

# Licenciamento de pequenas unidades transformadoras

*Por Lucinda Costa Pinto, Laura Tarrafa e Rita Paiva*

*O desenvolvimento da actividade produtiva em unidades transformadoras exige que a mesma se encontre licenciada. Assim, dependendo do ramo de actividade, da dimensão e da localização, o processo poderá ser mais ou menos complexo. O objectivo deste artigo é “juntar peças” que possam ser úteis na decisão de avançar com um projecto de raiz ou na introdução de melhoramentos em unidades já existentes.*

*Dada a grande diversidade de actividades centraremos o foco nos procedimentos horizontais, numa primeira parte, dirigindo depois para actividades específicas da área agrícola e agro-alimentar em pequenas unidades produtivas.*

Co-financiado por:



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural  
A Europa investe nas Zonas Rurais

## 1 – Licenciamento da actividade industrial

O SIR – Sistema de Indústria Responsável, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, com as alterações dadas pelo Decreto-Lei n.º 73/2015, visa “Prevenir os riscos e inconvenientes resultantes da exploração dos estabelecimentos industriais, com vista a salvaguardar a saúde pública e a dos trabalhadores, a segurança de pessoas e bens, a segurança e saúde nos locais de trabalho, a qualidade do ambiente e um correcto ordenamento do território, num quadro de desenvolvimento sustentável e de responsabilidade das empresas”.

As actividades económicas às quais se aplica o regime constam do anexo I do referido Decreto-Lei e incluem desde as indústrias extractivas como seja a extracção de sal marinho ou as indústrias transformadoras como sejam a produção de azeite, as indústrias do leite e derivados ou a produção de vinhos.

### 1.1. – Classificação dos estabelecimentos industriais

Consideram-se como sendo “estabelecimentos industriais” as instalações industriais onde é exercida a actividade industrial bem como toda a área envolvente sob a responsabilidade do industrial.



Os estabelecimentos industriais classificam-se (tendo em conta o grau de risco potencial inerente à sua exploração para a pessoa humana e o ambiente) em tipo 1, tipo 2 e tipo 3. A tipologia 1 obriga a vistoria prévia, não se aplicando este procedimento à tipologia 2, e corresponde a mera comunicação prévia no caso da tipologia 3.

No quadro abaixo identificam-se os critérios que conduzem à classificação nas diferentes tipologias.

<b>CLASSIFICAÇÃO DA ACTIVIDADE INDUSTRIAL</b>				
<b>TIPO / Regime Aplicável</b>	<b>CRITÉRIOS</b>			
	<b>N.º de Trabalhadores</b>	<b>Potência Eléctrica Contratada</b>	<b>Potência Térmica</b>	<b>Outros Critérios</b>
<b>Tipo 1</b> Autorização Prévia	Abrangido por, pelo menos, um dos seguintes regimes: – Avaliação de Impacte Ambiental (AIA) (DL 69/2000 de 3/05) – Prevenção e Controlo Integrado de Poluição (PCIP) (DL 173/2008 de 26/08) – Prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas (PAG) (DL 254/2007 de 12/07)			
<b>Tipo 2</b> Declaração Prévia	> 20	> 99 kVA	> 12 x 10 <sup>6</sup> kJ/h	Não se enquadrar no Tipo 1
<b>Tipo 3</b> Mera Comunicação Prévia	≤ 20	≤ 99 kVA	≤ 12 x 10 <sup>6</sup> kJ/h	Ser actividade similar Ser Actividade Local

NOTA: Incluem-se igualmente no tipo 1 os estabelecimentos que utilizem matérias primas de origem animal não transformadas, que manipulem subprodutos de origem animal ou fabrico de alimentos para animais.

**1.2 – Entidades coordenadoras dos processos de licenciamento**

A entidade coordenadora é que conduz o processo de licenciamento e constitui o interlocutor do industrial no que respeita à boa instrução do respectivo processo.

No quadro seguinte discriminam-se, a título de exemplo, as entidades coordenadoras para as tipologias e actividades económicas mais relevantes para o sector agrícola.

**1.2.1 – Entidades consultadas**

A instalação industrial pode carecer de pronúncia de outras entidades sobre, por exemplo, a respectiva localização pelo que poderão ser consultadas dentro das respectivas atribuições, as seguintes:

Agência Portuguesa do Ambiente, I.P. (APA, I.P.), Autoridade para as Condições de Trabalho (ACT); Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR);

<b>Código Actividade Económica CAE Rev. 3</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Entidade Coordenadora</b>
08931 10110 a 10412 10510 e 10893 10911 a 10920 11011 a 11013 11021 a 11030 35302 56210 e 56290	Tipo 1 e 2	Direcção Regional de Agricultura e Pescas territorialmente competente
	Tipo 3	Câmara Municipal territorialmente competente



Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV); Direcção-Geral da Energia e Geologia (DGEg); Instituto Português da Qualidade, I.P. (IPQ,I.P.); Autarquias Locais.

Esta ferramenta está disponível no Portal do Cidadão, no endereço seguinte:

### 1.2.2 – Prazos

Os prazos são contados em dias úteis. Por norma o prazo para a realização de quaisquer comunicações entre entidades intervenientes, incluindo com o requerente, é de 5 dias.

### 1.3 – O processo

Os pedidos de licenciamento são efectuados numa plataforma digital designada por “Balcão do empreendedor” à qual poderá aceder o requerente ou o seu representante.



[https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/SIR/Simulador/LISM0100\\_TipoPedido.aspx](https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/SIR/Simulador/LISM0100_TipoPedido.aspx)





O balcão do empreendedor disponibiliza o serviço de “pedido de instalação” e “pedido de alteração”.

O Pedido é constituído por duas componentes:

- um formulário de enquadramento no qual são solicitados elementos que permitem classificar a tipologia do estabelecimento, o procedimento a aplicar, a entidade coordenadora, os regimes ambientais e o valor da taxa. Para aceder a este formulário não é necessária autenticação.
- um formulário de detalhe gerado com base no formulário de enquadramento, está organizado por secções temáticas e em cada uma são indicados os documentos a anexar. Para acesso a este formulário é necessária autenticação. Após submissão do documento e pagamento da respectiva taxa o pedido fica disponível para análise e decisão da entidade coordenadora.

### **1.3.1 – Elementos instrutórios**

Para além dos elementos de identificação e localização do estabelecimento é necessário fazer acompanhar o pedido da memória descritiva que caracteriza o estabelecimento, nomeadamente:

- O código CAE da actividade;
- Identificação e caracterização do produto, consumo de matérias primas e capacidade de armazenamento;
- Capacidade de produção, máquinas e caracterização das instalações;
- Indicação da origem da água e tipo de energia utilizada, caracterização das fontes de emissão de ruído e gases das instalações.

A portaria n.º 279/2015 identifica os requisitos formais e os elementos instrutórios para os pedidos de licenciamento para as três tipologias, identificando também os elementos de informação específica.

### 1.3.2 – Situações específicas

Tal como referido atrás, as unidades que utilizem matérias primas de origem animal não transformada, que envolva a manipulação de subprodutos de origem animal ou fabrico de alimentos para animais terão de ter o parecer da DGAV e atribuição de um número de controlo veterinário. Esta obrigação não se aplica no caso em que o estabelecimento se destinar exclusivamente à venda ou fornecimento directo ao produtor cuja actividade é realizada a título individual ou microempresa em quantidades limitadas, conforme previsto na Parte 2-A do Anexo 1 do SIR - que corresponde a:

“Estabelecimentos industriais com potência eléctrica não superior a 41,4 kVA e potência térmica não superior a  $4 \times 10^5$  kJ/h, onde são exercidas, a título individual ou em microempresa até cinco trabalhadores, as actividades expressamente identificadas no quadro seguinte, com indicação da subclasse na Classificação Portuguesa das Actividades Económicas (CAE — rev. 3), e com os valores limite anuais de produção estabelecidos no mesmo quadro”

Subclasse CAE	Atividade exercida a título individual ou em microempresa	Limites anuais de produto acabado
13991	Confeção de bordados . . . . .	
13992	Confeção de artigos de renda . . . . .	
14120	Confeção de vestuário de trabalho . . . . .	
14132	Confeção de vestuário por medida . . . . .	
14190	Fabrico de acessórios de vestuário e confeção de calçado de pano . . . . .	
14310	Fabricação de meias e similares de malha . . . . .	
14390	Fabricação de outro vestuário de malha . . . . .	
15201	Fabricação de calçado . . . . .	
16291	Arte de soqueiro e tamanheiro . . . . .	
16292	Cestaria, esteiraria, capacharia, chapelaria, empalhamento, arte de croceiro, confeção de bonecos em folhas de milho . . . . .	
17290	Arte de trabalhar papel . . . . .	
22292	Arte de trabalhar plástico . . . . .	
23132	Arte de trabalhar cristal . . . . .	
23190	Arte de trabalhar vidro (inclui arte do vitral) . . . . .	
32121	Ourivesaria — filigrana . . . . .	
32122	Ourivesaria — prata cinzelada; joalheria . . . . .	
32130	Fabrico de bijutarias . . . . .	
32400	Fabrico de jogos e brinquedos (inclui confeção de bonecos de pano) . . . . .	

(<sup>1</sup>) Atividades que não podem ser desenvolvidas em fração autónoma de prédio urbano.

### 1.4 – O título

Após todas as validações das entidades envolvidas, que podem incluir pareceres, pronúncias, convite a aperfeiçoamento é emitido o título digital de instalação e exploração no “balcão do empreendedor” de forma electrónica e automática, sendo enviada uma

Subclasse CAE	Atividade exercida a título individual ou em microempresa	Limites anuais de produto acabado
10130	Preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares . . . . .	2 000 kg
10201	Preparação de produtos da pesca e da aquicultura . . . . .	2 000 kg
10203	Preparação e conservação de peixe e outros produtos do mar . . . . .	2 000 kg ( <sup>1</sup> )
10204	Salga, secagem e outras transformações de produtos da pesca e aquicultura . . . . .	2 000 kg ( <sup>1</sup> )
10310	Preparação e conservação de batatas . . . . .	5 000 kg
10392	Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres . . . . .	5 000 kg
10393	Preparação de doces, compotas, geleias e marmelada . . . . .	5 000 kg
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis . . . . .	5 000 kg
10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas . . . . .	5 000 kg
10510	Indústrias do leite e derivados . . . . .	12 000 L
10520	Preparação de gelados e sorvetes . . . . .	1 500 kg
10711	Fabrico de pão e produtos afins do pão . . . . .	8 000 kg
10712	Fabrico de bolos, tortas e produtos similares de pastelaria . . . . .	5 000 kg
10822	Fabrico de rebuçados, caramelos, frutos e cascas de frutos cristalizados e secos com açúcar, amêndoas cobertas com açúcar e outros confeitos . . . . .	5 000 kg
10840	Preparação de plantas aromáticas, condimentos e temperos (incluindo produção de vinagre) . . . . .	1 500 kg
11011	Fabricação de aguardentes preparadas . . . . .	1 500 L ( <sup>1</sup> )
11013	Produção de licores, xaropes e aguardentes não vínicas . . . . .	1 500 L
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos . . . . .	2 500 L
11030	Produção de cidra e outros produtos fermentados de frutos . . . . .	2 500 L ( <sup>1</sup> )
11050	Fabricação de cerveja . . . . .	2 500 L
13930	Produção de tapetes e tapeçaria . . . . .	
13961	Passamanaria . . . . .	





notificação ao requerente. Só após a emissão do título é que pode ter início a exploração do estabelecimento industrial.

### 1.4.1 – Validade do título

Para as tipologias 1 e 2, decorridos sete anos da data de emissão do título é efectuada uma vistoria de reexame. No caso do estabelecimento estar sujeito ao regime integrado de prevenção e controlo integrados da poluição deve ser efectuada nos seis meses que antecedem o fim do período de validade do título.

### 1.5 – Situações de inactividade

Sempre que a actividade seja suspensa por período superior a um ano é necessário comunicar o facto à entidade coordenadora. O reinício da actividade após um ano e no máximo até três de inactividade obriga a pedido de vistoria. Se o período de inactividade for superior a 3 anos o título caduca.

Nos casos de cessação da actividade deve ser efectuada a respectiva comunicação no prazo de 30 dias após a cessação.



## **2 – Licenciamento de pequenas unidades de transformação**

No ponto anterior apontaram-se as principais regras associadas ao licenciamento da actividade industrial no âmbito do SIR, neste queremos focar-nos nos aspectos relacionados com a tipologia 3.

Tal como dito, os estabelecimentos industriais de tipo 3 carecem apenas de comunicação prévia.

O pedido é realizado através do “balcão do empreendedor”, acompanhado dos seguintes elementos:

- O termo de responsabilidade, disponível na plataforma digital através do qual o requerente declara conhecer e cumprir as exigências legais aplicáveis à sua actividade em matéria de segurança e saúde no trabalho e ambiente, bem como as exigências em matéria de segurança alimentar e os limiares de produção previstos na parte 2\_A anexo 1 do SIR (ver





ponto 1.3.2), ou, em alternativa, adesão às condições técnicas padronizadas (ver ponto 3.);

- Alvará de autorização de utilização do imóvel para fim industrial;
- Título de utilização dos recursos hídricos (TUA).

Após a emissão do título e caso haja alterações que impliquem a alteração da actividade económica é necessário efectuar procedimento de mera comunicação prévia.

### **3 – Condições técnicas de funcionamento das unidades agro-industriais**

O funcionamento das unidades industriais pressupõe o cumprimento das condições técnicas, nomeadamente ao nível da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente. O SIR prevê existência de condições técnicas padronizadas por tipos de actividade e que podem ser adoptadas pelas unidades industriais. O Despacho n.º 11187/2014 determina a existência de procedimentos neste âmbito.

A título de exemplo referimos a informação sistematizada e que se encontra desenvolvida no mesmo despacho, no que respeita às agro-indústrias:

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
  - 2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL
  - 2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
    - 2.2.1. Princípios gerais
    - 2.2.2. Localização
    - 2.2.3. Concepção
    - 2.2.4. Requisitos dimensionais
    - 2.2.5. Pavimentos
    - 2.2.6. Paredes
    - 2.2.7. Tectos
    - 2.2.8. Portas
    - 2.2.9. Janelas
    - 2.2.10. Vias normais e de emergência
    - 2.2.11. Cais e rampas de carga
    - 2.2.12. Instalações sociais
    - 2.2.13. Iluminação
    - 2.2.14. Ventilação
    - 2.2.15. Instalação eléctrica
    - 2.2.16. Sinalização de segurança
    - 2.2.17. Águas de abastecimento
    - 2.2.18. Águas residuais
    - 2.2.19. Águas pluviais

### **2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS/MATERIAIS**

- 2.3.1. Requisitos de instalação dos equipamentos
- 2.3.2. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
- 2.3.3. Dispensador de água potável
- 2.3.4. Contentores para colocação de resíduos e subprodutos alimentares





- 2.3.5. Equipamentos frigoríficos
- 2.3.6. Embalagens
- 2.3.7. Características dos materiais
- 2.3.8. Termoacumulador
- 2.3.9. Equipamentos sob pressão
- 2.3.10. Armazenagem de combustíveis
- 2.3.11. Equipamentos de trabalho (Máquinas, aparelhos, ferramentas ou instalações utilizadas no trabalho)
- 2.3.12. Equipamentos de protecção individual
- 2.3.13. Material de primeiros socorros

- 2.3.14. Equipamentos de detecção e combate a incêndios

#### 2.4. ASPECTOS OPERACIONAIS

- 2.4.1. Higiene e Segurança Alimentar
  - 2.4.1.1. Procedimentos baseados no sistema HACCP
  - 2.4.1.2. Pré-requisitos do sistema HACCP
  - 2.4.1.3. Rastreabilidade
- 2.4.2. Segurança e Saúde no Trabalho
  - 2.4.2.1. Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho





- 2.4.2.2. Condições de temperatura e humidade
- 2.4.2.3. Condições ergonómicas
- 2.4.2.4. Atmosferas explosivas
- 2.4.2.5. Espaços confinados
- 2.4.2.6. Radiações ionizantes e não ionizantes
- 2.4.2.7. Prevenção de riscos profissionais
- 2.4.3. Ambiente
  - 2.4.3.1. Recursos hídricos
  - 2.4.3.2. Resíduos
  - 2.4.3.3. Emissão para o ar
  - 2.4.3.4. Ruído ambiente

## 2.5. FLEXIBILIDADE

### ANEXOS

I – ATIVIDADES CAE CONSIDERADAS (vide 1.1.)

II – LEGISLAÇÃO (vide 2.1)

- SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL
- SEGURANÇA ALIMENTAR
- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO
- AMBIENTE
- LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

## 4 – Exemplo de uma unidade produtiva em meio rural

Em meio rural e particularmente nas zonas do interior do país em que domina a pequena propriedade, a diversificação de actividades na exploração agrícola é, na maior parte das vezes, fundamental para garantir um rendimento ao produtor agrícola e sua família.

Aqui deixamos o exemplo do Senhor José Marques, agricultor em modo de produção biológica, detentor de uma pequena unidade de turismo rural e produtor de produtos agro-alimentares, situada em Castelo de Vide.

No contexto da sua exploração agrícola o Senhor José Marques possui uma pequena unidade de turismo rural com quatro quartos



e uma unidade produtiva local para produzir licores, doces, compotas e biscoitos. A produção é vendida directamente na exploração, em mercados de proximidade e em mercados biológicos. A sua exploração está certificada no modo de produção biológico. A mão-de-obra utilizada é familiar, recorrendo esporadicamente a mão-de-obra externa.

Perguntámos ao Senhor José Marques quais as dificuldades que encontrou até obter o licenciamento da sua unidade produtiva local:

“Todo o processo foi feito na Câmara Municipal e foi através da Câmara que tive conhecimento deste tipo de licenciamento. O processo não foi complicado, reuni os





documentos que me solicitaram e apresentei-os presencialmente. Foi necessário preencher um formulário próprio e apresentar uma planta de localização. Passadas duas semanas, mais ou menos, recebi o comprovativo do licenciamento”. É importante dizer

que a colaboração das entidades é muito importante para os pequenos produtores.

As maiores dificuldades prendem-se com o cumprimento da legislação para fabricar produtos alimentares. Neste caso convém ter o apoio de alguém que tenha conhecimento das regras e procedimentos.

“Instalei, num espaço independente da área da habitação, uma cozinha que funciona como um espaço polivalente para preparação dos produtos da quinta. A cozinha está equipada com duas bancadas (por questões de segurança alimentar) onde se processam os produtos que funcionam como um fluxo contínuo de trabalho: na primeira preparo e misturo os ingredientes, na outra faço a cozedura e a seguir o embalamento dos mesmos. Tenho também os equipamentos normais para preparar os doces biscoitos e licores, bem como água quente e fria e lava mãos. No local tenho também uma casa de banho.”





### **O percurso, em jeito de conclusão...**

O licenciamento de unidades produtivas pode ser mais ou menos complexo consoante a área de actividade que se pretende licenciar. O pedido de licenciamento da actividade é o primeiro passo, depois, há toda uma série de procedimentos que dependem da tipologia da actividade.



### Legislação e Fontes de informação

Decreto-Lei n.º 73/2015 que procede à 1.ª alteração ao Sistema da Indústria Responsável (SIR) publicado em anexo ao Decreto-Lei n.º 169/2012

- Portaria n.º 279/2015, de 14/09:  
Define os elementos instrutórios dos procedimentos de instalação, exploração e alteração de estabelecimentos industriais.
- Portaria n.º 280/2015, de 15/09:  
Define as taxas devidas em procedimentos de instalação, exploração e altera-

ção de estabelecimentos industriais em que intervêm a administração central ou as entidades gestoras de ZER.

- Portaria n.º 281/2015, de 15/09:  
Define os elementos instrutórios dos procedimentos de instalação, exploração e alteração de ZER.
- Portaria n.º 307/2015, de 24/09:  
Define as regras aplicáveis ao seguro obrigatório de responsabilidade civil extracontratual para estabelecimentos industriais de tipo 1 e 2 e entidades acreditadas no âmbito do SIR.

Guia do licenciamento industrial, IAPMEI

[https://www.iapmei.pt/PRODUTOS-E-SERVICOS/Licenciamento-Industrial/Sistema-da-Industria-Responsavel-\(SIR\).aspx](https://www.iapmei.pt/PRODUTOS-E-SERVICOS/Licenciamento-Industrial/Sistema-da-Industria-Responsavel-(SIR).aspx)

