

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS Nº 118/2024

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva n.º 508666236, com sede na Rua Ivone Silva, Lote 6, 1050-124 Lisboa, representado pelo Dr. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, adiante designado como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e
ALBA CARNES – COMÉRCIO DE CARNES, LDA., NIF.: 508133084, com sede na Rua da Liberdade, n.º 56 Calvos, 2665-304 Milharado, representada pelo Sr Carlos Alberto Rodrigues dos Reis, na qualidade de Gerente, com poderes para o ato, adiante designado como **SEGUNDO OUTORGANTE**

Considerando que:

- A) Em 03 setembro de 2024, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia destinado à aquisição de carnes frescas e congeladas, charcutaria e queijos para a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa do Turismo de Portugal, I.P.;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE** de 15 de outubro de 2024, foi adjudicado ao **SEGUNDO OUTORGANTE** o fornecimento dos bens a que se refere o considerando anterior e aprovada a minuta do presente contrato;
- C) A despesa emergente do presente contrato tem cabimento na dotação orçamental do **PRIMEIRO OUTORGANTE** sob a rubrica 02.01.06 e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/EHTL/202402511, de 03 setembro de 2024.

É celebrado o presente contrato, nos termos das cláusulas seguintes:

Cláusula 1ª - Objeto

1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de carnes frescas e congeladas, charcutaria e queijos para a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa do Turismo de Portugal, I.P.
2. O presente contrato integra os seguintes anexos:
 - a) Anexo I - Mapa de produtos "carne frescas e congeladas, charcutaria e queijos", preços base unitários e unidades de medida;
 - b) Anexo II - Caracterização Técnica e requisitos das "carne frescas e congeladas, charcutaria".

Cláusula 2ª - Obrigações

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a:

- a) Entregar os bens objeto do contrato, nos prazos fixados, identificados no Anexo I ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, sita na Rua Saraiva de Carvalho, n.º 41, em Lisboa, entre as 08h30 e as 12h00 e entre as 14.00 e as 17h00;
- b) Fornecer os bens com as características constantes do Anexo II ao presente contrato.
- c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar, bem como observar os procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens objeto do contrato;
- d) Propor, para aceitação do PRIMEIRO OUTORGANTE, a substituição dos bens de que não disponha para entrega no prazo estabelecido, por outros de qualidade idêntica ou superior, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 3ª - Prazo de entrega de encomendas

Os bens objeto do contrato devem ser entregues no prazo de máximo de dois dias úteis a contar da data de cada encomenda pelo PRIMEIRO OUTORGANTE.

Cláusula 4.ª - Entrega dos bens

1. A entrega dos bens é sempre acompanhada de guia de remessa da qual deve constar:
 - a) A data de entrega;
 - b) O local de entrega;
 - c) A data da encomenda e o número da requisição emitida pelo PRIMEIRO OUTORGANTE;
 - d) A indicação dos bens com referência ao respetivo código do produto e respetivas quantidades;
 - e) O lote de produção/fabricação e respetiva data de validade ou caducidade, se aplicável.
2. A cópia da guia de remessa, assinada e carimbada pelo PRIMEIRO OUTORGANTE, fica na posse do SEGUNDO OUTORGANTE, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 5.ª - Inspeção e análises

1. O PRIMEIRO OUTORGANTE pode inspecionar o local de expedição ou de destino dos bens, bem como o transporte dos mesmos.
2. O PRIMEIRO OUTORGANTE pode ainda efetuar análises aos bens, a fim de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 6.ª - Não aceitação dos bens

O PRIMEIRO OUTORGANTE pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:

- a) Quando os bens não se encontrem devidamente rotulados;
- b) Quando as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;

c) Quando a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem.

Cláusula 7ª - Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações do mesmo emergentes, o PRIMEIRO OUTORGANTE paga ao SEGUNDO OUTORGANTE os montantes correspondentes aos preços unitários indicados na proposta adjudicada multiplicados pelas quantidades encomendadas e efetivamente fornecidas, não podendo, em caso algum, ser ultrapassado o encargo máximo previsto de € 57.803,12 (cinquenta e sete mil oitocentos e três euros e doze cêntimos), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, nem os preços base unitários constantes do Anexo I ao presente contrato, aos quais acresce IVA à taxa legal em vigor, aplicáveis a cada tipo ou categoria de bens.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao PRIMEIRO OUTORGANTE, nomeadamente os relativos à embalagem, transporte e entrega dos bens objeto do contrato.
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago pelo PRIMEIRO OUTORGANTE no prazo de 30 dias contados da data da receção das respetivas faturas pelo PRIMEIRO OUTORGANTE, as quais só podem ser emitidas pelo SEGUNDO OUTORGANTE após o vencimento da obrigação respetiva.
4. Para os efeitos previstos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura e carimbo apostos pelo PRIMEIRO OUTORGANTE na guia de remessa relativa aos bens entregues.
5. Em caso de atraso do PRIMEIRO OUTORGANTE no cumprimento das obrigações de pagamento do preço contratual, tem o SEGUNDO OUTORGANTE direito a receber juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
6. Se aplicável, o SEGUNDO OUTORGANTE é, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 1 do CCP, obrigado a emitir fatura eletrónica, que, para além dos requisitos exigidos na legislação fiscal, contém, imperativamente os elementos enunciados nas diversas alíneas que compõem a norma contida nesse n.º 1 do referido artigo, sempre que aplicáveis.
7. Se aplicável, o modelo de fatura eletrónica a utilizar é o estabelecido pela norma europeia respetiva, aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 3 do CCP e regulamentado pela Portaria n.º 289/2019 de 5 de setembro.

Cláusula 8ª - Cessão da posição contratual

O SEGUNDO OUTORGANTE não pode ceder, no todo ou em parte, a sua posição contratual, incluindo quaisquer direitos de crédito de que possa ser titular ou subcontratar, sem o prévio consentimento do PRIMEIRO OUTORGANTE.

Cláusula 9ª - Penalidades

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, o PRIMEIRO OUTORGANTE pode exigir do SEGUNDO OUTORGANTE o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) pelo incumprimento dos prazos de entrega dos bens objeto do contrato, o PRIMEIRO OUTORGANTE pode exigir do SEGUNDO OUTORGANTE o pagamento de uma sanção pecuniária de montante máximo correspondente a 1% calculado sobre o valor da encomenda por cada dia de atraso, até ao máximo de 20%;
 - b) após 5 dias de atraso na entrega da encomenda, ainda que de forma parcial, o PRIMEIRO OUTORGANTE poderá modificar ou anular a encomenda efetuada;
 - c) pelo incumprimento da obrigação de continuidade do fornecimento, até 10% do preço contratual.
2. Considera-se que o prazo de entrega dos bens se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos bens encomendados, de acordo com as condições constantes do presente contrato.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o PRIMEIRO OUTORGANTE tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do SEGUNDO OUTORGANTE e as consequências do incumprimento.
4. O PRIMEIRO OUTORGANTE pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o PRIMEIRO OUTORGANTE exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 10ª - Representantes das Partes – Gestor do Contrato

1. Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.
2. Cada uma das partes obriga-se a informar, por escrito, a outra parte da identidade e dos contactos do respetivo representante previsto no número anterior.
3. O PRIMEIRO OUTORGANTE designa desde já como Gestor do Contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, a Assessora Técnica, XXXXXXXXXXXXXXX, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, cabendo-lhe, nomeadamente:
 291. Comunicar de imediato eventuais desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato ao Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I. propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas; e
 292. Adotar as medidas corretivas acima referidas, em caso de delegação de poderes para o efeito, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.

Cláusula 11ª - Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por uma das partes das obrigações emergentes do contrato, desde que por facto que lhe seja imputável, confere à parte não faltosa a faculdade de rescisão do mesmo, sem prejuízo do direito de ser ressarcida pelos eventuais prejuízos e danos sofridos.
2. O PRIMEIRO OUTORGANTE não aceita a limitação de responsabilidade do SEGUNDO OUTORGANTE.

Cláusula 12ª - Elementos que integram o contrato

1. São parte integrante do presente contrato os seguintes documentos:
 - a) o Caderno de Encargos e seus Anexos;
 - b) a proposta adjudicada;
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos nos termos do disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** nos termos do disposto no artigo 101º do mesmo diploma legal.

Cláusula 13.ª - Vigência do contrato

1. O presente contrato entra em vigor no dia seguinte ao da sua assinatura e vigora durante 36 (trinta e seis) meses, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior o contrato cessa logo que seja atingido o montante indicado no n.º 1 da cláusula 7.ª.

Cláusula 14.ª - Foro competente

Para a resolução de quaisquer litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 15.ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa

O presente contrato é elaborado em exemplar único e assinado eletronicamente.

Assim o declaram e outorgam,

Lisboa, 30 de Outubro de 2024

O PRIMEIRO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADE**
Num. de Identificação: XXXXXXX
Data: 2024.11.07 13:01:19+00'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente do Conselho
Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.**



O SEGUNDO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS ALBERTO RODRIGUES DOS
REIS**
Num. de Identificação: XXXXXX
Data: 2024.10.30 22:27:22+00'00'



ANEXO I

Art. Nº	Designação	Unidade de medida	Preços base unitários (€)
1	Borrego inteiro cong.	kg	10,80
2	Borrego lombinhos cong.	kg	31,80
3	Borrego lombo s/osso cong.	kg	29,50
4	Borrego osso buco cong.	kg	16,98
5	Borrego perna cong.	kg	14,48
6	Borrego vão cong.	kg	12,48
7	Borrego vão corte francês cong.	kg	29,80
8	Borrego vão corte frances especial cong.	kg	29,80
9	Coelho bravo cong.	uni	12,98
10	Cordeiro pás cong.	kg	27,98
11	Faisão inteiro cong.	kg	13,98
12	Foie-gras cong.	kg	54,80
13	Frango moelas cong.	kg	2,60
14	Javali lombinhos cong.	kg	27,50
15	Javali perna s/osso cong.	kg	16,98
16	Lebre s/pele cong.	uni	23,98
17	Novilho língua cong.	kg	7,98
18	Novilho lombo cong.	kg	28,48
19	Novilho vazia cong.	kg	12,98
20	Pato "magré" cong.	kg	19,80
21	Pato bravo cong.	kg	9,98
22	Pato inteiro cong.	kg	4,98
23	Pato peito cong.	kg	17,48
24	Perdiz s/penas cong.	uni	7,50
25	Pintada peito cong.	kg	19,98
26	Suíno bochechas cong.	kg	10,98
27	Veado lombo cong.	kg	23,48
28	Veado perna s/osso cong.	kg	13,98
29	Veado vão cong.	kg	19,80
30	Borrego carré nacional fresco	kg	19,98
31	Borrego inteiro nacional fresco	kg	14,48

32	Borrego perna nacional fresco	kg	14,48
33	Cabrito nacional fresco	kg	16,98
34	Capão fresco	kg	8,98
35	Codorniz fresca	uni	1,35
36	Coelho manso fresco	kg	8,98
37	Frango do campo fresco	kg	5,98
38	Frango peito fresco	kg	7,48
39	Frango perna fresca	kg	3,48
40	Frango s/miúdos calibrado fresco	kg	3,88
41	Frango s/miúdos médio 1,2 kg fresco	kg	3,48
42	Galinha fresca	kg	2,98
43	Leitão cru nacional fresco	kg	12,98
44	Novilho aba grossa fresco	kg	7,98
45	Novilho alcatra fresca	kg	11,48
46	Novilho carne picada fresca	kg	9,48
47	Novilho chambão fresco	kg	8,98
48	Novilho ganso redondo fresco	kg	9,98
49	Novilho língua fresca	kg	8,48
50	Novilho lombo fresco	kg	28,98
51	Novilho osso buco fresco	kg	8,98
52	Novilho peito fresco	kg	8,98
53	Novilho pojadouro fresco	kg	10,98
54	Novilho rabadilha fresco	kg	10,98
55	Novilho rabo fresco	kg	11,50
56	Novilho vazia c/osso fresca	kg	13,98
57	Novilho vazia nacional fresca	kg	15,98
58	Pato inteiro fresco	kg	5,48
59	Peru inteiro fresco	kg	5,48
60	Peru peito fresco	kg	7,98
61	Peru perna fresco	kg	4,48
62	Suíno bochechas frescas	kg	10,98
63	Suíno cabeça fresco	kg	2,98
64	Suíno cachaço s/osso fresco	kg	6,98
65	Suíno carne picada fresca	kg	6,48
66	Suíno chispe fresco	kg	2,98
67	Suíno entrecosto fresco	kg	7,48
68	Suíno entremeada fresca	kg	6,48

69	Suíno fígado fresco	kg	2,98
70	Suíno lombada fresca	kg	3,98
71	Suíno lombinhos frescos	kg	8,48
72	Suíno lombo fresco	kg	6,48
73	Suíno orelha frescos	kg	5,48
74	Suíno pá s/osso fresca	kg	4,98
75	Suíno perna inteira fresca	kg	4,98
76	Suíno perna s/osso fresco	kg	5,48
77	Suíno pezinhos frescos	kg	2,98
78	Suíno pojadouro fresco	kg	5,98
79	Suíno redanhos frescos	kg	2,98
80	Suíno sangue fresco	lt	2,48
81	Suíno toucinho gordo fresco	kg	4,48
82	Suíno vão fresco	kg	4,98
83	Suíno véu fresco	kg	2,80
84	Vitela alcatra fresca	kg	13,80
85	Vitela carcaça fresca	kg	7,75
86	Vitela carré fresco	kg	15,98
87	Vitela fígado fresco	kg	4,98
88	Vitela ganso fresco	kg	12,98
89	Vitela mão fresca	kg	3,48
90	Vitela pojadouro fresco	kg	12,98
91	Vitela rabadilha fresca	kg	12,48
92	Vitela vazia s/osso fresca	kg	16,98
93	Vitelão carcaça fresca	kg	7,50
94	Vitela picanha	kg	14,48
95	Alheira Caça	kg	11,48
96	Alheira Mirandela	kg	6,98
97	Bacon	kg	10,98
98	Banha de pato	kg	18,98
99	Banha de suíno	kg	3,50
100	Barriga de suíno fumada	kg	13,98
101	Cabeça fumada	kg	6,98
102	Chourição	kg	8,98
103	Chouriço carne alentejano	kg	9,98
104	Chouriço carne de porco preto	kg	16,98
105	Chouriço carne regional	kg	7,48

106	Chouriço de sangue	kg	6,48
107	Chouriço mouro	kg	6,48
108	Farinheira	kg	6,48
109	Fiambre corrente	kg	5,48
110	Linguiça	kg	10,98
111	Linguiça alentejana	kg	16,98
112	Linguiça de porco preto	kg	16,98
113	Morcela da guarda	kg	6,98
114	Morcela da beira	kg	6,98
115	Orelheira fumada	kg	6,98
116	Painho alentejano	kg	19,98
117	Paio dop	kg	24,98
118	Presunto c/osso	kg	13,48
119	Pernil fumado	kg	6,98
120	Presunto c/osso pata inteiro	kg	13,48
121	Presunto s/osso	kg	15,98
122	Presunto s/osso fatiado	kg	16,98
123	Presunto s/osso Ibérico	kg	19,98
124	Salpicão	kg	13,98
125	Salsicha de churrasco	kg	6,98
126	Tripa de borrego	kg	35,00
127	Tripa de suíno	kg	3,98
128	Creme fraiche	kg	10,80
129	Natas frescas	kg	12,80
130	Queijo brie	kg	15,99
131	Queijo barra flamengo	kg	7,98
132	Queijo bleu d'auvergne	kg	18,80
133	Queijo burrata	uni (125g)	3,80
134	Queijo camembert	kg	4,98
135	Queijo fromage frais	cov (250g)	2,98
136	Queijo cheddar	kg	10,48
137	Queijo chevre	kg	19,50
138	Queijo emmental	kg	19,80
139	Queijo emmental ralado	kg	19,00
140	Queijo feta	kg	19,80
141	Queijo philadelphia	cov (200g)	2,98
142	Queijo fresco	kg	9,98

143	Queijo gorgonzola	kg	26,98
144	Queijo gouda	kg	13,98
145	Queijo gruyere	kg	44,80
146	Queijo halloumi	kg	27,80
147	Queijo ilha	kg	18,60
148	Queijo mascarpone	cov (250g)	4,80
149	Queijo mozzarella barra	kg	7,98
150	Queijo mozzarella búfalo	uni (250g)	2,75
151	Queijo mozzarella mini	uni (125g)	3,48
152	Queijo mozzarella ralado	kg	7,98
153	Queijo parmesão	kg	22,48
154	Queijo ricota	kg	11,98
155	Queijo roquefort	kg	34,80
156	Queijo Serpa dop	kg	23,48
157	Queijo serra	kg	17,50
158	Queijo serra cert.	kg	24,80
159	Requeijão	uni (250g)	2,50
160	Requeijão cabra	uni (250g)	2,75
161	Requeijão ovelha	uni (250g)	2,98

ANEXO II

Caraterização técnica e requisitos de carnes frescas e congeladas e charcutaria

Regras Gerais

Inspeção

Poderão ser feitas inspeções, peritagens ou auditorias pelos serviços do Turismo de Portugal, I.P., tanto no local de expedição dos géneros, no transporte, bem como no destino.

Análises

Poderão ser executadas análises a fim de avaliar a integridade bromatológica dos produtos em causa.

Transporte

Todos os géneros deverão ser transportados em viaturas próprias para o efeito obedecendo às normas legais em vigor para transporte de géneros alimentícios.

Caraterização técnica e requisitos de carnes frescas e congeladas e charcutaria

Carnes frescas e congeladas – CPV 1511000-2

Carne de Borrego – CPV 15115100-8

Requisitos:

Borrego costeletas – carcaças de animais jovens, sela fresca (carré), avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

As carcaças deverão apresentar finíssimas camadas de gordura de cobertura;

Borrego inteiro – carcaças de animais jovens, fresco, com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 10 e 14 Kg, aprovados e abatidos em matadouros;

As carcaças deverão apresentar finíssimas camadas de gordura de cobertura;

Borrego perna fresca em vácuo – carcaças de animais jovens, fresco, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Carne de Carneiro – CPV 15115200-9

Requisitos:

Carneiro inteiro/metades – carcaças de machos adultos, fresco, com idade superior a dois anos e peso por carcaça entre 45 e 150 Kg, aprovados e abatidos em matadouros;

As carcaças deverão apresentar finíssimas camadas de gordura de cobertura;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Carne de caprino – CPV 15117000-1

Requisitos:

Cabra bucho – Estômago da cabra, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Cabra inteiro/metades – carcaças de animais, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Cabrito inteiro – carcaças de animais jovens, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Carne de animais da espécie cavalari – CPV 15118100-9

Requisitos:

Cavalo bife – Bife de cavalo fresco, sem osso, embalado em vácuo;

Cavalo dianteiro – Dianteiro de cavalo fresco, sem osso, embalado em vácuo;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Aves de Capoeira: codorniz, frangos, patos e peru – CPV 15112000-6

Requisitos:

Codorniz – Codorniz fresca em cuvette, comercializada em embalagens até 16 unidades;

Frango asas – Asas de frango frescas embaladas em embalagem plástica;

Frango com miudezas – Frango médio com inclusão de miúdos. Deve apresentar-se fresco, até 1,200 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica;

Frango do campo – Frango criado em espaço aberto. Deve apresentar-se fresco, com peso até 2,000 Kg, embalado individualmente em embalagem plástica;

Frango miudezas - Deve apresentar-se fresco;

Frango peito – Peitos de frango, embalados em cassetes de aproximadamente 2,5 kg;

Frango perna com coxa - Deve apresentar-se fresco;

Frango – Médio. Deve apresentar-se fresco, até 1,200 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica;

Frango sangue – Sangue fresco de frango, embalado em embalagem plástica;

Galinha – Galinha inteira, fresca. Deve apresentar-se fresco, até 2,000 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica.

Galinha pintada – Galinha-d'angola inteira, fresca. Deve apresentar-se fresco, até 1,200 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica.

Galo – Galo inteiro, fresco. Deve apresentar-se fresco, até 3,200 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica.

Pato – Entende-se por pato a ave jovem, com pele clara e fina. Deve apresentar-se fresco entre 2Kg e 2,5Kg, embalado individualmente em embalagem plástica;

Peru pernas – Entende-se por perna de peru as peças provenientes de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se fresco com pele e com osso, embalado a vácuo;

Peru coxas – Entende-se por coxa de peru as peças provenientes de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se fresco com pele e com osso, embalado a vácuo;

Peru inteiro – Entende-se por perna de peru as peças provenientes de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se fresco com pele e com osso, embalado a vácuo;

Peru peito – Entende-se por peito de peru as peças provenientes de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se fresco sem pele e sem osso, embalado a vácuo;

Carne de coelho – CPV 15119100-6

Requisitos:

Coelho – Coelho inteiro, eviscerado. Deve apresentar-se fresco, com peso entre 1kg e 1,500 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica.

Carne de lebre – CPV 15119200-7

Requisitos:

Lebre – Lebre inteira, eviscerada. Deve apresentar-se fresco, com peso entre 1,2kg e 2 Kg e embalado individualmente em embalagem plástica.

Caça – CPV 15119300-8

Requisitos:

Coelho bravo - Sem pelo, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Faisão – Sem penas, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Perdiz – Sem penas, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Javali lombo – Lombo de javali, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Javali perna – Perna de javali sem osso, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Pombo borracho – Sem penas, fresco ou congelado, embalado em vácuo;

Veado lombo – lombo de veado sem osso, congelada, embalada em vácuo;

As embalagens deverão conter exclusivamente um só tipo de peça;

Toda a carne de caça selvagem, para que possa ser colocada no mercado, tem de possuir a correspondente

Marca de Salubridade, após Inspeção Sanitária por Médico Veterinário Oficial em Sala de Tratamento de Caça, devidamente licenciada.

Para que tal aconteça, a carcaça deve passar por uma série de processos de preparação que visam conservar e evitar que esta e as suas respectivas vísceras edíveis se deteriorem, assim como a pele e os troféus.

As embalagens devem conter ainda as seguintes indicações: Nome da peça, indicação da empresa fornecedora, prazo de validade, peso líquido e bruto.

Carne de bovino/vaca/novilho/vitela – CPV 15111000-9

Requisitos:

- Novilho aba – Aba de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho acém com osso – acém de novilho fresco, com osso, embalado em vácuo;
- Novilho acém sem osso – acém de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho alcatra – alcatra de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho bochechas – bochechas de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho cachaço com osso – cachaço de novilho fresco, com osso, embalado em vácuo;
- Novilho cachaço sem osso – cachaço de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho carne barrosã sem osso – carne barrosã fresca, embalada em vácuo;
- Novilho carne mirandesa vazia – carne mirandesa da vazia fresca, embalada em vácuo;
- Novilho chã de dentro – Chã de dentro de novilho fresco, embalado em vácuo, importado;
- Novilho chambão – chambão de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;
- Novilho coração – coração de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho coração – coração de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho costeleta – costeleta de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho dobrada – Estômago de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho entremeada – entremeada de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho fígado – fígado de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho ganso redondo – ganso redondo de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho língua – Língua de novilho fresca, embalado em vácuo;
- Novilho lombinho – Lombinho de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho maminha – Maminha de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho mão – Mão de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho osso buco – Osso buco de novilho fresco, embalado em vácuo;
- Novilho ossos – Ossos de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho Pá – Pá de novilho desossada fresco, embalado em vácuo;

Novilho peito com osso – Peito de novilho fresco, com osso, embalado em vácuo;

Novilho peito sem osso – Peito de novilho fresco, sem osso, embalado em vácuo;

Novilho picanha – Picanha de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho pojadouro – Pojadouro de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho rabadilha – Rabadilha de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho rabo – Rabo de novilho fresco, embalado em vácuo;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Novilho rins – Rins de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho sangue – Sangue de novilho fresco, embalado em vácuo;

Novilho vazia – vazia de vazia, fresco, embalado em vácuo;

Novilho carne picada – Carne de novilho picada no dia do fornecimento, com percentagem de gordura até 20%, embalada em vácuo;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

Carne de suíno – CPV 15113000-3

Requisitos:

Suíno bochecha – bochecha fresca, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno cabeça com osso – cabeça fresca, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno cabeça sem osso – cabeça fresca desossada, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno cachaço – Cachaço de suíno, sem osso, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno chispe – Consideram-se chispes as extremidades, anatomicamente completas dos membros do porco, isentos de unhas, pelos, mutilações, feridas ou manchas de qualquer natureza. Deve apresentar-se fresco, obrigatoriamente embalado em vácuo, até ao máximo de 6 peças por embalagem.

Suíno coração – Coração de suíno, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno costeletas – Costeletas do lombo ou do cachaço, cortada, com peso entre 150g e 180g, fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno entrecosto (tiras) – Porção da meia carcaça que corresponde à extensão da parede costal, situada abaixo da lombada, fatiada, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno entrecosto – Porção da meia carcaça que corresponde à extensão da parede costal, situada abaixo da lombada, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno entremeada - Entende-se pela peça comprida, larga e achatada, constituída pela parede abdominal infra

lateral e por parte dos planos musculares e cutâneo, aplicados contra o entrecosto. Deve apresentar-se fresca e embalada a vácuo.

Suíno espinhaço – Espinhaço fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno febras – Febra da perna do porco, cortada, com peso compreendido entre 150g e 180g, embalado em vácuo;

Suíno fígado – Fígado do porco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Nas peças frescas comercializadas em avulso devem verificar-se as seguintes condições no ato da receção: Verificação de transporte em viatura refrigerada com controlo de temperaturas no momento da entrega, pendurada, com etiqueta que identifique o lote, centro de abate e/ou desmancha, data de abate e/ou desmancha.

A peça deverá conter carimbo de salubridade do matadouro.

Suíno inteiro/metades – Inteiro ou metades do porco, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno leitão – Carcaça fresca, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno lombada – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno lombinho – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno lombo com osso e courato – Deve apresentar-se fresco e embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno lombo – Deve apresentar-se fresco, sem osso, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno mioleira – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno Orelha – Deve apresentar-se fresca, obrigatoriamente embalada em vácuo, até ao máximo de 6 peças por embalagem.

Suíno Ossos Assuã – Ossos frescos, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno pá – Deve apresentar-se fresco, sem osso, embalado a vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno perna com osso – Deve apresentar-se fresca, com osso e embalada em vácuo. Peças até 15 kg;

Suíno perna sem osso – Deve apresentar-se fresca, sem osso e embalada em vácuo. Peças até 12 kg;

Suíno pernil – Deve apresentar-se fresca, obrigatoriamente embalada em vácuo, até ao máximo de 6 peças por embalagem.

Suíno pés – Deve apresentar-se fresco, obrigatoriamente embalada em vácuo, até ao máximo de 6 peças por embalagem.

Suíno queixadas – Deve apresentar-se fresco, obrigatoriamente embalada em vácuo.

Suíno rins – Deve apresentar-se fresco, obrigatoriamente embalada em vácuo.

Suíno rojões – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno sangue cozido – Sangue de porco cozido, comercializado em embalagem plástica;

Suíno sangue fresco – Sangue de porco fresco, comercializado em embalagem plástica;

Suíno alentejano secretos – Deve apresentar-se fresca e embalada em vácuo.

Suíno toucinho – Peça que corresponde a courato e tecido gordo subcutâneo, colocado em salga e embalada em vácuo.

Suíno tripas – Tripas frescas e embalada em vácuo.

Suíno vão com osso – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno vão sem osso – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

Suíno véu ou redanho – Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros;

As embalagens com peças frescas embaladas em vácuo devem conter as seguintes indicações: selo de inspeção das autoridades sanitárias; Nome da peça; indicação da empresa fornecedora; data de congelação; prazo de validade, peso líquido e bruto.

As carnes de suíno deverão ser provenientes de carcaças com peso compreendido entre 60 e 95 Kg, de animais aprovados para consumo público;

As embalagens deverão conter exclusivamente um só tipo de peça.

Causas de rejeição – Restantes carnes:

Serão rejeitados todos os produtos que não correspondam às normas descritas nos requisitos técnicos;

Serão rejeitadas as carcaças que apresentem hematomas, hemorragias, pelos, cortes, deformações ou excessos de humidade e, bem assim, quaisquer outros sinais que evidenciem doença, emagrecimento, decomposição, conspurcação ou deficiente preparação tecnológica;

Todas as que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial;

Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação e rotulagem adequada;

Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas;

Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes;

Quando não apresentem sinais de congelação recente;

Quando se detete que sofreram ou sofrem de descongelação;

Charcutaria - Requisitos:

Alheira – CPV 15131135-0 - Entende-se por alheira o enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, fresca a carne de aves (galinha e/ou peru) e pão de trigo, o azeite e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante e aditivos legalmente autorizados. Devem apresentar-se em granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Alheira certificada MDL – CPV 15131135-0 - Entende-se por alheira o enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, fresca a carne de aves (galinha e/ou peru) e pão de trigo, o azeite e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante e aditivos legalmente autorizados. Devem

apresentar-se em granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Alheira de caça – CPV 15131135-0 - Entende-se por alheira o enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, fresca a carne de aves (galinha e/ou peru) e pão de trigo, o azeite e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante e aditivos legalmente autorizados. Devem apresentar-se em granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Alheira de caça de Mirandela – CPV 15131135-0 - Enchido fumado com formato de ferradura, de cor castanho-amarelada, cujos principais ingredientes carne de porco de raça bisara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de raça Bísara), carne de aves, carne de animais de caça (facultativo), pão regional de trigo, banha de porco e azeite de Trás-os-Montes DOP, ou similar, condimentados com sal, alho e colorau. O produto deve ter origem no concelho de Mirandela com Indicação Geográfica Protegida.

Bacon – CPV 15131220-3 - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo. Em todo o invólucro exterior devem ser apostas as seguintes indicações: Nome e marca do fabricante; tipo do produto, localidade de origem; massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos; data da embalagem; data de validade; temperatura de armazenagem.

Banha - CPV 15412100-0 – banha de porco, comercializada em baldes de 5 kg.

Chouriça de cebola – CPV -15131130-6 - Entende-se por chouriça de cebola, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carne de porco, vinho, cebola, alho e outros temperos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

Chourição – CPV -15131130-6 - Entende-se por chourição, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e couratos de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

Chouriço caseiro tradicional – CPV -15131130-6 - Entende-se por chouriço de carne, tipo tradicional, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor, podendo ou não, ser embalado individualmente, devendo ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Chouriço corrente – CPV -15131130-6 - Entende-se por chouriço de carne, tipo corrente, o enchido curado pelo fumo ou outro processo de secagem e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor, embalado individualmente, devendo ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Chouriço da Beira Baixa – CPV -15131130-6 - É um enchido fumado, feito à base de carne de porco magra e temperado com alho, sal e especiarias. O seu enchimento é efetuado em tripa natural, curado em fumeiro de lenha de azinho, promovendo o seu carácter único tradicional e permitindo apresentar uma massa uniforme de cor em tons avermelhados. Deve ter origem na Beira Baixa.

Chouriço de carne – CPV -15131130-6 - Entende-se por chouriço de carne, o enchido curado pelo fumo ou outro processo de secagem e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor, embalado individualmente, devendo ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Chouriço de sangue – CPV -15131134-6 - Entende-se por chouriço de sangue, o enchido que, como o nome indica, leva na sua composição o sangue fresco do animal usado para sua confeção, adicionado de carne e gordura do animal, além de vários temperos. Deve ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Farinheira – CPV 15131135 -0 - Entende-se por farinheira o enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, fresca ou tratada pelo frio, por farinha de trigo, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados. Devem apresentar-se em granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Fiambre da pá – CPV 15131410-2 - Perna de Porco, tratada pela salmoura, desossada, enformada, por vezes fumada e submetida à ação do calor de forma que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C;

Fiambre de frango cozido – CPV 15131410-2 – Carne de frango, tratada pela salmoura, desossada, enformada, cozida e submetida à ação do calor de forma que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C;

Fiambre de frango fumado – CPV 15131410-2 – Carne de frango, tratada pela salmoura, desossada, enformada, fumada e submetida à ação do calor de forma que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C;

Fiambre de peru cozido – CPV 15131410-2 – Carne de peru, tratada pela salmoura, desossada, enformada, cozida e submetida à ação do calor de forma que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C;

Fiambre de peru fumado – CPV 15131410-2 – Carne de peru, tratada pela salmoura, desossada, enformada, fumada e submetida à ação do calor de forma que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C;

O fiambre deve ser embalado em película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo, devendo esta aderir ao produto;

Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor;

Todas as embalagens estarão permanentemente submetidas à ação do frio a temperaturas entre 0º e 5º C;

Todas as características no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higiene e sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas Normas Portuguesas em vigor.

Linguiça picante – CPV -15131133-6 - Entende-se por linguiça, o enchido curado pelo fumo ou outro processo de secagem e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos picantes e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor, embalado individualmente, devendo ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Linguiça sem picante – CPV -15131133-6 - Entende-se por linguiça, o enchido curado pelo fumo ou outro processo de secagem e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos isentos de picante e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor, embalado individualmente, devendo ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Morcela corrente – CPV -15131133-6 - Entende-se por morcela, enchido fumado obtido a partir de sangue e gorduras de porco e farinha, além de vários temperos. Deve ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Morcela da Beira – CPV -15131133-6 - Enchido feito com pão, sangue e gordura de porco, cebola sal, cominhos, salsa, picante. Enchido cozido. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

Morcela de arroz – CPV -15131133-6 - Entende-se por morcela de arroz, enchido fumado obtido a partir de sangue e gorduras de porco, farinha e arroz, além de vários temperos. Deve ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Mortadela – CPV 15131110-9 – Enchido fumado obtido a partir de carne e gorduras de porco, novilho e aves, além de vários temperos. Deve ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Mortadela com azeitonas – CPV 15131110-9 – Enchido fumado obtido a partir de carne e gorduras de porco, novilho e aves, azeitonas verdes descaroçadas, além de vários temperos. Deve ser rotulado de acordo com a legislação em vigor.

A mortadela deve ser embalada em película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo, devendo esta aderir ao produto;

Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor;

Todas as embalagens estarão permanentemente submetidas à ação do frio a temperaturas entre 0º e 5º C;

Todas as características no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higio-sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas Normas Portuguesas em vigor.

Negrito – CPV -15131130-6 - Enchido fabricado à base de carne e gordura de suíno, temperado com vinha d'alhos à qual é adicionada, alguns dias mais tarde, o sangue fresco de suíno, bem como, diversas especiarias que lhe conferem um sabor e aroma intensos. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

Painho – CPV -15131130-6 - Tripa de porco direita e larga, recheada com carne de porco (pá, aparas de carne, carne entremeada e, por vezes, lombo, cachaço e lombinho), temperada com massa de pimentão, alho, sal e água. O enchido é atado com fio nas extremidades e ao meio ou em formato de bola. Origem na região do Alentejo.

Paio corrente – CPV -15131130-6 - Tripa de porco direita e larga, recheada com carne de porco (pá, aparas de carne, carne entremeada e, por vezes, lombo, cachaço e lombinho), temperada com massa de pimentão, alho, sal e água. O enchido é atado com fio nas extremidades e ao meio ou em formato de bola. Origem na região do Alentejo.

Paio de Lamego – CPV -15131130-6 - Tripa de porco direita e larga, recheada com carne de porco (pá, aparas de carne, carne entremeada e, por vezes, lombo, cachaço e lombinho), temperada com massa de pimentão, alho, sal e água. O enchido é atado com fio nas extremidades e ao meio ou em formato de bola. Origem na região de Lamego.

Paiola – CPV -15131130-6 - Enchido feito com uma combinação de carne de porco, pá e entremeada, cortadas em pedaços relativamente grandes e condimentadas, com massa de pimentão, vinho, sal, especiarias e conservantes. Tem a forma oval de aspeto irregular com uma cor castanha avermelhada. O seu comprimento varia entre os 15 a 20 cm., sendo o diâmetro aproximado a 120 mm, e o peso cerca de 1,200 kg.

Pernil fumado – CPV -15131130-6 - Produto fumado de peça inteira (centro da mão de porco), colocado em salmoura com água, sal e especiarias. totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico.

Presunto com osso – CPV 15131210-0 – Entende-se por presunto, o presunto com osso, totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico.

Presunto sem osso – CPV 15131210-0 – Entende-se por presunto, o presunto desossado, totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico.

Na embalagem e em todo o invólucro exterior de cada presunto devem ser apostas as seguintes indicações: Nome e marca do fabricante; tipo do produto, localidade de origem; massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos, data da embalagem; data de validade; temperatura de armazenagem.

Salame – CPV 15131135 -0 – Devendo apresentar-se a granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Salpicão corrente – CPV 15131135 -0 – Devendo apresentar-se a granel, com invólucro exterior impermeável e com rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

Salpicão de Trás-os-Montes – CPV 15131135 -0 – Produto fumado, em forma cilíndrica, à base de lombo de porco, com tonalidade vermelha e condimentação com alho, vinho, colorau e malagueta. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

Salsichas frescas – CPV 15412100-0 – Enchido cru de massa granulosa constituído por carne e gordura de suíno fresca, adicionado de especiarias e aditivos, usada para culinária, produto fresco. Na embalagem devem constar as normas de rotulagem legalmente exigidas.

Salsichas Toscana – CPV 15412100-0 – Enchido cru de massa granulosa constituído por carne e gordura de suíno fresca, adicionado de especiarias e aditivos, usada para culinária, produto fresco. Na embalagem devem constar as normas de rotulagem legalmente exigidas.

Toucinho salgado – CPV 15412100-0 – Toucinho do lombo do porco salgado a seco. Na embalagem devem constar as normas de rotulagem legalmente exigidas.

Causas de rejeição – Charcutaria:

Serão rejeitados todos os produtos que não correspondam às normas descritas nos requisitos técnicos;

Cuja apresentação comercial não corresponda às Normas Portuguesas;

Sempre que não apresentem rotulagem;

Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas;

Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.