Normas de Funcionamento

Mercado do Bolhão

Edição l 03

Índice

Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

Introdução

1. **NF01 -** Localização, acesso e contactos
2. **NF02 -** Horário de funcionamento
3. **NF03 -** Identificação
   - **3.1. NF03.1** – Cartão de comerciante e auxiliar
   - **3.2. NF03.2** – Cartão temporário
   - **3.3. NF03.3** – Cartão de visitante
   - **3.4. NF03.4** – Cartão do vizinho
   - **3.5 .NF03.5** – Considerações finais
4. **NF04 -** Serviços disponíveis no Mercado Bolhão
5. **NF05 -** Espaços de venda e de utilização
   - **5.1. NF05.1 -** Instalação e adaptação das Bancas
     - **5.1.1. - NF05.1.1** – Condições gerais
     - **5.1.2. - NF05.1.2** – Condições específicas
   - **5.2. NF05.2 -** Arrumos e cozinhas
   - **5.3. NF05.3 -** Equipamento das cozinhas (salsicharias)
   - **5.4. NF05.4 -** Restaurantes
     - **5.4.1. - NF05.4.1 -** Esplanada.
     - **5.**4.2. – NF5.4.2 – Sombreado
     - **5.**4.3. – NF5.4.3 – Painel publicitário com iluminação orientada
     - **5.**4.4. – NF5.4.4 – Equipamento de som
6. **NF06 -** Zonas de apoio
   - **6.1. - NF06.1 - Balneários e vestiários**
   - **6.2. - NF06.2 - Cacifos**
   - **6.3. - NF06.3 - Correio**
   - **6.4. - NF06.4 - Sala de resíduos**
   - **6.5. - NF06.5 - Câmaras frigoríficas**
   - **6.6. - NF06.6 - Máquina de gelo**
   - **6.7. - NF06.7 - Balcão de informações**
7. **NF07 -** Cave logística
   - 7.1.**- NF07.1 -** Acesso
   - 7.2.**-** NF07.2 - Circulação
   - 7.3. **-** NF07.3 – Parqueamento
   - 7.4. **- NF07.4 - Entrada e saída de mercadorias**
8. **NF08 -** Limpeza e remoção de resíduos
9. **NF09** – Controlo de pragas

10. **NF10 -** Segurança e vigilância

11. NF11 - Disposições comuns
12. NF12 – Documentos em Anexo
Anexo 1 – Listagem de produtos por categoria
Anexo 2 – Preçário
Anexo 3 – Desenhos técnicos
Anexo 4 – Modelos de documentação.

Introdução

O presente documento foi elaborado com o intuito de estabelecer um conjunto de normas orientadoras para os Comerciantes, auxiliares e visitantes do Mercado do Bolhão.

O Mercado do Bolhão, no seu interior, é composto pelos seguintes espaços comerciais: 79 bancas e 10 restaurantes. No exterior, é composto por 38 lojas, com acesso exclusivo pela rua.

Os comerciantes das bancas exercem a sua atividade de acordo com as categorias aprovadas em reunião da Câmara Municipal do Porto de 14 de fevereiro de 2017, posteriormente revistas em reunião da Câmara Municipal do Porto de 21 de dezembro de 2017. As categorias em vigor, encontram-se elencadas no Anexo 1 às presentes Normas.

Os comerciantes dos espaços de restaurante exercem a sua atividade de acordo com o objeto previsto no respetivo Contrato de Utilização, outorgado entre os mesmos e o Município do Porto/Entidade Gestora, enquanto que os comerciantes das lojas exteriores, possuem um contrato de arrendamento.

Estas Normas de Funcionamento não dispensam a leitura do Regulamento do Mercado do Bolhão e de toda a documentação a ele associada.

As presentes Normas de Funcionamento estão sujeitas a alterações decorrentes de necessidades que se identifiquem no Mercado do Bolhão, de critérios que venham a ser adotados pelo Município do Porto/Entidade Gestora e de alterações à legislação em vigor.

Para facilitar a leitura das presentes Normas de Funcionamento, entende-se por:

a. Entidade Gestora: a entidade em quem a Câmara Municipal do Porto delegou os seus poderes de gestão, direção, exploração, administração e fiscalização do Mercado do Bolhão;
b. Comerciante: pessoa singular ou coletiva que exerça uma atividade no Mercado do Bolhão;
c. Auxiliar: pessoa singular que auxilia o Comerciante e se encontra sob a sua responsabilidade;

Visitantes: fornecedores, clientes e outras pessoas externas ao Mercado do Bolhão.

.

NF01 — Localização, Acesso e Contactos

O Mercado do Bolhão encontra-se localizado na baixa da cidade do Porto, no quarteirão delimitado pelas ruas Formosa, Sá da Bandeira, Fernandes Tomás e Alexandre Braga.
Implantado num terreno com 7.054 m^2, os acessos pedonais ao Mercado do Bolhão efetuam-se pelas ruas Formosa, n.º 322 (acesso sul), Sá da Bandeira, n.º 376 (acesso poente), Fernandes Tomás, n.º 705 (acesso norte) e Alexandre Braga, n.º 81 (acesso nascente). Existe ainda o acesso ao interior do Mercado a partir da estação de Metro do Bolhão.
Já o acesso de viaturas é feito, apenas, pela cave logística, com entrada pela Rua do Ateneu Comercial do Porto, n.º 2.

O endereço oficial do Mercado do Bolhão é o seguinte:
Mercado do Bolhão
Rua Formosa, n.º 322
4000-252 Porto

O endereço oficial da cave logística (para a entrega e/ou recolha de mercadorias) é o seguinte:
Mercado do Bolhão – cave logística
Rua do Ateneu Comercial, n.º 2
4000-380 Porto

Os contactos oficiais do Mercado do Bolhão são os seguintes:

a. Direção do Mercado do Bolhão:
    i. Telefone: +351 228 339 324
    ii. Correio eletrónico: geral@mercadobolhao.pt
b. Balcão de Informações:
    i. Telefone: +351 223 326 024
    ii. Correio eletrónico: atendimento@mercadobolhao.pt
c. Central de Vigilância:
    i. Telefone: +351 228 339 343

NF02 — Horário de Funcionamento

Mercado do Bolhão: 08:00 - 24:00
Cave logística: 05:30 - 23H30[1]

Mercado de Frescos l Terrado

Horário de Inverno
2.ª a 6.ª feira: 08H00-19H00
Sábado: 08H00-18H00

Horário de verão
2.ª a 6.ª feira: 08H00-20H00
Sábado: 08H00-18H00

Restaurantes l Galeria

Segunda-feira a Sábado: 08:00 - 24:00
Horário obrigatório de abertura dos Restaurantes: 12:00 - 15:00 / 19:00 - 24:00

Os horários encontram-se afixados no Mercado do Bolhão, em locais visíveis.
Sem prejuízo dos horários supra indicados, no início de cada ano civil a Entidade Gestora definirá os dias de abertura e encerramento relativamente aos domingos, feriados e dias equiparados, bem como o respetivo horário de funcionamento nesses dias.
A divulgação dos mesmo será efetuada na página oficial do Mercado do Bolhão na internet, através das redes sociais e por circular a distribuir aos Comerciantes.
No caso de existirem posteriores alterações aos dias e horários referidos, a Entidade Gestora efetuará um aviso prévio, com uma antecedência nunca inferior a 1 (um) mês, através dos meios indicados no ponto anterior.
No período fora do horário de funcionamento do Mercado do Bolhão, as zonas de apoio e as zonas comuns apenas poderão ser utilizadas para cargas e descargas de mercadorias e equipamentos, aprovisionamento das bancas, arrumos, cozinhas e restaurantes, remoção de resíduos e limpeza geral, sendo que todo o pessoal deverá estar previamente autorizado pela Entidade Gestora para o efeito, e devidamente identificado.

[1] O acesso à cave logística para cargas e descargas, encontra-se condicionado a agendamento prévio, nos seguintes horários:
- Segunda a sexta-feira, a partir das 21h00;
- Sábado, a partir das 19h00.

Sendo que a hora limite de entrada na cave logística é de até 30 minutos antes do seu encerramento, ou seja, até às 23h.

Os Comerciantes históricos que optem por um horário diferente do horário geral, em cumprimento dos acordos celebrados com o Município do Porto, devem afixar à entrada da sua banca ou restaurante, conforme modelo em vigor, o respetivo horário de funcionamento.

NF03 — Identificação

O acesso a espaços comerciais e a zonas não públicas do Mercado do Bolhão, apenas é admitido a quem seja portador de um dos seguintes cartões de identificação:

- Cartão de comerciante e/ou auxiliar;
- Cartão temporário;
- Cartão de visitante (por exemplo, para fornecedores);
- Cartão do vizinho.

NF03.1 – Cartões de comerciante e auxiliar

03.1.1. No âmbito do exercício da sua atividade no Mercado do Bolhão, todos os Comerciantes e auxiliares devem estar devidamente identificados e registados junto da Entidade Gestora.

03.1.2. O registo é feito mediante prévia apresentação de requerimento para o efeito, junto da Entidade Gestora, sendo da responsabilidade desta a emissão dos cartões de identificação.

03.1.3. Pelo registo e emissão de cada cartão de identificação, são devidos os emolumentos previstos no artigo 95.º do Anexo G.1 do Código Regulamentar do Município do Porto.

03.1.4. Os valores referidos no número anterior, são pagos no Balcão de Informações.

03.1.5. Apenas são admitidos e aceites registos de pessoas singulares a partir dos 16 (dezasseis) anos de idade, inclusive.

03.1.6. A renovação dos cartões dos Comerciantes é automática.

03.1.7. A renovação dos cartões dos auxiliares é anual, devendo a mesma ser solicitada por requerimento dirigido à Entidade Gestora, no início de cada ano civil.

03.1.8. Todos os Comerciantes e auxiliares devem sempre fazer-se acompanhar do respetivo cartão de identificação durante a sua permanência no Mercado do Bolhão, exibindo-o em local bem visível, em especial, quando circulem e/ou permaneçam no interior da cave logística e/ou corredores de acesso técnico, exceto os motoristas de veículos e os respetivos ajudantes, desde que permaneçam junto das suas viaturas.

03.1.9. Os Comerciantes e auxiliares deverão prestar todas as informações e fornecer a sua identificação sempre que, para tal, lhes seja solicitado pelo pessoal contratado pela Entidade Gestora ou pelo pessoal da Direção do Mercado.

03.1.10. O cartão de identificação é pessoal e intransmissível.

03.1.11. Sempre que um auxiliar cesse as suas funções num dos espaços comerciais do Mercado do Bolhão, o Comerciante responsável pelo mesmo, é obrigado a comunicar, por requerimento, à Entidade Gestora tal facto, devolvendo o cartão do auxiliar, para que o mesmo seja destruído.

NF03.2 – Cartão temporário

03.2.1. Nos casos em que os Comerciantes pretendam registar auxiliares para estágios e/ou substituições temporárias, poderão solicitar o respetivo registo temporário dos mesmos, junto da Entidade Gestora.

03.2.2. Sem prejuízo do referido no número anterior, o registo temporário tem uma duração máxima de 30 (trinta) dias, não podendo o mesmo ser renovado, nem prorrogado, salvo autorização expressa e prévia da Entidade Gestora, e desde que por motivos devidamente justificados e fundamentados pelo respetivo Comerciante.

03.2.3. O registo é feito mediante prévia apresentação de requerimento para o efeito, junto da Entidade Gestora, sendo da responsabilidade desta a emissão dos cartões de identificação.

03.2.4. Apenas são admitidos e aceites registos de pessoas singulares a partir dos 16 (dezasseis) anos de idade, inclusive.

03.2.5. O registo e a emissão de cartões temporários não têm qualquer custo associado.

03.2.6. Todos os auxiliares temporários devem sempre fazer-se acompanhar do respetivo cartão de identificação, durante a sua permanência no Mercado do Bolhão, exibindo-o em local bem visível, em especial quando circulem e/ou permaneçam no interior da cave logística.

03.2.7. Os auxiliares temporários deverão prestar todas as informações e fornecer a sua identificação sempre que, para tal, lhes seja solicitado pelo pessoal contratado pela Entidade Gestora ou pelo pessoal da Direção do Mercado.

03.2.8. O cartão temporário é pessoal e intransmissível.

03.2.9. Expirado o cartão temporário, o mesmo deve ser devolvido à Entidade Gestora, sendo que, no caso do mesmo não ser entregue, serão devidos, pelo Comerciante responsável pelo auxiliar temporário, os emolumentos previstos na alínea b), do número 1 do artigo 95.º do Anexo G.1 do Código Regulamentar do Município do Porto.

NF03.3 – Cartão de visitante

03.3.1. O cartão de visitante será disponibilizado e entregue pela equipa de vigilância do cais, aos fornecedores que pretendam o acesso, a partir da cave logística, aos espaços comerciais e arrumos.

03.3.2. Terminado o respetivo serviço, deve o cartão de visitante ser devolvido à equipa de vigilância.

03.3.3. A emissão do cartão de visitante é da responsabilidade da Entidade Gestora.

NF03.4 – Cartão do vizinho

03.4.1. O cartão do vizinho tem por objetivo permitir a interajuda e a cooperação entre Comerciantes, por forma a colmatar ausências temporárias dos seus espaços comerciais.

03.4.2. As ausências referidas no número anterior nunca poderão ser superiores a 20 (vinte) minutos, porquanto a essência do cartão visa uma permissão de acesso temporário, nunca se podendo reportar a uma jornada de trabalho.

03.4.3. O registo é efetuado mediante prévia apresentação de requerimento para o efeito, junto da Entidade Gestora, sendo da responsabilidade desta a emissão dos cartões do vizinho.

03.4.4. A emissão de cartões do vizinho está sujeita ao limite de 2 (dois) cartões por Comerciante, não existindo qualquer custo associado à sua emissão.

03.4.5. Os cartões do vizinho só poderão ser atribuídos a Comerciantes ou auxiliares já inscritos no Mercado do Bolhão, preferencialmente em instalações contíguas à do requerente, servindo o mesmo, única e exclusivamente, para ajudar no espaço comercial do vizinho, nomeadamente fornecer informações aos clientes e realizar vendas.

03.4.6. Caso o Comerciante pretenda alterar a titularidade dos cartões do vizinho já atribuídos, deverá solicitá-lo por requerimento.

03.4.7. O Cartão do Vizinho é pessoal e intransmissível.

NF03.5 – Considerações finais

03.5.1. Nos casos em que haja aplicação efetiva de sanções aos Comerciantes, por violação do Regulamento do Mercado Bolhão, e cujo resultado impossibilite o exercício da atividade comercial no Mercado do Bolhão, os cartões de identificação e do vizinho serão suspensos pela Entidade Gestora pelo tempo que perdurar a sanção.

03.5.2. A perda, dano ou extravio dos cartões de Comerciante e auxiliar, temporário ou do vizinho deve ser imediatamente comunicada à Entidade Gestora, para que esta possa tomar as diligências que entender por convenientes.

03.5.3. Caso seja necessária a emissão de uma 2.ª via do cartão, o Comerciante é responsável pelo pagamento do respetivo custo de emissão.

03.5.4. No caso de virem a ser aplicadas contraordenações graves e/ou muito graves a auxiliares, devidamente previstas no Regulamento do Mercado do Bolhão, a Entidade Gestora reserva-se no direito de recusar ou anular a inscrição dos mesmos.

NF04 — Serviços Disponíveis no Mercado do Bolhão

Por forma a dar todo o apoio necessário aos Comerciantes, estão disponíveis no Mercado do Bolhão os seguintes serviços:

- Direção do Mercado;
- Balcão de Informações;
- Diretórios;
- ATM;
- Instalações Sanitárias Públicas:
  - Senhoras;
  - Homens;
  - Pessoas com mobilidade reduzida/condicionada.
- Rede Wi-fi;
- Serviço informativo (som ambiente);
- Elevadores:
  - Elevadores públicos, para o transporte de pessoas;
  - Elevador monta-cargas, para o transporte exclusivo de mercadorias e resíduos.
- Fornecimento de gelo[2];
- Correio;
- Sala de deposição de resíduos;
- Serviços de Fiscalização;
- Serviços de Vigilância, Limpeza e Manutenção das zonas comuns;
- Espaços de Ocupação Temporária[2];
- Venda de Merchandising[2]

[2] De acordo com preçário em vigor, que corresponde ao Anexo 2 às presentes Normas

NF05 — Espaços de Venda e Utilização

NF05.1 – Instalação e adaptação das bancas

NF05.1.1 – Condições gerais

05.1.1.1. Cada espaço (banca, cozinha e/ou arrumo) possui a sua própria ficha técnica, na qual se encontram identificados os equipamentos existentes, bem como as respetivas características técnicas, nomeadamente:

a) Equipamento:
   i. Equipamento da banca;
   ii. Equipamentos na área de preparação (nos casos aplicáveis);
   iii. Equipamentos técnicos.

b) Arquitetura (acabamentos):
   i. Pavimentos;
   ii. Paredes;
   iii. Tetos;
   iv. Outros.

c) Hidráulica:
   i. Contador;
   ii. Rede abastecimento de água;
   iii. Rede de drenagem de águas residuais;
   iv. Água quente (nos casos aplicáveis).

d) Eletricidade:
   i. Potência máxima a contratar por ponto de venda;
   ii. Instalação;
   iii. Iluminação.

e) Telecomunicações;

f) Área.

05.1.1.2. Acesso às bancas:

a) A abertura e o encerramento dos pontos de venda é da responsabilidade de cada Comerciante;

b) Existem pontos de venda, nomeadamente algumas bancas laterais, que possuem áreas de apoio interior, cujo acesso é feito por chave (entregue aquando da adjudicação definitiva do espaço) quer para aceder à área de apoio, quer para aceder ao corredor técnico (nos casos aplicáveis);

c) A Entidade Gestora reserva-se no direito de, por questões de segurança, se assim o entender, manter em sua posse uma cópia da chave;
d) Em caso de extravio de chaves ou de danificação do canhão, deve o Comerciante:
   i. Comunicar, com a maior brevidade possível, à Entidade Gestora da perda, extravio da chave ou da danificação do canhão;
   ii. Adquirir uma segunda via da chave;
   iii. Substituir o canhão, por modelo equivalente, em caso de danificação.

05.1.1.3. Encerramento e abertura das telas:
a) Os Comerciantes devem garantir a abertura das telas no horário de abertura do Mercado ao público;
b) Nas bancas centrais e laterais, com exceção das bancas instaladas na Zona Norte do Mercado do Bolhão, os Comerciantes apenas poderão encerrar as telas dos seus espaços após o encerramento do Mercado ao público. Esta medida visa garantir a visibilidade e segurança de todo o Mercado, a partir do horário em que os Comerciantes históricos comecem a encerrar os seus espaços.

05.1.1.4. Acondicionamento de produtos:
a) É da responsabilidade do Comerciante o acondicionamento e salvaguarda dos seus bens após o encerramento do espaço;
b) A Entidade Gestora aconselha a que se retirem sempre os produtos de exposição, a partir do momento do encerramento da banca;
c) A Entidade Gestora não se responsabiliza por quaisquer danos ou furtos que ocorram quer durante o funcionamento, quer após o encerramento do Mercado ao público.

05.1.1.5. Equipamento:
a) Cada banca apresenta um conjunto de equipamentos base, de acordo com a ficha técnica do espaço.
b) Estes equipamentos são propriedade do Município do Porto, sendo disponibilizados aos Comerciantes para apoio às suas atividades;
c) É da responsabilidade de cada Comerciante:
   i. A conservação, operação, manutenção e bom estado de funcionamento dos equipamentos;
   ii. A reparação, reposição e/ou substituição dos equipamentos sempre que necessário;
   iii. No caso de necessidade de reposição e/ou substituição de algum equipamento, ou instalação de novas peças, devem utilizar-se os modelos indicados na respetiva ficha técnica (a ser solicitada à Entidade Gestora, quando necessário);

iv. No caso de impossibilidade de cumprimento do referido na subalínea anterior, a seleção dos equipamentos deverá atender às necessidades técnicas, funcionais e de integração estética e visual com os modelos pré-existentes.

d) Todos os equipamentos disponibilizados para apoio à atividade dos Comerciantes, devem encontrar-se permanentemente rastreáveis, por forma a que a Entidade Gestora tenha conhecimento do paradeiro dos mesmos;

e) Os equipamentos disponibilizados devem ser mantidos em bom estado de conservação e de funcionamento, independentemente da sua utilização por parte dos Comerciantes;

f) Os equipamentos fornecidos são os equipamentos mínimos que permitem o desenvolvimento da atividade dos Comerciantes, podendo estes, no entanto, se pretenderem, adquirir equipamentos suplementares, desde que previamente validados e autorizados pela Entidade Gestora.

05.1.1.6. Manutenção e registos de manutenção:

a) A Entidade Gestora é responsável pela entrega de um dossier técnico com as informações e manuais dos equipamentos disponibilizados para apoio às atividades;

b) Os Comerciantes devem cumprir o plano de manutenção de cada unidade de equipamento, segundo o manual técnico respetivo;

c) Para cada equipamento deve existir uma ficha de intervenções e/ou reparações da responsabilidade dos Comerciantes;

d) Cada Comerciante é responsável pela utilização e manutenção das bancas, arrumos e cozinhas, garantindo a sua limpeza e conservação;

e) Cada Comerciante deverá proceder a uma utilização prudente das canalizações, não podendo dar-lhes uma finalidade diferente daquela que lhes está destinada;

f) <u>É expressamente proibido aos Comerciantes o lançamento na rede de drenagem de águas de substâncias ou detritos suscetíveis de causar o seu entupimento, nomeadamente resíduos sólidos, resíduos perigosos e resíduos proibidos, tais como escamas, vísceras de peixes, gorduras e óleos alimentares</u>;

g) Os Comerciantes são responsáveis pela utilização e limpeza das caixas de separação de gorduras existentes nas cozinhas, bem como da entrega dos resíduos produzidos a um operador de resíduos licenciado para o efeito.

05.1.1.7. Intervenções e alterações nas bancas:

a) Os Comerciantes devem solicitar à Entidade Gestora, por escrito, através de requerimento, autorização prévia para todas as intervenções a efetuar no espaço e equipamentos;

b) Todas as intervenções são da inteira responsabilidade dos Comerciantes e serão, sempre, por estes, integralmente custeadas;

c) Os Comerciantes só poderão iniciar as intervenções e alterações na banca, depois de estarem na posse da respetiva autorização escrita da Entidade Gestora, da qual constará, sempre que necessário, as condições a observar e o prazo para o seu início e conclusão;
d) Durante o período de reposição e/ou substituição dos equipamentos, serão sempre devidas as respetivas taxas;
e) São ainda os Comerciantes responsáveis pelos danos causados ao Mercado do Bolhão e a terceiros, por quaisquer danos causados pelos seus representantes, aquando da intervenção e realização de alterações nas bancas;
f) No caso de serem realizadas intervenções e alterações nas bancas sem prévia autorização por parte da Entidade Gestora, pode esta ordenar, quando entenda tal medida como necessária, a reposição da condição original da banca, tal como previsto no número 5, do artigo 19.º do Regulamento do Mercado do Bolhão.

05.1.1.8. Receção das bancas e dos equipamentos:
a) Com a emissão da licença, os Comerciantes subscrevem os termos previstos nas presentes Normas de Funcionamento e no Regulamento do Mercado do Bolhão, aceitando as condições da banca e os seus equipamentos.

05.1.1.9. Balanças:
a) Nos casos aplicáveis, cada banca poderá dispor, pelo menos, de 1 (uma) balança suspensa;
b) Cada banca disponibiliza, pelo menos, 1 (um) ponto de fixação para colocação da balança, pelo que os Comerciantes, se tiverem mais do que um ponto de venda, poderão alterar a localização pré-definida para qualquer um dos pontos definidos para o efeito;
c) No caso de não utilizarem a balança e de não a retirarem da sua banca, devem os Comerciantes:
   i. Guardar o prato da balança;
   ii. Indicar de forma visível para o cliente, que o equipamento se encontra fora de serviço.

05.1.1.10. Água, eletricidade e gás:
a) Cada banca, arrumo e cozinha está equipada com os respetivos contadores, de forma a permitir a contratação individual do fornecimento de água, eletricidade e gás;
b) É da responsabilidade da Entidade Gestora fornecer os dados necessários para que os Comerciantes possam celebrar os respetivos contratos de fornecimento;
c) Para efeitos do previsto nas alíneas anteriores, devem os Comerciantes:
   i. Assegurar a contratação dos serviços por contador;
   ii. Respeitar a potência contratada;

iii. Executar e assegurar as corretas ligações.

NF05.1.2 – Condições específicas

05.1.2.1. Layout das bancas:

a) Os layouts estabelecidos no projeto do Mercado do Bolhão terão de ser cumpridos, não sendo permitida a sua alteração.

05.1.2.2. Separação entre bancas centrais:

a) Qualquer divisória que seja instalada entre as bancas, deverá respeitar o limite da respetiva banca, não devendo ocupar o espaço da banca vizinha, nem ultrapassar a altura dos equipamentos existentes;
b) Qualquer que seja a divisória a instalar, a mesma terá de cumprir com os desenhos constante do Anexo 3 (desenhos 3.01 e 3.02);
c) Podem ser instaladas divisórias em vidro temperado entre as bancas centrais e/ou bancas laterais, desde que:
   i. Nas bancas laterais, a altura, desde o chão, não exceda os 130cm (cento e trinta centímetros);
   ii. Nas bancas centrais a altura pode exceder esta medida, carecendo, no entanto, de validação prévia da Entidade Gestora.
d) Para a instalação de qualquer outro tipo de elementos, devem os Comerciantes solicitar autorização à Entidade Gestora, bem como apresentar fotografias e/ou fotomontagens esclarecedoras das alterações pretendidas, bem como as respetivas especificações técnicas (nos casos aplicáveis);
e) Todas as alterações/adaptações só poderão ser implementadas após autorização escrita da Entidade Gestora.

05.1.2.3. Decoração:

a) A definição e escolha dos elementos decorativos de cada banca é assegurada pelo respetivo Comerciante, estando a sua instalação e colocação definitiva, condicionada a validação prévia da Entidade Gestora;
b) Para efeitos de validação dos elementos decorativos, devem os Comerciantes apresentar fotografias e/ou fotomontagens esclarecedoras da decoração pretendida, bem como as respetivas especificações técnicas (nos casos aplicáveis);
c) A decoração só poderá ser implementada após autorização escrita da Entidade Gestora;
d) Os elementos decorativos acima identificados, não devem interferir com o campo de visão do Mercado, nem obstruir o acesso à banca, não podendo ultrapassar as alturas previstas na alínea a) do número 05.1.2.10 das presentes Normas de

Funcionamento;

e) Os elementos decorativos não poderão danificar a banca, nem ser colocados de forma permanente (por exemplo, aparafusados ou soldados) sobre os elementos estruturais e/ou equipamentos fornecidos;
f) Os Comerciantes devem ter em consideração que os elementos decorativos não podem entrar em contacto direto com os produtos alimentares;
g) Todas as alterações/adaptações só poderão ser implementadas após autorização escrita da Entidade Gestora;
h) Nas épocas festivas anuais em que, por tradição, os Comerciantes decoram as suas bancas de uma forma mais intensa e especial, nomeadamente no Natal, Páscoa, São João e em dias como o Dia da Mãe, do Pai e dos Namorados, as decorações das bancas não carecem de autorização da Entidade Gestora, estando as mesmas autorizadas, desde que se mostrem cumpridos os restantes requisitos previstos no presente número;
i) Para efeitos do previsto na alínea anterior, a Entidade Gestora indicará, no início de cada ano civil, os períodos de decoração autorizados.

05.1.2.4. Revestimentos:

a) Não é permitida a utilização de vinil e/ou de qualquer outro tipo de material que oculte os equipamentos fornecidos pela Entidade Gestora, ou que constituam "a frente" de cada ponto de venda, de forma parcial ou total, salvo situações muito específicas que sejam previamente autorizadas pela Entidade Gestora;
b) A colocação de informação/decoração nos equipamentos, poderá ser autorizada previamente pela Entidade Gestora desde que sejam:
    i. Listas de preços;
    ii. Avisos legais;
    iii. Pequenos elementos decorativos (associados ao produto e/ou banca), desde que facilmente amovíveis, e produzidos nos seguintes materiais:
        a. PVC;
        b. K-line;
        c. Madeira;
        d. Vidro;
        e. Acrílico.
c) Nenhum revestimento deve ocupar mais de 10% (dez por cento) do espaço da banca;
d) Está autorizada a utilização de marcadores, quer nas paredes em azulejo quer nos equipamentos, desde que com uma das seguintes finalidades:
    i. Decorativa (alusiva ao mercado e à licença que os Comerciantes possuem);
    ii. Listas de preços.
e) Para efeitos de autorização de utilização de outro tipo de elementos, que não os previstos no presente número, devem os Comerciantes apresentar fotografias

e/ou fotomontagens esclarecedoras das alterações pretendidas, bem como as respetivas especificações técnicas (nos casos aplicáveis).

f) Os revestimentos só poderão ser implementados após autorização escrita da Entidade Gestora.

05.1.2.5. Vedação da entrada das bancas centrais e laterais:

a) É autorizada a colocação de equipamentos e/ou elementos que impeçam o acesso à banca por parte de terceiros, desde que os mesmos:
   i. Sejam facilmente amovíveis;
   ii. Possuam rodas (nos casos aplicáveis);
   iii. Não ultrapassem a altura dos equipamentos já instalados.
b) Estes elementos devem funcionar como um prolongamento do equipamento existente;
c) Estes equipamentos e/ou elementos devem ser produzidos nos seguintes materiais:
   i. Inox 304 ou 316.
d) Sem prejuízo da pré-autorização concedida, quaisquer alterações/ adaptações só poderão ser implementadas após validação da Entidade Gestora.

05.1.2.6. Alteração e substituição de equipamentos:

a) Os layouts definidos no projeto de Restauro e Modernização do Mercado do Bolhão deverão ser sempre respeitados, não sendo permitida a sua alteração;
b) A substituição ou troca de equipamentos é autorizada, desde que os mesmos não alterem o layout definido;
c) A substituição de equipamentos pode ocorrer por troca entre Comerciantes ou pela aquisição de equipamentos novos, desde que previamente autorizado pela Entidade Gestora, nos seguintes termos:
   i. No caso de equipamentos novos, devem respeitar e ser produzidos com o mesmo desenho e dimensões do equipamento pré-existente;
   ii. No caso de troca entre Comerciantes:
      a. Os mesmos têm de estar de comum acordo;
      b. A realização da troca é da responsabilidade dos Comerciantes;
      c. O equipamento de substituição terá de respeitar a altura definida em layout.

05.1.2.7. Adaptação de equipamentos:

a) A adaptação dos equipamentos existentes (bancas simples, protegidas ou refrigeradas) é autorizada nos casos em que a adequação dos mesmos seja necessária ao exercício da atividade, mantendo, no entanto, o layout da banca;
b) Nos casos em que esta adaptação implique a retirada de um ou mais elementos,

tais como prateleiras, vidros ou torneiras, estes ficarão à guarda dos Comerciantes, sendo obrigatória a sua reposição no caso de desocupação da banca;

c) Os Comerciantes deverão salvaguardar todas as condições de segurança e/ou tamponamentos (nos casos aplicáveis);
d) Em caso de necessidade de adaptação do móvel suspenso, que se encontra nas bancas laterais, nomeadamente, nas bancas de Cafetaria e de Pão e Bolos, devem ser respeitados os desenhos constantes do Anexo 3 (desenhos 1.01, 6.01 e 6.02).

05.1.2.8. Colocação de equipamentos auxiliares à atividade:

a) Todos os equipamentos de apoio à atividade serão assegurados pelos Comerciantes, sendo da sua responsabilidade a colocação dos mesmos;
b) Qualquer elemento a colocar terá de respeitar os materiais e cores dos equipamentos existentes, bem como respeitar as alturas previstas na alínea a) do número 05.1.2.10 das presentes Normas de Funcionamento;
c) A colocação de equipamentos auxiliares à atividade deve ser previamente autorizada pela Entidade Gestora, devendo os Comerciantes, apresentar as devidas especificações técnicas (nos casos aplicáveis);
d) Os Comerciantes devem assegurar a correta ligação elétrica dos equipamentos auxiliares (nos casos aplicáveis), garantindo que os mesmos não se encontram ligados através de extensões;
e) Em caso de necessidade, os Comerciantes devem assegurar a instalação de calhas elétricas e de tomadas suficientes à instalação elétrica.

05.1.2.9. Instalação de logótipo:

a) A instalação de logótipos associados aos Comerciantes encontra-se autorizada dentro do painel de identificação da banca;
b) A instalação de logótipos deverá respeitar os desenhos constantes do Anexo 3 (desenhos 4.01 e 7.01) às presentes Normas;
c) A instalação de logótipos é assegurada pelos Comerciantes, sendo da sua inteira responsabilidade.

05.1.2.10. Exposição de produtos:

a) Os Comerciantes devem respeitar a altura definida de 160cm (cento e sessenta centímetros) para exposição dos seus produtos (a partir da linha do chão de terrado), ou para a instalação de equipamento adicional de exposição;
b) Nos casos em que a exposição dos produtos exceda esta altura, como pode suceder, por exemplo, no caso das flores e plantas, apenas é autorizada a ocupação de 1/3 (um terço) da frente de banca, com produtos que excedam esta altura;
c) A Entidade Gestora, em casos excecionais e pontuais, devidamente

fundamentados pelos Comerciantes, pode autorizar uma altura superior à indicada na alínea a);

d) As regras definidas nas presentes Normas de Funcionamento, devem também ser respeitadas no caso de exposição de produtos em suspensão, ou seja, a partir do varão de suspensão, respeitando os limites de sobrecarga dos mesmos.

05.1.2.11. Exposição de produtos nos varões de suspensão:

a) Os elementos existentes em cada banca, apenas permitem as seguintes cargas:
   i. Cargas ligeiras e colocadas essencialmente perto das extremidades do varão (1kg/m);
   ii. Cargas pontuais mais relevantes, por exemplo uma carga de 20kg (vinte quilogramas) colocada na extremidade do varão:
      a. As cargas desta grandeza devem ser colocadas a uma distância máxima de 50cm (cinquenta centímetros) das extremidades.
   iii. Nas ilhas centrais, o varão instalado no centro da ilha é um pilar de travamento da estrutura, não sendo autorizada a exposição ou suspensão de qualquer tipo de produto e/ou equipamento nesta estrutura.

05.1.2.12. Instalação de barra de apoio nas bancas laterais:

a) Em caso de necessidade de suspensão de produtos nas bancas laterais, devem ser previamente instaladas barras de apoio, de acordo com o desenho constante do Anexo 3 (desenho 8.01);
b) A instalação e fixação deste acessório, deve respeitar as seguintes condições:
   i. A barra e grampos devem seguir os alinhamentos pelas juntas do azulejo;
   ii. A barra poderá ter 2 (dois) tamanhos, correspondentes a 6 (seis) azulejos - aproximadamente 84cm (oitenta e quatro centímetros) - ou 12 (doze) azulejos - aproximadamente 160 cm (cento e sessenta centímetros);
   iii. O posicionamento da barra deve manter sempre uma distância livre de 1 (um) azulejo do aro da porta, e/ou à pilastra de argamassa.
c) A instalação da barra de apoio nas bancas laterais não carece de validação prévia, desde que sejam respeitas as condições previstas no presente número e desde que previamente comunicado, por requerimento, a data de fixação das mesmas.

05.1.2.13. Instalação de barra de apoio nas bancas centrais:

a) A Entidade Gestora poderá autorizar a instalação de barras de apoio nas bancas centrais, mediante apresentação de projeto que respeite a sobrecarga prevista no número 05.1.2.11;
b) Desde que respeitadas as instruções indicadas no Anexo 3 (desenho 8.01) e comunicada, por escrito, a data de fixação das barras, a sua instalação não carece de validação prévia da Entidade Gestora.

05.1.2.14. Instalação de publicidade/elementos/estruturas alusivas a marcas:

a) Qualquer instalação de publicidade/elementos/estruturas alusivas a marcas, deve ser previamente autorizada pela Entidade Gestora;
b) Não é autorizada a instalação destes elementos sobre os equipamentos fornecidos para o exercício da atividade pela Entidade Gestora.

05.1.2.15. Iluminação suplementar:

a) Por forma a manter a homogeneidade entre bancas, e tendo em vista garantir que nenhum Comerciante seja prejudicado pela instalação de iluminação suplementar em excesso, a mesma não pode exceder os 3.200 (três mil e duzentos) Kelvin;
b) Apenas é permitida a instalação da seguinte iluminação suplementar, a instalar pelos Comerciantes e da sua inteira responsabilidade:
    i. Luminárias do tipo BOL, da Exporlux, à cor ral 7032 para as bancas centrais e laterais.
c) Não é permitida a instalação de néon ou de iluminação que se assemelhe à iluminação néon, para efeitos de iluminação e/ou decoração, nem de elementos alusivos a marcas que careçam deste tipo de iluminação;
d) Iluminação de trabalho:
    i. É autorizada a instalação de focos semelhantes ao da seguinte fotografia, com uma temperatura de cor até 3.200 (três mil e duzentos) Kelvin, preferencialmente à cor ral 7032, ou branco:

Figura 1 - Exemplo de foco já autorizado

    ii. Este tipo de foco deve ser colocado em local discreto, não visível ao público e/ou nos corredores de circulação do Mercado;
    iii. Outro tipo de focos para iluminação de trabalho, devem ser previamente autorizados pela Entidade Gestora.
e) Iluminação decorativa:
    i. É permitida a instalação dos seguintes tipos de iluminação decorativa:

a. Grinaldas de luz, com temperatura de cor até 3.200K (três mil e duzentos Kelvin), com luz fixa, não sendo permitido que a mesma funcione em intermitência;
b. Led's ou mangueiras de luz instalados de formar oculta nas prateleiras, frisos ou equipamentos.

f) Qualquer iluminação que não respeite as condições supra identificadas, deve ser substituída por outra que cumpra com as condições estabelecidas.

05.1.2.16. A definir pelo comerciante:

a) Os Comerciantes são responsáveis por encontrar soluções, enquadradas nas presentes Normas, de forma a definir:
   i. A localização de acondicionamento de produtos de limpeza e outros;
   ii. Local para afixação de documentos legais;
   iii. Local para afixação de tabelas de preços;
   iv. Local para colocar dispensador de sabonete líquido e papeleira para secagem de mãos;
   v. Local e tipologia de ecoponto para separação de resíduos.
b) Equipamentos extra de apoio à atividade:
   i. Todos os elementos necessários à atividade devem ser assegurados pelos Comerciantes, sendo da sua inteira responsabilidade a instalação dos mesmos;
   ii. Qualquer elemento adicional a instalar, terá de respeitar os materiais dos equipamentos pré-existentes, bem como cumprir todas as condições previstas nas presentes Normas de Funcionamento.

05.1.2.17. Horários para intervenções:

a) Todas as intervenções de adaptação das bancas devem ocorrer fora do horário de abertura ao público do Mercado do Bolhão e mediante prévia autorização escrita por parte da Entidade Gestora, conforme indicado no número 05.1.1.7. das presentes Normas de Funcionamento;
b) As intervenções são da inteira responsabilidade dos Comerciantes, que devem sempre garantir as necessárias condições de segurança.

NF05.2 – Arrumos e cozinhas

05.2.1. A Entidade Gestora é responsável pela gestão e distribuição dos espaços de arrumo e cozinhas.

05.2.2. O valor associado à utilização do arrumo ou cozinha, acrescerá ao valor da licença de utilização, no caso das bancas, ou ao valor do preço mensal a pagar, de acordo com o Anexo 2, no caso de contrato de utilização de espaço de restaurante.

05.2.3. A requisição de arrumos é feita mediante apresentação de requerimento para o efeito, junto da Entidade Gestora.

05.2.4. Pode ser atribuído mais de 1 (um) arrumo por Comerciante.

NF05.3 – Equipamentos das cozinhas (Salsicharias)

05.3.1. Cada cozinha apresenta um conjunto de equipamentos base, propriedade da Entidade Gestora, para apoio à atividade de Salsicharia, ou seja, para o uso exclusivo dos Comerciantes que exerçam essa atividade.

05.3.2. É da responsabilidade dos Comerciantes utilizadores das cozinhas:

a) A conservação, operação, manutenção e bom funcionamento dos equipamentos;
b) A reparação, reposição e/ou substituição dos equipamentos, sempre que necessário;
c) Em caso de necessidade de reposição e/ou substituição dos equipamentos ou de instalação de novas peças, devem ser utilizados os modelos indicados na respetiva ficha técnica (a ser solicitada à Entidade Gestora, quando necessário);
d) Nos casos em que não seja possível garantir as condições elencadas nas alíneas anteriores, a seleção dos equipamentos deve atender às necessidades técnicas, funcionais e de integração estética e visual com os modelos pré-existentes;
e) Solicitar por escrito, conforme modelo em vigor, autorização prévia à Entidade Gestora, da necessidade de quaisquer intervenções a realizar no espaço das cozinhas e/ou dos equipamentos;
f) Todas as intervenções são da inteira responsabilidade dos Comerciantes que as efetuem e serão, sempre, por estes, integralmente custeadas;
g) Os Comerciantes só podem iniciar as intervenções depois de estarem na posse de autorização escrita da Entidade Gestora, da qual constará, obrigatoriamente, as condições a observar e o prazo para o seu início e conclusão;
h) Durante o período de reposição e/ou substituição de equipamentos, serão sempre devidas as respetivas taxas pela utilização das cozinhas;
i) Os danos causados ao Mercado do Bolhão e a terceiros, provocados por quaisquer dos representantes ou contratados dos Comerciantes, serão da sua inteira

responsabilidade.

NF05.4 – Restaurantes

05.4.1. Os Comerciantes devem privilegiar o serviço de refeições no restaurante.
05.4.2. É proibido o serviço de take-away em exclusivo.

NF05.4.1 – Esplanada

05.4.1.1. A esplanada é de utilização exclusiva de cada restaurante.

05.4.1.2. É obrigatório que cada Comerciante disponha, diariamente, de um conjunto de mesas e cadeiras, de modelo previamente aprovado pela Entidade Gestora, para apoio à atividade.

05.4.1.3. Todas as propostas de layout da esplanada, bem como do mobiliário escolhido, será objeto de validação prévia pela Entidade Gestora, devendo, para o efeito, ser apresentados desenhos e imagens elucidativas da proposta e respetivas fichas técnicas.

05.4.1.4. É da responsabilidade dos Comerciantes:
a) A aquisição do mobiliário para a esplanada;
b) A conservação e bom funcionamento dos equipamentos;
c) A gestão, operação e manutenção dos mesmos;
d) A reparação, reposição e/ou substituição dos equipamentos sempre que necessário;
e) Na reposição e/ou substituição dos equipamentos, ou instalação de novas peças, devem utilizar-se os modelos indicados na respetiva ficha técnica (a ser solicitada à Entidade Gestora, quando necessário);
f) Nos casos em que não seja possível garantir estas condições, a seleção dos equipamentos deve atender às necessidades técnicas, funcionais e de integração estética e visual com os modelos pré-existentes;
g) Solicitar por escrito, conforme modelo em vigor, autorização prévia à Entidade Gestora, da necessidade de quaisquer intervenções a realizar nos equipamentos;

h) Todas as intervenções são da inteira responsabilidade dos Comerciantes que as efetuem e serão, sempre, por estes, integralmente custeadas;
i) Os Comerciantes só podem iniciar as intervenções depois de estarem na posse de autorização escrita da Entidade Gestora, da qual constará, obrigatoriamente, as condições a observar e o prazo para o seu início e conclusão;
j) Os danos causados ao Mercado do Bolhão e a terceiros, provocados por quaisquer dos representantes ou contratados dos Comerciantes, são da sua inteira responsabilidade;
k) No final de cada dia, garantir as condições do mobiliário ao nível da higiene, limpeza e segurança, bem como proceder à sua recolha para o interior do restaurante, salvo prévia autorização escrita por parte da Entidade Gestora para poder manter o mobiliário de esplanada no exterior do espaço de restaurante;
l) Em caso de autorização de manutenção da esplanada, será acordado entre as partes e os restantes Comerciantes de espaços de restaurante, pelo menos 1 (um) dia por semana, em que todos procedam à remoção do mobiliário da Galeria do Mercado;
m) A disposição das esplanadas cumprirá o previsto na planta anexa ao respetivo contrato de utilização de espaço de restaurante, não sendo admitido que se exceda a área contratualmente estabelecida, nem que existam obstáculos que impeçam o livre acesso aos meios de combate a incêndios, tais como extintores e carretéis, devendo manter-se sempre livre o corredor de passagem;
n) A distribuição e a disposição das mesas e cadeiras poderá ser alterada pontualmente, com prévia autorização da Entidade Gestora.

05.4.1.5. Outras condições:

a) Nas esplanadas devem existir apenas mesas e cadeiras para o serviço de refeições, sendo apenas autorizado outro tipo de mobiliário, caso se demonstre imprescindível para o exercício da atividade em causa;
b) Qualquer que seja o mobiliário de esplanada existente, é proibido qualquer tipo de identificação visível (publicidade ou logótipo);
c) Não serão permitidas quaisquer divisórias ou segregação de espaços que criem obstáculos na zona das esplanadas;
d) A cor do mobiliário deverá também ser previamente autorizada pela Entidade Gestora, devendo ser coerente com a paleta de cores do Mercado (ver Tabela Palete de Cores no número 05.4.2.6.).

05.4.1.6. Tipos de mobiliário de esplanada:

a) Cadeira do tipo “Adico 5008”;
b) Cadeira do tipo “Nolita 3650” da Pedrali;
c) Cadeira do tipo “Balcony” da Hay;
d) Mesa do tipo “Adico Alu”;

e) Mesa do tipo “Nolita 5454” ou “5453T” da Pedrali;
f) Mesa do tipo “Balcony” da Hay.

05.4.1.7. Os Comerciantes dos espaços de restaurante deverão optar pelo tipo de mobiliário sugerido no ponto anterior ou, em alternativa, por modelos semelhantes aos propostos, sendo que todos eles deverão ser sempre objeto de autorização prévia.

Figura 2. Cadeiras e Mesas tipo Adico

Figura 3 - Cadeiras e Mesas tipo Nolita

Figura 4 - Cadeiras e Mesas tipo Balcony

NF05.4.2 – Sombreamento

05.4.2.1. Caso se revele necessária a colocação de sombreamento no interior dos espaços nos pisos superiores (restaurantes), a Entidade Gestora sugere a instalação de estores de lâminas, por forma a permitir uma maior transparência entre interior/exterior;

05.4.2.2. Todas as propostas de sombreamento apresentadas pelos Comerciantes serão objeto de análise e autorização prévia da Entidade Gestora, pelo que deverão ser apresentados desenhos e imagens elucidativas das respetivas propostas;

05.4.2.3. A instalação e fixação do sombreamento deverá ser sempre executada nas paredes e/ou tetos, e nunca diretamente nas caixilharias existentes;

05.4.2.4. A cor dos estores de lâminas deve ser igual à cor da caixilharia, ou similar;

05.4.2.5. A Entidade Gestora admite a apresentação de outras soluções de sombreamento, como por exemplo cortinas, portadas ou outras, estando as mesmas, no entanto, sempre sujeitas a autorização prévia da Entidade Gestora ou de outras entidades competentes para o efeito.

Figura 5 - Exemplos de sombreamento

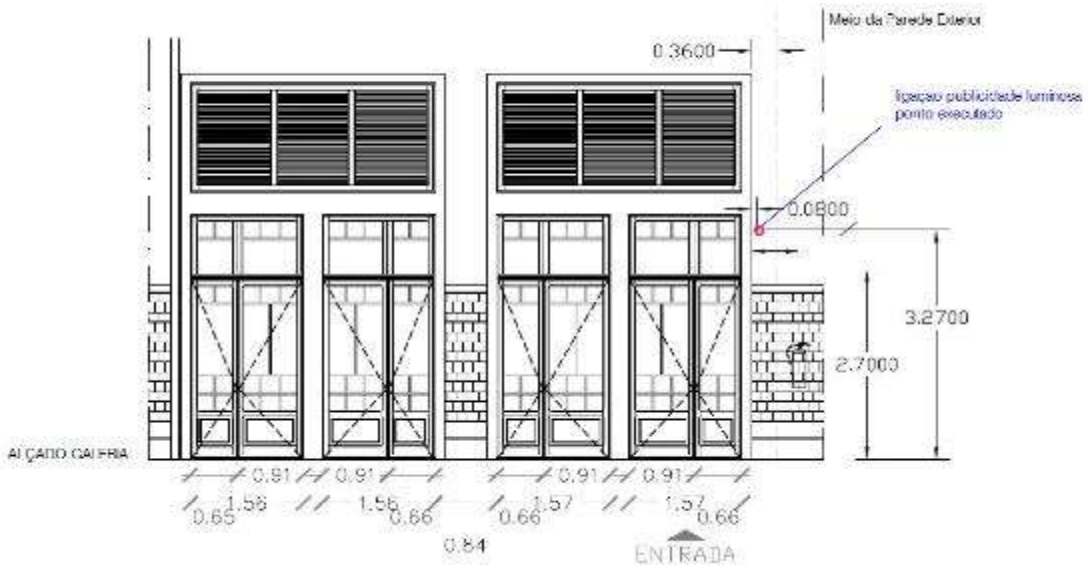
05.4.2.6. Tabela de Palete de cores: Para a escolha do mobiliário de esplanada e/ou sombreamento, deverão ser consideradas cores idênticas àquelas que são utilizadas no Mercado do Bolhão, de acordo com a seguinte tabela:

	Cor	Ref.ª	RAL	Pantone
Reboco exterior	Castanho/Bege	NCS S 3010-Y20R		7562C
Caixilharia exterior	Castanho-escuro	NCS S 6010-Y10R		7533C
Reboco interior	Branco	NCS S 1005-G80Y		
Frisos e rodapés interiores	Cinza	NCS S 2005-G90Y		
Caixilharia interior madeira	Verde-claro	NCS S 3010-G60Y		5575C
Elementos de ferro existente	Cinza-escuro	NCS S 5005-G80Y		

(Passadiço + elevadores + pilares FF)				
Elementos de ferro novo (Portas terrado, estruturas pontos venda)	Cinzento	NCS S 3005-G80Y		
Pavimento interior	Cinza ágata	SIKAFLOOR PURCEM22	RAL7038	

NF05.4.3 – Painel publicitário com iluminação orientada

05.4.3.1. Cada espaço de restaurante encontra-se dotado de 1 (um) ponto para a colocação de eventual publicidade, a uma cota 3,25m (três vírgula vinte e cinco metros) e com um afastamento à moldura da fachada de 0,255m (zero vírgula duzentos e cinquenta e cinco metros), tal como indicado na imagem seguinte:

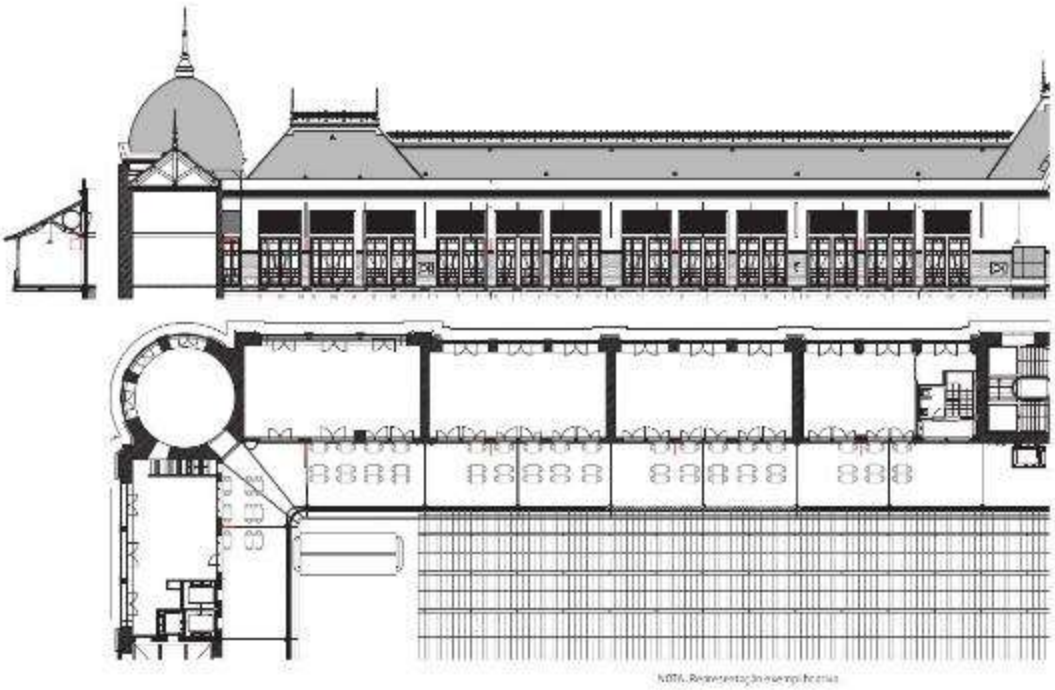


05.4.3.2. O ponto de iluminação orientado para o painel publicitário deve cumprir os seguintes requisitos:

a) Não deve ter uma temperatura de cor superior a 3.200K (três mil e duzentos Kelvin);

b) Poderá ser semelhante ou equivalente ao seguinte foco: Luminárias do tipo “BOL”, da Exporlux, à cor ral 7032.

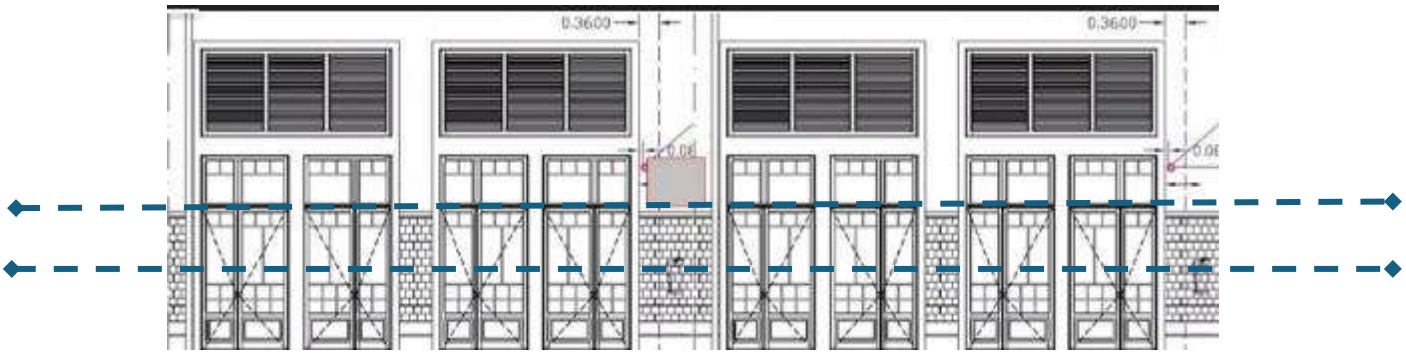
05.4.3.3. Painel Publicitário: A instalação deste Painel deve respeitar o local definido na ficha técnica do espaço, salvo prévia autorização escrita da Entidade Gestora.



05.4.3.4. A produção, aquisição e instalação do painel é da responsabilidade de cada Comerciante, bem como a respetiva manutenção.

05.4.3.5. O painel deve respeitar os seguintes requisitos:

a) Ter no máximo 70x130cm (setenta por cento e trinta centímetros) e uma espessura máxima de 10cm (dez centímetros);
b) Ser colocado de forma paralela ou perpendicular à parede;
c) Ser instalado de forma alinhada entre os frisos da janela superior, de acordo com a seguinte imagem:



NF05.4.4 – Equipamento de som dos restaurantes

Quando existir equipamento de som próprio no interior do restaurante, o mesmo deve ser utilizado de forma a não perturbar o ambiente exterior

NF06 — Zonas de Apoio

NF06.1 – Balneários e vestiários

06.1.1. Os balneários e os vestiários são locais reservados aos Comerciantes e auxiliares para troca de roupa e higiene pessoal.

06.1.2. A zona de balneários e vestiários está separada por sexos e deles fazem parte as correspondentes instalações sanitárias.

06.1.3. É da responsabilidade de cada Comerciante e/ou auxiliar a segurança dos seus bens, não sendo a Entidade Gestora responsável por qualquer desaparecimento de valores ou bens.

06.1.4. Os bens ou valores deixados nos balneários ou vestiários, no final do dia, serão removidos pela equipa de vigilância, não se responsabilizando a Entidade Gestora pelo seu destino.

NF06.2 – Cacifos

06.2.1. Os cacifos estão reservados para guardar roupa e bens pessoais dos Comerciantes e auxiliares.

06.2.2. No piso -1 do Mercado do Bolhão existem 85 (oitenta e cinco) cacifos no balneário feminino, 85 (oitenta e cinco) cacifos no balneário masculino e 4 (quatro) cacifos no balneário de mobilidade reduzida/condicionada.

06.2.3. Os cacifos, encontram-se numerados da seguinte forma:

a) Balneário de mobilidade reduzida/condicionada: do número 1 (um) ao número 4 (quatro);
b) Balneário feminino: do número 5 (cinco) ao número 89 (oitenta e nove);
c) Balneário masculino: do número 90 (noventa) ao número 174 (cento e setenta e quatro).

06.2.4. Existem 2 (duas) cópias de chave por cacifo.

06.2.5. Os cacifos do balneário de mobilidade reduzida/condicionada apenas poderão ser utilizados em casos devidamente autorizados pela Entidade Gestora.

06.2.6. Os cacifos são de uso diário, devendo a respetiva chave ser levantada ao início do dia e entregue no final desse mesmo dia, salvo prévia autorização para a sua utilização prolongada por parte da Entidade Gestora, que revestirá sempre caráter temporário. Não obstante, e em caso de necessidade, a Entidade Gestora pode reverter essa autorização a qualquer momento.

06.2.7. As chaves dos cacifos estarão disponíveis para levantamento na zona da cave logística, junto do vigilante, a partir das 06:00 (seis horas), devendo ser assinado o respetivo registo de levantamento.

06.2.8. O acesso aos cacifos é distribuído por ordem de chegada e de disponibilidade, sendo

da responsabilidade de cada Comerciante e auxiliar a segurança dos seus bens.

06.2.9. A chave deverá ser devolvida pelos utilizadores dos cacifos ao vigilante que se encontra no piso -1, até às 21h00 (vinte e uma horas).

06.2.10. Os cacifos que se mantiverem fechados no final do dia, serão abertos e o seu conteúdo removido pela equipa de vigilância, não se responsabilizando a Entidade Gestora pelo seu destino.

06.2.11. É da responsabilidade de cada Comerciante e/ou auxiliar a segurança dos seus bens, não sendo a Entidade Gestora responsável por qualquer desaparecimento de valores ou bens.

06.2.12. A perda ou extravio da chave em uso, implica o pagamento da mesma.

06.2.13. Não é permitido efetuar cópias da chave dos cacifos, sob a pena de ser vedado o acesso aos mesmos.

06.2.14. O incumprimento do previsto nos números anteriores, confere à Entidade Gestora o direito de restringir e/ou impedir a utilização dos cacifos pelos Comerciantes e/ou auxiliares.

NF06.3 – Correio

06.3.1. As caixas de correio são de uso exclusivo para a distribuição de correspondência dirigida aos Comerciantes.

06.3.2. O acesso às caixas de correio individuais é efetuado através de chave própria, entregue a cada um dos Comerciantes.

06.3.3. É da responsabilidade de cada Comerciante:

a) O acesso, fecho, bem como a segurança da caixa de correio que lhe tiver sido atribuída;
b) A comunicação, com a maior brevidade possível à Entidade Gestora da perda, danificação ou extravio da chave;
c) Proceder à substituição da fechadura, em caso de necessidade, suportando os respetivos custos.

06.3.4. A Entidade Gestora não se responsabiliza por quaisquer danos ou furtos que possam ocorrer.

NF06.4 – Sala de Resíduos

06.4.1. O Mercado do Bolhão dispõe de uma sala destinada à deposição de resíduos, que se

encontra localizada na cave logística.

06.4.2. Esta sala permite a separação dos resíduos por indiferenciados, orgânicos, verdes, vidro, papel/cartão, embalagens, M3 e outros.

06.4.3. A sala de resíduos encontra-se aberta para deposição de resíduos entre as 06:00 (seis horas) e a 01:00 (uma hora).

06.4.4. É da responsabilidade de cada Comerciante a recolha, separação e encaminhamento de todos os resíduos produzidos na sua atividade para recipientes de recolha adequados, de acordo com a legislação em vigor e com o Regulamento do Mercado do Bolhão.

06.4.5. Os Comerciantes devem depositar os seus resíduos de forma adequada, nos diversos recipientes de recolha existentes na sala de resíduos, quer sejam indiferenciados, orgânicos, verdes, vidro, papel, embalagens e outros.

06.4.6. A sala de resíduos encontra-se equipada com os seguintes equipamentos, para utilização exclusiva do técnico afeto à separação de resíduos presente no local, sendo expressamente proibida a sua utilização por outras pessoas, por questões de segurança, nomeadamente:

a) A prensa de papel/cartão;
b) A prensa EPS (esferovite);
c) Depósito de óleos alimentares usados;
d) A câmara frigorífica M3.

06.4.7. Em qualquer altura poderão existir ações de fiscalização, de forma a verificar a correta deposição de resíduos por parte dos Comerciantes.

NF06.5 – Câmaras frigoríficas

06.5.1. O Mercado do Bolhão, na cave logística, dispõe de 1 (uma) sala destinada à deposição de produtos em temperatura controlada, nomeadamente 5 (cinco) câmaras frigorificas.

06.5.2. Destas, 4 (quatro) são para acondicionar produtos em temperatura positiva (produtos frescos) e 1 (uma) para acondicionar produtos em temperatura negativa (produtos congelados).

06.5.3. Cada câmara é constituída por um conjunto de frações.

06.5.4. A requisição de frações nas câmaras frigoríficas é feita mediante apresentação de requerimento para o efeito, junto da Entidade Gestora, sendo da responsabilidade desta a atribuição das mesmas.

06.5.5. A atribuição de frações é feita de forma temporária, podendo ser atribuídas pelo prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias.

06.5.6. Sem prejuízo do previsto no número anterior, podem ainda ser atribuídas frações a título esporádico, com uma duração máxima de até 15 (quinze) dias.

06.5.7. Caso o Comerciante pretenda efetuar a renovação da fração que lhe foi atribuída, poderá requerê-la, por escrito, à Entidade Gestora, sendo-lhe atribuído direito de preferência, caso se mostrem cumpridas as seguintes condições:

a) Tratando-se de uma atribuição inicial com prazo entre 90 (noventa) a 180 (cento e oitenta) dias, o requerimento de renovação tenha dado entrada na Entidade Gestora a partir do 60.º (sexagésimo) dia de atribuição e até ao 30.º (trigésimo) dia antes do término da atribuição em curso;

b) Tratando-se de uma atribuição inicial com prazo ente 15 (quinze) a 90 (noventa) dias, o requerimento de renovação tenha dado entrada na Entidade Gestora a partir do 45.º (quadragésimo quinto) dia de atribuição e até ao 15.º (décimo quinto) dias antes do término da atribuição em curso.

06.5.8. As frações atribuídas pelo prazo de até 15 (quinze) dias, não podem ser objeto de renovação, não existindo, desta forma, lugar a direito de preferência.

06.5.9. As frações apenas serão atribuídas após boa cobrança do valor integral definido pela sua utilização.

06.5.10. Pela utilização de frações nas câmaras frigoríficas é devida a taxa identificada no Anexo 2 às presentes Normas de Funcionamento, após validação por parte da Entidade Gestora, devendo o respetivo valor ser liquidado no Balcão de Informações.

06.5.8 Caso os produtos a armazenar sejam de dimensão superior às frações, pode a Entidade Gestora autorizar, excecionalmente, que os mesmos sejam armazenados, desde que corretamente acondicionados sobre paletes de plástico e/ou PVC (nunca sobre o pavimento) e com as devidas bacias de retenção:

a) Neste caso, será calculado o volume ocupado e cobrado o valor correspondente ao número de frações.

06.5.11. É da responsabilidade dos Comerciantes:

a) Transportar os produtos, dentro da câmara frigorífica, num carrinho com rodas de borracha em boas condições de circulação e de higiene;

b) Acondicionar corretamente os seus produtos e recorrer a bacias de retenção, sempre que necessário;

c) Garantir e verificar a gestão de stocks depositados;

d) Não pousar os produtos no chão;

e) Encerrar as frações com aloquete próprio para o efeito;

f) Assegurar que as frações ficam limpas sempre que forem desocupadas;

g) Efetuar a limpeza das frações e/ou respetiva câmara, mediante instruções da Entidade Gestora, sempre que se verificar o incorreto acondicionamento de produtos e se verifique a existência de derrames de líquidos e/ou outras situações anómalas.

06.5.12. É da responsabilidade da Entidade Gestora:

a) A manutenção e limpeza das câmaras frigoríficas;

b) A verificação e manutenção das temperaturas;

c) Garantir o acesso dos Comerciantes para deposição e levantamento de produtos, uma vez que a entrada é feita por controlo de acessos, apenas autorizado aos elementos da equipa interna do Mercado;
d) A gestão e controlo da sua utilização.

06.5.13. Regras específicas de utilização:

a) O horário de acesso às câmaras frigoríficas compreende o período entre as 05:30 (cinco horas e trinta minutos) e as 21:30 (vinte e um horas e trinta minutos)[3];
b) Todas as câmaras frigoríficas estão equipadas com controlo de acessos (apenas desbloqueado por controlo de acesso da equipa interna do Mercado);
c) Os Comerciantes devem solicitar o acesso junto do vigilante que se encontra na cave logística ou através do contacto telefónico afixado à entrada das câmaras frigoríficas;
d) O acondicionamento e retirada de produtos será sempre acompanhado por um elemento da equipa interna do Mercado do Bolhão, preferencialmente por um elemento da equipa de vigilância, sendo apenas permitido o acesso ao utilizador da respetiva fração e/ou frações;
e) Após a colocação ou retirada dos produtos, o vigilante verifica se a fração ficou corretamente fechada e acompanha os Comerciantes à saída, garantindo o encerramento de todas as portas;
f) As câmaras apenas poderão ser utilizadas para armazenamento de produtos alimentares;
g) Nos casos em que se verifique que os produtos não se encontram corretamente acondicionados, será retirada a autorização de utilização das câmaras de frio.

06.5.14. A Entidade Gestora detém o total controlo e monitorização das câmaras frigoríficas, assegurando que as mesmas mantêm a temperatura ideal à conservação dos alimentos;

06.5.15. Atento o disposto no número anterior, e salvo situações em que se tenham registado variações anómalas de temperatura, a Entidade Gestora não se responsabiliza por qualquer degradação, deterioração ou decomposição dos produtos armazenados nas câmaras frigoríficas.

NF06.6 – Máquina de gelo

06.6.1. Conforme previsto no Regulamento do Mercado do Bolhão, é proibida a entrada de gelo no Mercado, à exceção dos casos devidamente autorizados pela Entidade Gestora.

06.6.2. Assim, e para apoio aos Comerciantes no exercício das suas atividades, o Mercado do

[3] O acesso fora do horário previsto deve ser solicitado através de requerimento à Entidade Gestora.

Bolhão dispõe de uma linha de produção de gelo, na cave logística, junto das câmaras frigoríficas.

06.6.3. Os Comerciantes que careçam de gelo para o prosseguimento das suas atividades no Mercado, devem proceder à sua requisição no Balcão de Informações indicando a quantidade pretendida e procedendo ao pagamento do valor correspondente, expressamente previsto no Anexo 2 – Preçário.

06.6.4. O levantamento do gelo é feito pelos Comerciantes, junto das câmaras frigoríficas, contra a apresentação da respetiva fatura, devendo, para o efeito, contactar o técnico responsável, cujo contacto de encontra devidamente afixado em local visível, junto à entrada das câmaras frigoríficas.

NF06.7 – Balcão de informações

06.7.1. O Balcão de Informações encontra-se localizado numa das bancas históricas do Mercado do Bolhão e funciona no mesmo horário do mercado de frescos.

06.7.2. Neste espaço, os Comerciantes podem:

a) Efetuar a requisição de gelo;
b) Proceder ao pagamento da inscrição e da emissão do cartão de auxiliar, apenas no caso das Bancas e Restaurantes;
c) Proceder ao pagamento de frações nas câmaras frigoríficas, apenas no caso das Bancas e Restaurantes;
d) Adquirir merchandising do Bolhão;
e) Elaborar sugestões;
f) Consultar:
    i. Regulamento do Mercado do Bolhão e as presentes Normas de Funcionamento;
    ii. Categorias e listagem de produtos;
    iii. Circulares;
    iv. Lista de Eventos.

06.7.3. Sempre que se verificarem condições atmosféricas adversas, o Balcão de Informações será temporariamente deslocado para junto da Direção do Mercado.

NF07 — Cave Logística

NF07.1 – Acesso

07.1.1. O acesso de viaturas à cave logística é feito pela Rua do Ateneu Comercial do Porto, n.º 2.

07.1.2. As pessoas e viaturas autorizadas a entrar na cave logística, deverão dirigir-se apenas para os locais que lhes forem destinados, acatar as instruções e indicações que lhes forem transmitidas, respeitar a sinalização existente e as regras estabelecidas.

07.1.3. Só é permitida a entrada na cave logística a:

a) Viaturas afetas a cargas e/ou descargas, devidamente autorizadas;
b) Viaturas da Entidade Gestora no exercício das suas funções;
c) Viaturas que transportem entidades de organismos com jurisdição na área do Mercado, quando em funções específicas das suas atribuições;
d) Ambulâncias, pronto-socorro e equipamentos de assistência, quando em serviço;
e) Outras viaturas autorizadas pela Entidade Gestora.

NF07.2 – Circulação

07.2.1. A circulação de viaturas afetas a cargas e descargas, ou outras cujo acesso seja permitido, só é autorizada nas zonas de circulação da cave logística.

07.2.2. É proibida a circulação de pessoas a pé dentro do túnel, exceto às que se encontrem previamente autorizadas para o efeito.

07.2.3. À circulação de viaturas na cave logística aplicam-se as regras do Código da Estrada, previstas no Decreto-Lei n.º 114/94, de 3 de maio, sem prejuízo do estabelecimento de regras específicas por parte da Entidade Gestora.

07.2.4. A cave logística encontra-se dotada de sinalização apropriada quer por pintura no pavimento, quer por sinais de trânsito previstos no Código da Estrada ou sinalética apropriada.

07.2.5. É proibida, dentro da Cave Logística, a permanência de viaturas de qualquer tipo não afetas às operações de cargas e descargas anteriormente descritas.

07.2.6. O circuito de abastecimento é sempre definido pelo trajeto mais curto, entre a cave e o armazém ou entre a cave a o espaço a que destina.

NF07.3 – Parqueamento

07.3.1. Os locais de parqueamento para cargas e descargas serão os definidos exclusivamente para esse efeito.

07.3.2. Os locais de parqueamento são determinados pelo pessoal da Direção do Mercado, tendo sempre em consideração o plano operacional existente, e procurando as melhores condições de otimização do espaço e das operações.

07.3.3. As zonas de parqueamento deverão, a todo o momento, ter o seu acesso livre e desobstruído de qualquer material.

07.3.4. Os bens deixados nas zonas de parqueamento poderão ser retirados pela Entidade Gestora, reservando-se esta no direito de desfazer-se dos mesmos, caso estes não sejam reclamados nos 2 (dois) dias úteis seguintes.

07.3.5. Não se encontra autorizada a utilização da cave logística como parqueamento, estando apenas autorizado que se efetuem movimentos de cargas e descargas de mercadorias.

NF07.4 – Entrada e saída de mercadorias

07.4.1. A entrada e saída de mercadorias é feita de forma livre durante o horário de funcionamento da cave logística.

07.4.2. Caso a taxa de ocupação aumente, com vista à planificação das operações de entrada e saída de mercadorias, será elaborado um plano de operações, atualizado diariamente, e afixado semanalmente junto ao posto do vigilante da cave.

07.4.3. A Entidade Gestora poderá permitir a entrada e saída de mercadorias não planificadas, desde que devidamente autorizadas.

07.4.4. Os proprietários dos meios de transporte de mercadorias são responsáveis pelos acidentes e danos causados ao Mercado do Bolhão ou a terceiros.

07.4.5. Nos corredores do Mercado do Bolhão e nos espaços de uso comum não é permitida a deposição de mercadorias, nem o parqueamento das viaturas utilizadas para o efeito.

07.4.6. É permitido, pela Entidade Gestora, o acesso dos fornecedores dos Comerciantes desde a cave logística até às Bancas, Restaurantes e/ou Arrumos entre as 08h (oito horas) e as 20h (vinte horas), para a realização de operações de carga ou descarga.

07.4.7. As operações de carga e descarga serão sempre acompanhadas e/ou orientadas pelos serviços de vigilância, pelo que os fornecedores terão de usar um cartão de identificação, que lhes será entregue na entrada da cave, devendo o mesmo ser devolvido ao vigilante antes de sair das instalações do Mercado.

NF08 — Limpeza e Remoção de Resíduos

08.1. A Entidade Gestora é responsável pela limpeza das zonas de apoio, zonas comuns e cave logística, bem como pela gestão de resíduos.

08.2. A limpeza e higienização dos espaços e equipamentos dos Comerciantes, é da sua exclusiva e inteira responsabilidade, bem como pela separação e deposição dos seus resíduos nos horários definidos.

08.3. Os resíduos deverão ser transportados, preferencialmente, pelas áreas técnicas, à mão ou em carrinhos com rodas próprias, devidamente autorizados pela Entidade Gestora, no trajeto mais curto.

08.4. Deve o Comerciante promover a limpeza geral diária da sua banca, sendo a limpeza de contentores de resíduos uma prioridade diária.

08.5. O Comerciante é responsável por assegurar a limpeza das zonas comuns, no caso de se verificar o derrame de líquidos e/ou produtos decorrentes do transporte de mercadorias e/ou resíduos.

08.6. Não é permitido o uso de materiais e/ou utensílios que possam danificar o pavimento e equipamentos que se encontram à guarda do Comerciante e que são propriedade da Entidade Gestora e/ou Município do Porto (Ex: lixivias ou similares, entre outros)

08.7. Os Comerciantes deverão garantir a arrumação e a libertação de produtos, utensílios e equipamentos móveis, para que a limpeza geral do Mercado se processe com eficiência, após o encerramento ao público do Mercado do Bolhão, não se responsabilizando a Entidade Gestora por danos ocorridos em qualquer bem deixado nos espaços.

08.8. Nenhum desperdício ou embalagem deve ser deixado nos corredores, nas zonas apoio e zonas comuns.

NF09 — Controlo de Pragas

Designa-se por praga o surto de determinadas espécies, raças ou biótipos vegetais, animais ou agentes patogénicos nocivos aos alimentos ou que destroem a propriedade humana, perturbam os ecossistemas ou que provocam doenças epidémicas no homem ou em outros animais.
O controlo de pragas no Mercado do Bolhão, resulta de um trabalho conjunto, onde o compromisso entre a Entidade Gestora e os Comerciantes produz bons resultados.

10.1. A Entidade Gestora é responsável:

a) Pelo controlo e eliminação de pragas nas zonas comuns do Mercado do Bolhão, nomeadamente:
   i. Nos corredores técnicos;
   ii. Nas câmaras frigoríficas;
   iii. Nos elevadores;
   iv. Na sala de resíduos e restantes salas técnicas.
b) Pela manutenção dos equipamentos e sistemas anti pragas instalados nas zonas comuns do Mercado do Bolhão;
c) Pela verificação do cumprimento e controlo de pragas por parte dos Comerciantes;
d) Pela realização de verificações periódicas e aleatórias aos espaços dos Comerciantes.

10.2. Os Comerciantes são responsáveis:

a) Pelo controlo e eliminação de pragas no que respeita ao interior dos seus espaços comerciais;
b) Por contratarem serviços de controlo de pragas para todos os espaços que lhes estejam atribuídos, com visitas mínimas bimestrais, ou outro prazo inferior que lhes seja indicado pelas empresas de controlo de pragas e/ou de acordo com a legislação em vigor;
c) Por comunicarem à Entidade Gestora sempre que for detetada uma praga no seu espaço;
d) Por darem acesso à Entidade Gestora, aos locais infestados;
e) Por manterem sempre ligados e em bom estado de conservação, os eletrocaçadores disponibilizados nos seus espaços:
   i. Para maximizar a eficácia destes equipamentos, é importante manter um programa adequado de manutenção, pelo que devem os Comerciantes contratar a respetiva manutenção, que deve consistir, no mínimo, pela sua limpeza geral, substituição de consumíveis (lâmpada UV anti estilhaço) pelo menos 1 (uma) vez por ano, verificação e substituição da tela adesiva (sempre que necessário).

10.3. Detetada a existência de pragas nos espaços dos Comerciantes, pode a Entidade Gestora, mediante acordo com os Comerciantes e sempre após notificação para o efeito, proceder proactivamente à intervenção de eliminação das pragas, imputando o custo ao respetivo Comerciante.

10.4. Nos casos referidos no número anterior, é da responsabilidade dos Comerciantes:

a) A limpeza exaustiva dos locais infestados;
b) Dar acesso à empresa responsável pelo controlo de pragas, aos locais infestados;
c) Que os armários e bancas de trabalho estejam livres de qualquer tipo de equipamentos e/ou bens;
d) Que todos os alimentos e utensílios estejam devidamente tapados ou protegidos antes do início da intervenção, para evitar o contacto direto com o produto;
e) Que o local a tratar esteja livre de pessoas ou animais;
f) Após a intervenção, de proceder à limpeza do local, utilizando-se somente água, a fim de retirar os resíduos do produto do mobiliário e dos equipamentos;
g) Garantir que as pessoas que vão fazer uso das instalações tratadas foram informadas das normas de segurança, especialmente as pessoas sensíveis a produtos químicos;
h) Ventilar as instalações antes de fazer uso delas;
i) Repor as medidas higiossanitárias e estruturais indicadas nos relatórios emitidos pela empresa de controlo de pragas, que sejam fatores de alojamento e proliferação das pragas, garantindo a eficácia dos tratamentos.

NF10 — Segurança e Vigilância

10.1. A segurança e vigilância do Mercado do Bolhão é assegurada 24h (vinte e quatro horas) por dia, através de sistemas de segurança ativa e passiva, por sistema de prevenção e combate a incêndios e pelo pessoal da Direção do Mercado.

10.2. Qualquer anomalia verificada nas instalações e no funcionamento do Mercado do Bolhão deve ser comunicada ao pessoal da Direção do Mercado, que tomará as providências que julgar por convenientes.

10.3. Os Comerciantes, auxiliares e visitantes deverão cumprir, sempre, as prescrições e sinalizações de segurança, observando as orientações e determinações do pessoal da Direção do Mercado do Bolhão.

NF11 — Disposições Comuns

11.1. No Mercado do Bolhão os Comerciantes, auxiliares, visitantes e público em geral devem respeitar as regras de segurança, as indicações de sinalética existentes, as prescrições de higiene e as indicações do pessoal da Direção do Mercado do Bolhão.

11.2. É proibido fumar, cuspir ou atirar lixo para o chão em todo o Mercado do Bolhão.

11.3. É proibido beber ou comer nas zonas de apoio, zonas técnicas e cave logística.

11.4. Não é permitida a entrada e circulação de gatos, cães e outros animais dentro do Mercado do Bolhão, exceto cães-guia.

11.5. Todo o equipamento das zonas de apoio, zonas comuns, zonas técnicas e cave logística é propriedade da Entidade Gestora.

11.6. É proibida a utilização de botijas de gás em todo o Mercado do Bolhão, exceto em situações pontuais, previamente autorizadas pela Entidade Gestora.

11.7. É da responsabilidade dos Comerciantes os danos causados ao Mercado do Bolhão e a terceiros.

11.8. Os Comerciantes são obrigados a manter os seus espaços dentro das normas de segurança exigidas por lei, não sendo permitido o uso de fogo e de materiais voláteis inflamáveis, o armazenamento de gases líquidos, comprimidos ou diluídos, ou a modificação das instalações elétricas pré-existentes, sem a devida autorização da Entidade Gestora.

11.9. Antes de encerrarem os seus espaços, os Comerciantes deverão assegurar-se de que não deixam fontes de calor ou aparelhos acesos ou ligados, que constituam perigo de incêndio ou outros.

11.10. É proibida a confeção de refeições nas cozinhas atribuídas à atividade de Salsicharia.

11.11. A Entidade Gestora reserva-se no direito de interditar a entrada ou permanência de pessoas que não ofereçam condições de asseio e higiene, indiciem estar em estado de embriaguez ou toxicodependência ou se o seu comportamento for inadequado.

11.12. Os Comerciantes não devem servir bebidas alcoólicas a pessoas que demonstrem encontrar-se em estado de embriaguez, nos termos definidos na Lei.

11.13. A entrada será igualmente vedada a pessoas portadoras de doenças contagiosas, doenças de pele ou lesões de que possam resultar prejuízo para a saúde pública.

11.14. A Entidade Gestora não se responsabiliza pelo esquecimento de objetos pessoais ou outros no interior do Mercado do Bolhão.

11.15. Não são permitidas fotografias ou quaisquer outros registos vídeo ou áudio nas instalações, para fins comerciais, sem a devida autorização da Entidade Gestora.

11.16. Os Comerciantes devem fornecer à Entidade Gestora os contatos comerciais para divulgação, nos meios oficiais de informação e comunicação do Mercado do Bolhão, nomeadamente o nome comercial, contato telefónico e endereço de correio eletrónico.

11.17. É da responsabilidade dos Comerciantes obter todos os licenciamentos necessários ao exercício das suas atividades, junto das entidades competentes para o efeito, e em cumprimento da legislação em vigor.

11.18. É da responsabilidade dos Comerciantes cumprir todas as normas ambientais, quer sejam de qualidade ou de procedimento, no exercício das suas atividades.

11.19. Em situações de emergência os Comerciantes, auxiliares, visitantes e público em geral deverão seguir as orientações transmitidas pelo pessoal da Direção do Mercado, facilitando os acessos, a circulação e a evacuação do espaço.

11.20. A utilização do Mercado do Bolhão subentende o conhecimento, a compreensão e aceitação das presentes Normas de Funcionamento.

11.21. As presentes Normas de Funcionamento manter-se-ão válidas até à publicação de eventuais alterações às mesmas.

11.22. Qualquer caso omisso será resolvido pela Entidade Gestora.

NF12 — Documentação

A Entidade Gestora possui a seguinte documentação de apoio à comunicação, relativa à operação diária do Mercado:

a) MOD.12.03.04 – Requerimento;
b) MOD.12.03.06 – Ocorrência;
c) MOD.12.03.09 – Sugestões;
d) MOD.12.03.10 – Inquérito Satisfação Comerciantes;
e) MOD.12.03.12 – Circular.
f) Anexa-se a este documento o modelo desta documentação (Anexo 4)

Anexo 1
Listagem de Produtos Por Categoria

Açúcares

açúcar, doces e sobremesas à base de água
açúcar e outros ingredientes adoçantes
açúcar
sacarose
açúcar branco
açúcar refinado de beterraba-sacarina
açúcar de cana refinado
açúcar mascavado
açúcar mascavado de beterraba-sacarina
açúcar mascavado de cana
açúcar aromatizado
açúcar em pó
mono-dissacáridos exceto sacarose
lactose
galactose
maltose
glicose
frutose
xaropes (melaço e outros)
melaço
melaço de citrinos
melaço de sorgo-sacarino
melaço de cana-de-açúcar
melaço de beterraba-sacarina
xarope
xarope de malte de cevada
xarope de glicose, xarope de milho
xarope de beterraba-sacarina
xarope de melaço
mel
mel uniflora
mel multiflora, mel de mistura de flores
mel, mistura
mel de melada
mel em favos
outros tipos de mel
outros ingredientes edulcorantes

poliol
maltitol
lactitol
eritritol
outros polióis
isomalte
manitol
xilitol
sorbitol
edulcorantes de mesa
edulcorantes de mesa líquidos
edulcorantes de mesa em pó
edulcorantes de mesa em comprimidos
confeitaria incluindo chocolate
chocolate e produtos de chocolate
chocolate e similar
chocolate amargo
chocolate meio amargo
chocolate de leite
chocolate familiar
creme de chocolate
chocolate para cobertura
chocolate branco
chocolate gianduia, chocolate de leite com creme de avelãs
produtos à base de chocolate/ cacau
creme de barrar de chocolate
chocolate recheado
produtos confecionados revestidos de chocolate
amêndoas torradas, pralinê
substitutos de chocolate
rebuçado (macio e duro)
rebuçado macio e análogos
produtos de espuma de açúcar (marshmallows)
rebuçados de alcaçuz

pastilhas de goma
gomas
pastilha elástica
rebuçado duro
drageia, revestida de açúcar
barras doces e outras massas doces preparadas
maçapão
fudge
halva com nozes
algodão-doce
toffee
nougat, nogado
caramelo
manjar turco, lokum
marmelada queijo
massas doces básicas
pasta de maçapão crua
massa de alcaçuz
massa de chocolate
massa de nougat branca, nogado branca
massa de nougat crua, nogado crua
massa de marshmallow
massa glacê
massa quebrada
massa de trufa
merengue

massa de noz
massa de macaron
massa de biscoito florentine
massa de semente oleaginosa
caramelo, mole
sobremesas doces à base de água
sobremesas à base de água para comer à colher
sobremesas com halva
sobremesas de gelatina
sorvetes à base de água
sorvete
granizado
leite e laticínios
sobremesas lácteas e similares
sobremesas lácteas de colher
leite creme
pudim com amido
outras sobremesas lácteas de colher
gelados lácteos e similares
gelados, à base de leite
gelados, à base de substitutos do leite
iogurte congelado
batidos
outros gelados e similares
leite cozinhado e similar
snacks lácteos

Algas e Cogumelos

vegetais e produtos vegetais
algas e organismos procariotas
algas
algas-verdes
outras algas-verdes
alface-do-mar
algas-vermelhas
eucheuma
outras algas-vermelhas
pórfira
dulce, palmaria palmata
musgos-da-irlanda
algas-castanhas
hijiki
alga parda
outras algas-castanhas
wakame
kombu
macrofilas
spirulina
espirulina (maxima)
espirulina (platensis)
outras algas
outros organismos procariontes
cogumelos, musgos e líquenes
fungos
cogumelos de cultura e similares
cogumelos comuns
carvão-do-milho/morrão-do-milho
cogumelos Enoki
fusarium venenatum
outros cogumelos cultivados
cogumelos do cavalo
cogumelos orelhas-de-judas
cogumelos nameko
cogumelos ostra
cogumelos ostra, pleuroto-ostra
outras espécies do género Pleurotus, não mencionadas noutras posições
cogumelos palha
juba-de-leão
cogumelos shiitake
cogumelos shimeji
cogumelos das neves
cogumelos pé-azul
outros cogumelos de cultura
cogumelos silvestres e similar
cepe de Bordéus
cantarelos
cogumelos pé-de-carneiro
trombetas-dos-mortos
outros cogumelos silvestres
cogumelo guarda-sol
sancha
grifola frondosa
cogumelos Morchela
trufas
trufas negras
trufas brancas
trufa-de-verão
outras espécies do género Tuber, não mencionadas noutras posições
cogumelos-de-são-Jorge
capuz escarlate
outros fungos silvestres
cogumelos do campo
musgos e líquenes
líquenes da Islândia
outros musgos e líquenes
vegetais processados ou em conserva e simila
produtos de tomate processados
tomate em conserva não concentrados
tomate em conserva, inteiro e em pedaços
puré de tomate
tomate concentrado em conserva

pasta de tomate	vegetais salgados
tomate seco	vegetais cristalizados ou conservados com açúcar
vegetais fermentados ou em conserva	vegetais secos
vegetais fermentados	cogumelos secos
chucrute, repolho avinagrado	vegetais enlatados/ em frasco
picles, legumes de vinagrete	milho enlatado
puré ou pasta de vegetais	cogumelos enlatados
puré de vegetais	feijão-verde enlatado
puré de alho	

Amolador

Arte de afiar ferramentas e instrumentos cortantes
Arranjo de guarda-chuvas
Gravação

Artesanato

A AARN, enquanto parceiro da Câmara Municipal do Porto, colaborou para a definição, valorização e regulamentação da atividade de venda de artesanato no Mercado do Bolhão reabilitado e modernizado.

A AARN tem como principal objectivo a promoção das artes e ofícios da região norte, sendo que actualmente representa 582 unidades produtivas artesanais legalmente reconhecidas. Prestes a comemorar 20 anos de existência, a AARN conta com uma vasta experiência no sector, desenvolvendo inúmeras iniciativas no sentido de promover e valorizar o artesanato português.

Enquadramento Legal

O Decreto-Lei nº 41/2001, de 9 de fevereiro, aprovou o Estatuto do Artesão e da Unidade Produtiva Artesanal. Este Estatuto constitui um instrumento jurídico de base que enquadra, define e regula o conjunto de actividades económicas associadas às artes e ofícios, contribuindo para a dignificação do sector e seus profissionais, bem como para o reconhecimento do papel fundamental que podem assumir na dinamização da economia e do emprego. Posteriormente, o diploma foi alterado pelo Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de abril, que lhe veio conferir maior eficácia e amplitude. Este Decreto-Lei é operacionalizado através da Portaria nº 1193/2003, de 13 de Outubro, que aprova as normas regulamentares relativas ao processo de reconhecimento de artesãos e unidades produtivas artesanais, define o Repertório das Actividades Artesanais e o Registo Nacional do Artesanato; e da Portaria nº 85/2004, de 31 de Agosto, que aprova as normas regulamentares relativas ao uso do símbolo "produzido por artesão reconhecido" e "produzido por unidade produtiva artesanal reconhecida". No âmbito da implementação do Estatuto, a AARN é a única entidade legalmente reconhecida na região norte para recepcionar e acompanhar os processos para obtenção das cartas de artesão e de unidade produtiva artesanal.
O Decreto-Lei nº 85/2015, de 21 de maio, estabelece o regime jurídico aplicável aos mercados locais de produtores. A alínea a) do Artigo 2.º define "mercado local de produtores" como o espaço público ou privado, de acesso público, destinado aos produtores locais agrícolas, pecuários, agro-alimentares e artesãos, com a actividade devidamente licenciada ou registada, para venda dos seus produtos. O nº 8 do Artigo 7.º refere que os produtos artesanais, não alimentares, devem ser produzidos em unidades produtivas artesanais reconhecidas.
O Decreto-Lei nº 121/2015, de 30 de junho, cria o Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (SNQCPAT), que visa promover e garantir a autenticidade, genuinidade e qualidade das produções artesanais tradicionais. No âmbito do SNQCPAT é criada a marca "artesanato tradicional certificado".
Relativamente à questão artesanato tradicional e artesanato contemporâneo, podemos abordar da seguinte forma: artesanato tradicional, produto criado por recurso a processos, técnicas ou matérias-primas tradicionais, susceptível de ser identificado com as raízes culturais portuguesas; artesanato contemporâneo, produto cujo processo produtivo utiliza novos materiais, tecnologia e design inovador, expressando as tendências da cultura tradicional portuguesa.

Identificação/ Comercialização
Todos os produtos comercializados nas bancas autorizadas para a venda de artesanato, devem estar etiquetados/ identificados com os seguintes logotipos:

Logotipo UPA

Logotipo Artesão

Repertório de atividades artesanais aplicáveis no Mercado do Bolhão
Todos os produtos comercializados nas bancas autorizadas para a venda de artesanato no Mercado do Bolhão, serão orientados pelo reportório de atividades artesanais provenientes de unidades produtivas artesanais legalmente reconhecidas, nomeadamente:

GRUPO 01
ARTES E OFÍCIOS TÊXTEIS

01.01
Preparação e fiação de fibras têxteis
Não aplicável

01.02
Tecelagem
Produção de tecidos ou artigos têxteis em geral, utilizando teares de vários tipos: manuais, jacquard, semiindustriais, de pedais múltiplos com computador acoplado, mas sempre assistidos manualmente. O tecido produzido resulta do entrecruzar dos fios da teia com os da trama.
01.03
Arte de estampar
Compreende o processo artesanal de reprodução de elementos decorativos de natureza figurativa, geométrica ou abstrata sobre tecidos, utilizando como equipamentos auxiliares a rasqueta (ou puxador) e quadros de tela de rede, ou de outro material, cera, e tintas à base de

água (específicas do têxtil).
Resumidamente, este processo consiste na passagem de um desenho opaco para a tela através do uso de emulsão fotossensível, procedendo-se numa fase seguinte à passagem do desenho para o tecido, o que se consegue vertendo a tinta sobre a tela que se encontra fixada sobre o tecido e passando com a rasqueta para que a tinta atravesse os micro-orifícios da tela. A pressão exercida manualmente com a rasqueta é o que permite que a tinta se impregne nas fibras do tecido, fazendo com que, após a secagem, a tinta aplicada não seja percetível ao toque e não prejudique a textura do mesmo.
Sublinhe-se que se trata de uma técnica de decoração de tecidos, nomeadamente com a criação de padrões, e não propriamente de decoração de produtos têxteis acabados como T-shirts, bonés, aventais, entre outros artigos, os quais a maior parte das vezes não são manufaturados pelo próprio, sendo mesmo de produção industrial. Neste caso, o produto final não cabe na presente atividade e não deve ser apresentado como um produto artesanal. Inclui trabalhos efetuados com a técnica oriental designada por "Batik", que consiste no tingimento de tecidos com um determinado padrão, padrão esse que se consegue impermeabilizando com cera quente as partes do tecido que não se quer tingir. São normalmente utilizadas várias cores e tonalidades, da mais clara para a mais escura. Ou seja, primeiro o tecido é mergulhado na tintura com a cor mais clara. A seguir, as partes do tecido que deverão manter a primeira tonalidade, recebem uma camada de cera e o tecido é novamente mergulhado na tinta, desta vez em tom mais forte do que a primeira, e assim sucessivamente até obter o padrão final. Por outro lado, a cera ao arrefecer e fendilhar permite que a tinta penetre por entre as fendas, conferindo um aspeto característico e original a estes tecidos, deixando um efeito de craquelê no desenho. Não inclui a pintura sobre tecido a pincel, uma vez que esta não integra o conjunto de técnicas têxteis de decoração de tecidos.

01.04
Fabrico de tapetes
Produção manual de tapetes, carpetes, etc., que, não sendo elaborados em tear, resultam muitas vezes do bordado feito em telas de estopa, linho, juta ou outros materiais, de acordo com padrões e técnicas tradicionais ou não, e seguindo desenhos previamente elaborados. Inclui-se aqui, por exemplo, o fabrico de tapetes de Arraiolos.

01.05
Tapeçaria
Produção de tapeçarias com função essencialmente decorativa, manufaturadas em tear, horizontal (baixo liço) ou vertical (alto liço). Incluem-se aqui a tapeçaria de Portalegre (alto liço), o trabalho de Beiriz (baixo liço) e o trabalho de ateliers ligados à tapeçaria contemporânea.

01.06
Confeção de vestuário por medida
Não aplicável

01.07

Fabrico de acessórios de vestuário
Compreende a manufatura de chapéus, luvas, gravatas, lenços e outros acessórios de vestuário, a partir da utilização de materiais têxteis e outros.

01.08
Confeção de calçado de pano
Manufatura de chinelos e outro tipo de calçado, costurado manualmente, ou com o auxílio de pequenas máquinas apropriadas, utilizando tecidos de diferentes cores e padrões.

01.09
Confeção de artigos têxteis para o lar
Manufatura de artigos para uso no lar, designadamente, colchas, mantas, toalhas, sacos diversos, ou ainda as tradicionais rodilhas, fazendo uso das técnicas ligadas à costura. Inclui os trabalhos efetuados com a técnica da costura de retalhos, conhecida como patchwork.

01.10
Confeção de trajos de espetáculo, tradicionais e outros
Não aplicável

01.11
Confeção de bonecos de pano
Confeção de bonecos, costurando manualmente, ou com o auxílio de pequenas máquinas apropriadas, diferentes tecidos (trapos, juta, etc.).

01.12
Confeção de artigos de malha
Execução manual de peças de vestuário ou artigos utilitários e decorativos para o lar, utilizando fios de lã, algodão e outros, que são tricotados com duas ou mais agulhas apropriadas, ou com máquinas não automatizadas.

01.13
Confeção de artigos de renda
Execução manual de rendas utilizando fios de vária natureza (algodão, linho, seda ou outros) e uma ou mais agulhas ou utensílios diversos, consoante o tipo de renda (croché, frioleiras, de duas agulhas ou feita ao ombro, de cinco agulhas, filé ou do nozinho, etc.). Incluem-se aqui, também, as rendas de bilros. Inclui, ainda, os trabalhos finos executados com a técnica do macramé. Não inclui a manufatura de suportes e objetos decorativos em macramé quando elaborados em corda, os quais se enquadram na atividade 03.08.

01.14
Confeção de bordados
Execução manual de bordados sobre diversos tipos de tecidos (algodão, alinhado, linho, estopa fina, etc.), utilizando vários tipos de fios (algodão, linho, seda, etc.) e fazendo uso de utensílios como agulhas, tesouras, dedais, bastidores, etc.. Inclui, também, o bordado a palha característico do Faial.

01.15
Passamanaria
Não aplicável

01.16
Colchoaria
Não aplicável

01.17
Feltragem de Lã
Não aplicável

GRUPO 02
ARTES E OFÍCIOS DA CERÂMICA

02.01
Cerâmica
Compreende a conceção, produção e decoração artesanais de objetos cerâmicos por recurso às mais diversas técnicas, utilizando diversos tipos de suportes e materiais, e pressupõe o domínio da globalidade do processo cerâmico por parte do artesão.

02.02
Olaria
Produção em roda de oleiro, acionada por meios manuais ou mecânicos, de objetos de cerâmica de natureza utilitária ou decorativa, utilizando como matéria-prima pastas cerâmicas de natureza variada.

02.03
Cerâmica figurativa
Manufatura de figuras modeladas em barro e outras pastas cerâmicas incluindo, designadamente, produções com forte componente tradicional como o figurado de Barcelos, Estremoz, Caldas da Rainha, etc., bem como criações mais contemporâneas.

02.04
Modelação cerâmica
Não aplicável

02.05
Azulejaria
Compreende o fabrico artesanal de azulejo (placa, aresta, etc.) e a sua decoração, através de técnicas diversas como relevo, estampilhagem e pintura manual. Incluem-se aqui, também, os artesãos e unidades produtivas artesanais que, além de manufaturarem o próprio azulejo, apresentam trabalhos em que utilizam azulejo que adquirem, procedendo unicamente à sua decoração. Não inclui os ateliers que pintam exclusivamente azulejo adquirido, os quais se enquadram na atividade 02.06.

02.06
Pintura cerâmica
Decoração manual de artigos de cerâmica, através de um processo de aplicação de tintas, óxidos, etc., levado a cabo com o auxílio de pincéis e pistolas de vidragem, entre outros instrumentos. Esta atividade pressupõe a utilização de suportes cerâmicos (faiança, porcelana, azulejo, etc.) e a cozedura cerâmica das tintas e vidrados aplicados. Incluem-se aqui os artesãos e unidades produtivas artesanais que fazem pintura de azulejo, mas que não dominam nem executam as técnicas de fabrico artesanal de azulejos.

02.07
Decoração cerâmica
Decoração manual de artigos de cerâmica, através da utilização de técnicas específicas desta área, como a aplicação de vidrados de várias cores e texturas, vidros coloridos ou diferentes engobes, o

esgrafito ou "esgrafitado" (desenho ornamental sobre engobe ou sobre vidrado, imitando baixos-relevos) e a aplicação de motivos de barro ou outro material. Esta atividade pressupõe a cozedura cerâmica das peças após a decoração.

GRUPO 03 – ARTES E OFÍCIOS DE TRABALHAR ELEMENTOS VEGETAIS

03.01
Cestaria
Produção de cestos, canastras e objetos afins a partir de fibras vegetais tais como vime, castanho, junco, acácia, bunho, etc., utilizando como técnicas o entrançado e entrelaçado à mão, ou, ainda, a tecelagem em teares manuais.

03.02
Esteiraria
Não aplicável

03.03
Capacharia
Execução de tapetes e capachos em esparto, junça, ou outras fibras vegetais, utilizando ferramentas manuais.

03.04
Chapelaria
Produção artesanal de chapéus, utilizando como matéria-prima fibras vegetais entrançadas e fazendo uso de ferramentas manuais.

03.05
Empalhamento
Revestimento de objetos diversos, como por exemplo garrafas e garrafões de vidro, com o objetivo de melhorar o seu aspeto e a sua resistência a choques. O artesão executa um trabalho muito próximo da cestaria ao nível das técnicas, ferramentas e matérias-primas utilizadas. Inclui, também, a elaboração de tampos para cadeiras e outros assentos, através do entrelaçar de diversas fibras vegetais.

03.06
Arte de croceiro
Confeção tradicional de capas (croças, coroças, palhoças), para proteção do frio e da chuva, utilizando, geralmente, palha de centeio como matéria-prima, e ferramentas manuais como auxiliares de trabalho.

03.07
Cordoaria
Não aplicável

03.08
Arte de marinharia e outros objetos de corda
Produção de cordames e nós utilizados nas embarcações. Inclui os trabalhos de reprodução, com fins decorativos, em miniatura, muitas vezes apresentados em quadros. Inclui, também, a manufatura de suportes e objetos decorativos em macramé quando elaborados em corda.

03.09
Arte de trabalhar flores secas
Não aplicável

03.10
Fabrico de vassouras, escovas e pincéis
Manufatura de vassouras, escovas, trinchas e pincéis, com materiais de origem vegetal, utilizando ferramentas e maquinaria artesanal.

03.11
Arte de trabalhar miolo de figueira e similares
Manufatura de composições florais, de objetos de adorno feminino e demais objetos decorativos (réplicas em miniatura, entre outros), a partir da medula de ramos finos de figueira, ou de miolo de hortênsia, azálea, etc., que, depois de banhados em água durante dias, prensados e descascados, são transformados em lâminas finíssimas, quase transparentes, que se colam compondo os arranjos. Neste trabalho são utilizadas pequenas ferramentas auxiliares como navalhas, pinças, lâminas, tesouras e uma prensa própria com que se regula a espessura do miolo a cortar.

03.12
Arte de trabalhar cascas de cebola, alho e similares
Manufatura de composições florais diversas como quadros ou objetos de adorno feminino, a partir de cascas de alho e cebola, a que se junta muitas vezes o canotilho (fio de prata ou ouro em espiral), recorrendo a pequenas ferramentas auxiliares.

03.13
Confeção de bonecos em folha de milho
Manufatura de bonecos, a partir de folhas de milho cuidadosamente selecionadas, utilizando também materiais diversos como arame, linhas, cola, tinturas, etc., e recorrendo ao auxílio de pequenas ferramentas como tesouras e agulhas.

03.14
Fabrico de mobiliário de vime ou similar
Não aplicável

03.15
Arte de trabalhar bambu
Manufatura de diversos objetos em bambu, exceto mobiliário, que podem ser decorados ou não.

03.16
Fabrico de Outros Artigos de Palha e Similares
Manufatura de objetos decorativos ou utilitários utilizando a palha como matéria-prima, e aplicando técnicas de entrelaçamento ou costura que permitam a fixação do material e a qualidade do produto final. Inclui-se aqui, por exemplo, a manufatura dos tradicionais leques do Sardoal.

GRUPO 04
ARTES E OFÍCIOS DE TRABALHAR PELES E COUROS

04.01
Curtimenta e acabamento de peles
Não aplicável
04.02
Arte de trabalhar couro
Não aplicável

04.03
Confeção de vestuário em pele
Não aplicável

04.04
Fabrico e reparação de calçado
Não aplicável

04.05
Arte de correeiro e albardeiro
Não aplicável

04.06
Fabrico de foles
Fabrico artesanal de foles, associando a pele e a madeira como materiais principais, usados na utilização de lareiras e fogões de sala, ou como elementos decorativos.

04.07
Gravura em pele
Não aplicável

04.08
Douradura em pele
Não aplicável

04.09
Fabrico de outros artigos em pele
Não aplicável

GRUPO 05
ARTES E OFÍCIOS DE TRABALHAR A MADEIRA E A CORTIÇA

05.01
Carpintaria agrícola
Não aplicável

05.02
Construção de embarcações
Não aplicável

05.03
Carpintaria de equipamentos de transporte e artigos de recreio
Não aplicável

05.04
Carpintaria de cena
Não aplicável

05.05
Marcenaria
Não aplicável

05.06
Escultura em madeira
Arte de esculpir madeira, em figurações realistas (imagens, religiosas ou não, bustos, objetos, representações de raiz popular, etc.) ou abstratas. Incluem-se aqui os trabalhos efetuados com raízes de árvores.

05.07
Arte de entalhador
Não aplicável

05.08
Arte de embutidor
Não aplicável

05.09
Arte de dourador
Não aplicável

05.10
Arte de polidor
Não aplicável

05.11
Gravura em madeira
Gravação de motivos e desenhos finos sobre um suporte de madeira, com o objetivo de o decorar, utilizando diversos tipos de ferramentas como formões, goivas, ou outras técnicas como a pirogravura (gravura a quente). Pressupõe o domínio das técnicas de desenho.

05.12
Pintura de mobiliário
Não aplicável

05.13
Tanoaria
Não aplicável

05.14
Arte de cadeireiro
Não aplicável

05.15
Arte de soqueiro e tamanqueiro
Arte de fabricar calçado com a base em madeira (socas e tamancos), utilizando ferramentas manuais, eventualmente com o auxílio de pequenas máquinas-ferramentas.

05.16
Fabrico de utensílios e outros objetos em madeira
Fabrico artesanal de pequenos objetos em madeira, de natureza utilitária ou decorativa, utilizando ferramentas manuais, eventualmente com o auxílio de pequenas máquinas-ferramentas. Incluem-se aqui o fabrico de palitos, colheres de pau, taças, gamelas, tabuleiros, caixas de costura, bengalas e produções ligadas à arte pastoril, entre outros. Não inclui os trabalhos de arte pastoril quando a matéria-prima é osso ou chifre, contemplados na atividade 13.28.

05.17
Arte de trabalhar cortiça
Fabrico artesanal de objetos utilitários e decorativos em cortiça (cortiços de abelhas, bancos, capachos, baús, tarros, etc.), usando essencialmente ferramentas manuais apropriadas. Não inclui a manufatura de artigos utilizando a pele de cortiça como matéria-prima, frequentemente trabalhada recorrendo a técnicas de corte e costura como se de um tecido ou de uma tela se tratasse, devendo essas produções artesanais ser enquadradas noutras atividades do repertório, segundo a tipologia dos artigos obtidos (Fabrico de Acessórios de Vestuário, Fabrico de Bijuteria, etc.).

GRUPO 06
ARTES E OFÍCIOS DE TRABALHAR O METAL

06.01
Ourivesaria – filigrana
Não aplicável

06.02
Ourivesaria - prata cinzelada
Não aplicável

06.03
Gravura em metal

Consiste em talhar, manualmente, letras e motivos decorativos sobre o metal, partindo normalmente de desenhos ou modelos, recorrendo essencialmente a instrumentos e ferramentas manuais (cinzel, buril, etc.). Pressupõe o domínio das técnicas de desenho.

06.04
Arte de trabalhar ferro
Fabrico e reparação de objetos em ferro forjado, utilizados, designadamente, na decoração de interiores e na arquitetura, partindo normalmente de desenhos, ou projetos, e utilizando ferramentas manuais e equipamentos específicos, como a forja. Inclui o fabrico artesanal de ferramentas e alfaias agrícolas em ferro.

06.05
Arte de trabalhar cobre e latão
Manufatura e reparação de peças utilitárias ou decorativas em cobre e latão, tais como alambiques, cataplanas, tachos, braseiras, floreiras, candeeiros, pratos decorativos, entre outros, partindo de folhas de metal e fazendo uso, essencialmente, de ferramentas manuais, embora com o auxílio de algumas máquinas ferramentas, designadamente para o corte e quinagem da chapa.

06.06
Arte de trabalhar estanho
Manufatura de objetos utilitários ou decorativos em estanho, num processo que inclui a execução de modelos em chapa de estanho, a partir dos quais se elaboram moldes que permitem a produção de peças diversas por recurso a técnicas artesanais de fundição. Inclui também a manufatura de objetos utilizando a técnica da moldagem e gravação de folha de estanho.

06.07
Arte de trabalhar bronze
Arte de fabricar objetos de bronze, por recurso a técnicas artesanais de fundição. Inclui a produção de sinos, placas diversas, medalhas e moedas comemorativas, etc..

06.08
Arte de trabalhar arame
Manufatura, a partir de fios de metal, de objetos de natureza e fins diversos, utilizando alicates, tesouras, limas e outras ferramentas manuais, num processo que termina na união (por enrolamento ou soldadura), dos segmentos, sucessivamente cortados e dobrados, de acordo com a forma específica de cada objeto. Inclui a produção de mosqueiros para o queijo e outros, peneiras de arame, proteções de braseira, ratoeiras, etc..

06.09
Latoaria
Manufatura e reparação de objetos em folha-de-flandres ou outras (ferro galvanizado, zinco, alumínio, cobre, etc.), destinados sobretudo a uso doméstico utilizando, essencialmente, ferramentas manuais, com as quais se risca, corta, e dobra a chapa, a partir de moldes previamente desenhados. Inclui utensílios para o fabrico artesanal de queijo (francelas, cinchos, etc.), baldes, funis, almotolias, escalfetas, braseiras, etc..

06.10
Cutelaria
Fabrico artesanal, em aço, de instrumentos de corte (facas, cutelos, etc.), destinados a uso doméstico ou profissional, num processo em que se utilizam ferramentas manuais e alguns equipamentos auxiliares.

06.11
Armaria
Não aplicável

06.12
Esmaltagem
Decoração de objetos de metal de natureza diversa, sobre cuja superfície se aplica uma substância líquida vítrea e colorida com óxidos metálicos (esmalte) que, após o processo de cozedura em forno, forma uma película brilhante, dura e inalterável, que confere brilho e cor às peças.

06.13
Serralharia artística
Manufatura de objetos em metal, por recurso às técnicas de serralharia civil mas cujo resultado são artigos de valor utilitário e/ou decorativo, com uma componente artística.

06.14
Arte de amolador
Não aplicável

GRUPO 07
ARTES E OFÍCIOS DE TRABALHAR A PEDRA

07.01
Escultura em pedra
Arte de esculpir pedra de diversa natureza (granito, mármore, calcário, etc.), em figurações realistas (imagens, religiosas ou não, bustos, objetos, representações de raiz popular, etc.) ou abstratas, normalmente a partir de esboços ou modelos, utilizando essencialmente ferramentas manuais e pequenas ferramentas mecânicas.

07.02
Cantaria
Não aplicável

07.03
Calcetaria
Não aplicável

07.04
Arte de trabalhar ardósia
Produção artesanal de objetos utilitários e decorativos a partir da transformação da ardósia, fazendo uso, nomeadamente, de técnicas de escultura, gravação, etc.. Inclui a produção de lajes e soletos destinados à cobertura de edifícios, ou para pavimentos, de utilização mais frequente na arquitetura tradicional.

GRUPO 08
ARTES E OFÍCIOS LIGADOS AO PAPEL E ARTES GRÁFICAS

08.01
Fabrico de papel

Não aplicável

08.02
Arte de trabalhar papel
Manufatura, em papel, de objetos diversos, utilitários ou decorativos, por aplicação de técnicas como o recorte, a canelagem, a pintura, a colagem ou a aplicação de outros materiais como arame, madeira, tecidos, etc.. Inclui-se aqui, também, a modelação de figuras e objetos, essencialmente decorativos, com base na técnica do "papel maché", a partir da pasta de papel elaborada por processos artesanais.

08.03
Cartonagem
Manufatura, em cartão, de embalagens diversas como caixas de arrumação, ou embalagens destinadas a outras utilizações, como por exemplo o acondicionamento de objetos diversos destinados a oferta. Inclui a produção artesanal de embalagens personalizadas. Inclui a manufatura de mobiliário em cartão.

08.04
Encadernação
Consiste na encadernação manual de livros e outras publicações, usando materiais diversos (tecido, papel, couro, etc.) e ferramentas auxiliares adequadas, num processo que, basicamente, se desenrola nas seguintes fases: compressão do livro em máquina adequada, costura dos cadernos, colagem da lombada, prensagem e acerto das folhas.

08.05
Gravura em papel
Reprodução de textos, imagens ou outros motivos sobre papel, partindo de matrizes pré-elaboradas em tela de seda ou nylon (serigrafia), madeira (xilogravura), zinco (zincogravura), pedra litográfica (litogravura), ou outros suportes.

GRUPO 09
ARTES E OFÍCIOS LIGADOS À CONSTRUÇÃO TRADICIONAL

09.01
Cerâmica de construção
Não aplicável

09.02
Fabrico de mosaico hidráulico
Não aplicável

09.03
Fabrico de cal não hidráulica
Não aplicável

09.04
Arte de pedreiro
Não aplicável

09.05
Arte de cabouqueiro
Não aplicável

09.06
Arte de estucador
Não aplicável

09.07
Carpintaria

Não aplicável

09.08
Construção em madeira
Não aplicável

09.09
Construção em taipa
Não aplicável

09.10
Construção em terra
Não aplicável

09.11
Arte de colmar e similares
Não aplicável

09.12
Pintura de construção
Não aplicável

09.13
Pintura decorativa de construção
Não aplicável

09-14
Construção e reparação de moinhos
Não aplicável

GRUPO 10
RESTAURO DE PATRIMÓNIO, MÓVEL E INTEGRADO
Não aplicável

GRUPO 11
RESTAURO DE BENS COMUNS
Não aplicável

GRUPO 12
PRODUÇÃO E CONFEÇÃO ARTESANAL DE BENS ALIMENTARES
Não aplicável

GRUPO 13
OUTRAS ARTES E OFÍCIOS

13.01
Salicultura
Não aplicável

13.02
Moagem de cereais
Não aplicável

13.03
Fabrico de redes
Não aplicável

13.04
Fabrico de carvão
Não aplicável

13.05
Fabrico de sabões e outros produtos de higiene e cosmética
Fabrico artesanal de sabão, através da mistura de um ácido gordo com uma base, utilizando-se uma gordura de origem animal ou vegetal. Inclui também o fabrico artesanal de outros produtos de higiene e cosmética.

13.06
Pirotecnia
Não aplicável

13.07
Arte do vitral

Não aplicável

13.08
Arte de produzir e trabalhar cristal
Fabrico artesanal de objetos em cristal, vidro cuja matéria-prima inclui cerca de 30% de óxido de chumbo, o que lhe confere características específicas ao nível da espessura, do brilho, do poder refletor e refratário. Inclui o acabamento das peças por lapidação.

13.09
Arte de trabalhar o vidro
Fabrico artesanal de objetos em vidro, curvando-os pela ação da chama de um maçarico ou moldando-os por sopro, a partir de uma quantidade determinada de vidro em fusão, colhida no forno com uma "cana" metálica e utilizando ferramentas adequadas e/ou um torno. Inclui os trabalhos em vidro termoformado, ou seja, modelado por fusão (fusing). Inclui, igualmente, a pintura sobre vidro, nomeadamente em peças não manufaturadas pelo artesão, desde que salvaguardadas algumas regras que garantam a qualidade do produto final através da fixação das tintas empregues. Tal como acontece com a pintura cerâmica, também no caso do vidro se exige que o artesão utilize tintas específicas e que proceda à cozedura da peça após a pintura, quer seja em baixo fogo (cerca de 300ºC) ou em alto fogo (cerca de 500ºC). Não inclui, portanto, a pintura ou decoração de peças em vidro a frio.

13.10
Arte de trabalhar gesso
Manufatura de objetos em gesso, sendo frequente o acabamento das peças por recurso à pintura manual. Não inclui o estucador, contemplado na atividade 09.06.

13.11
Arte de estofador
Não aplicável

13.12
Joalharia
Não aplicável

13.13
Organaria
Não aplicável

13.14
Fabrico de instrumentos musicais de corda
Não aplicável

13.15
Fabrico de instrumentos musicais de sopro
Não aplicável

13.16
Fabrico de instrumentos musicais de percussão
Não aplicável

13.17
Fabrico de brinquedos
Construção, por processo artesanal, de jogos e outros objetos recreativos para crianças, utilizando ferramentas auxiliares adequadas e pequenas máquinas

ferramentas, e recorrendo a materiais diversos como madeira, tecidos, latão, arame, etc.. Inclui-se aqui, também, o fabrico artesanal de brinquedos tradicionais hoje destinados, essencialmente, a colecionadores.

13.18
Fabrico de miniaturas
Produção artesanal de objetos decorativos, ou de coleção, a uma escala reduzida face ao tamanho real. Incluem-se aqui as miniaturas de casas tradicionais portuguesas, de barcos, de mobiliário, de alfaias agrícolas, etc..

13.19
Construção de maquetas
Não aplicável

13.20
Fabrico de abat-jours
Compreende o fabrico, montagem e revestimento de quebra luzes, vulgarmente conhecidos por "abat-jours", utilizando ferramentas adequadas e materiais diversos como sejam arame, madeira, tecido, papel, acrílico, vidro, etc..

13.21
Fabrico de perucas
Não aplicável

13.22
Fabrico de aparelhos pesca
Não aplicável

13.23
Taxidermia (arte de embalsamar)
Não aplicável

13.24
Fabrico de flores artificiais
Manufatura de reproduções de flores, executadas segundo técnicas tradicionais e utilizando materiais como tecidos, papel e folha de milho. Inclui a manufatura de palmitos.

13.25
Fabrico de registos e similares
Criação e manufatura de quadros emoldurados de inspiração religiosa, os registos, num trabalho manual minucioso de recolha, seleção, produção e preparação dos materiais a utilizar, fazendo uso de técnicas como o bordado, a renda, a costura e o fabrico de flores artificiais.

13.26
Fabrico de adereços e enfeites de festa
Não aplicável

13.27
Arte de trabalhar cera
Produção artesanal de artigos em cera com fins variados, de que se salienta a manufatura de velas por processo artesanal.

13.28
Arte de trabalhar osso, chifre e similares
Consiste em preparar e esculpir, utilizando ferramentas auxiliares adequadas, materiais rígidos de origem animal (osso, chifre, dente de cachalote, etc.), para com eles produzir peças de natureza essencialmente decorativa (estatuetas, miniaturas, etc.). Inclui o chamado

"scrimshaw" e, também, a produção de "arte pastoril" quando a matéria-prima é osso ou chifre. Inclui, ainda, o fabrico artesanal de pentes e de bastões para bengalas. Não inclui os trabalhos em arte pastoril quando a matéria-prima é madeira, contemplados na atividade 05.16.

13.29
Arte de trabalhar conchas
Manufatura de objetos e esculturas cuja matéria-prima utilizada provém de conchas, nomeadamente de ostra. Inclui trabalhos em madrepérola e em coral.

13.30
Arte de trabalhar penas
Consiste na utilização de penas naturais de aves na produção de objetos utilitários, como tapetes e abanos.

13.31
Arte de trabalhar escamas de peixe
Manufatura de composições decorativas florais ou outras (quadros, objetos de adorno pessoal, objetos para ornamentação de altares, etc.), a partir de escamas de peixe cuidadosamente selecionadas, lavadas, recortadas, por vezes tingidas com o colorido de flores e enriquecidas pela utilização de fios metalizados (nomeadamente canotilho de ouro ou prata) ou pérolas, fazendo uso de pequenos utensílios e ferramentas.

13.32
Arte de trabalhar materiais sintéticos
Criação e manufatura de objetos utilitários ou de decoração e adornos pessoais, por vezes a partir de desenhos, modelos ou outras especificações técnicas, utilizando os mais diversos materiais de origem sintética, isto é, obtidos artificialmente por síntese química, como acrílicos, polímeros, fibras sintéticas, etc.

13.33
Gnomónica (arte de construir relógios de sol)
Não aplicável

13.34
Relojoaria
Não aplicável

13.35
Fotografia
Não aplicável

13.36
Fabrico de bijuteria
Criação e manufatura de objetos de adorno pessoal, utilizando vidro, cerâmica, madeira, ligas de metal e outros materiais comuns trabalhados pelo próprio artesão. Pressupõe o fabrico efetivo dos objetos e não a simples montagem de componentes previamente adquiridos.

13.37
Arte de bonecreiro
Não aplicável

13.38
Arte de tesselário
Não aplicável
13.39
Fabrico e Afinação de Aerofones
Não aplicável

13.40 Confeção de Presépios de Lapinha	Não aplicável

Bebidas Alcoólicas

bebidas alcoólicas
cervejas e bebidas do tipo da cerveja
cerveja
lager (cervejas de baixa fermentação)
vollbier
lager regular
cerveja light
cerveja sem álcool
ale (cervejas de fermentação alta)
cerveja pale ale
cerveja pale ale preta
cerveja stout
cerveja de trigo e centeio
bebidas de cerveja
fermentação baixa
shandy, cerveja com limonada
mistura de bebidas de cerveja
bock
vinho e bebidas do tipo do vinho
vinho
vinho branco
vinho tinto
vinho rosé
vinho espumante
champanhe - vinho
espumante tinto ou rosé
bebidas do tipo do vinho
cidra
Perry
outras bebidas do tipo de vinho
vinhos digestivos
vinho de gelo e vinho de passas de uva
vinho de passas
vinho de gelo
vinho podridão nobre
vinhos fortificados e licorosos
Vermouth

Sherry
Madeira
Porto
Marsala
bebidas alcoólicas misturadas e vinhos fortificados
cocktail
refrigerantes alcoólicos e vinho aromatizado
outras bebidas alcoólicas misturadas
mistura de cerveja com outras bebidas alcoólicas
ponche
sangria
licores e bebidas espirituosas
bebidas espirituosas
bebidas espirituosas não de fruta
tequila e similar
rum
vodka e tipo vodka
whisky
bebidas espirituosas de fruta
bebidas espirituosas feitas de frutas sem caroço
brandy
bebidas espirituosas de fruta com caroço
bebidas espirituosas sem açúcar
gin
licores
licor de fruta
licor de ervas
licor de chocolate
licor de café
licor de ovo
licor de nata
outros licores
licor de creme de coco
licor de leite

Cafés / Cafetaria

bebidas quentes e similar
bebidas de café
bebida tipo café expresso (forte)
bebida de café (médio)
bebida de café (suave)
café instantâneo (bebida)
descafeinado
café com leite ou natas
cappuccino
macchiato
café gelado
sucedâneos do café
café de malte
café de chicória
outros sucedâneos do café
café de centeio
café de trigo
café de cevada
café de figos torrados
café de beterraba
mistura de infusões de sucedâneos do café
bebidas de cacau
chocolate quente
chocolate quente com outros ingredientes
bebidas de chá
infusão de chá (branco, preto)
infusão de chá verde
infusão de chá descafeinado
infusão de chá com adição de ingredientes aromatizantes
infusões de plantas e outras
camomila
jasmim
frutas
hibisco
rosa
flor de sabugueiro
tília
folhas de morangueiro
mate
lúcia-lima, limonete
rooibos, chá vermelho
ginkgo
raiz de valeriana
raiz de ginseng, jinsém
água e bebidas à base de água
água potável
água não engarrafada
água da torneira, distribuição
gelo de água da torneira
água da torneira filtrada
água de poço
água engarrafada
água mineral natural
água mineral natural sem gás, não gaseificada
água mineral natural com gás, gaseificada
água potável engarrafada
água potável engarrafada sem gás, não gaseificada
água potável engarrafada com gás, gaseificada
água engarrafada com sabores
água engarrafada enriquecida
bebidas à base de água
refrigerantes
refrigerantes com pequenas quantidades de frutas ou sabores
refrigerante, com sumo de frutas (teor de frutos abaixo do mínimo para néctares)
refrigerante diet com sumo de fruta
refrigerante de groselha preta
refrigerante de groselha branca
refrigerante de groselha
refrigerante de uva vermelha
refrigerante de uva branca
refrigerante de toranja
refrigerante de manga
refrigerante de amora
refrigerante de pêssego careca, nectarina

refrigerante de laranja
refrigerante de mamão
refrigerante de pêssego
refrigerante de pera
refrigerante de ananás
refrigerante de ameixa
refrigerante de romã
refrigerante de framboesa
refrigerante de frutas
refrigerante com sabor, sem fruta
refrigerante diet com sabores
refrigerante amargo
refrigerante com sabor a maçã
refrigerante com sabor a alperce
refrigerante com sabor a banana
refrigerante com sabor a cereja
refrigerante aromatizado com ervas
refrigerante com sabor a toranja
refrigerante com sabor a limão
refrigerante com sabor a lima
refrigerante com mistura de sabores
refrigerante com sabor a laranja
refrigerante com sabor a pera

refrigerante com sabor a ananás
refrigerante com sabor a framboesa
refrigerante com sabor a manga
bebidas tipo coca
bebidas de cola com cafeína
refrigerantes diet com cafeína
mistura de cola, sabor a cola
bebidas de cola, descafeinadas, sem cafeína
bebidas funcionais
bebidas energéticas
bebidas isotónicas e desportivas
bebidas concentradas
mistura de bebidas
bases de bebidas em líquido (incluindo concentrados e preparações caseiras)
bases de bebidas em pó
Bebidas à base de fruta e/ou vegetais
Pastéis, sandes, tostas e snacks (sem confeção no local)
pastelaria variada
sandes frias
tostas diversas
torrada
salgados variados

Carne

carne e produtos de carne	carnes frescas de animais (carnes verdes)

animal inteiro
bovino
burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
ovino
caprinos
cavalo
coelho
veado
carne após remoção de gordura aderente (CSM)
mamíferos csm
bovino csm
ovino csm
caprino csm
cavalo csm
burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
coelho csm
veado csm
carne de mamíferos
carne de mamíferos
carne fresca de bovino
carne picada de bovino
mistura de carne de ovino/borrego fresca
mistura de carne de bovino e ovino/ borrego fresca
músculo de bovino
carne fresca de vaca, boi ou touro
carne de bovino picada
carne fresca de vitela
carne fresca de búfalo
carne fresca de búfalo de água
carne fresca de búfalo africano
carne fresca de búfalo-do-rio
carne fresca de búfalo americano
carne fresca de iaque (doméstico)
carne fresca de zebu
músculo de ovino
carne fresca de ovino (adulto)
carne fresca de borrego
carne picada de ovino

músculo de cabra
carne picada de caprino
músculo de equídeos
carne fresca de cavalo
carne de cavalo picada
burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
carne picada de burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
carne de coelho fresca
carne picada de coelho
carne fresca de camelo
camelo-bactriano
carne fresca de dromedário
carne fresca de canguru
carne fresca de lama
carne fresca de veado
carne picada de veado
carne fresca de veado gamo (dama dama)
carne fresca de veado-vermelho
carne de tapiti-de-cauda-de-algodão
carne de alce
carne de rena
carne de cabrito-montês
carne fresca de lebre
carne fresca de muflão-de-chipre
carne fresca de alpaca
carne de mamíferos marinhos
porco
javali
porco csm
Javali csm
músculo de porco
carne de porco picada
carne fresca de javali
carne picada de javali
tecidos adiposos de origem animal
mistura de tecidos adiposos frescos
tecidos adiposos de mamíferos
tecido adiposo fresco de bovino
tecido adiposo de bovino

tecido adiposo fresco de gado bovino
tecido adiposo fresco de búfalo
tecido adiposo de ovino
tecido adiposo de caprino
tecido adiposo de equídeos
tecido adiposo fresco de cavalo
tecido adiposo fresco de burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
tecido adiposo fresco de coelho
tecido adiposo de camelo
tecido adiposo fresco de veado
tecido adiposo fresco de lebre
fígado
fígado de mamíferos
fígado de bovino
fígado bovino
fígado vitela
fígado ovino
fígado caprino
fígado equídeos
fígado cavalo
fígado burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
fígado coelho
fígado veado
tecido adiposo de porco
tecido adiposo fresco de javali
fígado porco
fígado javali
miudezas de animais e outros produtos de abate
rim de mamíferos
rim de bovino
rim de boi, vaca
rim de vitela
rim de ovino
rim de caprino
rim de equídeos
rim de cavalo
rim de burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
rim de coelho
rim de veado
sangue animal
miudezas comestíveis (exceto fígado e rim)
outros órgãos de mamíferos (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de bovino (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de búfalo (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de origem animal (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de ovino (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de equídeos (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de cavalo (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de burro, mula (burrenho) e mula (eguariço) (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de coelho (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de veado (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de camelo (vísceras comestíveis não-musculares)
outros produtos de abate animal
outros produtos de abate, mamífero
outros produtos de abate, bovino
língua de bovino
coração de bovino
bucho de bovino
ossos de bovino
rabo de bovino
mão e pé de bovino
outros produtos de abate, ovino
outros produtos de abate, caprino
outros produtos de abate, equídeo

outros produtos de abate, cavalo
língua de cavalo
coração de cavalo
ossos de cavalo
outros produtos de abate, burro, mula (burrenho) e mula (eguariço)
outros produtos de abate, coelho
outros produtos de abate, veado
rim de porco
rim de javali
outros órgãos de porco (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de javali (vísceras comestíveis não-musculares)
outros produtos de abate, porco
língua de porco

coração de porco
bucho de porco
ossos de porco
rabo de porco
mão e pé de porco
cabeça de porco
outros produtos de abate, javali
gorduras e óleos animais e vegetais
gorduras e óleos animais processados
gorduras e óleos de animais terrestres
sebo bovino (incluindo o sebo processado)
sebo de búfalo
sebo de camelo
sebo de ovinos
sebo de caprinos
sebo de equídeos

Aves

carne e produtos de carne
carnes frescas de animais (aves)

galinha
pato

ganso
peru
ratitas (avestruz, ema)
aves csm
galinha csm
pato csm
ganso csm
peru csm
ratitas csm
carne de aves de capoeira
carne fresca de aves de capoeira (músculo)
carne fresca de mistura de aves
carne fresca de galos e galinhas
carne picada de galos e galinhas
carne fresca de peru
carne picada de peru
carne fresca de pato
carne picada de pato
carne fresca de ganso
carne picada de ganso
carne fresca de pavão
carne picada de pavão
carne fresca de galinha pintada
carne fresca de perdiz
carne fresca de faisão-comum
carne fresca de pombo
carne fresca de cordoniz
carne fresca de pato-selvagem
carne fresca de pato-real
carne fresca de narceja
carne fresca de rola-brava
carne fresca de perdiz-da-virgínia
tecidos adiposos de origem animal
tecido adiposo de aves de capoeira
tecido adiposo fresco de galinha
tecido adiposo fresco de peru
tecido adiposo fresco de ganso
tecido adiposo fresco de pavão
fígado aves de capoeira

fígado galinha
fígado peru
fígado pato
fígado ganso
foie gras
fígado de ratitas
miudezas de animais e outros prod. abate
rim de aves de capoeira
rim de galinha
rim de peru
rim de pato
rim de ganso
rim de ratitas
sangue animal de aves
miudezas comestíveis de aves de capoeira (exceto fígado e rim)
outros órgãos de galinha (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de peru (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de pato (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de ganso (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de ratitas (vísceras comestíveis não-musculares)
outros produtos de abate, aves de capoeira
pele de aves de capoeira
outros produtos de abate, galinha
patas de galinha
outros produtos de abate, peru
outros produtos de abate, pato
outros produtos de abate, ganso
gorduras e óleos animais e vegetais
gordura de galinha, processada
gordura de pato, processada
gordura de ganso, processada
gordura de peru, processada

Chá e Café

café, cacau, chá e infusões	grãos de café e similar
café, cacau, chá e bebidas à base de plantas	grãos de café, verde
café	grãos de café, arábica

Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

grãos de café, liberica
grãos de café, robusta
derivados do café
grãos de café, torrado
grãos de café, torrado e descafeinado
café moído, torrado
café moído, torrado e descafeinado
café concentrado líquido
café solúvel em pó
café solúvel em pó, descafeinado
bebida de café, em pó
sucedâneos do café
mistura de café
café de malte
café de chicória
outros sucedâneos do café
café de centeio
café de trigo
café de cevada
café de figos
café de beterraba
cacau
grãos de cacau e similar
grãos de cacau (fermentados ou secos)
nozes de cola
noz-de-cola abata
orogbo
cacau (derivados)
cacau em pó
pasta de cacau
bebida de cacau preparada, em pó
folhas de chá e ingredientes de chá
chás e similar
folhas de chá verde
substitutos, sucedâneos do chá
folhas de chá e caules, fermentados
folhas de chá e caules, descafeinados
folhas de chá e caules, com fruta e sabores
ingredientes de chá em pó e extratos
chá em pó instantâneo
chá em pó instantâneo descafeinado
infusões (genérico)
infusão de ervas de folhas e ervas
morangueiro e similar
infusão de folhas de morango
infusão de folhas de Absinto/losna/sintro
infusão de folhas de absinto
infusão de folhas de artemísias, absinto
infusão de folhas de artemísias, absinto romano
infusão de folhas de abrótano
infusão de folhas de agrimónia
infusão de folhas de luzema
aloé/babosa (gel da folha)
infusão de folhas de alquemila alpina
infusão de folhas de uva-de-urso
infusão de folhas de mirtilo eurasiano
infusão de folhas de bétulas
infusão de folhas de laranja-azeda/ laranja-amarga
infusão de folhas de amoras-silvestres
infusão de folhas de boldo-do-chile
infusão de folhas buchu
infusão de folhas de trigo mourisco
infusão de folhas de nêveda-dos-gatos
infusão de folhas de centáuria/fel-da-terra
infusão de folhas de swertia chirata
infusão de folhas de salva-esclareia
infusão de folhas de licopódio
infusão de folhas de verónica-das-boticas
infusão de folhas de verbena comum
infusão de folhas de centáurea
infusão de folhas de arando-vermelho
infusão de folhas de groselhas (pretas, vermelhas e brancas)
infusão de folhas de groselha-negra
infusão de folhas de groselha-vermelha
infusão de folhas de damiana
infusão de folhas de Galeopsis segetum
infusão de folhas de equinácea

infusão de folha de equinácea estreita
infusão de folhas de equinácea pálida
infusão de folhas de equinácea purpurea
infusão de folhas de sabugueiro
infusão de folhas de eucalipto
infusão de folhas de eufrásia/consolo-da-vista
infusão de folhas de cavalinha-dos-campos
infusão de folhas de fumária
infusão de folhas de galega/arruda-caprária
infusão de folhas de rodiola
infusão de folhas de verga-de-ouro
infusão de folhas de hera-terrrestre
infusão de folhas de gymnema
infusão de folhas de herniaria hirsuta
infusão de folhas de espinheiro-alvar, pilriteiro
infusão de folhas de aveleira
infusão de folhas de amor-perfeito
infusão de folhas de urze
infusão de folhas de cânhamo
infusão de folhas de cânhamo comum
infusão de folhas de cânhamo industrial
infusão de folhas de erva-benta, sanamunda
infusão de folhas de cardo-bento
infusão de folhas de marroio
infusão de folhas de castanheiro-da-índia
infusão de folhas de sideritis
infusão de folhas de cipó-doce
infusão de folhas de centonódia
infusão de folhas de alquemila
infusão de folhas de limonete
lúcia-lima
infusão de folhas de lúcia-lima
infusão de folhas de tília
infusão de folhas de tília-de-pequenas-folhas
infusão de folhas de tília-de-grandes-folhas
infusão de folhas de tília-prateada
infusão de folhas de malva
infusão de folhas de alteia
infusão de folhas de erva-ulmeira
infusão de folhas de visco-branco

infusão de folhas de cabeça-de-dragão
infusão de folhas de amora (preta e branca)
infusão de folhas de amora branca
infusão de folhas de amora preta
infusão de folhas de verbasco
infusão de folhas de espruce-da-noruega
infusão de folhas de aveia
infusão de folhas de oliveira
infusão de folhas de papaia
infusão de folhas de flor-da-paixão
infusão de folhas de tanchagem
infusão de folhas de framboesa (vermelha e amarela)
infusão de folhas de trevo-violeta
infusão de folhas de língua-de-ovelha
infusão de folhas de esteva
infusão de folhas de bolsa de pastor
infusão de folhas erva-das-quebraduras
infusão de folhas de abrótano
infusão de folhas de erva-de-são-joão/ hipericão
infusão de folhas de framboesa-chinesa
infusão de folhas de laranja-doce
infusão de folhas de trevo doce/ trigonella
infusão de folhas de aspérula-odorífera doce
infusão de folhas de Atanásia
infusão de folhas de árvore-do-chá, tea tree
infusão de folhas de linária
infusão de folhas de nogueira
infusão de folhas de nogueira-preta
infusão de folhas de nogueira-comum
infusão de folhas de urtiga-branca
infusão de folhas de angélica-silvestre
infusão de folhas de morangueiro-bravo
infusão de folhas de epilobium angustifolium
infusão de folhas de hamamélis
infusão de folhas de betónica
infusão de folhas de milefólio/milfolhada
infusão de folhas de coalha-leite
infusão de folhas de trevo-de-cheiro

rooibos e similar
rooibos
cyclopia, honeybush
cyclopia, honeybush comum
chá da montanha
chá heidelberg
chá vlei, lei cha
mate e similar
infusão de mate
ginkgo/nogueira-do-Japão
noni
outras infusões de ervas e folhas de ervas
infusões de ervas de flores
camomila e similar
camomila
camomila comum
camomila alemã
infusão de flor de hibiscos e similar
infusão de flor de hibiscos
infusão de flor de rosa e similar
infusão de flor de rosa
infusão de flor de amêndoa
infusão de flor de monarda
infusão de flor de flor de laranja-azeda/laranja amarga
infusão de flor de flor de acácia-bastarda
infusão de flor de antenária/pé-de-gato
infusão de flor de crisântemo
infusão de flor de canela
infusão de flor de sálvia-esclareia
infusão de flor de centáurea
infusão de flor de primavera
infusão de flor de margarida
infusão de flor de vassoura-de-tintureiro
infusão de flor de sabugueiro
infusão de flor de papoila-das-searas/papoila-vermelha
infusão de flor de barbasco/verbasco
infusão de flor de espinheiro-alvar/pilriteiro
infusão de flor de urze

infusão de flor de alteia/malvaísco
infusão de flor de castanheiro-da-índia
infusão de flor de consolida
infusão de flor de alfazema
infusão de flor de malva
infusão de flor de erva-ulmeira
infusão de flor de verbasco
infusão de flor de laranja
infusão de flor de peónia
infusão de flor de trevo-violeta
infusão de flor de lótus-sagrado
infusão de flor de cártamo
infusão de flor de perpétuas
infusão de flor de hipericão/erva-de-São-João
infusão de flor de girassol
infusão de flor de jasmim-do-imperador
infusão de flor de violeta
infusão de flor de urtiga-branca
infusão de flor de milefólio
infusão de flor de Ilang-ilang
infusão de flor de jasmim e similar
infusão de flor de jasmim-verdadeiro
infusão de flor de jasmim-dos-açores
infusão de flor de lima e similar
infusão de flor de lima
infusão de flor de tília-de-pequenas-folhas
infusão de flor de tília-de-grandes-folhas
infusão de flor de tília-prateada
outras infusões de ervas de flores
infusões de raízes
infusão de raízes de valeriana e similar
infusão de raízes de valeriana
infusão de raízes de Iris versicolor
infusão de raízes de cálamo-aromático
infusão de raízes de grama
infusão de raízes de primavera
infusão de raízes de equinácea
infusão de raízes de equinácea estreita
infusão de raízes de equinácea pálida
infusão de raízes de equinácea purpurea

infusão de raízes de ênula-campana
infusão de raízes de rhus aromatica
infusão de raízes de rodiola
infusão de raízes de erva-benta
infusão de raízes de alteia
infusão de raízes de valeriana mexicana
infusão de raízes de pimpinela
infusão de raízes de ratânia
infusão de raízes de salsaparrilla
infusão de raízes de Polygala senega
infusão de raízes de tormentilha
raízes de angélica-silvestre/erva-sarneira
ginseng e similar
infusão de raízes de ginseng
infusão de raízes de ginseng asiático
infusão de raízes de ginseng americano
infusão de raízes de ginseng siberiano
outras infusões de raízes
infusões ou bebidas quentes de origem variada
alfarroba e similar
alfarroba
jengkols
outras infusões de quaisquer outras partes da planta
plantago ovata (sementes, casca)
camomila (sementes)
cerejas (doces) (pedúnculos)
chinchona (casca)
quilaia (casca)
quina vermelha (infusão da casca)
cacau (cascas)
condurango (cascas)
pinheiro-anão (rebentos)

abeto (rebentos)
plantago (sementes)
rhus aromatica (casca)
guaraná (sementes)
hibisco (sementes)
castanheiro-da-Índia (sementes, casca)
zimbro casca, madeira, rebentos)
pau-d'arco, ipê-rosa (casca)
lignum vitae (casca, madeira)
salsa (frutos)
cássia-imperial (frutos)
quássia (casca, madeira)
sândalo vermelho (casca, madeira)
quilaia (casca)
ginja (pedúnculos)
milho-doce (estigmas, pistilos)
angélica-silvestre/erva-sarneira (frutos)
hamamélia (casca)
cupuaçu
outras infusões de plantas de quaisquer outras partes da planta
ingredientes de bebidas quentes não especificadas
folhas (chá e outras) usadas para infusões ou bebidas quentes
sementes (café, cacau e similar) usadas para infusões ou bebidas quentes
flores utilizadas para infusões ou bebidas quentes
derivados do café, cacau, chá e similar
raízes utilizadas para infusões ou bebidas quentes
bebidas quentes e infusões com ingredientes compostos

Flores

Venda a retalho de flores naturais, secas e composições florais.

Fruta

fruta e produtos de fruta	laranja-natal
fruta fresca	pomelo, cimboa
citrinos	oroblancos
toranja e similar	tangelolo
toranja	tangelo (exceto mineolas)
natsudaidais	ugli

Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

outros híbridos de Citrus paradisi, não mencionados noutras posições
laranjas e similares
laranjas
laranjas doces
laranja sanguínea, laranja-de-sangue
cara-caras
laranja da Baía
laranja Dalmau
laranja D. João
laranja navelina
laranja oval
laranja Valencia Late
bergamota
laranja-amarga, laranja-amarga
chinotas
laranja trifoliadas
laranja orangelo
outros híbridos de Citrus sinensis, não especificados noutras posições
limões e similares
limões
mãos-de-buda
cidras
limas e similares
limas
limas-da-pérsia
combavas
mosambis
limões-tahiti
tangerina e similar
tangerina
tangerinas willking
tangerinas encoras
tangerinas fortunas
tangerinas satsumas
tangerinas de Setúbal
calamondins
clementinas
tangerina "Cleopatra"

mineolas
satsumas
tangerinas
tangors
tangerina mediterrânica
ponkan
outros híbridos de citrinos reticulata, não mencionados noutras posições
outros citrinos
outros citrinos variados
frutos de pomóideas
maças e similares
maças
maças-bravas
maçã Akane
maçã Idared
maçã gloster
maçã golden
maçã granny smith
maçã jonagold
maçã jersey mac
maçã red delicious
maçã reineta
maçã morgenduf
maçã red chief
maçã ozarkgold
maçã oregon
maçã rome beauty
maçã royal gala
maçã welspur
maçã starking maçã stayman
tejocotes
peras e similar
peras
peras-nashi
peras silvestres
peras "Ya"
peras B. Hardy (francesa)
pera general l'eclerc
peras comice

peras D. Joaquina	outros híbridos de Persica vulgaris ou Prunus
peras Lawson	persica, não mencionados noutras posições
peras Luísa Bonne	ameixa e similar
peras morettini	ameixa
peras Clap's Favourite/ Vitória	frutos de prunus americana
peras passe crassane	frutos de prunus maritima
peras packams	abrunhos-de-jardim
pera rocha	ameixas presidente
pera william's	jujubas
marmelos e similar	quetches
marmelos	rainha Claúdia (caranguejeira)
marmelos-chineses	ameixas gold japan
marmelos-japoneses	frutos de prunus subcoradata
nêsperas e similar	mirabelas
nêspera	plumcots
nêsperas-do-japão e similar	Prunus Nadia®
nêspera-do-japão	abrunhos
outras pomóideas	outros frutos de prunóideas
frutos de prunóideas	outros frutos de prunóideas
damasco e similar	bagas e frutos pequenos
damasco	uvas e frutos similares
damascos-japoneses	uvas de mesa e similar
nectacots	uva de mesa
cerejas e similar	mini quivis
cerejas (doces)	bagas de Schisandra chinenesis
cerejas-pretas	uvas Afonso Lavalle
capulins	uvas aledo
cerejas Bigarreau	uvas barlinka
cerejas lisboetas	uvas Bem Hannah
cereja-nanking	uvas cardinal
ginja	uvas dominga
ginja escura	uvas Itália
ginja clara	uvas Dauphine
pêssegos e similar	uvas D. Maria
pêssego	uvas Moscatel
pêssegos J.H.Halle	uvas red glob
pêssego maracotão	uvas Napoleão
pêssegos robidoux	uvas ohanes
pêssegos paraguayos	uvas rosaky
nectarinas (pêssego careca)	uvas ribier

uvas para vinho e similar
uva para vinho
uvas amur
uvas muscadíneas
morangos e similar
morango
morangos Fragaria moschata
morango silvestre
frutos de tutor
amoras silvestres e similar
amora silvestre
bagas de Rubus caesius e similar
bagas de Rubus caesius
bagas de Rubus x loganobaccus × Rubus fruticosusubus x loganobaccus × Rubus fruticosus
amoras-framboesas
bagas de Rubus x loganobaccus x Rubus ursinus var. young
bagas de Rubus spectabilis
bagas de Rubus sec. Rubus x Rubus idaeus
bagas de Rubus parviflorus
bagas de Rubus ursinus var. young
outras espécies e híbridos do género Rubus, não mencionados noutras posições
framboesas (vermelhas e amarelas) e similar
framboesa (vermelha e amarela)
framboesas-do-Árctico
framboesas-pretas
bagas de Rubus coreanus
bagas de Rubus crataegifolius
framboesa-de-néctar
baga-avinhada
outros frutos de tutor
mirtilo e similar
mirtilo
duke
spartan
bluejay
bluecrop

arónias (pretas, roxas e vermelhas)
arónias (vermelhas)
arónias (pretas)
arónias (roxas)
uva-de-urso
mirtilo eurasiano/ uva-do-monte
mirtilo eurasiano/ uva-do-monte
mirtilos bog
uva do monte
erva-espim
bagas de Ribes aureum
bagas de Lonicera coerulea
mirtilo-vermelho
bagas de Ribes × nidigrolaria
bagas de Amelanchier lamarckii
murta-comum
airela vermelha e similar
camarinha-negra
airela vermelha
frutos de «Salal»
frutos de espinheiro-alvar
frutos de Amelanchier ovalis
frutos de Ugni molinae
frutos de Ribes divaricatum
outras espécies e híbridos de géneros Ribes e Vaccinium, não mencionados noutras posições
airelas e similar
airela
amora-branca-silvestre
camarinha
camarinha púrpura
camarinha-negra (tetraploid)
camarinha-negra comum
camarinha vermelha
bagas de Kunzea pomifera
trevos-de-inverno
oxicocos
groselhas (pretas, vermelhas e brancas) e similar

groselhas (pretas, vermelhas e brancas)
groselhas vermelhas
groselhas pretas
groselhas espinhosas (verdes, vermelhas e amarelas) e similar
groselhas espinhosas (verdes, vermelhas e amarelas)
bagas de roseira-brava e similar
bagas de roseira-brava
rosa canina
rosa canela
rosa japonesa
amoras (preta e branca) e similar
amora (preta e branca)
amora branca
amora preta
azarola e similar
azarola
bagas de sabugueiro-preto e similar
bagas de sabugueiro-preto
bagas de Shepherdia argentea
bagas de Maclura tricuspidata
bagas de sabugueiro-anão
bagas de rosa-de-gueldres
bagas de pilreteiro
bagas de espinheiro-alvar
frutos de «Falsa»
bagas de Syzygium luehmannii
bagas de tramazeira
bagas de Amelanchier alnifolia
bagas de oleastro
frutos de sorveira
bagas de sorveira
bagas de Morella rubra
outras bagas e frutos pequenos não listados
frutos diversos (genérico)
frutos diversos com pele comestível
tâmaras e similar
tâmaras
bagas de açaí

frutos de tucumã
frutos de palmeira-dum
figos e similar
figo
frutos de canarium tramdenum
frutos de canarium album
tâmaras-do-deserto
cunquatos e similar
cunquatos
cunquate-marumi
cunquates-nagami/kinkans
"limequats"
outras espécies do género Fortunella, não mencionadas noutras posições
carambolas e similar
carambola
cajá-manga
groselhas-da-índia/amlas
babacos
bilimbi, limão-de-caiena
maçãs de caju
jujuba indiana
jabuticaba, guapuru
jambo-vermelho
frutos de Spondias pinnata
frutos de Bouea macrophylla
ameixas-de-natal
noni
jambos-rosa
seriguelas
santol
dióspiro/ caquis e similar
dióspiro
dióspiro chinês
dióspiro maçã
jamelões e similar
jamelão, jambolão
acerolas
medronhos
camu-camus

carandas
frutos do guajuru
frutos da grumixama
cajá
frutos de Syzygium samarangense
groselhas «Otaheite»
uvas-da-praia
pitangas
frutos de Syzygium cordatum
frutos de Syzygium guineense
longanas
outros frutos diversos com pele comestível
frutos diversos com pele não comestível
frutos diversos com pele não comestível, pequenos
quivis e similar
quivis (verdes, vermelhos, amarelos)
quivis
quivis dourado
líchias e similar
líchias
longanas
frutos do canhoeiro/da marula
«salaks»
lima-espanhola
maracujá e similar
maracujá
maracujás-banana
maracujá-assu
granadilhas
frutos de costela-de-adão
maracujá-doce
figos-de-cato, figos-da-índia e similar
figos-da-índia
pitaias, frutas-do-dragão
pitaias-vermelhas
frutos do saguaro
cainitos e similar
cainitos
caquis americanos e similar

caqui americano
sapotas pretas
sapotas verdes
sapotas brancas
sapotas amarelas
outros frutos diversos com pele não comestível, pequenos
frutos diversos com pele não comestível, grandes
abacates e similar
abacate
abacates para a produção de óleo
bananas e similar
banana cavendish, banana anã
banana-prata
banana-maçã
banana-da-terra
bananas-nanicas/bananas-ouro
banana da Madeira
banana das Canárias
bananas-pão, plátanos
musa acuminata
musa balbisiana
musa paradisiaca
mangas e similar
manga
papaias e similar
papaia
«akees»
feijoas
«langsats»
mangostões
lulos
«paw paws»
tamarilhos
romãs e similar
romãs
anonas e similar
anona
maçãs-de-elefante

ilamas
sapotas «Mammey»
Jenipapos
lechias douradas/«kapoulassans»
rambutans
sapotis, nêspera da América
graviola, fruta-pinha
coração-de-boi
goiabas e similar
goiaba
araçás-do-campo
araçás
goiabas-cás-da-costa-rica
frutos do cambuí
goiabas-do-pará
ananases e similar
abacaxi, ananás
ananás dos Açores
fruta-pão e similar
fruta-pão
jacas
outras espécies do género Artocarpus, não mencionados noutras posições
duriangos e similar
duriango
corações-da-índia e similar
corações-da-índia
outros frutos diversos com pele não comestível, grandes
abricó-do-pará maçã
fruto baobá
vegetais e produtos vegetais
frutos de hortícolas
melões
melões e similar
melões
melancias e similar
melancia
legumes, nozes, sementes e especiarias
nozes, sementes e frutos de oleaginosas

castanha e similar
castanha
cocos e similar
coco
nozes em casca
pinhas
sumos e néctares de frutas e vegetais
néctares e sumos de fruta
sumos de fruta (100% originais)
sumo de mistura de frutos
sumo de mistura de frutos
sumo, maçã-uva
sumo, maçã-cereja
sumo, laranja-toranja
sumo, pêssego-alperce
sumo, morango-cereja
sumo, tangerina-banana
sumo, damasco-laranja
sumo, laranja-pêssego
sumo, frutos de baga-uva
sumo de maçã
sumo de laranja
sumo de oxicoco
sumo de damasco
sumo de toranja
sumo de ananás
outros sumos de fruta
sumo de groselha-preta
sumo de cássis, groselha negra
sumo de amora
sumo de citrinos
sumo de baga de sabugueiro
sumo de uva
sumo de goiaba
sumo de limão
sumo de lima
sumo de manga
sumo de pêssego careca, nectarina
sumo de maracujá
sumo de pêssego

sumo de pera	néctar de banana
sumo de romã	néctar de laranja
sumo de ameixa	néctar de pêssego
sumo de groselha-vermelha	néctar de pera
néctares de fruta (min. 25-50% fruta, como definido na legislação da EU)	néctar de ananás
	néctar de frutas
néctar de alperce	néctar de manga
néctar de maçã	fruta desidratada
néctar de outros frutos	

Fruta Seca, Nozes e Sementes

fruta e produtos de fruta	frutas da videira secas (passas, etc.)
fruta seca e processada	tâmaras secas
fruta seca	figos secos
mistura de frutas secas	peras secas
pedaços de fruta, chips de fruta	bananas secas
tas secas com cobertura de chocolate	mangas secas
ameixas secas	frutas/ vegetais para barrar e similar
maças secas	compota de fruta/ vegetais
damascos secos	compota, morangos

compota, framboesa
compota, amoras
compota, groselhas (vermelhas)
compota, groselhas (pretas)
compota, airela-vermelha
compota, groselha verde
compota, oxicoco
compota, mirtilo
compota, bagas de roseira-brava
compota, damasco
compota, ameixa
compota, pêssego
compota, cereja
compota, ginja
compota, laranja
compota, tangerina
compota, mistura de frutas
marmelada
marmelada, laranjas
marmelada, tangerinas
marmelada, mistura de citrinos
frutas preparadas para recheios e/ ou condimento
geleia de fruta/ vegetais
geleia, maçã
geleia, damasco
geleia, oxicoco
geleia, tangerina
geleia, pêssego
geleia, pera
geleia, ananás
geleia, ameixa
geleia, cereja
geleia, ginja
geleia, uvas de mesa
geleia, mistura de frutos
outras frutas para barrar
outros produtos processados de fruta (excluindo bebidas)
cascas de fruta cítrica

puré de frutas ou frutas-vegetais
frutas cristalizadas
fruta cristalizada, maçã
fruta cristalizada, banana
fruta cristalizada, cereja
fruta cristalizada, uva
fruta cristalizada, casca laranja
fruta cristalizada, pera
fruta cristalizada, maçã
fruta cristalizada, maçã
produtos de fruta fermentada
fruta em vinagre ou salmoura
fruta em álcool ou bebidas espirituosas
fruta em conserva ou em frasco
mistura de frutas em frascos ou latas
cocktail de frutas
tangerina
maçã
pera
damasco
ameixa
cereja
ginja
pêssego
uvas de mesa
oxicoco
ananás
fruta fresca
azeitonas de mesa e similar
azeitonas
azeitonas pretas, brancas
gorduras e óleos animais e vegetais
gorduras e óleos vegetais, comestíveis
azeite
azeite, virgem ou extra-virgem
azeite refinado
óleo de bagaço de azeitona
óleos de sementes
óleo de canola, comestível
óleo de soja, refinado

óleo de milho, comestível	castanha chinesa
óleo de sementes de algodão, comestível	noz de palmeira
óleo de amendoim, comestível	avelãs e similar
óleo de sementes de cártamo, comestível	avelãs
óleo de semente de gergelim, comestíveis	bolota
óleo de semente de girassol, comestíveis	avelã superior
óleo de amêndoa	nozes-de-macadâmia e similar
óleo de uva, semente de uva	macadâmia
óleo de linhaça	macadâmia
óleo de sementes de abóbora	macadâmia tetraphylla
óleo de nozes	nozes-pecã e similar
outros óleos de plantas	noz-pecã, noz-pecan
óleo de coco/ gordo	noz-cayra
azeite de dendê, óleo de palma/ gordo	pinhões e similar
óleo de palmito, comestível	pinhão
óleo de gérmen de trigo	pinhão de pinheiro-manso
manteiga de cacau	pinhão de pinheiro-mugo
manteiga de karité	pinhão de chilgoza, paquistanês
legumes, nozes, sementes e especiarias	pinhão coreano
nozes, sementes e frutos de oleaginosas	pinhão siberiano
frutos de casca rija	pinhão siberiano pequeno
amêndoas e similar	pinhão yunnan
amêndoa	pinhão do Butão
amêndoa doce	outros pinhões
amêndoa amarga	pinha
caroço de damasco	pistácios e similar
nozes de nangai	pistácio
nozes de nangai (harveyi)	nozes comuns e similar
nozes de nangai (indicum)	noz
nozes pili	nozes de nogueira-preta
cocos e similar	noz comum
coco	outras nozes
castanha e similar	semente de faia
castanha	castanha sapucaia
castanhas-do-brasil e similar	castanha do pará
castanha-do-pará	catanha do japão
castanhas-de-caju e similar	castanha do maranhão
castanha-de-caju	amêndoa tropical
castanha japão	outras nozes
castanha americana	sementes de oleaginosas

sementes de linho e similar
sementes de linho
amendoins e similar
amendoim
sementes de papoila/ dormideira e similar
sementes de papoila
sementes de sésamo e similar
sementes de sésamo
sementes de girassol e similar
sementes de girassol
sementes de colza e similar
sementes de colza
sementes de rábano
sementes de nabo-colza
semente de mostarda, campo
sementes de soja e similar
sementes de soja para óleo
sementes de moringa
sementes de mostarda e similar
sementes de mostarda
sementes de mostarda preta
sementes de mostarda branca
sementes de canola
semente de algodão e similar
semente de algodão
sementes de algodão pima
semente de algodão comum
sementes de abóbora e similar
sementes de abóbora
sementes de melancia
Outras sementes de espécies de cucurbitáceas, não mencionadas
sementes de cártamo, açafroa e similar
sementes de cártamo
sementes de cardo-leiteiro
semente de níger
sementes de borragem e similar
sementes de borragem
sementes de aljofareira
sementes de onagra

moedas-do papa/lunárias
moedas-do papa/lunárias (anual)
moedas-do papa/lunárias (perene)
sementes de perila
sementes de soagem
sementes de gergelim-bastardo e similar
sementes de gergelim-bastardo
sementes de cânhamo e similar
sementes de cânhamo
sementes de cânhamo comum
sementes de cânhamo ruderalis
sementes de rícino e similar
sementes de rícino
semente de uva
sementes de espinheiro-alvar
outras sementes de oleaginosas (não mencionadas)
sementes de tucum, tucunzeiro
sementes de baobás, embondeiros
outras sementes oleaginosas menores
frutos de oleaginosas
azeitonas para a produção de azeite e similar
azeitonas para a produção de azeite
amêndoa de palmeiras-de-óleo e similar
amêndoa de palmeiras-de-óleo
amêndoa de inajá, maripá
amêndoa de palmeira-de-óleo-africana
amêndoa de palmeira-de-óleo-americana
nozes de argan
amêndoas de babaçu
sementes de jojoba
castanhas de carité
frutos de palmeiras-de-óleo e similar
frutos de palmeiras-de-óleo
frutos de inajá, maripá
frutos de palmeira-de-óleo-africana
frutos de palmeira-de-óleo-americana
frutos de mafumeira e similar
frutos de mafumeira

outros frutos de oleaginosas menores
outros frutos de oleaginosas
legumes, fruta de casca rija, sementes e especiarias processados
derivados primários de fruta de casca rija e similar
fruta de casca rija cristalizada ou conservada em açúcar

fruta de casca rija secas em pó e farinha
fruta de casca rija/ sementes em pasta/ emulsão/ massa
puré de castanha (castanea vulgaris)
pasta de sésamo (tahine) (sesamus indicum)
legumes enlatados ou em frasco (tremoço)

Massas

grãos e produtos à base de cereais
pastas, massas e outros produtos similares
pasta e produtos similares
pasta simples, não cozinhada
pasta integral
pasta fresca
pasta fresca de ovo
pasta fresca de trigo duro
pasta seca
pasta de ovo seca

pasta de trigo duro seca
massa oriental, noodles
pasta recheada
pasta fresca recheada
pasta fresca de ovo recheada
pasta fresca de trigo duro recheada
pasta recheadas secas
pasta de ovo recheada seca
pasta de trigo duro recheada seca
pasta e similar

pasta sem glúten
nhoque
massa de celofane
noodels, arroz
couscous
massas e massas pré-preparadas
massa de pão
massa de pizza
massa de pão sem fermento
massa sucrée
massa para brioche
massa sucrée enriquecida
massas com fermento
massa de pão rápida
massa enriquecida sem fermento
massas fermentadas
massa para waffle
massa brisée
massa quebrada
massa quebrada sem fermento
massa quebrada para tarte
massa sablée

massa doce, pâte sucrée
massa para biscoito shortbread
massa para biscoito piped shortbread
massa de amêndoa doce
massa de fartos
massa de choux
pré-preparados de bolos
massa de pão de ló
mistura/ massa para bolo Baumkuchen
massa folhada
massa folhada
massa de strudel
massas variadas
massa de pão de gengibre
massa de queijo quark
massa de sebo animal comestível (gordura animal)
pré-misturas (secas) para panificação
pré-misturas pão (secas)
pré-misturas bolos (secas)
pré-misturas panquecas (secas)

Temperos, Condimentos e Especiarias

temperos, molhos e condimentos
temperos e extratos
temperos
sal
sal, iodado
sal, fluoretado
sal, iodado e fluoretado
sal aromatizado
sal marinho
mistura de temperos
mistura de ervas e especiarias

caril em pó
bouquet garni
garam masala
picles para tempero
extratos
extratos salgados e ingredientes de molhos
ingredientes para molho de carne
molho espessante
molho castanho
molho granulado instantâneo
cubos ou granulado de caldo (base de caldo)

cubos ou granulado de caldo, carne
cubos ou granulado de caldo, galinha
cubos ou granulado de caldo, carne bovina
cubos ou granulado de caldo, vegetais
extrato intensificador de sabor
proteína animal hidrolisada
proteína vegetal hidrolisada
extratos salgados diversos
extratos vegetais salgados
extrato de carne
extrato de malte
extrato de levedura
condimentos (incluindo formatos de mesa)
vinagre
vinagre, vinho
vinagre balsâmico e similar
vinagre, maçã
molhos frios salgados
maionese, molho holandês e afins
maionese
maionese, light
tipo molho holandês
molho tártaro
tomate e molhos à base de tomate
molhos cozinhados, baseados num líquido (água, leite ou caldo de carne ou peixe), espessados com farinha
molho bechamel
molho de queijo
creme de nata
molho de manteiga
molho dinamarquês
mostarda e molhos à base de mostarda
mostarda, doce
mostarda, leve
mostarda, picante
molhos de barbecue ou de carne
molhos baseados num alimento fermentado/ hidrolisado e similar
molho de soja

molho de ostra
molho teriyaki
molho de peixe
molho inglês
ketchup e molhos à base de ketchup
molhos de ervas e especiarias
molho tabasco
alioli ou molho de alho
molho de caril
pesto
molho de rábano
molho de hortelã
molhos baseados em vegetais, ervas, e azeite ou óleo vegetal
salsa
tzatziki
molhos baseados num refogado
molho de cogumelos
condimento de sabor
chutney, chanti
chutney de tomate
chutney de maçã
chutney de pepino
chutney de manga
chutney mistura
picles
picles indianos
picle de pimentão, malagueta
picle de lima
picle de manga
picles misto
molho de salada
molho de salada, light
molhos baseados em frutas, geralmente servidos frios, sobre sorvetes e sobremesas
molho de frutas
molho de chocolate
molho doce de chocolate/ fudge
molho doce com álcool
outros condimentos e misturas não listados

molho francesinha	aipo
especiarias	angélica
ervas secas	levístico
erva-do-espírito-santo, seco	coentros e similar
erva-cidreira, seco	coentro bravo
manjericão, seco	sementes de chicória
folhas de louro, seco	cominho e similar
borragem, seco	semente de cominho
folhas de aipo, seco	endro/ aneto e similar
erva-doce, seco	sementes de aneto
hissopo, seco	funcho e similar
lavanda, seco	sementes de funcho
levístico	sementes de funcho-amargo
manjerona, seco	sementes de funcho-doce
hortelã, seca	feno-grego (fenacho) e similar
alecrim, seco	feno-grego (fenacho)
arruda, seco	noz-moscada e similar
salva, seco	semente de noz-moscada
segurelha, seco	semente de colorau
cerófilo anisado, seco	sementes de noz-molucana
tanaceto e especiarias afins, seco	sementes de acácia
tomilho, seco	outras especiarias - sementes
folhas de gaultéria, seco	sementes de radhuni
aspérula odorífera, seco	outras especiarias - sementes
absinto, seco	especiarias - botões/ rebentos florais
outras ervas secas	botão de cravinho e similar
flores ou partes de flor utilizadas como	cravinho
especiarias ou similar	botão de cássia
lúpulo	botões de caneleira-da-china
especiarias - estigmas	botão de cássia chinesa
açafrão e similar	botão de cássia de saigão
açafrão	alcaparra e similar
outras especiarias - estigmas	alcaparra
especiarias - sementes	vagens de nastúrcio
anis e similar	botões de nastúrcio, mastruço-do-peru
anis	botões de capuchinha
cominho preto e similar	gengibre-mioga
sementes de cominho preto	outras especiarias - botões/ rebentos florais
nigela	outras especiarias - botões/ rebentos florais
aipo e similar	especiarias - arilo

macis e similar
macis
outras especiarias - arilo
especiarias - casca
canela e similar
canela
cássia
casca de caneleira-da-china
cássia chinesa
cássia de saigão
outras especiarias - casca
especiarias - raízes e rizomas
alcaçuz e similar
alcaçuz
gengibre e similar
gengibre
gengibre chinês
raízes de galanga
raízes de galanga menor
raízes de galanga
raízes de galanga maior
raízes de wasabi
açafrão-da-índia/curcuma e similar
açafrão-da-índia/curcuma
assa-fétida
«Temulawak»
zedoária
rábano-rústico e similar
raízes de rábano-picante
outras especiarias - raízes e rizomas
outras especiarias - raízes e rizomas
especiarias - frutos
pimenta-da-jamaica e similar
pimenta-da-jamaica
pimenta-de-sichuan e similar
pimenta-de-sichuan

pimenta-do-japão
uzazi
alcaravia e similar
alcaravia
ajowan
cominho preto
cardamomo e similar
cardamomo
manjerona
anis-estrelado
bagas de zimbro e similar
bagas de zimbro
pimenta (preta, verde e branca) e similar
pimenta (preta, verde e branca)
pimenta verde
pimenta branca
pimenta preta
pimentão, pimenta-caiena
cubeba/pimenta-de-java
grão-do-paraíso/pimenta-da-guiné
pimenta-de-bengala/pimenta-longa
pimenta-rosa
sumagre
pimenta-de-são-tomé
baunilha e similar
baunilha
baunilha-de-taiti
cumaru
baunilha-das-índias-ocidentais
tamarindos e similar
tamarindo
outras especiarias fruta
pimenta-malagueta, seco
colorau
outras especiarias - frutos

Ovos e Laticínios

ovos e produtos com ovos
ovos
ovos inteiros
ovos galinha
ovos pata
ovos gansa
ovos cordoniz
ovos de cordoniz comum
ovos de cordoniz japonesa
outras aves produtoras de ovos
ovos de peru
ovos de gaivota

ovos de meu
ovos de ema/ nandu
ovos de avestruz
outras aves produtoras de ovos não mencionadas noutras posições
produtos líquidos de ovo
ovo líquido inteiro
ovo líquido inteiro de galinha
ovo líquido gema
ovo líquido gema de galinha
ovo líquido clara
ovo líquido clara de galinha

ovos processados
ovo em pó
ovo de galinha inteiro mexido, desidratado
gema de ovo de galinha, desidratado
clara de ovo de galinha, desidratado
produtos de ovo preparados
ovos cozidos
ovos estrelados
ovos escalfados
preparado para rolinhos primavera
leite e laticínios
leite, soro e nata
leite
gado bovino leiteiro
vacas leiteiras
leite de vaca, UHT, ultrapasteurizado
leite de vaca, gordo
leite de vaca, meio-gordo
leite de vaca, magro
leite de búfala americano
leite de tembadau, boi-de-java
leite de búfala europeu
leite de gaial
leite de iaque (doméstico)
leite de zebu
leite de búfalo-asiático
leite de ovinos
leite ovelha
leite de muflão (de criação)
leite de cabra
leite de equídeos
leite de égua
leite de burra
outro leite
leite de camelo-bactriano
leite de dromedários
leite de alce
leite de rena
leite de outros animais produtores de leite
leite materno

leite aromatizado
nata e produtos de nata
nata, normal
nata com outros ingredientes
nata em spray
soro de leite
soro de leite, doce
soro de leite, coalhado
soro de leite aromatizado
leitelho
leite de manteiga, leite batido
leite de manteiga fermentado e homogeneizado
leite ou nata fermentados
produtos lácteos fermentados
iogurte
iogurte, leite de vaca
iogurte, leite de vaca, natural
iogurte, leite de vaca, aromatizado
iogurte, leite de ovelha
iogurte, leite de ovelha, natural
iogurte, leite de ovelha, aromatizado
iogurte, leite de cabra
iogurte, leite de cabra, natural
iogurte, leite de cabra, aromatizado
bebidas de iogurte, adoçadas e/ ou aromatizadas
produtos de soro de leite tradicionais
kefir, quefir
kumis, koumys
leite fermentado nórdico tradicional
långfil
filmjölk
viili
produtos lácteos tradicionais aromatizados
bebidas de leite probiótico
leite inoculado com lactobacilos acidófilos, leite acidófilo
produtos de creme de leite, nata ácida
creme azedo

crème fraîche e outras variantes leves de creme de leite
creme de leite aromatizado
leites e pós-lácteos concentrados
leite e lácteos concentrados
leite evaporado (líquido, sem açúcar)
leite condensado (às vezes com adição de açucares)
outros lácteos concentrados
leite e lácteos em pó
leite em pó
leite em pó, gordo
leite em pó, magro
nata em pó
soro de leite em pó
outros lácteos em pó
queijos
queijo fresco
cottage
mascarpone
mozzarella
quark
requeijão
ricotta
Skyr
diversos queijos não curados
queijo urda
queijo boilie
queijo burrata
queijo chèvre fresco, queijo de cabra fresco
queijo de natas coalhadas
queijo crescenza
queijo juustoleipa
queijo mizithra
queijo triple creme
queijo creme
queijo branco salgado (tipo feta e similar)
queijo branco salgado pasta mole (tipo feta)
queijo feta
halloumi

queijo telemea
queijo branco salgado pasta dura (tipo ricotta salada)
queijo ricotta salada
queijo curado
queijo curado - pasta mole
queijo pasta mole curado - casca lavada (tipo limburger)
queijo époisses
queijo langres
queijo limburger
queijo munster, musnster-géromé
queijo de Serpa
queijo da Serra
queijo de Azeitão
queijo de taleggio
queijo vacherin mont d'or
queijo wynendale
queijo de pasta mole curado - casca mole (mofo branco) (tipo brie, camembert)
queijo brie
queijo camembert
queijo chaource
queijo chèvre
queijo coulommiers
queijo dunbarra
queijo garrotxa
queijo pouligny-saint-pierre
queijo saga
queijo saint marcellin
queijo de pasta mole curado com mofo azul (tipo bavarian, azul de graven)
queijo cambozola
queijo azul castello
queijo azul de graven
queijo cashel clue
queijo de pasta mole curado com mofo branc e azul (tipo cambozola)
queijo de pasta macia curado com casca natural e outros queijos de pasta mole curado

queijo banon	queijo lappi
queijo fleur de maquis	queijo leicester
queijo hazer	queijo lubelski
queijo robiola	queijo maasdam
queijo de pasta dura curado	queijo le marechal
queijo de pasta semidura (tipo gouda e edam)	queijo mimolette
queijo de abondance	queijo morbier
queijo de appenzeller	queijo morski
queijo de arzúa	queijo nagelkaas
queijo asiago	queijo de Nisa
queijo baita friuli	queijo nøkkelost
queijo beaufort	queijo oltermanni
queijo bica	queijo ossau-iraty
queijo bra	queijo passendale
queijo bundnerkase	queijo piacentinu
queijo Butterkäse, queijo manteiga	queijo podlaski
queijo caerphilly	queijo prastost
queijo cantal	queijo provolone
queijo carrigaline	queijo raclette
queijo cheshire	queijo raschera
queijo chimay	queijo saint nectaire
queijo cornish yarg	queijo saint paulin
queijo havarti	queijo São Jorge
queijo danbo	queijo de Castelo Branco
queijo derby	queijo scamorza
queijo double gloucester	queijo curado gouda
queijo doux de montagne	queijo tete de moine
queijo edam	queijo tetilla
queijo esrom	queijo tilsit
queijo fontina	queijo toma piemontese
queijo brunost, queijo castanho	queijo tomme de savoie
queijo gouda	queijo torta del casar
queijo graddost	queijo trappist
queijo herrgårdsost	queijo tronchon
queijo hushållsost	queijo turunmaa
queijo ibores	queijo vacherin fribourgeois
queijo jarlsberg	queijo vasterbotten
queijo kasseri	queijo vignerons
queijo kurpianka curado	queijo wensleydale
queijo lancashire	queijo white stilton

queijo pasta dura (tipo cheddar, emmental)
queijo graviera envelhecido
queijo cacio di fossa
queijo canestrato pugliese
queijo castelmagno
qeijo cheddar
queijo coolea
qeijo emmental
queijo de évora
queijo gruyere
queijo hoch ybrig
queijo ibérico
queijo idiazabal
queijo kefalotyri
queijo leyden
queijo lincolnshire poacher
queijo mahón
queijo majorero
queijo montasio
queijo monte veronese
queijo de murcia
queijo pecorino toscano
queijo roncal
queijo samsoe
queijo schabziger
queijo pasta dura extra (tipo parmesão, grana
queijo afuega'l pitu
queijo bitto della valtellina
queijo caciocavallo
queijo comté
queijo fiore sardo
queijo formai de mut
queijo grana padano
queijo manchego
queijo parmesão, parmigiano reggiano
queijo pecorino romano
queijo ragusano
queijo san simon
queijo sbrinz
queijo ubriaco

queijo zamorano
queijo curado duro - mofo azul
queijo azul d'auvergne
queijo azul de gex
queijo cabrales
queijo fourme d'ambert
queijo de gamonéu
queijo gorgonzola
queijo monje picon
queijo roquefort
queijo shropshire blue
queijo stilton
queijo valdeon
queijo curado duro casca mole (mofo branco) ou casca lavada
queijo amarelo
queijo ardrahan
queijo buche de chevre
queijo gubbeen
queijo livarot
queijo pont l'evêque
queijo reblochon
queijo curado duro com ervas, especiarias ou outros ingredientes adicionados
queijo processado e para barrar
queijo processado em formato cunha e simila
queijo processado, para fatiar
queijo processado, para barrar
outro queijo processado
casca do queijo
gorduras e óleos animais e vegetais
emulsões de gordura e gorduras misturadas
manteiga
margarinas e similar
margarina tradicional
margarina mista
gorduras/ margarinas vegetais funcionais
mistura de óleos e gorduras
mistura de óleos e gorduras para fritar
mistura de manteiga e margarina

reduções e gorduras alimentares e similar

Pão e Bolos

grãos e produtos à base de cereais
pão e produtos similares
pão levedado e similar
pão e pãezinhos de trigo
pão e pãezinhos de trigo, branco (farinha refinada)
pão e pãezinhos de trigo, branco com milho
pão e pãezinhos de trigo, branco com batata
pão e pãezinhos de trigo, branco com arroz
pão e pãezinhos de trigo, branco com soja
pão e pãezinhos de trigo, semiescuro
pão e pãezinhos de trigo, escuro ou integral
pão e pãezinhos de centeio

pão de farinha de centeio refinada
pão de centeio, integral
pumpernickel
pão e pãezinhos com outros ingredientes
pão de hambúrguer
pão e pãezinhos de uma variedade
pão e pãezinhos de mistura
pão e pãezinhos de mistura de trigo e centeio
pão de farinha refinada de trigo e centeio
pão de farinha integral de trigo e centeio
pão e pãezinhos de mistura (não só de trigo e centeio)
pão ázimo e similar

base de pizza, preparada	biscoitos de chocolate
pães ázimos tradicionais	biscoitos, doces, trigo integral
pita	biscoitos de aveia
matzá	biscoitos de espelta
wrap, pão tortilha	spekulaas
roti	biscoito com recheio ou cobertura
chapati	bolachas
biscoitos e gressinos	pastelaria de fartos
palitos salgados	éclair
pão crocante, knäckebröd	beignets
pão crocante de centeio	profiterole
pão crocante, centeio integral	croquembouche
pão crocante, farinha de centeio refinada	gougere
pão crocante de trigo	bolos
pão crocante, trigo integral	bolos simples
pão crocante, farinha de trigo refinada	pão de ló
pão extrudado, prensado ou soprado (puff)	cheesecake
pão de arroz extrudado	cheesecake cremoso
pão de cereais soprado (puff) texturizados	bolo cheesecake
pão de trigo soprado (puff)	bolos com creme
pão de arroz soprado (puff)	pastel de nata
pão de milho soprado (puff)	bolo de nata
tosta	bolo de noz
tosta de farinha refinada	bolo de frutas
tosta de farinha integral	rolo
alternativos do pão	queques
pão sem glúten	tarte merengue
pão sem glúten, branco	bolos em camadas
pão sem glúten, escuro	bolo pirâmide
pretzels, salgadinhos	baumkuchen e similar
outros produtos de pão	bolos - base chocolate
pão ralado	bolo de chocolate
croutons	bolo de chocolate com frutas
pão recheado	bolo mármore, com chocolate
pão milho	massa de pastelaria levedada
pão de outros cereais	brioches
padaria fina	croissant
biscoitos	croissant com chocolate
biscoitos, doces, bolachas	croissant com creme
biscoitos de manteiga	croissant com compota

bolas de berlin
kringles
produtos tipo brioche
massa quebrada (quiche - tartes)
tarte flan
tarte de ruibarbo
tarte de frutas
tarte de maçapão
massa folhada
croissant de massa folhada
croissant de massa folhada, recheio chocolate
apple strudel, strudel de maçã

strudel de creme de queijo
baklava
pastelaria variada
dumpling doce, guioza
panquecas
scones e similares
macarons
merengue
waffle
bolos de especiarias
lebkuchen, pfefferkuchen
bolo de gengibre

Peixes

peixe, marisco e outros
peixe
peixe de água doce
carpas, barbos e outros ciprinídeos
barbos
barbo prateado
perca-do-sul azul
brema - Europa
brema wuchang - China
carpa
carpa-comum
carpa-prateada
carpa-cabeçuda

carpa-negra
carpa-do-limo
carpa-da-lama
carpa indiana
carpa labeo
carpa labeo calbasu
carpa roho labeo
casuleta
pimpão
peixe-japonês, peixe-vermelho
peixe-relógio
pardelha-dos-alpes
tilápia-do-nilo e outros ciclídeos

tilápia	lúcio
tilápia-de-moçambique	lúcio-do-pacífico
tilápia-do-nilo	lúcio comum
tilápia-azul	lúcio perca, lucioperca
peixes diversos de água doce	bacalhau-de-murray, bacalhau-do-rio-australiano
peixe-gato (água doce)	perca, dourada
peixe-gato-riscado	dagas
panga	aruanã
bagre de água doce	peixes diádromos
clária-africana, gato-de-cabeça-chata-africanc	esturjões, peixe-espátula
peixe-gato japonês	esturjão
peixe-gato chinês	peixe-espátula
peixe-gato amarelo	enguias
bagre grande	enguia, americana
peixe-mandarim	enguia, australiana
cabeça de cobra (=channidae)	enguia-europeia
cabeça de cobra	enguia, japonesa
cabeça de cobra listado	moreia
cabeça de cobra da indonésia	lampreia
peixe-vermelho grande arapoina	salmão, truta, eperlano
enguia d'água doce asiática	salmão
caracinídeos	salmão-do-atlântico
tambaqui, pacú vermelho	salmão-real (genérico)
pirapitinga, caranha	salmão-japonês
pacú (Piaractus mesopotamicus)	salmão-real
caboz	salmão-cão
caboz, água doce	salmão-prateado
caboz, alcaboz	salmão-rosa
dorminhoco do pacífico	salmão-vermelho
gurami (ásia)	salmonete
gurami gigante	truta
gurami-pele-de-cobra	truta-comum
perca-trepadora	truta-salmonada
perca	truta-arco-íris
perca-americana	savelha
perca-europeia	truta-do-lago
perca-do-rio	truta-das-fontes
perca-sol	salvelino-ártico
perca-do-nilo	eperlano, peixe-rei
achigã	

eperlano-europeu	escamudo, paloco/ peixe pargo
eperlano-arco-íris	escamudo
peixe magro ou coregono	escamudo, peixe pargo
peixe-doce	badejo
eperlano-de-tanque, eperlano-do-pacífico	granadeiro
peixe-gelo	faneca-da-noruega
sável	verdinho
shad	fanecão
diversos peixe diádromo	diversos peixes marinhos da costa
perca-gigante	tainha
peixe-leite	barbudo
robalo-do-norte	salmão, barbudo
peixes marinhos	robalo
linguado, halibute, solha	robalo-japonês
azevia	goraz
linguado	dourada
linguado-legítimo	garoupa
linguado-de-seis-olhos	castanheta
halibute	capatões e dentões
halibute, atlântico	corvinata
halibute-da-groenlândia	peixe imperador
alabote	boga-do-mar
pregado	salema
pregado-do-alasca	corvina
pregado, europa	corvina-legítima
solha	roncador-de-pintas
solha-da-pedra	roncador-riscado
carta	roncador-bravura
rodovalho	brema prateada
areeiro	bagres marinhos
bacalhau, pescada, arinca	galeota-do-pacífico
bacalhau	bumblim
bacalhau-do-atlântico	unha
bacalhau-do-ártico	galeota
bacalhau-do-pacífico	diversos peixes marinhos demersais
bacalhau-polar	peixe-lobo
arinca	peixe-lobo
pescada, marmota	congro
maruca comum	congro
bolota	cantarilho-dourado

escorpião, rascasso	chaputa branca
tamboril	anchova
peixe-galo	sereia
peixe-espada, peixe-espada e lírios (genérico)	fogueteiro-galego
imperadores	charuteiro
marucas	bicuda
arenque, sardinhas, biqueirão	capelim
sardinhas e tipo sardinha	dourado
sardinhas	chicharro
sardinela	peixe-agulha
biqueirão	carapau
arenque	carapau, chicharro, charréu
arenque do atlântico	charroco
arenque do pacífico	cavala
espadilha	cavala, atlântico
menhaden	cavala, sarda
tunídeos, bonito, peixe-agulha/ espadins	cavala-do-índico
atum e bonito (genérico)	cavala-curta
bonito	tubarão, raias, quimeras
sarrajão, serrajão	tubarão
bonito-do-pacífico	óleo fígado de tubarão
atum	guelha, tintureira
atum-voador	tubarão-sardo
atum-patudo, arinca	tubarão-raposo
atum-barbatana-negra	tubarão-tigre
atum-rabilho	cação-pintado
atum-rabilho	squalus, esqualídeos
atum-do-sul	raias
atum-do-índico	peixes marinhos não identificados
gaiado	abrótea
albacora, atum-albacora	bica
judeu	besugo
espadarte	bodião
cavala	boqueirão
serrano	cação-pintado
serrão	calafate
outros peixe-agulha/ espadins	cherne
diversos peixes pelágicos	salema
peixe-manteiga	safio
chaputa	ruivo

xaputa
sarda
vísceras de peixe
fígado de peixe, pó de peixe
fígado de tubarão
fígado de bacalhau
ovas de peixe
ovas de anchova
ovas de bacalhau
ovas de doirados
ovas de solha
ovas de arenque
ovas de cavala
ovas de tainha
ovas de salmão-do-pacífico
ovas de salmão-do-atlântico
ovas de sável
ovas de esturjão
ovas de peixe-lapa
outras vísceras de peixe
moluscos
lulas e potas, chocos, polvos
chocos
choco vulgar
pota

polvo
polvo-vulgar
polvo-cabeçudo
polvo-braço-curto
polvo-de-cheiro
lulas e potas
lula-vulgar
lula-gigante do atlântico norte
lula-colossal do japão
lula, pequena
mexilhão
mexilhão-vulgar
mexilhão-chileno
mexilhão-verde
amêijoas
berbigão
gorduras e óleos animais e vegetais
gorduras e óleos animais processados
gorduras e óleos de animais marinhos
gordura processada de mamíferos marinhos
óleo de peixe
óleo de arenque
óleo de sardinha
óleo de fígado de bacalhau

Marisco

peixe, marisco e outros
crustáceos
crustáceos de água doce
caranguejos de água doce
caranguejo-chinês
lagostim-de-água-doce
lagostim-americano
lagostim-do-índico
camarões-palemonídeos-d'água-doce
camarão-gigante-do-rio
camarão do rio
camarões orientais
camarão da sibéria
crustáceos marinhos
caranguejo, sapateira, santola
navalheiras
caranguejo do mar

navalheira azul
caranguejo-das-neves
sapateira
lagosta, lagosta espinhosa
lagosta
lagosta americana
lagosta europeia
lagosta da noruega
cavacos
lagosta e lagosta espinhosa
caranguejo-real, galateídeos
galateídeos
caranguejo-real
camarões pandalídeos
camarão-tigre gigante
camarão-boreal
camarão branco

camarão-do-rio	arcas
decápodos	berbigão
camarão-akiami	burrié
camarão metapenaeus	búzio
gamba	conquilha
lavagante	ascídias e outros tunicados
santola	ascídia
krill, plâncton crustáceos	ouriços-do-mar e outros equinodermes
crustáceos marinhos diversos	ouriços-do-mar
cracas	pepino-do-mar
percebe	medusas, alforreca e similar
zagaia-castanheta	lulas e potas, chocos, polvos
moluscos	chocos
moluscos marinhos	choco vulgar
orelha-do-mar, búzios, conchas	choupa
orelha-do-mar	pota
lapa	polvo
caracóis de água, conchas e búzios/cornetinha	polvo-vulgar
ostras	polvo-cabeçudo
ostra-plana	polvo-braço-curto
ostra-portuguesa	polvo-de-cheiro
ostra-redonda	lulas e potas
ostra-gigante	lula-vulgar
mexilhão	lula-gigante do atlântico norte
mexilhão-vulgar	lula-colossal do japão
mexilhão-chileno	lula, pequena
mexilhão-verde	anfíbios, répteis, caracóis e insectos
vieira, pectinídeos	anfíbios e répteis
vieira-da-Austrália	crocodilos
vieira-da-baía	rã (pernas)
vieira-gigante-do-pacífico	perna de rã (rana genus)
vieira-do-mediterrâneo	rã-touro
vieira-da-Nova-Zelândia	rã-ágil
vieira, leque	rã comum
vieira-americana	outras pernas de rã (não pertencentes ao
vieira scallop	género Rana)
amêijoas, berbigão, arcas	rã-touro indiana
amêijoas	rã, comestível
navalhas	rão, pântano
berbigão e arcas	rã, piscina

cobras, serpentes
tartarugas
tartaruga, verde
tartaruga-víbora
tartaruga-de-pente
tartaruga-comum, tartaruga-amarela
outros anfíbios e répteis
lagarto
invertebrados terrestres

caracóis
caracol de jardim
caracol romano
outros caracóis comestíveis (não pertencentes ao género Helix)
caramujo
insectos e aracnídeos
insectos
minhocas

Peixe e Marisco Congelado

peixe, marisco e outros
peixe
peixe de água doce
carpas, barbos e outros ciprinídeos
barbos
barbo prateado
perca-do-sul azul
brema - Europa
brema wuchang - China
carpa
carpa-comum
carpa-prateada
carpa-cabeçuda
carpa-negra
carpa-do-limo
carpa-da-lama
carpa indiana
carpa labeo
carpa labeo calbasu

carpa roho labeo
casuleta
pimpão
peixe-japonês, peixe-vermelho
peixe-relógio
pardelha-dos-alpes
tilápia-do-nilo e outros ciclídeos
tilápia
tilápia-de-moçambique
tilápia-do-nilo
tilápia-azul
peixes diversos de água doce
peixe-gato (água doce)
peixe-gato-riscado
panga
bagre de água doce
clária-africana, gato-de-cabeça-chata-africano
peixe-gato japonês
peixe-gato chinês

peixe-gato amarelo	peixe-espátula
bagre grande	enguias
peixe-mandarim	enguia, americana
cabeça de cobra (=channidae)	enguia, australiana
cabeça de cobra	enguia-europeia
cabeça de cobra listado	enguia, japonesa
cabeça de cobra da indonésia	moreia
peixe- vermelho grande arapoina	lampreia
enguia d'água doce asiática	salmão, truta, eperlano
caracinídeos	salmão
tambaqui, pacú vermelho	salmão-do-atlântico
pirapitinga, caranha	salmão-real (genérico)
pacú (Piaractus mesopotamicus)	salmão-japonês
caboz	salmão-real
caboz, água doce	salmão-cão
caboz, alcaboz	salmão-prateado
dorminhoco do pacífico	salmão-rosa
gurami (ásia)	salmão-vermelho
gurami gigante	salmonete
gurami-pele-de-cobra	truta
perca-trepadora	truta-comum
perca	truta-salmonada
perca-americana	truta-arco-íris
perca-europeia	savelha
perca-do-rio	truta-do-lago
perca-sol	truta-das-fontes
perca-do-nilo	salvelino-ártico
achigã	eperlano, peixe-rei
lúcio	eperlano-europeu
lúcio-do-pacífico	eperlano-arco-íris
lúcio comum	peixe magro ou coregono
lúcio perca, lucioperca	peixe-doce
bacalhau-de-murray, bacalhau-do-rio-australiano	eperlano-de-tanque, eperlano-do-pacífico
perca, dourada	peixe-gelo
dagas	sável
aruanã	shad
peixes diádromos	diversos peixe diádromo
esturjões, peixe-espátula	perca-gigante
esturjão	peixe-leite
	robalo-do-norte

peixes marinhos	robalo
linguado, halibute, solha	robalo-japonês
azevia	goraz
linguado	dourada
linguado-legítimo	garoupa
linguado-de-seis-olhos	castanheta
halibute	capatões e dentões
halibute, atlântico	corvinata
halibute-da-groenlândia	peixe imperador
alabote	boga-do-mar
pregado	salema
pregado-do-alasca	corvina
pregado, europa	corvina-legítima
solha	roncador-de-pintas
solha-da-pedra	roncador-riscado
carta	roncador-bravura
rodovalho	brema prateada
areeiro	bagres marinhos
bacalhau, pescada, arinca	galeota-do-pacífico
bacalhau	bumblim
bacalhau-do-atlântico	unha
bacalhau-do-ártico	galeota
bacalhau-do-pacífico	diversos peixes marinhos demersais
bacalhau-polar	peixe-lobo
arinca	peixe-lobo
pescada, marmota	congro
maruca comum	congro
bolota	cantarilho-dourado
escamudo, paloco/ peixe pargo	escorpião, rascasso
escamudo	tamboril
escamudo, peixe pargo	peixe-galo
badejo	peixe-espada, peixe-espada e lírios (genérico)
granadeiro	imperadores
faneca-da-noruega	marucas
verdinho	arenque, sardinhas, biqueirão
fanecão	sardinhas e tipo sardinha
diversos peixes marinhos da costa	sardinhas
tainha	sardinela
barbudo	biqueirão
salmão, barbudo	arenque

arenque do atlântico	charroco
arenque do pacífico	cavala
espadilha	cavala, atlântico
menhaden	cavala, sarda
tunídeos, bonito, peixe-agulha/ espadins	cavala-do-índico
atum e bonito (genérico)	cavala-curta
bonito	tubarão, raias, quimeras
sarrajão, serrajão	tubarão
bonito-do-pacífico	óleo fígado de tubarão
atum	guelha, tintureira
atum-voador	tubarão-sardo
atum-patudo, arinca	tubarão-raposo
atum-barbatana-negra	tubarão-tigre
atum-rabilho	cação-pintado
atum-rabilho	squalus, esqualídeos
atum-do-sul	raias
atum-do-índico	peixes marinhos não identificados
gaiado	abrótea
albacora, atum-albacora	bica
judeu	besugo
espadarte	bodião
cavala	boqueirão
serrano	cação-pintado
serrão	calafate
outros peixe-agulha/ espadins	cherne
diversos peixes pelágicos	salema
peixe-manteiga	safio
chaputa	ruivo
chaputa branca	xaputa
anchova	sarda
sereia	vísceras de peixe
fogueteiro-galego	fígado de peixe, pó de peixe
charuteiro	fígado de tubarão
bicuda	fígado de bacalhau
capelim	ovas de peixe
dourado	ovas de anchova
chicharro	ovas de bacalhau
peixe-agulha	ovas de doirados
carapau	ovas de solha
carapau, chicharro, charréu	ovas de arenque

ovas de cavala	camarão branco
ovas de tainha	camarão-do-rio
ovas de salmão-do-pacífico	decápodos
ovas de salmão-do-atlântico	camarão-akiami
ovas de sável	camarão metapenaeus
ovas de esturjão	gamba
ovas de peixe-lapa	lavagante
outras vísceras de peixe	santola
crustáceos	krill, plâncton crustáceos
crustáceos de água doce	crustáceos marinhos diversos
caranguejos de água doce	cracas
caranguejo-chinês	percebe
lagostim-de-água-doce	zagaia-castanheta
lagostim-americano	moluscos
lagostim-do-índico	moluscos marinhos
camarões-palemonídeos-d'água-doce	orelha-do-mar, búzios, conchas
camarão-gigante-do-rio	orelha-do-mar
camarão do rio	lapa
camarões orientais	caracóis de água, conchas e búzios/cornetinha
camarão da sibéria	ostras
crustáceos marinhos	ostra-plana
caranguejo, sapateira, santola	ostra-portuguesa
navalheiras	ostra-redonda
caranguejo do mar	ostra-gigante
navalheira azul	mexilhão
caranguejo-das-neves	mexilhão-vulgar
sapateira	mexilhão-chileno
lagosta, lagosta espinhosa	mexilhão-verde
lagosta	vieira, pectinídeos
lagosta americana	vieira-da-Austrália
lagosta europeia	vieira-da-baía
lagosta da noruega	vieira-gigante-do-pacífico
cavacos	vieira-do-mediterrâneo
lagosta e lagosta espinhosa	vieira-da-Nova-Zelândia
caranguejo-real, galateídeos	vieira, leque
galateídeos	vieira-americana
caranguejo-real	vieira scallop
camarões pandalídeos	amêijoas, berbigão, arcas
camarão-tigre gigante	amêijoas
camarão-boreal	navalhas

berbigão e arcas
arcas
berbigão
burrié
búzio
conquilha
ascídias e outros tunicados
ascídia
ouriços-do-mar e outros equinodermes
ouriços-do-mar
pepino-do-mar
medusas, alforreca e similar
lulas e potas, chocos, polvos
chocos
choco vulgar
choupa
pota
polvo
polvo-vulgar
polvo-cabeçudo
polvo-braço-curto
polvo-de-cheiro
lulas e potas
lula-vulgar
lula-gigante do atlântico norte
lula-colossal do japão
lula, pequena
anfíbios, répteis, caracóis e insectos
anfíbios e répteis
crocodilos
rã (pernas)
perna de rã (rana genus)
rã-touro

rã-ágil
rã comum
outras pernas de rã (não pertencentes ao género Rana)
rã-touro indiana
rã, comestível
rão, pântano
rã, piscina
cobras, serpentes
tartarugas
tartaruga, verde
tartaruga-víbora
tartaruga-de-pente
tartaruga-comum, tartaruga-amarela
outros anfíbios e répteis
lagarto
invertebrados terrestres
caracóis
caracol de jardim
caracol romano
outros caracóis comestíveis (não pertencentes ao género Helix)
caramujo
insectos e aracnídeos
insectos
minhocas
comida preparada congelada
peixe
iscas de bacalhau
bolinhos de bacalhau
rissóis de peixe
rissóis de marisco

Peixe e Marisco Processado

peixe e marisco processados
peixe processado ou conservado (incluindo miudezas processados)
produtos de peixe ou pasta de peixe estruturada/ texturizada
douradinhos, panados de peixe
bolinhas de peixe
pasta de peixe ou surími
peixe marinado/ picles
peixe salgado
bacalhau salgado
peixe seco
peixe-chato, seco
halibute, seco
solha, seca
bacalhau seco
bacalhau, seco
pescada, seca
maruca, seca
escamudo, peixe pargo, seco

peixe em conserva
salmão em conserva
biqueirão em conserva
sardinhas em conserva
espadilha em conserva
arenque em conserva
cavala em conserva
atum e similar em conserva
peixe fumado
salmão fumado
arenque fumado
outros peixes fumados
marisco processado ou conservado
marisco marinado/ picles
marisco salgado
marisco seco
camarão e lagostins secos
cefalópodes secos
marisco em conserva
marisco fumado

Plantas

Venda a retalho de plantas naturais (em vaso ou para plantação), sementes e fertilizantes.

Produtos Naturais e Dietéticos

produtos para dietas não convencionais, imitações e suplementos alimentares, agentes fortificantes e substitutos
comida para dietas específicas
alimentação macrobiótica
alimentação para celíacos
alimentação para desportistas
alimentação sem açúcar
alimentação sem glúten
alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos
alimentos para redução de peso
alimentos ricos em carboidratos para desportistas
fórmulas para distúrbios metabólicos
produtos de reidratação oral
proteína e componentes proteicos para desportistas
soluções de carboidratos e eletrólitos para desportistas
substituição de uma refeição diária para redução de peso
substituição integral da dieta diária para redução de peso
suplementos de carnitina e à base de carnitina para desportistas
suplementos micronutrientes para desportistas
suplementos nutricionalmente completos
suplementos alimentares ou agentes fortificantes
diversos suplementos ou nutracêuticos
fórmulas à base de algas (spirulina, chlorella)
fórmulas à base de enzimas
fórmulas à base de levedura
fórmulas à base de plantas e extratos vegetais
fórmulas coenzima Q10
fórmulas pro-bióticas ou pre-bióticas
fórmulas que contêm ácidos gordos essenciais (ómega 3, ácidos gordos essenciais)
mistura de suplementos/ fórmulas diversas
outros suplementos comuns
suplemento de fibras

suplementos apícolas
suplementos de proteínas e aminoácidos
suplementos de vitaminas e minerais
suplementos minerais
suplementos vitamínicos
suplementos vitamínicos e minerais
substitutos da carne e de produtos lácteos
bebidas vegetais, líquidas e/ou em pó
cevadas vegetais
leite de amêndoas
leite de arroz
leite de aveia
leite de centeio
leite de espelta
leite de soja
natas vegetais
proteína de fungos texturizada
proteína de soja texturizada
queijo magro
queijo sem lactose
seitan e produtos de seitan
soja e produtos à base de soja
substitutos do iogurte, não de soja, p.e. aveia
substitutos do leite
substitutos do queijo
substitutos lácteos
substitutos lácteos diferentes do leite
tofu e produtos de tofu
aditivos alimentares, essências e extratos, suplementos vitamínicos, minerais e aminoácidos
aditivos alimentares
essências e extratos e vitaminas
acessulfame-K
ácidos gordos especiais
agentes Fortificantes à base de algas (por exemplo, Spirulina, chlorella)
agentes fortificantes produzidos por abelhas
aspartame
auxiliares de processamento

bromo
cálcio
carnitina
carotenóides
ciclamato
cobre
cofatores no metabolismo
creatina-creatinina
elementos químicos
enzimas para fortificação
fermento, levedura
ferro
fibra dietética
fitoesteróis
fitoquímicos
flúor
fósforo
geleia real
iodo
magnésio
manganês
molibdênio
neotame
ómega - 3 ácidos gordos
ómega - 6 ácidos gordos
outros produtos da apicultura comestíveis
pólen (resíduos de pólen vegetal)
polifenóis
potássio
preparados para vegetais em conserva
sacarina
selênio
steviol glicosídeo
sucralose
taumatina
vitamina A (retinol, carotenóides)
vitamina B1 (tiamina)
vitamina B12 (cianocobalamina, hidroxocobalamina, methylcobalamin)
vitamina B2 (Riboflavina)

vitamina B3 (Niacina, niacinamida)
vitamina B5 (ácido pantotênico)
vitamina B6 (piridoxina, piridoxamina, piridoxal)
vitamina B7 (biotina)
vitamina B9 (ácido fólico, ácido folínico)
vitamina C (ácido ascórbico)
vitamina D (colecalciferol)
vitamina E (tocoferóis, tocotrienóis)
vitamina K (filoquinona, menaquinona)
vitaminas
zinco
suplementos vitamínicos, minerais e aminoácidos
plantas medicinais (a granel ou embalada)
chás simples
infusões
tisanas
fitoterapia, produtos homeopáticos e cuidados específicos
fitoterapia
produtos homeopáticos
boiron
dr. Reckeweg
heel
holística
lehning
sais dr. Schussler
sanum kiehlbeck
cuidados específicos
florais de st. Germain e/ou batch
alimentação e complementos
sal e ou substitutos
flor de sal
integral
sal aromatizado
sal com baixo teor de sódio
sal dos himalaias
sal sem sódio
condimentos naturais

baunilha
cacau
canela
cardomomo
curcuma
gengibre, em pó, raiz ou gomas
pimenta negra
pimenta rosa
adoçantes
açúcar de coco
açúcar mascavado
agave
aspartame
doce milho
frutose
geleia de arroz sacralose
geleia de cevada
stevia
xilitol
cereais bio (em pacote ou granel)
amaranto
aveia
bulgur
cevada
cevadinha
millet
quinoa
trigo
trigo sarraceno
cereais para o pequeno-almoço (simples ou muesli)
arroz bio (em pacote ou granel)
basmati
integral
thai
leguminosas (pacote ou enlatados bio)
feijão azuki
feijão branco
feijão mung
feijão vermelho

grão de bico
lentilhas verdes e vermelhas
massas e farinhas
arroz
biológicas
espelta
integral
milho
sem glúten
trigo
massas de legumes
massa de quinoa
massas semi-integrais
farinha de alfarroba
farinha de amêndoa
farinha de araruta
farinha de aveia
farinha de chufa
farinha de grão de bico
farinha de kamut
farinha de soja
algas secas
agar-agar
aramé
clorella
dulce
esparguete do mar
hijiki
kombu
musgo da islânida
nori
spirulina
wakamé
chocolates
cacau bio
cacau sem açúcar
chocolate bio
chocolate de leite bio
chocolate sem açúcar bio
cremes para barrar

creme de alfarroba
creme de algas
creme de cogumelos
manteia de sementes de abóbora
manteiga de amêndoa
manteiga de amendoim
manteiga de avelã
manteiga de cafú
manteiga de sésamo (tahin)
patés vegetais
óleos e temperos
azeite extra virgem bio
caldos vegetais bio
creme de coco
ketchup biológico
maionese sem ovo bio
mostarda bio
óleo de cânhamo bio
óleo de coco extra virgem bio
óleo de colza bio
óleo de gérmen de trigo bio
óleo de girassol bio
óleo de linho bio
óleo de noz bio
óleo de pepita de uva bio
óleo de rosa mosqueta bio
óleo de sésamo bio
polpa de tomate bio
tomate pelado bio
vinagre balsâmico
vinagre de arroz
vinagre de maçã bio
vinagre de mel
vinagre de umebochi
sementes e frutos secos bio
abóbora
aloé vera cristalizado
chia
coco laminado
girassol

goji
hibisco
linhaça clara e escura
mirtilo
oxicoco

papoila
sésamo
shizandra
vinhos sem álcool

Salsicharia

carne e produtos de porco
carnes frescas de animais
porco
javali
porco csm
Javali csm
músculo de porco
carne de porco picada
carne fresca de javali
carne picada de javali
tecidos adiposos de origem animal
tecido adiposo de porco
tecido adiposo fresco de javali
fígado porco
fígado javali
miudezas de animais e outros produtos de abate
rim de porco
rim de javali
outros órgãos de porco (vísceras comestíveis não-musculares)
outros órgãos de javali (vísceras comestíveis não-musculares)

outros produtos de abate, porco
língua de porco
coração de porco
bucho de porco
ossos de porco
rabo de porco
mão e pé de porco
cabeça de porco
outros produtos de abate, javali
produtos à base de carne integral processada
carne curada em cru
carne de porco fumada
presunto, porco
tiroler speck
bacon
pancetta
carne de porco enlatada, não cozinhada
carne de bovino fumada
presunto, bovino
carne de bovino enlatada, não cozinhada
carne de aves de capoeira fumada
carne de peru enlatada, não cozinhada
outra carne enlatada

carne cozinhada ou temperada
carne de porco cozinhada, curada ou temperada
spalla cotta
porchetta
fiambre de porco
língua de porco cozinhada
carne de porco enlatada, cozinhada
pastrami, porco
carne de bovino cozinhada curada ou temperada
pastrami, bovino
língua de bovino cozinhada
carne de bovino enlatada, cozinhada
carne de aves de capoeira cozinhada curada o temperada
carne de peru cozinhada
carne de peru enlatada
outras carnes de aves de capoeira cozinhada
carne de ovino cozinhada curada ou temperada
pastrami, cordeiro
outra carne curada cozinhada
tecidos adiposos conservados
banha de porco
enchidos e outra carne triturada
salsichas frescas
salsicha italiana
salsichas frescas condimentadas embutidas
salsicha de carne crua
salsichas frescas tipo pequeno almoço
salsicha tipo chipolata
bratwurst fresca
salsichas preservadas
salsichas frescas e defumadas
salsicha tipo merrwurst
salsicha tipo teewurst
salsicha hungara
farinheira
alheira

embutido
salsichas secas
salsicha tipo salame
salame italiano
salame húngaro
salame alemão
salsicha de pimenta ou colorau
chouriço, chouriça ou similar
chouriço doce
butelo
lombo
salpicão
sangueira
linguiça
salsichas lanche (tipo cabanos e landjäger)
kolbasz
produtos de charcutaria para cozinhar
salsichas cozidas
salsicha de fígado
braunschweiger
salsichas cozinhadas para fatiar
salsicha tipo polaca
mortadela
paio
paia
salsicha tipo bolonha
chouriço de sangue
morcela
outro tipo de salsichas cozinhadas
salame cozinhado
salsicha de sangue e língua
cabeça de xara
salsichas pré-cozinhadas para cozinhar antes de consumir
salsicha tipo knackwurst
salsicha thuringian
linguiça branca
salsicha hot dog
hot dog
salsicha tipo vienense

salsicha tipo bratwurst cozinhada
beerwurst
bockwurst
cervelat
especialidades de carne
carne para barrar - texturas especiais
carne para barrar
fígado para barrar - texturas especiais
paté, fígado de ganso
paté, fígado de galinha
paté, fígado de porco
queijo de fígado

tripa
carnes secas de porco
carne de porco, seca
carne de porco em marinada
conservas de carne em lata
carne enlatada
fiambre condimentado em lata, tipo spam
salsichas enlatadas
gorduras e óleos animais e vegetais
gorduras e óleos animais processados
banha de porco

Vegetais, Raízes e Plantas

vegetais e produtos vegetais
produtos hortícolas de folha e plantas comestíveis
alfaces e outras saladas
alfaces-de-cordeiro e similar
alfaces-de-cordeiro
«Italian corn salad»
alfaces e similar
alface galega
alface roxa
alface frisada
alfaces de corte
alfaces-repolhudas
alfaces-romanas
escarolas e similar
escarola
chicórias-frisadas
dentes-de-leão
chicórias-do-café
chicórias vermelhas
chicórias pão-de-açúcar
chicórias comuns
agriões-de-sequeiro e similar
agrião-de-sequeiro

agrião-erva-de-santa-bárbara
rúcula/ erucas e similar
rúcula
oruga-brava
mostarda-castanha e similar
folhas de mostarda vermelha
culturas de folha jovem (incluindo espécies de brássicas) e similar
acelgas
escarolas
mostardas-da-índia
alfaces
espinafres
outras espécies colhidas na fase de folha jovem
colza forrageira
verdura da couve-nabiça
folhas de rabanete (incluindo folhas)
outras alfaces e outras saladas
cocleária
folhas de melão-de-são-caetano
folhas de goji
folhas de mamão
beladona, preta

folhas de pimenta	acelgas
folhas de plátano	outros espinafres e folhas semelhantes
uva-de-rato	couve-maltesa
folhas de barba-de-bode	folhas de malva-espinhosa
folhas de sene	outros produtos hortícolas de folha, plantas e flores comestíveis
folhas de serralha	
folhas de taro, colocásia-comestível	folhas de videira e espécies similares
folhas de carvalho pequeno	folhas de uva
folha de erva-vaqueira, calta	rebentos de acácia-trepadeira
folhas de malva	espinafres-do-malabar
folhas de baobá	agriões-de-água e similar
espinafres e folhas semelhantes	agriões-de-água
espinafres e similar	ipomeia aquática
espinafres	trevos-de-água
amarantos/beldros/«pak-khom»	neptunia oleracea
pimenta d'água/«bitawiri»,	endívias e similar
folhas de amaranto vermelhas	endívia
folhas de espinafre vermelho	folhas de dente-de-leão
folhas de amaranto chinesas	pteridófitas
folhas de amaranto verde	samambaia americana
pimenta d'água/«bitawiri»	samambaia de metro
alumã	samambaia amazona
folhas de feijão-frade	samambaia renda portuguesa
folhas de mandioca	gemas de brássica
malmequeres	couve de bruxelas e similar
espinafres da Nova Zelândia	couve de bruxelas
erva-mola	repolho e similar
folhas de batata-doce	repolho verde/ redondo
folhas de taiboa/orelha-de-elefante	couves-coração
beldroegas e similar	couves-roxas
beldroega	couves-lombarda
barrilhas	couves-repolho-brancas
salicórnias	outras gemas de brássica
perrexil-do-mar	couve brássica
asters-do-mar	couves-chinesas e similar
limonium vulgare	couve chinesa
beldroegas-de-inverno	«Tai goo choi»
acelgas e similar	mostardas-da-índia
acelga	espinafres-japoneses/«Komatsunas»
folhas de beterraba	couves mizuna

«Pak-choi»	brócolo
couve romanesco	couves-brócolo
grelos de nabo/nabiças	brócolos-chineses
couves-galegas e similar	choi sum
couves-frisadas	grelos de brócolos
couves-galegas	couves-flor e similar
couves de medula	couve-flor
couves «Jersey»	romanescos
folhas de couve-rábano	outras couves de inflorescência
couves-da-sibéria	flores utilizadas como vegetais
couve portuguesa, tronchuda	courgette (flores comestíveis)
outras couves brássica	outras flores comestíveis
couve-forrageira	caules/ talos comidos como vegetais
botões, rebentos e similares	pargo e similar
agrião	pargo
agrião da horta	rebentos de lúpulo
rebentos de luzerna	cardos e similar
rebentos de cebolinho-chinês	cardos
rebentos de brócolos	caules de borragem
rebentos de «Daikon»	aipo e similar
rebentos de gengibre	aipo
rebentos de feijão-mungo	funcho e similar
radículas e rebentos de ervilhas	funcho
rebentos de rúculas	alcachofra e similar
rebentos de soja	alcachofra
radículas e rebentos de girassol	flores de bananeira
rebentos de erva-de-trigo	flores de bananeira (acuminata)
rebentos de feijão azuki	flores de bananeira (balbisiana)
rebentos de cevada	flores de bananeira (x paradisiaca)
rebentos de feijão comum	alhos-franceses/alho-porro e similar
rebentos de grão-de-bico	alho-francês
rebentos de alforva	alho-porro-bravo
rebentos de lentilha	ruibarbos e similar
rebentos de millet	ruibarbos
rebentos de mostarda	rebentos de bambu e similar
rebentos de rabanete	rebentos de bambu
rebentos de arroz	bambu comum
couves de inflorescência	bambu mossô
couves de inflorescência	palmito e similar
brócolos e similar	palmito

palmito de babaçu
palmito de coqueiro
palmito de jaca
palmito de açaí
palmito de pupunha
outros caules de vegetais
alface chinesa
couve-nabo e similar
couve-nabo
bolbos
bolbos
alhos e similar
alho
alho roxo
cebolas e similar
cebolas
bolbos de cebolas frescas para consumo
cebolas-pérola
chalota chinesa
cebolas prateadas
chalotas e similar
chalotas
chalota cinza
chalotas persas
cebolinhas e similar
cebolinhas
cebolinha verde
cebolas-do-egito
cebolinho
outros bolbos
legumes com vagem
feijão (com vagem) e similar
feijões azuki (com vagem)
feijão-frade (com vagem)
favas (com vagem)
feijão de corte (vagem jovem)
feijão verde (com vagem)
feijoca (com vagem)
feijão-de-lima (com vagem)
lentilha-do-canadá (com vagem)

feijão-de-guar (com vagem)
feijão-de-porco (com vagem)
feijão-cutelinho (vagem jovem)
feijão lablab (com vagem)
garroba (com vagem)
feijão-mungo
feijão-arroz (com vagem)
soja (com vagem)
feijoca/feijão-da-espanha (com vagem)
ervilhaca (com vagem)
feijão-chicote (com vagem)
feijão-rasteiro (vagem jovem)
feijão «Petai» (vagem jovem)
feijão preto (vagem jovem)
ervilhas (com vagem) e similar
ervilha-de-asa (com vagem)
ervilha de quebrar
ervilha aspargo (com vagem)
chícharo (com vagem)
grão-de-bico (com vagem)
moringa (com vagem)
guando/ ervilha-de-pombo
ervilha-de-cheiro (vagem jovem)
lentilhas e similar
lentilha (vagem jovem)
lentilha (sem casca)
tremoço (sem casca)
tremoceiro (sem casca)
tremoço -bravo (sem casca)
tremoço-amarelo (sem casca)
tremoço Andean (sem casca)
frutos de hortícolas
solanáceas
tomates e similar
tomate
tomate redondo
tomate amazonas
tomate ameixa
tomate coração de boi
tomates-pêra

tomates-cereja
tomates-de-capucho (physalis)
physalis alkekengi
tomates-morango
groselhas anãs
tomatilhos
gogis
goji
goji chinesa
joás
pimentos e similares
pimentos
pimentos picantes
pimento
pimento jalapenho
malagueta
pimento tabasco
pimento rocoto
beringelas e similares
beringela
beringelas-africanas/gbomas
jilós
peras-melão
frutos de Solanum incanum
figos-do-diabo
quiabos e similar
quiabo
outras solanáceas
cucurbitáceas frutificação vegetal
cucurbitáceas de pele comestível
pepinos e similar
pepino
«dosakayis»
cornichões e similar
cornichões
maxixes
courgettes, aboborinhas e similar
courgettes
buchas
cabaças

chuchus
tindoras
«parvals»
quiabos-de-metro
mormodicas/melãozinhos
aboborinhas/curgetes
gila
outras cucurbitáceas de pele comestível
bucha/ lufa, esponja vegetal
cucurbitáceas de pele não comestível
kiwano, pepino africano
abóboras e similar
abóboras
abóboras-cheirosas
abóboras-d'água
abóboras-menina (variedades tardias)
outras cucurbitáceas de pele não comestível
milho-doce e similar
milho doce
milho-bebé
outros frutos de hortícolas
melões
melões e similar
melões
melancias e similar
melancia
raízes e tubérculos, exceto beterrabas-sacarinas
raízes e tubérculos, exceto beterrabas-sacarinas
beterrabas e similar
beterrabas
cenouras e similar
cenouras
variedades de cenouras coloridas
mini cenouras
aipos-rábano e similar
aipo
rábanos-rústicos e similar
raízes de rábano

raízes de dente-de-leão
raízes de genciana
tupinambos e similar
alcachofras de Jerusalém
crosnes-do-japão/ alcachofras-chinesas
pastinagas e similar
raízes de pastinaga
salsas-de-raiz-grossa
salsa-de-raiz-grossa
raízes de angelica
raízes de pimpinela-branca
raízes de levístico
raízes de urtiga
raízes de urtiga comum
outras espécies do género Urtica, não mencionadas noutras posições
cerófilos bulbosos
rabanetes e similares
rabanetes
rabanetes-escarlate
rabanetes-japoneses
raízes de maca
rabanetes pequenos
chufa
salsifis e similar
salsifis
bardanas
raízes de campainhas-rabanete
escorcioneira
sísaros
cangarinha, cardo-de-ouro
rutabagas e similar
rutabaga
nabos e similar
nabo
mostardas de raízes tuberosas
raízes e tubérculos, exceto beterrabas-sacarinas, não mencionados noutras posições
mandioquinha / arracacha
erva-frecha

ullucu
oca
plantas aromáticas e flores comestíveis
plantas aromáticas
cerefólios e similar
cerefólio
cebolinhos e similar
cebolinho
cebolinho chinês
alho-de-urso
folhas de aipo e similar
folhas de aipo
angélica (folhas e caules)
pimpela/sanguisorba
folhas de alcaravia
folhas de coentros
folhas de coentro-bravo
fohas de endro (aneto)
folhas de funcho
folhas de feno-grego (fenacho)
arruda
folhas de levístico
pimpinela
pampinela/pimpinela-menor
rumex
rumex crispus
rumex
azeda-brava
espuma-do-mar
cerefólio anisado
salsa e similar
salsa
folhas de salsa-de-raiz
salva e similar
salva
borragem
erva-caril
salva grega
salva mexicana

outras espécies e híbridos do género Salvia, não mencionados noutras posições
alecrim e similar
alecrim
marcetão
tomilho e similar
tomilho
serpão
orégão de Creta
segurelha-limão
tomilho-limão
manjerona
bela-luz
orégão
segurelha
zátar
segurelha-de-inverno
manjericão e flores comestíveis
manjericão
hortelã
hortelã-brava
bergamota
hortelã-da-córsega
hortelã japonesa
poejo
hortelã-pimenta
hortelã-verde
hortelã-da-água
outras espécies e híbridos do género Mentha, não mencionados noutras posições
centela,centelha asiática
manjerico
alfavaca-do-campo
manjericão sagrado/tulsi
erva-cidreira
manjericão-limão
calaminta
erva-camaleão
erva de arroz em casca
manjericão tailandês

coentro-vietenamita
louro e similar
louro
folhas de caril
folhas de combava
cássia-de-sião
folhas de «cha-plu»
estragão e similar
estragão
«Aztec sweet herb»
erva-de-santa-maria, mentruz
hissopo
erva-príncipe
orégão-mexicano
urtigas
outras espécies do género Urtica, não mencionadas noutras posições
estragão russo
estévia / stévia
anis
folhas de onagra
folhas de sassafrás
gengibre branco
folhas de gaultéria
flores comestíveis
flores de calêndula, tagetes
tagete-anã
flor do cravo-da-índia
outras flores de calêndula, tagetes
calêndula (flores comestíveis)
flores e folhas de cinco-chagas, capuchinha
nastúrcio, mastruço-do-peru
capuchinha
raízes e tubérculos, plantas açucareiras
raízes e tubérculos
raízes e tubérculos
batatas e similar
batata
batata cozida
batata assada

ágata
batatas novas
yacon, batata do diabético
raízes e tubérculos tropicais
mandiocas e similar
mandioca
taioba
cana-da-índia/toloman
chuchus
taros / inhame dos Açores
inhame-preto
inhame selvagem
raízes de Konjac
taiboas/orelhas-de-elefante
batatas-doces e similar
batata-doce
inhames e similar
inhame
jacatupé/feijão-batata
tubérculos de Apios americana
«ahipas»
jicama
ararutas e similar
araruta
raízes de lótus / raiz de trevo aquático
outras raízes e tubérculos tropicais
tupinambo
raiz de feijão-anão
alocacia
produtos de raízes e tubérculos
produtos de batata seca
puré de batata em pó
farinha de batata
flocos de batata
plantas açucareiras
raízes como fonte de açúcar
beterraba sacarina (raízes) e similar
raízes de beterraba
raízes de chicória e similar
raízes de chicória

raízes de fentelha/ polipódio
raízes de yacon
canas-de-açúcar e similar
cana-de- açúcar e similar
cana-de- açúcar
folhas de agave
agave-azul
canas de sorgo sacarino
outras plantas açucareiras
vidoeiro, bétula (seiva do tronco)
freixo-do-maná (seiva do tronco)
ácer (seiva do tronco)
palmeira (seiva do tronco)
palmeira-do-chile, palmeira do mel (seiva do tronco)
palmeira -das-canárias (seiva do tronco)
outras plantas açucareiras
legumes, nozes, sementes e especiarias
legumes
leguminosas frescas
feijões (sem vagem) e similar
feijão-azuqui (sem vagem)
feijão frade (sem vagem)
fava (sem vagem)
feijão catarino
favarola, faveira
feijão branco (sementes frescas)
feijão vermelho (sementes frescas)
feijão ervilha (sementes frescas)
ervilha-de-pomba (sem vagem)
feijão de guaré (sem vagem)
feijão-de-porco (sem vagem)
dólico-do-egito (sem vagem)
feijão-de-lima (sem vagem)
ervilhaca-parda/ garroba (sem vagem)
feijão-mungo (sem vagem)
feijão de arroz
feijão-da-espanha, feijoca
feijão de soja (sem vagem)
feijoca/feijão-de-espanha (sem vagem)

ervilhaca (sem vagem)
feijão-chicote (sem vagem)
feijão de lima (sementes frescas)
feijão-preto (sementes frescas)
feijão-tepary (sementes frescas)
ervilhas (sem vagem) e similar
ervilha/ griséus (sem vagem)
ervilha marrowfat (sementes frescas)
ervilha forrageira (sementes frescas)
ervilha espargo (sem vagem)
chícharo (sem vagem)
grão-de-bico (sem vagem)
moringa (sem vagem)
guando/ andu / ervilha-de-pombo (sem vagem)
outras leguminosas frescas
sementes de horse-gram (sementes frescas)
amendoim kersting (sementes frescas)
amendoim (sementes frescas)
amendoim Bambara (sementes frescas)

outras leguminosas frescas
sumos e néctares de frutas e vegetais
sumos vegetais
sumos de vegetais
sumo de tomate
sumo de cenoura
sumos de outros vegetais
sumo de aipo
sumo de beterraba
sumo de repolho branco
sumo de batata
sumo de pepino
sumo de nabo
sumos de mistura de vegetais
sumo de tomate-brássica
sumo de tomate-cenoura
sumo de vegetais
fruta e produtos de fruta
fruta fresca
limões

Cereais e Leguminosas

grãos e produtos à base de cereais	milho-painço
cereais e similares	lágrimas-de-Job
grãos inteiros (e pseudocereais)	milheto ou painço
mistura de grãos	milho-pérola
cevada e similar	teff
cevada em grão	fónio
cevadinha	echinochloa millet
trigo mourisco e outros pseudocereais	aveia e similar
trigo mourisco	aveia
amaranto	aveia vermelha
milho-painço em grão	arroz e similar
amaranto vermelho em grão	arroz em grão
amaranto bredo vermelho em grão	arroz em grão, castanho
«cañahua»	arroz em grão, agulha
quinoa	arroz em grão, selvagem
milho e similar	arroz em grão, arroz vermelho
milho para pipoca	arroz em grão, carolino
milho vítreo duro	arroz em grão, vaporizado
milho em grão	arroz em grão, carolino
milho indiano em grão	arroz africano
milho miúdo e similar	Hybrid Nerica®
milho miúdo	arroz selvagem
fónio preto	centeio e similar
alpista	centeio
nachenim/capim pé-de-galinha	sorgo e similar
milho miúdo africano em grão	sorgo

sorgo bicolor
sorgo do Sudão
outras espécies do género Sorghum, não mencionadas noutras posições
grão de cereais e pseudocereais, não listados
trigo e similar
trigo
trigo duro
farro
trigo Kamut
«einkorn»
espelta
triticale
outras espécies do género Triticum, não mencionadas noutras posições
outros cereais
farinhas de cereais e de pseudocereais
mistura de farinhas
farinha de amaranto
farinha de cevada
farinha de trigo sarraceno
milho moído
farinha de milho
canjica de milho
farinha de millet
farinha de aveia
farinha de arroz
farinha de centeio
farinha de centeio light
farinha de centeio refinada
farinha de centeio integral
farinha de centeio sem glúten
farinha de sorgo
farinha de espelta
farinha de espelta light
farinha de espelta refinada
farinha de espelta integral
farinha de trigo
farinha de trigo refinada branca

farinha graham
farinha de trigo castanha
farinha de trigo integral
farinha de trigo duro
farinha chapatti
farinha de cereais e de pseudocereais, não listados
sêmola
sêmola de cevada
sêmola de trigo sarraceno
sêmola de millet
sêmola de aveia
sêmola de centeio
sêmola de trigo
bulgur
semolina
semolina de milho
semolina de trigo
semolina de arroz
farelo
farelo de aveia
farelo de centeio
farelo de trigo
farelo de arroz
gérmen
gérmen de milho
gérmen de trigo
cereais de pequeno almoço
cereais de pequeno-almoço, simples
cereais com os grãos inteiros
mistura de cereais com os grãos inteiros
grãos inteiros de cevada
grãos inteiros de milho-miúdo
grãos inteiros de aveia
grãos inteiros de aveia
grãos inteiros de aveia, integral
grãos inteiros de arroz
grãos inteiros de centeio
grãos inteiros de espelta
grãos inteiros de trigo

flocos de gérmen de trigo inteiros
flocos de farelo de aveia inteiros
papa (seco, para diluir)
papa de cevada
papa de farinha de milho
papa de aveia
papa de arroz
papa de centeio
papa de semolina de trigo
papa (pronta a comer)
papa à base de leite (pronta a comer)
papa à base de água (pronta a comer)
snacks à base de cereais
barritas de cereais simples
barritas de mistura de cereais
granola/ muesli e similar
granola simples
granola mistura
cereais de pequeno-almoço processados ou misturados
flocos de cereais e similar
mistura de cereais processados - em flocos
cevada processada - em flocos
milho processado - em flocos
aveia processada - em flocos
flocos de farelo de aveia
arroz processado - em flocos
centeio processado - em flocos
trigo processado - em flocos
cereais de pequeno-almoço extrudados
cereais estalados, soprado (puff)
cevada estalada, soprado (puff)
pipoca (milho estalado)
aveia estalada, soprado (puff)
arroz estalado, soprado (puff)
centeio estalado, soprado (puff)
trigo estalado, soprado (puff)
legumes
leguminosas secas
feijão (seco) e similar

feijão-azuqui (seco)
feijão frade (seco)
fava (seco)
feijão catarino (seco)
favarola, faveira
feijão branco (seco)
feijão vermelho (seco)
feijão ervilha (sementes secas)
ervilha-de-pombo (seco)
feijão de guaré (seco)
feijão-de-porco (seco)
dólico-do-egito (seco)
feijão-de-lima (seco)
ervilhaca-parda/ garroba (seco)
feijão-mungo (seco)
feijão de arroz (seco)
feijão-da-espanha, feijoca (seco)
feijão de soja para consumo (seco)
feijoca/feijão-da-espanha (seco)
ervilhaca (seco)
feijão-chicote (seco)
lentilhas (secas) e similar
lentilhas (secas)
ervilhas (secas) e similar
ervilha/ griséus (seca)
ervilha marrowfat (sementes secas)
ervilha forrageira (sementes secas)
espargos ervilhas (seco)
chícharo (seco)
grão-de-bico (seco)
farinha de grão-de-bico
moringa (seco)
guando/ andu / ervilha-de-pombo (seco)
tremoços (seco) e similar
tremoço (seco)
tremoço comum (seco)
tremoço -bravo (seco)
tremoço-amarelo (seco)
tremoço Andean (seco)
outras leguminosas

amendoim Bambara (sementes secas)	feijão de lima (sementes secas)
feijão-preto (sementes secas)	feijão-tepary (sementes secas)
sementes de horse-gram (sementes secas)	outras leguminosas
amendoim kersting (sementes secas)	

Preçário

Anexo 2
Preçário

ESPAÇOS	
GALERIA	
Galeria inteira	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	548,33 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	822,50 €
Galeria um dos lados	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	274,17 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	411,25 €
AUDITÓRIO	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	120,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	180,00 €
SALA DE REUNIÕES	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	32,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	48,00 €
COZINHA BOLHÃO-MEIRELES	
Cozinha inteira	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	440,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	660,00 €
Cozinha principal	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	220,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	330,00 €
Cozinha workshops	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	220,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	330,00 €
Patamar da Cozinha Principal	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	124,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	186,00 €

ÁTRIOS (Alexandre Braga e Sá da Bandeira)	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	144,48 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	216,72 €

BANCA HISTÓRICA	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	79,86 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	119,79 €
PASSADIÇO SUPERIOR	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	322,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	483,00 €

OUTROS ESPAÇOS	
Até 10 m²	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	32,84 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	49,25 €
11 m² até 30 m²	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	79,86 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	119,79 €
31 m² até 50 m²	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	111,16 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	166,74 €
51 m² até 70 m²	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	140,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	210,00 €

Banca de Exposição Temporária	
Utilização (por dia)	5,00 €
Montagem e desmontagem	22,00 €

SESSÕES FOTOGRÁFICAS	
2ª, 3ª e 4ª (por dia)	1.000,00 €
5ª, 6ª e sábado (por dia)	1.200,00 €

OUTROS	
Gelo (compra mín. de 25 kg)	
Preço por quilo	0,15 €
Câmaras Frio (per. de 24 h)	
Preço por fração	0,23 €

Arrumos	
Preço por dia (m²)	2,20 €
Averbamentos	11,04 €
Cartão de Identificação	
Inscrição	11,04 €
Cartão	12,33 €

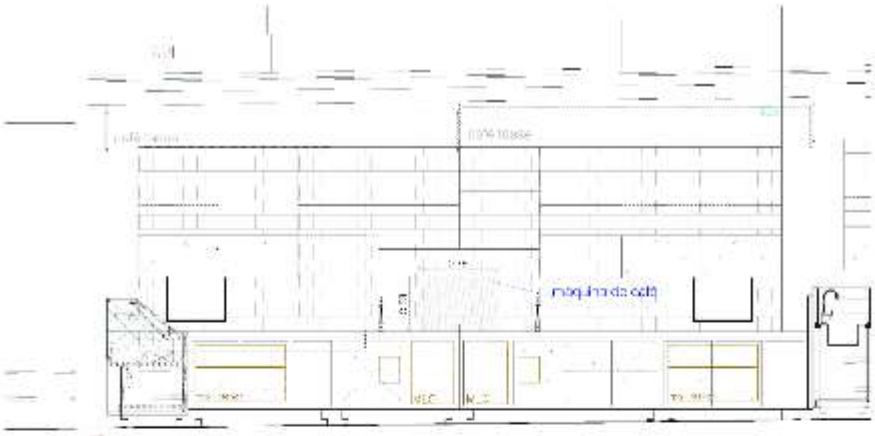
Aos valores acima acresce IVA à taxa legal em vigor, exceto na secção “outros”.

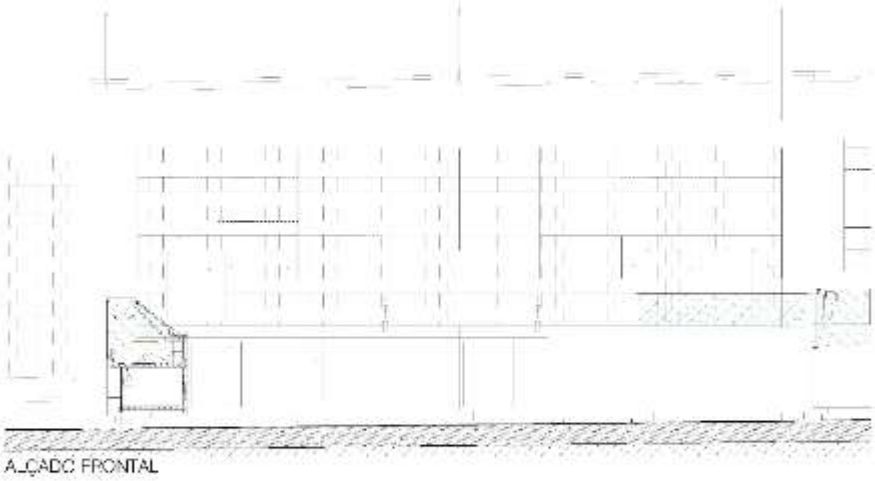
Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

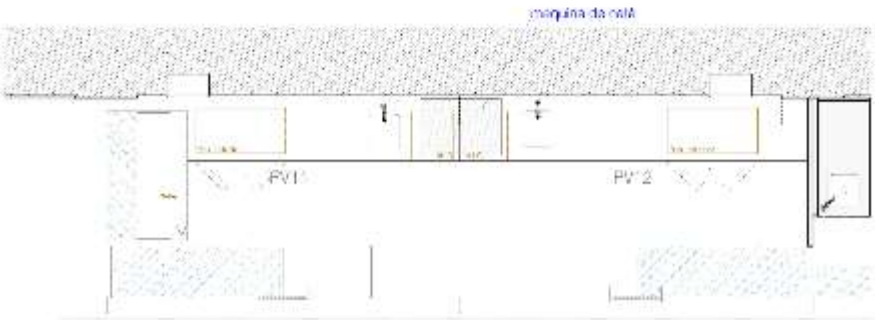
Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

Anexo 3
Desenhos Técnicos

Desenho 1.01 – Adaptação móvel expositor (Máquina de Café)

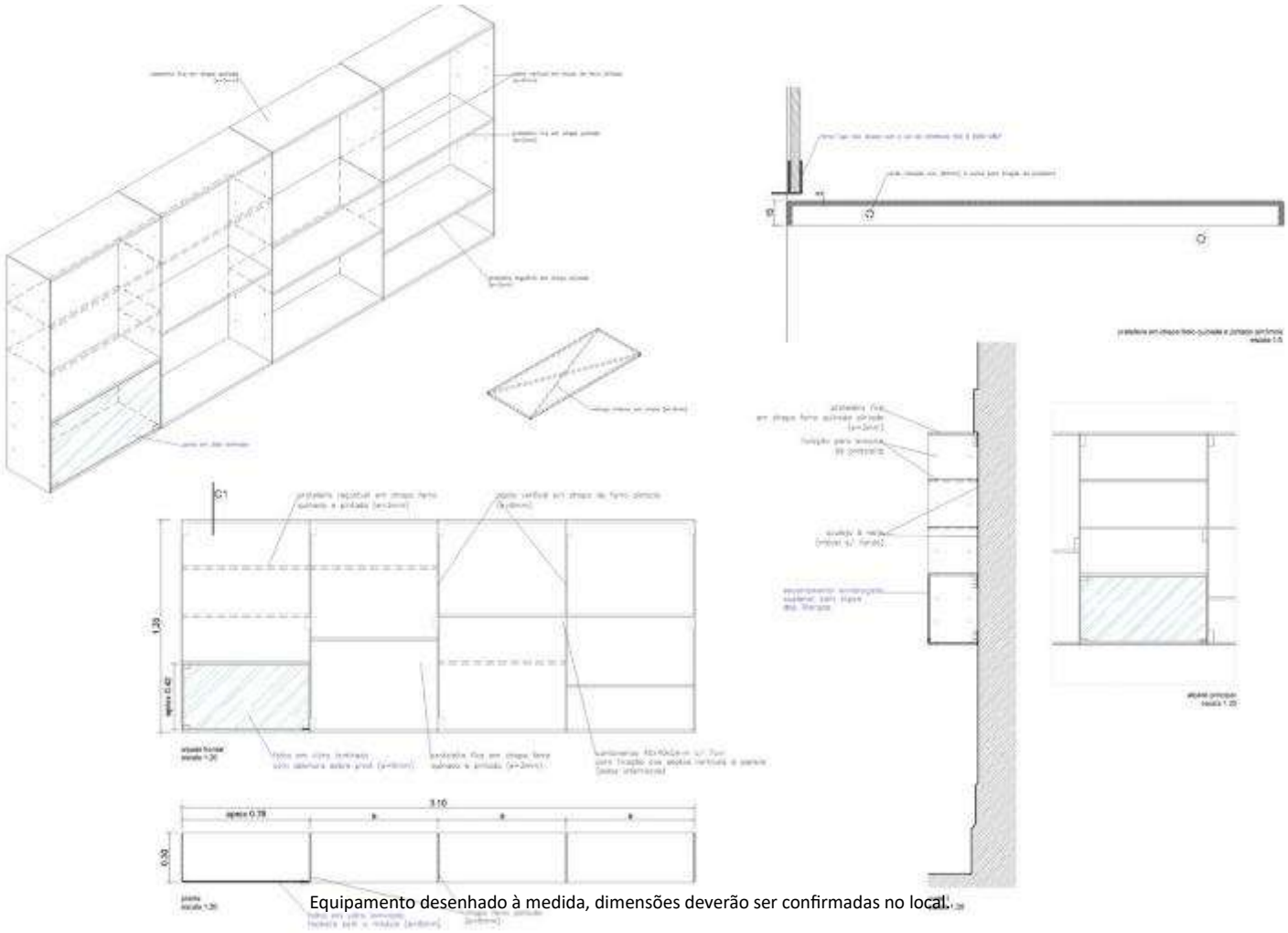






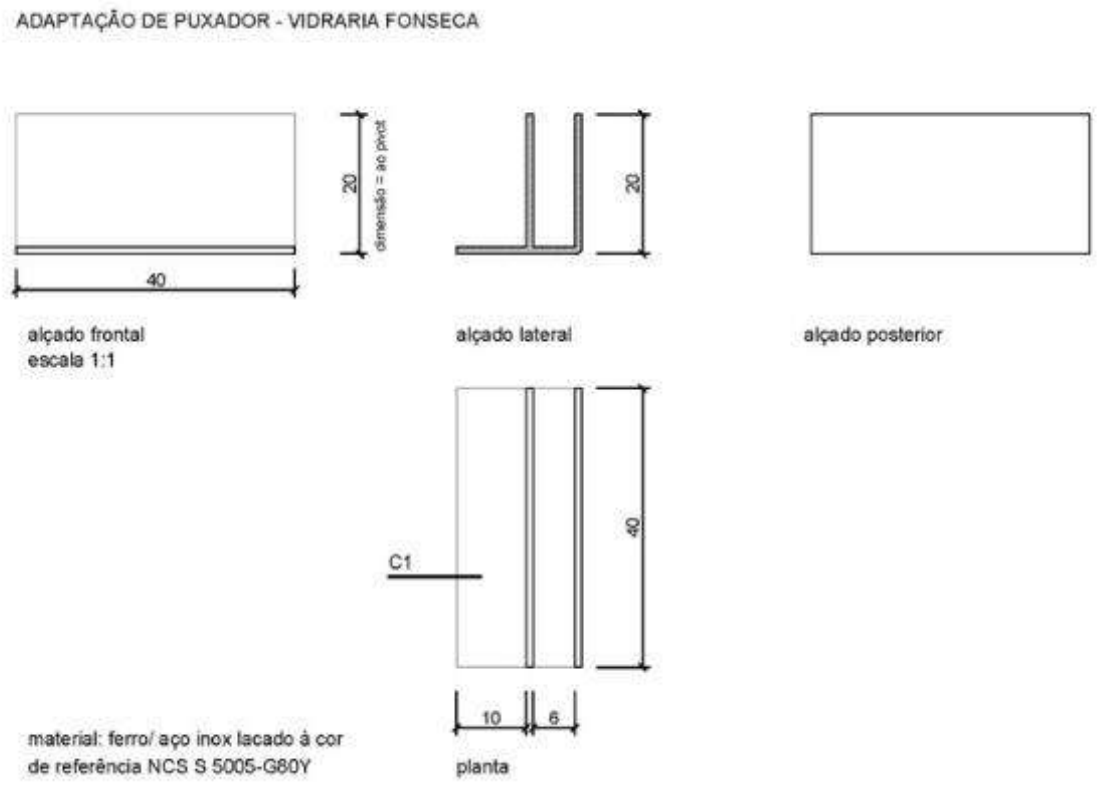
PLANTA

Desenho 6.01 – Móvel suspenso (Encerramento com Vidro)



Equipamento desenhado à medida, dimensões deverão ser confirmadas no local.

Desenho 6.02 – Móvel suspenso (Encerramento com Vidro) - Puxadores



TODOS OS PAINÉIS DEVEM SER FACEADOS COM O MÓDULO EXISTENTE;

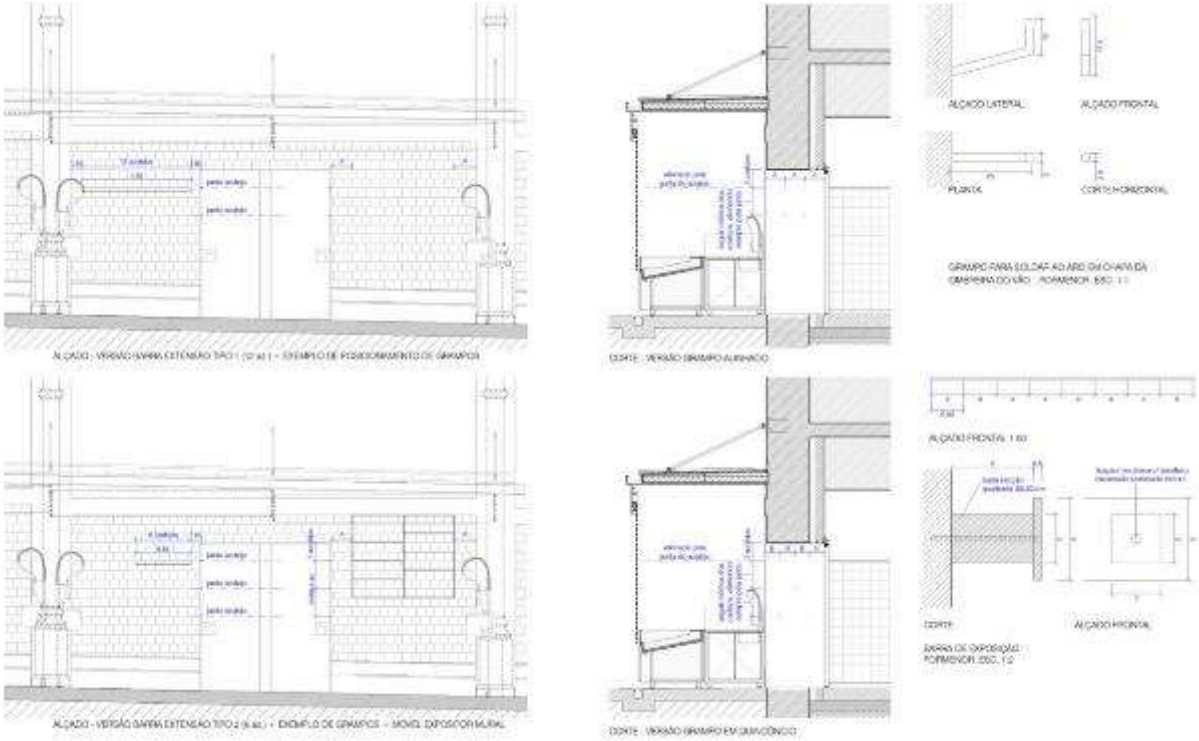
NÃO SÃO PERMITIDOS NOVOS FUROS PARA O POSICIONAMENTO DAS PRATELEIRAS; OS VÃO COM MENOS 3 AZULEJOS NÃO DEVEM SER ENCERRADOS.

Desenho 8.01 – Acessórios para exposição

Barra (dim 12 ou 6 azulejos)

Grampo (soldado à chapa)

Móvel Exposição Mural (desc. 3.01.12 / P. Equipamento e 2.01 / P. Equipamento-obra

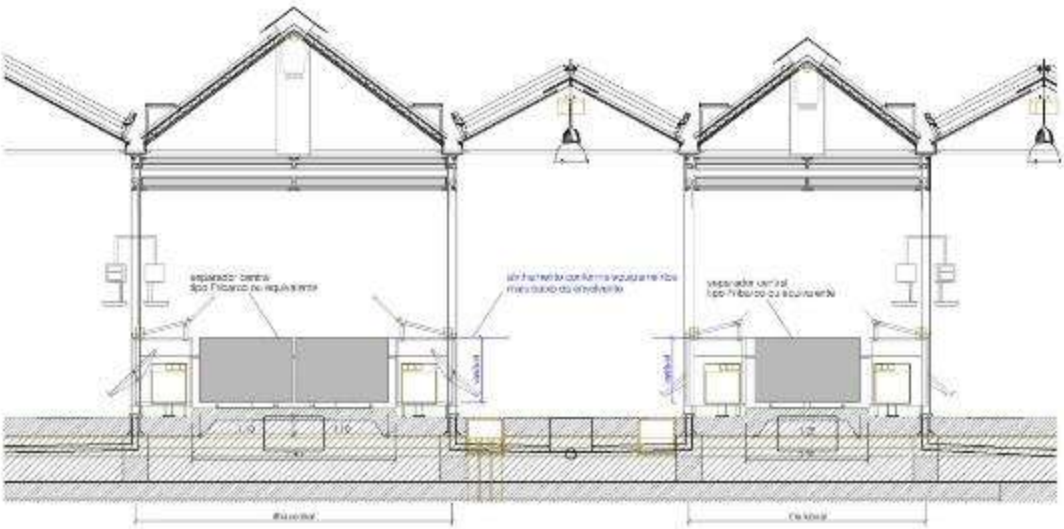


Cada banca poderá ter a combinação de acessórios de exposição pretendidos pelo comerciante: grampos nas ombreiras das portas e/ou barra de exposição conforme as existentes (métrica de 6 ou 12 az.), e/ou Móvel de Exposição Mural (des. 3.01.12/P. Equipamento e 2.01/P. Equipamento-obra)

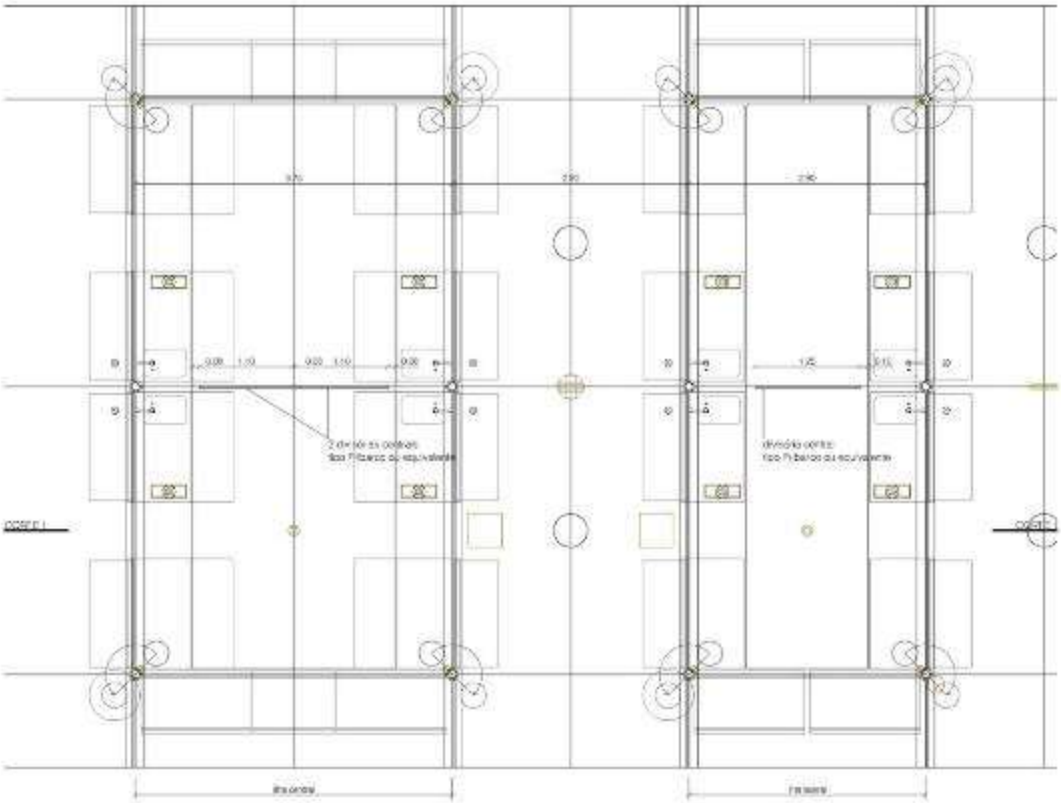
A barra e grampos devem seguir alinhamentos pelas juntas do azulejo conforme desenho (o primeiro a 2 azulejos da padieira do vão).

A barra poderá ter dois tamanhos que correspondem a 12 azulejos (aprox. 160cm) ou 6 azulejos (aprox. 84cm). O posicionamento da barra deve manter sempre uma distância livre de 1 azulejo ao aro da porta e/ou à pilastra de argamassa.

Desenho 3.01 – Separador de ilha central

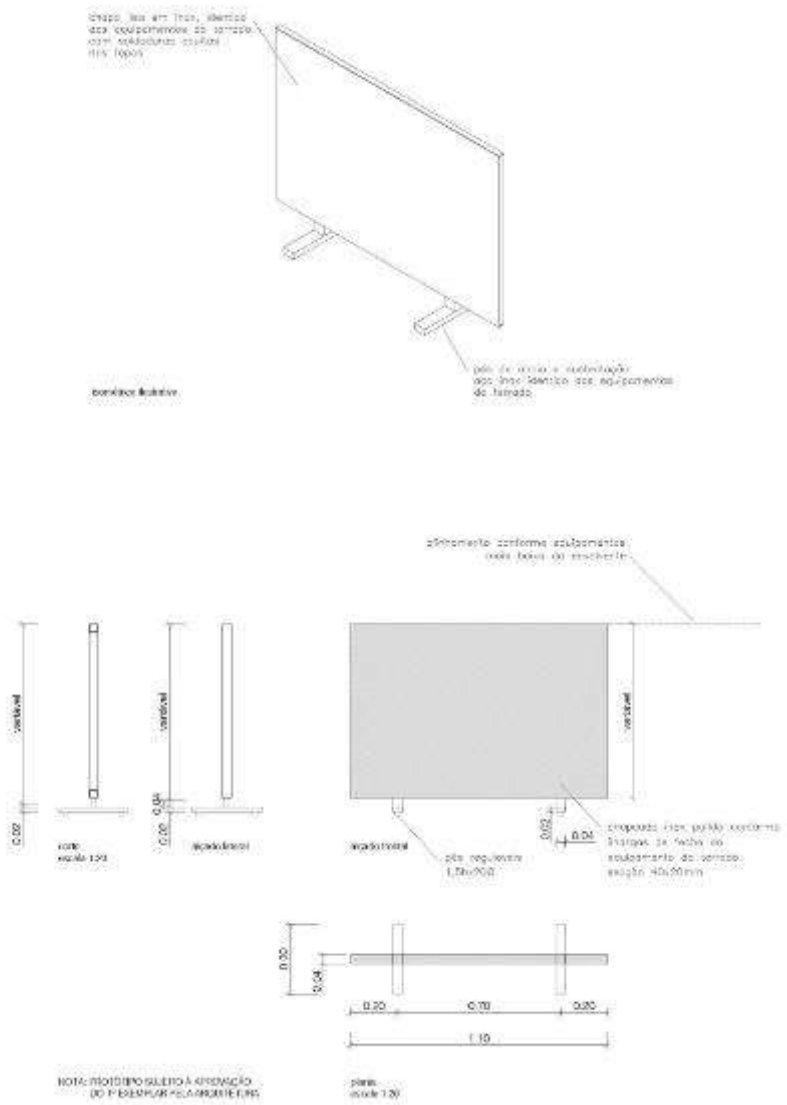


CORTE 1



PLANTA

Desenho 3.02 – Separador de ilha central (Pormenores)

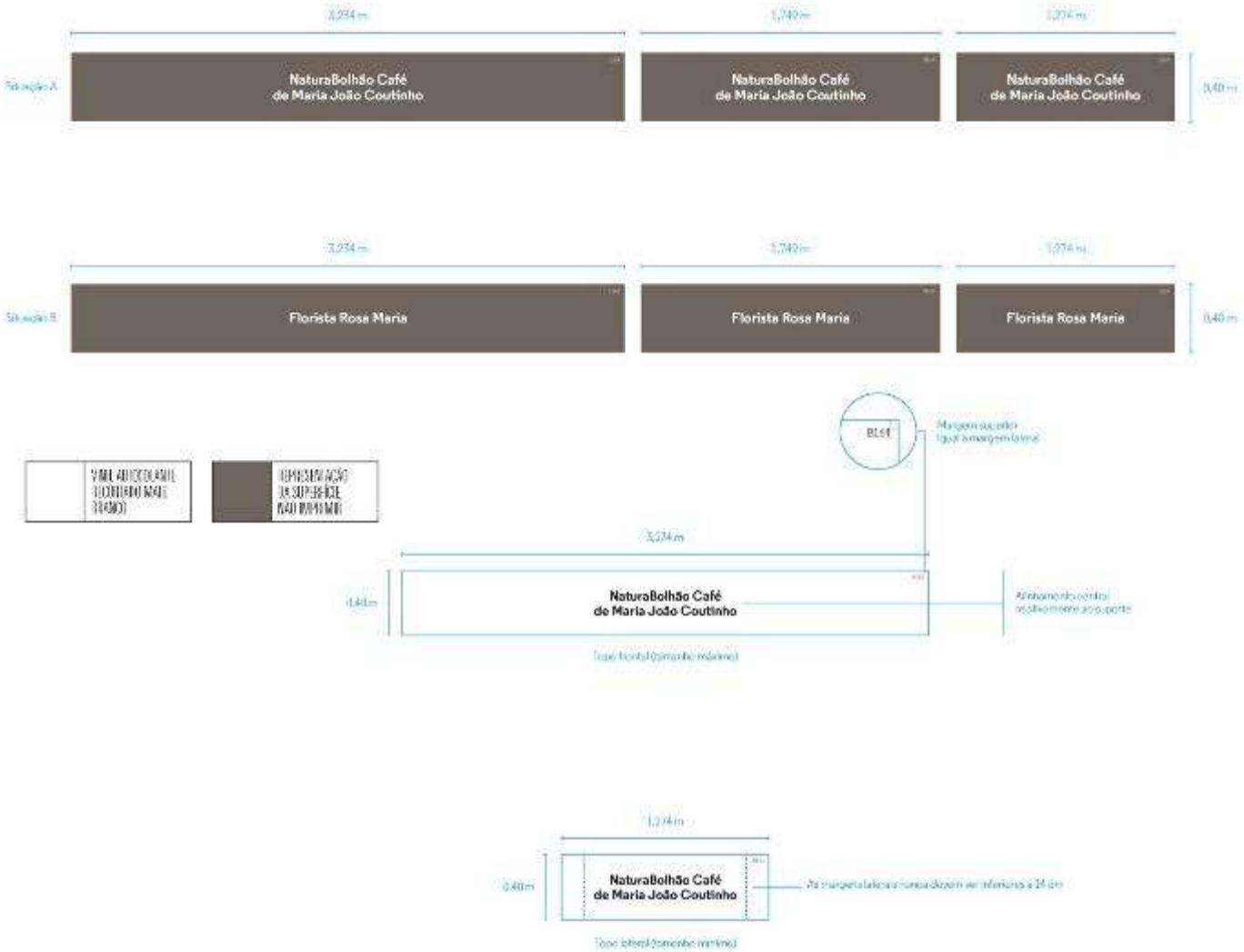


Desenho 7.01 – Regras de Aplicação do Logotipo

Desenho 4.01 – Mural de publicidade

Mercado do Bolhão • Sistema para identificação de bancas

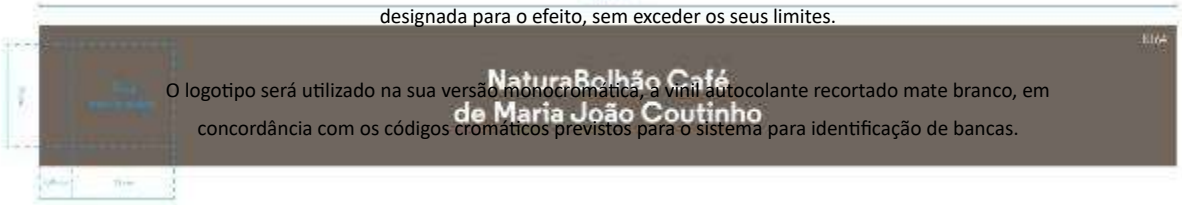
Divisão de nome de identificação em 2 linhas
A necessidade de divisão da identificação da banca em 2 linhas
deve ser sempre avaliada a partir do topo de menor dimensão.



Instruções de aplicação
O texto de identificação das bancas é alinhado ao centro do respetivo topo, em ambos os eixos (vertical e horizontal). Devem ser garantidas margens laterais de 14 cm. No canto superior direito, é aplicado o número

Inserção de logotipo de comerciante

Nos casos aplicáveis, a inserção do logotipo deve ocupar o comprimento ou a largura máxima da área designada para o efeito, sem exceder os seus limites.



O logotipo será utilizado na sua versão monocromática, a vinil autocolante recortado mate branco, em concordância com os códigos cromáticos previstos para o sistema para identificação de bancas.

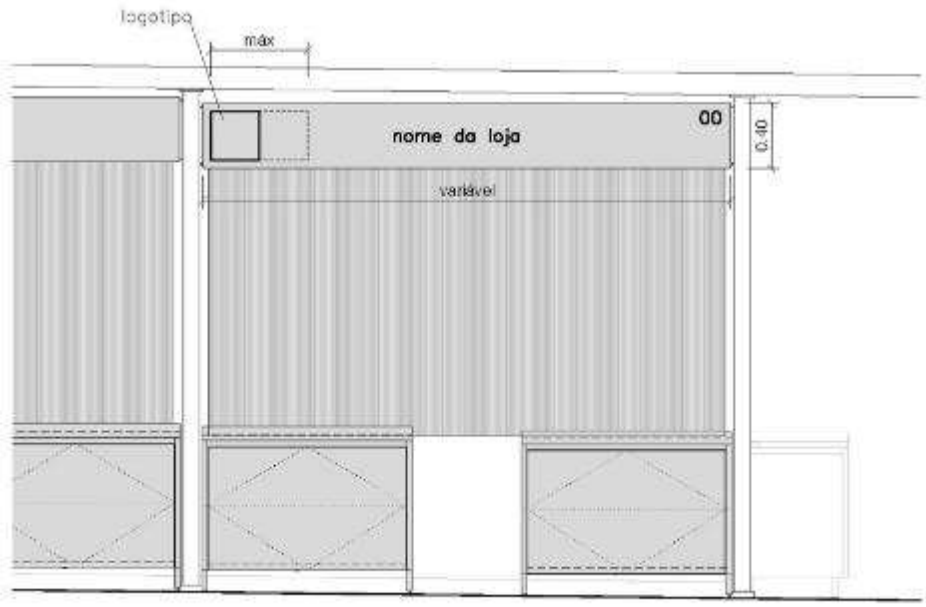
Instruções de aplicação

O logotipo é alinhado à esquerda no seu eixo horizontal e centrado no seu eixo vertical.

Deve ser garantida uma margem lateral esquerda de 9,45 cm.

Logotipo impresso em vinil de alta resistência, branco.

Desenho 7.01 – Regras de Aplicação do Logotipo



nota:representação exemplificativa

Anexo 4
Modelos de Documentação

Requerimento

Direção do Mercado
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

Comerciante			
Atividade			
N.º da Banca/Restaurante			
Motivo (assinale com "x" a opção pretendida):			
Encerramento *		Auxiliar **	
Equipamento		Decoração	
Pedido esclarecimento		Sugestão/Reclamação	
Atividade		Outro	
Descrição (breve resumo do pretendido):			
*	As bancas podem encerrar durante 30 dias por ano, seguidos ou interpolados. O período de encerramento deve ser solicitado à Direção de Mercado com uma antecedência de 30 dias.		
**	Para inscrição de auxiliar, indique p.f. o nome completo, data de nascimento e grau de parentesco com o titular de licença. No momento da inscrição, o auxiliar deve estar presente para que a equipa de fiscalização tire a fotografia, a inserir no cartão, sob pena da mesma não ser deferida.		
Assinatura requerente: _____		Data: ___/___/_____	
Anexos:	Sim: _____	Não: _____	Documento específico:
Resposta (a preencher pela Direção de Mercado):			
Deferido	_____	**Indeferido**	_____
Observações:			
Por:			
Requerimento n.º		Data: / /	

Ocorrências (frente)

Tipo de Ocorrência					
Advertência verbal		Advertência Escrita			
N.º de Ocorrência		Data		Hora	
Identificação Infrator					
Nome					
Ref.ª Espaço de venda		Função			
Telefone		CC		NIF	
Morada					
Identificação Participante					
Nome					
Função		NIF/CC		TLF/TLM	
Morada					
Email					
Testemunhas					
Nome					
Função		NIF/CC		TLF/TLM	
Morada					
Email					
Nome					
Função		NIF/CC		TLF/TLM	
Morada					
Email					
Sumário da Ocorrência (Assinale com um "x" a opção pretendida)					
Produtos não autorizados		Venda		Exposição	
Comportamento		Ocupação de Espaço			
Cumprimento horário/ Assiduidade		Limpeza			
Outro					
Descrição da Ocorrência					

Ocorrências (verso)

Observações (por exemplo, interpelação ao comerciante, outros factos)		
Norma Violada	_____	Descrição
Norma Sancionatória	_____	Descrição
Requerimento n.º:		
Sanções Acessórias		
Sim _____	Não _____	Descrição
Anexos		
Sim _____	Não _____	Descrição
Participado		
Assinatura Participado _____		
Cartão de Cidadão\B.I. n.º _____		Data ___/____/_____
Participante		
Assinatura Participante _____		
Cartão de Cidadão\B.I. n.º _____		Data ___/____/_____
Recusa e/ou impossibilidade de assinatura do Participado		
Foi lido o documento ao participado, que após recusa e/ou impossibilidade em assinar, declarou nada ter a acrescentar		
Assinatura Participante: _____		
Cartão de Cidadão\B.I. n.º: _____		Data: ___/____/_____

Porto.
GO Porto

Bolhão

Sugestões

A sua opinião conta!

No Bolhão, somos fãs dos bitaites, das postas de pescada e de quem mete o nariz onde é chamado.
A sua opinião é muito importante para nós.
Ajude-nos a responder às expectativas de todos. Obrigado!

N.º: __/____
Data: __/__/____

Nome*:_____
Morada*:_____
Telemóvel*:_____ E-mail*:_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
(Assinatura)

***(dados facultativos)**

Direção do Mercado
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

Inquérito satisfação Comerciantes
(Bancas, Restaurantes e Lojas Exteriores)

No sentido de melhorar continuamente o nosso espaço, pedimos-lhe a sua apreciação através da resposta ao presente inquérito. A sua opinião é muito importante para nós. Obrigado pela colaboração!

N.º: xx/xxxx
Data: xx/xx/xxxx

Assunto
_____

Direção do Mercado
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

Porto.
GO Porto

Bolhão

Circular
N.º __/____

___ de ____ 2025

Origem

Destinatário

Assunto

Direção do Mercado
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt