

# PROJETO-PILOTO “REFEITÓRIO BIOLÓGICO”

## NORMATIVO

### 1. Objetivos

O presente normativo prossegue os seguintes objetivos:

Promover o consumo de produtos biológicos nos refeitórios escolares de jardins-de-infância, de escolas do primeiro, segundo e terceiro ciclo, escolas secundárias e ensino superior.

Definir os requisitos, incluindo as percentagens mínimas de utilização de produtos biológicos nas ementas escolares e as especificações técnicas necessárias para qualificar o refeitório escolar como “refeitório biológico”, em conformidade com a legislação europeia em vigor.

As presentes normas devem ser aplicadas sem prejuízo dos requisitos do direito comunitário e da legislação nacional que estiverem em vigor, a cada momento, para as operações da restauração coletiva e, nomeadamente, as constantes da Circular n.º 3097/DGE/2018, quando aplicável.

### 2. Qualificação do “refeitório biológico”

A Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), mediante parecer da Direção-Geral da Educação (DGE) ou dos Serviços de Ação Social da Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico de Castelo Branco, conforme o caso, concede a qualificação de “Refeitório Biológico” aos refeitórios que integram o presente projeto-piloto.

O estabelecimento de ensino aderente compromete-se a cumprir o presente normativo através do estabelecimento de um protocolo com a DGADR.

A DGADR cria um logótipo de identificação do “refeitório biológico” em função das percentagens de produtos biológicos utilizados nos termos do ponto 3 e define o respetivo plano de controlo interno (anexo 1).

O estabelecimento de ensino aderente deve garantir um sistema apropriado de controlo interno dos requisitos estabelecidos pelo presente normativo, incluindo o cumprimento do plano de controlo referido no ponto anterior.

### 3. Processo de candidatura

O estabelecimento de ensino aderente deverá apresentar a sua candidatura submetendo à DGADR o conjunto de ementas previstas para o ano letivo em causa, acompanhadas do cálculo das percentagens de ingredientes biológicos utilizados nestas ementas e da proposta de qualificação do refeitório de acordo com a classificação estabelecida no ponto 3 do presente normativo.

Neste processo, o estabelecimento de ensino aderente deve ainda identificar um responsável pelo sistema de controlo interno.

### 4. Percentagens de ingredientes biológicos

Para obter a qualificação de biológico, o refeitório escolar tem de respeitar as seguintes percentagens de ingredientes biológicos utilizados, relativamente à totalidade dos ingredientes de origem agrícola adquiridas e utilizadas nas suas ementas:

Refeitório biológico - 1 estrela

Utilização de 20 a 39 % de ingredientes provenientes da produção biológica.

Refeitório biológico - 2 estrelas

Utilização de 40 a 69 % de ingredientes provenientes da produção biológica.

Refeitório biológico - 3 estrelas

Utilização de 70 a 89% de ingredientes provenientes da produção biológica.

Refeitório biológico - 4 estrelas

Utilização de 90 a 99% de ingredientes provenientes da produção biológica.

Refeitório biológico - 5 estrelas

Utilização de 100% de ingredientes provenientes da produção biológica.

O cálculo da percentagem de ingredientes biológicos utilizados é feito numa base mensal com pelo menos um ingrediente biológico na ementa diária, que não condimento, tendo como base o peso bruto dos ingredientes de origem agrícola utilizados na preparação das refeições e a respectiva proporção ingredientes biológicos/ingredientes não biológicos, segundo a seguinte fórmula:

$$\text{Total de ingredientes biológicos nacionais (Kg)} / \text{Total de ingredientes nacionais (Kg)} \times 100$$

Para este efeito não se tem em consideração a água e o sal intencionalmente incorporados, os produtos da pesca ou caça selvagem, bem como os aditivos e auxiliares tecnológicos.

No caso de ocorrer a indisponibilidade temporária e excecional de certos ingredientes biológicos, e em resposta a solicitação devidamente fundamentada pelo estabelecimento de ensino aderente, a DGADR pode autorizar derrogações relativas às percentagens mínimas de ingredientes biológicos utilizados.

Estas derrogações não podem exceder os 10 % e devem ser devidamente registadas pelo estabelecimento de ensino que as solicita.

## 5. Regras de preparação das refeições

Na preparação das refeições, devem ser respeitadas as seguintes disposições aplicáveis a todos os seus ingredientes, aditivos e aromatizantes:

- É proibida a utilização de organismos geneticamente modificados (OGM) de produtos obtidos a partir de OGM ou mediante OGM;
- São proibidos os métodos de tratamento com utilização de radiações ionizantes;
- Os aditivos e coadjuvantes utilizáveis são apenas os incluídos no anexo VIII (A e B) do Regulamento (CE) n.º 889/2008;
- Os aromatizantes eventualmente utilizados são preparados aromatizantes naturais ou aromatizantes naturais, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1334/2008 de 16 de Dezembro de 2008;
- São utilizados produtos da época, em conformidade com o calendário da estação.

Na preparação das refeições, são ainda respeitados os princípios gerais da produção biológica referidos no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e as disposições aplicáveis à transformação de alimentos biológicos de acordo com o artigo 6.º do mesmo regulamento.

Na preparação dos pratos individuais, não podem ser utilizados no mesmo ingrediente produtos biológicos e não biológicos ou produtos em conversão.

## 6. Requisitos do refeitório biológico

### 6.1. Armazenamento

As áreas de armazenagem devem estar organizadas de forma a garantir a identificação dos lotes e evitar qualquer mistura entre matérias-primas biológicas não biológicas.

A identificação clara das matérias-primas biológicas durante a sua armazenagem é obrigatória.

Quando sejam armazenadas matérias-primas biológicas e não biológicas nas mesmas instalações:

- a) Antes da armazenagem das matérias-primas biológicas, deve ser efetuada uma limpeza adequada;
- b) As matérias-primas biológicas devem encontrar-se separadas dos outros produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios não biológicos;
- c) Devem ser tomadas as medidas necessárias para garantir a identificação dos lotes e evitar misturas ou trocas com matérias-primas não biológicas.

### 6.2 Preparação

Sempre que possível, durante a preparação dos ingredientes deve ser garantida a separação entre os ingredientes biológicos e não biológicos através da diferenciação do espaço (com zonas ou linhas dedicadas aos ingredientes biológicos) ou do tempo (com momentos específicos para a preparação dos ingredientes biológicos).

## 7. Especificações técnicas do refeitório biológico

Todos os ingredientes ou produtos biológicos adquiridos devem encontrar-se certificados nos termos previstos pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007.

O estabelecimento de ensino aderente deve manter uma lista atualizada dos respetivos fornecedores de ingredientes biológicos, incluindo os seus nomes, o tipo de produtos fornecidos e a indicação do respetivo organismo de controlo, responsável pela emissão da prova documental (certificado) prevista no Anexo XII do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

Os certificados supra-referidos e os registos que permitam identificar e verificar os fornecedores, a natureza e a totalidade das quantidades de produtos biológicos adquiridos, bem como a rastreabilidade desses produtos, devem ser mantidos organizados e disponíveis para consulta no âmbito das atividades de controlo interno.

Os estabelecimentos de ensino aderentes devem obter os documentos contabilísticos relativos aos ingredientes biológicos adquiridos aos fornecedores, conforme o previsto no art. 66.º do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

As ementas devem ser mantidas organizadas e disponíveis para verificação no âmbito do sistema de controlo interno.

## 8. Princípios a ter em consideração

### 8.1. *Dieta mediterrânica*

As ementas praticadas no refeitório biológico devem ter em consideração os seguintes princípios:

- a. Consumo elevado de alimentos de origem vegetal (cereais pouco refinados, produtos hortícolas, fruta, leguminosas secas e frescas e frutos secos e oleaginosos);
- b. Consumo de produtos frescos, pouco processados e locais, respeitando a sua sazonalidade;
- c. Utilização do azeite virgem e extra-virgem como principal gordura para cozinhar ou temperar alimentos;
- d. Consumo baixo a moderado de laticínios;
- e. Consumo frequente de pescado e baixo e pouco frequente de carnes vermelhas;
- f. Consumo de água como a bebida de eleição a acompanhar as refeições principais;
- g. Realização de confeções culinárias simples e com os ingredientes nas proporções certas.

### *8.2. Utilização de circuitos curtos agro-alimentares*

Os estabelecimentos de ensino aderentes devem assegurar o fornecimento das matérias-primas e ingredientes biológicos através de circuitos curtos nos quais deve participar no máximo um intermediário entre o produtor biológico e o refeitório biológico.

A cadeia do produto biológico deve ser transparente, isto é, deve ser conhecida a origem do produto biológico e a forma como este foi produzido.

A estruturação da cadeia alimentar deve assegurar a retenção pelo produtor biológico de uma parte equitativa do valor do produto vendido.

### *8.3 Prevenção do desperdício alimentar*

Os estabelecimentos de ensino aderentes devem promover a prevenção dos desperdício alimentar através das seguintes práticas:

- a. Gerir e armazenar stocks adequadamente cumprindo o princípio “primeiro a entrar, primeiro a sair”;
- b. Promover o rápido escoamento de produtos que se aproximem do final do prazo de validade;
- c. Manusear de forma adequada os produtos de forma a evitar a deterioração das embalagens;
- d. Adotar soluções simples para o dia-a-dia, no que respeita ao aproveitamento das sobras e de partes do alimento reutilizáveis.

## ANEXO 1 PLANO DE CONTROLO

### 1. Objetivo geral

Este plano de controlo tem como objetivo definir as regras de controlo com vista a dar cumprimento ao estabelecido no presente normativo.

### 2. Procedimentos gerais

O estabelecimento de ensino aderente deve assegurar a realização de um controlo interno por período letivo, relativamente à identificação e contabilização dos ingredientes ou matérias-primas biológicas e não biológicas, bem como de outros ingredientes, aditivos ou auxiliares tecnológicos adquiridos.

Este controlo interno deve incidir sobre os registos, sobre os documentos contabilísticos relativos aos ingredientes e matérias-primas biológicas adquiridas aos fornecedores e sobre as ementas, de forma a validar a qualificação biológica do refeitório.

Particular cuidado deverá ser tido em relação à origem dos ingredientes e matérias-primas biológicas, bem como ao cálculo das percentagens de ingredientes biológicos utilizados.

Para este controlo interno, a DGADR estabelecerá um modelo de relatório de controlo interno.

### 3. Pontos de controlo

O controlo interno realizado pelo estabelecimento de ensino aderente incidirá sobre os seguintes pontos de controlo:

#### 1. Registos e documentos contabilísticos

De forma geral, estes documentos consistem nas declarações dos produtores quanto à origem dos produtos biológicos, faturas de compra, registos de entrada e armazenagem dos produtos biológicos, ementas e constituição das refeições.

Os registos e documentos contabilísticos ou suas cópias (físicas ou digitais) devem ser mantidos de forma a possibilitar a sua consulta expedita, permitindo verificar:

- a) A origem nacional dos produtos biológicos;
- b) O fornecedor dos produtos biológicos;
- c) A natureza e quantidades dos produtos biológicos fornecidos ao refeitório biológico;
- d) A natureza e quantidades dos produtos biológicos armazenados nas instalações do refeitório biológico;
- e) A natureza e quantidades dos géneros alimentícios que tenham sido utilizados na preparação e confeção das refeições servidas no refeitório biológico.

Os comprovativos da indisponibilidade temporária e excepcional de certos ingredientes ou matérias-primas biológicas que fundamentem a derrogação prevista no ponto 1 do anexo I do presente normativo também devem estar disponíveis para controlo.

#### 2. Matéria-primas e ingredientes biológicos

O controlo das matéria-primas e ingredientes biológicos deve permitir assegurar que estes se encontram certificados nos termos previstos pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007, através da consulta dos respetivos documentos comprovativos.

### 3. Armazenagem das matéria-primas biológicas

Deve ser verificado se existe separação entre matérias-primas biológicas e não biológicas e se aquelas se encontram devidamente identificadas como matérias-primas biológicas.

### 4. Ementas

No que respeita à preparação dos pratos individuais, deve ser verificado se foram utilizados no mesmo ingrediente produtos biológicos e não biológicos.

É ainda verificado o cumprimento das regras relativas às percentagens de ingredientes biológicos utilizados nas ementas, conforme o previsto no n.º 1 do Anexo I de presente normativo.

## **4. Supervisão do controlo interno**

A supervisão do controlo interno é assegurada pela análise dos seus resultados, através do envio à DGADR dos respetivos relatórios de controlo interno, no prazo de 1 mês após a sua elaboração, e do envio do relatório anual de actividade até 30 de Setembro do ano ao qual diz respeito.

A actividade de supervisão pode ainda incluir a realização de visitas de acompanhamento aos refeitórios biológicos, caso tal seja entendido como necessário pela DGADR.

## ANEXO 2

### DEFINIÇÕES

Para efeitos do presente normativo, entende-se por:

- a. *Refeitório biológico*: o serviço coletivo de refeições em conformidade com os requisitos previstos no presente normativo.
- b. *Estabelecimento de ensino aderente*: o estabelecimento de ensino que presta o serviço de “refeitório biológico”
- c. *Produto biológico* ou *Alimento biológico*: o produto obtido em conformidade com as regras estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 834/2007 de 28 de Junho de 2007 e no Regulamento (CE) n.º 889/2008 de 05 de Setembro de 2008.
- d. *Produto em conversão*: produto que é produzido durante o período de conversão previsto no artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007 de 28 de Junho de 2007.
- e. *Ingrediente*: qualquer substância ou produto, incluindo os aromas, aditivos e enzimas alimentares, e qualquer constituinte de um ingrediente composto, utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício, ainda presentes no produto acabado, eventualmente sob forma alterada. Os resíduos não são considerados ingredientes.
- f. *Produtos transformados*: géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, de forma a dar-lhes características específicas.
- g. *Transformação*: consiste numa acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos.
- h. *Organismo geneticamente modificado*: na acepção dada na Directiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Directiva 90/220/CEE do Conselho, e que não é obtido através das técnicas de modificação genética enumeradas no anexo I B dessa directiva.
- i. *Documentos contabilísticos*: fatura, fatura simplificada, fatura-recibo, recibo, guia de transporte, guia de remessa, guia de devolução, nota de encomenda, nota de crédito, nota de débito, etc.
- j. *Operações de restauração coletiva*: a preparação de produtos biológicos em restaurantes, hospitais, cantinas e outras empresas semelhantes do sector alimentar no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final.
- k. *Rastreabilidade*: capacidade de detetar a origem e seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de género alimentício ou de uma substância alimentícia ou para alimentos para animais, ao longo de todas as fases de produção, transformação, distribuição e comercialização (incluindo a produção primária).
- l. *Desperdício alimentar*: qualquer substância ou produto transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser, do qual o detentor (produtor primário, indústria agro-alimentar, comércio e distribuição e famílias) se desfaz ou tem intenção ou obrigação de o fazer, assumindo a natureza de resíduo.