

## Esclarecimento Técnico N.º APIC/14/2026

**Assunto:** Admissibilidade de aparas (*trimmings*) na produção de carne picada e preparados de carne, Reg. (CE) n.º 853/2004, Secção V

Por terem surgido dúvidas por parte de associados relativamente a *aparas (trimmings) utilizadas na produção de carne picada e preparados de carne*, a APIC presta o seguinte esclarecimento:

**Questão:** "O ponto 1, alínea c), subalínea i) do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exclui da produção de carne picada os "resíduos da desmancha e apara (com exceção de cortes de músculos inteiros)". Qual a definição de "resíduos da desmancha" e de "aparas"? Que matéria-prima é utilizável ao abrigo desta exceção? Como se articula esta disposição com o regime mais permissivo previsto para os preparados de carne destinados a tratamento térmico?"

Face à questão apresentada, a APIC esclarece o seguinte:

### 1. Enquadramento legal

Os requisitos aplicáveis às matérias-primas para a produção de carne picada e preparados de carne encontram-se estabelecidos no **Regulamento (CE) n.º 853/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, Anexo III, Secção V, Capítulo II. O princípio subjacente a estas regras é a segurança dos géneros alimentícios: o legislador pretendeu limitar a utilização de partes da carcaça sujeitas a maior manipulação e com maior risco de contaminação microbiológica na produção de carne picada.

Para efeitos deste esclarecimento, é também relevante o **Regulamento (CE) n.º 275/2007** da Comissão, de 15 de março de 2007, que alterou o **Regulamento (CE) n.º 1825/2000** e introduziu, no artigo 5.º-A, a seguinte definição de "aparas" (*trimmings*): "*pequenos pedaços de carne reconhecidos como próprios para consumo humano, produzidos exclusivamente durante as operações de apara decorrentes da desossa das carcaças e/ou do corte de carne*". Embora formalmente aplicável à carne de bovino, esta definição é aceite por analogia para as restantes espécies.

Adicionalmente, o **Decreto-Lei n.º 147/2006**, de 31 de julho (artigo 13.º, n.º 4), dirigido à venda no retalho, auxilia a interpretação da norma ao proibir a produção de carne picada a partir de "aparas decorrentes do corte ou da raspagem dos ossos".

### 2. Distinção entre tipos de "*trimmings*"

A designação comercial "*trimmings*" abrange realidades distintas do ponto de vista legal. A admissibilidade como matéria-prima depende da natureza física do produto e da classificação do género alimentício final. Importa distinguir dois tipos:

- Resíduos de limpeza e raspagem (*scrap trimmings*): pequenos fragmentos e tecidos resultantes do acerto estético das peças ou da raspagem de ossos. Apresentam elevada

superfície de contacto e maior risco microbiológico. A sua utilização na produção de carne picada é **expressamente proibida** pela legislação europeia.

- Cortes de músculos inteiros (*whole muscle cuttings*): porções limpas de músculo esquelético com gordura inerente, resultantes diretamente da desmancha primária de carcaças aprovadas para consumo humano. Estes cortes **estão expressamente autorizados** como matéria-prima para carne picada, enquadrando-se na exceção prevista no Regulamento (CE) n.º 853/2004.

O enquadramento legal estabelece ainda critérios distintos consoante a classificação do produto final, carne picada ou preparado de carne, conforme se detalha nas secções seguintes.

### 3. Carne picada, o que a lei permite?

A denominação legal “carne picada” aplica-se a “carne desossada que foi picada e que contém menos de 1% de sal” (Capítulo II, ponto 1). Para este produto, o ponto 1, alínea c), subalínea i), é inequívoco: a matéria-prima não pode ser proveniente de “resíduos da desmancha e aparas”, com a única exceção de “cortes de músculos inteiros”.

A matéria-prima admissível deve, por isso, ser constituída por porções limpas e de maior dimensão de músculo esquelético, resultantes diretamente da desmancha primária das carcaças. As aparas estão **excluídas** mesmo que sejam próprias para consumo humano. A utilização de cortes de músculos inteiros é admissível desde que sejam garantidas todas as exigências sanitárias previstas no Capítulo II, designadamente a manutenção da cadeia de frio.

**Atenção:** A utilização de aparas na produção de carne picada constitui uma não-conformidade grave, passível de ação corretiva pelas autoridades competentes (DGAV/ASAE).

### 4. Preparados de carne, quando são as aparas admissíveis?

Para os preparados de carne (hambúrgueres com sal ou condimentos, almôndegas, salsichas frescas e produtos similares), o Capítulo II, ponto 2, alínea c), subalínea i), prevê um regime diferenciado: quando o produto se destina claramente ao consumo **após tratamento térmico**, a subalínea i) da alínea c), que exclui as aparas, não se aplica. Por outras palavras, a norma **autoriza expressamente** o uso de aparas como matéria-prima nestes produtos.

Esta autorização pressupõe que: as aparas são próprias para consumo humano; o produto se destina de forma clara ao consumo após tratamento térmico; e todos os restantes requisitos do ponto 1, alínea c), se mantêm obrigatórios.

**Atenção:** Se o preparado de carne se destinar ao consumo **sem** tratamento térmico prévio, a exclusão das aparas mantém-se aplicável.

## Conclusão

O **Regulamento (CE) n.º 853/2004** estabelece um regime diferenciado consoante o produto final:

(i) Carne picada: matéria-prima limitada a músculos inteiros ou cortes de músculos inteiros. As aparas estão expressamente excluídas.

(ii) Preparados de carne para tratamento térmico: as aparas são admissíveis, desde que o produto se destine claramente ao consumo após tratamento térmico e sejam cumpridos os restantes requisitos do Capítulo II.

### Recomendação

A APIC recomenda que os associados:

- (i) Classifiquem as matérias-primas antes da produção, distinguindo rigorosamente os cortes de músculo inteiro dos resíduos de apara;
- (ii) Assegurem a rastreabilidade documental que comprove a origem e a natureza da matéria-prima utilizada em cada lote;
- (iii) Verifiquem a denominação legal do produto final (carne picada vs. preparado de carne) para confirmar qual o regime aplicável.

Encontramo-nos ao vosso dispor para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Montijo, 17 de março de 2026

**A Diretora Executiva**  
Graça Mariano

DP

### Referências para consulta:

- Regulamento (CE) n.º 853/2004 — Regras específicas de higiene para alimentos de origem animal (Anexo III, Secção V, Cap. II): [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu) — CELEX:32004R0853
- Regulamento (CE) n.º 1825/2000, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 275/2007 — Definição de “aparas” (artigo 5.º-A): [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu) — CELEX:32007R0275
- Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho — Condições higiénicas e técnicas para distribuição e venda de carnes (artigo 13.º): [dre.pt](http://dre.pt) — DL 147/2006

*Válido com base na legislação em vigor em março de 2026. Verificar eventuais atualizações em [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu) e [dre.pt](http://dre.pt).*