

MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

Manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a República Popular da China: o caso prático de uma queijaria

Mariana Soares Ferreira

MI 2025



Mestrado Integrado em Medicina Veterinária
Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar
Universidade do Porto

Mariana Soares Ferreira

Manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a República Popular da China:
o caso prático de uma queijaria

Área Científica: Inspeção Sanitária

Orientador: Paulo Manuel Rodrigues Martins da Costa

Co-orientador(es): Eusébio Lourenço Ferreira e Maria Elisabete Pereira Lima Tavares

Porto, 2025

RESUMO

O comércio agroalimentar é essencial para a economia dos países. Isto, aliado à crescente mudança da mentalidade dos consumidores, às alterações climáticas e aos conflitos geopolíticos, contribuiu para o aumento da preocupação com a qualidade e a segurança alimentares, principalmente no que concerne ao comércio de géneros alimentícios de origem animal. Os requisitos de exportação para países terceiros tornaram-se mais rigorosos, sendo importante garantir o seu cumprimento para se poder ingressar nos respetivos mercados. Em Portugal, a Direção Geral de Alimentação e Veterinária é responsável pela verificação do cumprimento dos requisitos exigidos, nomeadamente, ao nível da habilitação dos estabelecimentos e da certificação oficial dos produtos a exportar. Neste relatório pretendeu-se abordar o processo de certificação para exportação, especialmente para os países terceiros, detalhando os requisitos específicos exigidos pelo Brasil e pela República Popular da China. Este trabalho é baseado num controlo de manutenção da habilitação de um estabelecimento industrial de produtos lácteos e, com base neste, foram analisadas as diferenças regulamentares entre a legislação europeia, brasileira e chinesa. São também abordadas as implicações do processo de exportação para os operadores e para as autoridades competentes. Concluindo, as atividades veterinárias têm um papel fulcral no comércio internacional, pois servem de mediadoras entre os interesses dos operadores económicos e as exigências dos países terceiros.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar; Géneros Alimentícios; Habilitação; Brasil; República Popular da China

CASUÍSTICA E ATIVIDADES REALIZADAS DURANTE O ESTÁGIO

O estágio realizado decorreu entre os dias 6 de janeiro e 25 de abril de 2025, e foi dividido em dois períodos de oito semanas cada. O primeiro período realizou-se num estabelecimento de abate de aves de capoeira, Crizaves - Centro de Abate de Aves, S.A. (Crizaves) e, o segundo, na Divisão de Alimentação e Veterinária de Viseu (DAVV). Nestes quatro meses foi possível acompanhar as diferentes atividades de controlo, realizadas pelos médicos veterinários oficiais (MVO), nomeadamente na inspeção sanitária, sob orientação do Dr. Eusébio Ferreira, e no controlo oficial de estabelecimentos de produção de géneros alimentícios de origem animal (GAOA), sob orientação da Dra. Maria Elisabete Tavares.

As atividades desenvolvidas e supervisionadas durante o primeiro período deste estágio consistiram em:

- 1) Análise da Informação Relativa à Cadeia Alimentar (IRCA) e outros documentos que acompanham os animais vivos para abate;
- 2) Inspeção *ante mortem* e *post mortem* e consequentes decisões sanitárias;
- 3) Verificação das condições de bem-estar animal (BEA) das aves durante o transporte e no abate, e realização dos respetivos registos e/ou relatórios;
- 4) Registo diário e comunicação dos resultados aos operadores;
- 5) Controlo dos subprodutos animais (SPA) gerados;
- 6) Controlo higio-sanitário das instalações e equipamentos de abate;
- 7) Elaboração de relatórios mensais de inspeção em matadouro;
- 8) Utilização de plataformas informáticas como o MATPROG, o Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (SIPACE), Intranet2 e o Sistema de Informação de Transporte Animal (SITA).

O processo de abate da Crizaves encontra-se detalhado na **Tabela 1** e as rejeições totais decorrentes da inspeção *post mortem* encontram-se na **Tabela 2**.

No segundo período as atividades desenvolvidas consistiram no seguinte:

- 1) Acompanhamento de controlos oficiais, efetuados no âmbito do Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados (PACE), a diferentes estabelecimentos de GAOA (**Tabela 3**);
- 2) Realização dos respetivos relatórios de controlo oficial, atribuição de grau de cumprimento (GC) ao estabelecimento e notificação ao operador para correção dos incumprimentos observados;
- 3) Registo dos controlos efetuados no SIPACE e no +SIPACE;
- 4) Verificação dos requisitos exigidos, pelos países terceiros, para os pedidos de certificação oficial submetidos pelo operador na plataforma *Certific@+*, conforme apresentado na **Tabela 4**.

Houve também a oportunidade de acompanhar diversos esclarecimentos técnicos, em resposta a questões colocadas por operadores económicos, relacionados com a certificação de produtos e SPA

(e.g. farinha de penas para alimentação animal) e com o registo e aprovação de estabelecimentos (e.g. transporte e armazenagem de SPA e *layout* de matadouros).

Tabela 1. Resumo das características do processo de abate da Crizaves.

AVES		Frango	Frango de criação especial	Peru
Caraterísticas do centro de abate	Abate médio diário	53 000	3600	2160
	Cadência de abate (aves/hora)	7000	1700	F: 1400; M: 750
	Área do cais (m²)	600	300	
	Área das jaulas (cm²)	3996	7006	6720
	N.º de salas entre cais e refrigeração	4		
Lavagem e desinfecção	Responsáveis	Operadores do abate, segundo protocolos afixados nas salas		
Composição da equipa de inspeção	N.º de Médicos Veterinários Oficiais	2		
	N.º de Auxiliares Oficiais	1		
	Pessoal do matadouro envolvido em tarefas de inspeção (Regulamento 2019/624)	0		
Tarefas do MVO	IRCA	Verificadas diariamente Dois abates sanitários: bandos positivos a <i>Salmonella</i> spp. que, após serotipificação, revelaram ser <i>Salmonella</i> Havana		
	Exame <i>ante mortem</i> (Regulamento 853/2004)	Verificação do bem-estar e condições higiossanitárias gerais das aves antes do abate		
	Exame <i>In mortem</i>	Verificação diária da eficácia do insensibilizador e elaboração mensal de relatório de BEA		
	Exame <i>post mortem</i> (Regulamento 853/2004)	Duas linhas de abate separadas: uma somente para frango e outra para peru e frango de criação especial		
	Bem-estar animal	Relatório de BEA, DAP	Relatório de BEA	
	Controlo de subprodutos	Relatório Mensal		
	Testes Laboratoriais	No âmbito dos planos de controlos oficiais. Foi realizada uma simulação a fim de exemplificar o procedimento (PNPR)		
Tarefas de auditoria	Sistema de autocontrolo do matadouro	Relatório mensal		
	Avaliação do estado de conservação das estruturas e equipamentos	De acordo com os Regulamentos 852 e 853 de 2004		
	Marca de Identificação	De acordo com a Secção I do Anexo II do Regulamento 853/2004		
Comunicação dos Resultados		IRIM; Declaração de rejeitados; SIPACE		
Animais	Tipo de sistema produtivo	Intensivo	Extensivo de interior	Intensivo
	Peso médio de animais (kg)	1,6 - 1,7	2,6	F: 7/8; M: 13/14
Transporte	Meio de transporte	Veículos licenciados		
	Meios de contenção	Jaulas plásticas	Jaulas plásticas	Jaulas metálicas
	Documentos de acompanhamento	IRCA e guia de transporte		
	Unidade de medida	Aves por jaula		
	Forma de descarga	Descarga horizontal	Descarga vertical	
	Nº médio de animais por jaula	8-14	15	F: 6; M: 3-4
Receção de animais	Identificação animal	Lote		
	Tempo médio de espera no cais (h)	<12	<12	<3
	Encaminhamento para abate	Mecânico em tapete com suspensão manual	Elevadores automáticos com suspensão manual	
	Monitorização do BEA	Mapa de entrada e relatório de BEA		
	Ventilação do cais	Passiva e ativa (ventiladores e aspersores)		
	Temperatura do cais	Ambiente		
	Iluminação do cais	Ambiente		
	Contacto com aves silvestres	Cais parcialmente fechado		
	Método de atordoamento	Corrente elétrica em tanque de imersão		
Atordoamento	Parâmetros (Regulamento 1099/2009)	Verificados e ajustados aquando da entrada de novo bando		
	Monitorização	Operador responsável pelo BEA		
	Tempo de atordoamento no eletrochoque (segundos)	6	20	F: 22; M: 29

AVES		Frango	Frango de criação especial	Peru
Sangria	Método	Corte mecânico	Corte transversal manual, para evitar a remoção mecânica da cabeça	Corte manual
	Vasos seccionados (Regulamento 1099/2009)	Carótidas e jugulares, com duplo disco	Carótidas e jugulares	Carótidas e jugulares
	Tempo eletrochoque - sangria (segundos)	14	15	F:16; M:18
Preparação da carcaça	Escaldão	Horizontal	Horizontal	
	Depena	3 depenadoras	3 depenadoras	
Decisões sanitárias	Critérios	Rejeição através do reconhecimento de patologias e/ou alterações da carcaça durante o abate		
Preservação da carcaça	Modo de refrigeração	Túnel de arrefecimento rápido	Câmaras de refrigeração	

NOTA: F - Peru fêmea; M - Peru macho.

Tabela 2. Rejeições totais efetuadas durante o período de estágio.

Animal	janeiro e fevereiro/2025	
	Frangos	Perus
Nº de animais	2 432 109	86 478
Mortos no cais	5694	49
Abcessos	-	3
Aerossaculite	416	86
Cor anormal	292	3
Artrite supurativa	187	33
Ascite/hidroémia	1133	4
Bursite esternal supurativa	-	47
Caídos das máquinas	16	-
Caquexia	3473	457
Celulite	1918	-
Conspuração generalizada	4	5
Dermatite necrótica	298	33
Dermatite supurada	152	40
Estado febril	3497	316
Excesso de escaldão	483	2
Hepatite crónica evolutiva	21	40
Hepatite focal necrótica	658	5
Ingluvite	-	2
Lesão fibrino-purulenta	12	6
Miopatia	687	-
Miosite	8	-
Outros motivos	4	-
Ovariosalpingite	4	2
Pericardite	2831	41
Perihepatite	1404	38
Peritonite	409	82
Poliartrite	4	8
Sangria insuficiente	382	13
Traumatismo extenso	66	63
Traumatismo mecânico	64	-
Tumores malignos ou múltiplos	15	2
Rejeição total	18 438	1306
Total de aprovados	2 407 977	85 132
Total de abatidos	2 426 415	86 438
Rejeitados (%)	0,76%	1,5%

Tabela 3. Controlos Oficiais realizados durante o período de estágio.

Estabelecimento		Aprovação	Objetivo				Âmbito		Grau de Cumprimento					
Atividade	Nº		Controlo			Manutenção da Habilitação	PACE		0	1	2	3	4	
			Regular	Verificação	Documental		GA	SPA						
Entrepasto Frigorífico	2		2				2				2			
Entrepasto Frigorífico + Centro de Reacondicionamento/ Reembalagem	1			1			1					1		
Centro de Embalagem e Classificação de ovos	2			1	1		2				2			
Transporte e Armazenagem de subprodutos animais de categoria 3	1	1						1	1					
Sala de desmancha	1			1			1					1		
Processamento de leite e produtos lácteos + Exportação para o Brasil + Exportação para a República Popular da China	1		1			2	1				1			

Tabela 4. Certificações Oficiais emitidas durante o período de estágio.

País Importador	Nº	Categorias dos Géneros Alimentícios de Origem Animal						Tipo de Controlo (Regulamento 2017/625)		
		Carne fresca de aves de capoeira	Produtos à base de carne	Leite e produtos lácteos	Pescado, produtos da pesca	GA Compostos (Suplementos Alimentares)	Alimentos processados	Físico	De identidade	Documental
EUA	2			1			1			2
Moçambique	6		2	4				1	1	6
Egito	1				1					1
Guiné-Bissau	1	1								1
México	2					2				2
Canadá	1			1						1
Benim	1	1								1
Haiti	1				1			1	1	1
Brasil	2			1	1			2	2	2
Gâmbia	1	1								1
Cabo verde	4		1	2	1			3	3	4
Gabão	2	2						1	1	2

AGRADECIMENTOS

À minha família, especialmente aos meus pais, Fátima e Fernando, que me ensinaram a não baixar os braços e a lutar por aquilo que quero e acredito. Obrigada por todo o apoio e confiança.

Ao Tiago, o meu maninho, que é, e sempre será, uma fonte de inspiração e superação constante.

Ao meu Orientador, Professor Paulo Martins da Costa, por me ter mostrado que há mais na Medicina Veterinária para além da clínica e sem o qual não teria descoberto este mundo que é a inspeção sanitária. Quero também agradecer todos os conselhos que nos deu durante o curso, procurarei aplicá-los no futuro.

À Chefe da Divisão de Alimentação e Veterinária de Viseu, a Dra. Maria Isabel Henriques, que me recebeu de braços abertos e agilizou a realização deste estágio curricular.

Ao meu co-orientador, o Dr. Eusébio Ferreira, quero agradecer a disponibilidade, os ensinamentos e a boa disposição todos os dias de manhã, pois isso motivou-me a querer aprender mais. Obrigada por todas as dicas e por me mostrar outra realidade.

À equipa de inspeção sanitária com a qual tive a oportunidade de trabalhar, nomeadamente, o Dr. Vítor Lourenço e as Engenheira Fátima Cardoso e Margarida Martins, vocês foram incríveis.

A todos os funcionários da Crizaves, que me receberam como parte da casa.

À minha co-orientadora, a Dra. Maria Elisabete Tavares, quero agradecer a paciência incansável para me ensinar e reconhecer que a sua confiança me transmitiu calma em momentos de desespero. Obrigada por me ter dado a oportunidade de ver e aprender tanto.

À Dra. Catarina Ferreira, que me acompanhou mais de perto, quero agradecer toda a preocupação e explicações dadas, estou eternamente grata.

Quero ainda agradecer à Dra. Maria Elisabete Tavares e à Dra. Catarina Ferreira pela ajuda no decorrer da escrita deste relatório, sem vocês teria sido mais difícil ver a luz ao fundo do túnel.

Aos funcionários da Divisão de Alimentação e Veterinária de Viseu, que rapidamente me integraram, tornando a minha estadia aí mais agradável do que poderia ter imaginado.

À Márcia, a minha melhor amiga, por aturar as minhas birras e o meu mau humor há quase 15 anos. Bestie, venham muitos mais que eu estarei pronta.

Aos seres inacreditáveis que a Medicina Veterinária me trouxe e a quem chamo de amigos, à Bárbara, à Daniela, à Joana, à Inês, à Laura, à Maria Inês, à Mariana, à Rita, ao Rúben e à Sofia, por todos os momentos preciosos que não sabia que precisava.

Finalmente, quero agradecer em especial à Laura que me acompanhou desde o início desta longa jornada e que sempre soube o que me dizer em todos os meus pequenos grandes dramas.

Muito obrigada a todos, sem vocês esta escalada não teria sido tão gratificante.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	1
2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO	3
2.1 Importância da Segurança alimentar	3
2.2 Trocas comerciais dentro da União Europeia	4
2.2.1 Legislação europeia	5
2.3 Exportações para Países Terceiros.....	6
2.3.1 Controlos oficiais	6
2.3.1.1 Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios.....	7
2.3.2 Certificação oficial.....	10
2.3.3 Habilitação para exportação	12
2.4 Brasil.....	13
2.4.1 Enquadramento geral	13
2.4.2 Legislação brasileira	14
2.4.3 Habilitação para exportação	15
2.5 República Popular da China	17
2.5.1 Enquadramento geral	17
2.5.2 Legislação chinesa	18
2.5.3 Habilitação para exportação	19
3. CASO PRÁTICO	22
3.1 Controlo oficial a um estabelecimento industrial de produtos lácteos para a manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a República Popular da China.....	22
3.2 Requisitos Específicos Verificados.....	25
4. IMPLICAÇÕES PARA OS OPERADORES E PARA AS AUTORIDADES COMPETENTES.....	31
5. CONCLUSÃO	33
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	34

ABREVIATURAS

§	Parágrafo
+SIPACE	Mais Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
AC	Autoridades Competentes
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BEA	Bem-estar animal
CIFER	<i>China Import Food Enterprises Registration</i>
DAP	Dermatite de Almofadas Plantares
DAVV	Divisão de Alimentação e Veterinária de Viseu
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
DSAVR	Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
e.g.	<i>exempli gratia</i>
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> (Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar)
EM	Estado-Membro
GA	Géneros Alimentícios
GACC	Administração Geral de Alfândega da China
GAOA	Géneros alimentícios de origem animal
GB	Normas GB (GB significa Guobiao, em chinês para "Norma Nacional")
GC	Grau de cumprimento
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)
INE	Instituto Nacional de Estatística
IRIM	Informações sobre os Resultados da Inspeção no Matadouro
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MVO	Médico Veterinário Oficial
NCV	Número de Controlo Veterinário
OMC	Organização Mundial do Comércio
PACE	Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados
PACE GA	Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios
PCOL	Plano de Controlo oficial do Leite
PGA-SIGSIF	Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Informações Gerenciais dos SIF

PIGA	Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios
PNCC	Plano Nacional de Controlo de Contaminantes
PNCP	Plano Nacional de Controlo Plurianual
PNPR	Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RPC	República Popular da China
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
SISAN	Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional
SITA	Sistema de Informação de Transporte Animal
SPA	Subprodutos Animais
UE	União Europeia

1. INTRODUÇÃO

Ao longo das últimas décadas, devido ao aumento exponencial da população mundial, à introdução de novas tecnologias e à globalização, verificou-se um aumento contínuo do comércio de produtos agroalimentares. Este, apesar de ameaçado por fatores conjunturais, como aconteceu recentemente com a pandemia do Covid-19, tendencialmente recupera sempre (Duarte, 2022; Thorsen *et al.*, 2025).

A distribuição de bens alimentares por todo o mundo, bem como o aumento da disponibilidade e diversidade de produtos, beneficiam tanto o país exportador (estímulo ao crescimento económico com o desenvolvimento dos seus sistemas agroalimentares) quanto o país importador, que ganha acesso a uma diversificada variedade de alimentos de qualidade, podendo apostar em dietas mais equilibradas e nutritivas e, portanto, mais saudáveis. Assim, o comércio global é cada vez mais relevante para o crescimento económico mundial (FAO, 2024), sendo particularmente relevante o aumento do consumo de proteínas animais e, muito especialmente, nos países em desenvolvimento, onde se destacam os países asiáticos (Chatellier, 2021).

Adicionalmente, fatores como as alterações climáticas – que facilitam a disseminação de agentes e promovem a introdução de novos perigos - e os conflitos geopolíticos, colocam em risco a segurança alimentar e a saúde pública, acentuando o clima de incerteza, sentido pelos economistas, para o comércio internacional (Duarte, 2022).

Isto, aliado à mudança da mentalidade dos consumidores, agora cada vez mais exigentes relativamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar, colocam os géneros alimentícios de origem animal (GAOA) no centro das preocupações políticas dos países. De facto, perante todas estas preocupações, os consumidores preferem gastar mais dinheiro na qualidade e segurança em detrimento de produtos com preços competitivos que prejudiquem o meio ambiente e, como tal, não sustentáveis. A confluência de todas estas exigências exige uma vigilância mais rigorosa por parte das autoridades competentes (AC) dos países (Chatellier, 2021).

O comércio internacional engloba as importações e exportações de bens; no entanto, o foco do presente relatório são as exportações de produtos agroalimentares, principalmente de GAOA. As exportações deste setor têm aumentado globalmente ao longo dos anos (**Tabela 5**).

Tabela 5. Exportações Globais (informação extraída do INE; disponível em https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0002743&contexto=bd&selTab=tab2; acesso em 10/06/2025).

Tipo de bens	Local de destino	Período de referência			
		2022	2023	2024	janeiro a abril de 2025
Produtos alimentares e bebidas	Mundo	8 561 618 423€	9 205 195 552€	9 964 798 558€	3 121 637 968€

NOTA: Para o ano de 2025 apenas existem dados de exportações referentes ao período de janeiro a abril.

A União Europeia (UE) é maioritariamente exportadora de GAOA, possuindo uma legislação sólida e harmonizada, de forma a garantir a segurança alimentar, a saúde pública e o BEA. Portugal tem vindo a reforçar a sua posição nos mercados internacionais, nomeadamente ao nível da exportação de carne fresca e produtos cárneos, bem como de produtos da pesca e queijos (Chatellier, 2021).

Segundo o Instituto Nacional de Estatística (INE), as exportações portuguesas de bens têm aumentado, perfazendo um valor de 79 mil milhões de euros em 2024 (INE, 2025a). Relativamente às exportações do setor agroalimentar, estas cresceram 8,7%, comparativamente a 2023, tendo ultrapassado com um valor de 8 190 milhões de euros, o objetivo estabelecido pela Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares para 2024. Este crescimento assentou no aumento das exportações portuguesas para o mercado europeu (12,6%) e para os países terceiros (1,2%) (**Tabela 6**) (AICEP, 2025; FIPA, 2025; FIPA, s.d.).

Tabela 6. Exportações Portuguesas (informação extraída do INE; disponível em https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0012347&contexto=bd&selTab=tab2; acesso em 10/06/2025).

Comércio	Período de referência	Animais vivos e produtos					
		Comércio intra-UE			Comércio extra-UE		
		Carnes e miudezas	Peixes e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos	Leite e lacticínios; ovos de aves; mel natural; produtos comestíveis de origem animal, não especificados nem compreendidos noutros capítulos	Carnes e miudezas	Peixes e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos	Leite e lacticínios; ovos de aves; mel natural; produtos comestíveis de origem animal, não especificados nem compreendidos noutros capítulos
Exportações	2023	217 840 176€	766 473 711€	368 548 745€	61 365 496€	218 877 369€	123 503 085€
	2024	250 118 072€	845 807 545€	395 783 859€	57 832 590€	186 691 558€	126 612 654€
Importações	2023	1 634 538 027€	1 641 343 854€	888 225 781€	51 639 690€	580 928 334€	11 324 912€
	2024	1 750 739 425€	1 679 759 198€	924 919 125€	67 438 103€	666 277 605€	15 536 987€

Relativamente a 2025, verificou-se um início promissor para o comércio internacional, correspondendo com as expectativas. Contudo, com o aumento das tarifas por parte dos Estados Unidos e com a incerteza política comercial sentida atualmente, a Organização Mundial do Comércio (OMC) prevê uma diminuição de 0,2%. Ainda segundo a OMC, esta quebra na expansão comercial contínua do mercado mundial afetará de tal forma 2025 e 2026 que, mesmo com a recuperação prevista para 2026, as estatísticas anuais teorizadas para os dois anos ficarão aquém dos valores estimados antes do atual quadro tarifário se instalar (FIPA, 2025; WTO, 2025).

Porém, esta fase de desaceleração económica para alguns países poderá representar uma grande oportunidade para outros, através da abertura de novas oportunidades de mercado que terão de ser preenchidas. A adaptação - agora mais do que nunca - é de extrema importância, pois quem conseguir explorar as próximas falhas do mercado ganhará vantagem económica (AICEP, 2025).

Neste cenário, em Portugal, a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) é a autoridade competente nacional responsável por garantir o cumprimento da legislação europeia e da legislação dos países terceiros no setor agroalimentar. Portanto, assume um papel essencial na manutenção da segurança alimentar na cadeia alimentar portuguesa, tanto ao nível da realização de controlos oficiais como na certificação sanitária de GAOA para exportação (Midões, 2024).

A habilitação de estabelecimentos para exportação e a sua manutenção é um dos requisitos exigidos por alguns países terceiros, como é o caso do Brasil e da República Popular da China (RPC), pelo que representa um aspeto crítico para a DGAV, em virtude de envolver verificações regulares, controlos oficiais e um elevado grau de conformidade com diferentes quadros legais (DGAV, s.d.-d).

O presente trabalho, insere-se no âmbito do estágio curricular realizado na DGAV, nomeadamente no contexto dos requisitos exigidos pelos países terceiros para exportação de GAOA. O tema é a manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a RPC e baseia-se no acompanhamento de um controlo oficial realizado a um estabelecimento de fabrico de produtos lácteos, a cargo da DAVV, com esse mesmo intuito. O objetivo central prende-se com a comparação dos requisitos exigidos pela UE, pelo Brasil e pela RPC.

Na primeira etapa deste trabalho, são detalhadas as trocas intra-UE e a base legislativa da UE. De seguida, abordaram-se as exportações de GAOA para países terceiros. Neste ponto são explicados os controlos oficiais, detalhando o Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios (PACE GA), a certificação oficial e a habilitação para exportação. De seguida, o trabalho centra-se no Brasil, com a descrição do enquadramento geral do país e a legislação brasileira, no âmbito das importações, e a habilitação para exportação exigida aos operadores portugueses. Depois, avança para RPC e, seguindo o mesmo raciocínio lógico, é abordado o enquadramento geral do país, a legislação chinesa e a habilitação para exportação. Posteriormente descreve-se o controlo oficial, realizado durante o período de estágio, a um estabelecimento industrial de produtos lácteos: uma queijaria. Neste âmbito detalham-se as diferenças existentes nos requisitos específicos aplicáveis para exportação de queijos para o Brasil e para a RPC, comparando com a legislação da UE. Finalmente o presente trabalho termina abordando as implicações do processo de exportação para os operadores económicos e para as AC.

2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

2.1 Importância da Segurança alimentar

A globalização dos mercados e os avanços tecnológicos (ao favorecerem o desenvolvimento de alimentos cada vez mais processados) requerem uma competente vigilância dos riscos. De facto, nas

últimas décadas foram vários os escândalos envolvendo incidentes alimentares comprometedores para a segurança alimentar mundial, *e.g.*, o leite contaminado com melamina em 2009; o surto de salmonela associada ao chocolate *Kinder™* em 2022 e a contaminação de massa de pizzas com *E. coli* em 2022 (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022; Thorsen *et al.*, 2025). Isto, aliado à crescente consciencialização dos consumidores para os possíveis riscos alimentares, contribuiu para o desenvolvimento de uma dimensão ética da alimentação, tendo-se verificado uma preocupação crescente com a forma como os alimentos são produzidos. Para além disso, a consciencialização contribuiu também para o receio dos consumidores relativamente ao avanço tecnológico associado ao setor alimentar. Assim, as principais preocupações dos consumidores aquando da compra de géneros alimentícios (GA) estão relacionadas com a origem e com a segurança do próprio produto. Por isso, atualmente, os consumidores estão dispostos a gastar mais em GAOA seguros, ou seja, alimentos rastreáveis e com origem certificada (Tseng *et al.*, 2022).

Estas mudanças nos padrões de consumo, destacaram a importância da integração do sistema produtivo agroalimentar como um todo, especialmente quando se trata de questões relacionadas com o comércio internacional. Isto tem alertado cada vez mais os países para a importância de estabelecer princípios e requisitos gerais relativos à legislação alimentar. Assim, tem-se progredido no sentido da monitorização da rastreabilidade dos produtos, o que levou a um aumento significativo da supervisão, avaliação dos riscos e inspeção das substâncias utilizadas (Enahoro *et al.*, 2021; Tseng *et al.*, 2022).

2.2 Trocas comerciais dentro da União Europeia

No que se refere às trocas comerciais, a UE funciona como um território único, no qual são aplicadas as mesmas regras de entrada e saída de GAOA a todos os Estados-Membro (EM). Tal só é possível porque a obrigatoriedade da aplicação da legislação comunitária garante o cumprimento dos requisitos de segurança alimentar, saúde pública e animal e de proteção do meio ambiente a todos os produtos comercializados no mercado europeu. Isto favorece não só a uniformização dos procedimentos em todos os EM, como também permite o reconhecimento mútuo entre as AC de cada EM, permitindo a criação de um mercado único, que possibilita a livre circulação de animais, bens e produtos entre os EM (European Commission, s.d.-b).

Portanto, se não existirem condicionantes temporárias, as trocas intra-UE de GAOA decorrem sem obstáculos e não necessitam de certificação oficial por parte das AC, sendo apenas necessário que os produtos provenham de estabelecimentos aprovados e sejam acompanhados por documentos comerciais e de transporte (DGAV, s.d.-c).

2.2.1 Legislação europeia

A Comissão Europeia adotou a estratégia “*Farm to Fork*” que visa a resiliência dos sistemas alimentares por meio da sustentabilidade dos mesmos. Esta estratégia integra todos os setores da cadeia alimentar, desde a produção primária até à venda ao consumidor final (European Commission, s.d.-a).

A legislação da UE em matéria de segurança alimentar é muito abrangente, complexa e rigorosa, possuindo um dos padrões sanitários mais elevados à escala global (Duarte, 2022). Desta forma, pretende-se garantir a proteção dos interesses, tanto dos operadores das empresas alimentares quanto dos consumidores. Para tal, existe um conjunto de regulamentos gerais e específicos que garantem a conformidade dos sistemas agroalimentares e a segurança dos GAOA produzidos (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022).

Portugal, enquanto EM, implementa a legislação europeia, assegurando assim uma aplicação harmonizada e reconhecida internacionalmente, ao nível da segurança alimentar e dos controlos para exportação. O sistema agroalimentar da UE é sustentado por vários instrumentos legais, especialmente pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002 e pelo Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017. O Regulamento (CE) n.º 178/2002 é a base da legislação alimentar da UE sendo, por isso, também designado de Regulamento Geral da Legislação Alimentar. Este Regulamento estabelece os princípios e os procedimentos gerais a aplicar em toda a cadeia alimentar, em matéria de segurança alimentar e qualidade dos alimentos produzidos e cria a *European Food Safety Authority* (EFSA). Esta agência analisa os possíveis riscos, relativos à segurança alimentar, à luz da estratégia “*Farm to Fork*” e divulga os resultados à Comissão Europeia permitindo a tomada de decisões antecipadas, por exemplo, a criação de novos regulamentos. O presente Regulamento aborda ainda outras questões pertinentes, como a rastreabilidade, a atribuição da responsabilidade pelos GAOA produzidos e comercializados aos operadores económicos e a necessidade da análise de risco e/ou do princípio da precaução na tomada das decisões.

Por outro lado, o Regulamento (UE) 2017/625 estabelece as regras para a realização dos Controlos Oficiais e de outras atividades oficiais associadas à garantia da aplicação da legislação alimentar.

Para além dos dois regulamentos supramencionados, é também crucial que os estabelecimentos aprovados para laborar com GAOA cumpram com regras gerais e específicas de higiene, estabelecidas nos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, respetivamente, e, com critérios microbiológicos, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 novembro 2005.

No seu conjunto, a legislação alimentar da UE é baseada na transparência, visando sempre a proteção dos operadores do setor agroalimentar e dos consumidores (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022).

2.3 Exportações para Países Terceiros

As exportações para países terceiros, na maioria dos casos, já carecem de mais procedimentos pois, para além dos requisitos impostos pela UE, é necessário garantir que os requisitos específicos do país de destino sejam cumpridos. Tudo isto complica as exportações extra-EU, tornando o processo mais exigente e demorado (DGAV, s.d.-d).

Em primeiro lugar, as exportações só podem ser realizadas se existir uma entidade importadora (no país de destino) responsável pela entrada e colocação dos produtos no mercado interno correspondente e/ou se existirem acordos comerciais entre os dois países (European Commission, s.d.-c).

Portugal, enquanto membro da UE, delega na Comissão Europeia a comunicação ativa com os países terceiros e a celebração de acordos comerciais, que se realizam em nome de todos os EM. Estas negociações são mais vantajosas quando estabelecidas pela UE, uma vez que têm um peso superior às que cada EM poderia estabelecer individualmente. Ademais, cada acordo comercial estabelecido é único e específico para cada categoria de GA e para cada país terceiro; ou seja, nalgumas situações, mesmo que exista um importador interessado, se não existir um acordo comercial específico para determinado GAOA, ele não pode ser exportado. Paralelamente, a UE, juntamente com a OMC, trabalha para reduzir e/ou eliminar os obstáculos ao comércio global com a criação de regras comerciais globais (European Union, s.d.-b).

Deste modo, para se iniciar o processo de exportação é necessário que existam acordos comerciais entre os países envolvidos, que estabeleçam os requisitos sanitários e as condições de exportação necessárias. Ora, as exigências variam muito consoante o país de destino, mas de um modo geral, as exportações devem estar de acordo com a legislação da UE e/ou com a legislação do país importador (DGAV, s.d.-d). Assim, na maioria das vezes, os GAOA devem provir de estabelecimentos aprovados para produção, transformação, armazenamento e distribuição de GAOA e ser acompanhados por um certificado oficial.

2.3.1 Controlos oficiais

Apesar da responsabilidade pelo cumprimento da legislação alimentar ser atribuída aos operadores, as AC de cada EM são responsáveis pela verificação do cumprimento da mesma pelos operadores através de controlos oficiais, estabelecidos pelo Regulamento (UE) 2017/625 e pelo

Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão, de 15 de março de 2019, que determina as disposições práticas para a realização dos controlos oficiais de GAOA destinados ao consumo humano (DGAV, s.d.-e).

Cada EM está encarregado de criar um sistema para garantir que os controlos oficiais estão a ser realizados de forma eficaz e consistente em todo o seu território. Para tal, o Artigo 109.º do Regulamento (UE) 2017/625 prevê a elaboração de um Plano Nacional de Controlo Plurianual (PNCP) pelas AC nacionais. Basicamente, o PNCP é o “plano dos planos”, ou seja, ele integra todos os controlos oficiais efetuados no território, referindo o enquadramento e a metodologia aplicada em cada um, sempre de acordo com as normas europeias em vigor (DGAV, 2023b).

O PNCP tem como objetivos assegurar um padrão de segurança alimentar elevado, salvaguardando a saúde pública, animal e ambiental e também contribuir para o funcionamento do mercado interno do país, com vista à proteção dos consumidores (DGAV, 2023b). Em Portugal, a DGAV é responsável pela criação e posterior coordenação com outras AC nacionais envolvidas, como é o caso da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), com vista à aplicação uniforme a nível nacional. Este plano é plurianual e, por isso, dinâmico, na medida em que vai sofrendo ajustamentos e melhorias com base nos controlos oficiais efetuados na sua vigência (European Commission, 2024).

Posteriormente, a Direção Geral de Saúde e Segurança Alimentar da Comissão Europeia, realiza periodicamente auditorias para verificar a eficácia dos sistemas de controlo oficiais implementados pelos EM (European Commission, s.d.-d).

2.3.1.1 Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios

No âmbito das competências da Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) da DGAV, e de acordo com o n.º 2 do Artigo 1.º do Regulamento (UE) 2017/625, o PNCP prevê a realização de vários planos de controlo, um dos quais é o PACE GA (DGAV, 2023b).

O Artigo 9.º do Regulamento (UE) 2017/625 estipula que as AC devem realizar regularmente controlos oficiais. Assim, compete às Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR), particularmente aos técnicos executores, assegurar a execução destes controlos nos estabelecimentos aprovados nas respetivas áreas geográficas.

O PACE GA tem como objetivo principal garantir a conformidade dos estabelecimentos aprovados. A aprovação de estabelecimentos é um processo administrativo com base num controlo físico, prévio ao início da laboração, no qual a DGAV verifica o cumprimento dos requisitos legalmente estabelecidos em matéria de segurança dos GA. Assim, entende-se por estabelecimento aprovado qualquer estabelecimento autorizado formalmente pela DGAV para laborar com determinados GAOA (DGAV, 2020a). O processo de aprovação culmina com a atribuição de um número de aprovação ao

estabelecimento. Este número é único e identifica o estabelecimento aprovado que, no caso de Portugal, se designa por Número de Controlo Veterinário (NCV) (DGAV, 2020a; DGAV, 2023a).

De acordo com o Artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os GAOA colocados no mercado têm de ser preparados e manipulados em estabelecimentos registados ou aprovados pela autoridade competente e cumprir com os requisitos aplicáveis do Regulamento (CE) n.º 852/2004, dos anexos II e III do presente Regulamento e com outros requisitos pertinentes em matéria de GA. Ainda, segundo o mesmo Regulamento, excluem-se desta obrigatoriedade os estabelecimentos que apenas efetuem produção primária, transporte, armazenagem de produtos que não carecem de temperatura controlada e comércio retalhista com venda ao consumidor final.

Assim, o PACE GA é executado em todos os estabelecimentos industriais e comerciais (entrepósitos frigoríficos) que estão sujeitos a aprovação. A aprovação é obrigatória a todos os estabelecimentos que manipulem GAOA não transformados para os quais o Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos. No entanto, não carecem de aprovação os estabelecimentos industriais que utilizam apenas GAOA transformados e/ou mel e ovo em natureza (provenientes de estabelecimentos aprovados) como as únicas matérias-primas de origem animal não transformadas (e.g. pastelaria e panificação) (DGAV, 2023a). Portanto, as atividades a serem controladas no âmbito do PACE GA estão distribuídas de acordo com as secções do Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

A frequência dos controlos, no âmbito do PACE GA, baseia-se no risco estimado associado ao estabelecimento. Este por sua vez é calculado pela conjugação de dois fatores, nomeadamente, a dimensão do estabelecimento e a atividade por ele desenvolvida. O intervalo máximo entre controlos pode ser de 3 em 3 anos, quando o estabelecimento possui o risco estimado baixo, ou de ano a ano, para os de risco estimado elevado. O histórico de conformidade do estabelecimento com a legislação, deve também ser tido em consideração aquando do agendamento dos controlos (DGAV, 2024b).

Quanto à forma, o controlo efetuado pode ser classificado como (i) presencial/físico, no qual é realizado um controlo *“in situ”* e envolve todo o tipo de controlo necessário à averiguação do cumprimento da legislação, ou (ii) como controlo documental, que ao contrário do anterior apenas envolve a análise de documentos remetidos pelos operadores económicos à DSAVR, com vista à avaliação da correção de incumprimentos previamente detetados. Quanto ao tipo, os controlos podem ser regulares, de verificação, de suspeita ou específicos. O controlo regular é o controlo realizado de acordo com o agendamento, mas sem aviso prévio ao operador económico. O controlo de verificação ocorre quando se pretende verificar a correção de incumprimentos observados num controlo anterior (GC 3 ou 4) e realiza-se após o prazo concedido para correção dos mesmos. O controlo por suspeita e o controlo específico geralmente não são programados e decorrem, respetivamente, de informação de

situação suspeita ou resultados laboratoriais não conformes e da necessidade de efetuar um controlo, e.g. no âmbito de uma missão de países terceiros (DGAV, 2024b).

Antes da sua realização, os técnicos executores preparam o controlo oficial, nomeadamente, através da reunião de informações relevantes, como os dados do estabelecimento, as atividades aprovadas, a existência de derrogações, isenções ou adaptações autorizadas e o resultado do controlo oficial anterior, e imprimem a ata de reunião final.

A execução do controlo oficial engloba uma reunião de abertura, uma visita às instalações e uma reunião final. A reunião de abertura é a primeira fase sendo, portanto, realizada entre os técnicos executores e os responsáveis pelo estabelecimento ou representantes do mesmo, que acompanharão a vistoria. Esta reunião tem como intuito a apresentação dos técnicos e a troca e registo de informações relevantes para o controlo, nomeadamente, a confirmação dos dados reunidos na preparação do controlo, a solicitação de novas informações e/ou alterações relevantes do estabelecimento e a apresentação do âmbito e metodologia do controlo que será efetuado. É também proporcionada oportunidade para o operador colocar questões e informar o mesmo sobre a confidencialidade das informações recolhidas (DGAV, 2024b).

Na visita às instalações pretende-se verificar evidências do cumprimento da legislação em vigor. Para tal, procede-se à inspeção das áreas de laboração e à observação dos procedimentos, à verificação e análise dos registos e documentos, e realizam-se entrevistas aos intervenientes destes processos. Faz também parte integrante do controlo o preenchimento de listas de verificação baseadas na legislação comunitária e nacional em matéria de GA, correspondentes aos requisitos das atividades a controlar. Nestas listas registam-se os cumprimentos e os incumprimentos encontrados nos diferentes pontos dos requisitos avaliados que, por sua vez, remetem para um dos nove indicadores: Estruturas e equipamentos, Higiene, Análises, Água, *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), Rastreabilidade, Rotulagem, Subprodutos e Aditivos. Portanto, com base no cumprimento das disposições referentes aos requisitos verificados, é atribuído um grau de cumprimento (GC) a cada um destes indicadores. Este varia de acordo com a probabilidade de o incumprimento pôr em causa a segurança do GA (**Tabela 7**). O GC do estabelecimento é determinado pelo GC do indicador mais elevado. Existe ainda o GC 0, que é atribuído aquando da não verificação de um indicador.

Tabela 7. Definição de Grau de Cumprimento (Adaptado do PACE GA, 2024).

Grau de Cumprimento	Significado
1	Sem incumprimento
2	Incumprimento com baixa probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício
3	Incumprimento com média probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício
4	Incumprimento com alta probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício

Finalmente, é realizada uma reunião final e culmina com a assinatura e datação da ata da reunião final. Com esta reunião pretende-se informar o operador das principais constatações e conclusões do controlo efetuado, dos procedimentos previstos a serem propostos tendo em conta o GC atribuído e das etapas subsequentes ao controlo. Abordam-se os incumprimentos mais significativos verificados e notifica-se verbalmente o operador aquando de incumprimentos cuja resolução deve ser imediata.

O operador económico é informado acerca da elaboração de um relatório de controlo oficial, da validação por um superior hierárquico, do envio da notificação e da necessidade de resposta aquando da receção, assim como do seu direito ao contraditório, quando este é aplicável. São ainda esclarecidas as informações relativas aos termos e prazos da notificação e às vias de contato que o operador pode utilizar tanto para o esclarecimento de dúvidas como para o envio das evidências que comprovem a correção dos incumprimentos apontados e referidos no relatório (DGAV, 2024b).

O relatório de controlo oficial é um documento redigido pelos técnicos executores no final do controlo tendo por base a lista de verificação, e do qual constam os incumprimentos observados e o seu enquadramento na legislação aplicável. Finalmente, o controlo oficial é registado e validado no +SIPACE, onde a próxima vistoria é agendada manual ou automaticamente (DGAV, 2024b).

O PACE GA prevê ainda as medidas a serem tomadas em caso de incumprimentos, como por exemplo, auto de notícia, suspensão ou cancelamento da atividade (DGAV, 2024b).

Tudo isto assegura a conformidade do sistema de gestão da segurança alimentar e dos produtos, garantindo fiabilidade às exportações.

2.3.2 Certificação oficial

A certificação é uma atividade oficial pelo que está prevista no Regulamento (UE) 2017/625 e, de acordo com o mesmo, é uma das responsabilidades exclusivas dos médicos veterinários oficiais (MVO). Em Portugal, a DGAV é responsável pela certificação de GAOA, e detém uma lista composta por todos os MVO qualificados e autorizados a certificar produtos para exportação.

Um certificado sanitário consiste num documento que atesta que os produtos - para os quais foi emitido - estão em conformidade com a legislação aplicável, tanto da UE como a dos países terceiros (Regulamento 2017/625). Este documento é um dos requisitos obrigatórios para a exportação de produtos de origem animal para países terceiros. No entanto, para que a sua emissão seja possível, é necessário que os operadores cumpram um conjunto de condições, nomeadamente que o estabelecimento esteja aprovado pela DGAV e que sejam realizados controlos oficiais para verificar o cumprimento dos requisitos da UE (Midões, 2024).

O operador deve informar-se acerca dos requisitos específicos exigidos pelo país terceiro, para a exportação da categoria GAOA de interesse, pois o rumo do processo de certificação depende da

garantia do seu cumprimento. Desta forma, podem contactar o seu importador no país de destino a fim de esclarecer as condições necessárias ou informar-se junto dos serviços regionais da DGAV (DGAV, s.d.-d). Quando o operador quer exportar um GAOA, primeiro solicita um pedido de certificação, na plataforma *Certific@+* da DGAV, onde fornece todas as informações e documentos relevantes para a certificação, sobretudo no que se refere à rastreabilidade dos GAOA e ao cumprimento de requisitos adicionais exigidos pelo país importador, quando eles existem. Posteriormente, nos serviços regionais da DGAV, o MVO responsável analisa todos os documentos à luz da legislação comunitário e dos requisitos exigidos no destino e, se tudo estiver conforme, emite o certificado (Midões, 2024). Segundo o Regulamento dos controlos oficiais, este tipo de controlo é designado por controlo documental.

Adicionalmente, o Regulamento (UE) 2017/625 contempla a realização de um controlo físico e de um controlo de identidade, por parte dos serviços regionais da DGAV responsáveis pelo estabelecimento, pelo que o operador é obrigado a ter os produtos disponíveis para verificação. O controlo físico consiste na verificação “*in loco*” do cumprimento das regras previstas e da conformidade das mercadorias, por exemplo, ao nível da temperatura de armazenamento e da rotulagem, enquanto o controlo de identidade consiste na comprovação visual da relação entre os outros dois tipos de controlo efetuados e se estes correspondem com a informação fornecida nos certificados oficiais emitidos. Apesar dos controlos físicos e de identidade serem realizados por amostragem, existem alguns países terceiros que exigem a obrigatoriedade da sua realização. Ora, isto é um dos requisitos da certificação de GAOA para o Brasil (DGAV, 2020b).

Consoante a existência ou não de acordos comerciais entre os países, pode ser emitido, respetivamente, um certificado sanitário, também designado de certificado acordado, ou um certificado de origem e salubridade, doravante referido como certificado generalista. O certificado acordado, criado exclusivamente para cada categoria de GAOA, é um modelo aprovado após negociações entre os países envolvidos, e atesta as condições gerais e específicas dos produtos consoante as normas sanitárias em vigor na UE e/ou no país importador. Já o certificado generalista, como o nome indica, é um modelo pouco abrangente em termos de requisitos baseando-se apenas no estatuto sanitário da produção primária e nas condições de higiene do processo de fabrico do GAOA em questão ou nos requisitos específicos das licenças de importação (*import permit*) (Midões, 2024).

Recorre-se ao certificado generalista quando não existe nenhum certificado acordado e, após verificação do histórico de exportação do produto, a importação do mesmo já foi aceite pelas AC do destino com este certificado, ou quando o exportador, após apreciação junto do importador, decide assumir a responsabilidade da exportação. Este modelo generalista é sempre enviado juntamente com um termo de responsabilidade emitido pelo operador uma vez que, como não existe um acordo estabelecido, a probabilidade das AC do destino não aprovarem a entrada dos produtos é superior.

Existem ainda países, como Moçambique, que funcionam com licenças de importação específicas para os produtos importados; nestes casos a DGAV tem de emitir certificados que atestem os requisitos que constam das respetivas licenças (DGAV, s.d.-a).

Porém, países como o Brasil e a RPC, têm requisitos adicionais, e para além do certificado acordado, exigem a habilitação de todos os estabelecimentos, exceto os da produção primária, que de alguma forma entrem em contacto com a cadeia de fabrico do produto exportado desde as matérias-primas até ao produto final. É no seguimento desta exigência que decorre este trabalho (DGAV, 2020b; DGAV, s.d.-b).

2.3.3 Habilitação para exportação

A habilitação é uma permissão concedida decorrente do reconhecimento do sistema de gestão da segurança alimentar do país exportador, geralmente dada pelas AC estrangeiras. De um modo geral, é atribuída a habilitação aos estabelecimentos aquando do cumprimento da legislação da UE e/ou da legislação do país terceiro. Como afirmado anteriormente, tanto o Brasil como a RPC impõem este requisito. Como tal, antes de se poder realizar exportações, os estabelecimentos têm de ser devidamente habilitados (DGAV, 2020b; DGAV, s.d.-b), passando por um processo com várias etapas que culminaram na sua inclusão numa lista de estabelecimentos reconhecidos para efeitos de exportação. Estas listas encontram-se publicadas nos sites das AC dos países terceiros que exigem a habilitação dos estabelecimentos exportadores.

Neste processo, geralmente, ocorre primeiro a habilitação do país exportador - neste caso Portugal - para determinada categoria de GAOA. Para tal, a DGAV solicita às AC do país de destino as suas condições para exportação para o GA em causa, de forma a estabelecer um acordo. Por sua vez as AC do destino avaliam o pedido, à luz do estatuto sanitário português e do seu impacto na saúde pública, e, se este obtiver um parecer favorável, um grupo de técnicos em representação das AC do destino, deslocam-se presencialmente a Portugal para realizar aquilo que se designa de “missões”.

Estas missões têm como objetivo avaliar “*in loco*” o sistema de inspeção e, consequentemente, verificar se Portugal e os seus estabelecimentos cumprem dos requisitos específicos e adicionais exigidos pelo país, de forma a viabilizar a permissão para exportação de determinado GAOA. Desta forma, as AC do destino salvaguardam se a DGAV tem competência para garantir que os requisitos (obrigatórios para exportação) são cumpridos de acordo com a sua legislação. A missão tem de resultar num parecer favorável para que o sistema da DGAV seja reconhecido e Portugal fique habilitado a exportar determinado GAOA para determinado país terceiro, estabelecendo-se acordos de certificação (MAPA 2018, Midões, 2024).

Ainda assim, alguns países são mais exigentes e requerem a habilitação dos próprios estabelecimentos que produzem e/ou vendem os GAOA. Se a DGAV for reconhecida como equivalente,

ela passará a ter autoridade para avaliar os estabelecimentos que se pretendam habilitar. Isto é o que acontece tanto com o Brasil como com a RPC (DGAV, 2020b; DGAV, s.d.-b). No entanto, para outros países, por exemplo Cuba, a DGAV não tem autorização para fazer esta avaliação pelo que, a habilitação dos estabelecimentos só pode ser feita mediante uma missão cubana (DGAV, s.d.-f).

O processo de habilitação dos estabelecimentos inicia-se a pedido dos operadores que, após análise dos requisitos, solicitam uma vistoria à DGAV. Os técnicos executores, realizam um controlo oficial e, se o parecer for favorável, propõem os estabelecimentos às AC estrangeiras para posterior inclusão dos mesmos nas listas de estabelecimentos habilitados.

Como anteriormente explicado, o PACE GA é a ferramenta utilizada pela DGAV para garantir a conformidade dos estabelecimentos. Então, após a habilitação do país, as DSAVR têm de realizar controlos oficiais regulares, no âmbito do PACE GA, para manter a habilitação dos estabelecimentos por elas abrangidos, sendo este processo designado “manutenção da habilitação para exportação”. A duração da habilitação dos estabelecimentos varia consoante as exigências do destino, contudo, os países terceiros podem realizar missões sempre que acharem conveniente (Midões, 2024).

2.4 Brasil

2.4.1 Enquadramento geral

O Brasil é uma república federativa e democrática, constituída por um distrito federal e 26 estados autónomos, embora subordinados ao governo federal.

Historicamente, o Brasil era uma colónia portuguesa que, pelos seus recursos naturais, contribuiu para o enriquecimento da metrópole através da produção de produtos agrícolas. Ao longo dos séculos, os colonos utilizaram as grandes propriedades rurais do país para a produção agropecuária, com vista ao comércio europeu. Logo, é natural que a economia brasileira se tenha estruturado com base na produção para exportação e que ainda hoje tenha uma grande quota no comércio internacional destes produtos (Chatellier, 2021).

Com a entrada do Brasil na era da industrialização, da urbanização e do crescimento económico, a produção aumentou mas a maioria destes produtos era destinada à exportação em detrimento do mercado interno brasileiro, que era abastecido com os excedentes dos pequenos produtores (Chatellier, 2021). O modelo agro-exportador adotado pelo Brasil privilegia a procura internacional; ou seja, a produção agropecuária do país vai de encontro às necessidades alimentares dos mercados importadores. Desta forma obterá mais lucro, embora os produtos cultivados nem sempre estejam de acordo com as necessidades do mercado interno, havendo problemas graves no acesso da população brasileira aos alimentos (Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos, 2013). Todavia, esta situação entra em contradição com o facto de o Brasil ser um dos maiores exportadores

mundiais de GA, pelo que, teoricamente, deveria conseguir satisfazer o seu mercado interno (AICEP, 2024). Portanto, de forma a reduzir as desigualdades económicas e sociais, cada vez mais evidentes na sociedade, o governo federal trabalhou no sentido de implementar políticas públicas focadas no aumento da produção agrícola e pecuária para tentar erradicar a fome (Oliveira *et al.*, 2023).

No que se refere a trocas comerciais, o Brasil é o maior exportador de bens agroalimentares para a UE (Chatellier, 2021). As importações de GAOA do Brasil estão sob a responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que é a AC brasileira. Dentro desta, compete ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) realizar as inspeções das mercadorias (MAPA, 2017a). Os Serviços de Inspeção Federal (SIF), vinculados ao DIPOA, atuam junto dos estabelecimentos e têm também uma função importante no controlo da qualidade dos GAOA importados. Logo, ambos contribuem para a garantia do cumprimento da legislação brasileira (MAPA, 2016).

O DIPOA gere a Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Informações Gerenciais dos SIF (PGA-SIGSIF), que é o sistema informático brasileiro no qual os operadores portugueses devem registar os produtos de origem animal e os respetivos rótulos. Os estabelecimentos portugueses que queiram exportar para o Brasil têm de estar previamente habilitados pelo MAPA, após uma proposta efetuada pela DGAV (MAPA, 2017a).

2.4.2 Legislação brasileira

Por ser uma república federativa, o sistema de inspeção e controlo dos GAOA não é exclusivo do MAPA, sendo partilhado entre o SIF, os serviços de inspeção estaduais e os serviços de inspeção municipais, que também possuem legislação específica. Tal, resulta num sistema complexo que exige integração e muita coordenação, de forma a garantir a aplicação uniforme e eficaz dos padrões de segurança alimentar por todo o território nacional (MAPA, 2017a).

Decorrente do estatuto de privação alimentar e no decurso das tendências globais, os consumidores brasileiros passaram a valorizar a segurança alimentar e nutricional. Esta demanda obrigou à implementação de abordagens mais amplas e intersectoriais que, por sua vez, proporcionaram avanços ao nível da legislação alimentar e da estrutura governamental de regulação e fiscalização no Brasil (Feldes *et al.*, 2017). Em 2006, foi instituída a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) (Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos, 2013).

O Decreto n.º 9.013 de 29 de março de 2017 é o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), regulamenta a Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que é a lei máxima das atividades dos serviços de inspeção. O RIISPOA engloba todos os critérios e procedimentos desde matérias-primas até às etapas de fabrico e venda dos produtos (MAPA, 2017a).

O Art.¹ 486.º do RIISPOA define as exigências de exportação para o Brasil, ou seja, as exportações portuguesas só serão autorizadas se: 1) o país exportador tiver um sistema de inspeção sanitária reconhecido pelo DIPOA como equivalente, 2) os estabelecimentos produtores de GAOA estiverem habilitados para a exportação para o Brasil, 3) os GAOA exportados forem previamente registados na plataforma do DIPOA, 4) os rótulos encontrarem-se em conformidade com a legislação brasileira específica do produto em causa e 5) os produtos estiverem acompanhados de um certificado sanitário emitido pela DGAV, nos termos acordados bilateralmente.

A Instrução Normativa n.º 34, de 25 de setembro de 2018 e a Instrução Normativa n.º 35, de 25 de setembro de 2018 regulamentam os procedimentos associados ao reconhecimento do sistema de inspeção sanitária, à habilitação dos estabelecimentos, à aprovação de importações, à inspeção e à circulação dos GAOA importados.

2.4.3 Habilitação para exportação

O processo de exportação para o Brasil é exigente e passa pelo cumprimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar e pela adesão aos procedimentos de importação exigidos. Uma vez que tudo isto seja cumprido o estabelecimento em questão ingressa na lista das AC brasileiras de estabelecimentos habilitados para exportar para o Brasil (MAPA, 2018).

Os requisitos para exportar estão estabelecidos no Art. 2.º da Instrução Normativa n.º 35, e consistem no reconhecimento da equivalência do sistema de inspeção do país exportador, na habilitação dos estabelecimentos e no registo dos GAOA na plataforma do DIPOA. Assim, o mercado brasileiro só estará aberto para exportações a partir da avaliação e reconhecimento do sistema de inspeção do país exportador; ou seja, a DGAV tem de ser reconhecida pelo DIPOA para que os estabelecimentos portugueses possam iniciar o processo de habilitação para exportação de GAOA para o Brasil.

O processo de reconhecimento, conforme descrito anteriormente, envolve várias etapas. Segundo o Art. 4.º da Instrução Normativa n.º 35, é necessário que, no caso de Portugal, a DGAV manifeste oficialmente, através do envio de um questionário, quais os GAOA que pretende exportar, assim como, os processos tecnológicos e as medidas de mitigação de riscos a que eles tenham sido submetidos. De seguida, o pedido é avaliado pelo Departamento de Saúde Animal brasileiro, quanto à existência de impedimentos ou restrições. Posteriormente definem-se os requisitos sanitários aplicáveis e é organizada uma missão veterinária oficial. Na missão, os técnicos executores realizam uma avaliação documental e uma avaliação *in loco* das condições de higiene, rastreabilidade, HACCP, dos requisitos específicos exigidos pelo Brasil e dos requisitos adicionais definidos pelo tipo de produto.

¹ Abreviatura de “Artigo”, amplamente utilizada na legislação brasileira, segundo as normas da redação jurídica.

Finalmente, se não se verificarem impedimentos técnicos e/ou sanitários, procede-se à negociação dos certificados sanitários e é expedida comunicação a Portugal com informação da abertura do mercado e procedimentos de habilitação dos estabelecimentos (MAPA, 2018).

Segundo o Art. 19.º da Instrução Normativa n.º 35, o DIPOA realiza também missões de auditoria periódicas aos países que reconhece equivalência do sistema de gestão da segurança alimentar, visando assegurar a manutenção das condições da mesma. Evidentemente, o DIPOA poderá suspender ou cancelar a habilitação do país e/ou estabelecimento, se se verificarem incumprimentos e violações à legislação brasileira ou a existência de doenças consideradas perigosas para a segurança sanitária animal do Brasil.

No Art. 10.º da Instrução Normativa n.º 35, estão definidas duas formas de conceder a habilitação aos estabelecimentos: (i) a habilitação “*planta a planta*”, obrigatoriamente através de uma missão realizada pelo DIPOA ou (ii) a habilitação por indicação da AC estrangeira, na qual não é necessário realizar uma missão, podendo a DGAV realizar a habilitação, com aprovação posterior do DIPOA (MAPA, 2018).

Todos os estabelecimentos da cadeia produtiva devem estar habilitados para a exportação (DGAV, 2020b). Uma vez habilitados, passarão a constar da lista do MAPA de estabelecimentos habilitados a exportar para o Brasil, estando também sujeitos a controlos de manutenção da habilitação realizados periodicamente pela DGAV no âmbito do PACE GA. De acordo esta lista, Portugal está atualmente habilitado para exportar produtos cárneos (frescos e processados de suínos e processados de aves e de bovinos), leite e produtos lácteos e produtos da pesca e derivados. Ainda na mesma lista consta que, quanto ao modo de habilitação, a DGAV tem autorização para indicar e realizar novas habilitações de estabelecimentos nestas categorias (MAPA, 2025).

Adicionalmente, conforme o Parágrafo único do Art. 23.º da Instrução Normativa n.º 35, se os estabelecimentos não realizarem nenhuma exportação num período máximo de cinco anos o DIPOA pode removê-los da lista, tendo posteriormente de realizar todo o processo para ingressar novamente no mercado brasileiro.

Quanto ao registo dos rótulos para aprovação dos mesmos, é uma etapa obrigatória a todos os GAOA exportados para o Brasil e deve ser realizada na plataforma PGA-SIGSIF (MAPA, 2017b). Segundo o parágrafo (§) 1º do Art. 427.º do RIISPOA, devem fazer parte do registo a formulação, o processo de fabrico e o rótulo. Para além disso, o Art. 444.º do mesmo Regulamento estabelece que os rótulos podem ter referências a prémios, desde que estes sejam comprovados no registo dos mesmo e se inclua no rótulo a devida explicação para os consumidores; ou seja, quando foi atribuído, quais os critérios utilizados e quem foi o responsável pela atribuição.

Atualmente, a DAVV tem à sua responsabilidade cinco estabelecimentos habilitados, três de produtos lácteos e dois de produtos da pesca (SIPACE, 2025). Segundo as informações recolhidas no

estágio as últimas missões veterinárias oficiais brasileiras decorreram em 2018, no setor dos lácteos e da pesca, e em 2022, no setor da pesca.

2.5 República Popular da China

2.5.1 Enquadramento geral

A RPC é um estado socialista governado pelo Partido Comunista Chinês (PCC), do qual fazem parte os territórios da China continental e das regiões administrativas especiais de Hong Kong e Macau. Estas regiões possuem alguma autonomia, nomeadamente ao nível das importações, pelo que, no que se refere às exportações de GAOA para a RPC, elas não são contempladas (DGAV, s.d.-b; Gao *et al.*, 2023). Apesar disso, os dados de exportações agroalimentares da UE, colocam o mercado chinês como um dos principais importadores do mundo (Chatellier, 2021).

Embora a China continue a ser um país em desenvolvimento, nos últimos anos, verificou-se uma crescente evolução da economia chinesa decorrente da industrialização e da rápida expansão da classe média urbana. Surgiram assim, condições propícias à economia de mercado e à receptividade a importações (Dong *et al.*, 2024). A economia emergente da China juntamente com a maior exposição da população às culturas ocidentais resultou na alteração das preferências alimentares e levou ao aumento do consumo de produtos diversificados, incluindo carnes e produtos lácteos, e de alimentos processados. Para além disso, verificou-se ainda uma maior consciencialização dos consumidores chineses para um estilo de vida saudável, especialmente no que se refere a produtos biológicos e alternativos aos GAOA, e para a procura de alimentos seguros (Dong *et al.*, 2024; Kang, 2019).

O fornecimento estável de alimentos seguros apresenta muitos desafios. Estes acentuam-se ainda mais se estivermos a falar da China pois existe um histórico de práticas agrícolas ineficientes, de falsificações e corrupções na cadeia de abastecimento alimentar e de escândalos envolvendo a segurança alimentar. De facto, a partir dos anos 2000, a China já se viu envolvida em vários escândalos envolvendo alimentos adulterados ou contaminados por dioxinas, metais pesados e resíduos de pesticidas. Um dos últimos foi a adulteração do leite em pó com melamina para falsificar o teor de proteína que culminou na morte de muitas crianças e deixou outros milhares doentes. Estas fases de insegurança alimentar inevitavelmente geram desconfiança, por parte dos consumidores, relativamente à origem e qualidade dos produtos alimentares nacionais adquiridos (Kang, 2019).

O governo chinês está bem ciente da importância da segurança alimentar e do seu potencial destabilizador do regime, portanto, em resposta aos escândalos e à revolta da população, tem trabalhado no sentido de melhorar a supervisão e a regulamentação da indústria alimentar nacional. Aos olhos da população chinesa, os produtos importados tornaram-se particularmente atrativos, pois a incerteza nacional resultou na perceção generalizada de que eles oferecem garantias do

cumprimento de padrões mais exigentes de segurança e qualidade. Portanto, a elevada taxa de importação de GA da RPC resulta também das preocupações sobre a segurança alimentar.

Para além de tudo o que foi referido, com as crises alimentares, o mercado chinês foi alvo de um escrutínio internacional decorrente da descredibilização do seu processo de controlo da segurança alimentar a nível global. Tal, colocou o governo sob grande pressão para melhorar a qualidade e a reputação dos produtos chineses. Ambos os acontecimentos foram promotores fundamentais do desenvolvimento da legislação alimentar e da implementação de requisitos rigorosos para a entrada de géneros alimentícios no país (Dong *et al.*, 2024).

A segurança do setor está ao cargo de vários intervenientes, sendo que a Administração Geral de Alfândega da China (GACC) é a autoridade competente responsável pelas importações do país.

À semelhança do que acontece para o Brasil, os operadores portugueses têm de estar registados na plataforma chinesa: *China Import Food Enterprises Registration (SingleWindow/CIFER)*, para que possam exportar. A GACC é responsável por supervisionar e gerir o registo dos estabelecimentos estrangeiros que pretendam exportar

2.5.2 Legislação chinesa

Ao contrário do que acontece com a legislação da UE, ou até mesmo com a brasileira, que assume uma função preventiva para os diferentes grupos de GA, a legislação chinesa segue um modo de regulamentação mais centralizado e reativo, ou seja, tendencialmente são criadas novas normas específicas após surgirem problemas visíveis ou escândalos públicos envolvendo a segurança alimentar (Kang, 2019).

Felizmente, após o incidente da melamina, a China tem vindo a caminhar no sentido de melhorar a sua estrutura de gestão da segurança alimentar. Para tal, em 2009 promulgou a primeira legislação abrangente sobre segurança alimentar, ou seja, a Lei da Segurança Alimentar que, desde então, já sofreu várias alterações. Efetivamente, antes de 2009, existiam várias leis que atuavam paralelamente, como era o caso, por exemplo, da Lei da Higiene Alimentar que regulamentava a produção e da Lei da Qualidade dos Produtos que regulamentava os produtos alimentares comerciais. Este historial jurídico explica porque é que ainda existe sobreposição e confusão entre a regulamentação da qualidade e da segurança alimentar (Buijs, van der Meulen & Jiao, 2018).

A Lei da Segurança Alimentar descreve, de uma forma geral, as bases para a supervisão e gestão da segurança alimentar, estando dependente da implementação regulamentar e técnica, tanto a nível nacional como local. Para além disso, a alteração de 2015 instituiu um sistema de rastreabilidade, reforçou sanções para violações e introduziu um sistema de análise de riscos mais abrangentes, seguindo o modelo desenvolvido na UE. Tudo isto serviu para melhorar os padrões regionais da indústria alimentar chinesa com vista à sincronização dos mesmos com os padrões internacionais. No

entanto, o país ainda carece de procedimentos concretos para poder implementar muitas das tarefas de gestão e comunicação de riscos (Buijs, van der Meulen & Jiao, 2018).

A habilitação de estabelecimentos de GA para exportação é um processo rigoroso e demorado que tem por base a Lei da Segurança Alimentar e dois Regulamentos de Implementação, que estabelecem os requisitos para a produção, importação, exportação, venda, recolha e rastreabilidade dos GA na China. Conforme descrito nestes regulamentos, os operadores económicos são responsáveis pela segurança dos produtos alimentares que produzem ou distribuem no mercado chinês. Com base nisto, a GACC emitiu o Decreto 248 a 12 de março de 2021, contendo as disposições administrativas sobre o registo de fabricantes estrangeiros de alimentos importados, e o Decreto 249 a 12 de março de 2021, que intensifica a responsabilidade dos operadores estrangeiros e das AC em matéria de segurança alimentar (GACC, 2021a; GACC, 2021b). Estes decretos entraram em vigor em 2022 e vieram introduzir novas regras a todos os estabelecimentos estrangeiros que queiram exportar GAOA (DGAV, 2024a), especialmente o cumprimento de normas técnicas chinesas e a obrigatoriedade de registo de todos os estabelecimentos estrangeiros que produzam, processem ou armazenem qualquer tipo de produto alimentar e de bebidas, com exceção dos que sejam exportadores de animais aquáticos vivos para consumo humano (GB Standards).

2.5.3 Habilitação para exportação

As exportações do setor agroalimentar estão sujeitas a um conjunto rigoroso de requisitos legais, sanitários e administrativos. Como vimos, os fatores históricos, políticos, económicos e culturais do país condicionam os requisitos exigidos e refletem a abordagem centralizada e preventiva da RPC relativamente à segurança alimentar (Dong *et al.*, 2024).

A RPC tem um sistema complexo de controlo da qualidade e segurança dos produtos importados que envolve várias etapas, tornando o processo difícil e muito demorado. A fluidez do mesmo passa pelo cumprimento dos requisitos e pela adesão aos procedimentos de importação exigidos (Midões, 2024).

O registo é o primeiro passo para a habilitação e, de acordo do Decreto 248, é obrigatório para todos os estabelecimentos industriais e deve ser efetuado na plataforma *CIFER*. Os estabelecimentos comerciais ou de produtos relacionados com alimentos como, por exemplo, aditivos alimentares ou material de embalagem não necessitam de fazer o registo. O Decreto 248 divide os produtos exportados em duas categorias: (i) os produtos de alto risco, tais como os produtos lácteos, os produtos cárneos e os produtos da pesca, e (ii) os produtos de baixo risco (*e.g.* bebidas). Os GAOA pertencem à categoria de alto risco, o que implica um registo com um procedimento longo, exigindo possivelmente vários meses de análise (DGAV, 2024a). Este registo engloba informações básicas sobre o estabelecimento: nome da empresa, o seu representante legal e o endereço de e-mail e informações

relacionadas com os produtos que pretende exportar, desde a sua função na cadeia de abastecimento (produção, processamento e/ou armazenamento) aos padrões de segurança alimentar implementados.

É também necessário detalhar: 1) as condições e especificações de produção, 2) as condições e especificações das matérias-primas, 3) os fornecedores ou outros intervenientes, 4) a descrição técnica da produção e processamento, 5) as plantas aprovadas do estabelecimento e 6) a equipa envolvida. O registo deve ser feito pelo operador, mas em articulação com a DGAV, pois requer um controlo oficial ao estabelecimento, no âmbito do PACE GA, garantindo o cumprimento dos requisitos chineses. Para além disso, o operador económico tem de preencher uma lista de verificação específica, fornecida pela GACC, para a categoria de GAOA. Esta é, posteriormente, validada e assinada pelos MVO e submetida na plataforma (DGAV, 2024a).

Finalmente, a GACC procede à análise e avaliação de toda a informação, incluindo a lista de verificação chinesa, podendo ainda solicitar documentos adicionais, caso entenda ser necessário. Este passo é o que mais pode demorar (entre algumas semanas a meses), dependendo da natureza do produto, do histórico do estabelecimento e da situação geral da segurança alimentar no país exportador. A aprovação da GACC resulta na atribuição de um código de registo (18 dígitos) na RPC ao estabelecimento, sendo obrigatória a colocação do mesmo nas embalagens interna e externa dos GAOA. Cumpridos estes requisitos, o estabelecimento em questão ingressa na lista das AC chinesas de estabelecimentos habilitados para exportar para a RPC (DGAV, 2024a).

Depois de habilitado, um estabelecimento, quer exporte quer não, consta da lista da AC chinesa durante toda a validade do registo. Conforme o Artigo 16.º do Decreto 248, o registo dos estabelecimentos acima descrito tem a validade de cinco anos, após esse tempo é obrigatório fazer um pedido de prorrogação da habilitação, designado de *“application for extension”*, no prazo mínimo de três meses e no máximo de seis antes da data final do prazo (GACC, 2021a).

A manutenção da habilitação deve ser realizada de 5 em 5 anos, na qual a DGAV, após a submissão do pedido de extensão por parte do operador, realiza um controlo oficial no âmbito do PACE GA, e o operador preenche uma nova lista de verificação chinesa que, posteriormente, é validada pelos MVO. O GACC reverá a informação e, se tudo continuar de acordo com os requisitos, a habilitação do estabelecimento manter-se-á ativa e sem interrupções ou obstáculos. Findo o prazo do registo, a não realização do pedido de extensão com o devido tempo implicará um novo registo na plataforma a partir do zero (DGAV, 2024a).

Atualmente, Portugal está habilitado para exportar produtos da pesca, animais aquáticos vivos para consumo humano, produtos lácteos, carne de suíno congelada, peles de ungulados, peles de coelho, lã e mel para a RPC (DGAV, s.d.-b). A DAVV possui apenas três estabelecimentos habilitados para exportação para a RPC, dois de produtos lácteos e um de produtos da pesca. Segundo as

informações recolhidas durante o estágio, nesta divisão não foi ainda realizada qualquer missão oficial chinesa de auditoria aos estabelecimentos habilitados; no entanto, as AC chinesas a qualquer momento podem pedir confirmações em formato de vídeo de todo o processo (GACC, 2021a).

Na RPC, a habilitação requer um registo na plataforma *CIFER* e uma proposta da DGAV. A manutenção da habilitação é obrigatória e a DGAV pode ser auditada remotamente pela GACC de forma a analisar a conformidade dos procedimentos (DGAV, 2024a).

3. CASO PRÁTICO

3.1 Controlo oficial a um estabelecimento industrial de produtos lácteos para a manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a República Popular da China

Durante o estágio nos serviços regionais da DGAV (DAVV), houve a oportunidade de acompanhar um controlo oficial a um estabelecimento industrial aprovado para as atividades de processamento de leite e produtos lácteos (fabrico de queijo curado à base de leite cru, fabrico de queijo curado à base de leite tratado termicamente, fabrico de queijo fresco, fabrico de requeijão e congelação de queijo), podendo esse estabelecimento exportar para o Brasil e para a RPC. Esta capacitação da queijaria implica a realização de diferentes controlos, onde as exigências do quadro regulamentar europeu têm de ser complementadas com as exigências específicas dos países de destino (Figura 1).

Processo de fabrico de queijo		UE	Brasil/RPC
Produção Primária	Ordenha	Plano de Controlo oficial do leite (PCOL) Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR) Plano Nacional de Controlo de Contaminantes (PNCC) Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios (PIGA)	Conforme Tabela 8
	Armazenamento/Refrigeração imediata do leite cru		
	Transporte do leite cru para a queijaria		
Estabelecimento Industrial	Receção do leite cru e controlo da qualidade	PACE GA	Conforme Tabelas 9 e 10
	Arrefecimento		
	Pasteurização/Termização		
	Adição dos ingredientes		
	Coagulação		
	Corte da coalhada		
	Agitação e aquecimento		
	Dessoragem		
	Moldagem		
	Prensagem		
	Salga		
	Maturação		
	Armazenamento e expedição	PACE GA PIGA	

Figura 1. Conjunto dos controlos oficiais a realizar ao longo da cadeia produtiva da produção de queijo, com o objetivo de manter a habilitação de uma queijaria para exportar (a sua produção) para países terceiros.

A queijaria já se encontrava habilitada para exportar queijos para ambos os destinos desde 2020, tendo apenas histórico de exportações para o Brasil. Contudo, o prazo final para renovação da habilitação da RPC estava a aproximar-se, pelo que o operador submeteu a “*application for extension*” na plataforma chinesa, CÍFER. Assim, este controlo oficial foi planeado com o intuito de realizar: 1) o controlo oficial anual do estabelecimento, 2) a manutenção da habilitação de exportação de queijo curado para o Brasil e 3) a manutenção da habilitação de exportação de queijo curado para a RPC.

Segundo os registos, o último controlo presencial efetuado nesta queijaria, tinha sido em maio de 2024, tendo havido um posterior controlo documental em agosto de 2024, no qual o estabelecimento foi classificado com GC 2, conforme ilustrado na **Figura 2**.

Géneros Alimentícios de Origem Animal														
Estr	Higi	Anali	Águ	HACCP	Rastr	Rot	Sub	Adit	GC	GCM	TM	Data Prox	Em laboração	Actividade Vistoriada
2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1,33	5,60%	2026-08-02	Sim	Estabelecimento de Processamento de Leite e Produtos Lácteos (PP (m))
2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1,33	5,60%	2025-08-02	Sim	Exportação Brasil - Produtos Lácteos (ExpBrPL)
2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1,33	5,60%	2025-08-02	Sim	Exportação RP China - Produtos Lácteos (ExpChnPL)

Figura 2. Resultados dos controlos oficiais realizados ao estabelecimento industrial de produtos lácteos (informação extraída do SIPACE; acesso em 16/05/2025).

A deslocação ao estabelecimento ocorreu em abril de 2025, sem aviso prévio, para a realização do controlo regular e de manutenção da habilitação, no âmbito do PACE GA. O controlo oficial decorreu durante um dia inteiro e foi acompanhado pelas responsáveis pelo sistema de segurança alimentar em representação do operador. O controlo oficial iniciou-se com uma breve reunião de abertura onde, após a apresentações dos técnicos, foi sucintamente transmitido ao operador o âmbito do controlo oficial e a confidencialidade das informações recolhidas. Adicionalmente, esclareceu-se também a metodologia utilizada na realização do controlo e confirmaram-se os dados do estabelecimento detidos pela DGAV, tendo o operador informado quais as alterações efetuadas e as melhorias em curso decorrentes do último controlo.

Na visita às instalações, optou-se por realizar primeiro o circuito dos funcionários do estabelecimento e seguidamente o circuito das matérias-primas e produtos, utilizando sempre as listas de verificação da DGAV para as atividades a controlar. Sempre que justificado, registaram-se as não conformidades verificadas.

Presenciou-se a receção de leite cru, a avaliação dos parâmetros físico-químicos (e.g. temperatura, resíduos de inibidores e acidez) do leite, cujo resultado condiciona a autorização para o seu descarregamento na fábrica e o processo de higienização da cisterna do camião.

Foi acompanhado e explicado o processo de fabrico dos queijos e do requeijão, desde a entrada do leite para as cubas de fabrico até à retirada dos queijos dos moldes - com recurso a um robô automático - e a sua passagem pelo detetor de metais antes da entrada na salga.

Foi também realizado o controlo documental, procedendo-se à análise de toda a documentação HACCP, assim como dos requisitos obrigatórios para o Brasil e para a RPC. Face à extensão documental, não foi possível analisá-la toda no estabelecimento, pelo que, parte da mesma foi solicitada ao operador, via correio eletrónico, e analisada na DAVV nos dias seguintes à vistoria.

Visitadas as instalações; observadas as áreas de laboração e apreciada a documentação, realizou-se uma reunião final com o operador, onde se apresentaram as principais constatações, especialmente ao nível dos incumprimentos observados, tendo sido redigida a ata da reunião final, que foi datada e assinada por todos os intervenientes.

O controlo culminou com a redação de um relatório de controlo oficial onde foram detalhadas as inconformidades verificadas e enquadradas na legislação aplicável.

Constatou-se que a queijaria apresentava algumas deficiências a nível documental, principalmente nalguns aspetos do HACCP referentes a requisitos da UE, do Brasil e da China. Face aos incumprimentos encontrados nos diferentes indicadores, que representavam baixa probabilidade de pôr em causa os GA, o estabelecimento foi classificado com GC 2 e o registo do mesmo efetuado no +SIPACE, conforme ilustrado na **Figura 3**.

G+ Gêneros Alimentícios de Origem Animal													
Atividade	Em laboração	Est/Equ	Hig	Água	Anál	HACCP	Rast	Rot	Sub	Adit	GC Atividade	Tipo Agendamento	Data Próximo Controlo
Estabelecimento de Processamento de Leite e Produtos Lácteos	☒	2	2	1	1	2	1	1	1	2	2	Agendamento automático	05/05/2027 15:41
G+ Gêneros Alimentícios de Origem Animal													
Atividade	Em laboração	Est/Equ	Hig	Água	Anál	HACCP	Rast	Rot	Sub	Adit	GC Atividade	Tipo Agendamento	Data Próximo Controlo
Exportação Brasil - Produtos Lácteos	☒	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	Agendamento automático	05/05/2026 15:41
Exportação RP China - Produtos Lácteos	☒	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	Agendamento automático	05/05/2026 15:41

Figura 3. Resultados finais do controlo oficial ao estabelecimento industrial de produtos lácteos (informação extraída do +SIPACE; acesso em 16/05/2025).

O relatório de controlo oficial, juntamente com a notificação de comunicação do GC e a atribuição de prazos para correção dos incumprimentos, após validação pela chefe de divisão da DAVV, foi enviado ao operador. O operador foi notificado para enviar à DAVV, até ao prazo máximo estabelecido, as evidências das correções efetuadas ou da necessidade de prorrogação de algum prazo, mediante devida justificação.

Concluído o controlo, verificou-se que o estabelecimento reúne as condições para manutenção da habilitação para exportar, devendo efetuar as correções necessárias dentro dos prazos para os quais está notificado.

3.2 Requisitos Específicos Verificados

A exportação de GAOA, tanto para o Brasil como para a RPC, está sujeita a várias exigências sanitárias e regulamentares, especialmente ao nível da habilitação dos estabelecimentos. A queijaria vistoriada já se encontrava habilitada para exportação, pelo que o registo exigido por ambos os países já tinha sido realizado nas plataformas PGA-SIGSIF e *CIFER*, respetivamente. Assim, procedeu-se apenas ao controlo oficial para a manutenção da habilitação.

A manutenção da habilitação para o Brasil decorre da realização de controlos oficiais regulares anuais, no âmbito do PACE GA, por parte da DAVV, sendo que, as AC do Brasil, poderão retirar os estabelecimentos da lista aprovadas caso estas não tenham um histórico de exportação nos últimos cinco anos. Por outro lado, a habilitação para exportação para a RPC tem uma validade de cinco anos. Portanto, para realizar a sua manutenção o operador teve de submeter o pedido de extensão e solicitar a vistoria à DGAV nos três a seis meses que antecedem o final do prazo da habilitação. Ora, neste caso, para além do controlo oficial no âmbito do PACE GA, também foi necessário preencher novamente a lista de verificação da GACC.

Durante o controlo oficial, com vista à manutenção da habilitação, foi verificado o cumprimento dos limites estabelecidos na legislação da UE e, adicionalmente, os da legislação brasileira e/ou chinesa sempre que estas possuam limites mais restritivos que os da UE ou exigiam requisitos adicionais. De facto, tanto o Brasil como a China apresentam diferenças nos requisitos específicos exigidos para o setor dos produtos lácteos, nomeadamente ao nível dos queijos (DGAV, 2020b; DGAV, s.d.-b). Para auxiliar esta verificação elaboraram-se as **Tabelas 8, 9 e 10**, referentes aos requisitos aplicáveis ao leite cru na produção primária, ao leite cru para o fabrico de queijo, e aos queijos, de acordo com a legislação da UE, a legislação do Brasil e as normas GB da RPC.

Importa esclarecer que, embora os produtos a exportar por este estabelecimento sejam queijos curados, fabricados com leite de cabra e ovelha, também se incluíram os critérios para o leite de bovino porque também são exportados e, por vezes, são os únicos regulamentados. De ressaltar também que estas tabelas foram criadas com base na queijaria em estudo, pelo que, quando se refere na **Tabela 10** que não se usa um determinado aditivo, mas existe um limite máximo para ele, é porque este pode ser usado. É ainda relevante esclarecer que existem parâmetros que são avaliados no leite cru para o fabrico de queijo, cujos limites se encontram mencionados na **Tabela 9**, e outros parâmetros que são analisados no produto final, ou seja, no queijo (**Tabela 10**).

As principais diferenças encontradas, nesta queijaria, foram ao nível do processo de fabrico do queijo e dos critérios microbiológicos e bioquímicos (**Tabelas 8, 9 e 10**).

Quanto ao processo de fabrico, apesar do estatuto sanitário da exploração primária, os queijos curados para exportação para o Brasil, de acordo com o § 6º do Artigo 373.º do RIISPOA, têm de sofrer uma maturação longa, a uma temperatura superior a 5°C durante um período não inferior a 60 dias, a menos que o leite utilizado no fabrico do queijo seja pasteurizado ou submetido a outro tratamento térmico. Este requisito obriga os operadores a adaptar o seu processo de fabrico e condiciona os produtos que podem ser exportados. Neste caso em particular, o interesse era exportar queijo curado produzido com leite de cabra pasteurizado a 72°C durante 15 segundos ou com leite de ovelha termizado a uma temperatura entre 55° e 65°C durante 15 segundos. Como a termização não é considerada um tratamento térmico suficiente para garantir a segurança sanitária do leite, é obrigatório verificar as condições de maturação acima mencionadas nos queijos curados fabricados com leite de ovelha.

A legislação chinesa tem requisitos relativamente à limpeza atmosférica da área de produção dos estabelecimentos industriais, no qual deve ser controlada a contaminação microbiana atmosférica no ar da zona de produção limpa. Este requisito exige que seja determinada, através do método de sedimentação natural especificado na GB 12693, a contagem total em placa, sendo que este valor não pode ultrapassar as 30 UFC/placa.

Outro requisito específico refere-se ao cloreto de cálcio, que tem classificação diferente na legislação dos três mercados (**Tabela 10**), sendo considerado um aditivo na UE, um ingrediente opcional no Brasil e um auxiliar tecnológico na RPC. Assim, foi necessário verificar se a indicação do mesmo estava de acordo com a sua função tecnológica tanto nas fichas técnicas como na rotulagem. Adicionalmente, conforme a **Tabela 10**, é proibido o uso da natamicina para queijos curados inteiros exportados para o Brasil, exceto na superfície de queijos que sejam cortados ou fatiados, e o uso de nitrato de potássio para os queijos exportados para RPC.

A rotulagem dos GAOA para o Brasil e para a China, é responsabilidade do operador económico, mas, de um modo geral, engloba os mesmos requisitos da rotulagem da UE. Para além destes tem de estar na língua dos países para os quais se exporta, neste caso português do Brasil ou mandarim, e apresentar o código SIF para exportações para o Brasil ou o número de registo GACC quando as exportações são para a RPC (MAPA, 2017b; GACC, 2021b). Além destes, existem requisitos adicionais que têm de ser observados, nomeadamente quanto à rotulagem nutricional.

Tabela 8. Comparação dos critérios da União Europeia, do Brasil e da República Popular da China para os parâmetros avaliados para o leite cru destinado ao fabrico de queijo.

Alvo	Parâmetros	UE		Brasil		RPC	
		Critérios	Referência	Critérios	Referência	Critérios	Referência
Exploração (Recolha de leite cru para fabrico de queijo)	Classificação sanitária	Indemne (B3) ou oficialmente indemne (B4)	Regulamento 853/2004	Indemne (B3) apenas se leite pasteurizado ou oficialmente indemne (B4)	Circular Nº 817/2010/CGPE/DIPOA	Indemne (B3) apenas se leite pasteurizado ou oficialmente indemne (B4)	Certificado acordado Mod. 1106/DGAV
	Temperatura de armazenamento	≤ 6 °C		≤ 4 °C	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 - atualizado pelo Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 IN n.º 76, de 26 de novembro de 2018 IN n.º 77, de 26 de novembro de 2018 IN n.º 37, de 31 de outubro de 2000 (Segundo esclarecimento da DGAV, esta IN é: a) aplicável por analogia a leite de ovino; b) aplicação das mesmas temperaturas, no transporte e no estabelecimento de receção, da UE para o leite de caprino e ovino)	0 a 4 °C	GB 12693-2023
	Teor Microbiano Total (máx)	B: ≤100 000 UFC/ml C e O: se leite cru para fabrico com tratamento térmico: ≤ 1 500 000 UFC/ml se leite cru para fabrico sem tratamento térmico: ≤ 500 000 UFC/ml		B: ≤300 000 UFC/ml C e O: ≤500 000 UFC/ml		2 000 000 UFC/ml	
	Células somáticas	B: ≤ 400 000 CS/ml		B: ≤500 000 CS/ml		-	
	Transporte	Temperatura ≤ 10 °C		B: ≤ 7 +/-2 °C C e O: ≤10 °C		0 a 4 °C	
Queijaria (Receção de leite cru para fabrico de queijo)	Temperatura de armazenamento	≤ 6 °C	Sem limite regulamentar	B: ≤ 5 °C C e O: ≤ 6 °C		≤ 7 °C	GB 19301-2010
	Inibidores	Negativo		Negativo		Negativo	
	Índice Crioscópico	-		B: -0,512 °C a -0,536 °C C e O: -0,555 °H a -0,585 °H		-0,500 °C a -0,560 °C (Apenas Holstein)	
	Proteína	-		B: 2,9% C e O: >2,8%		≥2,8%	
	Gordura	-		B: 3% C e O: <2,9%		≥3,1%	
	Acidez	-		B: 0,14 a 0,18% C: 0,13 a 0,18%		B: 12-18 °T O: 6-13 °T	
	Densidade	-		B: 1,028 a 1,034 C e O: 1,0280 a 1,0340		B: 1,027	
	Lactose anidra	-		B, C e O: 4,3%		-	
	Sólidos não gordurosos	-		B: 8,4% C e O: 8,2%		≥ 8,1%	

NOTA: B - Bovino; C - Caprino; O - Ovino; CS - células somáticas; UFC - Unidades formadoras de colónias; IN – Instrução Normativa; °H - Hortvet; °T - graus Thörner.

Tabela 9. Comparação dos critérios da União Europeia, do Brasil e da República Popular da China para os parâmetros avaliados no leite cru destinado ao fabrico de queijo.

Alvo	Parâmetros	UE		Brasil		RPC	
		Critérios	Referência	Critérios	Referência	Critérios	Referência
Contaminantes	Aflatoxinas M1	0,050 µg/kg	Regulamento 2023/915	0,5 µg/kg	IN N.º 160 de 1 de julho de 2022	0,5 µg/kg	GB 2761-2017
	Arsénio	-		-		0,1 mg/kg	GB 2762-2022
	Chumbo	0,020 mg/kg		-		0,02 mg/kg	
	Mercúrio	-		-		0,01 mg/kg	
	Crómio	-		-		0,3 mg/kg	
	Nitritos e Nitratos	-		-		0,4 mg/kg	
	Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e PCB	Soma de PCDD/F: 2,0 pg/g de gordura Soma de PCDD/F e PCB: 4,0 pg/g de gordura Soma de PCB: 40 ng/g de gordura		Soma de PCDD e PCDF: 2,5 pg/g de gordura Soma de PCDD, PCDF e PCB: 5,5 pg/g de gordura		-	

NOTA: IN – Instrução Normativa.

Tabela 10. Comparação dos critérios da União Europeia, do Brasil e da República Popular da China para os parâmetros avaliados no queijo curado.

Alvo	Parâmetros	UE		Brasil		RPC	
		Critérios	Referência	Critérios	Referência	Critérios	Referência
Produtos para exportação	Categorização do produto	1) Queijo fabricado com leite cru 2) Queijo fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento mais fraco que a pasteurização 3) Queijo fabricado com leite pasteurizado	Regulamento 2073/2005	1) Queijo Média Humidade (36% < H < 46%) 2) Queijo Alta Humidade (46% < H < 55%)	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	Queijo	GB 5420-2021
Contaminantes	Aflatoxinas M1	-	Regulamento 2023/915	2,5 µg/kg	IN N.º 160 de 1 de julho de 2022	0,5 µg/kg	GB 2761-2017
	Arsénio	-		0,50 mg/kg		-	GB 2762-2022
	Cádmio	-		0,50 mg/kg		-	
	Cobre	-		10,0 mg/kg		-	
	Chumbo	-		0,40 mg/kg		0,2 mg/kg	

Alvo	Parâmetros	UE		Brasil		RPC	
		Critérios	Referência	Critérios	Referência	Critérios	Referência
Contaminantes	Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e PCB	Soma de PCDD/F: 2,0 pg/g de gordura Soma de PCDD/F e PCB: 4,0 pg/g de gordura Soma de PCB: 40 ng/g de gordura	Regulamento 2023/915	-	IN N.º 160 de 1 de julho de 2022	-	GB 2762-2022
	Melamina	2,5 mg/kg		2,5 mg/kg	IN N.º 351 de 18 de março de 2025	-	
Critérios Microbiológicos	Coliformes (30°C)	-	-	1)* n=5; c=2; m=1000 UFC/g M=5000 UFC/g 2)* n=5; c=2; m=5000 UFC/g M=10 000 UFC/g	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	-	-
	Coliformes (37°C)	-	-	-	-	n=5; c=2; m=100UFC/g M=1000UFC/g	GB 5420-2021 GB 4789.3-2016
	Coliformes (45°C)	-	-	1)* n=5; c=2; m=100 UFC/g M=500 UFC/g 2)* n=5; c=2; m=1000 UFC/g M=5000 UFC/g	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	-	-
	<i>E. coli</i>	3)* n=5; c=2; m=100 UFC/g M=1000 UFC/g	Regulamento 2073/2005	-	-	-	-
	Staphylococcus coag. +	1)* n=5; c=2; m=10 ⁴ UFC/g M=10 ⁵ UFC/g 2)* e 3)* n=5; c=2; m=100 UFC/g M=1000 UFC/g Se: >10 ⁵ UFC/g testar para enterotoxinas estafilocócicas		1)* e 2)* n=5; c=2; m=100UFC/g M=1000UFC/g	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	-	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	-		-	-	n=5; c=2; m=100 UFC/g M=1000 UFC/g	GB 29921-2021

Alvo	Parâmetros	UE		Brasil		RPC	
		Critérios	Referência	Critérios	Referência	Critérios	Referência
Critérios Microbiológicos	<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m= ausente em 25 g	Regulamento 2073/2005	n=5; c=0; m=ausente em 25g	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	n=5; c=0; m=ausente em 25g	GB 29921-2021
	<i>Salmonella</i> sp.	1)* e 2)* n=5; c=0; m= ausente em 25 g		n=5; c=0; m=ausente em 25g		n=5; c=0; m=ausente em 25g	
Aditivos utilizados no fabrico de queijo	Natamicina (E 235)	1 mg/dm ² de superfície (ausente a 5 mm de profundidade) Unicamente no tratamento externo de queijos não cortados	Regulamento 1333/2008	Só se pode utilizar na superfície dos queijos cortados ou fatiados	Portaria N.º 146 de 7 de março de 1996	Produto: 0,3g/kg Superfície: <10 mg/kg	GB 2760-2024
	Sorbato de potássio (E 202)	<i>quantum satis</i> Unicamente no tratamento de superfície de produtos curados		1000 mg/kg Não usado		1,0 g/kg	
	Nitrato de potássio (E 252)	Leite para queijo: 150 mg/l A partir de 9/10/2026: 75 mg/l Nota: Expresso em NO ₃		50 mg/kg (expressos em NO ₃) Não usado		Não se pode usar	GB 2760-2024
	Cloreto de cálcio (E 509)	<i>quantum satis</i>		Ingrediente opcional		Auxiliar tecnológico Ausência de restrições quanto ao nível de resíduos	

NOTA: H - Humidade; IN - Instrução Normativa; *Os limites máximos mencionados para os critérios microbiológicos diferem consoante a categorização do produto indicada com 1), 2) e 3).

4. IMPLICAÇÕES PARA OS OPERADORES E PARA AS AUTORIDADES COMPETENTES

A legislação europeia tem como ponto de partida a avaliação do risco e a evidência científica, e como ponto de chegada a responsabilização dos operadores do setor alimentar e o fortalecimento da confiança dos consumidores. Em conformidade, não detalha os aspetos técnicos que variem em função da tecnologia produtiva e preocupa-se com a implementação rigorosa do princípio da transparência (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022).

Em comparação, a legislação brasileira é mais concreta, especificando requisitos específicos transversais a todos os operadores. No entanto, o sistema federal brasileiro complica um pouco a linearidade pretendida, em virtude de, dentro da mesma categoria alimentar, permitir a criação de várias normas que nem sempre são concordantes na integra. Para além disso, a legislação brasileira possui uma estrutura diferente da legislação da UE, incluindo partes como o *caput*, incisos, parágrafos e artigos.

Relativamente à legislação chinesa, esta é pouco detalhada e, face ao histórico do país, tendencialmente criada em função dos problemas (*i.e.*, reativa), estando assim em constante atualização. Para além disso, apesar de já existirem melhorias, a transparência do sistema chinês ainda não é bem concretizada (Kang, 2019). Ao contrário do que acontece com a UE ou com o Brasil, que ao elaborar novas normas atribuem-lhe uma nova numeração, a RPC tem também um modo de elaboração próprio que não nos é intuitivo. Na legislação chinesa, a criação ou atualização de uma nova norma GB resulta apenas na alteração do ano e não no número da mesma. Assim, ao pesquisar as normas deve-se procurar sempre pelo número da GB, assumindo-se que a versão que aparecer com o ano mais recente será a que se encontra em vigor. Adicionalmente, as GB chinesas encontram-se em mandarim, encontrando-se apenas algumas traduzidas e, por vezes, difíceis de aceder.

Ora, estas diferenças legislativas existentes entre a UE, o Brasil e a RPC podem ser um constrangimento às exportações, na medida em que, na maioria das vezes são de difícil entendimento o que por si só tende a complicar ainda mais o processo. Ademais, cada país tem a sua legislação e, consequentemente, as suas exigências, pelo que, cabe ao operador económico a responsabilidade pela procura dos requisitos específicos exigidos por cada país terceiro de interesse. Contudo, face a todos os requisitos para exportação, tanto ao nível da habilitação como da certificação, está mais que claro que os estabelecimentos necessitam continuamente de ajuda, ainda mais se estivermos a falar de pequenas empresas. Desta forma, os técnicos de cada DSAVR têm um papel essencial no fornecimento destas informações aos operadores e na verificação do cumprimento dos requisitos específicos exigidos (DGAV, s.d.-d).

Se, por alguma razão, ocorrer o comprometimento do padrão de segurança alimentar reconhecido aquando da atribuição da habilitação de Portugal, tanto ao nível do sistema de gestão da segurança alimentar quanto dos produtos fabricados, o MAPA pode suspender ou cancelar as exportações para o Brasil. O mesmo pode acontecer se forem detetadas violações à legislação brasileira ou se a DGAV deixar de fornecer informações, nomeadamente medidas preventivas e corretivas adotadas pelos estabelecimentos decorrentes de inconformidades detetadas. Acrescem ainda as situações de surtos de doenças que podem pôr em causa a saúde animal no Brasil, tal como acontece atualmente com a gripe aviária (MAPA, 2025b).

Os recentes conflitos geopolíticos, especialmente a pandemia Covid-19, a guerra russo-ucraniana e, atualmente a tensão comercial com os Estados Unidos, trouxeram várias adversidades para a China, pelo que ela tem procurado reduzir a sua dependência externa. O aperfeiçoamento deste objetivo passa pela diversificação das cadeias de abastecimento internacionais e, conseqüentemente, pela celebração de mais acordos comerciais. De facto, segundo a FAO, desde 2021 que a RPC tem apostado na diversificação, alcançando uma importação de 2938 tipos de alimentos diferentes de 184 países e regiões. Tudo isto, torna o mercado chinês num alvo cada vez mais atrativo para novos exportadores de GAOA (FAO, 2024).

No entanto, destes dois países, a RPC é o que apresenta o processo mais denso e de difícil acesso, sendo muitas as empresas exportadoras que não conseguem ingressar no mercado chinês. Para além disso, segundo os dados existentes, em 2022 foram devolvidos ou destruídos, aquando do controlo fronteiriço na China, 1134 lotes de mercadorias alimentares estrangeiras por motivos de inconformidades com os padrões exigidos, no tocante a requisitos de certificação, rotulagem e embalagem ou devido ao uso impróprio de aditivos alimentares. Isto representa um problema porque, para além das perdas económicas, também é um grande desperdício alimentar e pode comprometer as exportações do país para a RPC. Ora, o governo e a população chinesa estão recetivos a novos importadores, todavia o ingresso no mercado chinês envolve riscos bastante altos (DGAV, 2024a).

Para tal, é crucial que tanto os operadores económicos como a DGAV estejam em atualização constante, especialmente em *tempos* onde surgem constantemente novas doenças que ameaçam a saúde pública e animal e em que os consumidores se tornaram mais bem informados e exigentes (Enahoro *et al.*, 2021).

5. CONCLUSÃO

Globalmente, o aumento da incidência de doenças transmitidas por alimentos, as alterações climáticas e os fatores políticos e socioeconómicos, colocam grandes desafios ao comércio internacional de bens agroalimentares. A estas problemáticas, acresce a crescente consciencialização dos consumidores, gerando alterações nos padrões de consumo e, consequentemente, na procura dos países (FAO 2024).

Todos estes fatores geram incerteza e flutuações do mercado, mas, ao mesmo tempo, reforçam os sistemas de controlo dos diferentes países, crescentemente preocupados em conquistar novos mercados. Razão pela qual os países não apresentam uma classificação comercial estática ao longo do tempo, apesar da evidente diferenciação entre países exportadores e importadores. Portanto, a garantia da qualidade e da segurança alimentar são, cada vez mais, ferramentas cruciais tanto a nível da proteção da saúde pública e animal, quanto da competitividade dos países no mercado, representando assim, desafios e oportunidades para o comércio global (FAO, 2023).

Apesar do Brasil naturalmente ser um grande exportador mundial de bens agroalimentares, as alterações dos padrões de consumo dos consumidores brasileiros estão a aumentar a procura de produtos com valor acrescentado, abrindo caminho para nichos de mercado, nomeadamente para queijos e carnes transformadas, tornando assim o mercado brasileiro num alvo estratégico para os países europeus (Enahoro *et al.*, 2021).

Por outro lado, o mercado chinês, ao deter o estatuto de principal importador mundial, é um dos mais cobiçados. Contudo, as medidas implementadas pela RPC implicam consequências significativas para o resto do mundo. Tal facto, torna os esforços da RPC em melhorar a sua segurança alimentar numa questão de importância global (Dong *et al.*, 2024).

A habilitação e a manutenção da habilitação para exportação, para o Brasil e para a RPC, envolvem procedimentos longos e demorados. Estes procedimentos exigem o cumprimento de muitos requisitos e a verificação exaustiva da conformidade dos mesmos, não só com a legislação da UE, mas também com a do Brasil e da China. Assim, o processo de exportação obriga à atualização da documentação, dos requisitos técnicos e regulamentares, bem como à compreensão de especificidades socioculturais que marcam o ordenamento jurídico de cada país. Sem este trabalho de pesquisa e sem esta *chave-descodificadora*, o risco de incumprimento é muito elevado e, com ele, emerge um vasto cortejo de perdas económicas.

Face a este nível de exigência técnica e documental, o MVO é essencial para assegurar o alinhamento dos operadores com os requisitos exigidos por cada país terceiro, garantindo a manutenção da habilitação dos estabelecimentos e a fluidez das exportações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

+SIPACE. (2025). Obtido de <https://maissipace.dgav.pt/login>

Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. (2013). O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília. https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf

AICEP. (2024). Brasil. Consultado em: <https://myaicep.portugalexporta.pt/mercados-internacionais/br/brasil?setorProduto=-1>, 2025

AICEP. (2025). Exportações nacionais batem recorde em 2024. Consultado em: <https://www.portugalglobal.pt/noticias/2025/fevereiro/exportacoes-nacionais-batem-recorde-em-2024/>, 2025.

Buijs, J., van der Meulen, B., & Jiao, L. (2018). China's Food Safety Law: Legal Systematic Analysis of the 2015 Food Safety Law of the People's Republic of China. *European Institute for Food Law Working Paper*, Series Nº. 2018/01, <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3124272>.

Chatellier V. (2021). Review: International trade in animal products and the place of the European Union: main trends over the last 20 years. *Animal: an international journal of animal bioscience*, 15 Suppl 1, 100289. <https://doi.org/10.1016/j.animal.2021.100289>.

Comissão europeia. (2024). Relatório da Comissão. Consultado em <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52024DC0388>, 2025

Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017- alterado pelo Decreto n.º 10.468 de 18 de agosto de 2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2020a). Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar. Consultado em: https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/01/Guia-Orientacao-2ed-09_2020.pdf, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2023a). Esclarecimento técnico n.º 2/DGAV/2023. Consultado em: <https://www.dgav.pt/destaques/noticias/esclarecimento-tecnico-n-o-2-dgav-2023/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2020b). Brasil. Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/exportacao-para-paises-terceiros/generos-alimenticios-e-subprodutos-de-origem-animal/generos-alimenticios-de-origem-animal/requisitos-para-exportacao/brasil/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2023b). Plano Nacional de Controlo Plurianual 2020-2024 (versão 2). Consultado em: https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2023/12/PNCP_20-24_V2.pdf, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2024a). Guidelines on GACC/CIFER Registration For European Food & Beverage Establishments. Consultado em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2024/09/Guidelines-on-GACC-CIFER-Registration-for-European-FnB-Establishments.pdf>, 2025

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (2024b). Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios. Consultado em: https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2024/09/PACE-GA-2024_2025.pdf, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-a). Moçambique. Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/exportacao-para-paises-terceiros/generos->

alimenticios-e-subprodutos-de-origem-animal/generos-alimenticios-de-origem-animal/requisitos-para-exportacao/mocambique/, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-b). China (Não inclui as regiões administrativas de Macau e Hong Kong). Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/exportacao-para-paises-terceiros/generos-alimenticios-e-subprodutos-de-origem-animal/generos-alimenticios-de-origem-animal/requisitos-para-exportacao/china-nao-inclui-as-regioes-administrativas-de-macau-e-hong-kong/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-c). Comércio de Géneros Alimentícios de Origem Animal entre os países da União Europeia. Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/trocas-intra-uniao/genero-alimenticios-e-subprodutos/entrada-em-portugal-de-generos-alimenticios-de-origem-animal/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-d). Géneros Alimentícios e Subprodutos de Origem Animal. Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/exportacao-para-paises-terceiros/generos-alimenticios-e-subprodutos-de-origem-animal/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-e). Planos de Controlo. Consultado em: <https://www.dgav.pt/planos-de-controlo/>, 2025.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária [DGAV]. (s.d.-f). Cuba. Consultado em: <https://www.dgav.pt/comerciointernacional/conteudo/exportacao-para-paises-terceiros/generos-alimenticios-e-subprodutos-de-origem-animal/generos-alimenticios-de-origem-animal/requisitos-para-exportacao/cuba/>, 2025.

Dong, K., Prytherch, M., McElwee, L., Kim, P., Blanchette, J. & Hass, R. (2024). China's food security: key Challenges and emerging policy responses. *Center for Strategic and International Studies*. https://csis-website-prod.s3.amazonaws.com/s3fs-public/2024-03/240315_Dong_China_Food.pdf?VersionId=rOsgnnGSZNxS9mIYqQh37xbVUW2wxc0N

Duarte, C., M. (2022). *Géneros alimentícios de origem animal: análise das exportações portuguesas entre 2015 e 2020*. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária, Faculdade de Medicina Veterinária, Lisboa.

Enahoro, D., Bahta, S., Mensah, C., Oloo, S., & Rich, K. M. (2021). Current and future trade in livestock products. *Revue scientifique et technique (International Office of Epizootics)*, 40(2), 395–411. <https://doi.org/10.20506/rst.40.2.3232>

European Commission. (2024). Country Profile Organisation of Official Controls. Consultado em: https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2024/03/CP-PT_Final_Overview_2022-7380-GFA.pdf, 2025.

European Commission. (s.d.-a). Farm to Fork strategy. Consultado em: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en, 2025.

European Commission. (s.d.-b). The EU single market. Consultado em: <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/content/eu-single-market>, maio 2025.

European Commission. (s.d.-c). Guide for export of goods. Consultado em: <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/content/guide-export-goods>, 2025.

European Commission. (s.d.-d). Health and Food Audits and Analysis. Consultado em: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/official-controls-and-enforcement/health-and-food-audits-and-analysis_en, 2025.

European Union. (s.d.). Trade. Consultado em: https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/trade_en, 2025.

FAO. (2023). *FAO Strategic Priorities for Food Safety within the FAO Strategic Framework 2022-2031*. Rome.

FAO. (2024). *Trade of agricultural commodities 2010–2023*. FAOSTAT Analytical Briefs, No. 98. Rome.

Feltes, M., M., C., Ariseto-Bragotto, A., P. & Block, J., M. (2017). Food quality, food-borne diseases, and food safety in the Brazilian food industry. *Food Quality and Safety*, 1(1), 13–27. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyx003>.

FIPA. (2025). Exportações da indústria alimentar e das bebidas batem recorde. Consultado em: https://www.fipa.pt/competitividade/exportacoes-da-industria-alimentar-e-das-bebidas-batem-recorde?utm_source=chatgpt.com, 2025.

FIPA. (s.d.). Exportações e Importações. Consultado em: <https://www.fipa.pt/estatisticas/exportacoes-e-importacoes-industria-alimentar>, 2025.

GACC. (2021a). GACC Decree 248: Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food. Consultado em: <https://gacc.agency/Articles/Article.asp?id=337>, 2025.

GACC. (2021b). GACC Decree 249: Administrative Measures on Import and Export Food Safety. Consultado em: <https://gacc.agency/Articles/Article.asp?id=336>, 2025.

Gao, Q., Huang, Y., Sui, Y., & Zheng, Y. (2023). The Chinese Communist Party and regulatory transparency in China's food industry. *PNAS nexus*, 2(3), 1–12. <https://doi.org/10.1093/pnasnexus/pgad028>.

GB 12693-2023. National food safety standard - Good manufacturing practice for milk products (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 19301-2010 National food safety standard - Raw Milk (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 2760-2024 National food safety standard - Food additive - Standard for use (English Version), Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 2761-2017 National food safety standard - Limits of mycotoxins in foods (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 2762-2022 National food safety standard - Maximum Levels of Contaminants in Foods (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 29921-2021 National food safety standard - Limit of pathogen in prepackaged foods (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

GB 5420-2021 National food safety standard - Cheese (English Version). Ministry of Health of the People's Republic of China.

INE. (2025a). Base de dados. Consultado em: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0012347&contexto=bd&selTab=tab2, 2025.

INE. (2025b). Base de dados. Consultado em: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0012347&contexto=bd&selTab=tab2, 2025.

INE. (2025c). Base de dados. Consultado em: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0002743&contexto=bd&selTab=tab2, 2025.

Instrução Normativa n.º 160, de 1 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 34, de 25 de setembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 35, de 25 de setembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 351, de 18 de março de 2025 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 37, de 31 de outubro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 76, de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Instrução Normativa n.º 77, de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Kang, Y. (2019). Food safety governance in China: Change and continuity. *Food Control*, 106, 106752. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106752>.

Midões, C., P. (2024). *Habilitação para exportação de alimentos de origem animal: carne de suíno para o mercado asiático (China, Coreia do Sul e Japão)*. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária, Faculdade de Medicina Veterinária, Lisboa.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2016). Serviços de Inspeção Federal (SIF). Consultado em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>, 2025.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2017a). Conheça o DIPOA. Consultado em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/conheca-o-dipoa>, 2025.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2017b). Registro de Produtos - Rotulagem. Consultado em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-produtos-rotulagem>, 2025.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2018). Importação de Produtos de Origem Animal. Consultado em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/importacao-de-produtos-de-origem-animal#requisitos-sanit-rios-de-importa--o>, 2025.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2025a). Mapa informa sobre suspensão das exportações de carne de aves. Consultado em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-informa-sobre-suspensao-das-exportacoes-de-carne-de-aves>, 2025.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA]. (2025b). Tabela com os países autorizados a exportar produtos de origem animal ao Brasil. Consultada em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/TabelaBRASIL_imp_Atualizada_SITE20250424.pdf, 2025.

Oliveira, W., Galetto, L., Tabarelli, M., Peres, C., A. & Lopes, A., V. (2023). Paradoxically striving for food security in the leading food-producing tropical country, Brazil. *One Earth*. 6(5), 455-458. <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2023.03.003>

Pettoello-Mantovani, C. & Olivieri, B. (2022). Food safety and public health within the frame of the EU legislation. *Global Pediatrics*, 2, 100020. <https://doi.org/10.1016/j.gped.2022.100020>.

Portaria n.º 146, de 7 de março de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasil.

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008. relativo aos aditivos alimentares. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002. que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a

Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005. relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017. relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n. o 999/2001, (CE) n. o 396/2005, (CE) n. o 1069/2009, (CE) n. o 1107/2009, (UE) n. o 1151/2012, (UE) n. o 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n. o 1/2005 e (CE) n. o 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n. o 854/2004 e (CE) n. o 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento de execução (UE) 2019/627 da Comissão, de 15 de março de 2019. que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que altera o Regulamento (CE) nº 2074/2005 da Comissão no que se refere aos controlos oficiais. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamentos (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, de 24 de setembro de 2009. relativo à proteção dos animais no momento da occisão. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamentos Delegado (UE) 2019/624 da Comissão, de 8 de fevereiro de 2019. relativo a regras específicas aplicáveis à realização de controlos oficiais da produção de carne e às zonas de produção e de afinação de moluscos bivalves vivos em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia.

Silva, A., M., C., F., C. (2021). *Aprovação e Controlo de Estabelecimentos Associados à Pesca e Produtos da Pesca*. Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia Alimentar, Instituto Superior de Agronomia, Lisboa.

SIPACE. (2025). Obtido de <https://sipace.dgav.pt/Estabelecimentos>

Thorsen, M., Hill, J., Farber, J., Yiannas, F., Rietjens, I. M. C. M., Venter, P., Lues, R. & Bremer, P. (2025). Megatrends and emerging issues: Impacts on food safety. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24, e70170. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70170>.

Tseng, Y., Lee, B., Chen, C. & He, W. (2022). Understanding Agri-Food Traceability System User Intention in Respond to COVID-19 Pandemic: The Comparisons of Three Models. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19, 1371. <https://doi.org/10.3390/ijerph19031371>.

World Trade Organization [WTO] (2025). *Global trade outlook and statistics – Update April 2025* Consultado em: https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/trade_outlook25_e.pdf, 2025.

Manutenção da habilitação para exportação para o Brasil e para a República Popular da China: Caso prático de uma queijaria

Mariana Soares Ferreira

ICBAS

