

Segurança dos Alimentos

Manteiga Congelada: Colocação no mercado e requisitos legais aplicáveis



Esclarecimento Técnico n.º 4/DGAV/2026

O presente esclarecimento tem por objetivo clarificar os requisitos legais aplicáveis à colocação no mercado de manteiga congelada, nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004, em particular no que respeita às condições em que a congelação deve ocorrer.

1. Enquadramento Legal

A manteiga é um produto de origem animal sujeito às disposições do **Regulamento (CE) n.º 853/2004**, que estabelece regras específicas de higiene para estes produtos. Para efeitos de colocação no mercado, a **manteiga congelada** deve ser entendida como o produto final resultante de duas etapas distintas: a **produção/embalamento** e a **congelação**, ambas sujeitas a requisitos legais específicos.

Nos termos do **artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004**, os produtos de origem animal apenas podem ser colocados no mercado se tiverem sido preparados e manipulados em estabelecimentos **aprovados pela autoridade competente**. Esta obrigação abrange todas as operações relevantes para o produto final, incluindo a **congelação**, e aplica-se igualmente aos armazéns frigoríficos, exceto quando abrangidos pela definição de comércio retalhista.

2. Condições para Colocação no Mercado de Manteiga Congelada

Para que a manteiga congelada possa ser colocada no mercado em conformidade com a legislação aplicável, devem estar cumulativamente verificadas as seguintes condições:

- A manteiga deve ter sido produzida e/ou embalada em **estabelecimento aprovado** pela DGAV.
- A operação de **congelação** deve ter sido realizada em **estabelecimento aprovado para o efeito** — próprio ou de terceiro;
- O transporte entre estabelecimentos deve garantir a manutenção das condições de conservação adequadas ao estado em que o produto saiu do estabelecimento de origem;
- A rotulagem, incluindo a marca de identificação, deve cumprir os requisitos aplicáveis e identificar corretamente o **último estabelecimento aprovado onde o produto foi manipulado** (produzido e/ou embalado).

Nota: Quando o operador não dispõe de instalações próprias para a congelação, pode recorrer a estabelecimento terceiro, desde que este se encontre devidamente aprovado para essa operação.

3. Congelação no Âmbito do Plano HACCP

Embora a congelação não constitua uma operação de **transformação** nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004, trata-se de uma etapa com impacto relevante na segurança dos alimentos, que deve ser integrada no plano de gestão da segurança alimentar do operador. Como tal, a congelação deve:

- Estar contemplada no plano HACCP e na respetiva análise de perigos;
- Ser realizada em condições controladas, com monitorização e validação adequadas;
- Ocorrer sob controlo do operador responsável, em instalações aprovadas — próprias ou de terceiro.

4. Distinção entre Transporte e Congelação

É essencial distinguir a **operação de congelação** da **operação de transporte**, uma vez que têm naturezas e requisitos distintos:

Operação	Descrição	Requisito
Congelação	Etapa tecnológica que altera o estado físico do produto; deve ocorrer em instalações aprovadas, em condições controladas, com monitorização e validação.	Estabelecimento aprovado
Transporte	Operação logística com finalidade exclusiva de deslocação entre estabelecimentos; não pode incluir qualquer operação tecnológica sobre o produto.	Manutenção das condições de conservação

Atenção: Os registos de temperatura obtidos durante o transporte apenas demonstram a conformidade da manutenção da cadeia de frio durante o transporte, não podendo constituir, por si só, evidência da correta execução da operação de congelação, a qual deve ocorrer em estabelecimento aprovado.

Não é, por isso, permitida a realização da operação de congelação durante o transporte. Quando tal ocorra, ou quando a congelação seja efetuada fora de estabelecimento aprovado, o produto **não cumpre os requisitos legais para colocação no mercado**.

5. Marca de Identificação e Rotulagem

Por não ser considerada transformação, quando a congelação ocorre em estabelecimento terceiro, a **marca de identificação e as restantes menções obrigatórias** são da responsabilidade do **último estabelecimento aprovado onde o produto foi manipulado** (produzido e/ou embalado).

A rotulagem do produto final pode indicar antecipadamente as condições de conservação do mesmo (temperatura de congelação) e a data de durabilidade mínima (DDM), desde

que, durante o transporte para o estabelecimento onde será congelado, seja acompanhado de documento que identifique esse estabelecimento aprovado e a operação a que o produto será sujeito.

Quando o operador responsável pela colocação no mercado da manteiga congelada não cumprir os requisitos estabelecidos, a autoridade competente pode determinar a retirada e/ou recolha do produto do mercado, bem como a adoção de outras medidas adicionais que considere necessárias.

Lisboa, 27 de abril de 2026
A Diretora-Geral

Susana
Guedes
Pombo

Assinado de forma digital por Susana
Guedes Pombo
DN: c=PT, title=Diretor Geral,
ou=Gabinete da Diretora Geral,
o=Direção Geral de Alimentação e
Veterinária, sn=Guedes Pombo,
givenName=Susana, cn=Susana
Guedes Pombo
Dados: 2026.04.27 10:40:54 +01'00'

Susana Guedes Pombo