do **Modo de Produção Biológico (MPB)**, facilitando a aplicação das disposições dos Regulamentos (CE) n.º 834/2007 e n.º 889/2008.

2. Definições

Aditivo alimentar: toda a substância, tenha ou não valor nutritivo, que por si só não é normalmente género alimentício nem ingrediente característico de um género alimentício, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organolética, em qualquer fase de obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenagem de um género alimentício, tem como consequência quer a sua incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse género, não abrangendo as substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com a finalidade de lhes melhorar as propriedades nutritivas;

Autoridade competente: a autoridade central de um Estado-Membro competente para a organização de controlos oficiais no domínio da produção biológica, de acordo com o disposto no presente regulamento, ou qualquer outra autoridade à qual tenha sido conferida essa competência, assim como, se for caso disso, a autoridade correspondente de um país terceiro;

Auxiliar tecnológico: toda a substância utilizada intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento ou transformação de matérias-primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e que pode ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;

Avaliação da conformidade: processo de verificação através do qual se demonstra o cumprimento dos requisitos específicos aplicáveis a um dado produto, processo, serviço, pessoa ou organismo;

Avaliação dos riscos: avaliação resultante da verificação dos pontos críticos que possam vir a apresentar uma não conformidade durante a produção, preparação ou distribuição de um produto biológico;

Certificação: procedimento pelo qual uma terceira parte dá garantia escrita de que um produto, processo ou serviço, está em conformidade com os requisitos especificados;

Controlo: operação de verificação sistemática, efetuada pela autoridade de controlo ou organismo de controlo e certificação no qual foram delegadas essas competências, com o objetivo de apurar do cumprimento da regulamentação comunitária, das regras ou procedimentos nacionais (quando aplicáveis) em matéria do modo de produção biológico;

Distribuição: atividade desenvolvida por empresas grossistas e retalhistas, envolvidas no processo de tornar um produto disponível para consumo;

Distribuidor: operador que

- adquire produtos pré-embalados e vende-os sem modificação do produto, embalagem ou o rótulo;
- adquire produtos a granel e vende-os sem modificação do produto, embalagem ou o rótulo. A transação de animais e carcaças enquadram-se nesta categoria;
- armazena ou conserva temporariamente os produtos sem os adquirir;
- tem uma relação contratual com um produtor pecuário que se compromete a produzir produtos de origem animal ou a criar ou engordar animais em condições fixadas no que respeita à compra, venda, entrega ou recolha de animais, produtos de origem animal, matérias-primas e/ou outros produtos e serviços;
- adquire produtos a granel e vende-os sem alteração e sem os ter fisicamente em sua posse. A transação de animais ou carcaças enquadram-se nesta categoria.

Género alimentício biológico: género alimentício obtido segundo as regras estabelecidas para o Modo de Produção Biológico, em todas as fases da produção, preparação e distribuição, incluindo as operações de transporte, acondicionamento, rotulagem e armazenamento destes mesmos alimentos.

Género alimentício pré-embalado: uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e aos estabelecimentos de restauração coletiva, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada; a definição de «género

alimentício pré-embalado» não abrange os alimentos embalados no local de venda a pedido do consumidor, ou pré-embalados para venda direta;

Lote: conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas;

Medida preventiva: atividade, ação ou técnica requerida para eliminar os perigos identificados ou reduzir a sua ocorrência a níveis aceitáveis;

Modo de produção biológico (MPB): modo de produção conforme com as regras estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 834/2007 em todas as fases da produção, preparação e distribuição;

Obtido a partir de OGM: produto derivado, no todo ou em parte, de OGM mas não contendo nem sendo constituído por OGM;

Obtido mediante OGM: derivado por utilizar um OGM como último organismo vivo no processo de produção, mas não contendo nem sendo constituído por OGM nem obtido a partir de OGM;

Operações de restauração coletiva: a preparação de produtos biológicos em restaurantes, hospitais, cantinas e outras empresas semelhantes do sector alimentar no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final.

Operador biológico: a pessoa singular ou coletiva responsável pelo cumprimento dos requisitos da produção biológica;

Organismo de controlo e certificação (OC): entidade terceira privada e independente que procede aos controlos e à certificação no domínio da produção biológica, no qual a autoridade competente tenha delegado determinadas tarefas de controlo;

Organismo geneticamente modificado (OGM): qualquer organismo, com exceção do ser humano, cujo material genético tenha sido modificado de uma forma que não ocorre naturalmente por meio de cruzamentos e/ou de recombinação natural (Artigo 2.º da Directiva 2001/18/CE)

Preparação: operações de conservação e/ou transformação de produtos biológicos (incluindo o abate e o corte no que diz respeito aos produtos animais), assim como o acondicionamento, a rotulagem e/ou as alterações relativas ao modo de produção biológico introduzidas na rotulagem;

Preparador: operador que

- adquire matérias primas agrícolas, transforma e comercializa produtos acabados ou semi-acabados;
- adquire alimentos biológicos, muda as embalagens e vende-os reacondicionados (a transformação aqui é limitada à mudança de embalagens);
- utiliza as matérias primas cedidas pelos seus clientes na produção de alimentos biológicos;
- adquire produtos pré-embalados e vende esses produtos sob o seu próprio nome, sem modificação do produto ou embalagem, e sem que o nome da empresa produtora apareça na embalagem.

Radiação ionizante: transferência de energia sob a forma de partículas ou ondas electromagnéticas com um comprimento de onda igual ou inferior a 100 nanómetros ou uma frequência igual ou superior a 3×10^{15} Hertz e capazes de produzir iões direta ou indiretamente;

Rastreabilidade: capacidade de detetar a origem e seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de género alimentício ou de uma substância alimentícia ou para alimentos para animais, ao longo de todas as fases de produção, transformação, distribuição e comercialização (incluindo a produção primária);

Rotulagem: os termos, menções, indicações, marcas de fábrica ou comerciais, imagens ou sinais que figuram em qualquer embalagem, documento, letreiro, rótulo, painel, cinta ou cabeção que acompanhem ou se refiram a um produto.

3. Âmbito

Este guia refere-se às atividades de **preparação** e **distribuição** de géneros alimentícios biológicos. Não inclui o vinho nem as operações de restauração coletiva. Este guia também não abrange as atividades de importação ou exportação de alimentos biológicos.

Os produtos biológicos são de vários tipos:



*Não considerados neste Guia

4. Princípios Gerais

A produção biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais.

O método de produção biológica desempenha, assim, um duplo papel na sociedade, visto que, por um lado, abastece um mercado específico que responde à procura de produtos biológicos por parte dos consumidores e, por outro, fornece bens públicos que contribuem para a proteção do ambiente e o bem-estar dos animais, bem como para o desenvolvimento rural.

A produção biológica assenta nos seguintes princípios:

- a) Conceção e gestão adequadas de processos biológicos baseados em sistemas ecológicos que utilizem recursos naturais internos ao sistema através de métodos que:
 - i) Empreguem organismos vivos e métodos de produção mecânicos;
 - ii) Pratiquem o cultivo de vegetais e a produção animal adequados ao solo ou pratiquem a aquicultura respeitando o princípio da exploração sustentável dos recursos haliêuticos;
 - iii) Excluem a utilização de OGM e de produtos **obtidos a partir de OGM** ou **obtidos mediante OGM**, com exceção dos medicamentos veterinários;
 - iv) Se baseiem na **avaliação dos riscos** e na utilização de medidas de precaução e de **medidas preventivas**, se for caso disso;
- b) Restrição da utilização de substâncias ou matéria primas externas. Quando forem necessárias substâncias ou matéria primas ou quando não existam as práticas e métodos de gestão adequados referidos na alínea a), estas devem ser limitadas a:
 - i) matéria primas provenientes da produção biológica;
 - ii) Substâncias naturais ou derivadas de substâncias naturais;
 - iii) Fertilizantes minerais de baixa solubilidade;
- c) Estrita limitação da utilização de substâncias de síntese química a casos excecionais em que:
 - i) Não existam práticas adequadas de gestão; e
 - ii) Não estejam disponíveis no mercado os produtos externos referidos na alínea b); ou
 - iii) A utilização dos produtos externos referidos na alínea b) contribua para impactos ambientais inaceitáveis;
- d) Adaptação, sempre que necessário, no âmbito do Regulamento (CE) n.º 834/2007, das regras da produção biológica, tendo em conta a situação sanitária, as diferenças climáticas regionais e as condições locais, os estádios de desenvolvimento e as práticas específicas de criação.

5. Início da Atividade em Modo de Produção Biológico (MPB)

O **preparador** ou **distribuidor** de alimentos biológicos deve cumprir todos os requisitos legais aplicáveis aos géneros alimentícios. Isto inclui os requisitos em matéria de instalações produtivas, equipamentos, instalações do pessoal, higiene geral e proteção de alimentos da contaminação ou deterioração, entre outras.

5.1. Notificação de atividade

A notificação da atividade em modo de produção biológico deve ser realizada junto da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), aquando da adesão a este regime, ou seja, quando o **operador biológico** inicia esta atividade.

Esta notificação é obrigatória, sendo necessária para as autoridades e **organismos de controlo e certificação (OC)** manterem uma lista atualizada dos nomes e endereços dos operadores biológicos sob o seu controlo, por forma a controlar o modo da sua produção.

A responsabilidade desta notificação é do **operador biológico**, devendo o **organismo de controlo e certificação** verificar se foi realizada esta notificação e se esta se mantém atualizada todos os anos. O formulário da notificação encontra-se disponível no sítio eletrónico da DGADR, na página da **produção biológica**¹, e deve ser submetido por essa via para produzir efeitos.

Mais informação sobre alteração, cancelamento e isenção da notificação da atividade pode ser consultada no Procedimento Operativo PO-004/2011-DSPMA².

5.2. Compromisso quanto ao MPB

Com a notificação da atividade, o **operador biológico** compromete-se a respeitar o conjunto das disposições comunitárias e nacionais que regulamentam o modo de produção biológico, bem como, quando aplicável, a legislação em vigor relativa à preparação, armazenagem, comercialização, rotulagem e publicidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios em geral.

Compromete-se ainda a aderir ao sistema de controlo do modo de produção biológico, contratualizando com um **organismo de controlo e certificação (OC)** reconhecido para este efeito.

5.3. Registos

O **operador biológico** deverá ainda manter atualizados e disponíveis os registos das fases da produção, transformação ou preparação, armazenagem, distribuição ou importação em que intervenham, garantindo a qualidade e **rastreabilidade** dos produtos que coloca no mercado³.

Estes registos de existências e financeiros devem ser mantidos na unidade ou nas instalações, permitindo às autoridades ou organismos de controlo verificar:

- a) O fornecedor e, se não for o mesmo, o vendedor ou o exportador dos géneros alimentícios biológicos;
- b) A natureza e quantidades dos produtos biológicos fornecidos à unidade e, se for caso disso, a natureza e quantidades da totalidade dos produtos adquiridos e respetiva utilização;
- c) A natureza e quantidades dos produtos biológicos armazenados nas instalações;
- d) A natureza, quantidades, destinatários e, caso sejam diferentes, compradores, com exceção dos consumidores finais, dos géneros alimentícios que tenham saído da unidade ou das instalações ou locais de armazenagem do primeiro destinatário;
- e) No caso dos operadores que não armazenam nem manuseiam fisicamente géneros alimentícios biológicos, a natureza e as quantidades de géneros alimentícios biológicos comprados e vendidos, bem como os fornecedores e, caso sejam diferentes, os vendedores ou exportadores e os compradores e, caso sejam diferentes, os destinatários.

A contabilidade documental inclui também os resultados da verificação dos produtos biológicos aquando da sua receção

1 <http://www.dgadr.mamaot.pt/sustentavel/modo-de-producao-biologico>

2 http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/bio/Biologica/Mod%20112-PO_MPB_rev.pdf

3 Conforme o previsto no artigo 66.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

e quaisquer outras informações exigidas pela autoridade ou organismo de controlo para um controlo adequado. Os dados contabilísticos são apoiados por documentos comprovativos adequados. A contabilidade deve demonstrar o equilíbrio entre os fatores de produção utilizados e os produtos obtidos.

Os operadores retalhistas deverão manter registos de vendas adequados nos seus estabelecimentos. Quando o peso dos géneros alimentícios vendidos não é registado, deve existir um método para calcular as quantidades vendidas a partir dos valores das vendas.

5.4. Certificação em MPB

O certificado é um documento emitido pelo OC, a pedido do **operador biológico**, que atesta o cumprimento das respetivas normas de produção, preparação e comercialização, por parte desse operador.

Os OC são reconhecidos pela DGADR para a **certificação** de produtos biológicos, devendo encontrar-se acreditados para este efeito⁴.

5.5. Declaração de controlo

O controlo em unidades de armazenagem de alimentos biológicos resulta na emissão pelo organismo de controlo e certificação de uma declaração de controlo ou atestado de controlo.

Esta declaração de controlo da armazenagem deve acompanhar os géneros alimentícios biológicos ao longo de toda a cadeia de distribuição, qualquer que seja o tipo de operador e/ou organismo de controlo interveniente, garantindo-se deste modo a rastreabilidade dos produtos em questão.

6. Regras de Preparação de Alimentos Biológicos

6.1. Âmbito

A preparação de géneros alimentícios biológicos compreende as atividades de transformação, conservação, acondicionamento e rotulagem⁵ de géneros alimentícios transformados, incluindo o abate e o corte no que diz respeito aos produtos de origem animal.

Em MPB, os preparadores transformam produtos biológicos em novos produtos biológicos.

6.2. Procedimentos na preparação de produtos biológicos

Na preparação de produtos biológicos é importante que todas as matérias-primas sejam provenientes da agricultura biológica e que a utilização de aditivos e auxiliares tecnológicos seja tão reduzida quanto possível⁶.

Os operadores que produzem alimentos biológicos transformados para animais ou géneros alimentícios biológicos transformados têm de garantir em qualquer momento que os produtos biológicos transformados obedecem às regras da produção biológica, pelo que:

- ✓ Adotam medidas de precaução para evitar os riscos de contaminação por substâncias ou produtos não autorizados;
- ✓ Aplicam medidas de limpeza adequadas, controlam a sua eficácia e registam estas operações;
- ✓ Asseguram que não sejam colocados no mercado produtos não biológicos com uma indicação referente ao modo de produção biológico.

É proibida a utilização da radiação ionizante em géneros alimentícios biológicos ou nas suas matérias-primas.

⁴ Previsto na alínea c), n.º 5 do artigo 27.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007

⁵ Ver [Guia de rotulagem de géneros alimentícios produzidos segundo o Modo de Produção Biológico](#)

⁶ Artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007

6.3. Rastreabilidade

O operador deve tomar as medidas necessárias para assegurar a identificação dos lotes⁷ e evitar misturas ou trocas com alimentos não-biológicos⁸.

No mínimo, os registos devem incluir:

- Para cada matéria prima rececionada, a data, o número da fatura ou nota de remessa e o número do lote, obtidos a partir da documentação de acompanhamento ou da rotulagem;
- Para os géneros alimentícios transformados, a data e a correspondência para cada lote de matéria prima utilizada como ingrediente;
- Para os géneros alimentícios expedidos, um número de lote ou data de durabilidade mínima/data limite de consumo na sua rotulagem ou, no caso dos géneros alimentícios a granel, nos documentos de acompanhamento (sem prejuízo dos requisitos legais aplicáveis⁹).

6.4. Organismos geneticamente modificados (OGM)

Os operadores devem garantir que os matéria primas, aditivos, auxiliares tecnológicos e outros materiais que usam não são OGM ou produzidos a partir de OGM¹⁰. Pode ser consultada uma lista atualizada de géneros alimentícios e ingredientes geneticamente modificados no [Registo de OGM autorizados UE](#).¹¹

É proibida a utilização de organismos geneticamente modificados (OGM) em géneros alimentícios biológicos ou nas suas matérias-primas.

O operador deve certificar-se que nos rótulos das matérias primas ou, no caso de matérias primas não pré-embaladas, nos documentos de acompanhamento, não constam os termos «geneticamente modificado» ou «produzido a partir de [nome do organismo] geneticamente modificado».

No caso de leveduras, microrganismos, lecitina de soja, vitaminas e aromas, o operador deverá consultar as respetivas fichas técnicas.

No caso de utilização de géneros alimentícios biológicos provenientes da agricultura convencional, o operador deverá exigir ao vendedor que confirme que os alimentos fornecidos não foram **obtidos a partir de OGM** ou **mediante OGM**.

6.5. Utilização de aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outras substâncias

Na preparação dos géneros alimentícios biológicos, apenas podem ser utilizados aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outras substâncias autorizadas para utilização na produção biológica¹².

Podem ser utilizados os preparados de microrganismos e enzimas normalmente usados na transformação dos géneros alimentícios. Contudo, as enzimas utilizadas como aditivos alimentares devem encontrar-se especificamente autorizadas¹³.

6.6. Utilização de ingredientes alimentares não biológicos de origem agrícola

Para serem considerados biológicos, os géneros alimentícios transformados devem satisfazer as seguintes condições:

- 95% dos seus ingredientes de origem agrícola devem ser biológicos; e
- Os ingredientes agrícolas de origem não-biológica (máximo de 5%), constam na lista dos ingredientes

7 De acordo com o n.º 4 do artigo 25.º do Decreto-Lei n.º 560/99

8 De acordo com a alínea d) do n.º 5 do artigo 66.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

9 Artigo 25.º do Decreto-Lei n.º 560/99

10 Artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007

11 http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

12 Anexo VIII do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

13 Secção A do anexo VIII do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

agrícolas de origem não-biológica¹⁴ que não se encontram disponíveis ou são insuficientes no mercado europeu.

A DGADR pode autorizar provisoriamente a utilização de um ingrediente proveniente da agricultura não biológica que não se encontrem na referida lista¹⁵. Para tal, o preparador tem de comprovar perante a DGADR através de evidências documentais que o ingrediente em questão não é produzido em quantidade suficiente na UE segundo as regras da produção biológica ou não pode ser importado de países terceiros.

Estas autorizações são emitidas por um período de doze meses, renováveis por duas vezes, após o que a Comissão tem de tomar uma decisão sobre se o ingrediente em questão deve ser incluído na lista dos ingredientes autorizados.

No caso particular dos géneros alimentícios transformados em que os ingredientes agrícolas de origem não-biológica ultrapassam os 5%, o termo “biológico” apenas pode constar na lista de ingredientes¹⁶. Na produção destes alimentos foram cumpridas as regras gerais aplicáveis à produção de géneros alimentícios biológicos transformados.

No caso dos géneros alimentícios transformados em que o ingrediente principal é um produto da caça ou da pesca e os restantes ingredientes de origem agrícola são biológicos¹⁷, o termo “biológico” deve constar na lista de ingredientes e no mesmo campo visual da denominação de venda.

6.7. Coexistência entre géneros alimentícios biológicos e géneros alimentícios não biológicos¹⁸

Numa unidade de preparação em que sejam preparados ou armazenados géneros alimentícios biológicos e não biológicos, o operador biológico deve:

- ✓ Efetuar as operações por série completa e de forma a que as mesmas sejam separadas no espaço ou tempo, de operações semelhantes sobre géneros alimentícios não biológicos;
- ✓ Armazenar os géneros alimentícios biológicos, antes e depois das operações, separadamente no espaço ou tempo, dos géneros alimentícios não biológicos;
- ✓ Informar a autoridade ou organismo de controlo a esse respeito;
- ✓ Manter disponível um registo atualizado de todas as operações e quantidades transformadas;
- ✓ Tomar as medidas necessárias para garantir a identificação dos lotes e evitar misturas ou trocas com géneros alimentícios não biológicos (rastreadibilidade);
- ✓ Efetuar as operações relativas a géneros alimentícios biológicos apenas após a limpeza adequada do equipamento de produção.

6.8. Origem dos géneros alimentícios biológicos

Os géneros alimentícios biológicos provenientes de outro Estado-membro onde foram controlados por um organismo de controlo aprovado são aceites em todos os outros Estados-membro e podem, portanto, ser comercializados como géneros alimentícios biológicos ou usados por preparadores como matérias-primas.

7. Regras de Distribuição de Géneros Alimentícios Biológicos

7.1. Âmbito

A distribuição de géneros alimentícios biológicos compreende as atividades de compra, armazenagem e revenda de géneros alimentícios, sem alteração da sua embalagem ou rotulagem.

O distribuidor de géneros alimentícios biológicos não pode alterar a embalagem ou rotulagem desses produtos. Caso procedam à alteração da embalagem ou rotulagem, o operador deve ser considerado como um preparador.

14 Anexo IX do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

15 Artigo 29.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

16 Alínea b) do n.º 4 do artigo 23.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007

17 Alínea c) do n.º 4 do artigo 23.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007

18 De acordo com o n.º 5 do artigo 26.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

7.2. Recolha de produtos e transporte para as unidades de preparação¹⁹

A recolha simultânea de produtos biológicos e não biológicos só é permitida se forem tomadas medidas adequadas para impedir qualquer mistura ou troca possível com produtos não biológicos e para garantir a identificação dos produtos biológicos.

O operador tem de manter à disposição da autoridade ou organismo de controlo os registos relativos aos dias, horas e circuito de recolha, e à data e hora de receção dos produtos.

7.3. Acondicionamento e transporte de géneros alimentícios para outros operadores ou unidades²⁰

Os géneros alimentícios biológicos só podem ser transportados para outras unidades²¹ em embalagens, contentores ou veículos apropriados, fechados de modo a que o seu conteúdo não possa ser substituído sem manipulação ou danificação do selo.

Não é necessário fechar as embalagens, contentores ou veículos, se:

- ✓ Os géneros alimentícios forem transportados diretamente de um operador a outro operador, estando ambos submetidos ao sistema de controlo biológico, e
- ✓ Os géneros alimentícios forem acompanhados de um documento que contenha as informações exigidas, e
- ✓ O operador expedidor e os operadores destinatários mantiverem registos documentais dessas operações de transporte à disposição da autoridade ou organismo de controlo das mesmas.

Estas embalagens, contentores ou veículos devem apresentar um rótulo que mencione²²:

- ✓ O nome e endereço do operador e, se não for o mesmo, do proprietário ou do vendedor do produto;
- ✓ O nome do produto ou uma descrição do alimento composto para animais, acompanhado de uma referência ao modo de produção biológico;
- ✓ O nome e/ou número de código do organismo de controlo a que está submetido o operador;
- ✓ A marca de identificação do lote, se for caso disso, em conformidade com um sistema de marcação aprovado a nível nacional, que permita relacionar o lote com os registos de existências e os registos contabilísticos²³.

Estas informações podem também ser apresentadas na documentação de acompanhamento, caso este possa ser claramente relacionado com a embalagem, contentor ou veículo que transporta estes géneros alimentícios. Esta documentação deverá também conter informações relativas ao fornecedor e/ou transportador.

A utilização de embalagens, contentores ou veículos fechados não é obrigatória, quando:

- ✓ o transporte é direto entre operadores sujeitos ao regime controle sobre a produção biológica, e
- ✓ os géneros alimentícios forem acompanhados de um documento contendo as informações acima referidas, e
- ✓ tanto o expedidor como o destinatário mantiverem registos documentais dessas operações de transporte disponíveis para inspeção.

7.4. Receção de géneros alimentícios de outras unidades e outros operadores²⁴

Aquando da receção de um produto biológico, o operador verifica:

- ✓ o fecho da embalagem ou do contentor, sempre que tal seja exigido, e
- ✓ a presença das indicações previstas em 6.3.

O operador confronta as informações constantes do rótulo com as informações constantes dos documentos de acompanhamento. O resultado destas verificações é explicitamente mencionado na contabilidade documental.

19 Artigo 30.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

20 Artigo 31.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

21 Incluindo grossistas e retalhistas

22 Sem prejuízo de outras indicações eventualmente previstas por disposições regulamentares

23 Conforme o previsto no artigo 66.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

24 Artigo 33.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

7.5. Armazenagem dos géneros alimentícios biológicos²⁵

As áreas de armazenagem dos géneros alimentícios biológicos devem estar organizadas de forma a garantir a identificação dos lotes e evitar qualquer mistura ou contaminação com géneros alimentícios e/ou substâncias não conformes às regras da produção biológica.

É obrigatória a identificação clara dos géneros alimentícios biológicos durante a sua armazenagem.

Quando os operadores manuseiem géneros alimentícios não biológicos e géneros alimentícios biológicos e estes últimos sejam armazenados em instalações de armazenagem em que sejam também armazenados outros produtos agrícolas ou géneros alimentícios:

- ✓ Antes da armazenagem dos géneros alimentícios biológicos, foi efetuada uma limpeza adequada cuja eficácia foi controlada;
- ✓ As operações de limpeza devem ser devidamente registadas pelos operadores;
- ✓ Os géneros alimentícios biológicos estão separados dos outros produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios;
- ✓ São tomadas as medidas necessárias para garantir a identificação dos lotes e evitar misturas ou trocas com géneros alimentícios não biológicos.

8. Controlo e Certificação dos Alimentos Biológicos

8.1. Autoridades competentes e organismos de controlo

Enquanto autoridade nacional de controlo para o regime MPB, a DGADR intervém através de uma coordenação do sistema de controlo, ou seja, define procedimentos, procede à análise das propostas de reconhecimento de OC²⁶ e supervisiona a sua atuação (avaliação da manutenção das condições do reconhecimento).

Aos OC estão atribuídas funções de verificação do cumprimento das regras relativas ao MPB, devendo para esse efeito ser reconhecidos pela DGADR e atuar em conformidade com a NP EN ISO/IEC 17065, estabelecendo planos de controlo específicos para cada área de reconhecimento em que operam, validados pela DGADR.

O IPAC, enquanto Organismo Nacional de Acreditação, procede à avaliação dos OC em matéria de cumprimento dos requisitos da NP EN ISO/IEC 17065, mediante solicitação por parte dos interessados.

A ASAE intervém através do Plano Específico de Controlo de Produtos Biológicos (PECPB). Este plano específico visa assegurar a verificação do cumprimento dos requisitos em matéria de legislação de géneros alimentícios obtidos segundo o modo de produção biológico, ao longo de toda a cadeia alimentar, bem como assegurar a defesa dos interesses dos consumidores e a concorrência leal entre os operadores. A ASAE atua ainda através do tratamento das denúncias ocorridas no comércio de géneros alimentícios fabricados sob o regime MPB, comunicadas pela DGADR e/ou qualquer entidade no âmbito das suas competências.

8.2. Controlo e certificação no âmbito da preparação e armazenagem

Após a receção da notificação de um operador e do seu compromisso de respeitar o conjunto das disposições comunitárias e nacionais que regulamentam o modo de produção biológico (ver ponto 5.1.), o OC realiza uma verificação inicial para confirmação das condições de produção (segundo as normas técnicas para as quais realiza controlo e certificação).

De acordo com a atividade do operador, pode ser objeto de controlo:

- ➔ A unidade de produção/distribuição e respetivas instalações de armazenagem, bem como os meios de transporte;

²⁵ Artigo 35.º do Regulamento de Execução (CE) n.º 889/2008

²⁶ http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/Reconhecim_OC.pdf

- A documentação que permite verificar a origem, natureza e quantidades de matérias primas e produtos acabados. Deve ser possível verificar se as quantidades de géneros alimentícios biológicos vendidos correspondem às quantidades de matérias primas biológicas adquiridas;
- A rotulagem das matéria primas e dos géneros alimentícios biológicos, designadamente no que respeita às referências ao MPB;
- As fichas técnicas dos géneros alimentícios para os quais foi solicitado o certificado (incluindo as percentagens de ingredientes biológicos, aditivos, auxiliares tecnológicos e ingredientes não biológicos utilizados);
- Os procedimentos utilizados na preparação dos géneros alimentícios para os quais foi solicitado o certificado;
- As medidas que o operador toma para garantir um controlo de origem efetivo durante a receção dos ingredientes biológicos e a forma como o operador regista os resultados deste controlo;
- As medidas que o operador toma para assegurar a separação efetiva das operações de fabrico e venda dos géneros alimentícios biológicos e não-biológicos, desde a receção das matérias primas até à rotulagem e transporte dos produtos acabados, designadamente:
 - transformação dos géneros alimentícios biológicos separada fisicamente ou no tempo de fabrico dos géneros alimentícios não-biológicos,
 - evitando a mistura entre géneros alimentícios biológicos e não-biológicos,
 - identificação permanente dos géneros alimentícios biológicos no caso de se verificar preparação de géneros alimentícios convencionais na mesma unidade produtiva,
 - separação da armazenagem,
 - registo do controlo da eficácia das medidas de limpeza,
 - no caso de receção simultânea de géneros alimentícios biológicos e não-biológicos, registo da data, hora, circuito dos géneros alimentícios recebidos;
- As medidas tomadas para evitar a contaminação por produtos de limpeza e desinfeção;
- Os rótulos em utilização.

Esta lista de pontos que são controlados não é limitativa. O propósito de uma primeira visita de controlo é determinar com o operador que requisitos já se encontram cumpridos e que não-conformidades existem. O operador deve, então, tomar as medidas necessárias para corrigir as não-conformidades remanescentes.

Só quando estiverem reunidas todas as condições poderá ser emitido um certificado com referência à produção biológica e poderão ser comercializados os géneros alimentícios mencionados nesse certificado.

ANEXOS

Anexo I: Regulamentação do Modo de Produção Biológico (MPB)

- ◆ [Reg. \(CE\) n.º 834/2007](#) do Conselho de 28 de junho, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos (versão consolidada 01/07/2013)
- ◆ [Reg. \(CE\) n.º 889/2008](#) da Comissão de 5 de setembro, que estabelece normas de execução do Reg. (CE) n.º 834/2007, (versão consolidada 01/01/2015)

Alterado por:

- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) 2016/673](#) da Comissão, de 29 de abril de 2016 – que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 426/2011](#) da Comissão, de 2 de maio – alteração no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 126/2012](#) da Comissão de 14 de fevereiro de 2012 – que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 no que respeita a provas documentais e que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos provenientes dos Estados Unidos da América.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 203/2012](#) da Comissão, de 8 de março – alteração no que respeita ao vinho biológico.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) N.º 505/2012](#) da Comissão, de 14 de junho – altera e corrige o Reg. (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Reg. (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) N.º 392/2013](#) da Comissão, de 29 de abril – que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 no que se refere ao sistema de controlo da produção biológica.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) N.º 1030/2013](#) da Comissão, de 24 de outubro de 2013 que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo.
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) N.º 1364/2013](#) da Comissão, de 17 de dezembro – que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita à utilização, na aquicultura biológica, de juvenis de aquicultura não biológica e de sementes de moluscos bivalves de produção não biológica.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) N.º 354/2014](#) da Comissão, de 8 de abril de 2014 – que altera e corrige o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo
- ◆ [Reg. \(CE\) n.º 1235/2008](#) da Comissão, de 8 de dezembro que estabelece normas de execução do Reg. (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros. (Versão consolidada 08/07/2015)

Alterado por:

- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) 2015/931](#) da Comissão, de 17 de junho de 2015, que altera e retifica o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º

834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros

- ◆ [Reg. \(CE\) n.º 537/2009](#) da Comissão, de 19 de junho
- ◆ [Reg. \(UE\) n.º 471/2010](#) da Comissão, de 31 de maio
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 590/2011](#) da Comissão, de 20 de junho
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 1084/2011](#) da Comissão, de 27 de outubro
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 1267/2011](#) da Comissão, de 6 de dezembro
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 508/2012](#) da Comissão, de 20 de junho
- ◆ [Retificação](#), de 25 de setembro
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 751/2012](#) da Comissão, de 16 de agosto
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 125/2013](#) da Comissão >de 13 de fevereiro que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 da Comissão que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros
- ◆ [Reg. de Execução \(UE\) n.º 586/2013](#) da Comissão, de 20 de junho que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros e derroga o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 no que respeita à data de apresentação do relatório anual.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 567/2013](#) da Comissão, de 18 de junho que retifica o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) N.º 355/2014](#) da Comissão, de 8 de abril de 2014 que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 442/2014](#) da Comissão, de 30 de abril de 2014 , que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 no que respeita aos pedidos de inclusão na lista de países terceiros reconhecidos para efeitos de equivalência na importação de produtos biológicos Texto relevante para efeitos do EEE
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) N.º 644/2014](#) da Comissão, de 16 de junho de 2014 que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros.
- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 1287/2014](#) da Comissão, de 28 de novembro de 2014 , que altera e retifica o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros Texto relevante para efeitos do EEE.
- ◆ [Retificação do Regulamento de Execução \(UE\) n.º 1287/2014](#) da Comissão, de 28 de novembro de 2014 , que altera e retifica o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros

- ◆ [Regulamento de Execução \(UE\) 2015/131](#) da Comissão, de 23 de janeiro de 2015 que altera o Regulamento (CE) n.o 1235/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.o 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros.

Anexo II: Contactos Úteis

- ◆ [Plano de Ação para o futuro da produção biológica na União Europeia](#)
- ◆ [Agricultura Biológica, boa para a natureza, boa para si!](#) – Campanha da CE
- ◆ [Comissão Europeia: Agricultura Biológica](#)
- ◆ [FAO: Organic Agriculture](#)
- ◆ [International Federation of Organic Agriculture Movements \(IFOAM\)](#)
- ◆ [Worldwide Opportunities on Organic Farms \(WWOOF\)](#) (voluntariado em agricultura biológica)
- ◆ [Research Institute of Organic Agriculture \(FiBL\)](#)
- ◆ [Organic Europe](#) (estatísticas e relatórios sobre agricultura biológica nos países europeus)
- ◆ [TPorganics](#) (plataforma tecnológica para a agricultura biológica)
- ◆ [Organic Eprints](#) (base de dados de artigos científicos sobre a agricultura biológica)
- ◆ [Mediterranean Organic Agriculture Network](#)