

PCER - Plano de Controlo aos Estabelecimentos Produtores de Rebentos

O Plano de Controlo aos Estabelecimentos Produtores de Rebentos (PCER) define os procedimentos relativos ao controlo oficial em matéria de requisitos gerais de higiene e segurança alimentar, legalmente exigíveis nestes estabelecimentos.

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), sob tutela do Ministério da Agricultura e Alimentação, é a autoridade nacional responsável pela gestão do Sistema de Segurança dos Alimentos, incluindo os controlos oficiais aos diferentes operadores económicos ao longo da cadeia alimentar.



Regulamento (UE) n.º 2017/625

Estabelece regras para a realização de controlos oficiais na produção primária de produtos de origem não animal com vista a verificar o cumprimento da legislação alimentar e relativa ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos

Outros diplomas legais

Regulamento (UE) n.º 178/2002 - Normas gerais da legislação alimentar e criação da AESA.

Regulamento (UE) n.º 852/2004 - Higiene dos Géneros Alimentícios.

Regulamentos (UE) n.ºs 208, 209 e 210 - Rastreabilidade, critérios microbiológicos e aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 - Critérios microbiológicos.

Portaria n.º 256/2019 - Aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos.

Contactos

DRAP Norte	278 260 900 geral@drapnorte.gov.pt
DRAP Centro	272 348 600 drapc@drapc.gov.pt
DRAP Lisboa e Vale do Tejo	243 377 500 info@draplvt.gov.pt
DRAP Alentejo	266 757 800 geral@drapalentejo.gov.pt
DRAP Algarve	289 870 780 gabdirector@drapalgarve.gov.pt
DRA RA Açores	295 404 200 info.drag@azores.gov.pt
DRA RA Madeira	291 145 400 dra@madeira.gov.pt

Para mais informações

Consulte o Plano Oficial em “Géneros Alimentícios” em www.dgav.pt

Edição DGAV: julho 2023
Fotografias: Pixabay

Ficha Técnica

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, n.º 50 | 1700-093 Lisboa
213 239 500 | pcer@dgav.pt | www.dgav.pt



Julho 2023

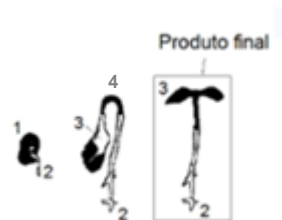
PCER - Plano de Controlo aos Estabelecimentos Produtores de Rebentos

Informação para os operadores económicos



Rebentos

Rebentos¹ (*sprouts*): o produto obtido pela germinação de sementes e o seu crescimento em água ou noutro meio, colhido antes do aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser consumido inteiro, incluindo a semente.



Legenda: 1. Tegumento 2. Raiz 3. Cotilédones 4. Caule

Objetivos e âmbito de aplicação do PCER

O PCER é aplicável aos controlos oficiais realizados em estabelecimentos, aprovados pela DGAV, que produzem rebentos, tendo como objetivo a verificação do cumprimento da legislação comunitária e nacional em matéria de requisitos gerais de higiene, controlo analítico com base em critérios microbiológicos, rastreabilidade e outras disposições de higiene e segurança alimentar.



O plano não é aplicável à produção de outras sementes germinadas (plântulas com ou sem substrato), rebentos destinados a uso doméstico privado ou que tenham sido submetidos a um tratamento que elimine os perigos microbiológicos.

¹ Definição extraída da alínea a) do artigo 2.º do [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 208/2013](#)

Implementação e Responsabilidades

Os produtores primários asseguram a produção de rebentos em respeito pelas regras da higiene e segurança alimentar.

Os controlos oficiais no âmbito do Plano são executados pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas e Direções Regionais das Regiões Autónomas (DRAP e DRARA), sendo a DGAV responsável pela coordenação nacional do PCER.

Ações realizadas no âmbito do Plano



Controlos presenciais e documentais aos estabelecimentos produtores de rebentos e colheita de amostras de rebentos no âmbito do PIGA (Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios) para encaminhamento e controlo microbiológico.



Matérias abrangidas

Os técnicos executores do PCER verificam e classificam o cumprimento de requisitos legais em matéria de:

1. Requisitos para a aprovação de estabelecimentos;
2. Controlo microbiológico das sementes, rebentos e superfícies;
3. Condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal;
4. Água usada na produção de rebentos;
5. Formação e saúde dos trabalhadores;
6. Rastreabilidade e conservação de registos.

Risco e frequência de controlo



Os controlos regulares são realizados semestralmente, sendo esta frequência intensificada ou diminuída de acordo com a análise de risco efetuada pelas autoridades competentes e atendendo ao histórico do operador.

São também efetuados controlos de verificação, para avaliação da regularização de incumprimentos detetados, controlos por suspeita ou controlos específicos.



Comunicação ao operador



No final da ação de controlo os técnicos executores das Direções Regionais (DRAP e DRARA) dão a conhecer ao operador as principais constatações resultantes do controlo, de acordo com os requisitos legais aplicáveis, sendo posteriormente notificados destes resultados, incluindo eventuais recomendações, regularizações a efetuar e quadro contraordenacional aplicável.