



FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR

COORDENAÇÃO:



Título

Fichas de Apoio ao Empreendedor

Coordenação Técnico-Científica

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Alberto Batista

João Calejo

Equipa Técnica de Execução

RURIS Desenvolvimento

José Martino

Elisa Santos

Liliana Alves

Pedro Carvalhaes

Sandra Barnabé

setembro de 2018

Documento desenvolvido no âmbito do projeto EMER-N – Empreendedorismo em Meio Rural na Região Norte, financiado pelo Programa Operacional Regional NORTE 2020

Mais informações em www.emern.pt

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS	5
NOTA INTRODUTÓRIA	6
3. LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES ECONÓMICAS	7
NOTA INTRODUTÓRIA.....	8
A. EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - TURISMO DE HABITAÇÃO	8
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	9
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	9
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	9
PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	11
FISCALIZAÇÃO	14
B. EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - TURISMO NO ESPAÇO RURAL (TER)	15
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	16
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	17
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	17
PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	19
FISCALIZAÇÃO	21
C. ALOJAMENTO LOCAL	23
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	23
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	24
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	24
PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	25
FISCALIZAÇÃO	26
D. ANIMAÇÃO TURÍSTICA	28
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	28
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	28
PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	29
FISCALIZAÇÃO	32
E. RESTAURAÇÃO E BEBIDAS	33
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	33
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	33
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	37

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	41
FISCALIZAÇÃO	46
F. ATIVIDADE AGRO-INDUSTRIAL	48
ATIVIDADE DA CAE.....	48
ENQUADRAMENTO CAE.....	48
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	49
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LICENCIAMENTO	50
PROCEDIMENTOS PARA O LICENCIAMENTO	50
ESPECIFICIDADES PARA O SETOR ALIMENTAR.....	52
FISCALIZAÇÃO	56
G. ATIVIDADE PECUÁRIA.....	57
ENQUADRAMENTO DA CAE.....	57
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	57
REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE.....	60
PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO	61
FISCALIZAÇÃO	66
FLUXOGRAMAS PARA LICENCIAMENTOS	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Fluxograma para Licenciamento de Nova Atividade Pecuária Classe 1, 1ª fase – Pedido de Autorização de Instalação	67
Figura 2 Fluxograma para Licenciamento de Nova Atividade Pecuária Classe 1, 2ª fase – Pedido de Licença de Exploração.....	68
Figura 3 Fluxograma para Declaração Prévia de Atividade Pecuária Classe 2, com consulta de entidades	69
Figura 4 Fluxograma para Declaração Prévia de Atividade Pecuária Classe 2, sem consulta de entidades	70
Figura 5 Fluxograma para Registo de Exploração Pecuária Classe 3.....	71

NOTA INTRODUTÓRIA

O documento agora apresentado, denominado **FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR**, foi elaborado no âmbito do projeto EMER-N, Empreendedorismo em Meio Rural da Região Norte, projeto cofinanciado pelo NORTE 2020, FEDER e Estado Português e pretende traduzir em documento (consubstanciando-se em fichas de provas de conceito) o apoio prestado aos empreendedores no âmbito deste projeto.

Este projeto privilegia uma estratégia que recorre aos diferentes parceiros instaladas no território, com diferentes estatutos e missões. Para isso engloba uma parceria com 15 instituições da região Norte, incluindo Associações de Desenvolvimento Local, Entidades do Sistema Científico e Tecnológico Nacional e Associações Empresariais. Houve ainda o envolvimento de inúmeras entidades públicas com responsabilidade no licenciamento e ordenamento do território.

O projeto EMER-N visa apoiar e dinamizar o empreendedorismo em meio rural e apresenta metas muito ambiciosas: apoiar cerca de 900 empreendedores, criar 400 postos de trabalho e dinamizar um volume de negócios de cerca de 5 milhões de euros.

Com a publicação deste conjunto de 10 temas, pretende-se agregar, num único documento, a informação que tem vindo a ser dada aos empreendedores deste projeto, possibilitando assim chegar a um maior número de potenciais interessados, dando resposta a muitas das dúvidas colocadas pelos empreendedores ao longo do processo de amadurecimento de uma ideia de negócio ou de constituição de empresas e de expansão do negócio. Os temas selecionados são aqueles que a equipa da UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, detetou como sendo os que suscitaram maior necessidade de conhecimento por parte dos empreendedores apoiados.

Os 10 temas apresentados estão organizados no formato de fichas, que serão disponibilizados através da página web do projeto, procurando de forma sintética e esquemática, e numa linguagem clara, prestar a informação necessária para esclarecimento de muitas das dúvidas e problemas colocados pelos empreendedores.

A coordenação desta publicação foi da responsabilidade da UTAD e o trabalho de compilação da informação e elaboração das fichas foi realizado sob contratação pela empresa Ruris.

-----PARCEIROS-----





3. LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES ECONÓMICAS

LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES ECONÓMICAS

NOTA INTRODUTÓRIA

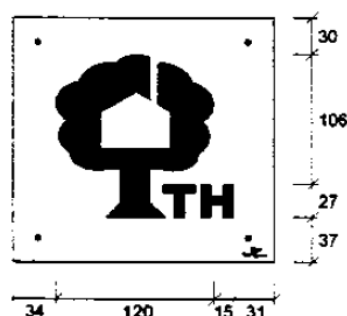
Este capítulo dedica-se, de uma forma geral, às necessidades de licenciamento das seguintes atividades económicas:

- A. Empreendimentos Turísticos – Turismo de Habitação
- B. Empreendimentos – Turismo no Espaço Rural
- C. Alojamento Local
- D. Animação Turística
- E. Restauração e Bebidas
- F. Licenciamento Agro-Industrial
- F. Atividade Pecuária

Em específico, cada atividade anteriormente mencionada será enquadrada dentro do Código de Atividade Económica (CAE), nos termos da legislação aplicável. Serão ainda tratados os requisitos específicos da atividade, os procedimentos para o licenciamento e as obrigações fiscais. Adicionalmente, serão ainda fornecidos alguns *links* informativos.

A. EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - TURISMO DE HABITAÇÃO

Os empreendimentos de turismo de habitação são estabelecimentos de natureza familiar instalados em casas antigas particulares que, pelo seu valor arquitetónico, histórico ou artístico, como são exemplo palácios e solares e podem-se localizar tanto em espaços rurais como urbanos. É obrigatória a residência no empreendimento do proprietário ou do seu representante legal, durante o período de funcionamento, de acordo com o Decreto-Lei n.º 39/2008. Estes empreendimentos são identificáveis pela placa seguinte:



Fonte: Portaria n.º25/2000 de 26 de janeiro

ENQUADRAMENTO DA CAE

A nível de enquadramento contabilístico o Código de Atividade Económica onde se enquadra esta atividade é o **55202 (Turismo no Espaço Rural)** da Classificação Portuguesa de Atividades Económicas, Revisão 3, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro, apresentada junto da Autoridade Tributária e Aduaneira (AT).

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decretos-Lei n.º 555/99 e n.º 136/2014	Legisla a instalação de empreendimentos turísticos que envolvam a realização de operações urbanísticas definidas pelo regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE)
Decreto-Lei n.º 163/2006	Legisla as condições de acessibilidade a satisfazer no projeto e na construção dos empreendimentos
Decretos-Lei n.º 93/2008 e n.º 186/2015 + Portaria n.º 937/2008	Legisla a exploração dos empreendimentos de turismo de habitação
Decreto-Lei n.º 80/2017	Implementa a medida Simplex + «Licenciamentos Turísticos + Simples», alterando o Regime Jurídico dos Empreendimentos Turísticos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

Requisitos Gerais

O edifício principal dos empreendimentos de turismo de habitação deve dispor de sala de estar destinada aos hóspedes, que pode ser partilhada com o proprietário ou seu representante (Fonte: Diário da República, 1.ª série — N.º 125 — 30 de junho de 2017).

Podem fornecer diretamente aos seus utentes, pequenas quantidades de produtos primários, transformados ou não, nos termos da legislação nacional relativos à higiene dos géneros alimentícios (regime simplificado do HACCP – Metodologia CHAC).

1. Infraestruturas e equipamentos

É obrigatório o sistema de iluminação e água corrente quente e fria, sistema e equipamentos contraincêndios, sistema de climatização adequados, zona de arrumos, sistema de armazenagem de lixos, equipamentos de primeiros socorros, área de estacionamento e telefone fixo ou móvel.

As zonas comuns correspondem à área de receção e uma sala de estar destinada aos hóspedes. Nos empreendimentos de turismo de habitação todas as unidades de alojamento devem estar dotadas de instalações sanitárias privativas.

Podem ser instaladas unidades de alojamento fora do edifício principal, em edifícios contíguos ou próximos daquele e que com ele se harmonizem do ponto de vista arquitetónico e da qualidade das instalações e equipamentos, quando pelo menos duas dessas unidades se situem naquele edifício. A área mínima dos quartos individuais é de 10m² e a dos quartos duplos de 12m².

2. Refeições

A matéria relativa ao serviço de refeições nos empreendimentos de turismo de habitação está regulada no artigo 18º da Portaria n.º 937/2008, de 20 de agosto. De acordo com o n.º 2 deste preceito legal, aqueles empreendimentos devem disponibilizar «almoços e jantares, mediante solicitação prévia, sempre que não exista estabelecimento de restauração a menos de 5 km». O n.º 3 do preceito dispõe, por seu lado, que «as refeições servidas nos empreendimentos de turismo de habitação devem corresponder à tradição da cozinha portuguesa e utilizar, na medida do possível, produtos da região ou da exploração agrícola do empreendimento».

3. Formas de Segurança

Os estabelecimentos de turismo de habitação devem cumprir as regras de segurança contra riscos de incêndio, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, e do regulamento técnico constante da Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro. A exceção são os estabelecimentos que tenham capacidade inferior a 10 utentes, os quais devem possuir extintor e manta de incêndio, equipamento de primeiros socorros e indicação visível do número nacional de emergência (112). Estes componentes devem estar em locais visíveis e acessíveis ao utilizador. Deverá ainda ter sistema de climatização, arrumos, Zona de separação de lixos, estacionamento, telecomunicações e mala de primeiros socorros.

4. Informação escrita

Os empreendimentos de turismo de habitação devem disponibilizar aos hóspedes informação escrita, em português e em pelo menos outra língua oficial da união europeia, sobre: as condições gerais da estada e normas de utilização do empreendimento, incluindo preços dos serviços disponibilizados e respetivos horários, bem como equipamentos existentes à disposição dos hóspedes para a prática de desportos ou de outras atividades de animação turística e regras para a sua utilização; áreas do empreendimento de acesso reservado ao seu proprietário, explorador ou legal representante; produtos comercializados, sua origem e preço; património turístico, natural, histórico, etnográfico, cultural, gastronómico e paisagístico da região onde o empreendimento se localiza; localização dos serviços médicos e das farmácias mais próximas; meios de transporte público que sirvam o empreendimento e vias de acesso aos mesmos.

5. Comunicação de alojamento a cidadãos estrangeiros

As empresas exploradoras deste tipo de estabelecimentos ficam obrigadas a comunicar, no prazo de três dias úteis, por meio de boletim de alojamento (<https://siba.sef.pt/>), a presença de hóspedes de nacionalidade estrangeira.

Após a saída do cidadão estrangeiro do referido empreendimento turístico, deve ser também comunicado, no mesmo prazo, às entidades mencionadas. Pode optar-se, contudo, por colocar logo no primeiro envio a data prevista de checkout. Caso não haja nenhuma alteração, não será necessário proceder ao envio de novo Boletim de Alojamento.

6. Afixação Obrigatória

- É obrigatório num estabelecimento de turismo de habitação, fixar o número nacional de emergência médica, em local visível;
- É facultativo a afixação de informação sobre os centros de arbitragem. É, no entanto, dever de o proprietário informar sobre as entidades existente;
- É obrigatório fixar a folha de rosto do livro de reclamações que é vendida em conjunto com o mesmo (Decreto-Lei n.º 128/2014);
- Período de funcionamento.

Terá também de afixar a sinalização fotoluminescente contraincêndios de acordo com a capacidade do alojamento local. Os sinais não fotoluminescentes obrigatórios são o kit de primeiros socorros e o dístico de proibição de fumar. Nos empreendimentos de turismo de habitação em que está autorizada a venda de álcool é obrigatória a fixação de toda a documentação e avisos associados à venda de bebidas alcoólicas.

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

O primeiro passo para o seu licenciamento deverá ser um Pedido de Informação Prévia.

1. Pedido de Informação prévia

Qualquer interessado pode pedir à Câmara Municipal, a título prévio, informação sobre a viabilidade de determinada operação urbanística de que dependa a instalação de empreendimento turístico, bem como sobre os respetivos condicionamentos legais ou regulamentares, nomeadamente relativos a infraestruturas, servidões administrativas e restrições de utilidade pública, índices urbanísticos, cêrceas, afastamentos e demais parâmetros aplicáveis à pretensão.

O pedido deve ser instruído com os seguintes elementos, segundo o Decreto-Lei nº 80/2017:

- Código de acesso à certidão permanente ou certidão da descrição e de todas as inscrições em vigor emitida pela conservatória do registo predial referente ao prédio ou prédios abrangidos;
- Delimitação da área objeto da operação e sua área de enquadramento em planta de localização fornecida pela Câmara Municipal ou planta de localização à escala 1:1.000, com indicação das coordenadas geográficas dos limites da área da operação urbanística, no sistema de coordenadas geográficas utilizado pelo município;
- Levantamento topográfico, sempre que haja alteração da topografia ou da implantação das construções, à escala de 1:200 ou de 1:500 no caso de loteamentos, devidamente cotado, que identifique o prédio e a respetiva área, assim como o espaço público envolvente;
- Planta de implantação, desenhada sobre o levantamento topográfico, quando este for exigível, indicando os polígonos de implantação das construções;
- Memória descritiva contendo: área objeto do pedido; caracterização da operação urbanística; enquadramento da pretensão nos planos territoriais aplicáveis; justificação das opções técnicas e da integração urbana e paisagística da operação; indicação das condicionantes para um adequado relacionamento formal e funcional com a envolvente, incluindo com a via pública e as infraestruturas ou equipamentos aí existentes; programa de utilização das edificações, quando for o caso, incluindo a área a afetar aos diversos usos; áreas destinadas a infraestruturas, equipamentos, espaços verdes e outros espaços de utilização coletiva e respetivos arranjos, quando estejam previstos; quadro sinóptico identificando a superfície total do terreno objeto da operação e, em função da operação urbanística em causa, a área total de implantação, a área de implantação do edifício, a área total de construção, a área de construção do edifício, o número de pisos, a altura da fachada, as áreas a afetar aos usos pretendidos e as áreas de cedência, assim como a demonstração do cumprimento de outros parâmetros constantes de normas legais e regulamentares aplicáveis; identificação e características genéricas dos espaços verdes e de utilização comum; especificação da classificação (tipologia e categoria do empreendimento turístico) pretendida; especificação do número e tipologia das unidades de alojamento e do número máximo de camas fixas/utentes; especificação do número de lugares de estacionamento afetos ao empreendimento turístico;
- Quando a edificação esteja abrangida por operação de loteamento, indicação do respetivo procedimento administrativo;
- Elementos desenhados, nomeadamente incluindo plantas à escala 1:1000 ou superior que caracterizem a intervenção pretendida definindo a volumetria, alinhamento, altura da fachada e implantação da edificação e das construções anexas.

A informação prévia favorável vincula as entidades competentes na decisão sobre um pedido de licenciamento ou de apresentação de comunicação prévia subsequente, no prazo de um ano, após essa decisão ou após a alteração das condicionantes aplicáveis, e dispensa a realização de novas consultas a entidades exteriores ao município.

O passo seguinte para a regularização deste tipo de empreendimentos será o procedimento de comunicação prévia com prazo ou, quando aplicável, a comunicação prévia nos termos do Regime Jurídico da Urbanização e Edificação, podendo sempre o promotor optar pelo licenciamento. A opção por um destes procedimentos dependerá da resposta dada pela Câmara Municipal ao Pedido de Informação Prévia.

2. Licenciamento ou Comunicação prévia

No âmbito do procedimento respeitante à instalação dos empreendimentos turísticos, o regime passa a prever a sujeição da edificação desses empreendimentos à apresentação de comunicação prévia com prazo, para além dos critérios de apreciação e de indeferimento dos procedimentos previstos no regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE).

Os documentos necessários para a realização da Comunicação Prévia são os seguintes:

- Cópia do documento de identificação do titular da exploração do estabelecimento, no caso de este ser pessoa singular, ou indicação do código de acesso à certidão permanente do registo comercial, no caso de este ser pessoa coletiva;
- Termo de responsabilidade, subscrito pelo titular da exploração do estabelecimento, assegurando a idoneidade do edifício ou sua fração autónoma para a prestação de serviços de alojamento e que o mesmo respeita as normas legais e regulamentares aplicáveis;
- Cópia da caderneta predial urbana referente ao imóvel em causa, no caso de o requerente ser proprietário do imóvel;
- Cópia da declaração de início ou alteração de atividade do titular da exploração do estabelecimento para o exercício da atividade de prestação de serviços de alojamento.

Decorrido o prazo sem que a comunicação prévia tenha sido rejeitada ou o pedido indeferido, é disponibilizada, no sistema informático através do qual são tramitados os procedimentos urbanísticos, a informação de que a comunicação prévia não foi rejeitada, o que equivale à sua admissão.

A título facultativo o interessado pode sempre solicitar a apreciação do projeto ao Turismo de Portugal.

As taxas a pagar à Câmara Municipal pelo Pedido de Informação Prévia, Comunicação Prévia e Licenciamento de Edificação é definido por cada autarquia.

A Câmara Municipal é responsável, além da validação das obras, pela classificação do empreendimento e do estabelecimento da sua capacidade.

Após a realização das obras e caso seja necessária a alteração de uso para fins turísticos, deve ser apresentado à Câmara Municipal um pedido da autorização de utilização para fins turísticos.

Com o comprovativo do pedido de autorização de utilização para fins turísticos e do pagamento da taxa devida através de autoliquidação, pode iniciar-se a atividade.

Os empreendimentos turísticos devem ser inscritos no RNET, que integra o Registo Nacional de Turismo (RNT) pelos respetivos proprietários ou entidades exploradoras, no prazo de 30 dias a contar da data do título válido de abertura ao público, sendo estas entidades responsáveis pelo rigor da informação que fornecem para esse efeito. Com a inscrição no RNET é atribuído um número de registo que tem, obrigatoriamente, que constar da placa identificativa dos empreendimentos turísticos.

FISCALIZAÇÃO

Sem prejuízo das competências das câmaras municipais previstas no regime jurídico da urbanização e edificação, compete à ASAE fiscalizar o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 39/2008, bem como instruir os respetivos processos, exceto no que se refere a matéria de publicidade cuja competência pertence à Direcção-Geral do Consumidor.

Pode ainda ser fiscalizada pelo Turismo de Portugal, a pedido da ASAE ou das câmaras municipais competentes, nas situações em que aquelas entidades constatem que o estabelecimento de alojamento local reúne condições para ser considerado um empreendimento turístico, ou por iniciativa do próprio Turismo de Portugal, quando pela mesma entidade exploradora sejam registados mais de nove estabelecimentos de alojamento local na modalidade de apartamento no mesmo edifício;

Todas as questões relacionadas com o cumprimento de obrigações fiscais são da competência fiscalizadora da **Autoridade Tributária e Aduaneira**;

As questões relacionadas com a admissão de Estrangeiros são fiscalizadas pelo Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (**SEF**);

Sempre que estejam em causa questões de natureza laboral, a entidade competente para fiscalizar é a Autoridade para as Condições de Trabalho (**ACT**).

LINKS INFORMATIVOS

Turismo de Portugal

http://business.turismodeportugal.pt/pt/Planear_Iniciar/Como_comecar/Empreendimento_Turisticos/Paginas/legislacao-empresendimentos-turisticos.aspx

<http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/empresendimentos-turisticos/apresentacao-alteracao-rjet-mar-2018.pdf>

Balcão do Empreendedor

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/services/balcaodoempreendedor/Actividade.aspx?CodCategoria=15&CodSubCategoria=1&CodActividade=320&CodLingua=PT&Parametro=turismo+de+habita%C3%A7%C3%A3o>

CM Porto – Balcão Virtual

<https://balcaovirtual.cm-porto.pt/PT/cidadaos/guiatematico/atividadeseconomicas/empresendimentosturisticosealojamentolocal/empresendimentosturisticos/Turismodehabitacao/Paginas/actividade.aspx>

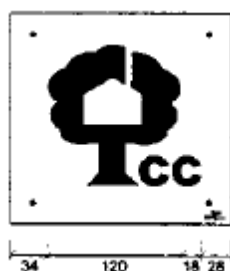
B. EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - TURISMO NO ESPAÇO RURAL (TER)

São empreendimentos de turismo no espaço rural os estabelecimentos que se destinam a prestar serviços de alojamento a turistas, preservando, recuperando e valorizando o património arquitetónico, histórico, natural e paisagístico dos respetivos locais e regiões onde se situam, através da reconstrução, reabilitação ou ampliação de construções existentes, de modo a ser assegurada a sua integração na envolvente.

Os empreendimentos de turismo no espaço rural podem ser classificados nos seguintes grupos, de acordo com o Decreto-Lei n.º 39/2008:

Casas de campo

São imóveis situados em aldeias e espaços rurais que prestem serviços de alojamento a turistas e se integrem, pela sua traça, materiais de construção e demais características, na arquitetura típica local. Estes empreendimentos são identificáveis pela placa seguinte:



Fonte: Portaria nº25/2000 de 26 de janeiro

Turismo de Aldeia

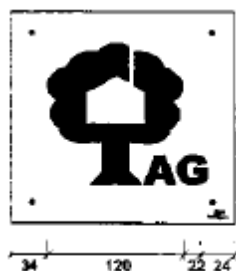
Quando cinco ou mais casas de campo situadas na mesma aldeia ou freguesia, ou em aldeias ou freguesias contíguas, sejam exploradas de uma forma integrada por uma única entidade, podem usar a designação de turismo de aldeia, sem prejuízo de a propriedade das mesmas pertencer a mais de uma pessoa. Estes empreendimentos são identificáveis pela placa seguinte:



Fonte: Portaria nº25/2000 de 26 de janeiro

Agroturismo

São empreendimentos de agroturismo os imóveis situados em explorações agrícolas que prestem serviços de alojamento a turistas e permitam aos hóspedes o acompanhamento e conhecimento da atividade agrícola, ou a participação nos trabalhos aí desenvolvidos e de acordo com as regras estabelecidas pelo seu responsável. Estes empreendimentos são identificáveis pela placa seguinte:



Fonte: Portaria n.º25/2000 de 26 de janeiro

Hotéis rurais

São hotéis rurais os hotéis situados em espaços rurais que, pela sua traça arquitetónica e materiais de construção, respeitem as características dominantes da região onde estão implantados, podendo instalar-se em edifícios novos que ocupem a totalidade de um edifício ou integrem uma entidade arquitetónica única e respeitem as mesmas características. Estes empreendimentos são identificáveis pela placa seguinte:



Fonte: Portaria n.º25/2000 de 26 de janeiro

ENQUADRAMENTO DA CAE

A semelhança do Turismo de habitação, o turismo em espaço rural enquadra-se no Código de Atividade Económica **55202 (Turismo no Espaço Rural)** da Classificação Portuguesa de Atividades Económicas, Revisão 3, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro, apresentada junto da Autoridade Tributária e Aduaneira (AT).

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei n.º 555/99 e Decreto-Lei n.º 136/2014	Legisla a instalação de empreendimentos turísticos que envolvam a realização de operações urbanísticas definidas pelo regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE)
Decreto-Lei n.º 163/2006	Legisla as condições de acessibilidade a satisfazer no projeto e na construção dos empreendimentos turísticos
Decreto-Lei n.º 39/2008, Decreto-Lei n.º 228/2009, Decreto-Lei n.º 15/2014 e Decreto-Lei n.º 186/2015	Legisla a exploração dos empreendimentos turísticos
Decretos-Lei n.º 39/2008 e Decreto-Lei n.º 186/2015 + Portaria n.º 937/2008	Legisla a exploração dos empreendimentos de turismo no espaço rural
Decreto-Lei n.º 80/2017	Implementa a medida Simplex+ «Licenciamentos Turísticos +Simples», alterando o Regime Jurídico dos Empreendimentos Turísticos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

Requisitos Gerais

- Casas de Campo - Nas casas de campo deve existir, pelo menos, uma instalação sanitária para cada três quartos. A área mínima dos quartos individuais é de 7 m² e a dos quartos duplos é de 9 m².
- Agroturismo - Nos empreendimentos de agroturismo deve existir, pelo menos, uma instalação sanitária por cada duas unidades de alojamento. Podem ser instaladas unidades de alojamento fora do edifício principal, em edifícios contíguos ou próximos daquele e que com ele se harmonizem do ponto de vista arquitetónico e da qualidade das instalações e equipamentos. As unidades de alojamento previstas no número anterior podem integrar até ao limite de três quartos e devem dispor, no mínimo, de sala privativa com ou sem cozinha ou pequena cozinha (kitchenette), de uma instalação sanitária quando disponha de um ou dois quartos e de duas instalações sanitárias quando disponha de três quartos. A área mínima dos quartos individuais é de 7m² e a dos quartos duplos de 9m².
- Hotéis Rurais - Os hotéis rurais devem cumprir os requisitos comuns aos empreendimentos de turismo no espaço rural e classificam-se nas categorias de 3 a 5 estrelas de acordo com o disposto na portaria prevista na alínea a) do n.º 2 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 39/2008, de 7 de março. O número mínimo de quartos é 10, não havendo número máximo estipulado. Os hotéis rurais devem ainda dispor de instalações, equipamentos e, pelo menos, de uma unidade de alojamento que permitam a sua utilização por utentes com mobilidade condicionada.

1. Normas de Segurança

Os estabelecimentos de Turismo no espaço rural devem cumprir as regras de segurança contra riscos de incêndio, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, e do regulamento técnico constante da Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro. A exceção são os estabelecimentos de Turismo no espaço rural que tenham capacidade inferior a 10 utentes, os quais devem possuir extintor e manta de incêndio, equipamento de primeiros socorros e indicação visível do número nacional de emergência (112). Estes componentes devem estar em locais visíveis e acessíveis ao utilizador.

2. Informação escrita

Os empreendimentos de turismo no espaço rural devem disponibilizar aos hóspedes informação escrita, em português e em pelo menos outra língua oficial da união europeia, sobre: as condições gerais da estada e normas de utilização do empreendimento, incluindo preços dos serviços disponibilizados e respetivos horários, bem como equipamentos existentes à disposição dos hóspedes para a prática de desportos ou de outras atividades de animação turística e regras para a sua utilização; áreas do empreendimento de acesso reservado ao seu proprietário, explorador ou legal representante; produtos comercializados, sua origem e preço; no caso dos empreendimentos de agroturismo, atividades agroturísticas disponibilizadas, o seu funcionamento, horário e condições de participação; património turístico, natural, histórico, etnográfico, cultural, gastronómico e paisagístico da região onde o empreendimento se localiza; localização dos serviços médicos e das farmácias mais próximas; meios de transporte público que sirvam o empreendimento e vias de acesso aos mesmos (Fonte: Portaria n.º 937/2008).

3. Comunicação de alojamento a cidadãos estrangeiros

À semelhança do Turismo de Habitação este tipo de empreendimentos é também obrigado a comunicar a entrada e saída de hóspedes de nacionalidade estrangeira através da plataforma (<https://siba.sef.pt/>).

4. Afixação Obrigatória

É obrigatório num estabelecimento de Turismo no espaço rural, fixar o número nacional de emergência médica, em local visível.

É facultativo a afixação de informação sobre os centros de arbitragem. É, no entanto, dever, do proprietário informar sobre as entidades existente.

É obrigatório fixar a folha de rosto do livro de reclamações que é vendida em conjunto com o mesmo (Decreto-Lei n.º 128/2014).

Terá também de afixar a sinalização fotoluminescente contraincêndios de acordo com a capacidade do alojamento local. Os sinais não fotoluminescentes obrigatórios são o kit de primeiros socorros e o dístico de proibição de fumar. Nos Turismo no espaço rural em que está autorizada a venda de álcool é obrigatória a fixação de toda a documentação e avisos associados à venda de bebidas alcoólicas.

Os estabelecimentos de Turismo no espaço rural podem estabelecer livremente os seus períodos de funcionamento, sem prejuízo de disposição legal ou contratual. Estes devem ser devidamente publicitados.

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

No turismo em espaço rural o primeiro passo para o seu licenciamento deverá ser um Pedido de Informação Prévia.

1. Pedido de Informação prévia

Qualquer interessado pode pedir à Câmara Municipal, a título prévio, informação sobre a viabilidade de determinada operação urbanística de que dependa a instalação de empreendimento turístico em solo rústico ou parcialmente rústico, bem como sobre os respetivos condicionamentos legais ou regulamentares, nomeadamente relativos a infraestruturas, servidões administrativas e restrições de utilidade pública, índices urbanísticos, cércos, afastamentos e demais parâmetros aplicáveis à pretensão.

O pedido deve ser instruído com os seguintes elementos, segundo o Decreto-Lei nº 80/2017:

- Código de acesso à certidão predial ou certidão do registo predial referente ao prédio ou prédios abrangidos;
- Delimitação da área objeto da operação e sua área de enquadramento em planta de localização fornecida pela Câmara Municipal ou planta de localização à escala 1:1.000, com indicação das coordenadas geográficas dos limites da área da operação urbanística, no sistema de coordenadas geográficas utilizado pelo município;
- Levantamento topográfico, sempre que haja alteração da topografia ou da implantação das construções, à escala de 1:200 ou de 1:500 no caso de loteamentos, devidamente cotado, que identifique o prédio e a respetiva área, assim como o espaço público envolvente;
- Planta de implantação, desenhada sobre o levantamento topográfico, quando este for exigível, indicando os polígonos de implantação das construções;
- Memória descritiva contendo: área objeto do pedido; caracterização da operação urbanística; enquadramento da pretensão nos planos territoriais aplicáveis; justificação das opções técnicas e da integração urbana e paisagística da operação; indicação das condicionantes para um adequado relacionamento formal e funcional com a envolvente, incluindo com a via pública e as infraestruturas ou equipamentos aí existentes; programa de utilização das

edificações, quando for o caso, incluindo a área a afetar aos diversos usos; áreas destinadas a infraestruturas, equipamentos, espaços verdes e outros espaços de utilização coletiva e respetivos arranjos, quando estejam previstos; quadro sinóptico identificando a superfície total do terreno objeto da operação e, em função da operação urbanística em causa, a área total de implantação, a área de implantação do edifício, a área total de construção, a área de construção do edifício, o número de pisos, a altura da fachada, as áreas a afetar aos usos pretendidos e as áreas de cedência, assim como a demonstração do cumprimento de outros parâmetros constantes de normas legais e regulamentares aplicáveis; identificação e características genéricas dos espaços verdes e de utilização comum; especificação da classificação (tipologia e categoria do empreendimento turístico) pretendida; especificação do número e tipologia das unidades de alojamento e do número máximo de camas fixas/utentes; especificação do número de lugares de estacionamento afetos ao empreendimento turístico;

- Quando a edificação esteja abrangida por operação de loteamento, indicação do respetivo procedimento administrativo;
- Elementos desenhados, nomeadamente incluindo plantas à escala 1:1000 ou superior que caracterizem a intervenção pretendida definindo a volumetria, alinhamento, altura da fachada e implantação da edificação e das construções anexas.

A informação prévia favorável vincula as entidades competentes na decisão sobre um pedido de licenciamento ou de apresentação de comunicação prévia subsequente, no prazo de um ano, após essa decisão ou após a alteração das condicionantes aplicáveis, e dispensa a realização de novas consultas a entidades exteriores ao município.

O passo seguinte para a regularização deste tipo de empreendimentos será o procedimento de comunicação prévia com prazo ou, quando aplicável, a comunicação prévia nos termos do Regime Jurídico da Urbanização e Edificação, podendo sempre o promotor optar pelo licenciamento.

2. Licenciamento ou Comunicação prévia

No âmbito do procedimento respeitante à instalação dos empreendimentos turísticos, o regime passa a prever a sujeição da edificação desses empreendimentos à apresentação de comunicação prévia com prazo, para além dos critérios de apreciação e de indeferimento dos procedimentos previstos no regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE).

Os documentos necessários para a realização da Comunicação Prévia são os seguintes:

- Cópia do documento de identificação do titular da exploração do estabelecimento, no caso de este ser pessoa singular, ou indicação do código de acesso à certidão permanente do registo comercial, no caso de este ser pessoa coletiva;
- Termo de responsabilidade, subscrito pelo titular da exploração do estabelecimento, assegurando a idoneidade do edifício ou sua fração autónoma para a prestação de serviços de alojamento e que o mesmo respeita as normas legais e regulamentares aplicáveis;

- Cópia da caderneta predial urbana referente ao imóvel em causa, no caso de o requerente ser proprietário do imóvel;
- Cópia da declaração de início ou alteração de atividade do titular da exploração do estabelecimento para o exercício da atividade de prestação de serviços de alojamento.

Decorrido o prazo sem que a comunicação prévia tenha sido rejeitada ou o pedido indeferido, é disponibilizada, no sistema informático através do qual são tramitados os procedimentos urbanísticos, a informação de que a comunicação prévia não foi rejeitada, o que equivale à sua admissão.

A título facultativo o interessado pode sempre solicitar a apreciação do projeto ao Turismo de Portugal.

As taxas a pagar à Câmara Municipal pela Pedido de Informação Prévia, Comunicação Prévia e Licenciamento de Edificação dependem é definido em cada autarquia.

A Câmara Municipal é responsável, além da validação das obras, pela classificação do empreendimento e do estabelecimento da sua capacidade. **A única exceção são os hotéis rurais que é competência do Turismo de Portugal a classificação e o estabelecimento da capacidade.**

Após a realização das obras e caso seja necessária a alteração de uso para fins turísticos, deve ser apresentado à Câmara Municipal um pedido da autorização de utilização para fins turísticos.

Com o comprovativo do pedido de autorização de utilização para fins turísticos e do pagamento da taxa devida através de autoliquidação, pode iniciar-se a atividade.

Os empreendimentos de Turismo no Espaço Rural devem ser inscritos no RNET, que integra o Registo Nacional de Turismo (RNT) pelos respetivos proprietários ou entidades exploradoras, no prazo de 30 dias a contar da data do título válido de abertura ao público, sendo estas entidades responsáveis pelo rigor da informação que fornecem para esse efeito. Com a inscrição no RNET é atribuído um número de registo que tem, obrigatoriamente, que constar da placa identificativa dos empreendimentos turísticos.

FISCALIZAÇÃO

Sem prejuízo das competências das câmaras municipais previstas no regime jurídico da urbanização e edificação, compete à ASAE fiscalizar o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 39/2008, bem como instruir os respetivos processos, exceto no que se refere a matéria de publicidade cuja competência pertence à Direcção-Geral do Consumidor.

Pode ainda ser fiscalizada pelo Turismo de Portugal, a pedido da ASAE ou das câmaras municipais competentes, nas situações em que aquelas entidades constatem que o estabelecimento de alojamento local reúne condições para ser considerado um empreendimento turístico, ou por iniciativa do próprio Turismo de Portugal, quando pela mesma entidade exploradora sejam registados mais de nove estabelecimentos de alojamento local na modalidade de apartamento no mesmo edifício;

Todas as questões relacionadas com o cumprimento de obrigações fiscais são da competência fiscalizadora da **Autoridade Tributária e Aduaneira**;

As questões relacionadas com a admissão de Estrangeiros são fiscalizadas pelo Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (**SEF**);

Sempre que estejam em causa questões de natureza laboral, a entidade competente para fiscalizar é a Autoridade para as Condições de Trabalho (**ACT**).

LINKS INFORMATIVOS

Turismo de Portugal

http://business.turismodeportugal.pt/pt/Planear_Iniciar/Como_comecar/Empreendimento_Turisticos/Paginas/default.aspx

<http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/empreendimentos-turisticos/apresentacao-alteracao-rjet-mar-2018.pdf>

Balcão do Empreendedor

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/services/balcaodoempreendedor/Actividade.aspx?IdUnico=968>

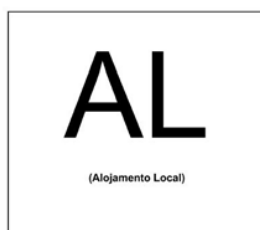
CM Porto – Balcão do Empreendedor

[https://balcaovirtual.cm-](https://balcaovirtual.cm-porto.pt/PT/cidadaos/guiatematico/atividadeseconomicas/empreendimentosturisticosealojamentolocal/turismoemesp)

[porto.pt/PT/cidadaos/guiatematico/atividadeseconomicas/empreendimentosturisticosealojamentolocal/turismoemespacorural/casadecampoegroturismo/Paginas/actividade.aspx](https://balcaovirtual.cm-porto.pt/PT/cidadaos/guiatematico/atividadeseconomicas/empreendimentosturisticosealojamentolocal/turismoemespacorural/casadecampoegroturismo/Paginas/actividade.aspx)

C. ALOJAMENTO LOCAL

Consideram-se estabelecimentos de alojamento local aqueles que prestem serviços de alojamento temporário a turistas, mediante remuneração. Estes são identificados pela seguinte placa:



Fonte: Decreto-Lei n.º128/2014 de 29 de agosto

Estes empreendimentos podem ser classificados nos seguintes grupos:

Moradia

Estabelecimento de alojamento local cuja unidade de alojamento é constituída por um edifício autónomo, de carácter unifamiliar;

Apartamento

Estabelecimento de alojamento local cuja unidade de alojamento é constituída por uma fração autónoma de edifício ou parte de prédio urbano suscetível de utilização independente;

Estabelecimentos de hospedagem

O estabelecimento de alojamento local cujas unidades de alojamento são constituídas por quartos. Os estabelecimentos de hospedagem podem utilizar a denominação «hostel» se se tratar de um dormitório, na sua maioria ou exclusivamente. Nestes os dormitórios são constituídos por um número mínimo de quatro camas. O número de camas dos dormitórios pode ser inferior a quatro se as mesmas forem em beliche.

ENQUADRAMENTO DA CAE

A nível de enquadramento contabilístico esta atividade correspondente à secção I, subclasses **55201** (Alojamento Mobilado para Turistas) ou **55204** (Outros locais de Alojamento de Curta Duração) da Classificação Portuguesa de Atividades Económicas, Revisão 3, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro, apresentada junto da Autoridade Tributária e Aduaneira (AT).

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei n.º 63/2015 e Decreto-Lei n.º 128/2014	Estabelece o regime jurídico da exploração dos estabelecimentos de alojamento local.
O Decreto-Lei n.º 128/2014, de 29 de agosto foi adaptado à Região Autónoma da Madeira pelo Decreto Legislativo Regional n.º 13/2015/M, de 22 de dezembro.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

1. Requisitos Gerais

A capacidade máxima dos estabelecimentos de alojamento local, com exceção dos qualificados como «hostel», é de nove quartos e 30 utentes. Os estabelecimentos de alojamento local devem reunir sempre condições de higiene e limpeza. Estes devem apresentar adequadas condições de conservação e funcionamento das instalações e equipamentos, estar ligados à rede pública de abastecimento de água ou dotados de um sistema privativo de abastecimento de água com origem devidamente controlada, bem como estar ligados à rede pública de esgotos ou dotados de fossas sépticas dimensionadas para a capacidade máxima do estabelecimento e estar dotados de água corrente quente e fria.

É necessário ter uma janela ou sacada com comunicação direta para o exterior que assegure as adequadas condições de ventilação e arejamento, ter mobiliário, equipamento e utensílios adequados, dispor de sistema que permita vedar a entrada de luz exterior, bem como portas equipadas com um sistema de segurança que assegure a privacidade dos utentes. As instalações sanitárias devem dispor de um sistema de segurança que garanta privacidade (Fonte: Decreto-Lei n.º 63/2015).

2. Normas de Segurança

Os estabelecimentos de alojamento local devem cumprir as regras de segurança contra riscos de incêndio, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, e do regulamento técnico constante da Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro. A exceção são os estabelecimentos de alojamento local que tenham capacidade inferior a 10 utentes, os quais devem possuir extintor e manta de incêndio, equipamento de primeiros socorros e indicação visível do número nacional de emergência (112). Estes componentes devem estar em locais visíveis e acessíveis ao utilizador.

3. Comunicação de alojamento a cidadãos estrangeiros

Este tipo de empreendimentos é também obrigado a comunicar a entrada e saída de hóspedes de nacionalidade estrangeira através da plataforma (<https://siba.sef.pt/>).

4. Afixação Obrigatória

É obrigatório num estabelecimento de alojamento local, fixar o número nacional de emergência médica, em local visível.

É facultativo a afixação de informação sobre os centros de arbitragem. É, no entanto, dever de o proprietário informar sobre as entidades existente.

É obrigatório fixar a folha de rosto do livro de reclamações que é vendida em conjunto com o mesmo (Decreto-Lei n.º 128/2014).

Terá também de afixar a sinalização fotoluminescente contraincêndios de acordo com a capacidade do alojamento local. Os sinais não fotoluminescentes obrigatórios são o kit de primeiros socorros, o dístico de proibição de fumar. Nos Alojamentos locais em que está autorizada a venda de álcool é obrigatória a fixação de toda a documentação e avisos associados à venda de bebidas alcoólicas.

Os estabelecimentos de alojamento local podem estabelecer livremente os seus períodos de funcionamento, sem prejuízo de disposição legal ou contratual. Os estabelecimentos de hospedagem, quando não estejam abertos todos os dias do ano, devem publicitar devidamente os seus períodos de funcionamento.

A placa a afixar no exterior, junto à entrada principal, apenas é obrigatória para os estabelecimentos de hospedagem (incluindo o hostel).

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

Para o licenciamento de um alojamento local é necessário registar a casa como Alojamento através de uma Mera Comunicação Prévia no Balcão Único Eletrónico, ou em alternativa, caso as plataformas não estejam a funcionar pode fazer-se o pedido em papel na respetiva Câmara Municipal. Esta Comunicação Prévia é realizada antes da entrada em funcionamento do Alojamento local. Caso haja obras no edifício, que não sejam de escassa relevância, será necessário proceder ao licenciamento das mesmas segundo o RJUE, junto da respetiva autarquia.

Os documentos necessários para a realização da Comunicação Prévia são os seguintes:

- Cópia do documento de identificação do titular da exploração do estabelecimento, no caso de este ser pessoa singular, ou indicação do código de acesso à certidão permanente do registo comercial, no caso de este ser pessoa coletiva;
- Termo de responsabilidade, subscrito pelo titular da exploração do estabelecimento, assegurando a idoneidade do edifício ou sua fração autónoma para a prestação de serviços de alojamento e que o mesmo respeita as normas legais e regulamentares aplicáveis;
- Cópia da caderneta predial urbana referente ao imóvel em causa, no caso de o requerente ser proprietário do imóvel;

- Cópia do contrato de arrendamento ou doutro título que legitime o titular da exploração ao exercício da atividade e, caso do contrato de arrendamento ou outro não conste prévia autorização para a prestação de serviços de alojamento, cópia simples do documento contendo tal autorização;
- Cópia da declaração de início ou alteração de atividade do titular da exploração do estabelecimento para o exercício da atividade de prestação de serviços de alojamento.

Caso o Alojamento Local não preste mais nenhum serviço pode a licença de utilização ser habitacional, não havendo a necessidade da sua alteração. A exceção é o estabelecimento de hospedagem que terá de ter a licença de utilização para serviços.

Os Alojamentos Locais devem ser inscritos no RNET, que integra o Registo Nacional de Turismo (RNT) pelos respetivos proprietários ou entidades exploradoras, no prazo de 30 dias a contar da data do título válido de abertura ao público, sendo estas entidades responsáveis pelo rigor da informação que fornecem para esse efeito. Com a inscrição no RNET é atribuído um número de registo que tem, obrigatoriamente, que constar da placa identificativa do Alojamento Local.

FISCALIZAÇÃO

A Entidade competente para a fiscalização do funcionamento dos estabelecimentos de Alojamento Local é a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (**ASAE**), no âmbito das ações de fiscalização que aquela entidade entenda realizar para verificação do cumprimento do Decreto-Lei n.º 128/2014, de 29 de agosto;

Pode ainda ser fiscalizada pelo Turismo de Portugal, a pedido da ASAE ou das câmaras municipais competentes, nas situações em que aquelas entidades constatem que o estabelecimento de alojamento local reúne condições para ser considerado um empreendimento turístico, ou por iniciativa do próprio Turismo de Portugal, quando pela mesma entidade exploradora sejam registados mais de nove estabelecimentos de alojamento local na modalidade de apartamento no mesmo edifício;

Todas as questões relacionadas com o cumprimento de obrigações fiscais são da competência fiscalizadora da **Autoridade Tributária e Aduaneira**;

As questões relacionadas com a admissão de Estrangeiros são fiscalizadas pelo Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (**SEF**);

Sempre que estejam em causa questões de natureza laboral, a entidade competente para fiscalizar é a Autoridade para as Condições de Trabalho (**ACT**).

LINKS INFORMATIVOS

Turismo de Portugal

http://business.turismodeportugal.pt/pt/Planear_Iniciar/Licenciamento_Registo_da_Atividade/Alojamento_Local/Paginas/default.aspx

AHRESP – Alojamento Local

<http://www.ahresp.com/pages.php?id=210#15AL>

Balcão do Empreendedor

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/services/balcaodoempreendedor/Licenca.aspx?CodLicenca=2637>

CM Porto – Balcão Virtual

<https://balcaovirtual.cm-porto.pt/PT/cidadaos/guiatematico/atividadeseconomicas/empreendimentosturisticosealojamentolocal/alojamentolocal/Paginas/atividade.aspx>

D. ANIMAÇÃO TURÍSTICA

A Animação Turística é um subsector do Turismo em Portugal, constituído por quase 4000 empresas que organizam e comercializam uma enorme diversidade de atividades, que podem interagir de múltiplas formas. No entanto, segundo a APECAPE, é possível considerar três tipologias: turismo de ar livre, turismo cultural e as explorações Marítimo-Turísticas.

ENQUADRAMENTO DA CAE

Embora não exista um Código de Classificação das Atividades Económicas (CAE) único para o Turismo e algumas atividades de animação estejam, também, dispersas em termos de classificação, a organização de atividades de animação turística tem um CAE específico – **93293 (Organização de atividades de animação turística)**, o que facilita a análise estatística sobre o real valor desta atividade económica.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei n.º 108/2009, Decreto-Lei n.º 95/2013, Decreto-Lei n.º 186/2015 e Portaria n.º 651/2009	Regulamenta o acesso e exercício da atividade de Empresas de Animação Turística, incluindo os Operadores Marítimo-Turísticos. Define o Código de Conduta a adotar pelos operadores que exerçam atividades reconhecidas como turismo de natureza.
Decreto-Lei n.º 149/2014	Legisla em matéria respeitante às empresas de Animação Turística que desenvolvam atividades marítimo-turísticas mediante a utilização de embarcações
Decreto-Lei n.º 186/2015	Estabelece as condições de acesso e de exercício da atividade das empresas de animação turística e dos operadores marítimo-turísticos (Anexo II – a partir da página 6970)
Decreto-Lei n.º 108/2009	Estabelece as condições de acesso e de exercício da atividade das empresas de animação turística e dos operadores marítimo-turísticos (em relação às coberturas dos seguros obrigatórios, deverá ser consultado o artigo 27º).

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

Segundo a legislação em vigor, entende-se por “Empresa de animação turística”, a pessoa singular ou coletiva que desenvolva, com carácter comercial, alguma das atividades de animação turística. São atividades de animação turística as atividades de natureza recreativa, desportiva ou cultural, que configurem como atividade de turismo de ar livre ou turismo cultural e que tenham interesse para a região em que se desenvolvam e previstas no anexo do Decreto-Lei n.º 186/2015, de 3 de setembro. Entende-se como “Operador marítimo -turístico», a empresa sujeita ao Regulamento da Atividade Marítimo -Turística (RAMT), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 21/2002, de 31 de janeiro, e alterado pelos Decretos-Leis n.º 178/2002, de 31 de julho, 269/2003, de 28 de outubro, 289/2007, de 17 de agosto, e 108/2009, de 15 de maio, que desenvolva alguma das atividades de animação turística referidas no n.º 2 do artigo 4.º: a) Passeios marítimo-turísticos;

Aluguer de embarcações com tripulação; Aluguer de embarcações sem tripulação; Serviços efetuados por táxi fluvial ou marítimo; Pesca turística; Serviços de natureza marítimo-turística prestados mediante a utilização de embarcações atracadas ou fundeadas e sem meios de propulsão próprios ou selados; aluguer ou utilização de motas de água e de pequenas; embarcações dispensadas de registo; outros serviços, designadamente os respeitantes a serviços de reboque de equipamentos de carácter recreativo, tais como bananas, paraquedas, esqui aquático.

Atividades de turismo de ar livre, também denominado turismo ativo ou de aventura:

- Decorrem predominantemente em espaços naturais, podendo ou não existir instalações físicas equipadas para o efeito;
- Supõem a organização logística e/ou supervisão pelo prestador;
- Implicam uma interação física dos destinatários com o meio envolvente.

Atividade de turismo cultural:

- Incluem-se as atividades pedestres ou transportadas;
- Promovem o contacto com o património cultural e natural com uma mediação entre o destinatário do serviço e o bem cultural usufruído para partilha de conhecimento.

Atividades excluídas:

- Organização de campos de férias e similares;
- Organização de espetáculos, feiras, congressos e eventos similares;
- Mero aluguer de equipamentos de animação, com exceção do aluguer de embarcações para atividade marítimo-turística.

As atividades de animação turística desenvolvidas mediante a utilização de embarcações com fins lucrativos, são designadas atividades marítimo-turísticas.

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

Para desenvolver atividades de animação turística ou operador marítimo-turístico, com carácter comercial, é necessário estar registado no Registo Nacional dos Agentes de Animação Turística (RNAAT). Esta plataforma eletrónica junta e disponibiliza a informação sobre as empresas de animação turística e os operadores marítimo-turísticos que operam em Portugal.

Assim, terá de ser realizada uma mera comunicação prévia, obrigatória para o início da atividade, através de registo na plataforma e inscrição no RNAAT, em formulário próprio, realizada na página da *internet* do Turismo de Portugal *business*. A empresa (entendida que se trate de pessoa singular ou coletiva) poderá iniciar o exercício da atividade imediatamente após a sua comunicação à autoridade administrativa.

Para inscrição e submissão, deverão ser anexados os seguintes elementos em formato digital:

- Extrato em forma simples do teor das inscrições em vigor no registo comercial ou código de acesso à respetiva certidão permanente, ou, no caso de se tratar de pessoa singular, cópia simples da declaração de início de atividade;
- Cópia dos documentos de identificação dos titulares e/ou equipa de gestão;
- Indicação do nome adotado para a empresa de animação turística/operador marítimo turístico e das marcas que pretenda utilizar, caso pretenda usar marca. No caso de existir um registo prévio de marca, deverá ser introduzido o número de registo da respetiva marca obtido no Instituto Nacional de Propriedade industrial (INPI), ou entidade similar europeia. No caso deste ato ser realizado posteriormente, o RNAAT deve ser atualizado com essa informação;
- Certificado de microempresa (se aplicável, a microempresa terá que se encontrar certificada pelo IAPMEI/Certificação de PME);
- Cópia das condições particulares das apólices de seguro obrigatórias e recibos comprovativos do pagamento dos respetivos seguros **(Acidentes pessoais; Responsabilidade civil; e Assistência a pessoas, para os destinatários dos serviços que viajem do território nacional para o estrangeiro, quando aplicável) ***
- Declaração de compromisso em como os equipamentos e/ou as instalações (quando existam) satisfazem os requisitos legais;
- Comprovativo do pagamento da taxa devida pela inscrição no RNAAT.

*Nota: As empresas cuja atividade seja exclusivamente o desenvolvimento em ambiente urbano de percursos pedestres e visitas a museus, palácios e monumentos, encontram-se isentas da obrigação da contratação dos seguros de acidentes pessoais e de responsabilidade civil (alínea b) do n.º 1 do artigo 28º na redação do Decreto-Lei nº 186/2015, de 3 de setembro). No caso dos operadores marítimo-turísticos, o seguro de responsabilidade civil será dispensado desde que o seguro por embarcação, contratado ao abrigo do anexo III do regulamento das embarcações utilizadas na atividade marítimo-turística (RAMT), cubra todas as atividades que exerçam e que o capital mínimo seja igual ou superior ao exigível no de responsabilidade civil.

A taxa de registo referida anteriormente, é paga uma única vez, no momento anterior ao da submissão do registo *online* podendo a empresa começar a laborar ou após a verificação da correta submissão do pedido e a receção da notificação para pagamento (com um prazo para pagamento ao Turismo de Portugal de 5 dias úteis). As taxas a pagar dependem do tipo de registo e da estrutura da empresa, conforme a tabela 1:

Tabela 1 | Taxas de registo a aplicar no registo de empresas de animação turística

TIPO DE PEDIDO DE REGISTO	NÃO MICROEMPRESA	MICROEMPRESA
Para empresas de animação turística e operadores marítimo-turísticos, com ou sem reconhecimento de turismo de natureza	135,00 €	90,00€
Para empresas de animação turística com atividades exclusivas em meio urbano – estas atividades não podem solicitar o reconhecimento de turismo de natureza	90,00 €	20,00 €

Fonte: Turismo de Portugal

A taxa de registo não se aplica nas seguintes situações:

- Empresa que se encontra registada no RNAVT, como agência de viagens e turismo, está isenta de pagamento da taxa devida pela inscrição no RNAAT. (n.º 3 do art.º 12º do Decreto-Lei n.º 61/2011, de 6 de maio, na redação em vigor).
- As empresas proprietárias ou exploradoras de empreendimentos turísticos que exerçam atividades próprias das empresas de animação turística como complementares à sua atividade principal estão isentas de pagamento da taxa devida pela inscrição no RNAAT. (n.º 3 do art.º 5º do Decreto-Lei n.º 61/2011, de 6 de maio, na redação em vigor).

Segundo o portal do Turismo de Portugal, no caso das atividades que pretendem o reconhecimento como turismo de natureza, por se realizarem em áreas classificadas ou áreas com valores naturais do Sistema Nacional de Áreas Classificadas (SNAC), este fica sujeito a comunicação prévia com prazo, o que significa que a empresa não poderá iniciar atividade sem o pedido ser deferido ou decorrido o prazo de 20 dias úteis. A possibilidade de requerer este reconhecimento está igualmente integrada no formulário do RNAAT, mas a competência para a sua atribuição é do Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas I.P. (ICNF) pelo que o Turismo de Portugal promove uma consulta a essa entidade, eletronicamente. As empresas não PME, que pretendam exercer atividades em áreas localizadas no SNAC, deverão apresentar um projeto de conservação da natureza.

O Turismo de Portugal disponibiliza um Manual do Utilizador do Registo Nacional dos Agentes de Animação Turística para acesso, preenchimento, alterações e submissão do formulário de registo.

Após a inscrição no RNAAT é atribuído um número de registo à empresa. Este número, assim como a localização da sede da empresa, terá obrigatoriamente que constar em contratos, correspondência, publicações, anúncios e em toda a sua atividade comercial, mesmo que realizada online.

Segundo o Turismo de Portugal, “A inscrição no RNAAT não substitui qualquer ato administrativo de licenciamento ou autorização legalmente previstos para a utilização de equipamentos, infraestruturas ou implementação prática de um estabelecimento, iniciativa, projeto ou atividade, nem constitui prova do respeito pelas normas aplicáveis aos mesmos, pelo que, para este efeito, se sugere um contacto prévio com as entidades territorialmente competentes.”

Todas as empresas de animação turística e os operadores marítimo-turísticos devem dispor de livro de reclamações, sendo a entidade competente para o tratamento das mesmas, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

FISCALIZAÇÃO

Compete à ASAE a instrução dos processos decorrentes de infração ao disposto no Decreto-Lei nº 186/2015, de 3 de setembro, salvo os decorrentes de infração ao disposto no artigo 26.º (referente à Utilização de Meios de Transporte), cuja competência é do presidente do conselho diretivo do IMT, I. P..

Compete ao ICNF, I. P., a instrução e a decisão dos processos de contraordenações ambientais previstos no decreto -lei em vigor. É também da competência da ASAE a aplicação das coimas e sanções acessórias previstas no presente decreto-lei, à exceção das resultantes da infração ao disposto no artigo 26.º, cuja competência é do presidente do conselho diretivo do IMT, I. P.

Estas entidades são também competentes para a aplicação das restantes sanções acessórias, que são comunicadas ao Turismo de Portugal, I. P., no prazo de três dias após a respetiva aplicação, para efeitos de averbamento ao registo.

A ASAE é competente para determinar a suspensão temporária, total ou parcial, do exercício da atividade e o encerramento temporário do estabelecimento.

LINKS INFORMATIVOS

Turismo de Portugal

<http://business.turismodeportugal.pt/pt/Paginas/homepage.aspx>

Instituto Nacional de Propriedade industrial (INPI)

<https://inpi.justica.gov.pt/>

Certificação de PME | IAPMEI

<https://www.iapmei.pt/Paginas/certificacao-PME.aspx>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

<https://www.asae.gov.pt>

E. RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

ENQUADRAMENTO DA CAE

Dentro da atividade de Restauração e Bebidas (Restaurantes, Cafés, Pastelarias, Secções de Fabrico, etc.), podemos considerar os seguintes Códigos de Atividade Económica:

Tabela 2 | Lista de CAE incluídos na atividade de Restauração e Bebidas

CAE	DESCRIÇÃO
56101	Restaurantes tipo tradicional
56102	Restaurantes com lugares ao balcão
56103	Restaurantes sem serviço de mesa
56104	Restaurantes típicos
56105	Restaurantes com espaço de dança
56106	Confeção de refeições prontas a levar para casa
56107	Restaurantes, n. e. (inclui atividades de restauração em meios móveis)
56210	Fornecimento de refeições para eventos
56290	Outras atividades de serviço de refeições
56301	Cafés
56302	Bares
56303	Pastelarias e casas de chá
56304	Outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculos
56305	Estabelecimentos de bebidas com espaço de dança

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Deverão ser tidos em consideração os Planos Diretores Municipais e Regulamentos Municipais em vigor de cada Câmara Municipal, e os seguintes diplomas: Decreto-Lei n.º 555/1999, de 16 de Dezembro, na sua redação atual - Regime Jurídico da Urbanização e Edificação; Portaria n.º 113/2015 de 22 de abril - identifica os elementos instrutórios dos procedimentos previstos no Regime Jurídico da Urbanização e Edificação; e outros diplomas específicos (ruído, segurança contra incêndios em edifícios, etc.).

Deverá ainda considerar o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este diploma estabelece as regras gerais no que se refere à higiene dos géneros alimentícios e um dos mais importantes aspetos nele definido é a obrigatoriedade de os operadores das empresas do sector alimentar aplicarem procedimentos de Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos baseados nos princípios HACCP.

Em matéria de qualidade, deverá ser seguida a Norma sobre Guardas do Instituto Português da Qualidade: NP EN 4491.

Toda a legislação aplicável a esta atividade encontra-se sintetizada no Quadro que se segue:

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei n.º 243/86	Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços.
Resolução do Conselho de Ministros n.º 2/88	Estabelece medidas relativas à implementação do Regulamento Geral de Higiene e Segurança no Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritórios e Serviços e nos serviços da Administração Pública.
Decreto-Lei n.º 168/97	Aprova o regime jurídico de Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas (revogado pelo Decreto-Lei n.º 234/2007 de 19 de junho)
Decreto Regulamentar n.º 38/97	Regula os estabelecimentos de restauração e bebidas (alterado pelo Decreto Regulamentar n.º 4/99 de 1 de abril).
Portaria n.º 1071/97	Aprova os mecanismos inerentes à implementação e organização do registo dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e de bebidas classificados como típicos
Portaria n.º 1068/97	Aprova os sinais normalizados dos empreendimentos turísticos, dos estabelecimentos de restauração e de bebidas e das casas e empreendimentos de turismo de carácter geral e dos serviços por eles prestados
Portaria n.º 930/98	Aprova o modelo de alvará de licença de utilização turística e o modelo de alvará de licença de utilização para serviços de restauração e de bebidas
Portaria n.º 26/99	Estabelece as condições objetivas em que os estabelecimentos de restauração e bebidas que disponham de espaços ou salas destinadas a dança ou onde habitualmente se dance são obrigados a dispor de sistemas de segurança privada
Decreto Regulamentar n.º 4/99	Altera o Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de setembro, que regula os estabelecimentos de restauração e bebidas (parte deste diploma alterado pelo Decreto Regulamentar n.º 20/2008 de 27 de novembro)
Decreto-Lei n.º 139/99	Altera algumas disposições do Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de julho, que aprovou o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas.
Declaração de Retificação n.º 10-AR/99	Retificação do Decreto-Lei n.º 139/99 de 24 de abril, que altera algumas disposições do Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de julho, que aprovou o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas
Decreto Legislativo Regional n.º 28/99/M	Adapta à Região Autónoma da Madeira do Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 139/99, de 24 de abril, e respetivo Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de setembro, que aprova o regime jurídico da instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas

Portaria n.º 25/2000	Aprova os modelos, fornecimento e distribuição das placas de classificação dos estabelecimentos hoteleiros, dos meios complementares de alojamento turístico, do parque de campismo públicos, das casas e empreendimentos de turismo no espaço rural, dos parques de campismo privados, bem como placas identificativas dos estabelecimentos de restauração e bebidas. Revoga as Portarias n.ºs 1070/97, de 23 de outubro, e 60/98, de 12 de fevereiro
Portaria n.º 262/2000	Determina que em todos os estabelecimentos de restauração e de bebidas que prestam serviços de cafetaria seja obrigatória a afixação em local perfeitamente visível, e de forma clara e bem legível, de uma tabela de preços e as condições de prestação de serviços. Revoga as Portarias n.ºs 357-B/82, de 6 de abril, e 1028/83, de 9 de dezembro, e o Despacho Normativo n.º 39-A/82, de 6 de abril (revogado pela portaria n.º 215/2011 de 31 de maio)
Decreto-Lei n.º 222/2000	Altera o artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de julho que aprova o regime jurídico de Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas (revogado pelo Decreto-Lei n.º 234/2007 de 19 de junho)
Decreto-Lei n.º 263/2001	Estabelece as condições objetivas em que os estabelecimentos de restauração e bebidas são obrigados a dispor de um sistema de segurança privada, bem como os meios, humanos e técnicos, considerados indispensáveis ao normal funcionamento desses meios de segurança (revogado pelo Decreto-Lei n.º 101/2008, de 16 de junho)
Decreto-Lei n.º 9/2002	Estabelece restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas e altera os Decretos-Lei n.ºs 122/79, de 8 de maio, 252/86, de 25 de agosto, 168/97, de 4 de junho, e 370/99, de 18 de setembro
Decreto-Lei n.º 57/2002	Altera o Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de julho que aprova o regime jurídico da instalação e funcionamento dos Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas (revogado pelo Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de junho)
Declaração de Retificação n.º 19-Q/2002	Retificação do Decreto-Lei n.º 57/2002, do Ministério da Economia, que altera o Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de julho, que aprova o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas, publicado no Diário da República, 1.ª série, n.º 59, de 11 de março de 2002 (revogado pelo Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de junho)
Decreto-Lei n.º 234/2007	Aprova o novo regime de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas e revoga o Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de julho (revogado pelo Decreto-Lei n.º 48/2011 de 1 de abril)
Portaria n.º 573/2007	Aprova o modelo da declaração prévia instituído pelo Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de junho (revogada pelo Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de abril)
Decreto-Lei n.º 101/2008	Estabelece o regime jurídico dos sistemas de segurança privada dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas e revoga o Decreto-Lei n.º 263/2001, de 28 de setembro (revogado pelo Decreto-Lei 135/2014 de 08 de setembro)
Decreto Regulamentar n.º 20/2008	Estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas (revogado pelo Decreto-Lei n.º 48/2011 de 1 de abril)
Decreto Legislativo Regional n.º 13/2009/M	Adapta à Região Autónoma da Madeira o Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de junho, que aprova o novo regime de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas

Decreto-Lei n.º 267/2009	Estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados (alterado pelo Decreto-Lei n.º 102/2017, de 23 de agosto)
Lei n.º 16/2010	Exceciona os bares, cantinas e refeitórios das associações sem fins lucrativos do regime geral de licenciamento
Decreto-Lei n.º 48/2011	Iniciativa "Licenciamento Zero", simplifica o regime de exercício de diversas atividades económicas (incluindo a restauração e bebidas)
Portaria n.º 215/2011	Estabelece os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou bebidas, incluindo aos integrados em empreendimentos turísticos e às secções acessórias de restauração ou de bebidas instaladas em estabelecimentos comerciais com outra atividade (revogada pelo Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro)
Decreto-Lei n.º 135/2014	Estabelece o regime jurídico dos sistemas de segurança privada dos estabelecimentos de restauração e de bebidas que disponham de salas ou de espaços destinados a dança ou onde habitualmente se dance
Decreto-Lei n.º 10/2015	Aprova o regime de acesso e de exercício de diversas atividades de comércio, serviços e restauração e estabelece o regime contraordenacional respetivo (alterado pelo Decreto-Lei n.º 102/2017 de 23 de agosto e pela Lei n.º 15/2018 de 27 de março)
Portaria n.º 206-B/2015	Identifica os dados e os elementos instrutórios a constar nas meras comunicações prévias previstas no Regime Jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração
Portaria n.º 206-C/2015	Identifica os dados e os elementos instrutórios dos pedidos de autorização previstos no Regime Jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração
Decreto Legislativo Regional n.º 30/2016/M	Adapta à Região Autónoma da Madeira, o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro
Decreto-Lei n.º 102/2017	Implementa a medida do SIMPLEX+ 2016 «Informação ao consumidor + simples»
Lei n.º 15/2018	Possibilita a permanência de animais de companhia em estabelecimentos comerciais, sob condições específicas, procedendo à segunda alteração ao regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

1. Estabelecimentos de restauração

Segundo o portal do licenciamento, são considerados como estabelecimentos destinados a prestar, mediante pagamento, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são restaurante, snack-bar, pizzeria, *takeaway*, entre outros.

2. Estabelecimentos de bebidas

Qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele. Entre as denominações encontramos, café, bar, pastelaria, gelataria, casa de chá, cervejaria, taberna, entre outros.

Um estabelecimento que tenha as duas valências é normalmente designado por estabelecimento misto de restauração e bebidas.

Estes estabelecimentos podem dispor de secções de fabrico não necessitando de outro tipo de licenciamento, desde que a potência instalada seja inferior a 99 kVA. Esta é uma situação relativamente comum em pastelarias e gelatarias que pretendam ter fabrico próprio. No entanto, no caso de uma padaria (indústria de panificação) já obedeceria a um regime de licenciamento industrial específico.

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda dispor de salas ou espaços destinados a dança (ex.: cabaret, discotecas). Este regime de licenciamento abrange também os locais onde se realizam serviços de restauração ou de bebidas através da atividade de *catering* ou serviço de banquetes. Entende-se que estes locais devem ter uma atividade regular com um mínimo de 10 eventos anuais.

É possível ainda a existência de uma secção acessória de restauração ou de bebidas em estabelecimentos comerciais com outra atividade principal, mantendo-se a obrigatoriedade do cumprimento dos requisitos estruturais e funcionais dos estabelecimentos de restauração e bebidas. Como exemplo podemos citar um minimercado com uma secção de cafetaria ou um hipermercado com confeitaria e serviço de refeições no próprio local.

Embora a legislação seja genérica e abstrata, não tipificando em concreto quais os produtos alimentares que podem ser vendidos serviço de restauração e serviço de bebidas, onde a fronteira é muito ténue, podemos assumir que qualquer alimento, que pela sua natureza exija um grau de manipulação ou de confeitaria mais complexo, se enquadre num estabelecimento de restauração.

Assim, podemos considerar três diferentes categorias gerais para este tipo de atividades:

Atividade: Café/bar/mercearia/casa de chá

- Bebidas e cafetaria no próprio local ou fora dele;
- Pode vender pequenas refeições, como salgados, pastelaria, cachorros e pregos;
- Se também prestar serviços de restauração é considerado um estabelecimento misto.

Confeitaria/pastelaria

- Estabelecimento onde se vende e consome bolos, doces e pão e com serviço de bebidas e cafetaria;
- Se este tipo de estabelecimento tiver fabrico próprio e a potência contratada for igual ou inferior a 50 kVA, não necessita de outro tipo de licenciamento. Se a potência contratada for superior a 50 kVA, necessita de licenciamento industrial.

Restaurante/marisqueira/casa de pasto/pizzaria

- Estabelecimentos comerciais onde se preparam e servem refeições e bebidas para consumo, no próprio local ou fora dele;
- Um estabelecimento de alimentação que pode ter: espaços destinados a dança; espetáculo de variedades; e/ou instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados.

As instalações devem cumprir determinadas regras ao nível de:

1. Infraestruturas

- Infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais.
- Caso não exista ligação à rede pública de abastecimento de água, a captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de proteção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento para obtenção de água potável ou para a manutenção dessa qualidade, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada.

2. Área de serviço

- Área de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.
- Compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.
- Fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço e, quando esta não exista, devem efetuar-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.
- Adoção de métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.
- As zonas integrantes da área de serviço devem observar os requisitos aplicáveis às instalações do setor alimentar nos termos previstos na legislação em vigor.
- **Zonas integradas** - podem existir zonas dentro da área de serviço, que não coloquem em causa a higiene e segurança alimentar e se evite a propagação de fumos e cheiros. Nas salas de refeição dos estabelecimentos podem existir zonas destinadas à confeção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.
- **Zona de cozinha** - destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição. Na cozinha deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona da confeção.
- **Zona de fabrico** - local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados. As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e mantidos em bom estado de higiene e conservação. A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos. A copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios, onde deve existir, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça. A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição e com trajetos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível. As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas. Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, desde que disponham de equipamentos adequados a esse efeito, tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.

- **Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal** - Nas áreas de serviço devem existir armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores. Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos e, sempre que possível, com sanitários separados por sexo. A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal e de armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores não é obrigatória; nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional; e nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal.

3. Área de clientes

- Área destinada aos clientes do estabelecimento.
- Corresponde ao espaço reservado ao público e compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de receção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e/ou espetáculo.
- Nas salas de refeição dos estabelecimentos podem existir zonas destinadas à confeção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.
- As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos. Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por género e devem dispor de retretes em cabines individualizadas. A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível: aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns; aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.
- O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:
 - A – Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;
 - B – Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;
 - C – Não se considera área destinada aos clientes, para estes efeitos, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias;
 - D – Nos estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estas não podem exceder 90 % da área destinada aos clientes.

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

1. Licenças prévias necessárias

Antes de abrir o estabelecimento, deverá solicitar e obter as seguintes licenças:

- Autorização de Utilização para qualquer que seja o espaço onde irá ser instalado o seu estabelecimento, concedida pela Câmara Municipal;
- Licença de obras que careçam de intervenção municipal (se aplicável) solicitada através de comunicação prévia à Câmara Municipal;
- Projeto de especialidade de Segurança Contra Incêndio em Edifícios (SCIE) ou, caso a utilização tenha a classificação de risco reduzido, de uma Ficha de Segurança, conforme modelo da Autoridade Nacional de Proteção Civil (ANPC), se a instalação do seu estabelecimento implicar obras que careçam de licenciamento ou de comunicação prévia à Câmara Municipal;
- Projeto acústico ou de ensaios acústicos, se aplicável, uma vez que a instalação e o exercício de atividades ruidosas permanentes em determinadas zonas estão sujeitos ao cumprimento de determinados valores limite de ruído ambiente e do critério de incomodidade consoante os períodos do dia (diurno - das 7 às 20 horas, entardecer - das 20 às 23 horas e noturno - das 23 às 7 horas). O cumprimento destas normas é verificado pela Câmara Municipal aquando do pedido de licença ou autorização para obras de construção, alteração ou reconstrução, ou da concessão da licença de utilização, consoante os casos;
- Plano de acessibilidades a pessoas com deficiência e mobilidade condicionada, caso o estabelecimento tenha uma área de acesso ao público superior a 150 m². Este deve cumprir as normas técnicas nesta matéria (nomeadamente o acesso das pessoas ao estabelecimento (como rampas de acesso e escadas) e à sua mobilidade dentro do mesmo (por exemplo, dimensão das portas e corredores, dimensões e requisitos das instalações sanitárias, altura dos botões e trincos das portas);
- Registo da marca, insígnia ou logótipo, se aplicável. Deverá apresentar o pedido junto do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que pode ser efetuado *online* (com redução do valor das taxas a pagar), presencialmente, por correio ou junto de um Espaço ou Centro de Formalidades de Empresas;
- Comunicação prévia ou pedido de autorização e pagamento das taxas para instalação de equipamento que implique a ocupação de espaço público, se aplicável, a instruir através do Balcão do Empreendedor, a dirigir à Câmara Municipal, de acordo com os critérios e condições definidos em regulamento municipal, quando pretenda a instalação de por exemplo floreiras, arcas e máquinas de gelados, esplanada aberta, suportes publicitários e outros;

- Licença para utilizar música gravada no seu estabelecimento, através de rádio, televisão ou *internet*, CDs ou outros suportes, incluindo videogramas, necessita de possuir autorização dos autores, artistas, intérpretes e executantes e respetivos produtores fonográficos.

2. Licenciamento da atividade

O Licenciamento Zero é uma iniciativa integrada no Programa Simplex que procura tornar mais fácil a abertura de alguns negócios através da eliminação de pareceres prévios, licenças e vistorias. Este tipo de licenciamento visa também a desmaterialização dos processos de licenciamento através de uma redução da carga burocrática e dos custos a ela inerentes. Para tal, constitui-se o balcão do empreendedor que serve como ponto de contacto (por via eletrónica) entre o cidadão e a administração pública.

A grande mudança que este regime institui, é a substituição de uma permissão administrativa (ex.: alvará) por uma mera comunicação prévia, no balcão do empreendedor, para a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, de comércio de bens, de prestação de serviços ou de armazenagem. Em paralelo e na mesma modalidade, são também simplificados através de comunicação prévia, os licenciamentos até aqui exigidos para várias práticas, por exemplo, colocação de suporte informativo, mensagens publicitárias, toldo, esplanada, entre outros. A legislação de suporte a esta iniciativa é o Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro (RJACSR - regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração).

A abertura de um estabelecimento de restauração ou de bebidas está sujeita a um de dois procedimentos, a efetuar no Balcão do Empreendedor:

- a) Mera comunicação prévia dirigida à Câmara Municipal territorialmente competente;
- b) Autorização da Câmara Municipal territorialmente competente.

Quando o estabelecimento cumpra todos os requisitos que lhe são aplicáveis, deve efetuar uma mera comunicação prévia, através do formulário disponível no Balcão do Empreendedor (Formulário de Regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração). A Câmara Municipal pode, ou não, cobrar uma taxa, consoante o que estiver estabelecido nos regulamentos municipais. Caso o município não cobre uma taxa pode iniciar imediatamente a atividade. Se for devida uma taxa, apenas poderá iniciar a atividade após o respetivo pagamento. No caso da Câmara Municipal do Porto, são estimadas as seguintes taxas:

- Até 100 m² – 120,00€;
- Entre 100 e 300 m² – 160,00€;
- Entre 300 e 500 m² – 240,00€;
- Superior a 500 m² – 480,00€.

O requerente deverá manter na sua posse os comprovativos da apresentação da mera comunicação prévia e de pagamento. No momento de proceder ao registo deve ter consigo os seguintes elementos:

- Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal (NIF);
- Endereço de correio eletrónico;
- Data de abertura do estabelecimento;
- Endereço do estabelecimento;
- Código da CAE referente à atividade;
- Informação sobre a capacidade do estabelecimento;
- Informação sobre o número de pessoas ao serviço.

Quando, por questões arquitetónicas ou técnicas, o cumprimento dos requisitos aplicáveis seja impossível ou possa comprometer a viabilidade económica do estabelecimento e desde que não sejam postas em causa as condições de segurança, salubridade e ruído, a Câmara Municipal pode autorizar uma dispensa desses requisitos. Nesta situação, deve efetuar um pedido de autorização para dispensa de requisitos, através do formulário próprio, no Balcão do Empreendedor.

Assim, o requerente deverá:

- Preencher do formulário da Mera Comunicação Prévia (MCP), dirigido à Câmara Municipal territorialmente competente, por acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE) ou por acesso mediado nos balcões de atendimento disponíveis;
- Ter em consideração que a MCP deve conter todos os dados e elementos instrutórios exigidos;
- Proceder ao pagamento da taxa através de referência multibanco, quando aplicável. O município pode, ou não, cobrar uma taxa;
- Ter em sua posse o comprovativo de entrega da MCP e o comprovativo do pagamento da taxa, quando aplicável, para poder exercer a atividade;
- Saber que a MCP é remetida via BdE à Direção Geral das Atividades Económicas (DGAE). A mera comunicação prévia não é um ato permissivo, pelo que não deve esperar que a entidade competente emita decisão sobre a mesma.

A apresentação à Autoridade Tributária e Aduaneira (AT) da declaração início da atividade é obrigatória quer para empresários em nome individual quer para pessoas coletivas.

A entidade exploradora dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem cumprir os seguintes pontos durante a sua atividade:

- Manter em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento;
- Cumprir e fazer cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares;
- Cumprir e fazer cumprir as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade;

- Facultar às autoridades fiscalizadoras competentes o acesso ao estabelecimento e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade;
- Cumprir um conjunto de requisitos gerais de higiene, aplicáveis às empresas do sector alimentar, quer em termos de higiene das instalações, quer do pessoal. Os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do setor alimentar e aos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, respetivamente, estão dispostos nos capítulos I e II do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril. Para mais informações sobre a higiene das instalações e Plano de Higieneção deverá ser consultado o *site* da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE);
- Cumprir os requisitos de Higiene Pessoal de acordo com o disposto no Capítulo VIII do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios. Podem ainda ser adotadas, entre outras consideradas pertinentes, as seguintes Boas Práticas de Higiene Pessoal, de acordo com a ASAE;
- Garantir que todos os alimentos que disponibiliza ao consumidor são seguros, devendo criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios de Análise de Perigo e os Pontos Críticos de Controlo, ou HACCP. Deve analisar todas as operações que compõem o processo produtivo, desde a receção da matéria-prima até ao serviço aos seus clientes, e identificar as etapas de transformação dos alimentos potencialmente perigosas e inseguras para a saúde, de forma a poder estabelecer controlos suficientes para minimizar os riscos de toxinfecções alimentares. O HACCP é documentado pelo *Codex Alimentarius* que define os requisitos para o controlo eficaz da segurança alimentar;
- No caso da utilização de azeite como tempero, o azeite posto à disposição do consumidor final deve ser acondicionado em embalagens munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização e que não sejam passíveis de reutilização, ou que disponham de um sistema de proteção que não permita a sua reutilização após esgotamento do conteúdo original referenciado no rótulo;
- Adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras: papel ou cartão/embalagens/vidro/resíduos orgânicos/óleos usados;
- Prestar informações ao público deverão ser prestadas em língua portuguesa;
- Afixar obrigatoriamente, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento de restauração ou de bebidas, as seguintes informações:
 - Nome e entidade exploradora;
 - Restrições de acesso ou permanência no estabelecimento;
 - Restrição à admissão de animais, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência;
 - Interdição, condicionamento, ou permissão de fumar;
 - Símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;

- Existência de Livro de Reclamações (de acordo com o modelo da Imprensa Nacional Casa da Moeda S.A.);
 - Horário de funcionamento (os estabelecimentos de restauração ou de bebidas têm horário de funcionamento livre. No entanto, o município pode impor restrições);
 - Lista de preços;
 - Restrições à venda de bebidas alcoólicas;
 - Indicação das entidades de Resolução Alternativa de Litígios (RAL);
 - Exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, se aplicável;
 - Denominação dos géneros alimentícios e informação sobre alergénios;
 - Informação sobre o sistema de deteção de objetos perigosos;
 - Informação sobre o sistema de videovigilância.
- Cumprir as suas obrigações com os trabalhos na matéria de segurança e saúde no trabalho (dispor de serviços externo, interno ou comum, autorizado pela ACT e DGS); de formação (mínimo 35 horas de formação contínua por ano); e de informação aos trabalhadores (disponibilizar mapa de horário de trabalho e férias; indicação de instrumentos de regulamentação coletiva de trabalho aplicáveis; informação relativa à igualdade no acesso ao emprego e no trabalho; regulamento interno se existente; e informação sobre legislação referente ao direito de parentalidade);
 - Cumprir com as contribuições, comunicações e obrigatoriedades junto da Segurança Social;
 - Contratar os seguintes seguros obrigatórios:
 - Acidentes de trabalho – no caso de ser uma entidade empregadora (proteção dos trabalhadores);
 - Incêndio - Obrigatório apenas para os edifícios em regime de propriedade horizontal;
 - Automóvel - Seguro destinado à proteção dos veículos afetos à atividade;
 - Espetáculos - Seguro de responsabilidade civil ou garantia, ou instrumento financeiro equivalente, que cubra eventuais danos decorrentes da realização dos espetáculos, quando não estejam cobertos por seguro, garantia ou instrumento financeiro equivalente referente ao recinto ou ao local de realização do espetáculo.
 - Cumprir um conjunto de obrigações fiscais, designadamente no que respeita ao pagamento de impostos, faturação, declarações de informação.

Existem requisitos específicos para os estabelecimentos com espaços de dança e estabelecimentos que disponibilizam música ao vivo ou outro tipo de espetáculos, que poderão ser consultados no Balcão do Empreendedor no Portal do Cidadão.

Para as unidades móveis ou amovíveis de restauração e bebidas, ou uma instalação fixa de uso temporário (menos de 20 eventos anuais e duração anual acumulada máxima de 30 dias), o processo de licenciamento é idêntico com a submissão de uma Mera Comunicação Prévia. No entanto, deve ter em consideração os seguintes pontos:

- Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada;
- As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, devendo, para o efeito, ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que possa provar à autoridade competente que outros materiais utilizados são adequados;
- Devem existir meios adequados para a lavagem, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos;
- Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

As alterações do ramo de atividade de restauração e bebidas deve ser comunicada, através do Balcão do Empreendedor, à Câmara Municipal.

O encerramento de estabelecimentos deve ser comunicado à Câmara Municipal territorialmente competente e à Direção-Geral das Atividades Económicas (DGAE), através do Balcão do Empreendedor, no prazo máximo de 60 dias após a ocorrência do facto. Se o encerramento do estabelecimento implicar também a cessação da atividade, deve comunicar à Autoridade Tributária e Aduaneira, no prazo de 30 dias a contar da data da cessação.

FISCALIZAÇÃO

Atualmente, o principal órgão fiscalizador do cumprimento das obrigações previstas nas normas que disciplinam a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica).

Os médicos que desempenham funções de autoridades de saúde, conhecidos como Delegados de Saúde, têm também competência fiscalizadora, evitando situações de grave risco para a saúde pública.

Têm ainda competências fiscalizadoras os municípios, para cumprimento do RJUE – Regime Jurídico da Urbanização e Edificação.

Existem ainda outras entidades que poderão exercer fiscalização em regulamentos sectoriais, tais como: Ministério do Ambiente na gestão de resíduos; ACT (Autoridade para as Condições de Trabalho) nas matérias de segurança, higiene e saúde no trabalho; e Inspeção Geral das Atividades Culturais na utilização de conteúdos protegidos por direitos de autor.

LINKS INFORMATIVOS

Portal do Licenciamento (Restauração e Bebidas)

<http://www.portaldolicenciamento.com/licenciamento/restauracao-e-bebidas/>

Balcão do Empreendedor – Portal do Cidadão

<https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/espacoempresa.aspx>

Licenciamento Zero

<http://bde.portaldocidadao.pt/EVO/LicenciamentoZeroServicos.aspx>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

<https://www.asae.gov.pt/>

Portal das Finanças

<https://www.portaldasfinancas.gov.pt/at/html/index.html>

Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT)

[http://www.act.gov.pt/\(pt-PT\)/Paginas/default.aspx](http://www.act.gov.pt/(pt-PT)/Paginas/default.aspx)

Associação da Hotelaria, Restauração e Similares Portuguesa (AHRESP)

<http://www.ahresp.com/>

F. ATIVIDADE AGRO-INDUSTRIAL

ATIVIDADE DA CAE

O setor agroindustrial enquadra qualquer atividade de transformação de produtos provenientes da atividade agrícola ou pecuária. Enquadram-se nas atividades transformadoras, as atividades económicas no âmbito da Divisão 10 (Indústrias alimentares), com o grupo 103 (Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas), 104 (Produção de óleos e gorduras vegetais), 105 (Indústria dos laticínios), 106 (Transformação de cereais e leguminosas; fabricação de amidos «, de fécula e de produtos afins), 107 (Fabricação de produtos de padaria e outros produtos à base de farinha), 108 (Fabricação de outros produtos alimentares), 109 (Fabricação de alimentos para animais), 110 (Indústria de bebidas).

ENQUADRAMENTO CAE

Dentro das atividades Agroindustriais, podemos considerar os seguintes Códigos de Atividade Económica:

CAE	DESCRIÇÃO
10310	Preparação e conservação de batatas.
10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas.
10391	Congelação de frutos e de produtos hortícolas.
10392	Secagem e desidratação de frutos de frutos e de produtos hortícolas.
10393	Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada.
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis
10395	Preparação e conservação de frutos e hortícolas por outros processos.
10412	Produção de azeite.
10413	Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite)
10414	Refinação de azeite, óleos e gorduras.
10520	Fabricação de gelados e sorvetes.
10611	Moagem de cereais.
10612	Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz.
10613	Transformação de cereais e leguminosas.
10620	Fabricação de amidos, féculas e produtos afins.
10730	Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares.
10810	Indústria do açúcar.
10821	Fabricação de cacau e de chocolate.
10822	Fabricação de produtos de confeitaria.
10830	Indústria do café e do chá.
10840	Fabricação de condimentos e temperos.
10891	Fabricação de fermentos, leveduras e adjuvantes para panificação.
11011	Fabricação de aguardentes preparadas.
11012	Fabricação de aguardentes não preparadas.
11013	Produção de licores e de outras bebidas destiladas.
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos.

CAE	DESCRIÇÃO
11022	Produção de vinhos espumantes e espumosos.
11030	Fabricação de cidra e outras bebidas fermentadas de frutos.
11040	Fabricação de vermouths e de outras bebidas fermentadas não destiladas.
11050	Fabricação de cerveja.
11060	Fabricação de malte.
11071	Engarrafamento de águas minerais naturais e de nascente.
11072	Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei 73/2015	Primeira alteração ao Sistema de Indústria Responsável.
Portaria 279/2015	Define os elementos instrutórios.
Despacho 11 187/2014	Aprova as condições técnicas padronizadas aplicáveis aos seguintes sectores industriais: Assadura de Leitão e Outros Ungulados, Agroindústria, Padaria, Pastelaria e Fabricação de Bolachas, Biscoitos, Tostas e Pastelaria de Conservação, Preparação de Carnes (corte e desossa) e Fabrico de Carne Picada e Preparados de Carne, Fabrico de Produtos à Base de Carne, Queijaria, Centro de Classificação de Ovos, Fabrico de Alimentos Compostos para Animais.
Portaria 302/2013	Identifica os requisitos formais do formulário e os elementos instrutórios que devem acompanhar os procedimentos de autorização prévia, de comunicação prévia com prazo e de mera comunicação respeitantes à instalação, exploração e alteração de estabelecimentos industriais.
Portaria 303/2013	Ministérios da Economia, do Ambiente, Ordenamento do Território e Energia, da Agricultura e do Mar e da Solidariedade, Emprego e Segurança Social Estabelece os requisitos de constituição da sociedade gestora de Zona Empresarial, identifica o quadro legal de obrigações e competências, define as regras de formulação do regulamento interno, os elementos instrutórios que devem acompanhar os pedidos de instalação e de título de exploração bem como os pedidos de conversão em Zona Empresarial.
Decreto-Lei 169/2012	Aprova o Sistema de Indústria Responsável.
Decreto-Lei 1/2007	Estabelece as condições de funcionamento dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano, complementares aos Regulamentos (CE) n. 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, instituindo o respetivo regime e condições de registo e aprovação.
Regulamento 1441/2007	Altera o Regulamento 2073/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.
Regulamento 2073/2005	Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.
Regulamento 853/2004	Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.
Regulamento 852/2002	Relativo à higiene dos géneros alimentícios.
Regulamento 178/2002	Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
Esclarecimento 8/2014 DGAV	Relativo à aprovação de estabelecimentos industriais em casas particulares.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LICENCIAMENTO

O Regime do Sistema de Indústria Responsável (SIR) regula o exercício de atividade Industrial, tendo o objetivo de salvaguardar a saúde pública e dos trabalhadores, a higiene e segurança dos locais de trabalho, a qualidade do ambiente e o correto ordenamento do território.

Encontra-se abrangido pelo **SIR**, o licenciamento de todas as atividades económicas consideradas industriais e compreendidas no âmbito agroalimentar, associadas às CAE´s REV 3, constantes no anexo I do Decreto-Lei 73/2015 de 11 de maio, como por exemplo, Adegas, Lagares de Azeite, entre outras. Excluem-se, as atividades industriais exercidas em secções acessórias de estabelecimentos de comércio e de restauração ou de bebidas que correspondam às atividades económicas (CAE) elencadas na lista VI do Anexo I do Regime Jurídico das Atividades de Comércio, Serviços e Restauração, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, desde que tenham uma potência elétrica contratada inferior ou igual a 99 kVA.

PROCEDIMENTOS PARA O LICENCIAMENTO

O acesso e tramitação dos procedimentos previstos no SIR são realizados por via eletrónica, diretamente ou via assistida, através do “Balcão do Empreendedor”.

Em função do grau de risco potencial inerente à exploração da atividade, os estabelecimentos podem ser classificados em três tipos:

Tabela 3 | Classificação das atividades e identificação da entidade coordenadora.

TIPOLOGIA	REQUISITOS	ENTIDADE COORDENADORA
Tipo 1	Os estabelecimentos industriais, sempre que se verifica a aplicabilidade de um dos seguintes regimes jurídicos: <ul style="list-style-type: none"> - Regime jurídico de avaliação de impacto ambiental; - Regime jurídico aplicável à Prevenção e Controlo Integrado de Poluição; - Operação de Gestão de Resíduos com vistoria prévia; - Número de Controlo Veterinário ou Número de Identificação Individual. 	Direção Regional de Agricultura territorialmente competente ou entidade gestora da ZER.
Tipo 2	Os estabelecimentos industriais que não se incluem no Tipo 1, mas que se verifique a aplicabilidade de um dos seguintes regimes jurídicos: <ul style="list-style-type: none"> - Regime Jurídico do Comércio Europeu de Licenças de Emissão - Operações de Gestão de Resíduos Sem Vistoria Prévia 	Direção Regional de Agricultura territorialmente competente ou entidade gestora da ZER.
Tipo 3	Todos os estabelecimentos industriais que não estão incluídos no Tipo 1 e 2.	Câmara Municipal territorialmente competente ou entidade gestora da ZER.

Os pedidos de título digital de instalação ou de instalação e exploração de estabelecimento industrial, ou a mera comunicação prévia, conforme aplicável, previsto no SIR. De acordo com a tipologia, os estabelecimentos industriais ficam sujeitos a procedimentos de licenciamento próprios.

No procedimento com vistoria prévia:

- Numa primeira fase, confere-se ao requerente o direito a executar o projeto de instalação de estabelecimento industrial de Tipo 1 em conformidade com as condições estabelecidas no **Título Digital de Instalação**.
- Numa segunda fase, depois de verificada conformidade através de vistoria, o direito a explorar o estabelecimento nas condições definidas no respetivo **Título Digital de Exploração**.

No procedimento sem vistoria prévia:

- O requerente pode iniciar a exploração logo que emitido o **título digital de instalação e exploração** e uma vez obtido o alvará de autorização de utilização do imóvel;
- Contratado o seguro de responsabilidade civil extracontratual.

O cumprimento da obrigação de **Mera Comunicação Prévia** (MCP) é feito através da apresentação do formulário e respetivos elementos instrutórios, incluindo:

- Alvará de autorização de utilização do imóvel (impõe-se o cumprimento prévio e integral dos procedimentos aplicáveis nos termos do RJUE);
- Termo de responsabilidade disponibilizado ao requerente no «Balcão do empreendedor», no qual declara conhecer e cumprir as exigências legais aplicáveis à sua atividade em matéria de segurança e saúde no trabalho e ambiente;
- Comprovativo eletrónico de submissão da MCP, acompanhado do comprovativo do pagamento das taxas eventualmente devidas, constituem título bastante para o exercício da atividade.

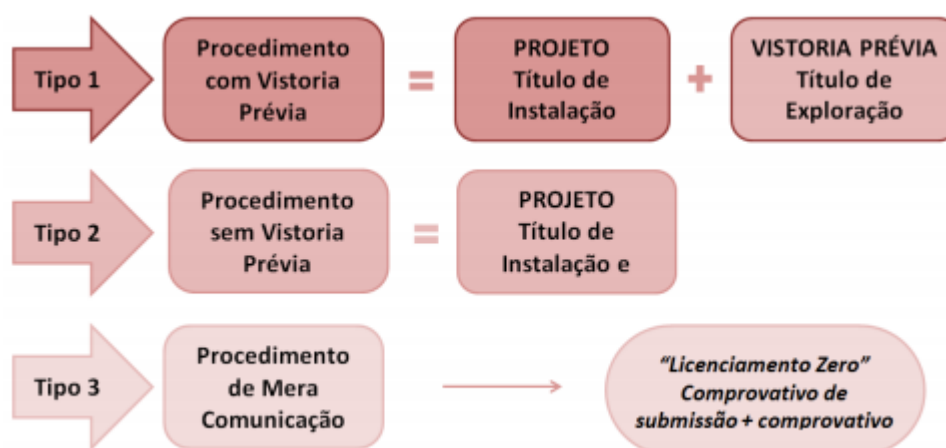


Tabela 4 – Procedimentos de acordo com a tipologia (Fonte: Guia de Indústria Responsável)

ESPECIFICIDADES PARA O SETOR ALIMENTAR

Aquando do início do processo de licenciamento, o operador está também assegurar a aprovação, nos casos em que é necessário.

O licenciamento dos estabelecimentos industriais sujeitos a aprovação, incluem a vistoria prévia, uma fase de apreciação do projeto de instalação, que culmina na emissão de um parecer. Em Portugal, o número de aprovação denomina-se Número de Controlo Veterinário (NCV). O NCV é uma identificação oficial do estabelecimento do setor alimentar e não do operador económico.

Os estabelecimentos do setor alimentar carecem de aprovação, com exceção dos estabelecimentos de produção primária, onde são manipulados géneros alimentícios de origem animal não transformada, com vista a fornecimento a outros estabelecimentos do setor alimentar. No entanto, verifica-se algumas exceções.

Estabelecimentos e atividades abrangidas pela aprovação

a) Estabelecimentos que manipulam os seguintes produtos de origem animal:

- Carne de animais domésticos ou de caça, nomeadamente matadouros, salas de desmancha, estabelecimentos de preparação de caça;
- Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente;
- Produtos à base de carne;
- Moluscos bivalves vivos, nomeadamente centros de depuração, centros de expedição e estabelecimentos de transformação. Inclui os equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos;
- Produtos da pesca, nomeadamente navios-fábrica, navios-congeladores, lotas e estabelecimentos de preparação e/ou transformação de produtos da pesca, em terra;
- Leite cru, colostro, produtos lácteos e produtos à base de colostro, nomeadamente queijarias e outros estabelecimentos de fabrico de outros produtos lácteos, bem como centros de recolha de leite;
- Ovos e ovoprodutos, nomeadamente centros de classificação e embalagem de ovos, estabelecimentos de fabrico de ovoprodutos e outros estabelecimentos que utilizem ovos como matéria-prima, como pastelarias;
- Coxas de rãs e caracóis, nomeadamente estabelecimentos de preparação e transformação destes géneros alimentícios, bem como de armazenagem e/ou de comércio por grosso;
- Gorduras animais fundidas e torresmos;
- Estômagos, bexigas e intestinos tratados;
- Gelatina e colagénio.

b) Entrepósitos frigoríficos, nos quais sejam armazenados produtos de origem animal que requerem o controlo de temperatura;

c) Mercados grossistas onde sejam comercializados produtos de origem animal que requerem controlo de temperatura;

- d) Estabelecimento de extração e processamento de produtos apícolas;
- e) Estabelecimentos que produzem rebentos. Os rebentos são produtos obtidos pela germinação de sementes e o seu crescimento em água ou outro meio, colhido antes do aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser consumido inteiro, incluindo a semente.

Estabelecimentos e atividades não abrangidos pela aprovação

- a) Produção primária, exceto extração e embalagem de mel e outros produtos apícolas, produção de rebentos, navios-congeladores e navio-fábrica e aquicultura.
- b) Estabelecimentos industriais que apenas produzem géneros alimentícios de origem não-animal e/ou géneros alimentícios compostos, ou seja, géneros alimentícios produzidos a partir de géneros alimentícios de origem animal transformados e géneros alimentícios de origem não-animal;
- c) Estabelecimentos de comércio por grosso de géneros alimentícios que são armazenados à temperatura ambiente, os estabelecimentos de armazenagem não frigorífica e os estabelecimentos de armazenagem frigorífica onde apenas são armazenados géneros alimentícios de origem não animal e/ou géneros alimentícios compostos;
- d) Estabelecimentos de comércio a retalho, incluindo restauração, cantinas e estabelecimentos com atividades similares com exceção de cozinhas centrais, estabelecimentos retalhistas com secções acessórias e estabelecimentos retalhistas com secção acessória de cozinha central.
- e) Transporte de géneros alimentícios.

Casos Especiais

Fornecimento ao consumidor final

Os estabelecimentos industriais que manipulam géneros alimentícios de origem animal, não carecem de aprovação se os mesmos se destinarem exclusivamente ao fornecimento direto ao consumidor final pelo operador responsável pelo estabelecimento, seja no próprio estabelecimento, em feiras ou mercados, ou através de entrega ao consumidor final, ou por sua vez o fornecimento a outros operadores uma atividade marginal, localizada e restrita.

Fabricação de géneros alimentícios em casas particulares

A produção de géneros alimentícios em edifícios com alvará de autorização ao uso de habitação, com vista à colocação no mercado, pode ser autorizada, sob determinadas condições específicas. Esta atividade terá de ser aprovada se forem utilizados géneros alimentares fabricados se destinarem ao fornecimento de outros operadores do setor alimentar, a não ser que seja apenas uma atividade marginal, localizada e restrita.

Esta hipótese apenas é possível para algumas atividades industriais, não existindo no âmbito das atividades comerciais.

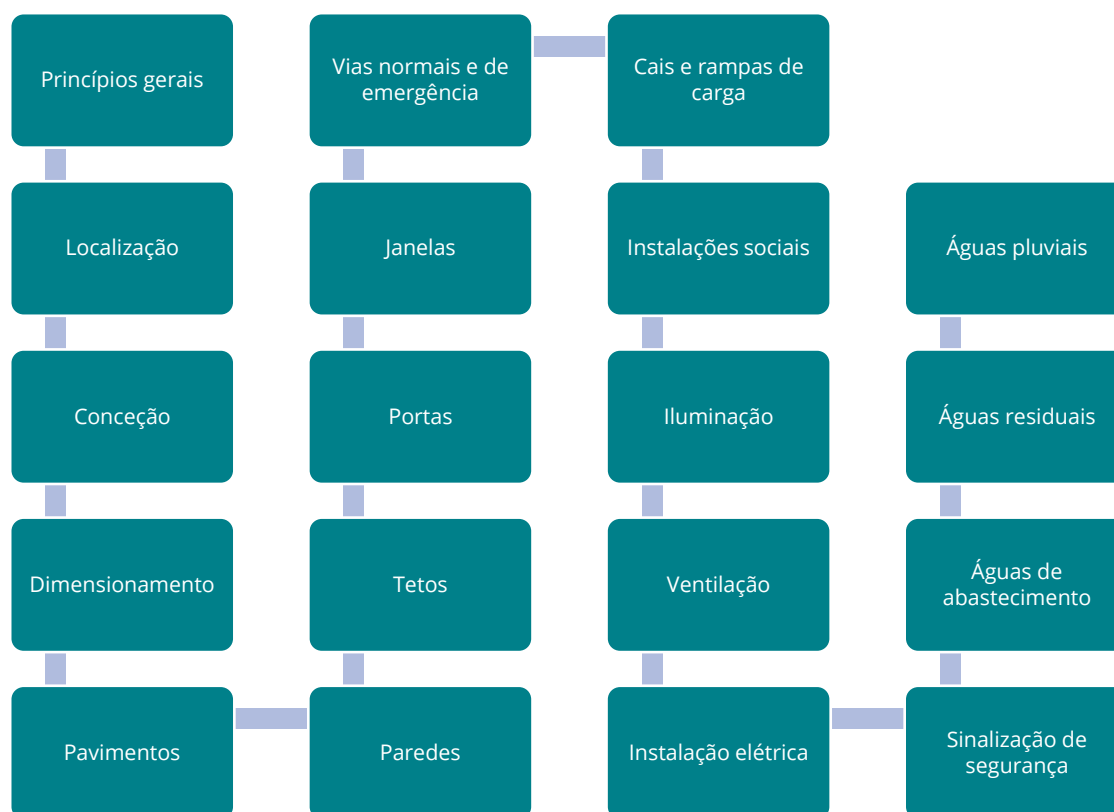
Pastelarias

As atividades de pastelaria e de fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação, que compreendem as CAE 10712 e 10720, consideram-se casos particulares porque pode estar envolvido o uso de géneros alimentares de origem animal não transformado ou transformado, mais especificamente os ovos e ovoprodutos.

Necessita de aprovação os estabelecimentos onde se exercem estas atividades com utilização de ovos no processo de fabrico e estão isentos de aprovação se forem usados ovoprodutos. No entanto, caso sejam utilizados ovos, nos géneros alimentícios produzidos e estes se destinem exclusivamente ou maioritariamente ao fornecimento para o consumidor final pelo operador, sendo o fornecimento de outros operadores uma atividade marginal, localizada e restrita, o estabelecimento não carece de aprovação.

REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

Os estabelecimentos industriais devem ser concebidos de forma assegurar os requisitos de higiene e segurança dos géneros alimentícios, as condições de segurança e saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente estando espelhadas no projeto de construção. Conforme o previsto no despacho 11 187/2014, que aprova as condições técnicas, os requisitos das instalações compreendem indicações para:



Os equipamentos e materiais utilizados nos estabelecimentos industriais devem assegurar o cumprimento dos requisitos definidos e aplicáveis às unidades agroindustriais, nomeadamente, nas regras definidas nas seguintes categorias:



Os estabelecimentos industriais que manipulam géneros alimentícios devem assegurar a definição de procedimentos baseados nos princípios do **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e/ou detetar perigos.

Devem ser implementados os pré-requisitos do sistema HACCP, que têm como objetivo controlar os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício, nomeadamente:

- Estrutura e equipamentos;
- Plano de higienização, definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
- Controlo de Pragas, definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
- Abastecimento de água, definir um plano de controlo analítico da água;
- Recolha de resíduos;

- Materiais em contacto com alimentos, definir um plano de controlo analítico, de acordo com o risco, de superfícies, utensílios e equipamentos;
- Higiene pessoal;
- Formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

No estabelecimento industrial devem estar definidos procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a **Rastreabilidade**.

Os estabelecimentos industriais, devem ainda cumprir com os requisitos definidos e aplicáveis às agroindústrias em:

Segurança e Saúde
no Trabalho

Ambiente

FISCALIZAÇÃO

Sempre que a entidade coordenadora seja a Direção Regional de Agricultura e Pescas, a entidade a quem compete a fiscalização é a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), no caso, de a entidade coordenadora ser a Câmara Municipal, a fiscalização é da responsabilidade da respetiva Câmara Municipal e da a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

LINKS

IAPMEI, I.P. - Agência para a Competitividade e Inovação

[https://www.iapmei.pt/Paginas/Sistema-da-Industria-Responsavel-\(SIR\).aspx](https://www.iapmei.pt/Paginas/Sistema-da-Industria-Responsavel-(SIR).aspx)

Autoridade de Segurança Alimentar e económica (ASAE):

<http://www.asae.gov.pt/>

SILiAmb – Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente

<https://siliamb.apambiente.pt/simulador?questoesRH>

Portal do Cidadão

https://servicos.portais.ama.pt/EVO/SERVICES/SIR/Simulador/LISM0100_TipoPedido.aspx

Guia Prático do Empreendedor Agrícola

<http://www.mbia.pt/guia-pratico-do-empendedor-agricola/capitulo-2.html>

Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT)

[http://www.act.gov.pt/\(pt-PT\)/Paginas/default.aspx](http://www.act.gov.pt/(pt-PT)/Paginas/default.aspx)

DGERT – Direção Geral do Emprego e das Relações do Trabalho

<https://www.dgert.gov.pt/seguranca-e-saude-no-trabalho>

DGAV – Direção Geral de Veterinária

<http://www.dgv.min->

[agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=187335&generico=157631&cboui=157631](http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=187335&generico=157631&cboui=157631)

G. ATIVIDADE PECUÁRIA

ENQUADRAMENTO DA CAE

Enquadram-se na atividade pecuária, as atividades económicas no âmbito da Divisão 01 (Agricultura, Produção Animal, Caça E Atividades Dos Serviços Relacionados), com o grupo 014 (Produção Animal) que compreende as explorações pecuárias em regime extensivo, semi-intensivo. Estão também incluídas no Grupo 015 (Agricultura e Produção Animal Combinadas).

Temos por exemplo a **CAE 01410 para criação de bovinos para produção de leite; 01420 para criação de outros bovinos (exceto para produção de leite) e búfalos; 01430 para criação de equinos, asininos e muares; 01450 para criação de ovinos e caprinos; 01460 para suinicultura e 01470 para avicultura.**

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Decreto-Lei n.º 81/2013	Aprova o novo regime de exercício da atividade pecuária e altera os Decretos-Leis n.º 202/2004, de 18 de agosto, e n.º 142/2006, de 27 de julho
Nota Interpretativa n.º 1 /2013	Nota interpretativa do Decreto-Lei acima mencionado
Declaração de Retificação n.º 31/2013	Secretária-geral, que Retifica o Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território, que aprova o novo regime de exercício da atividade pecuária e altera os Decretos-Leis n.º 202/2004, de 18 de agosto, e n.º 142/2006, de 27 de julho
NI_NREAP_15_2018	Reexame - Validade das licenças e títulos de exploração das classes 1 e 2, obtidos no âmbito do NREAP
NI_NREAP_14_2017	Enquadramento legal dos hipódromos que realizam corridas de cavalos
NI_NREAP_13_2016	Implementação da Lei n.º 21/2016, de 19 de julho, que altera o Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de novembro, que estabelece o regime extraordinário de regularização das atividades económicas (RERA) — Procedimentos de Atuação
NI_NREAP_12/2016	Licenciamento de Espetáculos Tauromáquicos em Praças de Touros, recintos fixos ou ambulantes/itinerantes
NI_NREAP_11/2015	Estabelecido pelo DL n.º 165/2015, de 5 de novembro — apresentação, pelo requerente, da deliberação de reconhecimento do interesse público municipal na regularização da atividade pecuária, emitido pela Assembleia Municipal, à DRAP territorialmente competente
NI_NREAP_10/2015	Licenciamento da utilização de efluentes pecuários em função do seu destino incluindo a valorização energética de camas de aves em instalações de combustão e incineração
NI_NREAP_9/2015	Fator de conversão em cabeças normais para aves destinadas ao mercado rural

Nota Informativa Conjunta DGADR e APA — NREAP-LUA n.º 8/2015	Procedimento de articulação entre o regime de Licenciamento Único do Ambiente (DL n.º 75/2015) e o Regime de Exercício da Atividade Pecuária (DL n.º 81/2013), até à entrada em produção da nova plataforma SIREAP
Nota Interpretativa Conjunta DGADR e APA — NREAP-LUA n.º 7/2015	Alteração dos procedimentos NREAP relativos ao cálculo e distribuição das receitas das taxas ambientais de licenciamento e atualização, a operacionalizar com a entrada em produção do Licenciamento Único do Ambiental (LUA)
NI_NREAP_6/2015	Apresenta a tabela de cálculo das taxas NREAP – Regime de Alterações da Atividade Pecuária (2015)
NI_NREAP_5/2015	Cálculo da taxa NREAP para atividades pecuárias sem índice de equivalência em Cabeça Normal – CN
NI_NREAP_4/2015	Licenciamento de Unidades Técnicas de Efluentes Pecuários – UTEP
NI_NREAP_3/2015	Revoga as Notas Informativas 1 e 2, de 2015
NI_NREAP_7/2014	Características do processo produtivo espécies cinegéticas
NI_NREAP_6/2014	Autorização atividade cinegética — procedimentos
NI_NREAP_5/2014	Autorização atividade cinegética — com alvará
NI_NREAP_4/2014	Critérios de aplicação do novo regime de AIA (Anexo II) e o NREAP
NI_NREAP_3/2014	Determinação de carga, expressa em Cabeças Normais (CN), na atividade pecuária de produção intensiva de frangos de carne
NI_NREAP_2/2014	Tabela de cálculo de taxas NREAP - Ano 2013 - D.L. n.º 81/2013
NI_NREAP_1/2014	Aplicação da Portaria 631/2009, de 9 de junho
NI_NREAP_2/2013	Atribuição de valor equivalente em CN — Cabeça Normal, para a produção de insetos e outras produções animais intensivas, no âmbito do REAP
NI_NREAP_1/2013	Aplicação do Decreto-Lei n.º 81/2013
Portaria n.º 42/2015	Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária, ou atividades complementares, de bovinos (incluindo bisontes e búfalos), ovinos (incluindo muflões), caprinos e cervídeos (incluindo veados, gamos e corços), nas explorações e nos núcleos de produção de bovinos (NPB), ou núcleos de produção de ovinos e caprinos (NPOC), bem como nos entrepostos e nos centros de agrupamento autorizados para estas espécies animais
Portaria nº 631/2009	Estabelece as normas regulamentares a que obedece a gestão dos efluentes das atividades pecuárias e as normas regulamentares relativas ao armazenamento, transporte e valorização de outros fertilizantes orgânicos
Portaria n.º 114-A/2011	Primeira alteração à Portaria n.º 631/2009, de 9 de junho, que estabelece as normas regulamentares a que obedece a gestão dos efluentes das atividades pecuárias e as normas regulamentares relativas ao armazenamento, transporte e valorização de outros fertilizantes orgânicos
Portaria nº 634/2009	Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária ou atividades complementares de equídeos

Portaria n.º 635/2009	Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária ou atividades complementares de animais da família Leporidae (coelhos e lebres)
Portaria n.º 636/2009	Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária ou atividades complementares de animais da espécie suína
Portaria n.º 637/2009	Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária ou atividades complementares de animais de espécies avícolas
Portaria n.º 68/2015	Identifica os elementos instrutórios a apresentar com os pedidos de regularização, bem como de alteração e ou ampliação, de estabelecimentos e explorações de atividades industriais, pecuárias, de operações de gestão de resíduos, de revelação e aproveitamento de massas minerais, de aproveitamento de depósitos minerais e instalações de resíduos da indústria extrativa, nos termos e para os efeitos previstos no n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de novembro
Decreto-Lei n.º 165/2014	Estabelece, com caráter extraordinário, o regime de regularização e de alteração e ou ampliação de estabelecimentos e explorações de atividades industriais, pecuárias, de operações de gestão de resíduos e de explorações de pedreiras incompatíveis com instrumentos de gestão territorial e ou condicionantes ao uso do solo
Decreto-Lei n.º 47/2014	Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 151-B/2013, de 31 de outubro, que estabelece o regime jurídico de avaliação de impacte ambiental (AIA) dos projetos públicos e privados suscetíveis de produzirem efeitos significativos no ambiente, transpondo a Diretiva n.º 2011/92/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro de 2011, relativa à avaliação dos efeitos de determinados projetos públicos e privados no ambiente
Decreto-Lei n.º 151-B-2013	Estabelece o regime jurídico da avaliação de impacte ambiental (AIA) dos projetos públicos e privados suscetíveis de produzirem efeitos significativos no ambiente, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2011/92/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro de 2011, relativa à avaliação dos efeitos de determinados projetos públicos e privados no ambiente, alterado pelo Decreto-Lei n.º 47/2014, de 24 de março, que procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 151-B/2013, de 31 de outubro, que estabelece o regime jurídico de avaliação de impacte ambiental dos projetos públicos e privados suscetíveis de produzirem efeitos significativos no ambiente, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2011/92/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro de 2011, relativa à avaliação dos efeitos de determinados projetos públicos e privados no ambiente
Decreto-Lei n.º 127/2013	Estabelece o regime de emissões industriais aplicável à prevenção e ao controlo integrados da poluição, bem como as regras destinadas a evitar e ou reduzir as emissões para o ar, a água e o solo e a produção de resíduos, a fim de alcançar um elevado nível de proteção do ambiente no seu todo, e transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2010/75/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de novembro de 2010, relativa às emissões industriais (prevenção e controlo integrados da poluição)
Decreto-Lei n.º 226-A/2007	Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA ATIVIDADE

Segundo a DGADR (Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural), são consideradas atividades pecuárias, todas as instalações de reprodução, produção, detenção, comercialização, exposição e outras relativas a animais das espécies pecuárias. Estão abrangidas as explorações pecuárias, os centros de agrupamentos de animais (centro de produção de sémen, leilões de animais, etc.) e os entrepostos de animais (como as instalações de comerciantes de animais, etc.). São ainda consideradas atividades pecuárias autorizadas no âmbito do REAP (Novo Regime De Exercício Da Atividade Pecuária) as Unidades de Gestão de Efluentes Pecuários e as Explorações agrícolas valorizadoras de efluentes pecuários (que valorizem mais de 200m³/ ton. de efluentes / estrumes pecuários por ano ou que utilizem subprodutos de origem animal transformados SPOAT) como fertilizantes ou corretores orgânicos do solo.

Entende-se como “animais de espécie pecuária”, qualquer indivíduo de bovino, suíno, caprino, ovino, equídeo, aves, leporídeos ou outra espécie que seja detida com o objetivo de reproduzir ou produzir carne, leite, ovos, lã, seda, pelo, pele ou repovoamento cinegético, ou a produção pecuária de animais destinados a animais de companhia, de trabalho ou a atividades culturais ou desportivas.

- ✓ Ruminantes - bovinos em produção de leite, de carne ou de animais de lide, búfalos, ovinos e caprinos;
- ✓ Equídeos - cavalos, asininos e muares;
- ✓ Suínos - suínos e os javalis e seus cruzamentos;
- ✓ Aves - produção de reprodutores, ovos ou de carne, galinhas, frangos, perus, patos, gansos, pintadas, codornizes, galinhas do mato, pombos (para consumo), perdizes (para consumo ou repovoamento), faisões e avestruzes;
- ✓ Cunicultura - coelhos, lebres e coelhos bravos para consumo;
- ✓ Outras espécies consideradas no REAP: Marta, Chinchila, Vison (para a produção de peles / mercado), répteis (para mercado), caracóis (helicultura) e outros moluscos terrestres;
- ✓ Detenção ou reprodução em cativeiro de espécies cinegéticas como veados, gamos, corsos ou de camelídeos, que não estejam em parques zoológicos.

Não se incluem no âmbito do REAP:

- X Apicultura;
- X Detenção ou criação de animais de companhia;
- X Detenção de aves ou coelhos como animais de companhia;
- X Detenção de pombos correio como atividade lazer/companhia;
- X Parques Zoológicos, mesmo que detenham espécies pecuárias.

PROCEDIMENTOS PARA LICENCIAMENTO

O procedimento a adotar no âmbito do processo de autorização do exercício da atividade pecuária (REAP) é diferenciado de acordo com a classe em que a exploração pecuária se enquadra. A classe é determinada em função da Capacidade da exploração, (expressa em cabeças normais — CN), do sistema de exploração (Intensiva ou extensiva), e eventualmente do tipo de produção especial).

A capacidade será assim o efetivo máximo, em CN, para o qual a instalação / exploração está autorizada nos termos da Licença ou do Título respetivo. A capacidade, bem como a classe da exploração pecuária, poderá ser aumentada ou alterada para explorações existentes, através dos procedimentos previstos na Secção IV do DL 81/2013 - Regime de alterações.

- **Cálculo da Capacidade e da Classe da Exploração Pecuária**

Entende-se por Cabeça Normal (CN) a unidade de equivalência usada para comparar animais de diferentes espécies ou categorias, em função das suas necessidades alimentares e dos níveis de excreção de azoto.

No caso de espécies animais que permanecem na exploração, (ex. Reprodutores e suas crias) devem ser indicados o número médio /máximo de animais que a exploração comporta num dado momento e este valor será convertido em CN, pelo coeficiente específico da tabela 3. Por exemplo numa exploração de Suínos, devem ser registados os reprodutores que são previstos, bem como a capacidade máxima de leitões e porcos em engorda que são alojados num dado momento.

No caso das espécies animais que são exploradas em vários ciclos por ano, como por exemplo os frangos de engorda, deve ser registado o número de animais que a exploração comporta na entrada de cada ciclo e este valor será convertido em CN pelo coeficiente específico da tabela.

Tabela 5 | Equivalências em cabeças normais (CN) a que se refere o artigo 4.º (1), do Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho

Espécie e tipo de animal	CN
BOVINOS	
Vaca leiteira (com mais de 60kg pv ou mais de 7.000kg de leite/ano)	1,200
Touro ou vaca aleitante (mais de 500kg de pv) ou vaca leiteira (menos de 7.000kg de leite/ano)	1,000
Vaca aleitante — raças ligeiras (com mais de 24 meses e com menos de 500 kg pv)	0,800
Bovino de 6 a 24 meses	0,600
Bovino com menos de 6 meses	0,400
SUÍNOS	
Bácoro (de 7 kg a 20 kg pv)	0,050
Porco em acabamento (de 20 kg a 110 kg pv)	0,150
Varrasco	0,300
Porca reprodutora (em gestação, lactação ou após desmame)	0,350
OVINOS E CAPRINOS	
Ovino/caprino adulto (com mais de 12 meses)	0,150
Ovino/caprino adulto em produção intensiva de leite	0,200
Ovino/caprino — jovem reprodutor (de 6 a 12 meses)	0,070
EQUÍDEOS	
Cavalo adulto (mais de 24 meses ou mais de 600 kg pv)	1,000
Cavalo (de 6 a 24 meses ou com menos de 600 kg pv); Burro e Muar	0,600
AVES	
Codorniz	0,002
Frango/Pintada	0,006
Galinha poedeira	0,013
Patos/Peru fêmea (1.ª fase)	0,020
Peru macho (1.ª e 2.ª fase) /Ganso	0,030
Avestruz	0,200
LEPORÍDEOS	
Coelha ou Lebre reprodutora (reprodutora em aleitamento)	0,040
Coelho ou Lebre (de recria ou acabamento)	0,009

Para perspetivar a Classe da exploração pecuária, que determinará o procedimento que será aplicado no processo REAP, deve ainda ser indicado se o sistema de exploração é intensivo ou extensivo, tendo em consideração o núcleo de produção (NP) mais representativo da exploração, caso possua diferentes tipos de animais / NP, na exploração.

Tabela 6 | Classificação das atividades pecuárias a que se refere o artigo 3.º, do Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho.

CLASSE	SISTEMA DE EXPLORAÇÃO	BOVINOS	OVINOS/ CAPRINOS	EQUÍDEOS	SUÍNOS	AVES	LEPORÍDEOS
1	Intensivo	Superior a 260CN					
2	Intensivo	Entre 15 e 260CN					
	Extensivo	Mais de 15CN					
3	Não Aplicável	Até 15CN					
DETEÇÃO CASEIRA	Não Aplicável	Até 2 animais	Até 6 animais	Até 2 animais	Até 4 animais	Até 100 animais	Até 80 animais

Tabela 7 | Classes das explorações para REAP.

CLASSE 1	
Explorações Pecuárias	<p>Todas as explorações pecuárias que possuam pelo menos um Núcleo de Produção (NP)* com capacidade superior a 260 cabeças normais (CN);</p> <p>Todos os Centros de Colheita de Sêmen e os Centros de Testagem de Reprodutores, das diferentes espécies animais;</p> <p>Explorações de Suínos dedicadas à Seleção e/ou Multiplicação, ou de Quarentena;</p> <p>Explorações de Aves dedicadas à Seleção e Multiplicação, à Reprodução de espécies de aves cinegéticas com capacidade superior a 75 CN;</p> <p>Centros de incubação de Aves com capacidade superior a 1000 ovos; a exploração ou núcleo de produção com área útil coberta para produção superior a 2.500 m²;</p> <p>Núcleos especiais de preservação do património genético de equídeos;</p> <p>Explorações de Coelhoos dedicadas à Seleção e/ou Multiplicação de reprodutores.</p> <p>As explorações pecuárias intensivas de suínos, aves (frangos, galinhas, patos e perus), e bovinos, sujeitos ao regime jurídico de Avaliação de Impacto Ambiental (AIA), em face de uma capacidade superior a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40.000 frangos, galinhas, patos ou perus; ou 20.000 nas áreas sensíveis; - 3.000 porcos c/ + 45 kg; ou 750 nas áreas sensíveis; - 400 porcas reprodutoras; ou 200 nas áreas sensíveis; - 500 bovinos; ou 250 nas áreas sensíveis. <p>As explorações pecuárias intensivas de suínos e aves de capoeira sujeitos a Licença Ambiental (LA), em face de uma capacidade superior a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40.000 aves; - 2.000 porcos de produção (de mais de 30 kg); - 750 porcas reprodutoras.
Entrepasto ou centro de agrupamento pecuário	Com capacidade igual ou superior 75 CN
Unidade intermédia de efluentes pecuários; Entrepasto de fertilizantes orgânicos; Instalação de compostagem	Com capacidade instalada superior a 500 m ³ ou toneladas de capacidade
Unidade de produção de Biogás	Com capacidade instalada superior a 100 m ³ ou toneladas

CLASSE 2	
Explorações Pecuárias	Todas as explorações que possuam pelo menos um Núcleo de Produção (NP): - de exploração intensiva — com capacidade entre: 15 CN e 260 CN (inclusive), - de exploração extensiva ** — capacidade superior a 15 CN e sem limite; Todos os Centros Hípicos, os Hipódromo e os Postos de cobertura de Equídeos.
Entrepasto ou centro de agrupamento pecuário	Capacidade inferior a 75 CN
Unidade intermédia de efluentes pecuários; Entrepasto de fertilizantes orgânicos; Instalação de compostagem	Capacidade instalada inferior a 500 m3 ou toneladas
Unidade de produção de Biogás	Capacidade instalada inferior a 100 m3 ou toneladas.
CLASSE 3	
Explorações Pecuárias	Todas as explorações com uma capacidade igual ou inferior a 15 CN, independentemente do sistema de exploração.

As atividades pecuárias de classe 1 estão sujeitas ao regime de autorização prévia e só podem ter início após o requerente ter em seu poder licença de exploração. As atividades pecuárias de classe 2 estão sujeitas ao regime de declaração prévia e só podem ter início após o requerente ter em seu poder título de exploração. As atividades pecuárias da classe 3 só podem ter início após o requerente ter em seu poder título de exploração, decorrente do cumprimento da obrigação de registo.

A entidade responsável pelo NREAP é a DGADR, competindo-lhe coordenar a aplicação do Regime de Exercício da Atividade Pecuária e promover e implementar os procedimentos de aplicação do NREAP.

No âmbito das suas competências, a DGADR é apoiada por um grupo de trabalho com a participação de cada uma das direções regionais de agricultura e pescas (DRAP), das comissões de coordenação e desenvolvimento regional (CCDR), do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I. P. (IFAP, I. P.) e das entidades que integram a CAEAP (Comissão de Acompanhamento do Exercício das Atividades Pecuária) (Fonte: Decreto-Lei n.º 81/2013).

1. Procedimento de licenciamento e documentação obrigatória

O requerente deverá instruir o processo na entidade coordenadora competente no âmbito do NREAP, neste caso, na Direção Regional de Agricultura e Pescas competente. No prazo de 5 dias contados da admissão do pedido, a entidade coordenadora disponibiliza-o às entidades públicas que, nos termos da lei, devam sobre ele pronunciar -se, tendo em conta as respetivas atribuições e competências legais, sendo desmaterializada a comunicação entre as entidades referidas. Nestas entidades estão a CCDR (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional) territorialmente competente, APA, I.P. (Agência Portuguesa do Ambiente), Câmara Municipal territorialmente competente, Direção-Geral da Saúde (DGS), DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária), Direção regional da autoridade para as condições de trabalho e outras entidades previstas em legislação específica.

A classe determina o procedimento de licenciamento a adotar, onde deverão ser apresentados os seguintes elementos instrutórios, conforme tabela 8:

Tabela 8 | Documentação para instrução dos processos de licenciamento REAP

ELEMENTOS A APRESENTAR	CLASSE 1 - PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO	CLASSE 2 - DECLARAÇÃO PRÉVIA	CLASSE 3 - FORMULÁRIO DE REGISTO
Formulário/Requerimento	X	X	X
Licença Ambiental ou Formulário PCIP (se aplicável)	X		
Projeto de Instalação	X	X	
Comprovativo de pagamento da taxa devida nos termos do NREAP	X	X	X
Identificação da decisão sobre o pedido de informação prévia, quando existente	X	X	
EIA e projeto de execução, DIA ou DIA e projeto de execução acompanhado do relatório descritivo da conformidade ambiental do projeto de execução, nos termos do regime jurídico de avaliação de impacto ambiental	X		
Pedido de licença ambiental ou pedido de exclusão de diferentes espécies ou categorias, tendo em consideração a espécie, a idade, o peso vivo e a vocação produtiva, para prevenção e controlo integrados da poluição	X		
Plano de gestão de efluentes pecuários	X	X	
Decisão sobre pedido de informação prévia, pedido de título de utilização dos recursos hídricos ou título de utilização de recursos hídricos	X	X	
Pedido de licença ou de autorização de equipamentos utilizados na atividade pecuária, abrangidos por legislação específica	X	X	
Projetos de eletricidade e de produção de energia térmica, nos termos da legislação	X	X	
Pedido de título de gases com efeito de estufa, quando aplicável	X	X	
Documentação relativa a operações de gestão de resíduos em instalações não sujeitas a licença ambiental	X	X	
Termo de responsabilidade emitido por técnico legalmente habilitado para o efeito, previstos no n.º 9 do artigo 13.º do RJUE, para efeitos de dispensa de vistoria, certificação, aprovação ou parecer, pelo município ou entidade exterior		X	
Identificação da atividade pecuária e do requerente (pessoa singular ou coletiva)	X	X	X
Identificação do Beneficiário (IB - IFAP) e Registo Parcelário	X	X	X
Memória Descritiva incluindo a descrição da atividade, a localização no SIP (Sistema de Identificação Parcelar), previsão de produções, descrição das estratégias alimentares, caracterização dos tipos de energia, etc.	X	X	X
Segurança, higiene e saúde no trabalho — estudo de identificação de perigos e avaliações de riscos para a segurança, higiene e saúde no trabalho	X	X	
Proteção do ambiente - indicação da origem da água utilizada/consumida, caracterização qualitativa e quantitativa dos efluentes pecuários e dos resíduos e subprodutos animais, etc.	X	X	
Peças desenhadas - Carta de Localização 1:25000; Planta de síntese das instalações pecuárias, abrangendo toda a área afeta à mesma, em escala não inferior a 1:500, e planta devidamente legendada, em escala não inferior a 1:200, indicando a localização de: Instalações pecuárias de alojamento dos animais, de gestão dos efluentes e dos equipamentos; Armazenagem de matérias-primas, de combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados; Instalações de queima, de força motriz ou de produção de vapor, de recipientes e gases sob pressão e instalações de produção de frio; Instalações de caráter social, escritórios, de primeiros socorros, lavabos, balneários e instalações sanitárias; Alçados e cortes das instalações, devidamente referenciados e em escala não inferior a 1:200.	X	X	

Foi disponibilizado este ano o SI REAP - um sistema informático que trata da informação relativa aos processos de Registo das Atividades Pecuárias, no âmbito do Novo Regime do Exercício da Atividade Pecuária – NREAP, disponibilizado IFAP. Este sistema permite que, através de uma plataforma web, todos os agentes económicos e entidades atuem de acordo com as suas competências.

Taxas aplicáveis no processo de licenciamento

As taxas aplicáveis ao regime de exercício das atividades pecuárias, a que se refere o artigo 52.º do Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho, estão descritas no Anexo IV do mesmo documento. O valor da taxa base (TB) é de 54,00€, utilizado para cálculo da taxa final a aplicar, conforme a fórmula $TF = TB \times (FD + FS)$, onde:

- TF - Taxa Final
- TB - Taxa Base
- FD – Fator de Dimensão
- FS – Fatores de Serviços

O Fator de Dimensão e Fatores de Serviços estão tabelados no Decreto-Lei acima mencionado, variando entre 0,5 (para por exemplo processos classe 2 até 35CN) até 12 para processos de classe 1 com licença ambiental.

Para cálculo da taxa NREAP para atividades pecuárias sem índice de equivalência em Cabeça Normal, como as Unidades de Compostagem de Efluentes Pecuários, de Produção de Biogás de Efluentes Pecuários, Centros de Incubação de Ovos, etc., deverá ter-se em consideração a Nota Informativa NI_NREAP_5/2015.

FISCALIZAÇÃO

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades no âmbito da fiscalização, em especial as atribuídas à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), o controlo do cumprimento das normas do NREAP compete em especial às DRAP. No entanto, qualquer uma das entidades públicas intervenientes no processo de licenciamento com competências previstas no artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho, poderá fazer uma ação de controlo desde que informe as restantes da intenção com vista à realização de ação conjunta. Podem ainda solicitar à entidade coordenadora a adoção de medidas a impor ao produtor.

Quando qualquer das entidades competentes detetar o incumprimento das normas constantes no decreto –lei mencionado e portarias complementares, que sejam da sua competência, deve notificar o produtor e informar a respetiva entidade coordenadora, estabelecendo um prazo para a correção das irregularidades verificadas. Caso as situações referidas no número anterior não sejam regularizadas no prazo estabelecido, a entidade competente deve notificar a entidade coordenadora para determinar a suspensão da atividade, no todo ou em parte, que foi considerada em incumprimento.

As contraordenações, puníveis com coima, têm um montante mínimo é de 50,00 EUR ou 150,00 EUR e máximo de 3 700,00 EUR ou 44 000,00 EUR, consoante se trate de pessoas singulares ou coletivas, salvo a aplicação de outros regimes sancionatórios mais gravosos previstos em diplomas específicos para as mesmas infrações (Fonte: Decreto-Lei n.º 81/2013).

FLUXOGRAMAS PARA LICENCIAMENTOS

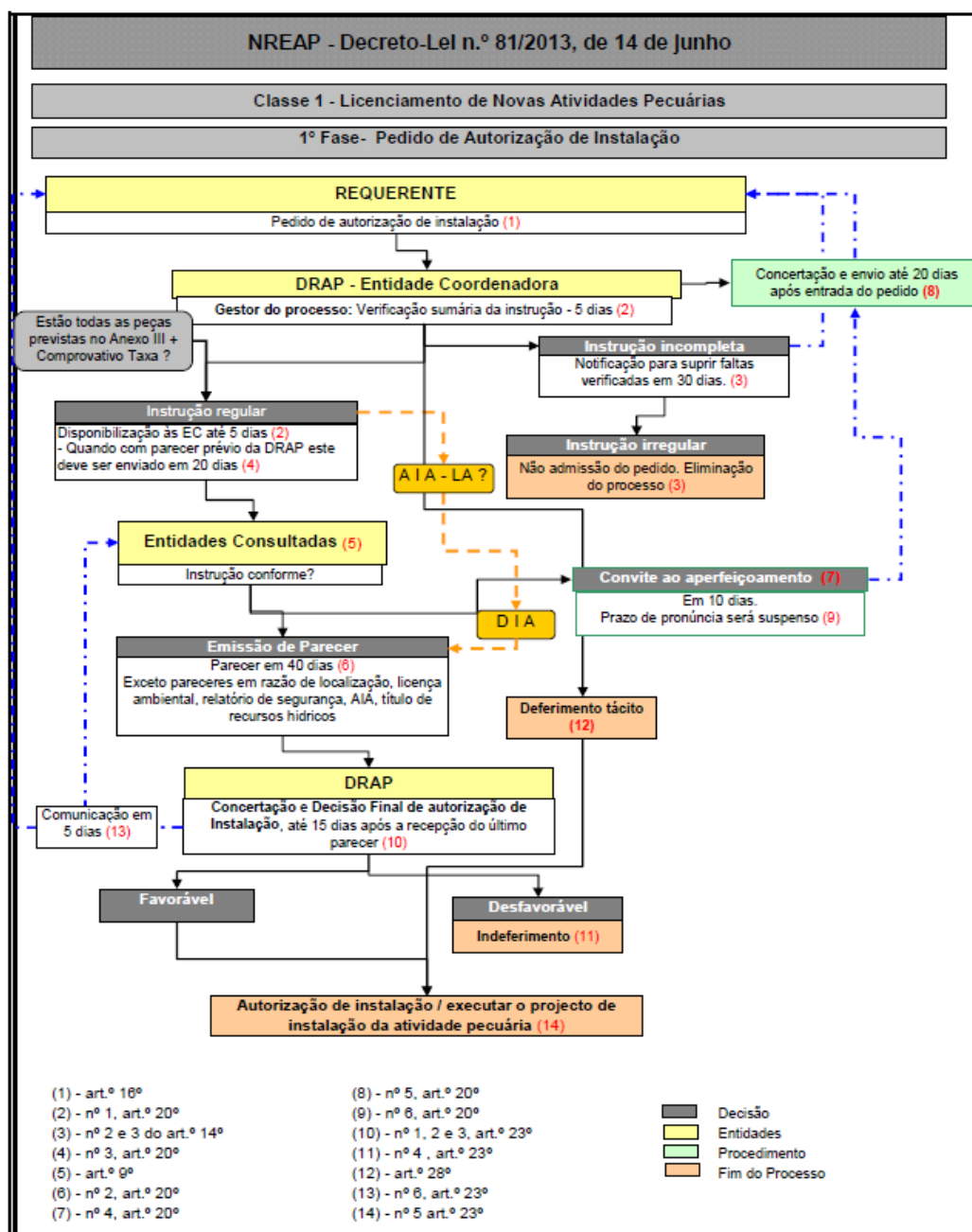


Figura 1 | Fluxograma para Licenciamento de Nova Atividade Pecuária Classe 1, 1ª fase – Pedido de Autorização de Instalação

Fonte: DGADR.

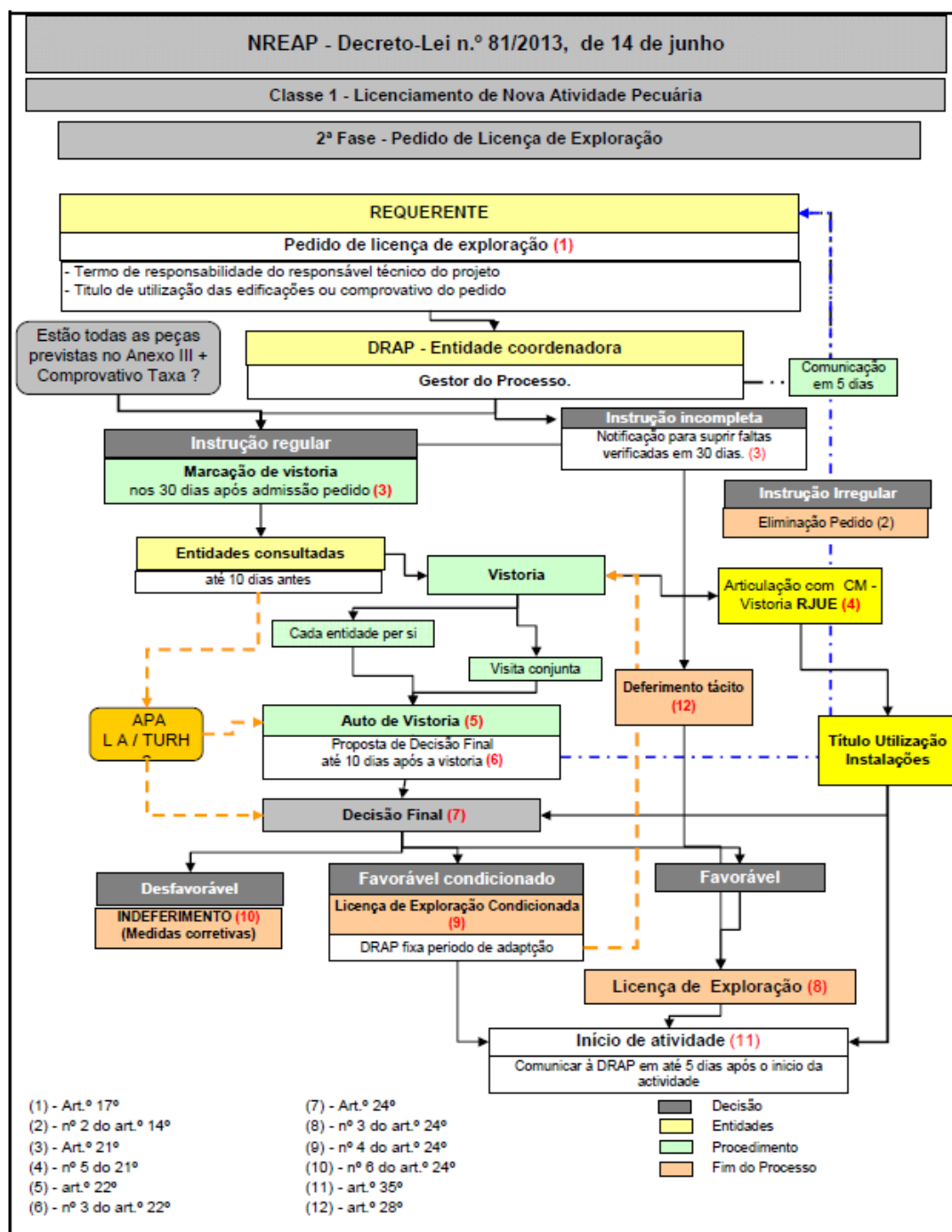


Figura 2 | Fluxograma para Licenciamento de Nova Atividade Pecuária Classe 1, 2ª fase – Pedido de Licença de Exploração

Fonte: DGADR.

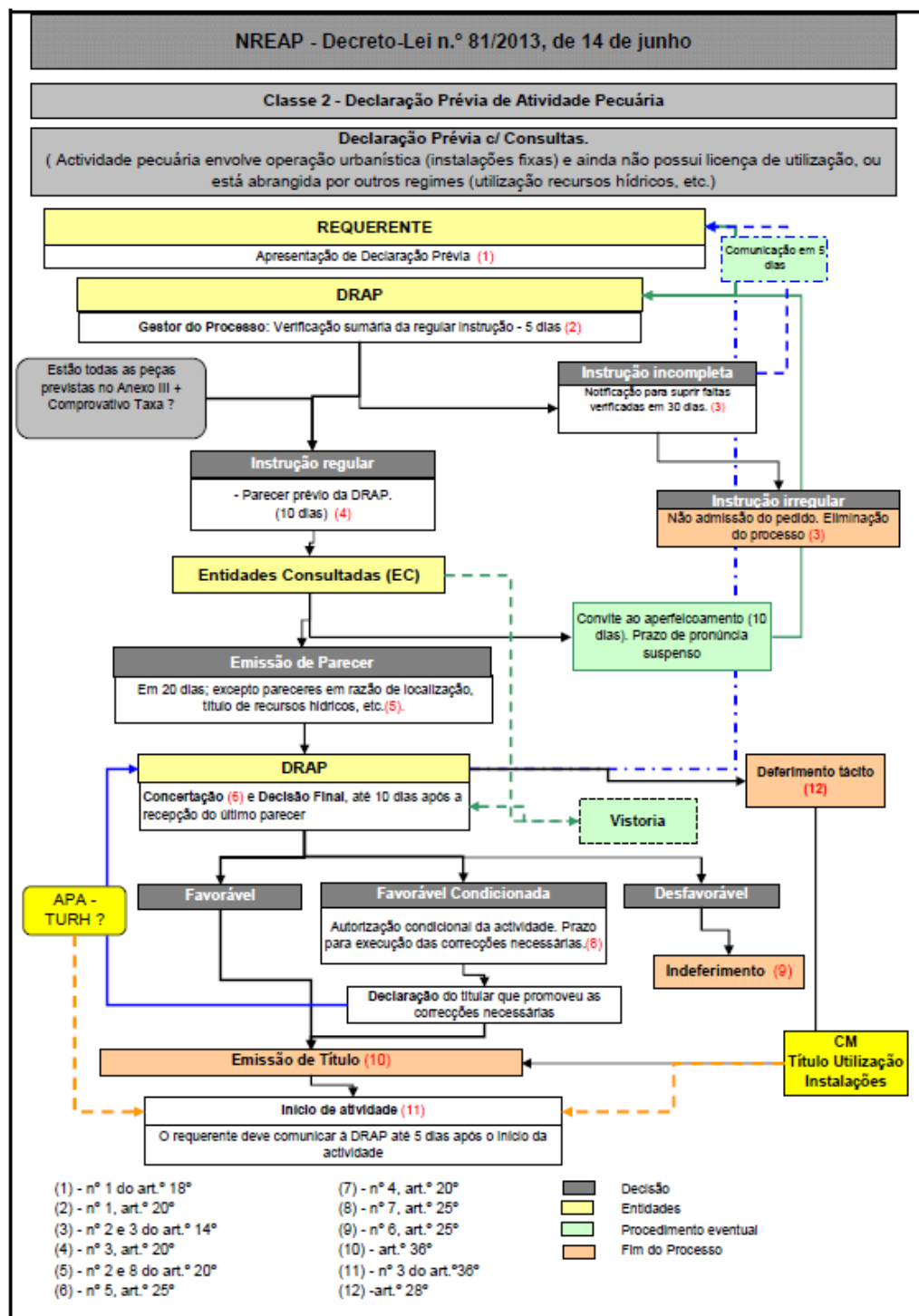


Figura 3 | Fluxograma para Declaração Prévia de Atividade Pecuária Classe 2, com consulta de entidades

Fonte: DGADR

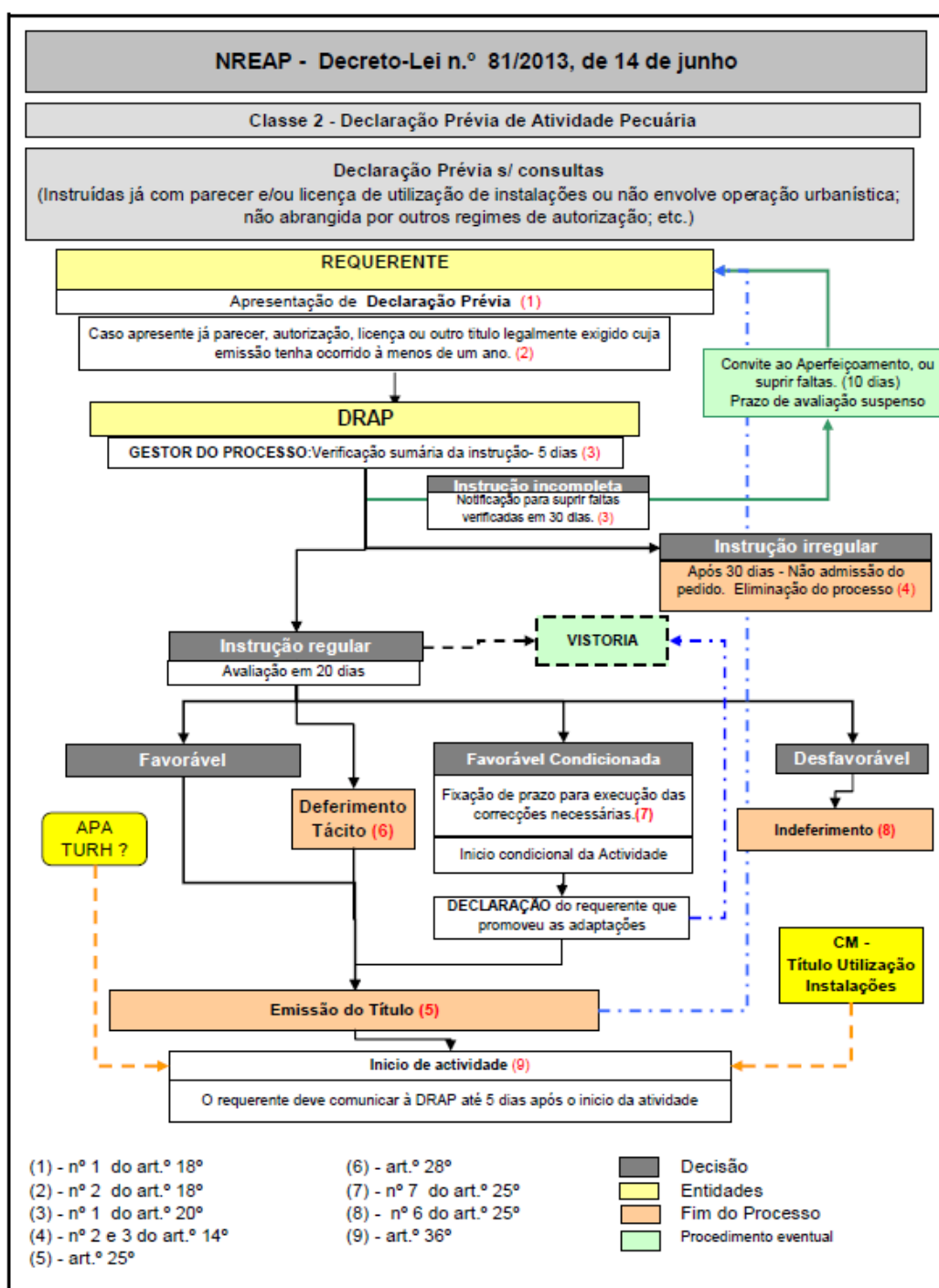


Figura 4 | Fluxograma para Declaração Prévia de Atividade Pecuária Classe 2, sem consulta de entidades

Fonte: DGADR.

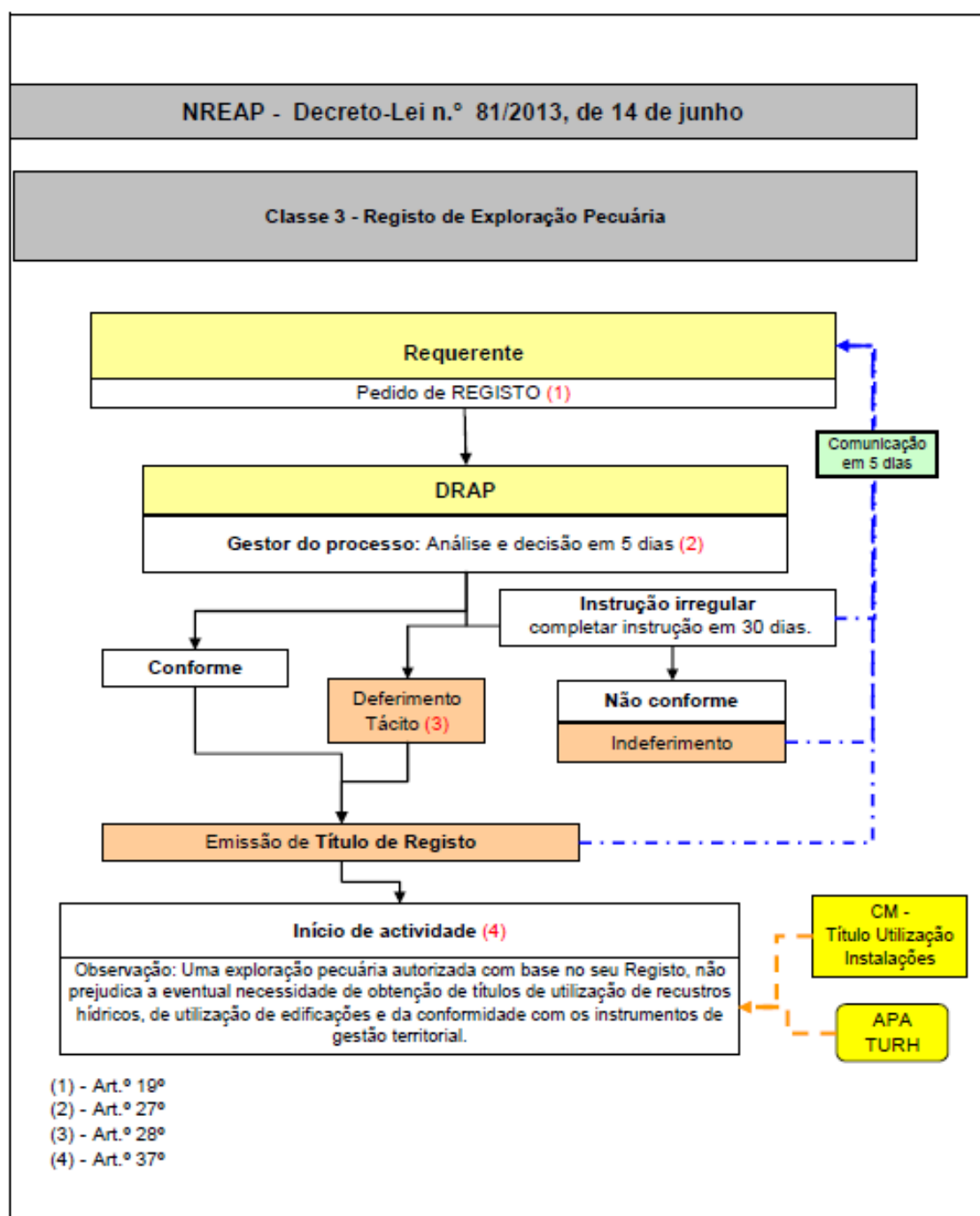


Figura 5 | Fluxograma para Registo de Exploração Pecuária Classe 3

Fonte: DGADR

LINKS INFORMATIVOS

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) – Guia explorações

<http://guiaexploracoes.dgadr.pt/index.php/producao-animal/regimes-de-exercicio-da-atividade-pecuaria>

DGADR – REAP

<http://www.dgadr.gov.pt/reap>

Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAP Norte) – Licenciamento REAP http://www.drapn.min-agricultura.pt/drapn/licenciamento/licenceamento_reap.html

Instituto de Financiamento de Agriculturas e Pescas, IP (IFAP)

http://www.ifap.min-agricultura.pt/portal/page/portal/ifap_publico/GC_util/GC_SIREAP#.WyANe0gvxPY

Agência Portuguesa do ambiente (APA)

<https://www.apambiente.pt/>