

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

Referência:

Data da ação de fiscalização
(dia/mês/ano):

Hora
de
início
(h:min):

1. Identificação do operador económico fiscalizado						
1.1 Identificação do operador económico						
Pessoa Coletiva	Designação social:		NIPC:			
Pessoa Singular	Nome completo:		NIF:			
CAE principal:						
CAE secundários:						
N.º total de trabalhadores ao serviço do operador económico:						
1.2 Identificação da pessoa presente no ato				Sim	Não	
É o/a representante legal do operador económico?						
Nome:						
Função:		NIF				
Observações:						
2. Local fiscalizado						
2.1	Denominação corrente do estabelecimento:					
2.2	Morada:					
2.3	Código Postal:					
2.4	Localidade:					
2.5	Telefone:					
2.6	Tipo de estabelecimento:					
2.7	Tipo de operador económico:					
2.8	Coordenadas (graus, minutos e segundos)					
2.9	Descrição do local fiscalizado:					
2.10	Descrição do local fiscalizado:					
2.11	Tipo de atividade:			Sim	Não	
Produção de óleos vegetais brutos (excepto azeite) - CAE 10413 (Anexo do DL n.º 381/2007, de 14/11, alterado pela Lei n.º 66/2018, de 03/12)						
Refinação de azeite, óleos e gorduras - CAE 10414 (Anexo do DL n.º 381/2007, de 14/11, alterado pela Lei n.º 66/2018, de 03/12)						
Outro(s). Qual(Quais)?						
2.12	Atividade industrial			Sim	Não	N.A.
Nota:	«Atividade industrial», a atividade económica prevista na Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE - rev. 3), aprovada pelo DL n.º 381/2007, de 14/11, nos termos definidos no anexo i ao SIR. (alínea a), artigo 2.º do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06, 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, pela Declaração de Retificação n.º 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).					

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

<p>As secções acessórias inseridas em estabelecimentos industriais cuja instalação e exploração dependa da emissão de título digital nos termos do SIR, quando destinadas à venda ao consumidor final de produtos produzidos nesses estabelecimentos, não carecem de qualquer outro título para além do exigido relativamente ao estabelecimento industrial ao abrigo do SIR, sempre que, à luz da legislação aplicável ao acesso e exercício da atividade de comércio e de restauração e bebidas, a respetiva exploração esteja sujeita a procedimento de mera comunicação prévia (n.º 1, art.º 19.º B, do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06, 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, pela Declaração de Retificação n.º 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).</p>			
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada à venda ao consumidor final de produtos produzidos no estabelecimento?			
O estabelecimento dedica-se à atividade industrial e o licenciamento da atividade foi feito nos termos do SIR? (Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06, 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, pela Declaração de Retificação n.º 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)			
Observações:			
2.13	Com fabrico		Sim Não
2.13.1	Óleo de colza	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.2	Óleo de algodão	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.3	Óleo de milho	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.4	Óleo de amendoim	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.5	Óleo de girassol	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.6	Óleo de soja	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.7	Óleo de bagaço de azeitona refinado	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.8	"Óleo de bagaço de azeitona bruto"	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.9	"Óleo de bagaço de azeitona"	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.10	"Azeite refinado"	Se sim, qual a quantidade média anual produzida?	
2.13.11	Outro/s.		
	Qual/Quais?		
2.14	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia n.º:		
2.15	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia emitido por:		
2.16	Título digital de exploração:		
2.17	Área útil do estabelecimento (m²):		
2.18	Período de laboração:		Sim Não
2.18.1	Qual é o horário de funcionamento do estabelecimento?		
	Manhã		
	Tarde		
	Noite		
2.18.2	Com encerramento mensal?		
	Em que mês/meses encerra?		
2.18.3	Com encerramento semanal?		
	Em que dia/s da semana encerra?		
2.18.4	Qual é o horário de funcionamento da secção destinada à venda ao consumidor final ?		
	Manhã		
	Tarde		
	Noite		

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

Observações:

3. Identificação da brigada

UR/ UNIIC	UO/ Divisão	Nome completo	N.º do cartão ASAE	É o/a responsável pelo ato?	
				Sim	Não

Observações:

4. Deveres gerais do exercício da atividade no estabelecimento

		Sim	Não	N.A.
4.1	Verifica-se a falta de livro de reclamações ? (alínea a), n.º 1, art.º 3.º do DL n.º 156/2005, de 15/09, alterado pelos DL n.ºs 371/2007, de 06/11, 118/2009, de 19/05, 317/2009, de 30/10, 242/2012, de 07/11, 74/2017, de 21/06, 81-C/2017, de 07/07, 9/2020, de 10/03, e DL n.º 9/2021, de 29/01)			
4.2	Encontra-se afixada no estabelecimento, em local bem visível e com caracteres facilmente legíveis pelo consumidor ou utente, a seguinte informação: «Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações» e «Entidade competente para apreciar a reclamação: [identificação e morada completas da entidade] ? (alínea c), n.º 1, art.º 3.º, do DL n.º 156/2005, de 15/09, alterado pelos DL n.ºs 371/2007, de 06/11, 118/2009, de 19/05, 317/2009, de 30/10, 242/2012, de 07/11, 74/2017, de 21/06, 81-C/2017, de 07/07, 9/2020, de 10/03, e DL n.º 9/2021, de 29/01)			
4.3	São cumpridas as regras de informação sobre meios alternativos de resolução de litígios com os consumidores ? (Lei n.º 144/2015, de 08/09, alterada pelos DL n.ºs 102/2017, de 23/08, e 9/2021, de 29/01, e pelas Leis n.ºs 14/2019, de 12/02 e 75-B/2020, de 31/12)			
4.4	São cumpridas as regras de informação relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento ? (DL n.º 48/96, de 15/05, alterado pelos DL n.ºs 126/96, de 10/08, 111/2010, de 15/10, 48/2011, de 01/04, 10/2015, 16/01 e 9/2021, de 29/01)			
4.5	Verifica-se a falta do dístico de proibição de fumar ? (art.º 6.º da Lei n.º 37/2007, de 14/08, alterada pelas Leis n.ºs 109/2015, de 26/08, e 63/2017, de 03/08 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
4.6	São cumpridas as regras que visam a proteção da exposição involuntária ao fumo do tabaco , bem como as regras relativas à comercialização de tabaco no estabelecimento? (Lei n.º 37/2007, de 14/08, alterada pelas Leis n.ºs 109/2015, de 26/08, e 63/2017, de 03/08, e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
4.7	Todas as informações sobre a natureza, características e garantias de bens ou serviços, oferecidos ao público no mercado nacional , quer os constantes de rótulos, embalagens, prospectos, catálogos ou livros de instruções ou outros meios informativos, quer as facultadas nos locais de venda ou divulgadas por qualquer meio publicitário estão redigidas em língua portuguesa ? (DL n.º 238/86, de 19/08, alterado pelo DL n.º 42/88, de 06/02)			

Observações:

5. Afixação de preços (caso se verifique a venda directa ao consumidor final)

		Sim	Não	N.A.
5.1	Todos os produtos destinados à venda a retalho exibem o respetivo preço de venda ao consumidor, sendo que nos produtos a granel apenas deverá ser indicado o preço por unidade de medida? (n.º 1 e n.º 3 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.2	Todos os produtos destinados à venda ao consumidor exibem o preço por unidade de medida? (n.º 2 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

5.3	O preço de venda e o preço por unidade de medida, seja qual for o suporte utilizado para os indicar, referem-se ao preço total expresso em moeda com curso legal em Portugal, e incluem todos os impostos, taxas e outros encargos que nele sejam repercutidos? (n.º 5 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.4	A indicação dos preços de venda e por unidade de medida é feita em dígitos de modo visível, inequívoco, fácil e perfeitamente legível, através da utilização de letreiros, etiquetas ou listas, por forma a alcançar-se a melhor informação para o consumidor? (n.º 1 do art.º 5.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.5	A publicidade sempre que mencione preços obedece ao disposto no DL n.º 138/90, de 29/04 na sua redação atual?			
Observações:				
6. Requisitos de higiene (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 2074/2005, de 05/12, e suas alterações; Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15/03, e suas alterações; Portaria n.º 74/2014, de 20/03; DL n.º 113/2006, de 12/06, retificado pela Declaração de Retificação n.º 49/2006, de 09/08, e alterado pelos DL n.ºs 223/2008, de 18/11, e 9/2021, de 29/01; DL n.º 111/2006 de 09/06; Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, 152/2017, de 07/12 e 9/2021, de 29/01)				
6.1	Formação do pessoal	Sim	Não	N.A.
6.1.1	O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.2	O pessoal que manipula géneros alimentícios é devidamente supervisionado (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.3	Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção de um processo baseado nos princípios HACCP, bem como o pessoal responsável pela aplicação dos referidos princípios recebem formação adequada na aplicação dos princípios HACCP (n.º 2, capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.4	Existe um programa de formação adequado (n.º 3, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril)?			
Observações:				
6.2	Higiene pessoal e saúde	Sim	Não	N.A.
6.2.1	O vestuário das pessoas que trabalham nos locais onde são manuseados os alimentos está limpo, é adequado às funções, sempre que necessário confere proteção e está a ser usado de forma correta de modo a prevenir contaminações (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.2	Os operadores mantêm um elevado grau de higiene pessoal (nomeadamente cabelos, mãos, unhas)? (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.2.3	Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e haja probabilidade de contaminação direta ou indireta, é proibida tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados (n.º 2, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.4	Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios informa imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas (n.º 2, capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.5	A lavagem das mãos é efetuada de forma correta?			
6.2.6	O uso de luvas descartáveis , caso aplicável, é correto?			
Observações:				
6.3	Requisitos gerais aplicáveis às instalações do setor alimentar (exceto instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e máquinas de venda automática)	Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.3.1	O acesso à área de serviço é reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?			
6.3.2	A conceção das instalações permite a marcha sempre em frente , impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
6.3.3	As instalações são mantidas limpas e em boas condições ? (n.º 1, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.3.4	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas , evitando ou minimizando a contaminação por via atmosférica e facultando um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações? (alínea a), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.5	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies? (alínea b), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.6	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo de pragas ? (alínea c), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.7	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações proporcionam, sempre que necessário, condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada , com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e são concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? (alínea d), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.8	Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? (n.º 3, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.9	As instalações sanitárias não dão diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos e têm ventilação adequada, natural ou mecânica? (n.º 3 e n.º 6, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.10	Existe um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.11	Os lavatórios para a lavagem das mãos estão equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.12	Existe uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.13	É evitado o fluxo mecânico de ar das zonas contaminadas para as zonas limpas? (n.º 5, capítulo I, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.14	Os sistemas de ventilação são construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.15	As instalações dispõem de luz natural e/ou artificial adequada (n.º 7, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), estando as lâmpadas protegidas?			
6.3.16	Os sistemas de esgoto são adequados ao fim a que se destinam e são projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação, sendo que se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos os mesmos são concebidos de forma a assegurar que não há fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas são manuseados alimentos suscetíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final? (n.º 8, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.17	Sempre que necessário o pessoal dispõe de vestiários adequados ? (n.º 9, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.3.18	Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, bem como outras substâncias perigosas e/ou não comestíveis encontram-se adequadamente rotulados e armazenados locais próprios, separados e seguros, em áreas onde não são manuseados géneros alimentícios? (n.º 10, Capítulo I, e n.º 8 do Capítulo IX, ambos do Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; DL n.º 82/2003, de 23 de abril, alterado pelos DL n.º 63/2008, de 02/04, e 155/2013, de 05/11; Reg.(UE) n.º 528/2012, de 22/05, na sua redação atual; DL n.º 140/2017, de 10/11, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.4	Requisitos específicos aplicáveis aplicáveis aos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados	Sim	Não	N.A.
6.4.1	As superfícies do solo são mantidas em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, ou outros materiais que o operador prove serem adequados? (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.2	Se for caso disso, a superfície dos solos permite um escoamento adequado (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.4.3	As superfícies das paredes são mantidas em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e sendo lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados (alínea b), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.4.4	Os tetos (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados são construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas? (alínea c), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.5	As janelas e outras aberturas são construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.6	As janelas e outras aberturas que podem abrir para o exterior estão equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.7	Se da abertura das janelas puder resultar qualquer contaminação, as janelas permanecem fechadas com ferrolho durante a produção? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.8	As portas podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, tendo para o efeito superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea e), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.9	As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas (de acesso interdito)?			
6.4.10	As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, são mantidas em boas condições podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo para o efeito constituídas por materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que operador da empresa do setor alimentar prove que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea f), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.11	Existem, sempre que necessário, instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho, sendo essas instalações constituídas por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e dispondo de um abastecimento adequado de água quente e fria? (n.º 2, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.12	Existem, sempre que necessário, meios adequados para a lavagem dos alimentos, e todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos dispõem de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados? (n.º 3, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

Observações:				
6.5	Requisitos específicos aplicáveis aos utensílios e equipamentos	Sim	Não	N.A.
6.5.1	Os equipamentos e utensílios (incluindo louças) que entram em contacto com os alimentos estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados sendo a sua limpeza e desinfeção realizada com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação? (alínea a), n.º 1, Capítulo V, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.5.2	Os equipamentos e utensílios são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos e são mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação? (alínea b), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual; Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; DL n.º 175/2007, de 08/05, alterado pelo DL n.º 378/2007, de 12/11)			
6.5.3	À exceção dos recipientes e embalagens não recuperáveis, os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados de modo a permitir a respetiva limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeção? (alínea c), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.5.4	Os equipamentos estão instalados de modo a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante? (alínea d), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.5	Sempre que necessário o equipamento contém dispositivos de controlo que permitem assegurar que os géneros alimentícios não se deterioram? (n.º 2, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.6	Sempre que são utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores são seguidas as boas práticas de aplicação? (n.º 3, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.7	Os equipamentos, os veículos e/ou os contentores utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de uma das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias , referidos no Anexo II do Reg. (UE) n.º 1169/2011, são utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto e o equipamento, o veículo e/ou os contentores não foram devidamente limpos e controlados? (n.º 9, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.8	As linhas de embalamento e enchimento apresentam-se em bom estado de conservação e instalados de modo a permitir uma boa limpeza?			
6.5.9	A linha de capsulagem (se aplicável) a mesma encontra-se limpa e isenta de fragmentos de plásticos e poeiras?			
Observações:				
6.6.	Programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios	Sim	Não	N.A.
6.6.1	Existe um programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios?			
6.6.2	O programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
Observações:				
6.7	Abastecimento de água (Capítulo VII, Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e respetivas alterações; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, 152/2017, de 07/12, e 9/2021, de 29/01)	Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.7.1	É providenciado um abastecimento de água potável , a qual é utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios? (alínea a), n.º 1, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; água potável é água que obedece ao disposto no DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12, e 9/2021, de 29/01)			
6.7.2	O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
6.7.3	Quando é utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objetivos similares, a água circula em sistemas separados, devidamente identificados e a água não potável não tem qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? (n.º 2, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.4	A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não acarreta um risco de contaminação? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.5	A água reciclada utilizada obedece aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afetar a integridade do género alimentício na sua forma final? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.6	O vapor utilizado em contacto direto com os alimentos contém substâncias que representam um risco para a saúde ou que podem contaminar os alimentos? (n.º 5, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.7	É aplicado tratamento térmico a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados e assegura-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício? (n.º 6, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
6.8	Controlo de temperatura (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
6.8.1	Estão definidas as combinações temperatura/tempo, que permitem garantir a segurança dos alimentos , e estas são regularmente comprovadas?			
6.8.2	Existe um controlo e registo diário das temperaturas de manutenção a quente (banho maria)?			
6.8.3	Estão definidas ações corretivas, em casos de desvios verificados no controlo das temperaturas de manutenção a quente?			
6.8.4	Os termómetros são de fácil leitura (verificados regularmente)?			
6.8.5	Estão estabelecidos procedimentos documentados de medição das temperaturas das câmaras/vitrines/expositores de géneros alimentícios refrigerados e congelados?			
6.8.6	Existe um registo fiável, verificável e adequado das temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
6.8.7	A temperatura de conservação é a adequada às condições específicas de cada produto? (alínea c) do n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
6.8.8	Os registadores de temperatura existentes cumprem os requisitos legais que lhes são aplicáveis? (Portaria n.º 1129/2009, de 1/10, alterada pela Declaração de Rectificação n.º 82/2009, de 28/10)			
6.8.9	Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			
6.8.10	Verifica-se o controlo adequado da temperatura de conservação dos géneros alimentícios refrigerados e congelados e a consequente manutenção da cadeia de frio (a cadeia de frio não é interrompida, existindo somente períodos limitados de tempo sem controlo de temperatura, desde que daí não resulte um risco para a saúde, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor)? (alíneas c) e d) n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04 e n.º 5 do Capítulo IX do Anexo II do referido Reg.; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
Observações:				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.9	Transporte de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
Nota:	• Verificar em particular o transporte de géneros alimentícios para o exterior do estabelecimento.			
6.9.1	Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios são mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, sendo, sempre que necessário, concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas? (n.º 1, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.2	As caixas de carga dos veículos e/ou contentores transportam apenas géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação? (n.º 2, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.3	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, existe, sempre que necessário, uma <u>separação efetiva dos produtos</u> ? (n.º 3, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.4	Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó são transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios e os contentores ostentam uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios»? (n.º 4, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.5	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação ? (n.º 5, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.6	A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores são realizadas de modo a minimizar o risco de contaminação? (n.º 6, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.7	Sempre que necessário, os <u>veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios são capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitem que essas temperaturas sejam controladas</u> ? (n.º 7, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
Observações:				
6.10	Programa de prevenção/controlo de pragas	Sim	Não	N.A.
6.10.1	É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quaisquer tipos de pragas ? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.10.2	Estão <u>instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados</u> (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação)? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
6.11	Resíduos, subprodutos e produtos não conformes	Sim	Não	N.A.
6.11.1	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação? (n.º 1, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.2	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos são depositados em contentores que se possam fechar , a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.3	Os contentores de resíduos são de fabrico conveniente, são mantidos em boas condições e são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.4	Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico ?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.11.5	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.6	Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.7	O destino dos produtos não conformes é adequado, é efetuado o devido registo e são adotadas medidas corretivas adequadas?			
6.11.8	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação? (n.º 4, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.9	É realizada uma gestão adequada dos resíduos de embalagens através de um sistema individual ou de um sistema integrado? (DL n.º 152-D/2017, de 11/12, na sua redação atual)			
Observações:				
6.12	Receção das matérias-primas	Sim	Não	N.A.
6.12.1	É efetuado um controlo adequado na receção das matérias-primas (higiene, temperatura, estado da embalagem)?			
6.12.2	Na receção, as sementes são pesadas e limpas de forma a separar as impurezas bormalmente orgânicas e por vezes metálicas?			
6.12.3	Verifica-se a receção de óleo que é transportado até à unidade por cisterna ?			
6.12.4	O operador recebe óleo a granel que foi transportado em cisterna e dispõe das Declarções de Conformidade da cisterna, nomeadamente do certificado de limpeza ?			
Observações:				
6.13	Rastreabilidade	Sim	Não	N.A.
6.13.1	Encontra-se implementado um sistema de rastreabilidade adequado dos géneros alimentícios utilizados? (artigo 18.º do Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28/01 e suas alterações)			
Observações:				
6.14	Armazenamento dos géneros alimentícios e do material de embalagem	Sim	Não	N.A.
6.14.1	O armazenamento dos géneros alimentícios tem em linha de conta as datas de durabilidade dos mesmos e respeita as lógicas FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair) e FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair)?			
6.14.2	O armazenamento dos géneros alimentícios é realizado de modo a permitir uma adequada conservação dos mesmos, que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação, e a separação entre as matérias-primas, os produtos intermédios e os produtos acabados (o estabelecimento dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente)? (n.º 2 e n.º 5 do Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.14.3	Os produtos são armazenados (caso se aplique) de modo a ficarem afastados das paredes, pavimentos e tetos, estando acondicionados em prateleiras ou estrados de modo a permitir uma adequada circulação de ar, inspeção e limpeza adequadas?			
Observações:				
6.15	Preparação de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
6.15.1	Verifica-se a identificação das tarefas sujas/limpas e o cumprimento da respetiva separação em espaço/tempo ?			
6.15.2	A preparação dos géneros alimentícios é realizada de modo a evitar a contaminação cruzada ?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.15.3	O operador rejeita matérias-primas, ingredientes e outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano se tal rejeição não for efetuada? (n.º 1, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.15.4	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos e aromas utilizados são apenas os autorizados para esses produtos? (Reg. (CE) n.º 1331/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1334/2008, de 16/12, Reg. (UE) n.º 231/2012 de 9/03, Reg. (UE) n.º 2018/97, de 22/01, Reg. de execução (UE) n.º 1321/2013, de 10/12, Reg. (CE) n.º 2065/2003, de 10/11, Reg. de Execução (UE) n.º 872/2012, de 1/10, e respetivas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
6.15.5	No fabrico de géneros alimentícios a quantidade de aditivos e aromas autorizados adicionados cumpre os limites máximos legalmente previstos? (Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1334/2008, de 16/12, Reg. (UE) n.º 231/2012 de 9/03, Reg. (UE) n.º 2018/97, de 22/01, Reg. de execução (UE) n.º 1321/2013, de 10/12, Reg. (CE) n.º 2065/2003, de 10/11, Reg. de Execução (UE) n.º 872/2012, de 1/10, e respetivas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
6.15.6	Os aditivos adicionados no fabrico de óleos vegetais são apenas os autorizados e a sua quantidade cumpre os limites máximos legalmente admissíveis? (Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, e suas alterações; art.º 7.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.15.7	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos utilizados cumprem os critérios de pureza legalmente previstos? (Reg. (UE) n.º 231/2012 de 09/03 e suas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
Observações:				
6.16	Composição e conservação dos géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
6.16.1	Os géneros alimentícios presentes apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade, estão devidamente protegidos de contaminações cruzadas (em todas as fases de produção, transformação e distribuição os géneros alimentícios estão protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado) e encontram-se acondicionados à temperatura adequada? (n.º 3, Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 853/2004 de 29/04, e suas alterações)			
6.16.2	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham resíduos de pesticidas não autorizados ou resíduos de pesticidas em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 396/2005, de 23/02, e suas alterações; DL n.º 39/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Lei n.º 26/2013, de 11/04, alterada pelos DL n.º 35/2017, de 24/03, 169/2019, de 29/11, e 9/2021, de 29/01)			
6.16.3	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham contaminantes em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 1881/2006, de 19/12 e suas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até ao DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.4	De acordo com a informação constante dos boletins analíticos disponibilizados pelo operador são detetados contaminantes nos óleos vegetais? (Reg. (CE) n.º 1881/2006, de 19/12, e suas alterações; Recomendações da União Europeia; art.º 8.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.17	Acondicionamento e embalagem de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
6.17.1	Os materiais de acondicionamento e embalagem constituem fonte de contaminação? (n.º 1, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.17.2	Todo o material de acondicionamento é armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.17.3	O acondicionamento e embalagem é realizado de forma a evitar a contaminação dos produtos? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.17.4	Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a integridade e limpeza dos materiais de embalagem e acondicionamento são verificadas antes do enchimento? (n.º 3, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.17.5	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar? (n.º 4, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.17.6	Os materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos? (Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; DL n.º 175/2007, de 08/05, alterado pelos DL n.º 378/2007, de 12/11, e 9/2021, de 29/01; legislação específica relativa ao tipo de material em contacto)			
6.17.7	O material em contacto com os óleos vegetais é inerte, inócuo em relação ao conteúdo e garante uma adequada conservação de acordo com a legislação relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios? (n.º 2, art. 11.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; legislação específica relativa ao tipo de material em contacto)			
Observações:				
6.18	Sistema HACCP	Sim	Não	N.A.
6.18.1	Estão implementados os princípios HACCP (n.º 1 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), nomeadamente, ao nível das 4 grandes áreas de controlo seguintes: Contaminação Cruzada, Higieneização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's), e tendo em conta a dimensão e realidade do estabelecimento em causa?			
6.18.2	O operador assegura que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos baseados nos princípios HACCP se encontram atualizados? (alínea b) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.3	O operador conserva documentos e registos durante um período adequado? (alínea c) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; guia do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para a implementação dos artigos 11, 12, 14, 17, 18, 19, 20 do Reg (CE) 178/2002; Comunicação da Comissão 2016/C 278/01)			
Nota:	<p>• De acordo com o n.º 10 da Comunicação da Comissão 2016/C 278/01: "Os documentos e registos devem ser mantidos durante um período suficiente para além do prazo de validade do produto para efeitos de rastreabilidade, para a revisão periódica dos procedimentos pelos OESA e para permitir à autoridade competente auditar os procedimentos baseados nos princípios HACCP."</p> <p>• Segundo a revisão 8 do guia do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para a implementação dos artigos 11, 12, 14, 17, 18, 19, 20 do Reg (CE) 178/2002, o art.º 18.º do Reg (CE) n.º 178/2002 não prevê um período mínimo para a conservação dos registos no entanto, o Comité sugere, tendo em conta a regra geral aplicada aos documentos comerciais, arquivados por um período de 5 anos para efeitos de controlo fiscal, que os registos de rastreabilidade dos produtos sejam conservados por um período de tempo, a contar da data de fabrico ou de entrega dos mesmos, dependente do tipo de produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produtos muito perecíveis, com uma data-limite de consumo inferior a três meses ou sem data especificada, destinados diretamente ao consumidor final – seis meses após a data de fabrico ou de entrega; - Produtos com uma data de durabilidade mínima indicada - até ao fim do prazo de validade acrescido de seis meses; - Produtos sem prazo de validade especificado - cinco anos; - Deve ser considerado que para além das disposições relativas à rastreabilidade, constantes do artigo 18.º do Reg. (CE) 178/2002, muitas empresas do setor alimentar poderão estar sujeitas a requisitos mais rigorosos, em termos de conservação de registos. 			
Observações:				
6.19	Redistribuição de alimentos para fins de doação	Sim	Não	N.A.
6.19.1	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem os alimentos para fins de doação e controlam regularmente se os alimentos sob a sua responsabilidade não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano em conformidade com o artigo 14.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 178/2002? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

6.19.2	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos que têm uma data limite de consumo, após o termo dessa data, para fins de doação e/ou cujo controlo efetuado é insatisfatório? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.19.3	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos que têm uma data de durabilidade mínima, até essa data ou após essa data, para fins de doação e cujo controlo efetuado é insatisfatório, ou que não garante um prazo de validade restante suficiente para permitir a redistribuição e a utilização seguras pelo consumidor final? (n.º 1 e 2, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.19.4	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos para os quais não é exigida uma data de durabilidade mínima em conformidade com o anexo X, ponto 1, alínea d), do Reg. (UE) n.º 1169/2011, para fins de doação e cujo controlo efetuado é insatisfatório? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.19.5	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos para fins de doação e avaliam se os alimentos não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano, tendo em conta, pelo menos, a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo, garantindo um prazo de validade restante suficiente para permitir a redistribuição e a utilização seguras pelo consumidor final, a integridade da embalagem, se aplicável, as condições de armazenagem e transporte adequadas, incluindo os requisitos de temperatura aplicáveis, a data de congelação em conformidade com o anexo II, secção IV, ponto 2, alínea b), do Reg. (CE) n.º 853/2004, se aplicável, as condições organoléticas, a garantia de rastreabilidade em conformidade com o Reg. de Execução (UE) n.º 931/2011 da Comissão, no caso de produtos de origem animal? (n.º 2, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
Observações:				
6.20	Cultura de segurança dos alimentos	Sim	Não	N.A.
6.20.1	O operador estabelece, mantém e apresenta elementos de prova relativos a uma cultura de segurança dos alimentos adequada? (n.º 1, Capítulo XI-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
Observações:				
7.	Controlo metrológico dos instrumentos de mediação utilizados e das quantidades dos produtos pré-embalados	Sim	Não	N.A.
7.1	O operador embala e coloca no mercado produto pré-embalado em embalagens de vidro ou outras e procede ao controlo metrológico das quantidades dos produtos pré-embalados nos termos previstos na lei? (DL n.º 199/2008, de 08/10, alterado pela Declaração de Rectificação n.º 71/2008, de 05/12 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Portaria n.º 1198/91, de 07/06)			
7.2	O operador recebe sementes ou frutos de outros operadores via camiões cisterna e estes são pesados por instrumentos de medição com devido controlo metrológico? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09)			
7.3	O operador recebe bagaço de azeitona via camiões cisterna e estes são pesados por instrumentos de medição com devido controlo metrológico? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09)			
7.4	O óleo a granel é transportado em cisterna, a qual, além da sua função de meio de transporte, é utilizada como instrumento de medição, tendo em vista o estabelecimento do volume nominal e os diferentes volumes a diferentes alturas, e a cisterna foi alvo do controlo metrológico legalmente previsto? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09) Nota: verificar os registos e documentos relativos à receção de óleos a granel, bem como ao transporte dos óleos fabricados para fora do estabelecimento.			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

7.5	O azeite refinado é transportado em cisterna, a qual, além da sua função de meio de transporte, é utilizada como instrumento de medição, tendo em vista o estabelecimento do volume nominal e os diferentes volumes a diferentes alturas, e a cisterna foi alvo do controlo metrológico legalmente previsto? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09) Nota: verificar os registos e documentos relativos à receção de azeite refinado, bem como ao transporte do mesmo para fora do estabelecimento.			
7.6	O estabelecimento recebe azeite lampante para refinação, sendo o mesmo transportado a granel em cisterna que, além da sua função de meio de transporte, é utilizada como instrumento de medição, tendo em vista o estabelecimento do volume nominal e os diferentes volumes a diferentes alturas, e a cisterna foi alvo do controlo metrológico legalmente previsto? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09) Nota: verificar os registos e documentos relativos à receção de azeite lampante para refinação.			
7.7	Os reservatórios de armazenamento de instalação fixa utilizados como recipientes de medida encontram-se com o devido controlo metrológico realizado? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09)			
Observações:				
8.	Requisitos de informação sobre os géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
8.1	São cumpridos os requisitos gerais relativos à informação ao consumidor, nomeadamente as menções de rotulagem obrigatórias e a indicação de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações e legislação específica)			
8.2	São cumpridos os requisitos relativos às alegações nutricionais sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
8.3	São cumpridos os requisitos relativos às alegações de saúde sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (UE) n.º 432/2012, de 16/05, e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
8.4	A rotulagem das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana obedece para além do disposto na legislação geral em vigor sobre a rotulagem dos géneros alimentícios, ao descrito no art.º 12.º do DL n.º 106/2005, na sua redação atual? (art.º 12.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações; DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
8.6	No fabrico de óleos vegetais verifica-se a utilização de sementes e/ou frutos de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) cujo uso se encontra autorizado para esse fim e essa informação está devidamente indicada na rotulagem dos óleos vegetais? (Reg. (CE) n.º 1830/2003, de 11/12, e suas alterações; Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações; DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01) Nota: Ver https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm . Ver site da DGAV. Prestar especial atenção às sementes de algodão, milho, soja e colza.			
8.7	A rotulagem do óleo de bagaço de azeitona destinado à alimentação humana cumpre o disposto na legislação em vigor sobre a rotulagem dos géneros alimentícios bem como os requisitos específicos de rotulagem do produto em questão? (n.º 1 do art.º 8.º do DL n.º 76/2010; Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual; n.º 1 do art.º 78.º conjugado com a Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual; Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações; DL n.º 26/2016, de 09/06, na sua redação atual)			
8.8	O produto com denominação de venda de "óleo de bagaço de azeitona" apresenta alguma designação de origem, ou seja, alguma menção de um nome geográfico na embalagem ou no rótulo que lhe está ligado.? (n.º 1, art.º 8.º do DL n.º 76/2010; n.º 1 do art.º 4.º do Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual conjugado com o n.º 4 da Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

8.8	O produto com denominação de venda de "azeite - composto por azeite refinado e azeite virgem" apresenta alguma designação de origem, ou seja, alguma menção de um nome geográfico na embalagem ou no rótulo que lhe está ligado? (n.º 1, art.º 8.º do DL n.º 76/2010, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; n.º 1 do art.º 4.º do Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual conjugado com o n.º 3 da Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			
8.9	As misturas de óleos vegetais com "azeite virgem extra" ou "azeite virgem" ou "azeite - composto por azeite refinado e azeite virgem" ou "óleo de bagaço de azeitona" <u>para fins exclusivos de venda a outro Estado Membro da UE, ou para venda a um país terceiro, apresentam informação relativa à presença desses azeites, ou do óleo de bagaço de azeitona, na rotulagem e a denominação de venda da mistura é correta bem como as imagens que constam do rótulo, e o operador apresentou justificação dessas menções?</u> (art.º 8.º do DL n.º 76/2010, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; art.º 6.º e art.º 7.º do Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual) Nota: Ver esclarecimento que consta do site da DGAV sobre esta matéria.			
Observações:				
9.	Requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, ETG), aos produtos biológicos, aos produtos artesanais	Sim	Não	N.A.
9.1	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, ETG) nos produtos que ostentam tal menção? (Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações, Reg. (UE) n.º 664/2014, de 18/12, Reg. de Execução (UE) n.º 668/2014, de 13/06, e suas alterações, Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República, Comunicação da Comissão 2010/C 341/03 — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP))			
9.2	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos produtos de modo de produção biológico nos produtos que são vendidos ao consumidor como tal? (Reg. (UE) n.º 2018/848, de 30/05, e suas alterações)			
9.3	O género alimentício ostenta a menção "produto de montanha" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (artigo 31.º do Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações, Reg. Delegado (UE) n.º 665/2014 da Comissão, de 11/03)			
9.4	O género alimentício ostenta a menção "produto da agricultura insular" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (artigo 32.º do Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações)			
Observações:				
10.	Requisitos específicos das unidades de extração, refinação e embalagem de óleos vegetais (DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)	Sim	Não	N.A.
Nota:	No âmbito do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, entende-se por: - «Óleo vegetal» a gordura vegetal líquida à temperatura de 20 °C. (al. a), n.º 1, art.º 2.º) - «Óleo alimentar» a mistura de dois ou mais óleos, refinados isoladamente ou em conjunto, com exceção do azeite. (n.º 4, art.º 2.º). O DL n.º 106/2005, de 29/06, na sua redação atual, <u>não abrange o azeite nem o óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final.</u>			
10.1	O operador fabrica e comercializa "óleo de colza" com um teor em ácido erúxico superior a 2% para a alimentação humana ou utiliza esse óleo no fabrico de óleos vegetais destinados à alimentação humana? (n.º 5, do art.º 2.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01) Nota: o ácido erúxico é uma toxina natural que se encontra nas sementes de colza, mostarda e camelina não sendo eliminada, nem o seu teor reduzido, pela refinação. As boas práticas agrícolas e a adequada seleção de sementes é que podem ser conducentes a uma redução do teor desta toxina nas referidas sementes.			
10.2	No fabrico de óleos vegetais destinados à alimentação humana são usados como matérias-primas frutos ou sementes em bom estado de saúde vegetal e de conservação e que se encontram isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivadas? (n.º 1, do art.º 3º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS

(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

10.3	Os óleos vegetais recuperados de subprodutos obtidos no processo de refinação são usados como óleos comestíveis ou no fabrico dos mesmos? (n.º 2, art.º 3.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.4	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a operação de extração por processos físicos, mediante ação mecânica ou dissolução com solventes ? (al. a), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.5	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a operação de extração mediante dissolução com solventes e os solventes empregues cumprem os requisitos legalmente previstos e são utilizados respeitando as boas práticas de fabrico ? (DL n.º 304/98, de 07/10, alterado pelos DL n.ºs 103/2011, de 04/10, e 137/2017, de 08/11; n.º 5, do art.º 9.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01) Nota: 1 - Considera-se que um solvente de extração é utilizado respeitando as boas práticas de fabrico se o seu emprego levar apenas à presença de resíduos ou de derivados em quantidades tecnicamente inevitáveis e que não representem riscos para a saúde humana. 2 - É proibido o uso de acetona na refinação de óleo de bagaço de azeitona.			
10.6	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a operação de depuração mediante operações de decantação, filtração, centrifugação e desmucilaginação ? (al. b), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.7	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a operação de fraccionamento por operações de arrefecimento ou aquecimento a determinadas temperaturas e ou por cristalização fraccionada em dissolvente apropriado ? (al. c), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.8	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a refinação mediante neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas ou de separação desses ácidos por destilação em ambiente rarefeito ? (al. d), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.9	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a refinação mediante descoloração (ou branqueamento) com adsorventes inócuos ou membranas (al. d), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.10	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos é realizada a refinação mediante desodorização (remoção de substâncias voláteis) pela passagem do vapor de água ou azoto em ambiente rarefeito (al. d), n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.11	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais é realizada a modificação molecular e de estrutura glicéridica, com subsequente eliminação do catalisador utilizado, mediante hidrogenação, interesterificação ou transesterificação ? (alínea e), do n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.12	No processo de obtenção e tratamento dos óleos vegetais é realizada a esterificação com adição de glicerol ou de outros alcoóis ? (alínea e), do n.º 1, do art. 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.13	Todas as operações de obtenção e tratamento dos óleos vegetais decorrem a temperaturas que não alterem o óleo, usando-se, se aplicável, pressão reduzida ? (n.º 2, do art.º 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.14	Verifica-se a obtenção e tratamento de óleos vegetais destinados à alimentação humana simultaneamente com outros que não sejam comestíveis ? (n.º 3, do art.º 4º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.15	Os óleos vegetais são devidamente classificados quanto ao modo de obtenção ? (n.º 1, art. 5.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.16	Os óleos vegetais destinados ao consumidor final são apenas os óleos refinados (exceto o óleo de bagaço de azeitona refinado), o "óleo alimentar" e/ou os óleos virgens tal como legalmente previsto ? (n.º 3 e 4 do art.º 2.º conjugado com o n.º 2, do art. 5.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

10.17	Verifica-se a transação de óleos vegetais brutos referidos no n.º 3 do art.º 2.º do DL n.º 106/2005 entre industriais, armazenistas, embaladores e/ou exportadores? (n.º 3 do art.º 2.º conjugado com o n.º 3, do art. 5.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.18	Verifica-se a transação de óleo de bagaço de azeitona refinado entre industriais, armazenistas, embaladores e/ou exportadores? (n.º 3, do art. 5.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.19	Os óleos comestíveis destinados à indústria de conservas de peixe apresentam uma temperatura de congelação superior a 5 °C? (art. 6º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.20	Os óleos comestíveis destinados à indústria de conservas de peixe apresentam uma reversão do aroma e do sabor depois de submetidos a 120 °C durante duas horas em ambiente fechado? (art. 6º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.21	Os auxiliares tecnológicos empregues na obtenção e tratamento dos óleos vegetais são apenas os legalmente previstos? (art.º 9.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.22	Quanto às características gerais dos óleos vegetais, nomeadamente quanto à cor, aroma, sabor, índice de acidez e ao índice de peróxidos, são as que constam da norma Codex Standard 210 adoptada pelo Codex Alimentarius? (n.ºs 3 e 4 do art.º 2.º conjugados com o n.º 1 do art.º 10.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Codex Standard 210) Nota: o óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final não se encontra abrangido pelo DL n.º 106/2005, de 29/06.			
10.23	Quanto às características específicas de qualidade dos óleos vegetais, designadamente quanto à composição de ácidos gordos, teores dimetilesteróis e quanto aos teores tocoferóis e tocotrienóis nosa óleos vegetais são os que constam da norma Codex Standard 210 adoptada pelo Codex Alimentarius? (n.ºs 3 e 4 do art.º 2.º conjugados com o n.º 2 do art.º 10.º do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Codex Standard 210) Nota: O óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final não se encontra abrangido pelo DL n.º 106/2005, de 29/06.			
10.24	Quanto às características específicas de qualidade dos óleos de arroz, de bolota e de semente de tomate são as legalmente previstas? (n.º 3, do art.º 10.º conjugado com o Anexo do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
10.25	Todos os óleos vegetais destinados ao consumidor final apresentam-se pré-embalados? (n.º 1, art.º 11.º, do DL n.º 106/2005, de 29/06, alterado pelo DL n.º 13/2006, de 20/01 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01/3/2006)			
10.26	No fabrico de óleos vegetais verifica-se a utilização de sementes e/ou frutos de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) não autorizados? (Reg. (CE) n.º 1829/2003, de 22/09, e suas alterações) Nota: Ver https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm ; cf. informação disponível no dite da DGAV)			
10.27	O operador mistura azeites com outros óleos vegetais sendo essas misturas para consumo nacional? (art.5º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
11.	Requisitos específicos do óleo de bagaço de azeitona (DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, e suas alterações; Reg. (CEE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual; Reg. Exec. (UE) n.º 29/2012, 13/01, na sua redação atual)	Sim	Não	N.A.
Notas	<p>Definições a ter em linha de conta - Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual:</p> <p>«Óleo de bagaço de azeitona bruto» é o óleo obtido de bagaço de azeitona por tratamento com solventes ou por processos físicos, ou óleo correspondente, com exceção de certas características específicas, a um azeite lampante, com exclusão dos óleos obtidos por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão.</p> <p>«Óleo de bagaço de azeitona refinado» é o óleo obtido por refinação de óleo de bagaço de azeitona bruto, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão.</p> <p>«Óleo de bagaço de azeitona» é o óleo obtido por lotação de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão.</p>			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

11.1	O estabelecimento recebe bagaço de azeitona e submete o mesmo a um processo de extração, obtendo-se o óleo de bagaço de azeitona bruto?			
11.2	O óleo de bagaço de azeitona bruto é refinado de modo a obter-se um óleo isento de ácidos gordos livres e produtos tóxicos, obtendo-se assim o óleo de bagaço de azeitona refinado?			
11.3	Verifica-se o loteamento do óleo de bagaço de azeitona refinado com azeites virgens com destino à comercialização?			
11.4	Na obtenção e tratamento do óleo de bagaço de azeitona refinado, são utilizados apenas os auxiliares tecnológicos autorizados para esse efeito? (n.º 1, art.º 6.º, conjugado com o anexo do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
11.5	As características do "óleo de bagaço de azeitona refinado" são as legalmente previstas? (art. 7.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o Anexo I do Reg. (CE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)			
11.6	As características do produto denominado "óleo de bagaço de azeitona" são as legalmente previstas? (art.º 7.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o Anexo I do Reg. (CE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)			
11.7	O óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final é apenas o definido como tal nos termos legalmente previstos? (al. d), do art.º 9.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; conjugado com o n.º 4 da Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			
11.8	Os métodos utilizados na preparação de amostra e de análise para verificação das características dos óleos de bagaço de azeitona são os legalmente estabelecidos? (art.º 7º, DL 76/2010; n.º 1 do art.º 2.º, e Anexos II, III, IV, V, VII, IX, X, XI, XII, XVII, XVIII, XIX e XX do Reg. (CE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)			
11.9	O "óleo de bagaço de azeitona" destinado ao consumidor final é acondicionado em embalagens de capacidade máxima de 5 litros, munidas de um sistema de abertura que não perca a sua integridade após a primeira utilização e devidamente rotuladas? (art. 10.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; conjugado com o art.º 2.º do Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual)			
11.10	O "óleo de bagaço de azeitona" destinado aos restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares é acondicionado em embalagens que podem atingir a capacidade máxima de 25 litros devidamente rotuladas? (art. 10.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; conjugado com o art.º 2.º do Reg. de Execução (UE) n.º 29/2012, de 13/01, na sua redação atual)			
Observações:				
12.	Requisitos específicos da obtenção de azeite refinado (DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, e suas alterações; Reg. (CEE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)	Sim	Não	N.A.
Notas	<p>Definições - Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual:</p> <p>«Azeite virgem extra» é o azeite virgem com acidez livre, expressa em termos de ácido oleico, não superior a 0,8 g por 100 g, cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão, nos termos do artigo 75.º, n.º 2, para esta categoria.</p> <p>«Azeite virgem» é o azeite virgem com acidez livre, expressa em termos de ácido oleico, não superior a 2 g por 100 g, cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão, nos termos do artigo 75.º, n.º 2, previstas para esta categoria.</p> <p>«Azeite lampante» é o azeite virgem com acidez livre, expressa em termos de ácido oleico, superior a 2 g por 100 g e/ou cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão, nos termos do artigo 75.º, n.º 2, previstas para esta categoria.</p> <p>«Azeite refinado» é o azeite obtido por refinação de azeite virgem, com acidez livre, expressa em termos de ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão, nos termos do artigo 75.º, n.º 2, previstas para esta categoria.</p> <p>«Azeite - composto por azeite refinado e azeite virgem» é o azeite obtido por lotação de azeite refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em termos de ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas pela Comissão, nos termos do artigo 75.º, n.º 2, previstas para esta categoria.</p>			
12.1	O operador recebe azeite lampante e submete o mesmo a um processo de refinação obtendo-se o azeite refinado?			
12.2	O operador recebe azeite refinado de outros operadores?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

UNIDADES DE EXTRAÇÃO, REFINAÇÃO E EMBALAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS
(inclui extração de óleo de bagaço de azeitona e respectiva refinação, bem como refinação de azeite)

12.3	O operador procede ao loteamento de azeites refinados?			
12.4	O azeite é refinado mediante operações de desacidificação por neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas em ambiente rarefeito, para separação dos ácidos gordos livres? (al. a), do n.º 2, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.5	O azeite é refinado mediante operações de desacidificação por destilação selectiva com solvente adequado , em ambiente rarefeito, para separação dos ácidos gordos livres? (al. a), do n.º 2, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; DL n.º 304/98, de 07/10, alterado pelos DL n.ºs 103/2011, de 04/10, e 137/2017, de 08/11)			
12.6	O azeite é refinado mediante operações de descoloração com adsorventes inertes ou membranas ? (al. b), do n.º 2, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.7	O azeite é refinado mediante operações de desodorização, pela passagem de vapor de água ou outros gases inertes, em ambiente rarefeito ? (al. c), do n.º 2, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.8	O azeite lampante é utilizado para fins comestíveis apenas após a sua refinação ? (n.º 3, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; conjugado a Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			
12.9	O azeite refinado é utilizado apenas para a obtenção da categoria «Azeite — composto por azeite refinado e azeite virgem» ou como matéria-prima para outras indústrias alimentares ? (n.º 4, do art.º 4.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; conjugado a Parte VIII do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			
12.10	Na obtenção e tratamento do azeite refinado refinado , são utilizados apenas os auxiliares tecnológicos autorizados para esse efeito? (n.º 1, art.º 6.º, conjugado com o anexo do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.11	As características do "azeite refinado" são as legalmente previstas? (art. 7.º, do DL n.º 76/2010, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o Anexo I do Reg. (CE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)			
12.12	Os métodos utilizados na preparação de amostra e de análise para verificação das características dos azeites são os legalmente estabelecidos? (art.º 7º, DL 76/2010; n.º 1 do art.º 2.º, e Anexos II, III, IV, V, VII, IX, X, XI, XII, XVII, XVIII, XIX e XX do Reg. (CE) n.º 2568/91, de 11/07, na sua redação atual)			

Observações:

13. Irregularidades detetadas

14. Assinaturas