UNIVERSIDADE DO PORTO
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

# CERTIFICAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS EM PORTUGAL

Rita Luísa Machado Magalhães Costa e Silva
Porto 2004/2005

FCNAUP BIBLIOTECA
Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

# ÍNDICE

RESUMO ..... 2

LISTA DE ABREVIATURAS ..... 4

I. INTRODUÇÃO ..... 5

1. QUALIDADE ..... 5

2. A QUALIDADE ALIMENTAR NO MUNDO, NA EUROPA E EM PORTUGAL ..... 8

3. ENQUADRAMENTO E JUSTFICAÇÃO ..... 11

II. DESENVOLVIMENTO DO TEMA ..... 13

1. O SISTEMA PORTUGUÊS DA QUALIDADE ..... 13

1.1. Subsistema da Qualificação ..... 15

a) Acreditação ..... 15

b) Certificação ..... 17

2. PRODUTOS CERTIFICADOS ..... 21

a) Associação para a Certificação de Produtos ..... 24

b) SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda ..... 27

3. PRODUTOS QUALIFICADOS ..... 28

3.1. Denominação de Origem Protegida, Indicação Geográfica Protegida e Especialidade Tradicional Garantida ..... 29

3.2. Agricultura Biológica ..... 36

III. ANÁLISE CRÍTICA ..... 44

IV. CONCLUSÃO ..... 49

V. BIBLIOGRAFIA ..... 50

ANEXOS ..... 57

## RESUMO

O sector alimentar vem sendo alvo de sucessivas crises, grande parte delas com repercussões devastadoras ao nível económico e ao nível da saúde pública. A década de 90 do século passado foi, sem sombra de dúvida, exemplo disso mesmo, com o caso da Encefalopatia Espongiforme Bovina, entre outras. Por outro lado, a ligação que se estabeleceu entre uma alimentação pouco cuidada e determinadas patologias, acarretou um interesse ainda maior pela temática da alimentação, em todas as suas vertentes. Como resultado, os consumidores estão hoje mais alertados e sensibilizados, exigindo que os alimentos que consomem sejam fornecidos com um nível de qualidade cada vez maior.

Se até há bem pouco tempo eram as características organolépticas e a reputação no mercado, para além do preço, os condicionantes mais determinantes da qualidade dos géneros alimentícios, a tendência parece agora direccionar-se para aspectos mais específicos como a garantia de conformidade. Verifica-se uma crescente procura, por parte das entidades produtoras, transformadoras e distribuidoras de géneros alimentícios, pela certificação das próprias entidades, dos produtos fornecidos e/ou dos serviços prestados.

A certificação, para além de evidenciar o cumprimento de regulamentações técnicas, reforçar a confiança dos consumidores e a imagem da entidade, permite aumentar a competitividade através da redução dos custos da não qualidade, aceder a novos mercados e é um factor de diferenciação face a outras entidades concorrentes, num mercado cada vez mais globalizado.

Também no seio da Comunidade Europeia a temática da segurança e qualidade alimentar teve um importante desenvolvimento, em especial durante a década de

90, com a criação do enquadramento legal para a produção agrícola segundo o modo de produção biológico e, em Março de 2000, com a criação do símbolo com a menção "Agricultura Biológica – Sistema de Controlo CE", e dos sistemas de protecção e valorização dos produtos agro-alimentares – Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

## LISTA DE ABREVIATURAS

CE – Comunidade Europeia

CEE – Comunidade Económica Europeia

CERTIF – Associação para a Certificação de Produtos

DGFCQA – Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

DL – Decreto-Lei

DOP – Denominação de Origem Protegida

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point*

IDRHa – Instituto do Desenvolvimento Rural e Hidráulica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

IPAC – Instituto Português de Acreditação

IPQ – Instituto Português da Qualidade

ISO – *International Organization for Standardization*

MADRP – Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

OPC – Organismo Privado de Controlo

PAC – Política Agrícola Comum

Reg – Regulamento

SPQ – Sistema Português da Qualidade

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto · FCNAUP BIBLIOTECA

# I. INTRODUÇÃO

## 1. QUALIDADE

Evoluindo ao longo dos tempos e de acordo com os princípios e valores de cada civilização, este conceito é dotado de enorme subjectividade, variando consoante o sujeito que o aplica. A explicação para esta variabilidade pode ser encontrada na própria definição da qualidade. Seguem-se algumas definições:

- "Totalidade das propriedades e características de um produto ou serviço que determinam a sua aptidão para satisfazer necessidades explícitas ou implícitas"[(1)];
- "Conjunto de atributos e características de uma entidade ou produto que determinam a sua aptidão para satisfazer necessidades e expectativas da sociedade" [(2)];
- "Grau de satisfação que oferecem as características do produto, em relação às exigências do consumidor a que se destina" [(3)];
- "Grau de satisfação de requisitos dado por um conjunto de características intrínsecas" [(4)].

Apesar das versões da definição variarem em alguns pormenores, consoante os autores, conclui-se que a qualidade está intimamente ligada a necessidades ou exigências inerentes a um sujeito e que a satisfação dessas necessidades ou exigências pressupõe que um produto ou serviço tem ou não qualidade. É, portanto, neste sentido que se fala em subjectividade: cada sujeito tem necessidades e requisitos próprios e únicos, que carecem ser supridos para justificar a utilização de um produto ou serviço em detrimento de outro. Não será possível determinar se um produto ou serviço tem qualidade sem qualquer

informação acerca do seu destinatário. No entanto, é legítimo afirmar que o produto ou serviço em si também determinam em muito o grau de satisfação e em última instância a qualidade do mesmo.

No caso específico dos produtos alimentares, muitas são as características que determinam a sua qualidade, podendo ser divididas em características intrínsecas e características extrínsecas [5, 6].

Relativamente às primeiras, estas dizem respeito, essencialmente, a características organolépticas (características que podem ser descodificadas através dos órgãos dos sentidos, como o sabor, a aparência, o aroma), a características higio-sanitárias (estado microbiológico, presença de componentes tóxicos, utilização de aditivos) e a características nutricionais (teor em vitaminas e minerais, açúcares, lípidos) [5, 6].

Para além destes existem outros aspectos que também são considerados, tais como a origem do produto e o método de produção utilizado [5, 6].

Como características extrínsecas, a apresentação do produto (tipo de embalagem, invólucro), a identificação do produto (rótulos, marcas comerciais, logótipos, símbolos de certificação), a facilidade de utilização (produtos semi-preparados e produtos prontos para consumo, abertura fácil), a reputação no mercado (normalmente associada a uma marca), e a relação preço / qualidade (promoções) são aspectos que também podem ser associados à qualidade dos géneros alimentícios [5, 6].

Apesar de todas estas características terem influência quando se considera a qualidade de um género alimentício, o grau de importância destas pode variar de sujeito para sujeito (produtores/industriais, comerciantes, autoridades ou consumidores) [5]. Assim, por exemplo, para os produtores de géneros

alimentícios de origem vegetal, um produto deve ser rentável, ser naturalmente resistente a doenças e pragas, possuir boas características organolépticas, suportar o transporte a longas distâncias. Para o comerciante, as características organolépticas e o tempo de prateleira (validade) são atributos muito importantes. Relativamente aos consumidores, as características organolépticas, as marcas comerciais e o preço são essenciais para a compra inicial, uma vez que a compra subsequente depende do grau de satisfação do consumidor, isto é, depende do facto de ele considerar que o produto tem ou não qualidade. No caso das autoridades, o fundamental será o cumprimento das boas práticas de fabrico e das medidas legislativas em vigor [5].

Como mencionado anteriormente, as características sanitárias de um género alimentício são características de elevada importância quando se considera a qualidade do mesmo. Contudo, é frequente fazer-se referência à qualidade como sinónimo de segurança microbiológica. É incontestável que se um produto não for seguro do ponto de vista sanitário e acarretar prejuízo para a saúde, não será considerado um produto com qualidade, uma vez que deixará de satisfazer as necessidades daquele a quem se destina (uma das necessidades mais básicas de um indivíduo é a preservação da sua saúde e bem estar). No contexto da segurança biológica, factor este, entre outros, de extrema importância no que respeita à segurança alimentar, a segurança microbiológica assume, sem dúvida alguma, um lugar de destaque. Se tivermos em conta que a segurança alimentar é um requisito obrigatório e a qualidade é voluntária, será facilmente compreendido o porquê da constante utilização "indevida" do conceito de qualidade.

## 2. A Qualidade Alimentar no Mundo, na Europa e em Portugal

Para além da evolução que o próprio conceito de qualidade tem sofrido também o interesse em volta desta temática tem modificado ao longo dos tempos, especialmente no que respeita a medidas legislativas e especificações técnicas.

A adopção de especificações técnicas reconhecidas internacionalmente constitui, hoje mais do que nunca, factor importante na comparação de níveis de qualidade.

Uma das organizações com maior peso, dedicada ao desenvolvimento de referenciais normativos de reconhecimento internacional, também na área alimentar, é a *International Organization for Standardization* (ISO). Esta organização foi fundada em 1947 com o objectivo de conciliar conhecimentos e obter um consenso entre os ramos intelectual, científico, técnico e económico, simplificando e facilitando o comércio internacional de bens e serviços [7].

Especificamente direccionados para a área alimentar, os primeiros esforços relativamente à Qualidade tiveram início na década de 60 do século passado, com a criação, em 1963, da Comissão do *Codex Alimentarius*, pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação e pela Organização Mundial de Saúde. Este organismo tornou-se responsável pelo desenvolvimento e publicação de orientações acerca dos requisitos aplicáveis aos vários produtos alimentares, traduzindo-se em documentos considerados, hoje, referências internacionais [8].

Também nessa década surgiu aquele que é visto actualmente como o elemento-chave da segurança alimentar – o Sistema *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) – inicialmente desenvolvido pela *National Aeronautics and Space Administration* em colaboração com a *Pillsbury Company*, com o intuito de

garantir a segurança dos alimentos a serem consumidos durante missões no espaço [8].

Em termos legislativos e ao nível da Comunidade Europeia (CE), só a partir da década de 90 do século transacto, com a instituição do mercado único e o aparecimento das crises alimentares, nomeadamente a Encefalopatia Espongiforme Bovina, a febre aftosa, as dioxinas e, mais recentemente, a gripe das aves, a segurança e qualidade dos alimentos foi tida como uma das grandes prioridades da agenda política europeia [6,9].

Em Junho de 1993, foi publicada a Directiva 93/43/CEE do conselho de 14 de Junho de 1993, posteriormente transposta para o Direito interno pelo Decreto-Lei (DL) nº 67/98 de 18 de Março de 1998, mais tarde alterado pelo DL nº 425/99 de 21 de Outubro de 1999, que estabelece as regras de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Esta Directiva será em breve revogada pelo recente Regulamento (Reg) (CE) nº 852/2004 de 29 de Abril de 2004, a vigorar a partir de 1 de Janeiro de 2006, que vem estabelecer as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios [8].

A necessidade de estabelecer e de fazer cumprir normas de segurança mais rigorosas para toda a cadeia alimentar, levou à publicação, em Janeiro de 2000, do Livro Branco sobre a Segurança Alimentar, que estabeleceu uma política mais preventiva face a eventuais riscos alimentares e melhorou, a nível europeu, a capacidade de reacção em caso de riscos comprovados. Constituiu, portanto, um incentivo à melhoria contínua da qualidade alimentar [9].

O Reg (CE) nº 178/2002, também conhecido por Normas Gerais da Legislação Alimentar, veio rever por completo a legislação da CE em matéria de segurança dos alimentos e estabeleceu 5 princípios gerais [9]:

- promoção de um nível elevado de segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar;
- instituição de uma política de segurança alimentar baseada na análise dos riscos, tendo em conta o princípio da precaução;
- responsabilização de todos os operadores do sector alimentar;
- estabelecimento da rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia alimentar;
- fornecimento de informações claras e precisas por parte das autoridades públicas.

No âmbito deste regulamento foi criada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, com um papel decisivo no reforço do sistema de alerta rápido já instituído [9].

A Política Agrícola Comum (PAC) é outra das políticas comunitárias directamente afectadas pela política da qualidade europeia. As reformas de 1992 e 1999 assumem como prioridades a segurança e a qualidade alimentar [6, 9].

A PAC foi desenvolvida originalmente, em 1962, com o objectivo de aumentar a produtividade agrícola, de forma a garantir a auto-suficiência alimentar na Comunidade Europeia e sanar as carências alimentares resultantes das duas Grandes Guerras Mundiais. Neste contexto, a segurança e qualidade alimentar foram relegadas para segundo plano, por não serem consideradas necessidades imediatas [9, 10].

Uma vez atingido esse objectivo inicial, nos finais da década de 70 do século XX, as atenções começaram a voltar-se no sentido de satisfazer as necessidades e as exigências dos consumidores relativamente à segurança e qualidade alimentar, tendo-se tornado mais evidente essa reorientação no decurso dos últimos 15 anos. Se inicialmente as medidas instituídas estimulavam a produção em quantidade, sem qualquer preocupação com a qualidade dos produtos obtidos, actualmente a PAC desenvolveu medidas que recompensam os agricultores preocupados em melhorar a qualidade dos seus produtos e aqueles que praticam uma produção menos intensiva, protegendo o meio natural e preservando o património rural. Pretende-se com estas medidas preservar a diversidade dos produtos alimentares e de tipos de exploração, estimulando o desenvolvimento do mercado para os produtos dotados de características regionais específicas, largamente apreciados pelos consumidores. A CE disponibiliza também apoio aos agricultores que pretendam abandonar os modos de produção tradicionais para abarcar o modo de produção biológica, combatendo-se a degradação dos solos e a monotonia da produção intensiva [9, 10, 11].

Para além da preocupação no que se refere ao fornecimento de alimentos seguros e com qualidade, outro dos objectivos-chave desta política prende-se com a melhoria do nível de vida dos agricultores, através da garantia de um mercado estável para os seus produtos, permitindo que se mantenham nas suas terras de origem e evitando a desertificação [9, 10, 11].

## 3. ENQUADRAMENTO E JUSTFICAÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica de qualquer indivíduo, com vista à manutenção do seu equilíbrio e bem-estar. Contudo, a qualidade dos alimentos

consumidos nem sempre constituiu uma preocupação para a grande maioria, se não para a totalidade, dos consumidores. Aspectos relacionados com a segurança, composição nutricional e qualidade dos géneros alimentícios, anteriormente descurados pela sociedade em geral, transformaram-se em exigências no decorrer das últimas duas décadas. Na base desta modificação de atitudes encontra-se o surgimento de sucessivas crises alimentares e o aumento da incidência de doenças crónico-degenerativas, como a obesidade, a diabetes e as doenças cardiovasculares.

Todas estas circunstâncias obrigaram a que maior atenção fosse prestada pelos consumidores no que toca a uma alimentação saudável. A qualidade dos alimentos consumidos deixou de ser considerada uma extravagância apenas reservada a alguns e passou a ser um requisito ao alcance de todos.

Neste sentido, produtores e industriais de géneros alimentícios sentiram necessidade de acompanhar as novas tendências do mercado e garantir a conformidade dos seus produtos perante os requisitos dos consumidores. Surge então a certificação de produtos. A certificação de géneros alimentícios constitui um factor de extrema importância na alimentação, proporcionado por uma enorme variedade de produtos valorizados pela sua origem, especificidade e qualidade atestadas.

Pretende o presente trabalho monográfico caracterizar a qualificação de géneros alimentícios, na vertente da certificação, em Portugal, contextualizando-a no panorama da qualidade e segurança alimentar e, consequentemente, na saúde pública.

# II. DESENVOLVIMENTO DO TEMA

## 1. O SISTEMA PORTUGUÊS DA QUALIDADE

A qualidade é um factor determinante para a produtividade e competitividade das actividades dos agentes económicos e do Estado e um elemento essencial para a qualidade de vida dos cidadãos.

O esforço de Portugal na área da qualidade teve como ponto alto a criação do Sistema Nacional de Gestão da Qualidade, em 1983, pelo DL nº 165/83 de 27 de Abril de 1983. Em 1993, é substituído pelo presente Sistema Português da Qualidade (SPQ), sendo criado pelo DL nº 234/93 de 2 de Junho de 1993 e revisto pelo DL nº 4/2002 de 4 de Janeiro de 2002, posteriormente revogado pelo DL nº 140/2004 de 8 de Junho de 2004. Este decreto vem aprovar a reestruturação do Instituto Português da Qualidade (IPQ) [(2)].

De acordo com o artigo 5º do DL nº 140/2004, o SPQ é uma estrutura de âmbito nacional que engloba entidades com funções na dinamização e garantia da qualidade, em Portugal. Visa contribuir, através de práticas e metodologias da qualidade reconhecidas nacional e internacionalmente, para a modernização de vários sectores da sociedade. Permite aos agentes económicos melhorar a sua actuação e demonstrar a credibilidade da sua acção no mercado, por meio da qualificação de pessoas, de produtos, de serviços e de sistemas. Neste sentido, o SPQ engloba três subsistemas: a Metrologia, a Normalização e a Qualificação [(2)].

A coordenação e a gestão do SPQ e, por conseguinte, das actividades dos três subsistemas que o constituem, estão a cargo do IPQ, que exerce a sua actividade sob tutela do Ministério da Economia. Criado em 1986, através do DL nº 183/86 de 12 de Julho de 1986, o IPQ vem sofrendo vários ajustamentos no que se

refere à sua lei orgânica, fruto da constante evolução (nacional e internacional) na sua área de actuação. Por conseguinte, as suas responsabilidades e competências foram aumentando. Em 2004, com a entrada em vigor do DL nº 140/2004, o IPQ foi reestruturado e reforçada a sua actuação como organismo gestor e coordenador do SPQ, mais adaptado à realidade actual [2].

Segundo o DL nº 140/2004, o Subsistema da Metrologia é definido como "o subsistema (...) que garante o rigor e a exactidão das medidas realizadas, assegurando a sua comparabilidade e rastreabilidade, a nível nacional e internacional, e a realização, manutenção e desenvolvimento dos padrões das unidades de medida". A metrologia é de extrema importância para garantir o rigor na verificação da qualidade de produtos e serviços, particularmente nas áreas mais ligadas às ciências da vida, como a segurança alimentar e a saúde humana. Também maior é a confiança exigida aos instrumentos e aparelhos de medição, dos quais dependem cada vez mais o comércio e a economia [2, 12].

Já o Subsistema da Normalização é definido como "o subsistema (...) que enquadra as actividades de elaboração de normas e outros documentos de carácter normativo de âmbito nacional, europeu e internacional". Apesar de as normas e outros documentos normativos promoverem a difusão de melhores práticas e a inovação no sector económico, estimulando a competitividade, também é verdade que a morosidade associada à sua elaboração e adopção tende a tornar-se cada vez mais inconciliável com o constante desenvolvimento tecnológico. Este é sem dúvida o novo desafio nesta área de actuação [2, 13].

A normalização pode ser vista como um "pau de dois bicos": por um lado, actualmente, a aplicação de documentos normativos consagrados mundialmente, é um factor essencial no acesso e conquista do mercado, cada vez mais exigente

no que se refere ao binómio qualidade – preço; por outro lado, os elevados custos decorrentes da aplicação das diversas especificações técnicas nacionais, onde se incluem as normas, constitui um dos principais obstáculos ao comércio mundial. Aos organismos nacionais e internacionais de normalização e outras instituições da mesma e de outras áreas, tais como o comércio, cabe um papel decisivo na abolição de barreiras técnicas ao comércio, promovendo a harmonização no sector normativo. Neste sentido, à escala global a importância das normas nacionais tem vindo a decrescer em detrimento das normas europeias e internacionais [13].

Finalmente, o Subsistema da Qualificação é definido, também pelo mesmo DL nº140/2004, como "o subsistema (...) que enquadra as actividades da acreditação, da certificação e outras de reconhecimento de competências e de avaliação da conformidade, no âmbito do SPQ" [2].

NAUP BIBLIOTECA

## 1.1. Subsistema da Qualificação

O Subsistema da Qualificação engloba duas actividades fulcrais e distintas da qualidade: a acreditação e a certificação. Estas duas actividades divergem nos seus objectivos e nos referenciais adoptados [12].

### a) Acreditação

A acreditação consiste no reconhecimento formal, pelo Organismo Nacional de Acreditação, de que uma entidade concentra competências técnicas para o

desempenho de uma função específica, de acordo com normas internacionais, europeias ou nacionais [15].

Por outras palavras, a acreditação é o reconhecimento da competência técnica dos agentes de avaliação da conformidade actuantes no mercado.

Com a entrada em vigor do DL nº 125/2004 de 31 de Maio de 2004, as atribuições no âmbito da acreditação, até então da competência do IPQ, foram transferidas para o Instituto Português de Acreditação (IPAC) [12, 15]. Esta transferência de competências teve como objectivo tornar o organismo de acreditação independente das actividades comerciais de avaliação da conformidade, garantindo assim a isenção e imparcialidade de actuação e reforçando a confiança dos agentes económicos e dos consumidores no funcionamento do mercado [15].

A confiança entre os agentes económicos, ao nível das relações comerciais internacionais é, em grande parte, conseguida através do papel desempenhado pelas entidades nacionais de acreditação. Como tal, o IPAC recorre a referenciais de acreditação internacionais, emitidos pelos organismos internacionais de acreditação, e a acordos de reconhecimento mútuo, de forma a facilitar o reconhecimento externo das acreditações concedidas [2, 12].

A acreditação é reconhecida pelo uso da Marca de Acreditação nos documentos relativos às actividades acreditadas (uso esse regido por regulamentação própria) e é evidenciada através de um Certificado de Acreditação onde é descrito o âmbito da acreditação (que pode ou não abranger todas as actividades que a entidade exerce) e os documentos de referência utilizados nessas actividades de avaliação da conformidade (actividades de calibração, ensaio, certificação ou inspecção) [12].

Se para o exercício de algumas actividades a acreditação é obrigatória, por legislação comunitária ou nacional, outras há em que apesar de voluntária, constitui uma mais valia diferenciadora perante o mercado. Para além de trazer benefícios para a entidade acreditada, a acreditação é também vantajosa para a sociedade em geral [12]:

- assegura que os produtos e serviços avaliados cumprem na realidade os requisitos de qualidade e segurança aplicáveis;
- contribui para o melhor desempenho económico do país, através da existência de infra-estruturas tecnológicas de credibilidade reconhecida, capazes de facilitar a captação de investimento de alto valor acrescentado e permitir aceder a marcas internacionais competitivas, dinamizando as exportações.

No caso da acreditação de organismos de certificação de sistemas de produtos e serviços, o referencial normativo seguido é a norma portuguesa NP EN 45011.

**b) Certificação**

Embora se faça alusão à certificação há mais de 100 anos, em Portugal, só a partir de 1980 apareceram as primeiras certificações.

A certificação pode ser definida como "o procedimento através do qual uma terceira parte, acreditada, dá uma garantia escrita de que um produto, processo, serviço ou sistema está em conformidade com requisitos especificados" [2]. Assim, é possível a certificação de produtos ou serviços, pessoas e sistemas (Gestão da Qualidade, Gestão Ambiental, Gestão da Segurança Alimentar).

A certificação é uma das actividades de avaliação da conformidade (certificação, inspecção, ensaio, calibração) e distancia-se de outros sistemas de comprovação

da conformidade (declaração dos fornecedores, relatórios de testes laboratoriais, relatórios de corpos de inspecção), uma vez que pressupõe a intervenção sistemática de uma terceira entidade competente, baseada em resultados de testes, inspecções e auditorias [7, 12].

Segundo a ISO, existem oito sistemas de certificação possíveis [14]:

- **Sistema nº 1** ou **"Ensaio de tipo"**, segundo o qual uma amostra do produto é submetida a um ensaio no sentido de verificar a conformidade com uma especificação técnica;
- **Sistema nº 2**, em que se procede ao ensaio de tipo e posterior acompanhamento por meio de ensaios de amostras recolhidas nos locais de venda;
- **Sistema nº 3**, em tudo idêntico ao sistema nº 2, com a excepção de que as amostras ensaiadas durante o acompanhamento são recolhidas no local de produção;
- **Sistema nº 4**, segundo o qual se realiza o ensaio tipo e posterior acompanhamento com base em amostras recolhidas no local de venda e/ou no local de produção;
- **Sistema nº 5**, que compreende, para além de ensaios de acompanhamento, a avaliação do sistema da qualidade implementado na produção;
- **Sistema nº 6**, referente à avaliação e aceitação do sistema da qualidade implementado na empresa;
- **Sistema nº 7**, em que é realizado o ensaio do lote através de uma amostra representativa; e
- **Sistema nº 8** ou **"Ensaio a 100%"**, que obriga ao ensaio de todos os produtos de um lote.

Como é possível verificar todos, excepto o sistema nº 6, se referem à certificação do produto, sendo os mais utilizados para este efeito os sistemas nºs 3, 4 e 5. No entanto, apenas o sistema nº 5 permite apor a marca de conformidade no produto. Os restantes sistemas apenas permitem a emissão do respectivo certificado de conformidade [14].

Atente-se agora no conceito de auditoria.

Uma auditoria é um "processo sistemático, independente e documentado para obter evidências de auditoria [registos, afirmações factuais ou outra informação verificáveis e relevantes] e respectiva avaliação objectiva com vista a determinar em que medida os critérios da auditoria [conjunto de políticas, procedimentos ou requisitos de encontro aos quais devem ir as evidências] são satisfeitos" [15]. Considerando as entidades que realizam as auditorias, estas podem ser classificadas como auditorias internas ou de primeira parte (realizadas por iniciativa da organização, por auditores internos ou externos, mas independentes da área a auditar) ou como auditorias externas (realizadas por iniciativa de uma organização externa). Dentro do grupo das auditorias externas, estas podem ainda ser classificadas como auditorias de segunda parte (auditorias realizadas por clientes ou potenciais clientes, com a finalidade de avaliar o desempenho da organização auditada) ou de terceira parte [16]. As auditorias de terceira parte são auditorias externas realizadas por uma terceira entidade independente, com vista à certificação [16]. Estas auditorias podem ser ainda classificadas em [17]:

- **auditorias de concessão** (quando a organização solicita a certificação de acordo com uma norma específica);

- **auditorias de acompanhamento** (auditorias periódicas realizadas pela entidade certificadora, com vista à verificação da manutenção do correcto desempenho no âmbito do processo, sistema, serviço ou produto certificado);
- **auditorias de renovação** (realizadas alguns anos após a concessão ou última renovação, podendo variar consoante a entidade certificadora, com a finalidade de renovar a licença de utilização da marca de conformidade e/ou certificado);
- **auditorias de seguimento** (realizadas com a finalidade de verificar a correcta implementação e eficácia das acções correctivas lançadas para não conformidades encontradas durante auditorias anteriores);
- **auditorias de extensão** (realizadas com vista à extensão do âmbito de uma certificação já obtida);
- **auditorias extraordinárias** (realizadas na sequência de reclamações ou alterações significativas na estrutura organizacional ou no processo, sistema, serviço ou produto certificado);
- **auditorias de transição** (realizadas com vista a actualizar a certificação já obtida, de acordo com novos referenciais);
- **auditorias combinadas** (realizadas com vista à certificação de mais do que um processo, sistema, serviço ou produto, utilizando referenciais normativos diferentes);
- **auditorias conjuntas** (cooperação de uma ou mais entidades na realização da auditoria a um único auditado);
- **auditorias prévias** (realizadas sempre que a complexidade dos processos no âmbito da certificação seja elevada, ou quando a entidade certificadora ou a organização assim o entendam);

- **auditorias integradas** (realizadas quando se pretende a avaliação de um sistema de gestão integrado, contemplando subsistemas de gestão que utilizam referenciais normativos distintos).

É vantajosa, a certificação, para todos os agentes envolvidos no sector económico, proporcionando um valor acrescentado incontestável ao produto, serviço ou entidade que ostente a marca de certificação.

Para o produtor/industrial ou prestador de serviços, a certificação valoriza os produtos ou serviços fornecidos, proporciona novas possibilidades de mercado e simplifica as relações comerciais [7].

Para o utilizador, a certificação proporciona a garantia de que o bem adquirido vai de encontro a características definidas ou que os processos de uma organização vão de encontro a requisitos específicos. Assim, permite distinguir produtos ou serviços aparentemente idênticos e possibilita a reclamação no caso de não satisfação [7].

Em síntese, a certificação avalia essencialmente a forma como as entidades organizam os meios e recursos que possuem para desenvolver uma determinada actividade [14].

## 2. PRODUTOS CERTIFICADOS

O esforço da Comissão Europeia na aplicação de procedimentos de avaliação da conformidade, para colocação da marcação CE, permitiu a expansão da certificação voluntária de produtos, baseada em requisitos de avaliação mais exigentes [18]. Em Portugal, a certificação voluntária de produtos tem cerca de 15 anos [19].

Apesar de ser, na generalidade, uma decisão voluntária, existem alguns casos em que o Estado português a definiu como obrigatória, de forma a garantir a segurança dos seus utilizadores. Alguns produtos eléctricos e de construção, tais como o cimento, as telhas, os tijolos, as abobadilhas, o varão de aço para betão, os tubos e acessórios para canalizações de ferro fundido, o vidro cristal e sonoro, os temporizadores de alarmes e os parques infantis, são produtos que somente através do processo de certificação poderão aceder ao mercado e ser comercializados [18, 20].

É possível identificar três grandes sectores, neste ramo da certificação: eléctrico, da construção e alimentar [18]. Destes, o sector eléctrico foi pioneiro no que toca à introdução de marcas de conformidade, tendo iniciado esta actividade mesmo antes do aparecimento da certificação de sistemas da qualidade. A certificação neste sector é a mais desenvolvida ao nível internacional e europeu [14].

Já o sector alimentar não tem tido um crescimento muito pronunciado, apesar de estes constituírem produtos de grande consumo e com riscos para o consumidor (Anexo 1) [18, 21]. Os primeiros produtos alimentares a obterem a certificação foram os óleos alimentares, em 1995, aos quais se seguiram o leite, a água, e mais recentemente, o café e os refrigerantes [19].

Por não existir um documento único de referência, como no caso da certificação de sistemas, a certificação de produtos é mais complexa [14]. É necessária uma análise das especificações técnicas utilizadas pelas organizações que pretendem a certificação, por parte do organismo de certificação, no sentido de determinar se são suficientes e aplicáveis ao produto em causa. No caso de não existirem especificações técnicas, será necessário criar um grupo que integre as várias partes interessadas (organismo certificador, representantes da indústria,

laboratórios, utilizadores e organismos regulamentares) para o seu desenvolvimento e aplicação [14, 19].

Para a certificação de produtos não é indispensável que o sistema da qualidade da empresa esteja certificado. No entanto, quando isso acontece o processo de certificação do produto é mais rápido, uma vez que a empresa já possui mecanismos de controlo da produção implementados, podendo também beneficiar de auditorias conjuntas [14].

Para além de demonstrar, de forma imparcial e credível, a qualidade, fiabilidade e *performance* dos produtos, a certificação funciona também como instrumento de diferenciação face aos concorrentes; reforça a imagem da empresa e a confiança dos consumidores; promove o aumento da competitividade pela redução dos custos da não qualidade; permite aceder a novos mercados; e evidencia o cumprimento de regulamentações técnicas [22].

Apesar de tudo, nem todos os produtos são necessariamente certificáveis ou é rentável fazê-lo, quer por questões de dificuldade na delimitação do processo de fabrico, como pelo fraco nível produtivo e número diminuto de potenciais empresas interessadas na certificação, o que faz com que não se justifique a criação de especificações técnicas [19].

Actualmente, encontram-se acreditadas para a certificação de produtos, pelo IPQ, várias entidades: Associação para a Certificação de Produtos (CERTIF); SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.; SOCERT – PORTUGAL, Certificação Ecológica, Lda.; Sociedade Geral de Superintendência – Serviços Internacionais de Certificação, Lda. (SGS-ICS); Empresa Internacional de Certificação, SA (EIC); e Associação Certificadora de Instalações Eléctricas – CERTIEL. Destas, apenas as

três primeiras incluem no âmbito da sua acreditação, a competência técnica para a certificação de géneros alimentícios [23].

Também a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), um organismo central do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP) emite, de acordo com vários documentos legislativos (Anexo 2), certificados para os géneros alimentícios. Destacam-se os certificados de controlo, os certificados de qualidade e os certificados de genuinidade [24].

Os certificados de controlo destinam-se a produtos hortofrutícolas, frescos e transformados, na importação, na exportação e nas trocas intracomunitárias.

Quanto aos certificados de qualidade, estes são emitidos após análise efectuada no Laboratório Central de Qualidade Alimentar [24].

No que diz respeito à emissão do certificado de genuinidade, o mesmo tem por base o certificado de controlo, atestando que o produto foi produzido e acondicionado em Portugal, sendo submetido ao controlo da DGFCQA [24].

De seguida, e a título de exemplo, serão descritas com mais pormenor duas das empresas acreditadas para a certificação de géneros alimentícios. A escolha destas duas entidades prende-se com o facto de constituírem exemplos representativos do conjunto, quer em termos de procedimentos, como no tipo de produtos abrangidos no âmbito da sua acreditação.

**a) Associação para a Certificação de Produtos (CERTIF)**

A CERTIF é uma associação de direito privado e tem, como âmbito da sua actuação, a certificação de produtos e serviços; a participação no

desenvolvimento do SPQ; e o acompanhamento da situação internacional no domínio da certificação [25]. É constituída por associações empresariais, laboratoriais e organismos públicos e, actualmente, tem mais de 300 produtos certificados, correspondendo a 12.000 referências e marcas comerciais certificadas. As áreas de intervenção desta entidade certificadora são muito variadas, abrangendo também a área alimentar [25].

À CERTIF cabe não só certificar produtos para os quais já existem especificações ou normas técnicas de referência, como também ajudar a criá-las para novos produtos [20]. Adoptou o sistema nº 5 da ISO para conceder a marca de produto certificado, que pressupõe a realização de ensaios sobre uma amostra do produto a certificar e auditorias aos sistemas da qualidade e HACCP adoptados e implementados pelas empresas produtoras [18, 22].

O processo de certificação pela CERTIF envolve várias etapas descritas no fluxograma que se segue [22]:

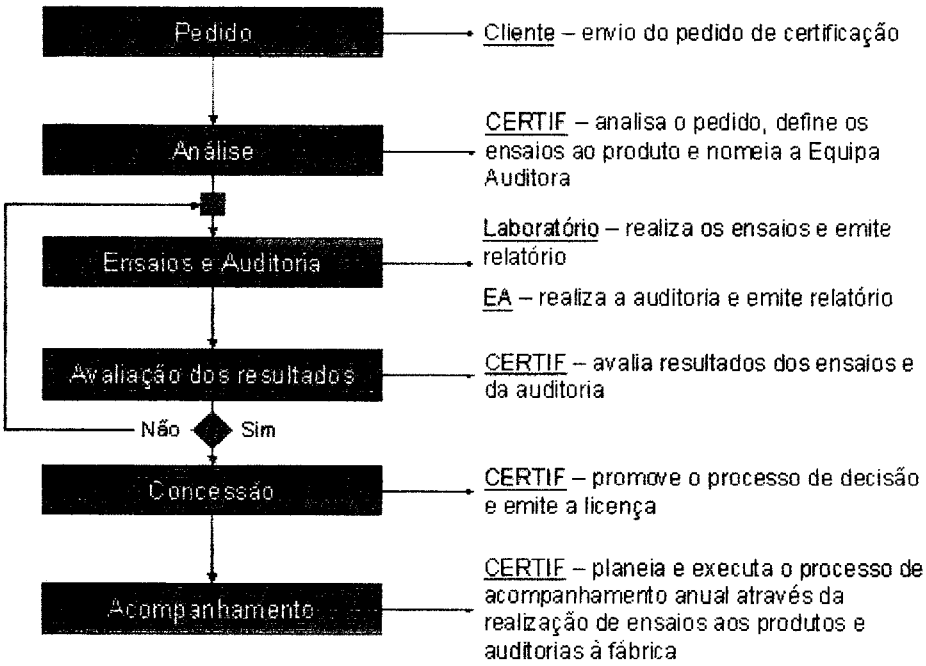



Figura 1 – Fluxograma do processo de certificação com concessão da licença para uso da marca CERTIF-Produto Certificado. EA - Equipa Auditora.

Depois de serem identificadas as normas ou especificações técnicas com que o cliente deseja certificar o seu produto, pode ser solicitado à CERTIF o início do processo de certificação. Juntamente com o pedido de certificação deve ser fornecido um conjunto de documentos que incluem: questionário de avaliação; organograma da empresa e da função qualidade; documentação relativa ao produto; fluxograma das principais fases de fabrico, com indicação dos pontos onde são efectuadas acções de controlo, documentos aí utilizados e identificação dos responsáveis; lista do equipamento utilizado para inspecção, medição e ensaio, suas características e fases em que é utilizado; lista de procedimentos relativos aos requisitos do Sistema da Qualidade, definidos em cada esquema de certificação; documento comprovativo do registo, nacional ou internacional, da marca ou marcas comerciais ou autorização do uso da marca ou marcas comerciais de terceiros [22].

A marca "Produto Certificado" é uma marca própria da CERTIF e substitui a marca nacional de conformidade (Figuras 2 e 3) [22].

Figuras 2 e 3 – Marca própria da CERTIF - Produto Certificado e Marca Nacional de Conformidade.

Posteriormente à concessão da certificação de conformidade segue-se o processo de acompanhamento regular, por parte do organismo de certificação. O acompanhamento pressupõe a recolha de amostras e ensaio ao produto, pelo menos uma vez por ano e auditoria ao processo de fabrico. Neste processo é prestada especial atenção a situações anómalas, abrangendo também a marcação nos produtos e a publicidade que lhe é feita [14].

A licença para o uso da marca "CERTIF – Produto Certificado" é geralmente válida por um período de cinco anos podendo, em casos particulares, a sua duração ser inferior [22].

No que concerne à renovação da licença pretendida, esta pode ser renovável por um período igual ao anteriormente concedido, podendo naturalmente ser exigidas, para o efeito, modificações das condições iniciais. Caso não exista interesse na renovação da mesma, deve ser informada esta entidade, por escrito, antes do término da respectiva validade [22].

No caso do incumprimento das normas aplicáveis ao fabrico do produto, a validade da licença para o uso da marca "Produto Certificado" cessa automaticamente [22].

**b) SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.**

A SATIVA é uma empresa que desenvolve actividades desde 1994, na área do controlo e certificação da produção agrícola e florestal e dos produtos agro-alimentares. Obteve a acreditação pelo IPQ, para a certificação de produtos, no ano de 2004 [23, 26]. É, pois, um Organismo de Certificação de Produtos, acreditado para o Protocolo EUREPGAP para hortofrutícolas (frutas e legumes frescos) e para os modos de produção em Agricultura Biológica e Protecção Integrada. No que diz respeito à certificação, as suas actividades englobam os produtos alimentares (hortícolas, frutas, produtos avícolas, culturas arvenses e carnes) e os processos e modos de produção agro-alimentar (nomeadamente agricultura biológica, nomes protegidos, entre outros) [23, 26].

Concisamente, a SATIVA desenvolve actividades de controlo da produção agro-alimentar, com o objectivo de garantir confiança ao consumidor. Verifica, nesse sentido, a rastreabilidade dos produtos que controla e certifica [26].

Para além de estar reconhecida pelo MADRP, para o controlo e certificação de produtos agrícolas e agro-alimentares obtidos de acordo com vários modos

particulares de produção, tem acordos de cooperação com entidades congéneres de outros países, o que permite a extensão do controlo e certificação ao estrangeiro [26].

## 3. Produtos Qualificados

A produção, o fabrico e a distribuição de produtos da agro-pecuária ocupam um lugar de extrema importância na economia das comunidades [27].

As sucessivas crises a que este sector tem sido sujeito ao longo dos tempos suscitaram, desde cedo, a necessidade de favorecer a diversificação da produção e assim o equilíbrio entre a procura e a oferta. A maior liberdade de circulação de bens no seio da CE contribuiu em larga escala para esta situação, permitindo também a existência de uma maior variedade de produtos de origens distintas [27].

A acompanhar esta tendência de mudança, o comportamento dos consumidores sofreu algumas alterações. Estes estão agora mais atentos à sua alimentação, privilegiando a qualidade em detrimento da quantidade. Para além de exigirem padrões nutricionais e higiénicos mais elevados, também procuram produtos certificados e com garantias relativamente à sua origem e métodos de produção utilizados. Essa maior sensibilização no que toca à qualidade dos alimentos reflecte-se numa maior procura de produtos com características específicas, determinadas por métodos de produção, composição e origem geográfica próprios [27, 28]. Dentro desses produtos de maior procura encontram-se, entre outros, os produtos agrícolas e géneros alimentícios com origem geográfica determinada e os produtos agrícolas e géneros alimentícios produzidos segundo modo de produção biológico.

## 3.1. Denominação de Origem Protegida, Indicação Geográfica Protegida e Especialidade Tradicional Garantida

A proliferação, por toda a Europa, de produtos específicos e tradicionais de determinados países europeus, deu origem a que entidades interessadas utilizassem indevidamente a designação de produtos com uma reputação já estabelecida no mercado. Esta prática desleal desencoraja os produtores e induz o consumidor em erro. A necessidade de proteger produtos identificáveis quanto à sua origem geográfica ou método de produção tradicional, levou a que alguns Estados-membros da CE criassem sistemas de protecção e valorização dos seus produtos. Todavia, as metodologias aplicadas pelos vários países nesse sentido pecavam pela falta de homogeneidade [27, 29]. Em 1992, para fazer face a esta situação e uniformizar critérios e procedimentos, a CE procedeu à criação de sistemas de protecção e valorização dos produtos agro-alimentares, nomeadamente, a Denominação de Origem Protegida (DOP), a Indicação Geográfica Protegida (IGP) e a Especialidade Tradicional Garantida (ETG) [29]. Neste sentido desenvolveu e adoptou dois regulamentos: o Reg (CEE) nº 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, e o Reg (CEE) nº 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Estes regimes de protecção permitiram ainda abrir uma via economicamente rentável para explorações afectadas por desvantagens estruturais e oferecer aos consumidores produtos realmente específicos [28].

No entanto, nem todos os países viram com bons olhos as medidas adoptadas pela CE, de destacar os Estados Unidos da América, a Austrália, a Nova Zelândia e o Canadá, argumentando que estariam a colocar em causa a livre e leal concorrência, subsidiando este tipo de produtos especificamente. Talvez a causa de tal insatisfação se deva ao facto de não poderem tirar qualquer partido destas medidas, devido ao fraco desenvolvimento desses países no sector em questão. Contudo, nesses e noutros países, como na Tailândia, Indonésia, Vietname, Índia, China e Brasil, começam já a surgir problemas relacionados com a cópia e utilização indevida do nome de alguns produtos tradicionais, comercializados fora dos seus países de origem. Uma vez que apenas a CE concede este tipo de protecções, tem-se verificado um número crescente de pedidos de protecção para produtos oriundos de países terceiros [30].

Não obstante, este conjunto de regras comunitárias contribui para o desenvolvimento da qualidade e reforça a ligação existente entre a qualidade e a origem geográfica ou o método de produção tradicional de um produto. Enquanto que o primeiro regulamento tem como intuito a protecção de designações, o objectivo do segundo prende-se com a protecção de receitas tradicionais. Os produtos abrangidos por estes documentos legislativos incluem produtos agrícolas destinados à alimentação humana mencionados no Anexo I do Tratado que institui a CE e nos anexos destes dois documentos (Anexo 3) [28].

O Reg (CEE) nº 2081/92 distingue duas categorias de designações protegidas: as Denominações de Origem e as Indicações Geográficas. O que estabelece a diferença entre as duas designações é o grau da ligação existente entre o produto e a área geográfica específica, cujo nome ostenta [28].

Figura 4 – Logótipo da Denominação de Origem Protegida.

A designação DOP destina-se a produtos que demonstrem a sua estreita ligação com a área geográfica mencionada. Um produto DOP tem que satisfazer duas condições [28]:

- a qualidade das suas características deve ser essencialmente ou exclusivamente devida ao meio ambiente característico do local geográfico de origem (inclui factores naturais e humanos inerentes a esse meio, tais como o clima, a qualidade do solo e o *know-how* local);
- todas as fases de produção e processamento, desde as matérias-primas até ao produto final, devem ser rigorosamente definidas e realizadas nessa área geográfica delimitada.

Figura 5 – Logótipo da Indicação Geográfica Protegida.

Na atribuição da designação IGP, o elo de ligação entre o produto e a área geográfica mencionada na designação não é tão forte como para a designação protegida anteriormente abordada. Neste caso, para que a um produto lhe seja concedida a designação IGP, devem ser verificadas também duas condições [28]:

- pelo menos uma das etapas da produção deve ser realizada na área geográfica definida;
- deve existir uma ligação entre o produto e a área geográfica cujo nome ostenta, embora seja suficiente que apenas uma das características específicas ou reputação do produto seja atribuível à origem geográfica.

Em qualquer um dos casos, o produto beneficiário deve satisfazer um determinado número de condições, enumeradas num caderno de especificações e obrigações [27].

Ainda segundo este regulamento, os nomes genéricos não podem ser constituídos designações protegidas. Entenda-se por nomes genéricos aqueles

que, embora relacionados com o local ou região onde o produto foi inicialmente produzido ou comercializado, tenham passado para o uso comum e sejam obrigatoriamente utilizados para designar uma categoria de produtos não originários desse mesmo local [28].

A designação ETG, por sua vez, não faz referência a uma origem mas, distingue uma composição tradicional do produto ou um modo de produção tradicional [28].

Segundo o Reg (CEE) nº 2082/92, para que seja concedida esta designação a um produto, este deve possuir um carácter específico, isto é, uma característica ou conjunto de características que o distingam de outros produtos agrícolas ou géneros alimentícios semelhantes, pertencentes a uma mesma categoria [28].

Deve ainda possuir um carácter tradicional, que exige que o produto seja [28]:

- produzido segundo matérias-primas tradicionais ou caracterizado pela sua composição tradicional; ou
- caracterizado por um modo de produção e/ou processamento que reflicta um modo de produção e/ou processamento tradicionais.

Para além de todas estas condições, também a designação do produto deve cumprir com alguns requisitos: deve ser ela própria específica e, portanto, distinguir-se de outros nomes de produtos semelhantes, ou expressar o carácter específico do género alimentício. Adicionalmente, o nome do produto não pode conter a menção a uma ou mais designações protegidas [28].

Figura 6 – Logótipo da Especialidade Tradicional Garantida.

A protecção dos nomes destes produtos pode ser solicitada ao nível nacional ou ao nível comunitário. As Indicações Geográficas, as Denominações de Origem e

as Especialidades Tradicionais apenas beneficiam de protecção em todos os Estados-membros se esses nomes forem registados ao nível comunitário [27].

Para poderem registar o nome de um produto, os grupos de produtores devem definir o produto de acordo com especificações precisas e submeter a proposta contendo essas especificações à autoridade nacional responsável que, no caso de Portugal, é o Instituto do Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa) (anteriormente da competência da Direcção Geral do Desenvolvimento Rural), do MADRP. A proposta de registo é posteriormente estudada a nível nacional e, caso seja solicitado o registo ao nível comunitário, esta será transmitida e analisada pela Comissão Europeia. Se os requisitos impostos forem satisfeitos será feita uma primeira publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias, com vista a informar os membros da CE interessados. Posteriormente, e não havendo quaisquer objecções, será publicado em definitivo o nome protegido [29].

Após o registo é possível a adaptação do caderno de especificações e obrigações, conforme a evolução dos conhecimentos tecnológicos. Sempre que o produto ou género alimentício deixar de ser conforme ao caderno de especificações e obrigações, com base no qual tinha beneficiado da protecção, pode ser-lhe retirado o registo correspondente [27].

Actualmente, os dados disponíveis sugerem um total de 693 nomes protegidos, em toda a CE. Portugal ocupa o 3º lugar no *ranking* dos países com maior número de designações protegidas, com 93 géneros alimentícios (cerca de 13% do total de produtos protegidos), atrás da Itália e da França, que ocupam, respectivamente, o 1º e o 2º lugares (Gráfico 1; Anexo 4) [31, 32, 33].

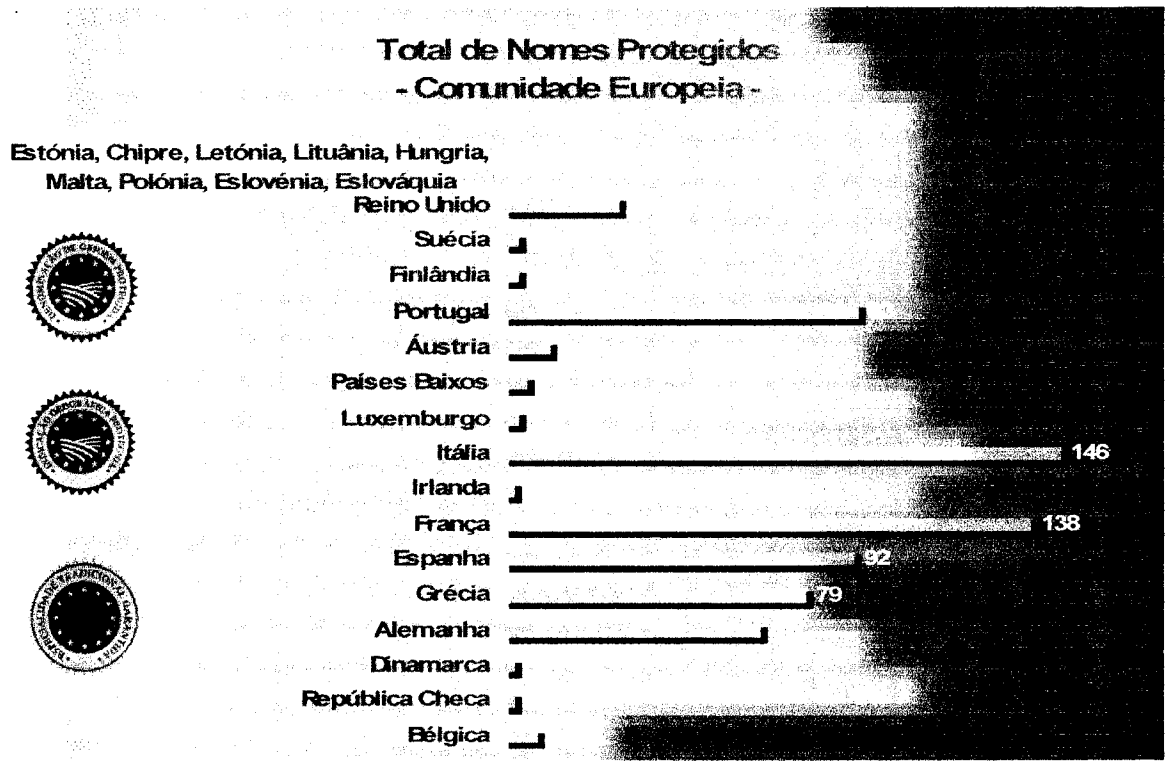



Gráfico 1 – Número de nomes protegidos ao nível comunitário, por país da CE.

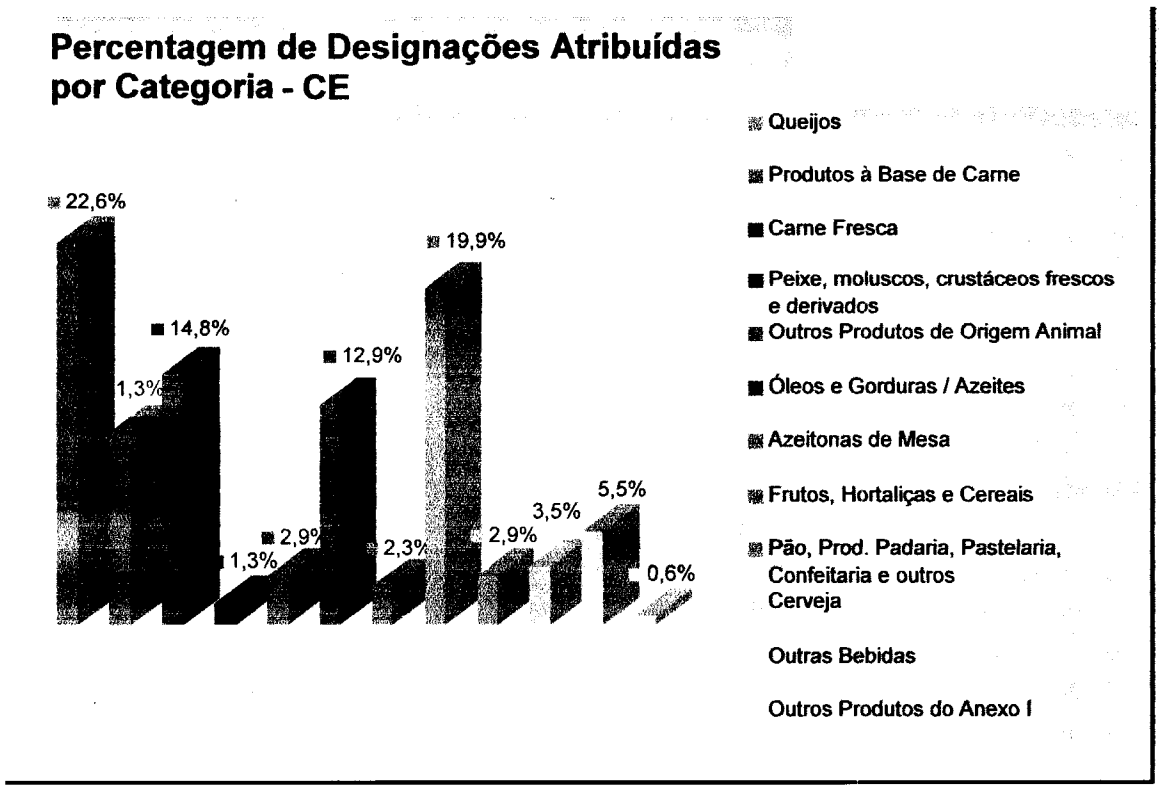



Gráfico 2 - Percentagem de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, no conjunto dos países da CE.

Relativamente às categorias de alimentos, os produtos de origem animal são aqueles em que se verifica uma maior procura por este tipo de sistemas de protecção ao nível comunitário. Portugal segue a mesma tendência (Gráficos 2 e 3; Anexos 5 e 6) [31, 32, 33].

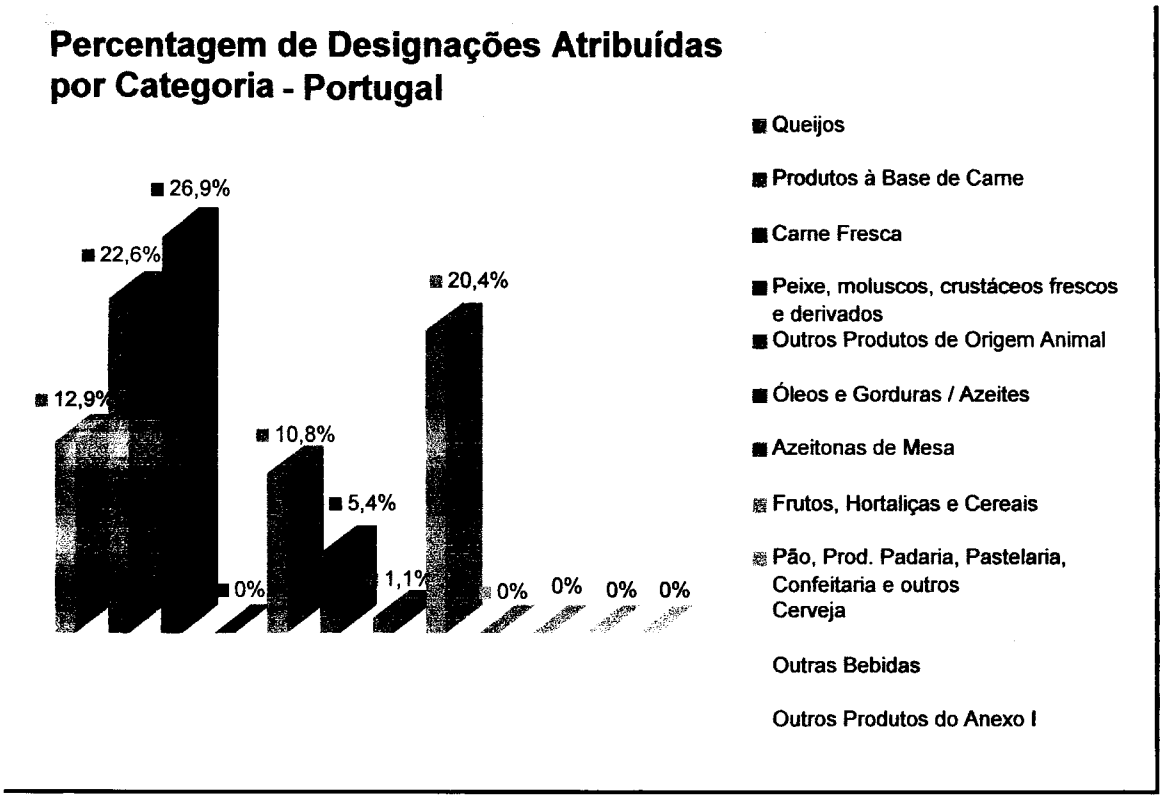



Gráfico 3 - Percentagem de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal.

Já no que diz respeito à situação particular de Portugal, no conjunto dos pedidos ao nível comunitário e ao nível nacional, constata-se o mesmo tipo de procura, solicitação e adesão (Gráfico 4; Anexos 7 e 8) [34].

A grande maioria, 85% das designações protegidas obtidas em Portugal são efectuadas ao nível comunitário. No entanto, encontram-se em curso, actualmente, cerca de 132 processos de protecção nacional face aos 20 processos de protecção comunitários (Anexo 9) [34].

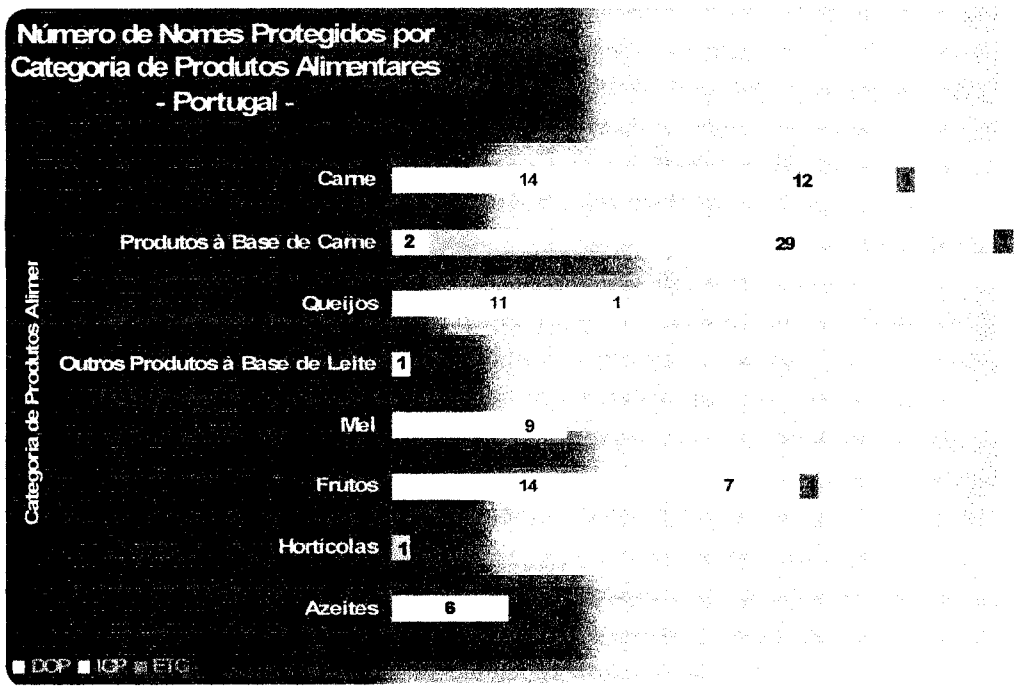



Gráfico 4 - Número de nomes protegidos ao nível comunitário e nacional, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal (dados de Maio de 2005).

## 3.2. Agricultura Biológica

A agricultura biológica resultou do desenvolvimento de vários métodos de produção agrícola alternativos, praticados no norte da Europa, desde o início do século XX: Agricultura Biodinâmica (Alemanha, por Rudolf Steiner); Agricultura Orgânica (Inglaterra, por Sir Howard); e Agricultura Biológica (Suíça, por Hans Peter Rusch e H. Muller); que consideravam fundamental o vínculo entre a agricultura e a natureza e o respeito dos equilíbrios naturais. Deste modo, distanciavam-se da agricultura convencional, que procura maximizar os rendimentos através de uma produção mais intensiva e pouco variada, com recurso a diversas categorias de produtos de síntese [10].

Nos anos 50 do século passado, a agricultura biológica não foi bem acolhida. Os objectivos pretendidos com a agricultura resumiam-se à satisfação das necessidades imediatas de alimentos, através de um aumento da produtividade e

sem preocupação quanto à qualidade dos géneros produzidos. Com o aumento da tomada de consciência em termos de protecção ambiental e com a criação de novas associações de produtores, consumidores e outras interessadas no ambiente e na natureza (com elaboração dos seus próprios cadernos de especificações acerca da produção), a agricultura biológica ganhou um verdadeiro impulso. Nos anos 80 do século XX, o interesse dos consumidores pelos produtos obtidos através deste modo de produção levou ao aumento do número de produtores e ao lançamento de iniciativas no domínio da transformação e da comercialização de produtos biológicos [10].

A falta de harmonização das terminologias utilizadas pelas várias "filosofias" ligadas à agricultura biológica, a heterogeneidade na apresentação dos produtos, a amálgama entre produtos biológicos, produtos de qualidade, produtos naturais..., bem como a utilização fraudulenta das indicações relativas a este modo de produção, tornaram confusa e duvidosa a agricultura biológica perante os consumidores. O enquadramento legal apareceu como o único modo de permitir posicionar-se, de forma credível, no nicho de mercado que constituem estes produtos de qualidade [10].

Na Europa, verificou-se um crescimento da área atribuída à agricultura biológica (em percentagem do total da Área Agrícola Utilizada), em média, de 67%, no período de 1998 a 2000. De 1,8%, em 1998, foram atingidos os 2%, em 1999, e os 3%, no ano de 2000. Estima-se que no final de 2005 sejam atingidos 5 a 10% do total da Área Agrícola Utilizada [10, 35]. De entre os países com um crescimento, em termos da área atribuída à agricultura biológica, entre 1998 e 2000, acima ou próximo da média europeia (União Europeia dos 15), destacam-se o Reino Unido,

a Itália, a Bélgica, a Grécia, a Dinamarca, a França e Portugal, que obteve um crescimento de 63%, nesse mesmo período [35].

Relativamente à área total atribuída à agricultura biológica, no ano de 2000, a Itália, o Reino Unido, a Alemanha, a Espanha e a França ocupavam os primeiros lugares na União Europeia dos 15 (Gráfico 5; Anexo 10) [35].

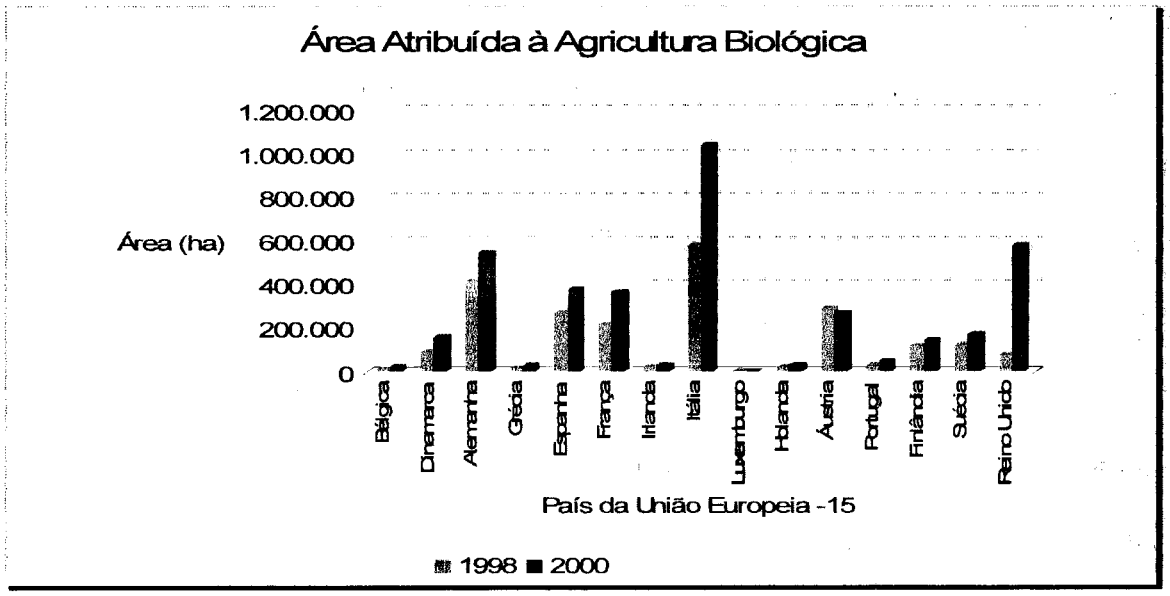



Gráfico 5 – Área Atribuída à Agricultura Biológica (ha) por país da União Europeia dos 15.

O reconhecimento oficial, a integração nos temas de investigação e a criação de legislação específica para o sector, a partir de 1990, constituíram um estímulo importante para a disseminação deste tipo de práticas, também em Portugal (Gráficos 6 e 7; Anexos 11 e 12) [36, 37].

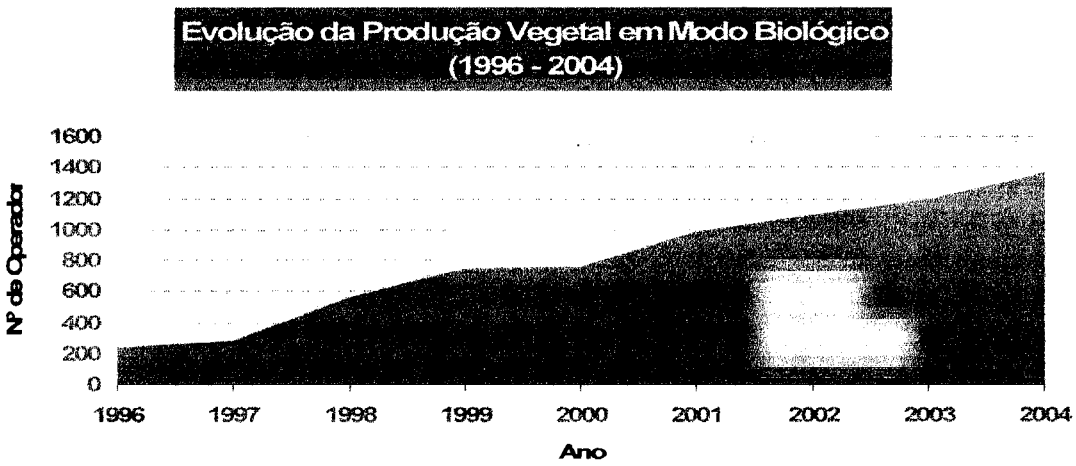
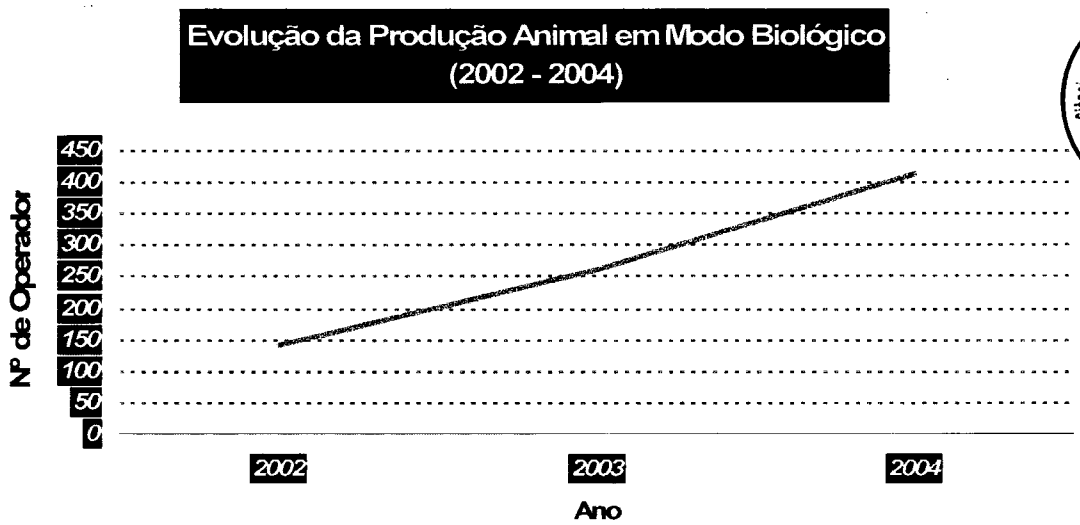



Gráfico 6 – Evolução da Produção Vegetal em Modo Biológico (1996 – 2004).




Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
FCNAUP
BIBLIOTECA

Gráfico 7 – Evolução da Produção Animal em Modo Biológico (2002 – 2004).

Em Junho de 1991, é adoptado o Reg (CEE) nº 2092/91 do Conselho, de 24 de Junho de 1991 relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios. Com a reforma da PAC, a protecção do ambiente é integrada nas práticas agrícolas e este regulamento é completado em 1992 e 1995, sendo definidas várias regras técnicas respeitantes à rotulagem e ao regime de importação e prevista a possibilidade de desenvolver um logótipo, a utilizar nos produtos produzidos segundo o modo de produção biológico. Em 1999, com a adopção do Reg (CE) nº 1804/99 do Conselho, de 19 de Julho de 1999, o âmbito do Reg (CEE) nº 2092/91 é alargado à produção de produtos biológicos de origem animal e à protecção dos derivados habituais do termo característico do modo de produção, definido no regulamento (no caso de Portugal "Biológico"), tais como "bio", "eco", e aos seus diminutivos, isolados ou em combinação [10].

É de salientar que, para além das regras implementadas por estes dois documentos, para o modo de produção biológico é ainda aplicada a regulamentação comunitária geral aplicável à agricultura convencional e aos

produtos destinados à alimentação humana, sobretudo as regras em matéria de segurança dos produtos para a saúde humana [10].

Em termos de reconhecimento internacional, em Novembro de 1998, a Federação Internacional dos Movimentos de Agricultura Biológica, que reúne organizações de todo o mundo implicadas na produção, certificação, investigação, formação e promoção da agricultura biológica, adoptou "Cadernos de Especificações – Quadro da Agricultura Biológica e de Transformação", não vinculativos, mas que sintetizam o estado actual dos métodos de produção e de transformação de produtos biológicos [10].

Acompanhando esta tendência, em Junho de 1999, a Comissão do *Codex Alimentarius* adoptou directrizes relativas à produção, transformação, rotulagem e comercialização dos alimentos produzidos biologicamente (para produtos de origem vegetal). Em 2001, o âmbito de aplicação foi alargado aos produtos de origem animal.

Segundo o *Codex Alimentarius*, a agricultura biológica é um sistema global de gestão da produção que promove e estimula o equilíbrio do ecossistema agrícola, compreendendo a biodiversidade, os ciclos biológicos e a actividade biológica do solo. Privilegia práticas de gestão em detrimento do recurso a factores de produção de origem externa, tomando em consideração que as condições regionais exigem a adaptação dos sistemas localmente. Assim, os métodos de cultivo biológicos e mecânicos são preferidos a produtos sintéticos [10, 38].

Os objectivos da produção biológica dos produtos de origem vegetal ou animal são os mesmos e visam a obtenção de produtos de alta qualidade [10].

A produção animal (biológica) tem como princípio a estreita ligação entre os animais e as terras agrícolas: bastante acesso a áreas exteriores de exercício e a

uma alimentação biológica, preferencialmente obtida na própria exploração. Para além disso, existem também rigorosas disposições relativas ao bem-estar dos animais e aos cuidados veterinários [10].

Mais do que a adopção destes regulamentos e especificações técnicas, a criação de um logótipo comunitário, com a menção "Agricultura Biológica - Sistema de Controlo CE", para os produtos da agricultura biológica, em Março de 2000, veio reforçar, simultaneamente, a protecção dos produtos biológicos contra as fraudes e a valorização destes produtos. O Reg. (CE) nº 331/2000 da Comissão, de 17 de Dezembro de 1999 estipula as condições de apresentação e de utilização do logótipo comunitário [10].

Figura 7 – Logótipo da Agricultura Biológica.

O logótipo não é obrigatório e apenas pode ser aposto se os produtos satisfizerem as condições da sua utilização [10]:

- contenham pelo menos 95% dos ingredientes produzidos segundo o modo de produção biológico;
- tenham sido submetidos, em todas as fases de produção e de preparação, ao regime de controlo previsto no regulamento;
- sejam vendidos directamente em embalagens seladas ou colocados no mercado como géneros alimentícios pré-embalados;
- ostentem, no rótulo, o nome e/ou a designação da firma do produtor, preparador ou vendedor, bem como o código do organismo de controlo.

Todos os produtos que respeitem o disposto na regulamentação comunitária relativa à agricultura biológica podem circular pelo território comunitário, quer

tenham sido produzidos internamente, quer tenham sido importados de países terceiros [10].

No que respeita a procedimentos, os operadores que produzem, preparam ou importam de países terceiros produtos obtidos pelo modo de produção biológico devem notificar a sua actividade à autoridade competente do Estado-Membro em que estão inseridos. No caso de Portugal, a autoridade competente é o IDRHa, do MADRP [10, 39]. A notificação deve identificar as parcelas cultivadas segundo este modo de produção, comprovar que as disposições do regulamente são respeitadas e identificar o Organismo Privado de Controlo (OPC) encarregado da verificação da exploração [10].

Os organismos de controlo podem ser entidades públicas e/ou privadas, desde que aprovadas pelo sistema de acreditação ou pelo MADRP, de acordo com o cumprimento da norma NP EN 45011 ou da norma ISO 65 [10].

No caso específico de Portugal, existem vários OPCs aprovados como organismos de controlo e certificação (Anexo 13) [40].

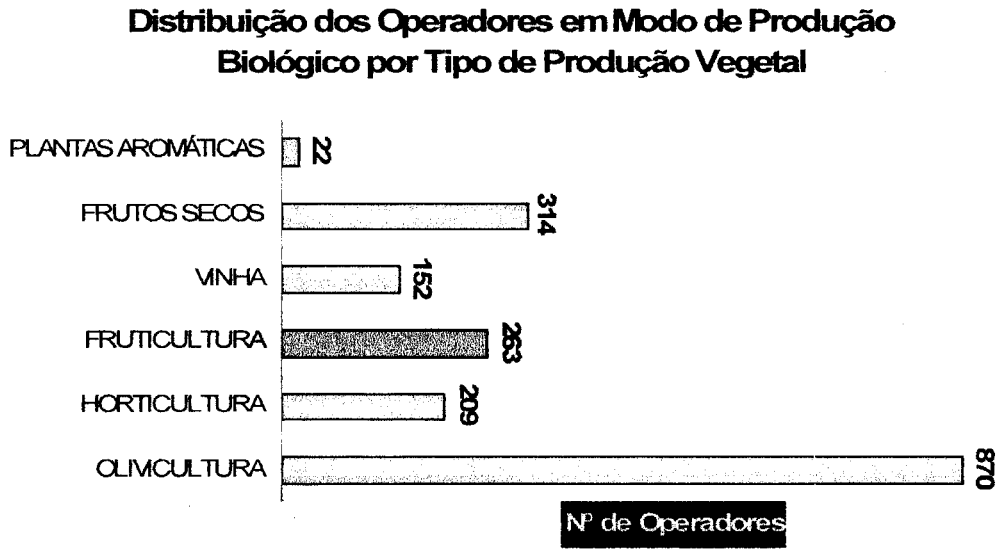



Gráfico 8 – Número de operadores em Modo de Produção Biológico notificados até Junho de 2004, por tipo de produção vegetal.

Relativamente ao tipo de produção vegetal mais cultivado no nosso país, até Junho de 2004, a olivicultura e a hortofruticultura ocupavam o topo da tabela, seguidos do cultivo de frutos secos e da vinha (Gráfico 8; Anexo 14).

Adicionalmente, a produção deste tipo de produtos parece ter mais preponderância nas regiões do Alentejo, da Beira Interior e de Trás-os-Montes (Anexo 14) [41].

No que concerne à produção animal, até Junho de 2004, destacavam-se a produção de Bovinos e Ovinos como os tipos de produção dominantes (Gráfico 9; Anexo 15) [41].

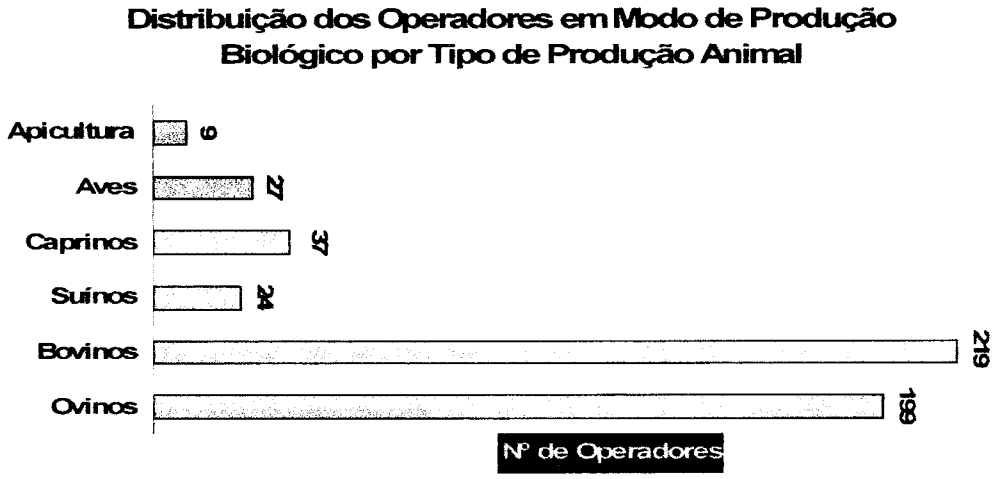



Gráfico 9 - Número de operadores em Modo de Produção Biológico notificados até Junho de 2004, por tipo de produção animal.

As regiões do Alentejo e da Beira Interior parecem ser as regiões mais ricas neste tipo de produção (Anexo 15) [41].

Relativamente aos produtos transformados, o número de operadores segundo o modo de produção biológico de azeite ultrapassa largamente todas as outras categorias de alimentos transformados, com cerca de 27 operadores, notificados até Junho de 2004, que correspondem a aproximadamente 34% do total de operadores notificados segundo este modo de produção (Gráfico 10; Anexo 16) [41].

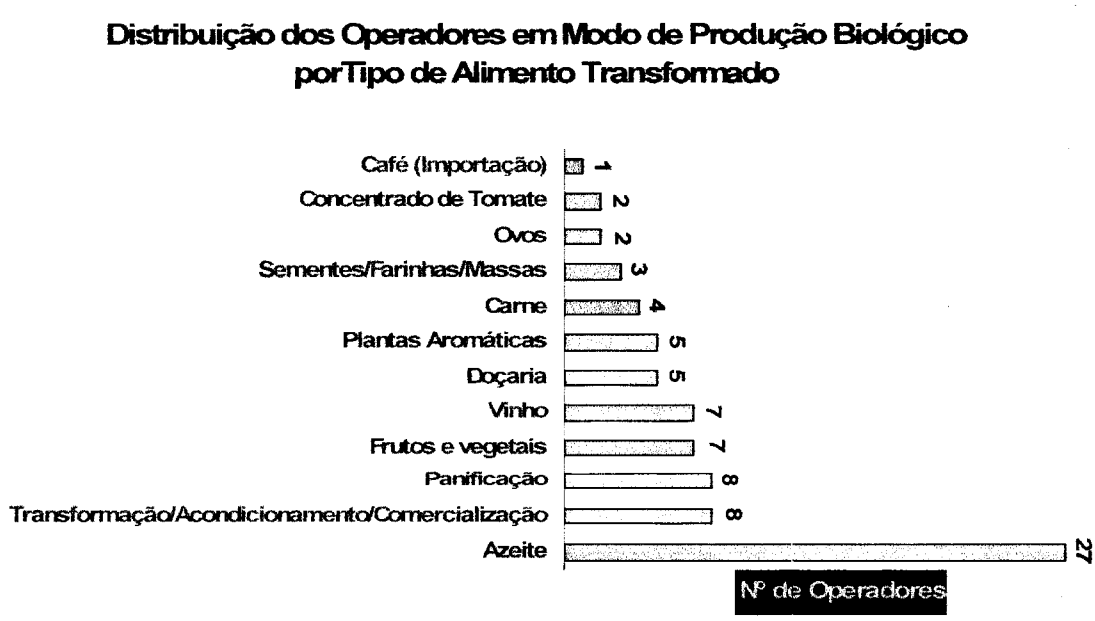



Gráfico 10 - Número de operadores em Modo de Produção Biológico notificados até Junho de 2004, por tipo de géneros alimentícios transformados.

Em termos de distribuição no país, as regiões mais abastadas neste tipo de produção são o Ribatejo e Oeste e Trás-os-Montes (Anexo 16) [41].

Em Portugal Continental, a agricultura biológica parece ter um maior desenvolvimento nas regiões do Alentejo, Beira Interior e Trás-os-Montes (Gráfico 11; Anexo 17) [41].

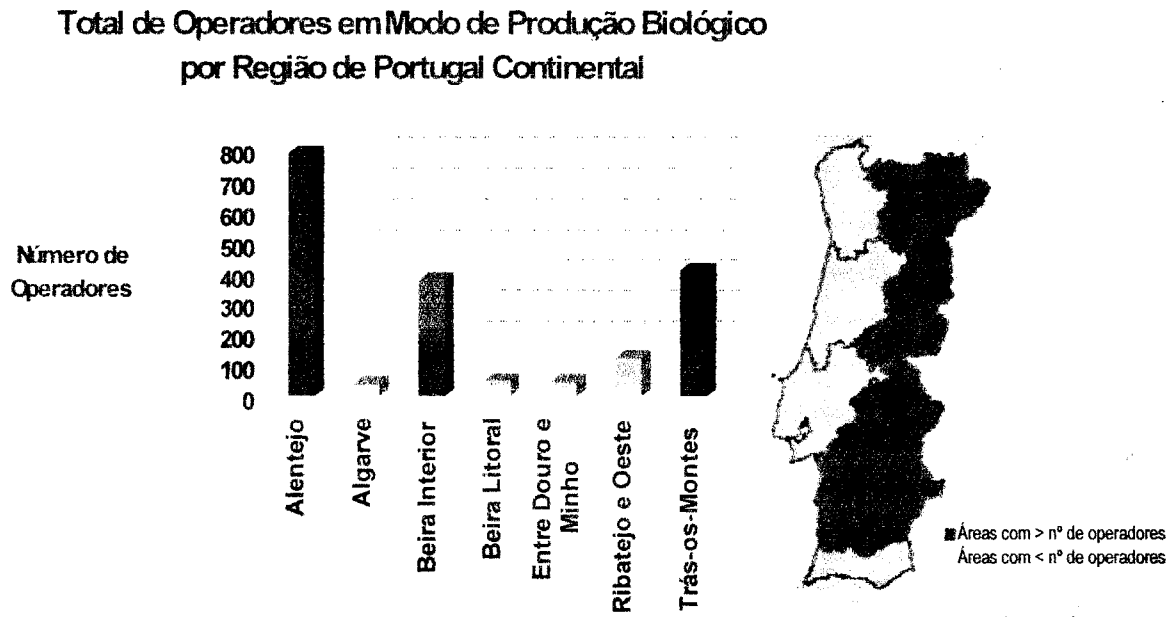



Gráfico 11 – Distribuição dos operadores em modo de produção biológico (notificados até Junho de 2004), pelas regiões de Portugal Continental. Figura 8 – Mapa ilustrativo das regiões agrárias de Portugal Continental com maior e menor número de operadores em modo de produção biológico.

# III. ANÁLISE CRÍTICA

No que concerne à realidade alimentar, a certificação (voluntária) de produtos é ainda um tema relativamente recente e portanto pouco explorado em alguns aspectos. A recolha de informação credível e suficiente para permitir uma compreensão razoável do tema revelou-se ser uma tarefa bastante árdua, tendo em conta que as competências na área da certificação se encontram dispersas por entidades distintas, designadamente o Ministério da Economia e as entidades envolvidas no SPQ, e o MADRP.

A utilização de diferentes expressões, por parte destas entidades, para fazer referência a um mesmo conceito, que é a qualidade dos alimentos – certificação e qualificação –, revela alguma falta de uniformidade nos objectivos, critérios e procedimentos envolvidos na atribuição de garantias de conformidade, tornando pouco clara e credível esta temática.

O conceito de qualidade encontra-se intimamente ligado à satisfação das exigências dos consumidores. É portanto um conceito bastante complexo e em constante mutação. Não obstante, não é o consumidor que define a qualidade de um produto, mas sim reconhece que um produto, pelas suas características específicas, satisfaz as suas necessidades. Actualmente, por força das circunstâncias, o consumidor viu-se obrigado a voltar as suas atenções para a segurança e qualidade alimentar, exigindo géneros alimentícios que forneçam garantias de conformidade de acordo com esses pressupostos.

Também nesse sentido, evoluíram os esforços à escala global para o desenvolvimento de documentos legislativos e especificações técnicas ajustados à realidade actual.

Em Portugal, a certificação de produtos, no âmbito do SPQ, teve início na década de 80 do século XX. No entanto, só a partir de 1995 se desenvolveram as primeiras certificações de géneros alimentícios.

Apesar de o DL nº 140/2004 referir que este procedimento deve ser realizado por uma terceira entidade acreditada, constata-se a existência de entidades certificadoras de géneros alimentícios que, apesar de acreditadas para a certificação de produtos, não incluem no seu âmbito de acreditação a certificação de géneros alimentícios ou apenas estão acreditadas para a certificação de algumas categorias dos mesmos.

O IPQ, ao qual compete "Gerir, coordenar e desenvolver o SPQ numa perspectiva de integração de todas as componentes relevantes para a melhoria da qualificação de pessoas, de produtos, de serviços e de sistemas (...)" [(2)], transferiu as suas competências no âmbito da acreditação para o IPAC e os processos de certificação sob a sua alçada para entidades privadas competentes, garantindo assim a isenção e imparcialidade nestas actividades. É, contudo, manifesto o afastamento do IPQ, como órgão gestor de todo o SPQ, no que concerne ao subsistema da qualificação e em especial no que respeita à certificação.

Apesar de a certificação de produtos contar já com 15 anos de existência no nosso país, a área alimentar não tem tido o desenvolvimento que era esperado de um sector de produção de géneros de elevado consumo e susceptíveis de colocar em risco a saúde dos seus consumidores. Observa-se, portanto, um número pouco significativo de produtos certificados.

Este fraco desempenho estará associado a variadas razões que se prendem tanto com o consumidor, como com produtores e industriais. Relativamente aos

consumidores, o custo acrescido envolvido na sua aquisição e o desconhecimento do tipo de garantias subjacentes à certificação dos produtos parecem ser justificações aceitáveis. Outra das razões que pode estar na origem desta situação é o facto de os consumidores portugueses, ao inverso dos consumidores de outros países europeus e do resto do mundo, não identificarem ainda a certificação como sinónimo de maior qualidade e apoiarem mais a sua escolha alimentar numa marca com reputação estabelecida no mercado. O desconhecimento e o facto de ser uma temática complexa e pouco publicitada reforça ainda mais o sentimento de desconfiança dos consumidores, para com este tipo de produtos.

Relativamente aos produtores e industriais, muito do empenhamento envolvido na certificação de produtos acaba por ser dirigido apenas aos que estão mais sensibilizados, aos que possuem processos de controlo da produção mais evoluídos, ou cujos produtos fabricados se destinam a mercados de exportação mais exigentes e onde uma marca de conformidade é uma condição diferenciadora. Isto é, aqueles que têm para além de outros aspectos, possibilidades financeiras para comportar o custo de uma certificação.

Enquanto não for considerada pelos consumidores uma condição imprescindível para a compra de produtos, a certificação de produtos vai continuar a desenvolver-se muito lentamente no nosso país. Os consumidores são, na realidade, o motor das transformações impostas ao comércio nacional e internacional.

Os produtos qualificados, e particularmente os produtos de origem animal DOP, IGP e ETG, parecem ser a excepção a esta regra. Não obstante o facto de estes serem também produtos mais encarecidos, observa-se uma procura crescente

deste tipo de produtos, à qual produtores e industriais respondem aumentando a sua disponibilização. Na base desta procura mais marcada está o facto de que estes géneros alimentícios e em especial a carne, mais frequentemente ligada a crises alimentares, são aqueles sobre os quais os consumidores têm uma maior preocupação quanto à sua proveniência e modo de produção.

Já no caso dos produtos resultantes da Agricultura biológica, o cenário é bem diferente, sendo a produção vegetal a área de maior desenvolvimento, em termos de número de operadores. Tal situação poderá ser fundamentada no facto de a legislação, no que concerne à produção animal segundo o modo de produção biológico, apenas ter sido introduzida mais tardiamente. A maior dificuldade inerente ao processo de produção dos géneros alimentícios de origem animal pode também ser uma justificação para a menor aderência à agricultura biológica.

Urge esclarecer os consumidores relativamente à questão da certificação e tornar a aquisição destes produtos menos pesada para o orçamento da maioria das famílias portuguesas. O direito a alimentos seguros e com qualidade, que quer se queira quer não apenas é verdade para alguns, deve ser tornado numa realidade para todos os consumidores.

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto · FCNAUP BIBLIOTECA

# IV. CONCLUSÃO

Considerando o tema extraordinariamente pertinente no que concerne à realidade alimentar actual, foi aliciante o desafio de o explorar. O facto de possuir conhecimentos pouco aprofundados acerca do mesmo, tornou a elaboração desta monografia um desafio ainda maior.

A qualidade começa já a ser um requisito importante na escolha dos consumidores. No entanto e na generalidade, os consumidores portugueses, ao contrário dos consumidores de países mais desenvolvidos, estão ainda pouco sensibilizados para a temática da certificação de géneros alimentícios.

A certificação de géneros alimentícios, em Portugal, no âmbito do Subsistema da Qualificação do SPQ, revela-se ainda pouco desenvolvida, traduzindo-se no número pouco significativo de produtos colocados à disposição dos consumidores.

Os produtos DOP, IGP e ETG parecem ter mais aceitação, sendo visível o número crescente de pedidos de protecção nacional e comunitária para vários tipos de géneros alimentícios. Nesta área, Portugal segue a tendência da CE, sendo que os géneros alimentícios de origem animal, particularmente a carne e derivados, são os produtos com maior peso na totalidade dos produtos protegidos.

Relativamente à Agricultura Biológica, a produção vegetal revela um crescimento mais evidente face à produção animal, relativamente ao número de operadores.

Os problemas e fragilidades deste sector são, pois, devidos em grande parte à dispersão de competências dos serviços públicos e privados envolvidos, à ausência de harmonização de procedimentos e à falta de uma linguagem e abordagem clara e inequívoca.

## V. BIBLIOGRAFIA


1. Instituto Português da Qualidade. Vocabulário da qualidade: termos e definições, 1ª ed. Monte de Caparica: IPQ; 1993.
2. Ministério da Economia. Decreto-Lei nº 140/2004. Diário da República. I Série-A; 134 (2004-06-08): 3614-19. Aprova a reestruturação do Instituto Português da Qualidade, IP.
3. Almeida JMR. Qualidade Alimentar. O que é? Como se avalia? O Minho, a Terra e o Homem. 1993; ANO XI (25): 6-12.
4. NP EN ISO 9000. 2000, Sistemas de gestão da qualidade: fundamentos e vocabulário. Monte de Caparica: IPQ.
5. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas [homepage]. MADRP; 2000 [citado em 2005 Mar 11]. Frutas e produtos hortícolas: produção, comercialização e qualidade. Disponível em: http://www.min-agricultura.pt/oportal/extcnt/docs/FOLDER/PROT_TEMAS/F_ALIMENTACAO/FPH/INDEX.HTM.
6. Europa: o portal da União Europeia [homepage]. UE [citado em 2005 Mar 06]. Agricultura e alimentação. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali_pt.htm.
7. World Standards Services Network [homepage]. WSSN; 2003 [citado em 2005 Fev 16]. General information on standardization. Disponível em: http://www.wssn.net/WSSN/gen_inf.html.
8. Queiroz PC. Segurança alimentar: referenciais normativos a ter em conta. Qualidade [artigo de publicação periódica na Internet]. Outono 2004 [citado em 2005 Jun 20]. Disponível em: http://www.apq.pt/cover.asp?Cat=Capa&ID=3.

9. Europa: o portal da União Europeia [homepage]. UE [citado em 2005 Mar 06]. Segurança alimentar. Disponível em: http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/pt/lvb/f80000.htm.

10. Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura. Agricultura biológica: guia da regulamentação comunitária. Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias; 2001.

11. Comissão Europeia, Direcção-Geral da Educação e Cultura. Uma alimentação saudável para os cidadãos europeus: a União Europeia e a qualidade alimentar. Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias; 2000.

12. Instituto Português de Acreditação [homepage]. IPAC; 2005 [citado em 2005 Mai 20]. Disponível em: http://www.ipac.pt.

13. Lobo M. Normalização e competitividade. Qualirama. Setembro/Outubro 1999; 52: 8.

14. Barroca F. Vantagens da certificação de produtos. Qualidade. Outono 2000; Ano XXIX (2): 20-22.

15. Ministério da Economia. Decreto-Lei nº 125/2004. Diário da República. I Série-A; 127 (2004-05-31): 3408-11. Cria o Instituto Português de Acreditação, I. P. (IPAC).

16. NP EN ISO 19011. 2003, Linhas de orientação para auditorias de sistemas de gestão da qualidade e/ou de gestão ambiental. Monte de Caparica: IPQ.

17. Guerra S. Auditorias [slide]. Comunicação apresentada no curso de formação Auditorias de HACCP – Segundo as Normas: DS 3027 E:2002; BRC Global Standard - ISSUE 4; CAC/RCP1-1969, Rev. 4 - 2003; ISO 15161:2001 e ISO/CD 22000:2003; 2005; Porto.

18. Lopes A. Evolução da certificação de produtos. Qualidade. Verão 2004; Ano XXXIII (2): 26-8.

19. Afonso G. Certificação de produtos em Portugal. Qualidade. Outono 2000; Ano XXIX (2): 18-9.

20. Barroca F. Certificação de produtos – dúvidas?!.... Qualidade. Outono 2000; Ano XXIX (2): 24-5.

21. CERTIF: Associação para a Certificação de Produtos. [Evolução da certificação de produtos]. [documento informativo]. [Almada]: CERTIF; [2005?].

22. CERTIF: Associação para a Certificação de Produtos. Certificação com concessão da licença para uso da marca CERTIF – Produto Certificado: informação genérica. [documento informativo]. [Almada]: CERTIF; [2003?].

23. Instituto Português de Acreditação [homepage]. IPAC [citado em 2005 jul 07]. Organismos de Certificação de Produtos: NP EN 4511. Disponível em http://www.ipac.pt/lista_ocp.asp.

24. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento rural e das Pescas [homepage]. MADRP; 2003 [citado em 2005 Mar 11]. Certificação. Disponível em: http://www.min-agricultura.pt/oportal/extcnt/docs/FOLDER/PROT_TEMAS/F_ALIMENTACAO/FPH/INDEX.HTM.

25. Associação para a Certificação de Produtos [homepage]. [Almada]: CERTIF; 2004 [citado em 2005 Fev 18]. Disponível em: www.certif.pt.

26. SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda. [homepage]. Lisboa: SATIVA; 2004 [citado em 2005 Abr 03]. Disponível em: http://www.sativa.pt.

27. Conselho da União Europeia. Regulamento (CEE) nº 2081/92. Jornal Oficial das Comunidades Europeias; L 208 (1992-07-24):1-8. Relativo à protecção

das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

28. Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura. Protecção de indicações geográficas, denominações de origem e certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios: guia da regulamentação comunitária (documento de trabalho dos serviços da Comissão) [Documento informativo na Internet]. 2ª ed. 2004 [citado em 2005 Mar 06]. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_pt.htm.

29. Europa: o portal da União Europeia [homepage]. UE [citado em 2005 Mar 06]. Agricultura e alimentação: qualidade alimentar. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_pt.htm.

30. Soeiro A. Produtos de Qualidade. Comunicação apresentada no Seminário A Alimentação do séc. XXI; 2005; Montemor-o-Velho.

31. Europa: o portal da União Europeia [homepage]. UE [citado em 2005 Mar 26]. Qualidade alimentar: DOP/IGP/ETG. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/pt/1bbaa_pt.htm.

32. Europa; O portal da União Europeia [homepage]. [citado em 2005 Mar 26]. Qualidade alimentar: DOP/IGP/ETG. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/pt/1bbb1_pt.htm.

33. Europa: o portal da União Europeia [homepage]. UE [citado em 2005 Mar 26]. Agricultura: política de qualidade – (DOP/IGP) Portugal. Disponível em: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/pt/pt_pt.htm.

34. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas; Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Nomes qualificados: resumo geral da situação [documento informativo na Internet]. Lisboa, IDRHa: 2005 [citado em

2005 Jul 08]. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/produtos_tradicionais/Nomes_qualificados/qualificacao_17_05_05.pdf.

35. Duchateau K. Organic Farming in Europe: a sustained growth over the period 1998-2000. Statistics in focus. 2003; theme 8: 1-8.

36. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas; Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Produção Vegetal: Evolução do número de operadores (1993-2003) [documento informativo na Internet]. Lisboa, IDRHa: [2004] [citado em 2005 Jul 08]. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/agricultura_biologica/evolucao_vegetal.pdf.

37. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas; Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Produção Animal: Evolução do número de operadores (2002-2003) [documento informativo na Internet]. Lisboa, IDRHa: [2004] [citado em 2005 Jul 08]. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/agricultura_biologica/evolucao_animal.PDF.

38. Comissão do Codex Alimentarius. GL 32 – 1999, Rev. 1 – 2001. Guidelines for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods.

39. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica [homepage]. Lisboa, IDRHa: 2005 [citado em 2005 Mar 18]. Agricultura biológica: deveres do organismo oficial competente. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/agricultura_biologica/apresentacao/deveres_ooc.htm.

40. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica [homepage]. Lisboa, IDRHa: 2005 [citado

em 2005 Jul 08]. Dossier da agricultura biológica: organismos privados de controlo e certificação. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/agricultura_biologica/dossier/parte15.pdf.

41. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica [homepage]. Lisboa, IDRHa: 2005 [citado em 2005 Mar 18]. Agricultura biológica: dados estatísticos e lista de operadores. Disponível em: http://www.idrha.min-agricultura.pt/agricultura_biologica/dados_estatisticos.htm.

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto · FCNAUP BIBLIOTECA

# ANEXOS

# Índice de Anexos

**Anexo 1**

*Tabela e gráficos referentes à certificação de produtos pela CERTIF* a3

**Anexo 2**

*Lista dos documentos legislativos utilizados pela DGFCQA, na emissão de certificados destinados aos géneros alimentícios* a7

**Anexo 3**

*Géneros alimentícios abrangidos pelos documentos legislativos referentes aos sistemas de protecção – Reg (CEE) n.º 2081/92 e Reg (CEE) nº 2082/92* a11

**Anexo 4**

*Gráfico referente ao número de nomes protegidos ao nível comunitário, por país da CE.* a17

**Anexo 5**

*Gráfico referente à totalidade de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, no conjunto dos países da CE* a21

**Anexo 6**

*Gráfico referente à totalidade de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal* a25

**Anexo 7**

*Gráfico referente à distribuição dos nomes protegidos ao nível comunitário e nacional, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal* a29

**Anexo 8**

*Mapas das áreas geográficas referentes ao produtos portugueses protegidos (azeites, frutas frescas, outros frutos, carnes, presuntos, queijos, outros produtos à base de leite, méis e outros produtos)* a33

**Anexo 9**

*Tabela e gráfico referentes à distribuição das designações protegidas ao nível comunitário e nacional, em Portugal* a59

**Anexo 10**

*Tabela e gráfico referentes à área atribuída à agricultura biológica (ha), em 1998 e em 2000, por país da União Europeia dos 15* a63

**Anexo 11**

*Gráficos referentes à evolução da produção vegetal em modo biológico, entre 1996 e 2004, nas várias regiões de Portugal Continental* a67

**Anexo 12**

*Gráficos referentes à evolução da produção animal em modo biológico, entre 2002 e 2004, nas várias regiões de Portugal Continental* a71

**Anexo 13**

*Lista de organismos privados de controlo e certificação aprovados para o modo de produção biológico* a75

**Anexo 14**

*Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produção vegetal e por região de Portugal Continental* a79

**Anexo 15**

*Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produção animal e por região de Portugal Continental* a83

**Anexo 16**

*Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produto transformado e por região de Portugal Continental* a87

**Anexo 17**

*Tabela, gráfico e mapa ilustrativo referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico, notificados até Junho de 2004, por região de Portugal Continental* a93

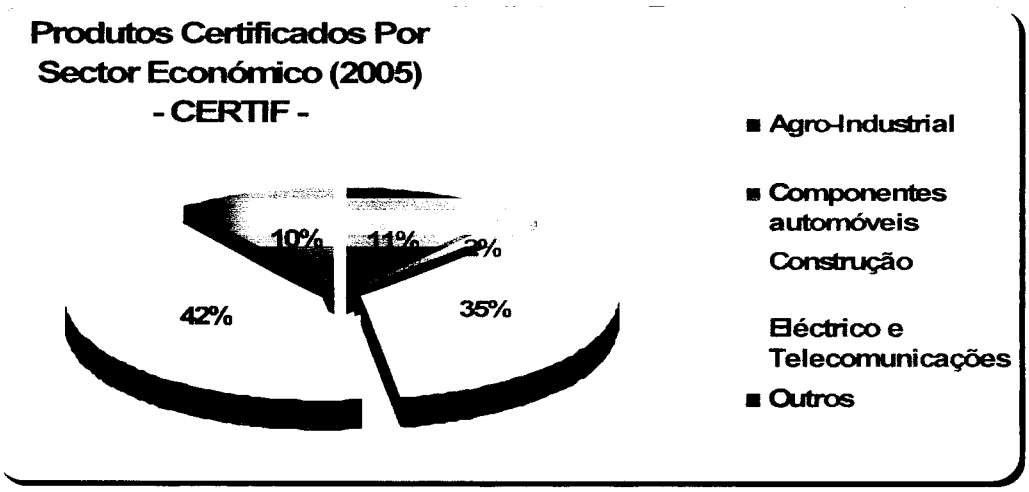
# Anexo 1

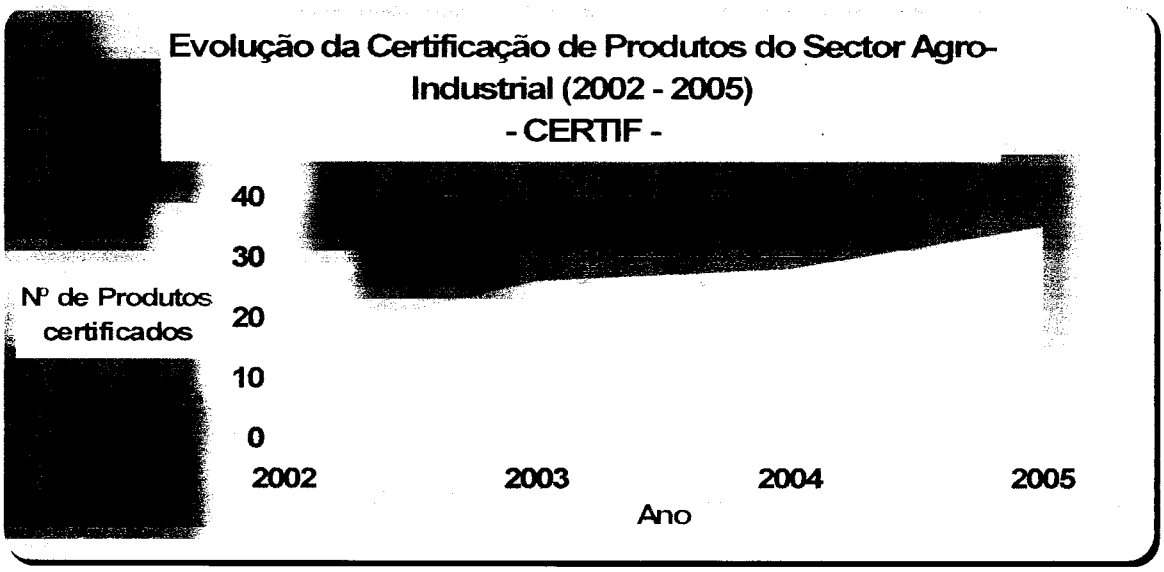
Tabela e gráficos referentes à certificação de produtos pela CERTIF

a4

## Evolução do número de produtos certificados pela CERTIF, entre 2002 e 2005

| ÁREA / SECTOR | PRODUTOS | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 |
| Agro-Industrial | 16 | 26 | 28 | 35 |
| Componentes automóveis | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Construção | 55 | 89 | 111 | 111 |
| Eléctrico e Telecomunicações | 93 | 111 | 133 | 135 |
| Outros | 17 | 29 | 31 | 32 |
| ***TOTAL*** | ***185*** | ***260*** | ***308*** | ***318*** |



a6

# Anexo 2

Lista dos documentos legislativos utilizados pela DGFCQA, na emissão de certificados destinados aos géneros alimentícios

a8

Documentos Legislativos:

- Reg (CEE) nº 1148/2001 da Comissão, de 12 de Junho de 2001, publicado no Jornal Oficial nº L 156 de 13 de Junho de 2001 – relativo aos controlos de conformidade com as normas de comercialização aplicáveis no sector das frutas e produtos hortícolas frescos;

- DL nº 240/90, de 25 de Julho de 1990, publicado no Diário da República nº 170, I Série, de 25 de Julho de 1990 – estabelece os princípios regulamentadores do controlo e certificação da qualidade dos produtos horto-frutícolas frescos e transformados;

- Portaria nº 271/91, de 4 de Abril de 1991, publicado no Diário da República nº 78, I Série – B, de 4 de Abril de 1991 – estabelece os procedimentos técnicos e administrativos a adoptar no controlo e certificação da qualidade dos produtos horto-frutícolas frescos e transformados;

- Despacho Normativo nº 246/94, de 11 de Março de 1994, publicado no Diário da República nº 90, I Série – B, de 18 de Abril de 1994 – Estabelece a organização do mercado no sector das frutas e produtos hortícolas e o registo dos operadores e importadores;

- DL nº 176/94, de 27 de Junho de 1994, publicado no Diário da República nº 146, I Série – A, de 27 de Junho de 1994 – altera a competência do conselho directivo do Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA);

- Despacho Normativo nº 610/94, de 18 de Julho de 1994, publicado no Diário da República nº 187, I Série – B, de 13 de Agosto de 1994 – estabelece normas relativas à apresentação e acondicionamento de frutas e produtos hortícolas; e

- Despacho de 14 de Dezembro de 1994, publicado na Diário da República nº 299, II Série, de 28 de Dezembro de 1994.

# Anexo 3

Géneros alimentícios abrangidos pelos documentos legislativos referentes aos sistemas de protecção – Reg (CEE) n.º 2081/92 e Reg (CEE) nº 2082/92

a12

## Produtos alimentares abrangidos pelos Reg (CEE) n.º 2081/92 e Reg (CEE) n.º 2082/92

- Carne fresca (e miudezas)
- Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)
- Queijos
- Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos, com excepção da manteiga, etc.)
- Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)
- Frutos, produtos hortícolas e cereais, em natureza ou transformados
- Peixes, moluscos, crustáceos frescos e derivados
- Cerveja
- Bebidas fabricadas à base de extractos de plantas
- Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da industria de bolachas e biscoitos
- Outros produtos agrícolas

## Produtos alimentares abrangidos pelo Reg (CEE) n.º 2081/92

- Águas minerais naturais e águas termais
- Gomas e resinas naturais
- Óleos essenciais
- Cochonilha (produto bruto de origem animal)

## Produtos alimentares abrangidos pelo Reg (CEE) n.º 2082/92

- Chocolate e outras preparações alimentares contendo cacau
- Massas alimentícias, mesmo cozidas ou com recheio
- Pratos compostos
- Molhos de condimento preparados
- Sopas ou caldos
- Gelados ou sorvetes

a14

# ANEXO I

## LISTA

### prevista no artigo 32.o do Tratado

| (1)<br>Números da Nomenclatura de Bruxelas | (2)<br>Designação dos produtos |
|---|---|
| Capítulo 1 | Animais vivos |
| Capítulo 2 | Carnes e miudezas, comestíveis |
| Capítulo 3 | Peixes, crustáceos e moluscos |
| Capítulo 4 | Leite e lacticínios; ovos de aves; mel natural |
| Capítulo 5 | |
| 05.04 | Tripas, bexigas e buchos de animais, inteiros ou em bocados, com excepção dos de peixe |
| 05.15 | Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais dos capítulos 1 ou 3, mortos e impróprios para a alimentação humana |
| Capítulo 6 | Plantas vivas e produtos de floricultura |
| Capítulo 7 | Produtos hortícolas, plantas, raízes e tubérculos alimentares |
| Capítulo 8 | Frutas, cascas de citrino e de melões |
| Capítulo 9 | Café, chá e especiarias, com exclusão do mate (n.o 0903) |
| Capítulo 10 | Cereais |
| Capítulo 11 | Produtos de moagem; malte; amidos e féculas; glúten; inulina |
| Capítulo 12 | Sementes e frutos oleaginosos; sementes e frutos diversos; plantas industriais e medicinais; palhas e forragens |
| Capítulo 13 | |
| ex13.03 | Pectina |
| Capítulo 15 | |
| 15.01 | Banha e outras gorduras de porco e de aves de capoeira, obtidas por expressão ou por fusão |
| 15.02 | Sebo de bovinos, ovinos e caprinos em bruto ou obtidos por fusão, compreendendo os sebos de primeira expressão |
| 15.03 | Estearina-solar, óleo-estearina; óleo de banha e óleo-margarina não emulsionada, sem qualquer mistura ou preparação |
| 15.04 | Gorduras e óleos, mesmo refinados, de peixe e de mamíferos marinhos |
| 15.07 | Óleos vegetais fixos, fluidos ou concretos em bruto purificados ou refinados |
| 15.12 | Óleos e gorduras, animais ou vegetais, hidrogenados, mesmo refinados, mas não preparados |
| 15.13 | Margarina, imitações de banha e outras gorduras alimentares preparadas |
| 15.17 | Resíduos provenientes do tratamento das matérias gordas ou das ceras |

| | |
|---|---|
| | animais ou vegetais |
| Capítulo 16 | Preparados de carne, de peixe, de crustáceos e de moluscos |
| Capítulo 17 | |
| 17.01 | Açúcar de beterraba ou de cana, no estado sólido |
| 17.02 | Outros açúcares, xaropes; sucedâneos do mel, mesmo misturados com mel natural; açúcar e melaço, caramelizados |
| 17.03 | Melaços, mesmo descorados |
| 17.05(1) | Açúcares, xaropes e melaços aromatizados ou adicionados de corantes (incluindo o açúcar baunilhado ou vanilina), com excepção dos sumos de frutas adicionados de açúcar em qualquer proporção |
| Capítulo 18 | |
| 18.01 | Cacau inteiro ou partido, em bruto ou torrado |
| 18.02 | Cascas, peles, películas e outros resíduos de cacau |
| Capítulo 20 | Preparados de produtos hortícolas, de frutas e de outras plantas ou partes de plantas |
| Capítulo 22 | |
| 22.04 | Mosto de uvas parcialmente fermentado, mesmo amuado, excepto com álcool |
| 22.05 | Vinhos de uvas frescas; mostos de uvas frescas amuados com álcool |
| 22.07 | Sidra, perada, hidromel e outras bebidas fermentadas |
| ex22.08(1)<br>ex22.09(1) | Álcool etílico, desnaturado ou não, de qualquer teor alcoólico obtido a partir de produtos agrícolas constantes do anexo I ao presente Tratado, com excepção das aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas, preparados alcoólicos compostos (designados por extractos concentrados) para o fabrico de bebidas |
| 22.10(1) | Vinagres e seus sucedâneos, para usos alimentares |
| Capítulo 23 | Resíduos e desperdícios das indústrias alimentares; alimentos preparados para animais |
| Capítulo 24 | |
| 24.01 | Tabaco não manipulado; desperdícios de tabaco |
| Capítulo 45 | |
| 45.01 | Cortiça natural em bruto e desperdícios de cortiça; cortiça triturada, granulada ou pulverizada |
| Capítulo 54 | |
| 54.01 | Linho em bruto, macerado, espadelado ou assedado, penteado ou tratado por qualquer outra forma, mas não fiado; estopa e desperdícios, de linho (incluindo o linho de trapo) |
| Capítulo 57 | |
| 57.01 | Cânhamo (cannabis sativa) em bruto, macerado, espadelado ou assedado, penteado ou tratado por qualquer outra forma, mas não fiado; estopa e desperdícios, de cânhamo (incluindo o cânhamo de trapo) |

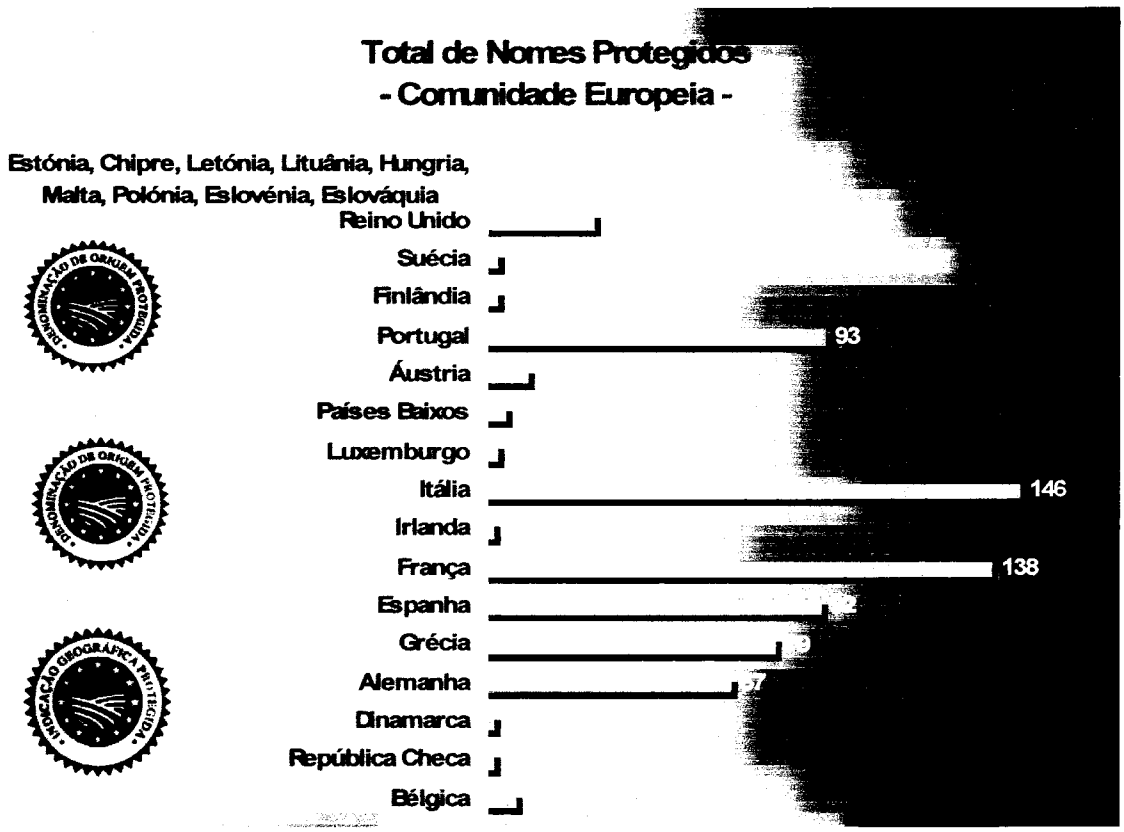
(1) Posição aditada pelo artigo 1.o do Regulamento n.o 7-A do Conselho da Comunidade Económica Europeia, de 18 de Dezembro de 1959 (JO 7 de 30.1.1961, p. 71/61).

Faculdade de Ciências da Universidade do Porto · BIBLIOTECA

# Anexo 4

Gráfico referente ao número de nomes protegidos ao nível comunitário, por país da CE.

a18


Total de Nomes Protegidos
- Comunidade Europeia -
Estónia, Chipre, Letónia, Lituânia, Hungria, Malta, Polónia, Eslovénia, Eslováquia
Reino Unido
Suécia
Finlândia
Portugal
93
Áustria
Países Baixos
Luxemburgo
Itália
146
Irlanda
França
138
Espanha
Grécia
Alemanha
Dinamarca
República Checa
Bélgica

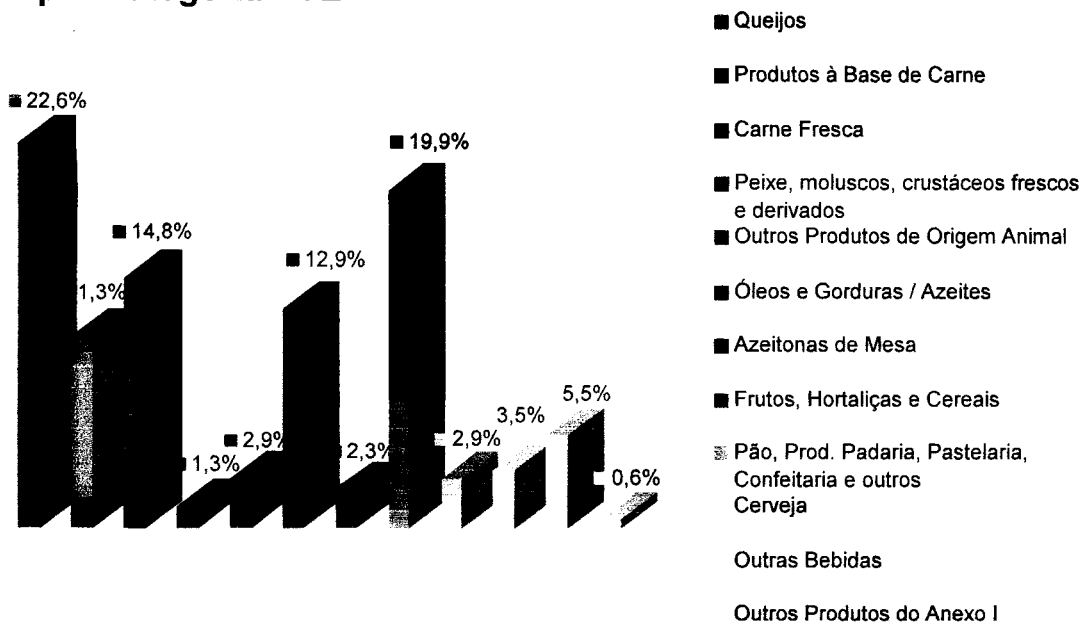
a20

# Anexo 5

Gráfico referente à totalidade de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, no conjunto dos países da CE

a22

## Percentagem de Designações Atribuídas por Categoria - CE

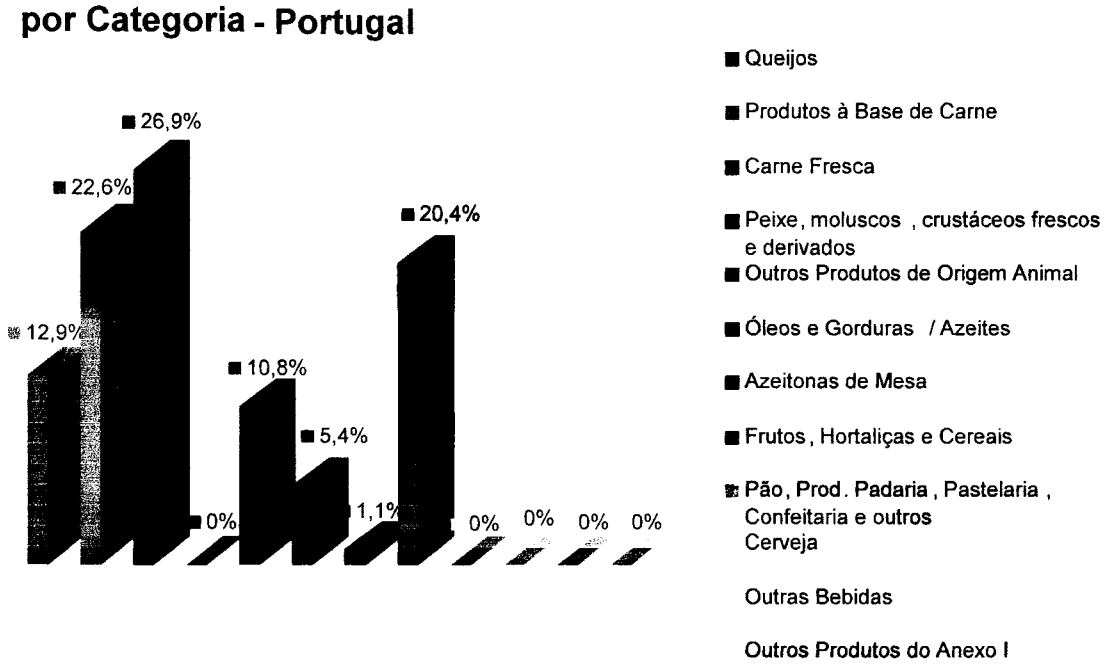


a24

# Anexo 6

Gráfico referente à totalidade de nomes protegidos ao nível comunitário, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal

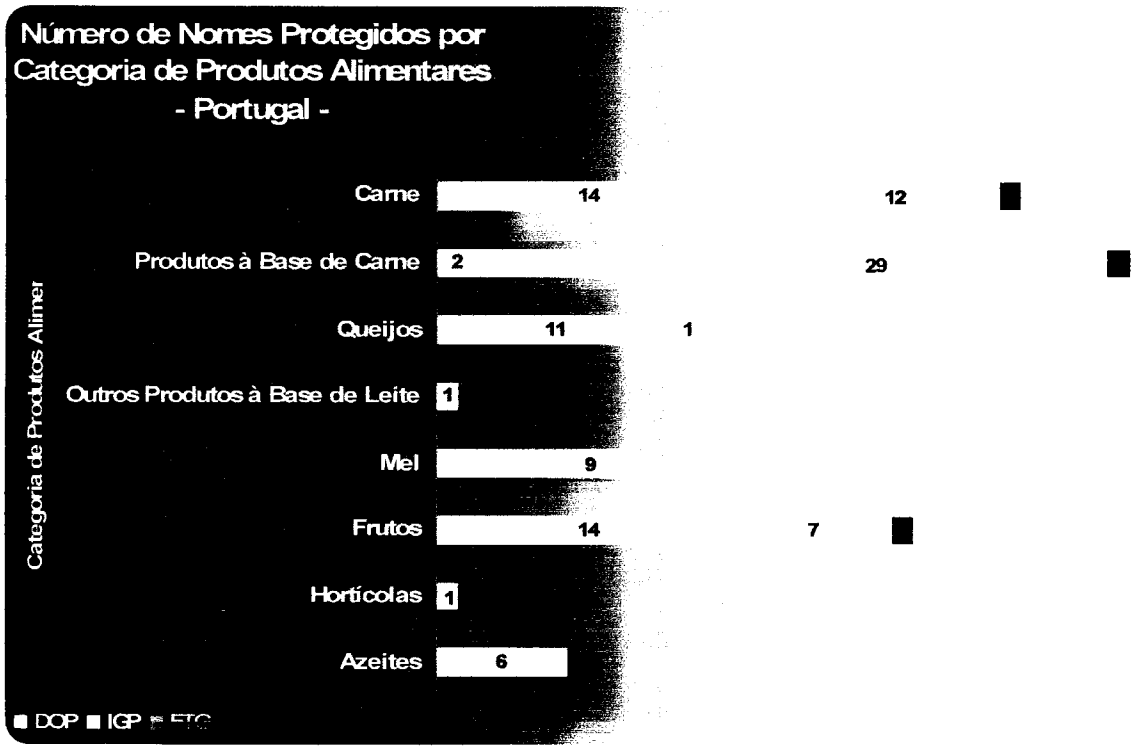
## Percentagem de Designações Atribuídas por Categoria - Portugal



# Anexo 7

Gráfico referente à distribuição dos nomes protegidos ao nível comunitário e nacional, por categoria de géneros alimentícios, em Portugal

a30


Número de Nomes Protegidos por
Categoria de Produtos Alimentares
- Portugal -
Categoria de Produtos Alimen
Carne
14
12
Produtos à Base de Carne
2
29
Queijos
11
1
Outros Produtos à Base de Leite
1
Mel
9
Frutos
14
7
Hortícolas
1
Azeites
6
DOP
IGP

a32

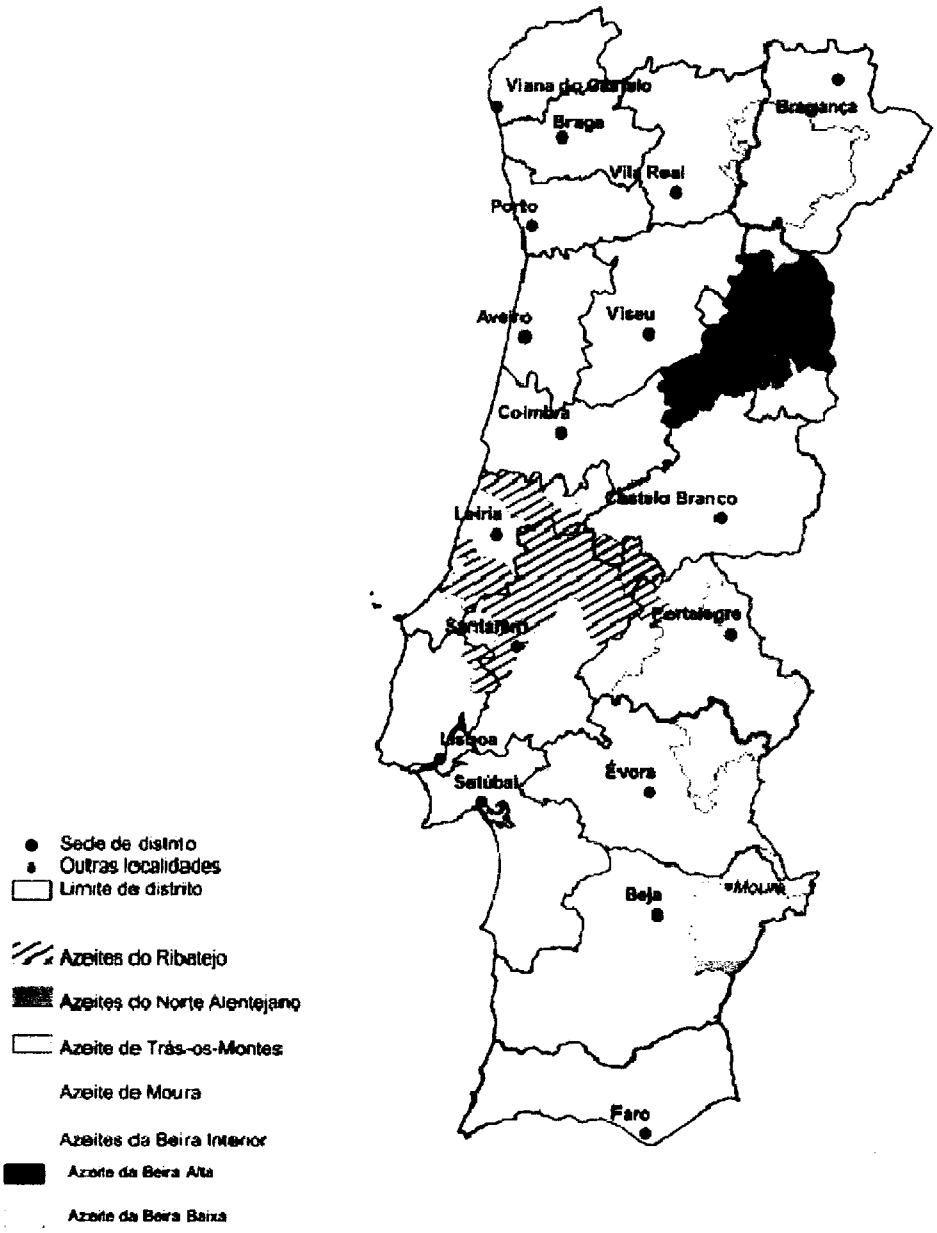
# Anexo 8

Mapas das áreas geográficas referentes ao produtos portugueses protegidos (azeites, frutas frescas, outros frutos, carnes, presuntos, queijos, outros produtos à base de leite, méis e outros produtos)

a34

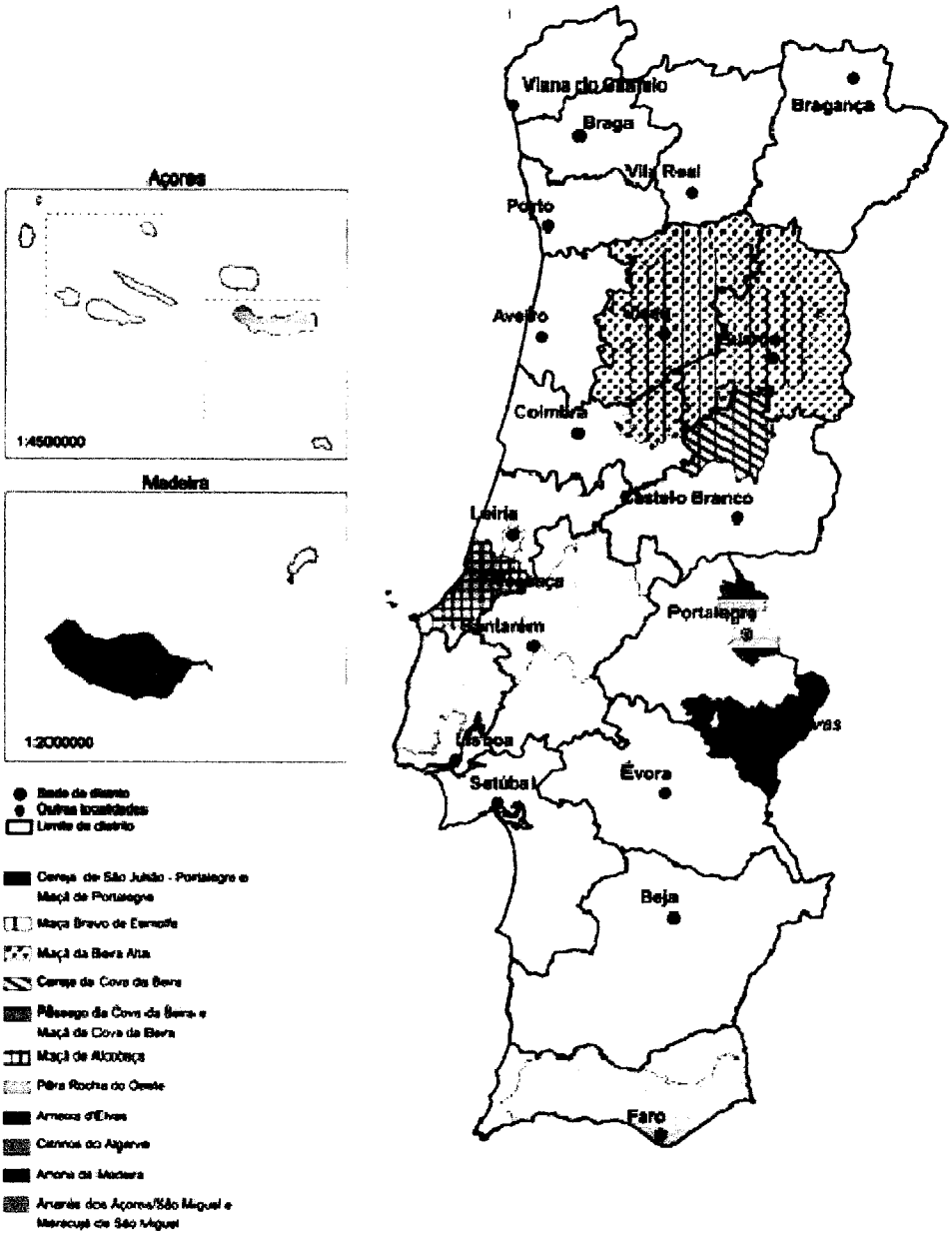
# Azeites

## Áreas Geográficas de Produção



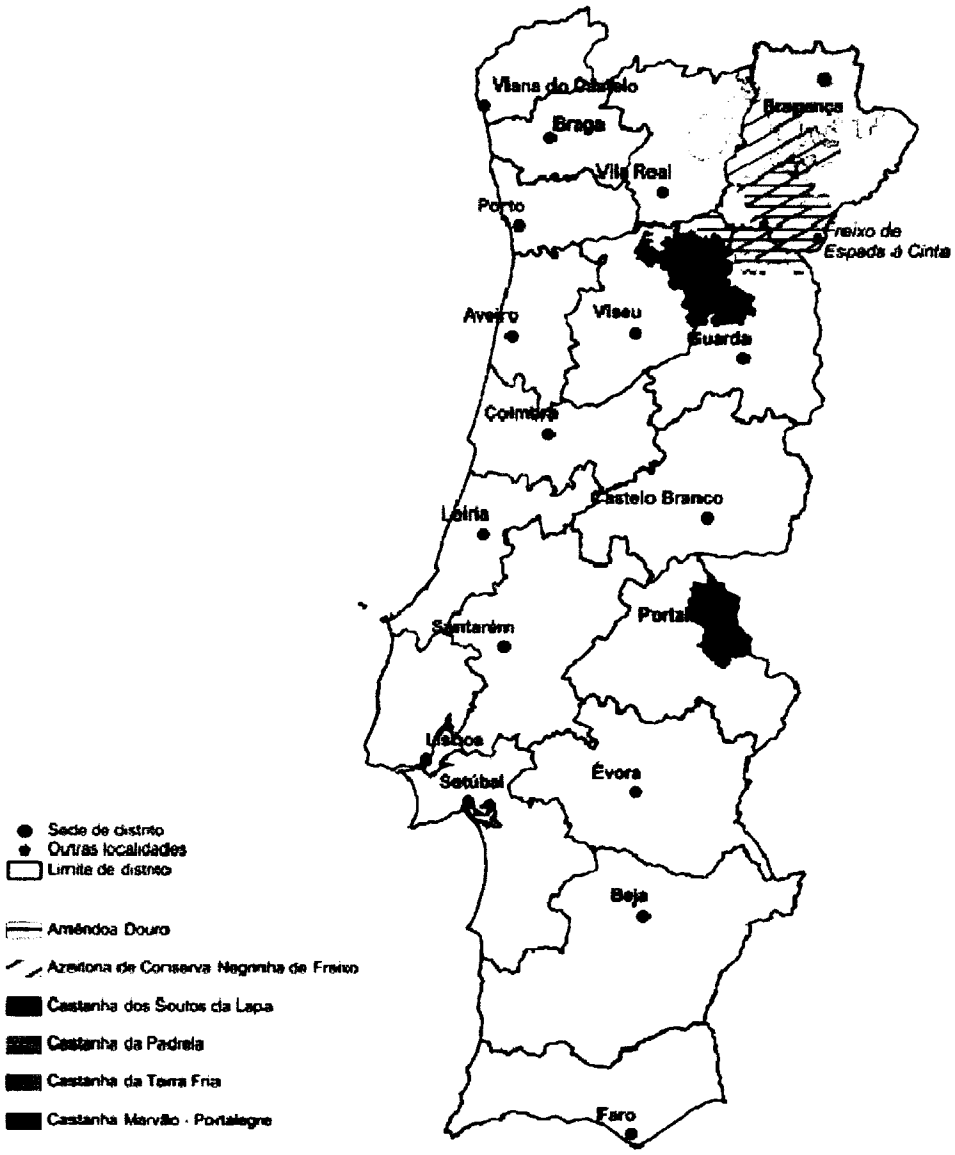
# Frutas Frescas

## Áreas Geográficas de Produção



# Outros Frutos

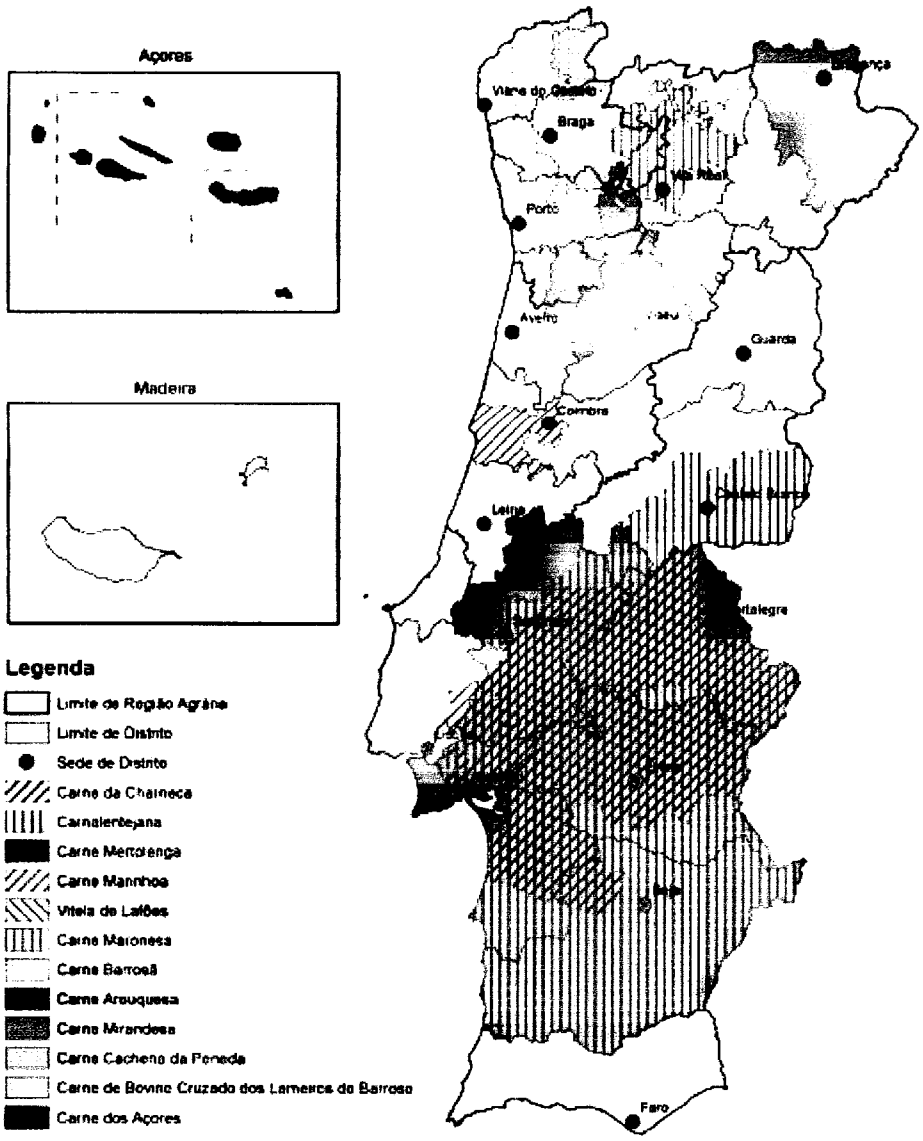
## Áreas Geográficas de Produção



a40

# Carne de Bovinos

## Áreas Geográficas de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento

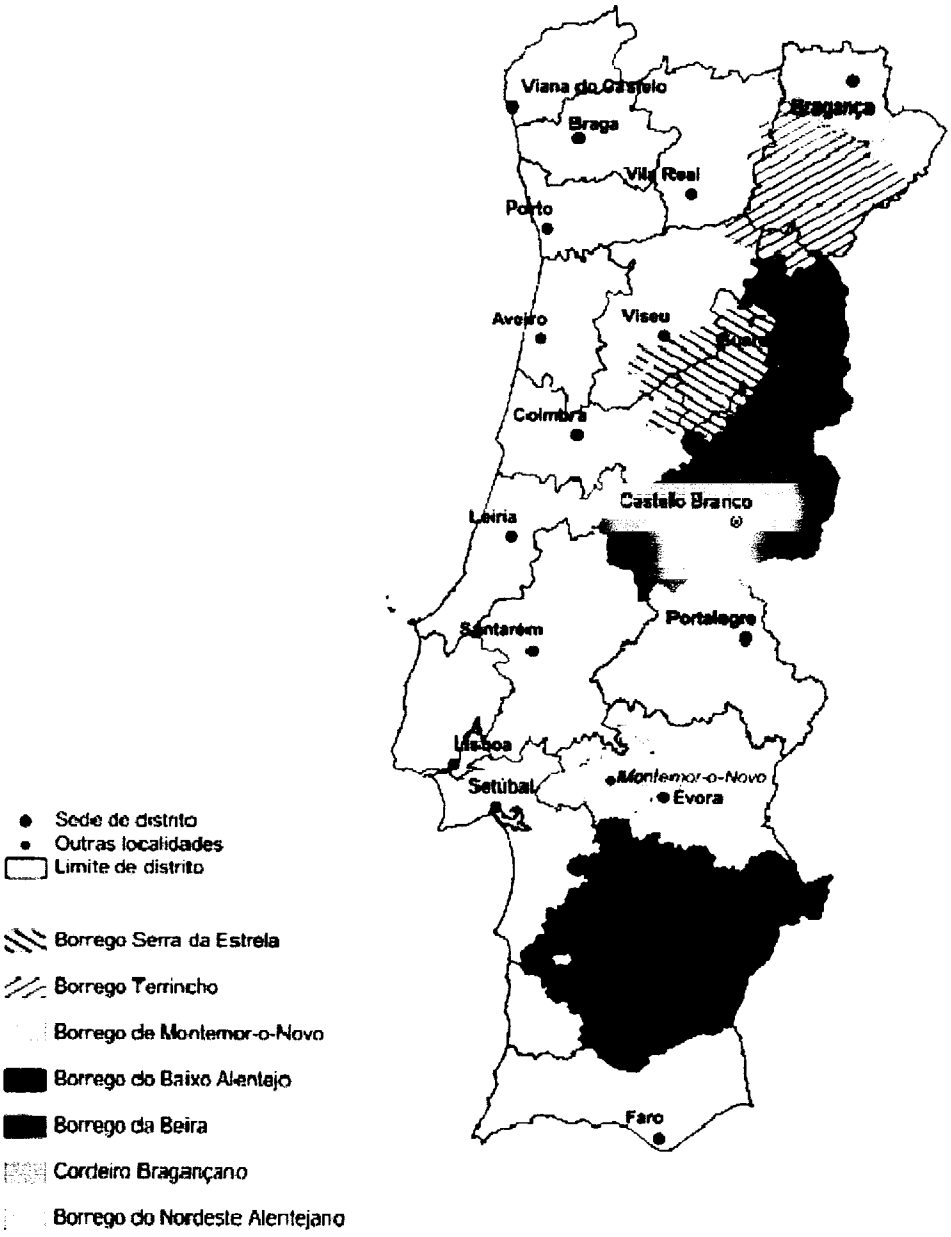



Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
FCNAUP
BIBLIOTECA

a42

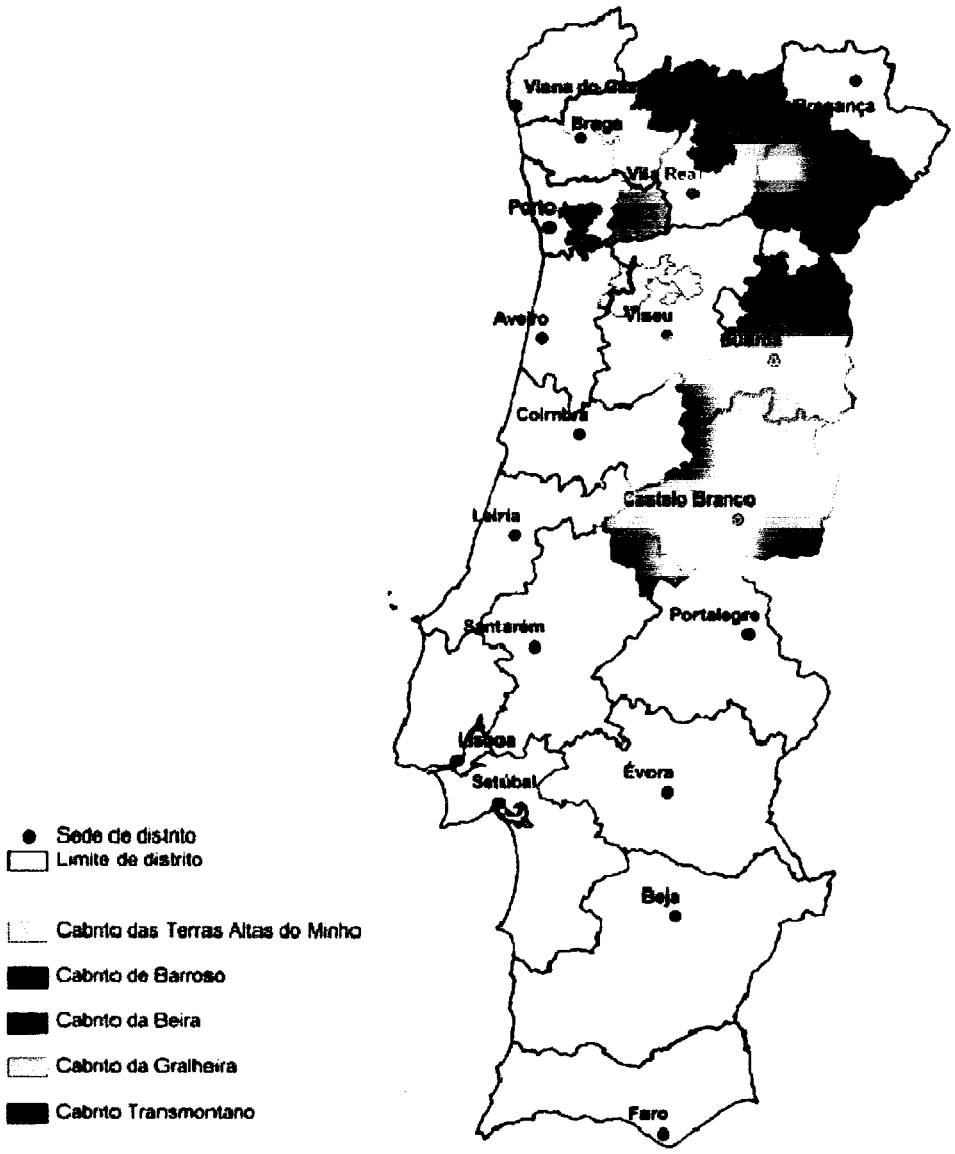
# Carne de Ovinos

## Áreas Geográficas de Produção



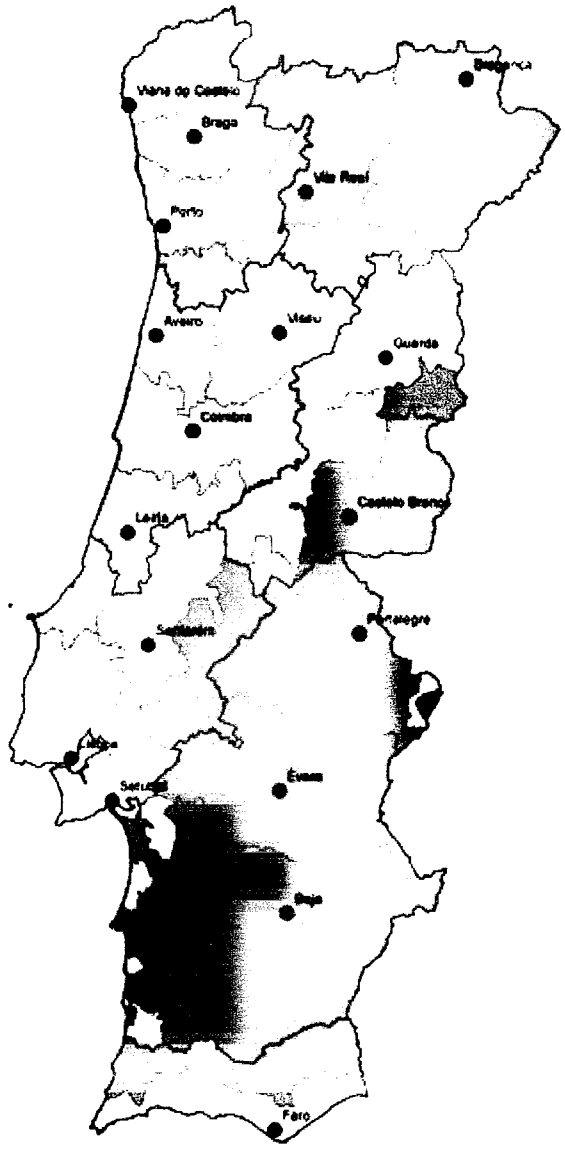
# Carne de Caprinos

## Áreas Geográficas de Produção



# Carne de Suínos

## Áreas Geográficas de Produção




**Legenda**

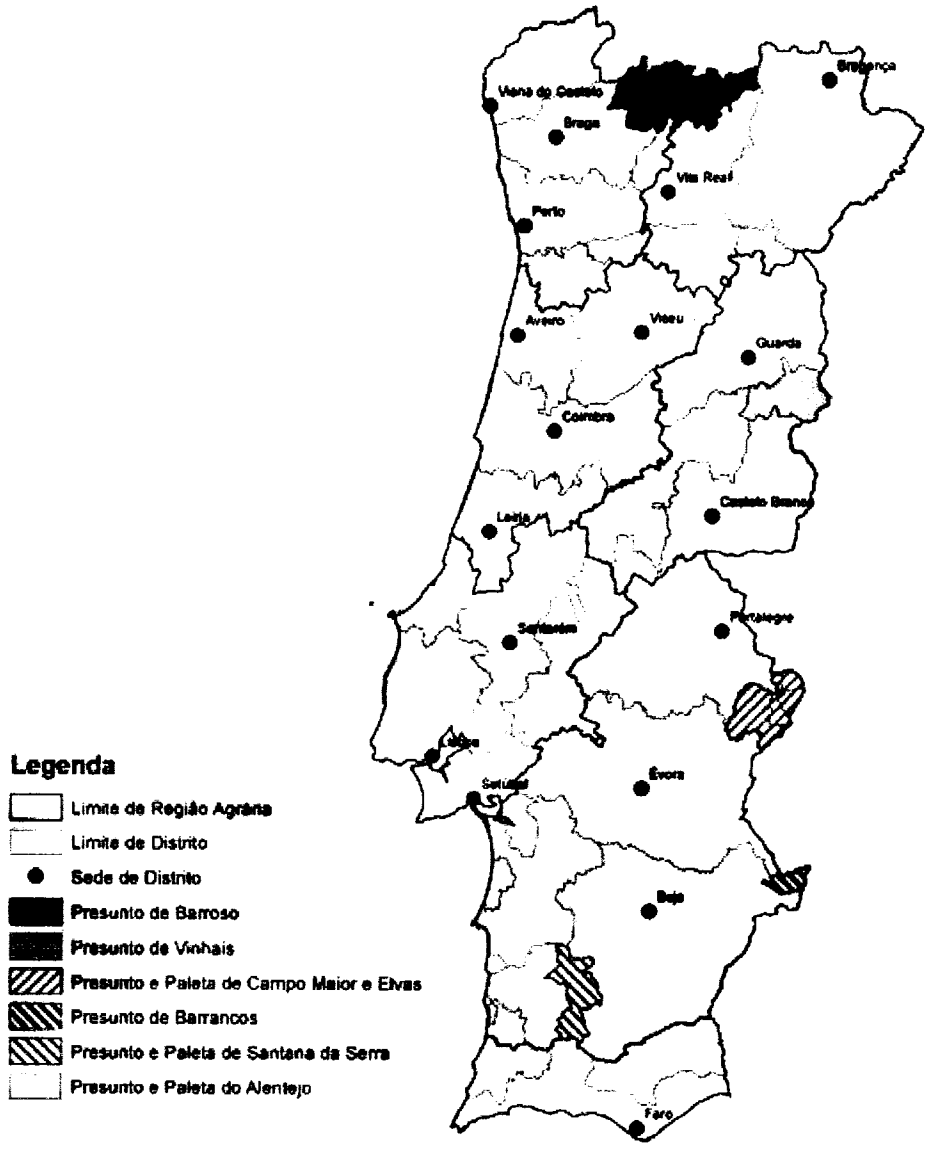
- Limite de Região Agrária
- Limite de Distrito
- Sede de Distrito
- Carne de Porco Alentejano
- Carne de Porco Bísaro

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
FCNAUP
BIBLIOTECA

a48

# Presuntos

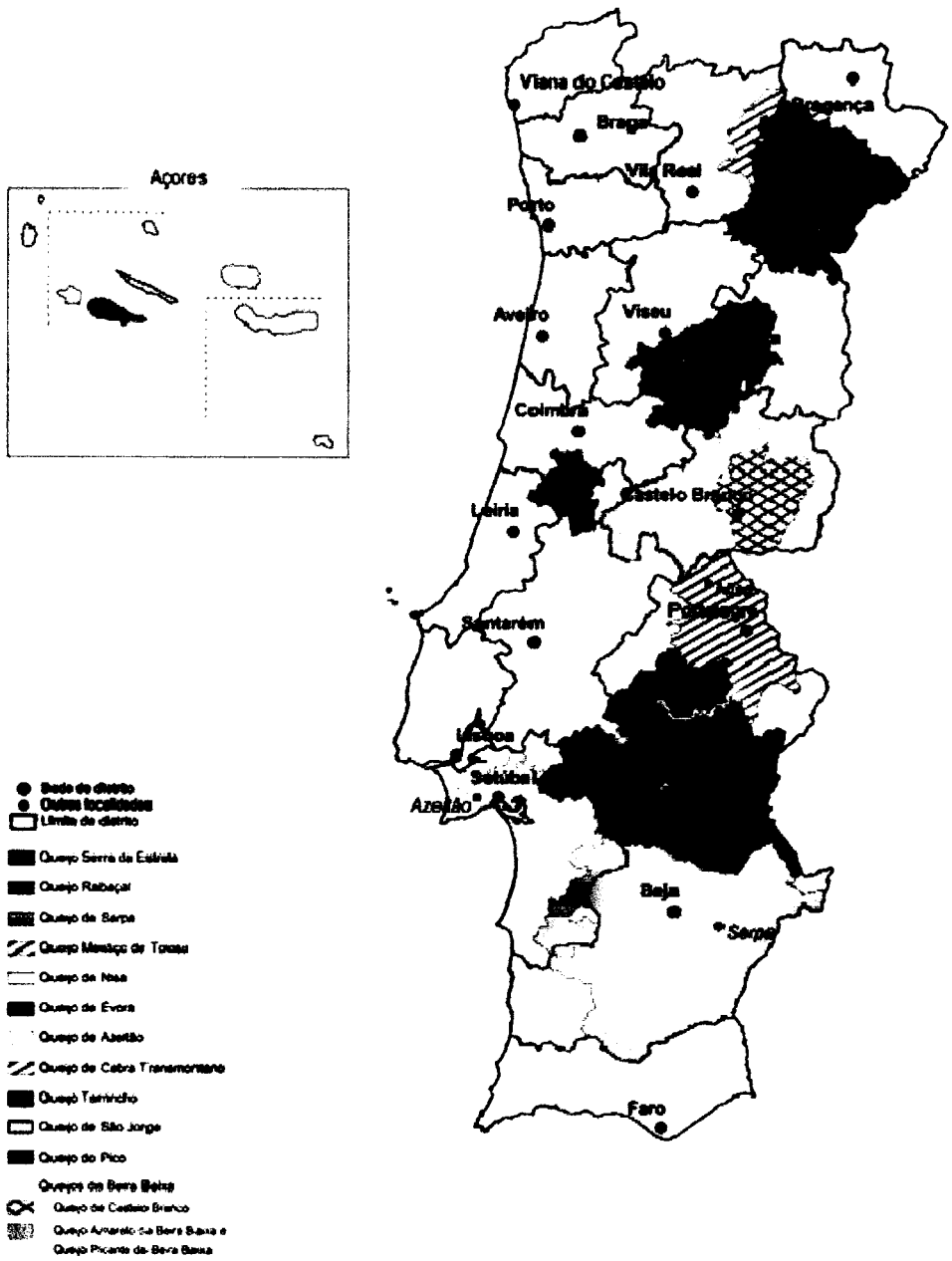
## Áreas Geográficas de Transformação, Fatiagem e Acondicionamento



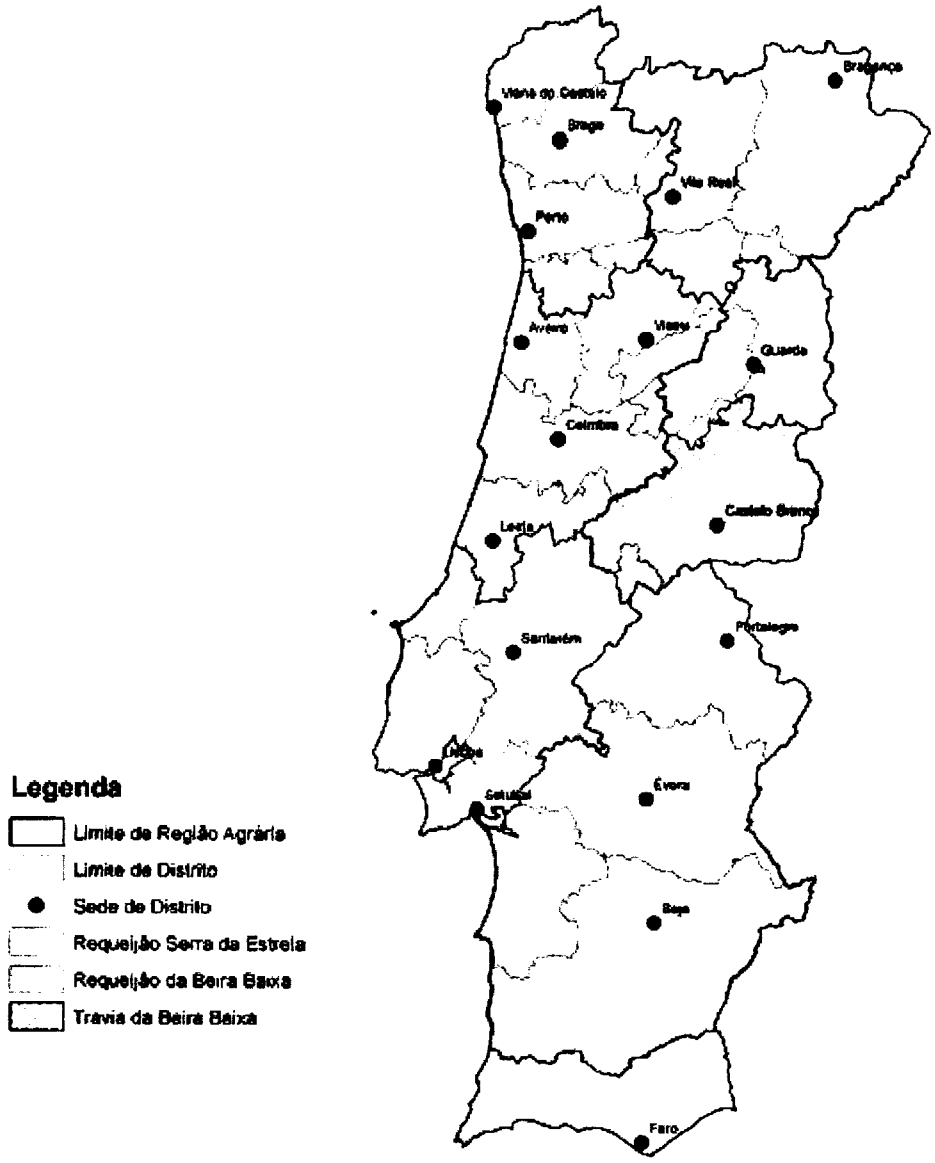
a50

# Queijos

## Áreas Geográficas de Produção

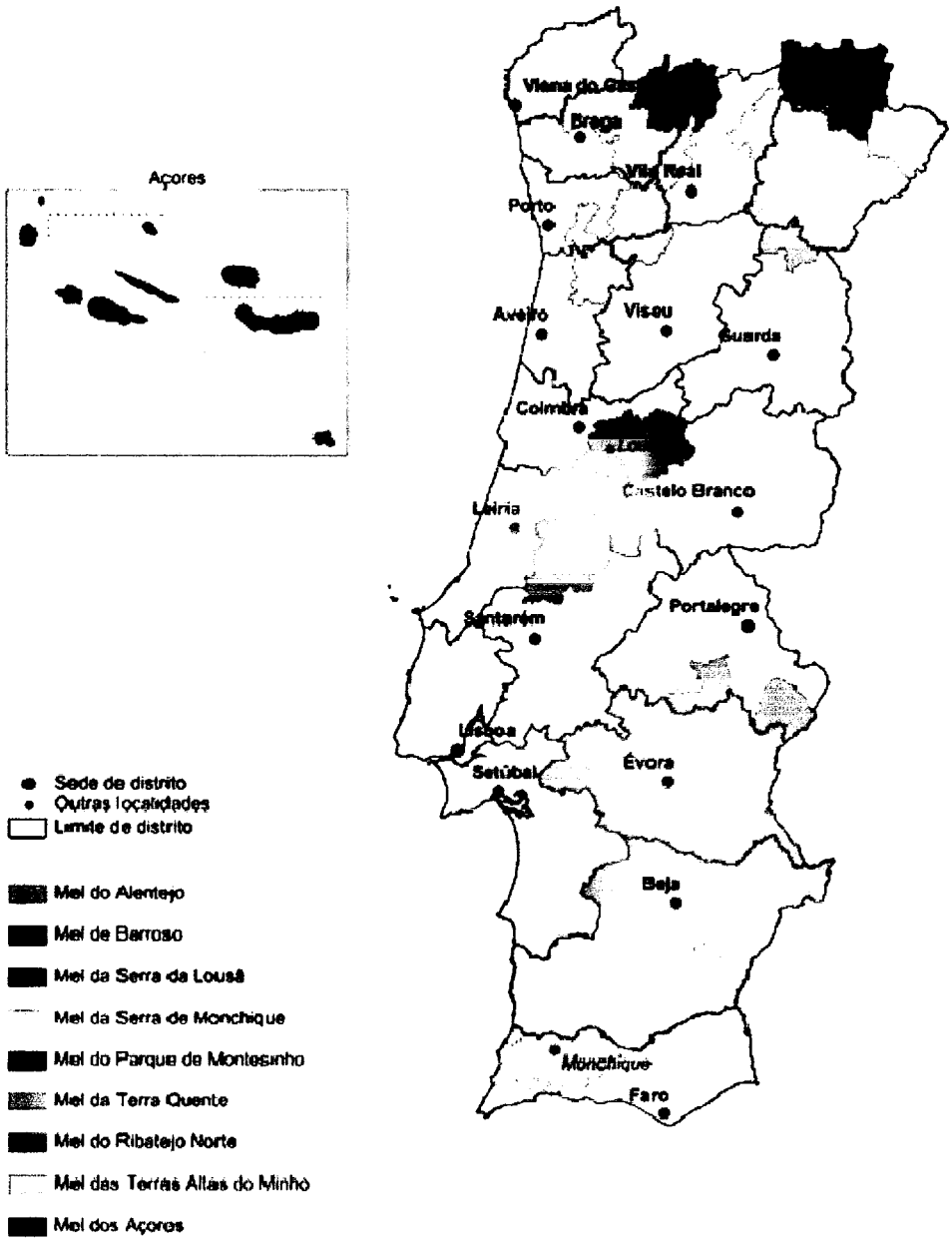


# Outros Produtos à Base de Leite



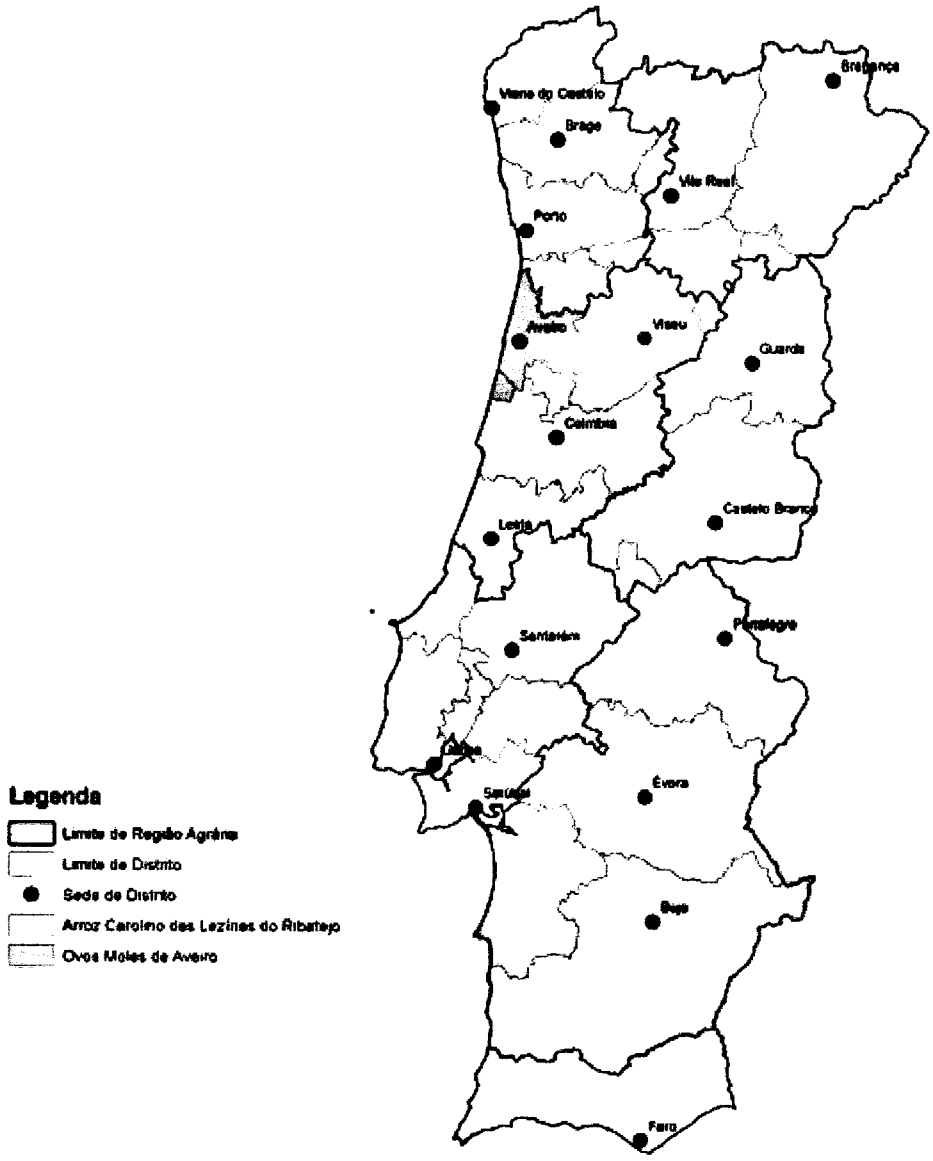
# Mel

## Áreas Geográficas de Produção



# Outros Produtos

## Áreas Geográficas de Produção e Acondicionamento



# Anexo 9

Tabela e gráfico referentes à distribuição das designações protegidas ao nível comunitário e nacional, em Portugal

a60

## Designações protegidas ao nível comunitário e nacional, em Portugal

| Protecção | Nº de Nomes Geográficos Protegidos | Nº de Protecções em Curso |
|---|---|---|
| **Comunitária** | **93** | **20** |
| *DOP* | *54* | *4* |
| *IGP* | *39* | *16* |
| **Nacional** | **17** | **132** |
| *DO* | *3* | |
| *IG* | *11* | |
| *ETG* | *3* | |
| ***TOTAL*** | **110** | **152** |

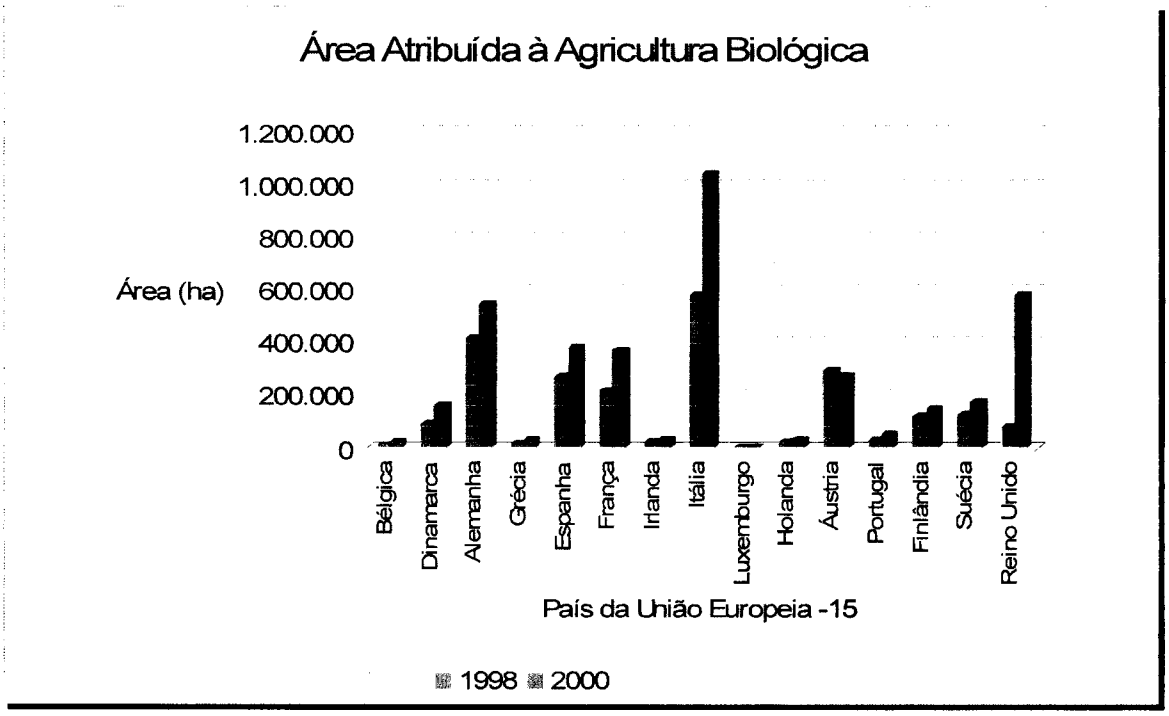
# Anexo 10

Tabela e gráfico referentes à área atribuída à agricultura biológica (ha), em 1998 e em 2000, por país da União Europeia dos 15

a64

## Área atribuída à agricultura biológica (ha)

| País da União Europeia | 1998 | 2000 |
|---|---|---|
| Bélgica | 11.744 | 20.667 |
| Dinamarca | 93.201 | 157.676 |
| Alemanha | 414.293 | 546.023 |
| Grécia | 15.402 | 26.707 |
| Espanha | 269.465 | 380.920 |
| França | 218.775 | 369.933 |
| Irlanda | 24.411 | 27.231 |
| Itália | 577.475 | 1.040.377 |
| Luxemburgo | 744 | 1.074 |
| Holanda | 22.268 | 32.334 |
| Áustria | 287.899 | 272.000 |
| Portugal | 29.533 | 48.066 |
| Finlândia | 116.206 | 147.268 |
| Suécia | 127.329 | 174.227 |
| Reino Unido | 78.833 | 578.803 |

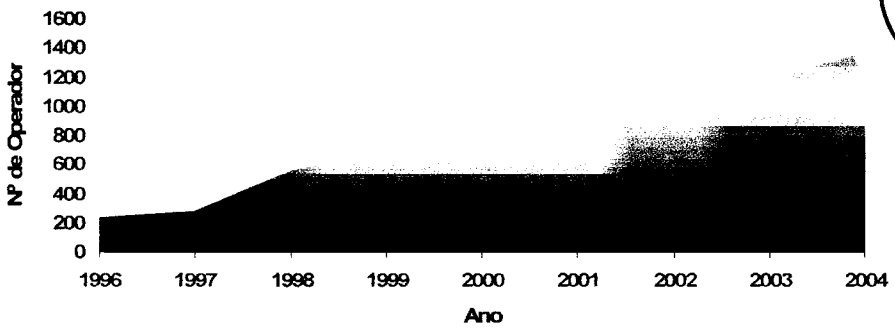


# Anexo 11

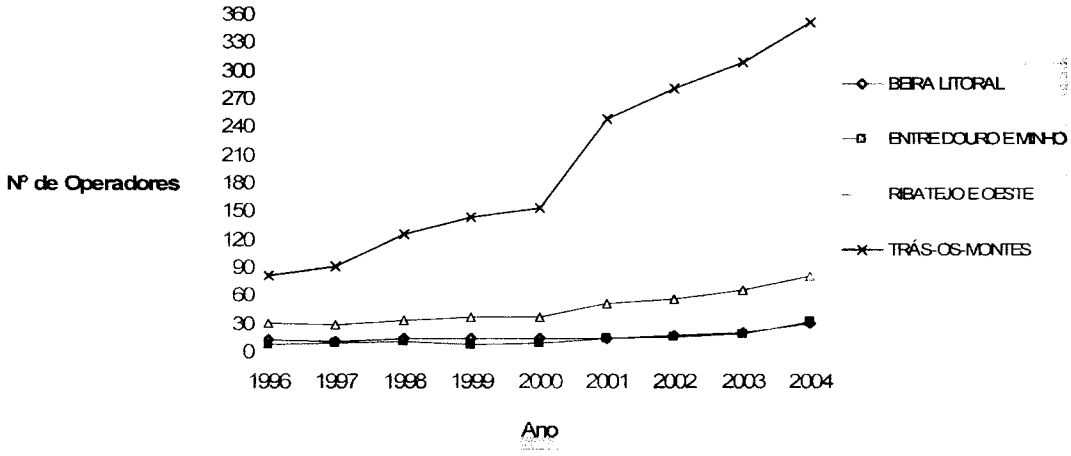
Gráficos referentes à evolução da produção vegetal em modo biológico, entre 1996 e 2004, nas várias regiões de Portugal Continental

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
FCNAUP
BIBLIOTECA

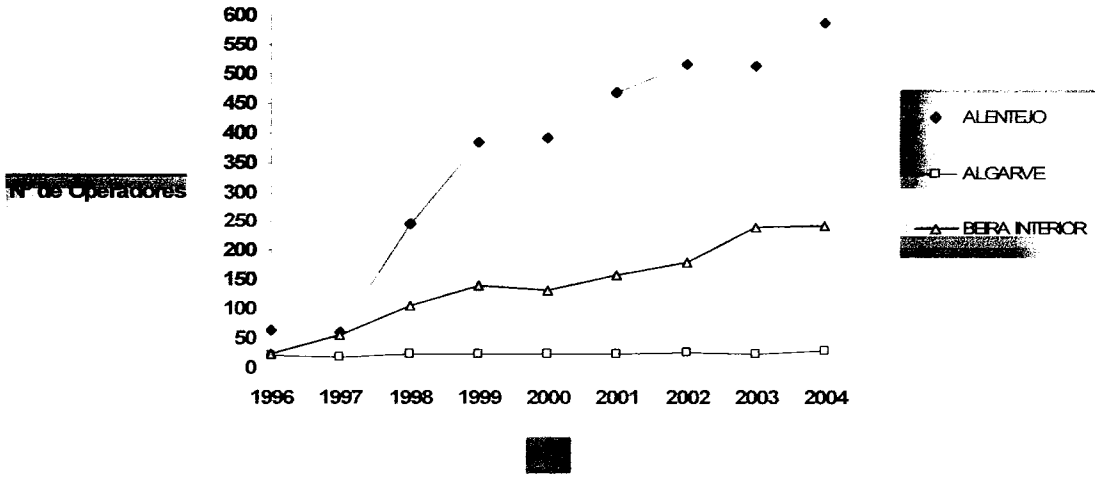
**Evolução da Produção Vegetal em Modo Biológico (1996 - 2004)**




**Evolução da Produção Vegetal em Modo Biológico (1996 - 2004)**




**Evolução da Produção Vegetal em Modo Biológico (1996 - 2004)**

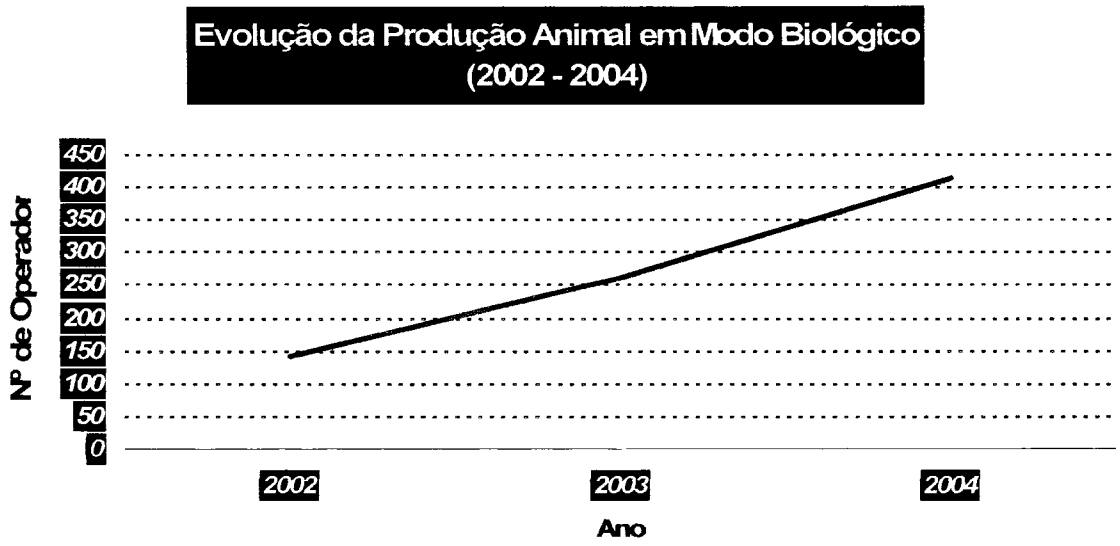


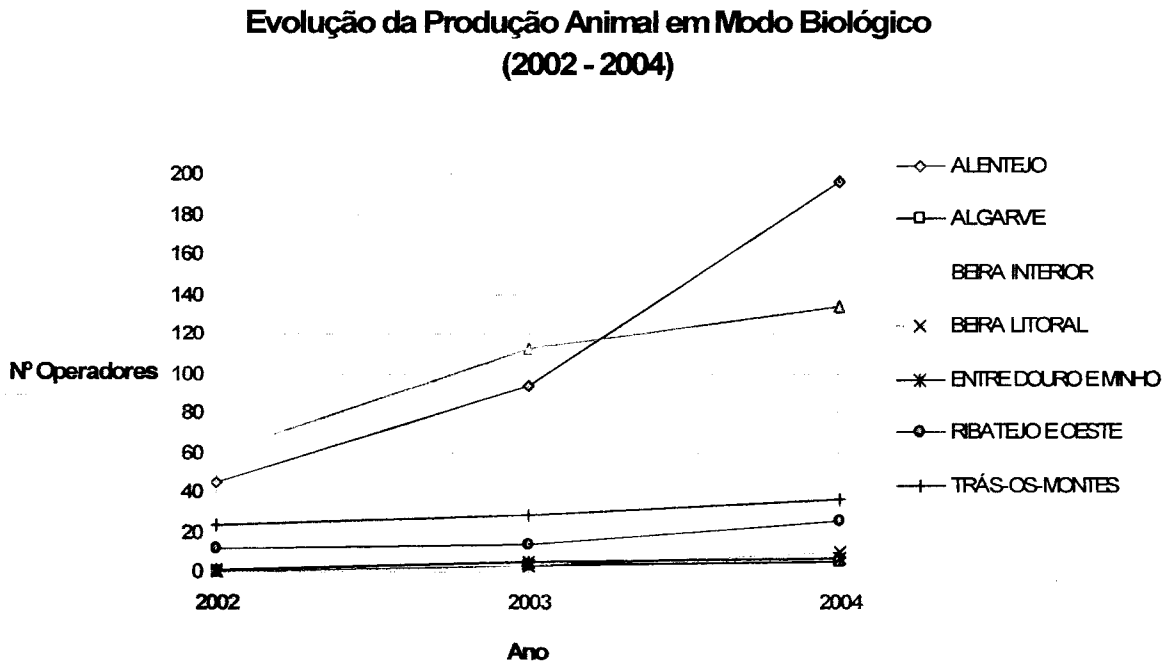
a70

# Anexo 12

Gráficos referentes à evolução da produção animal em modo biológico, entre 2002 e 2004, nas várias regiões de Portugal Continental

a72


Evolução da Produção Animal em Modo Biológico
(2002 - 2004)
Nº de Operador
450
400
350
300
250
200
150
100
50
0
2002
2003
2004
Ano


Evolução da Produção Animal em Modo Biológico
(2002 - 2004)
Nº Operadores
200
180
160
140
120
100
80
60
40
20
0
2002
2003
2004
Ano
ALENTEJO
ALGARVE
BEIRA INTERIOR
BEIRA LITORAL
ENTRE DOURO E MINHO
RIBATEJO E OESTE
TRÁS-OS-MONTES

a74

# Anexo 13

Lista de organismos privados de controlo e certificação aprovados para o modo de produção biológico

a76

# Organismos Privados de Controlo e Certificação

- AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.
- CERTIALENTEJO, Certificação de Produtos Agrícolas, Lda.
- CERTIPLANET, Unipessoal, Lda.
- SATIVA, Desenvolvimento Rural, Lda.
- SOCERT – PORTUGAL, Certificação Ecológica, Lda.

# Anexo 14

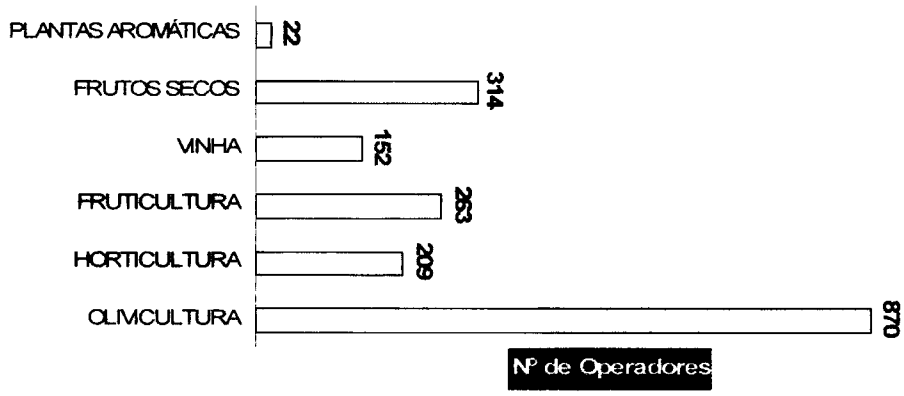
Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produção vegetal e por região de Portugal Continental

a80

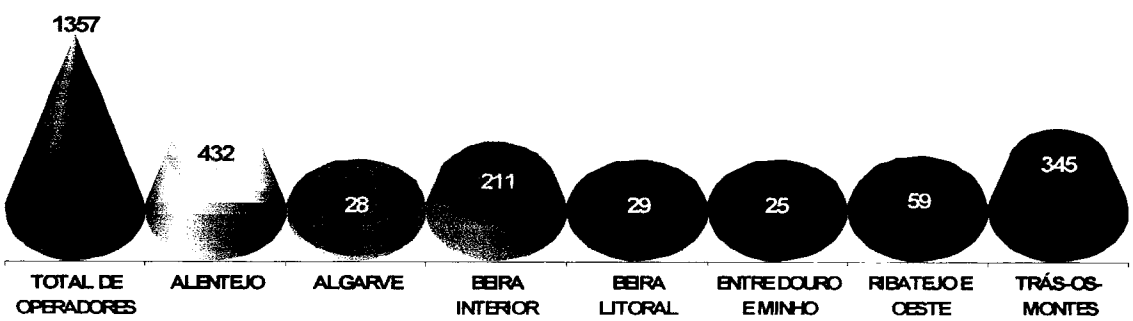
## Operadores do Modo de Produção Biológico (até Junho de 2004) - Produção Vegetal

| REGIÃO | TOTAL DE OPERADORES | CATEGORIA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | OLIVICULTURA | HORTICULTURA | FRUTICULTURA | VINHA | FRUTOS SECOS | PLANTAS AROMÁTICAS |
| Alentejo | **587** | 403 | 33 | 45 | 16 | 12 | 7 |
| Algarve | **29** | 4 | 18 | 18 | 6 | 10 | 4 |
| Beira Interior | **244** | 180 | 46 | 59 | 28 | 64 | 2 |
| Beira Litoral | **31** | 3 | 20 | 12 | 7 | 1 | 5 |
| Entre Douro e Minho | **33** | 0 | 15 | 11 | 7 | 3 | 1 |
| Ribatejo e Oeste | **81** | 15 | 42 | 29 | 6 | 4 | 3 |
| Trás-os-Montes | **352** | 265 | 35 | 89 | 82 | 220 | 0 |
| ***TOTAL*** | **1357** | **870** | **209** | **263** | **152** | **314** | **22** |

**Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico por Tipo de Produção Vegetal**




**Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico por Região de Portugal Continental Produção Vegetal**



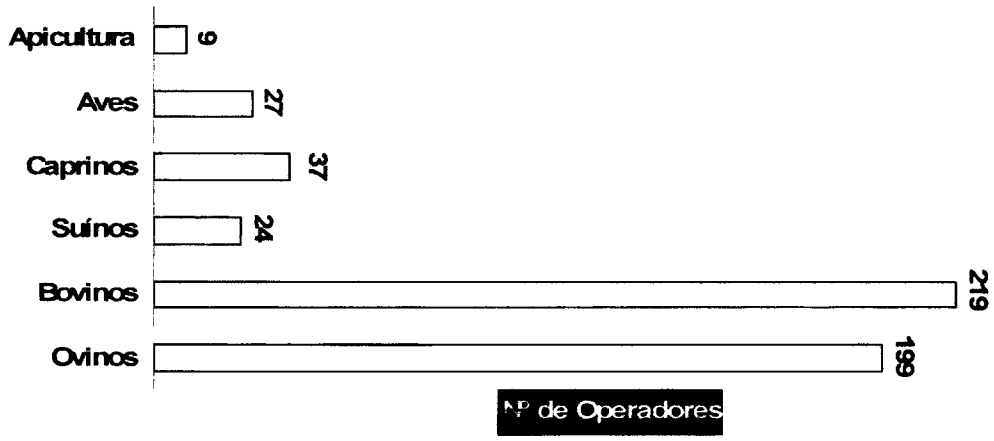
# Anexo 15

Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produção animal e por região de Portugal Continental

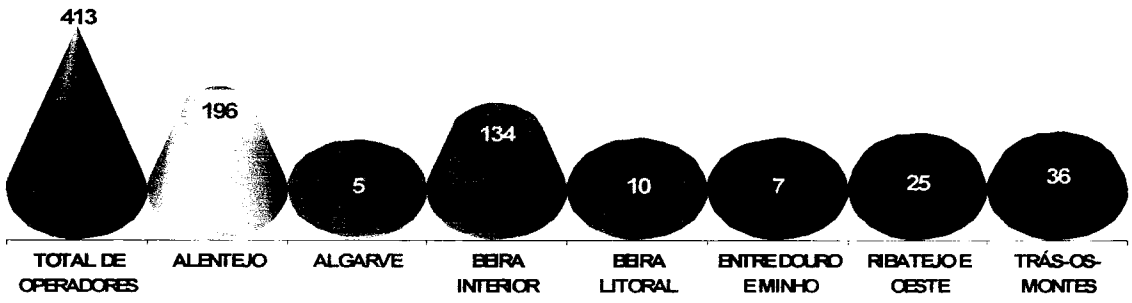
## Operadores do Modo de Produção Biológico (até Junho de 2004) - Produção Animal

| CATEGORIA | TOTAL DE OPERADORES | REGIÃO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALENTEJO | ALGARVE | BEIRA INTERIOR | BEIRA LITORAL | ENTRE DOURO E MINHO | RIBATEJO E OESTE | TRÁS-OS-MONTES |
| Ovinos | **199** | 86 | 2 | 80 | 4 | 2 | 5 | 20 |
| Bovinos | **219** | 139 | 1 | 57 | 3 | 2 | 9 | 8 |
| Suínos | **24** | 12 | 1 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Caprinos | **37** | 7 | 1 | 20 | 2 | 0 | 1 | 6 |
| Aves | **27** | 4 | 0 | 1 | 6 | 4 | 9 | 3 |
| Apicultura | **9** | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 4 |
| ***TOTAL*** | **413** | **196** | **5** | **134** | **10** | **7** | **25** | **36** |

**Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico por Tipo de Produção Animal**




**Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico por Região de Portugal Continental Produção Animal**



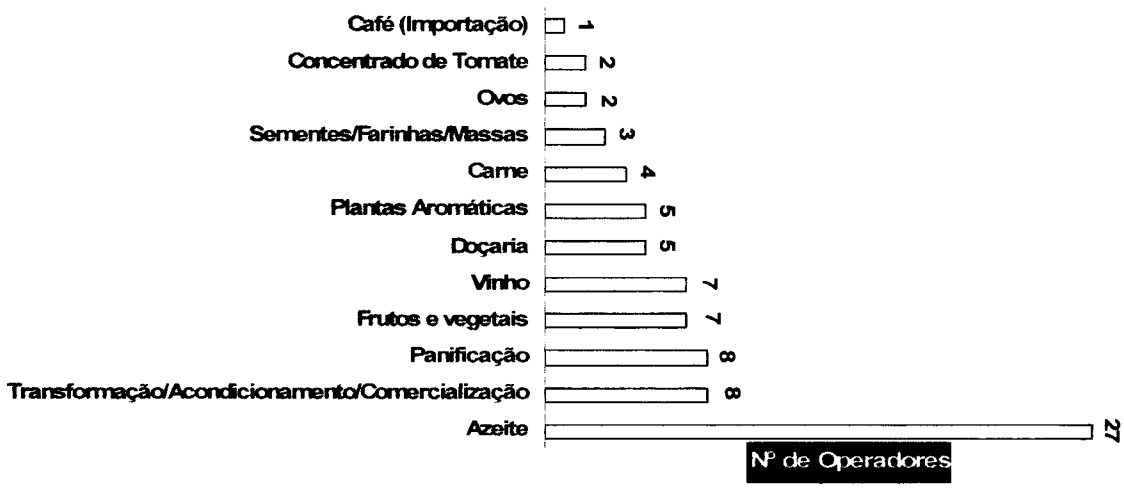
# Anexo 16

Tabela e gráficos referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico por tipo de produto transformado e por região de Portugal Continental

## Operadores em Modo de Produção Biológico (até Junho de 2004) Transformadores

| CATEGORIA | TOTAL DE OPERADORES | REGIÃO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALENTEJO | ALGARVE | BEIRA INTERIOR | BEIRA LITORAL | ENTRE DOURO E MINHO | RIBATEJO E OESTE | TRÁS-OS-MONTES |
| Azeite | **27** | 7 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 16 |
| Transformação/ Acondicionamento/ Comercialização | **8** | 0 | 1 | 0 | 1 | 3 | 3 | 0 |
| Panificação | **8** | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 1 |
| Frutos e vegetais | **7** | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Vinho | **7** | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 4 |
| Doçaria | **5** | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Plantas Aromáticas | **5** | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 |
| Carne | **4** | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| Sementes/Farinhas/ Massas | **3** | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 |
| Ovos | **2** | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| Concentrado de Tomate | **2** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| Café (Importação) | **1** | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***TOTAL*** | **79** | **10** | **6** | **2** | **8** | **8** | **22** | **23** |

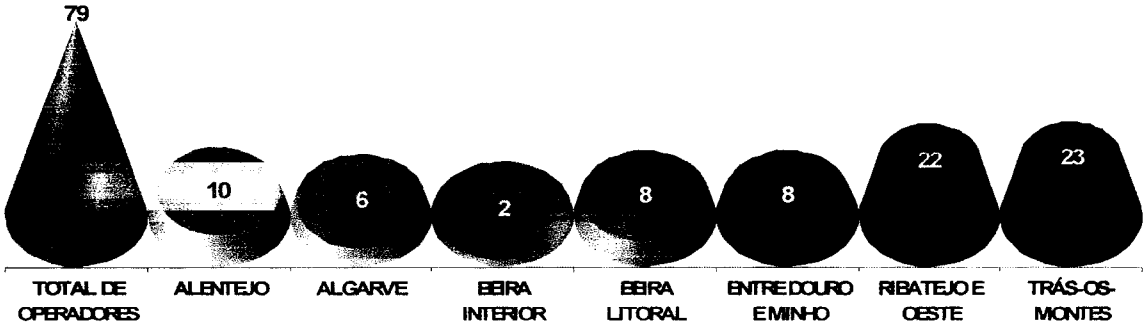
## Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico porTipo de Alimento Transformado



a90

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
FCNAUP
BIBLIOTECA

**Distribuição dos Operadores em Modo de Produção Biológico por Região de Portugal Continental**
**Transformadores**



a92

# Anexo 17

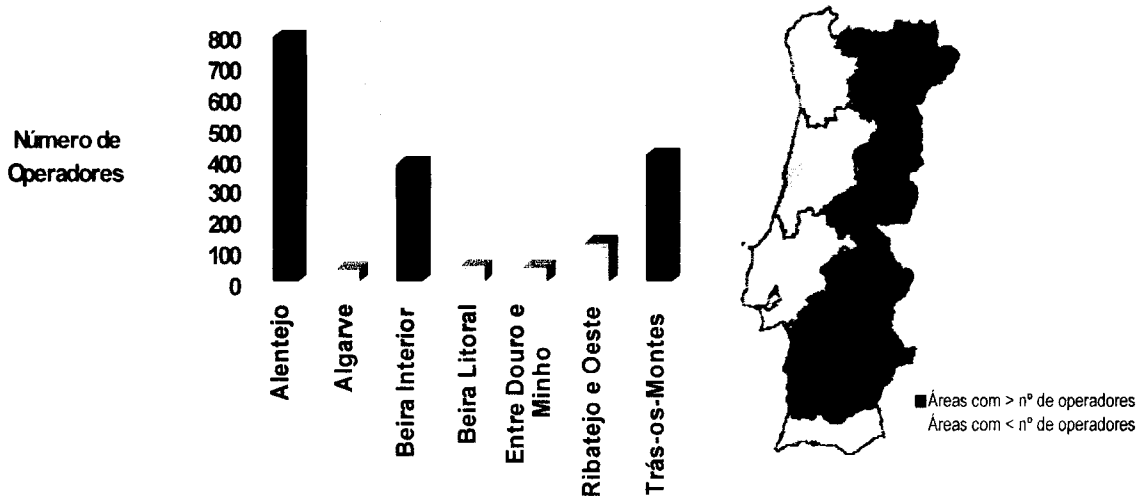
Tabela, gráfico e mapa ilustrativo referentes à distribuição dos operadores em modo de produção biológico, notificados até Junho de 2004, por região de Portugal Continental

a94

## Total de Operadores em Modo de Produção Biológico (até Junho de 2004)

| REGIÃO | PRODUÇÃO VEGETAL | ALIMENTOS TRANSFORMADOS | PRODUÇÃO ANIMAL | TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| Alentejo | 587 | 10 | 196 | 793 |
| Algarve | 29 | 6 | 5 | 40 |
| Beira Interior | 244 | 2 | 134 | 380 |
| Beira Litoral | 31 | 8 | 10 | 49 |
| Entre Douro e Minho | 33 | 8 | 7 | 48 |
| Ribatejo e Oeste | 81 | 22 | 25 | 128 |
| Trás-os-Montes | 352 | 23 | 36 | 411 |
| *TOTAL* | 1357 | 79 | 413 | 1849 |

**Total de Operadores em Modo de Produção Biológico por Região de Portugal Continental**



a96