

364L0433

2012/64

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

29. 7. 84

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 26 de Junho de 1964

relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca

(64/433/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43º e 100º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu ⁽¹⁾,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ⁽²⁾,

Considerando que o Regulamento nº 20 do Conselho, que determina o estabelecimento gradual da organização comum de mercado no sector da carne de suíno ⁽³⁾, já entrou em vigor e que se prevê um regulamento semelhante relativamente ao sector da carne de bovino;

Considerando que o Regulamento nº 20 do Conselho substituiu as múltiplas e tradicionais medidas de protecção nas fronteiras por um sistema uniforme, destinado, nomeadamente, a facilitar o comércio intracomunitário; que o regulamento previsto para a carne de bovino tende, igualmente, a eliminar os obstáculos a esse comércio;

Considerando que a execução dos supracitados regulamentos não surtirá os efeitos desejados enquanto o comércio intracomunitário continuar a ser entravado pelas disparidades existentes nos Estados-membros em matéria de preceitos sanitários no domínio das carnes;

Considerando que, para eliminar essas disparidades, é necessário proceder a uma aproximação das disposições dos Estados-membros no domínio sanitário, paralelamente aos regulamentos já adoptados ou em preparação no que respeita ao estabelecimento gradual de organizações comuns de mercados;

Considerando que essa aproximação deve ter, especialmente em vista uniformizar as condições sanitárias das carnes nos matadouros e instalações de corte e

e instalações de corte e desossagem, bem como em matéria de armazenagem e de transporte de carnes; que pareceu oportuno deixar ao cuidado das autoridades competentes dos Estados-membros a aprovação no que respeita ao comércio intracomunitário, dos matadouros e instalações de corte e desossagem que satisfaçam as condições sanitárias fixadas pela presente directiva e a vigilância do cumprimento das condições previstas para essa aprovação; que é também conveniente prever que sejam os Estados-membros a aprovar os estabelecimentos frigoríficos;

Considerando que a concessão de um certificado de salubridade, passado por veterinário oficial do país expedidor, foi considerado o meio mais adequado para fornecer às autoridades competentes do país de destino a garantia de que determinada remessa de carne corresponde às disposições da presente directiva; que esse certificado deve acompanhar a remessa de carne até ao local de destino;

Considerando que os Estados-membros devem dispor da faculdade de recusar entrada nos seus territórios a carne que se revele imprópria para consumo humano ou que não corresponda às disposições comunitárias no domínio sanitário;

Considerando que, se não houver razões de ordem sanitária que se lhe oponham e se o expedidor, ou o seu mandatário, o solicitarem, convém dar-lhe a possibilidade de reexpedir a carne;

Considerando que, para que os interessados possam apreciar as razões que estiveram na base da proibição ou da restrição, importa que os fundamentos de tal medida sejam lavados ao conhecimento do expedidor, ou do seu mandatário, bem como, em certos casos, das autoridades competentes do país expedidor;

Considerando que, quando surja algum litígio sobre o fundamento da proibição ou da restrição entre o expedidor e as autoridades do Estado-membro de destino, é conveniente dar ao primeiro a possibilidade de pedir parecer a um veterinário perito, escolhido de uma lista elaborada pela Comissão;

Considerando, no entanto, que é oportuno prever um procedimento comunitário rápido para resolver conflitos que surjam entre os Estados-membros a respeito do fun-

(¹) JO nº 134 de 14. 12. 1962, p. 2871/62.

(²) JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2028/64.

(³) JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 945/62.

damento da aprovação de um matadouro ou de um estabelecimento de corte e desossagem;

Considerando que, em certos domínios, relativamente aos quais de põem problemas especiais, a aproximação das disposições dos Estados-membros só se pode efectuar após estudo mais aprofundado;

Considerando que as disposições de polícia sanitária relativas às trocas comerciais de animais vivos e de carne serão objecto de outras directivas comunitárias; que parece, desde já, necessário efectuar uma primeira aproximação das disposições nacionais nestes domínios, especificando certas condições em que os Estados-membros poderão recusar ou restringir a entrada de carne no seu território, por motivos de polícia sanitária, e prevendo um procedimento de consultas,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

1. A presente directiva diz respeito ao comércio intracomunitário de carne fresca proveniente de animais domésticos que pertençam às seguintes espécies: bovina, suína, ovina e caprina, bem como aos solípedes domésticos.
2. Consideram-se como carne todas as partes destes animais que sejam próprios para consumo humano.
3. Considera-se fresca a carne que não tenha sofrido qualquer tratamento para assegurar a sua conservação; contudo, para os efeitos da presente directiva, a carne tratada pelo frio deve ser considerada como fresca.

Artigo 2º

Na acepção da presente directiva, entende-se por:

- a) *Carcaça*: o corpo inteiro de um animal de talho, tal como se apresenta, após sangria, evisceração, ablação das tetas, no caso das vacas, bem como, com excepção dos suínos, após esfolação e separação da cabeça e dos membros, sendo estes cortados ao nível do corpo e do tarso;
- b) *Miudezas*: as peças de carne fresca que não as da carcaça tal como foi definida na alínea a);
- c) *Visceras*: as miudezas que se encontrem nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
- d) *Veterinário oficial*: o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro;
- e) *País expedidor*: Estado-membro a partir do qual são expedidas as carnes frescas para outro Estado-membro;
- f) *País de destino*: o Estado-membro para o qual são expedidas carnes frescas provenientes de outro Estado-membro.

Artigo 3º

1. Cada Estado-membro velará por que só sejam expedidas, do seu território para território de outro Estado-membro, carne fresca que, sem prejuízo das disposições do artigo 8º, satisfaça as seguintes condições:

- a) Deverá ter sido obtida em matadouro aprovado e controlado, nos termos do nº 1 do artigo 4º;
- b) Deverá, quando se trate de porções mais pequenas que os quartos, tal como enumerados no nº 1, alínea a), parágrafo A, do artigo 6º, ter sido cortada em instalação de corte e desossagem aprovada e controlada, nos termos do nº 1 do artigo 4º;
- c) Deverá provir de animal de talho que, em conformidade com as disposições do Capítulo IV do Anexo I, tenha sido objecto de inspecção sanitária «ante mortem» certificada por veterinário oficial e tenha sido julgado são;
- d) Deverá, em conformidade com as disposições do Capítulo V do Anexo I, ter sido tratada em condições satisfatórias de higiene;
- e) Deverá, em conformidade com as disposições do Capítulo VI do Anexo I, ter sido submetida a inspecção sanitária «post mortem» por veterinário oficial e não ter apresentado nenhuma alteração, com excepção das lesões traumáticas sobrevindas pouco antes do abate, de deformações congénitas ou de alterações localizadas, desde que se verifique, se necessário por análises de laboratório adequadas, que não tornam a carcaça e correspondentes miudezas impróprias para consumo humano ou perigosas para a saúde humana;
- f) Deverá, em conformidade com o disposto no Capítulo VII do Anexo I, estar munida de selo;
- g) Deverá, em conformidade com as disposições do Capítulo VIII do Anexo I, ir acompanhada do certificado de salubridade durante o transporte para o país de destino;
- h) Deverá, em conformidade com o disposto no Capítulo IX do Anexo I, ser armazenada, depois da inspecção «post mortem», em condições de higiene satisfatórias, em matadouros e estabelecimentos de corte e desossagem aprovados e controlados, nos termos do nº 1 do artigo 4º, ou em estabelecimentos frigoríficos aprovados e controlados, na acepção do nº 4 do artigo 4º;
- i) Deverão, em conformidade com o disposto no Capítulo X do Anexo I, ser transportadas para o país de destino em condições de higiene satisfatórias.

2. Durante a inspecção «post mortem» referida no nº 1, alínea e), o veterinário oficial poderá ser coadjuvado nas tarefas puramente materiais por auxiliares especialmente formados para o efeito.

A Comissão poderá determinar, após consulta dos Estados-membros, as modalidades desse auxílio.

3. Deverá excluir-se do comércio intracomunitário:

- a) A carne fresca proveniente de varrascos e de porcos criptorquídios;

- b) A carne fresca tratada com corantes naturais ou artificiais, com excepção do corante preceituado no Capítulo VII do Anexo I para a carimbagem;
- c) A carne fresca de animais em que se tenham observado, quer qualquer forma de tuberculose, quer um ou vários cisticercos vivos ou mortos;
- d) As partes da carcaça ou as miudezas que apresentem as lesões traumáticas sobrevindas pouco antes do abate, deformações ou as alterações referidas no nº 1, alínea e), do artigo 3º;
- e) O sangue que tenha sido objecto de tratamento químico para impedir a coagulação.

Artigo 4º

1. A autoridade central competente do Estado-membro em cujo território se encontre o matadouro ou o estabelecimento de corte e desossagem velará por que a aprovação prevista no nº 1, alíneas a) e b), do artigo 3º só seja concedida se as disposições dos Capítulos I, II e III do Anexo I forem observadas.

A autoridade central competente velará por que um veterinário oficial fiscalize permanentemente a observância das ditas disposições; velará igualmente pela suspensão da aprovação quando essas disposições deixarem de ser cumpridas.

2. Todos os matadouros e estabelecimentos de corte e desossagem aprovados serão inscritos em listas separadas, atribuindo-se a cada um deles um número de aprovação veterinária. Cada Estado-membro transmitirá aos outros Estados-membros e à Comissão as listas dos matadouros e estabelecimentos aprovados, bem como o seu número de aprovação veterinária e informá-los-á, se for caso disso, da suspensão de uma aprovação.

3. Quando um Estado-membro considerar que, num matadouro ou estabelecimento de corte e desossagem de outro Estado-membro, as disposições de que depende a aprovação não são ou deixaram de ser observadas, informará do facto a autoridade central competente desse outro Estado. Esta tomará todas as medidas necessárias e transmitirá à autoridade central competente do primeiro Estado-membro as decisões tomadas e os seus fundamentos.

Se este último reçar que tais medidas não venham a ser tomadas, ou que não sejam suficientes, poderá submeter o assunto à apreciação da Comissão a qual encarregará um ou mais peritos veterinários de formular um parecer. Se, tendo presente esse parecer, a Comissão verificar que as disposições de que depende a aprovação não estão a ser ou deixaram de ser respeitadas, autorizará os Estados-membros a recusar provisoriamente a entrada nos seus territórios de carne fresca proveniente desse matadouro ou que tenha sido cortada nesse estabelecimento de corte e desossagem.

No seguimento de pedido emanado do Estado-membro responsável pela aprovação, a Comissão retirará essa autorização, se, tendo encarregado um ou mais peritos veterinários de elaborar novo parecer, verificar que a aprovação volta a justificar-se.

Os peritos veterinários deverão ser nacionais de um Estado-membro diverso dos litigantes.

A Comissão determinará, após consulta dos Estados-membros, as modalidades gerais de aplicação do presente número, nomeadamente, no que respeita à designação de peritos veterinários e ao procedimento a seguir aquando da elaboração dos seus pareceres.

4. Os estabelecimentos frigoríficos, mesmo os situados fora de um matadouro, serão colocados sob controlo de um veterinário oficial, no que respeitar à armazenagem de carne fresca.

A autoridade central competente do Estado-membro em cujo território se encontre o estabelecimento frigorífico será responsável pela aprovação do estabelecimento, bem como pela suspensão dessa aprovação no que respeitar à armazenagem de carne fresca.

Artigo 5º

1. Sem prejuízo dos poderes decorrentes das disposições do nº 3, o segundo parágrafo, segunda frase, do artigo 4º, um Estado-membro poderá proibir que seja posta em circulação carne fresca no seu território:

a) Quando esta se mostrar imprópria para consumo humano aquando da inspecção sanitária efectuada no país de destino; ou

b) Se as disposições do artigo 3º não tiverem sido respeitadas.

2. As decisões tomadas com fundamento no nº 1 deverão autorizar, a pedido do expedidor ou de seu mandatário, a reexpedição de carne fresca, desde que não se lhe oponham considerações de ordem sanitária.

3. Essas decisões deverão ser transmitidas ao expedidor ou seu mandatário, com indicação dos seus fundamentos. Sempre que o expedidor ou o seu mandatário o solicitarem, essas decisões fundamentadas deverão ser-lhes transmitidas imediatamente por escrito, com indicação das possibilidades de recurso previstas pela legislação em vigor, bem como das formalidades e prazos em que aqueles poderão ser interpostos.

4. Quando essas decisões se baserem em verificação de doença contagiosa, de alteração perigosa para a saúde humana ou de grave inobservância das disposições da presente directiva, também serão imediatamente transmitidas, e com indicação dos seus fundamentos, à autoridade central competente do país expedidor.

Artigo 6º

1. Sem prejuízo do disposto no nº 3 do artigo 3º, e até à entrada em vigor de eventuais disposições da Comunidade Económica Europeia, não serão afectadas pela presente directiva as disposições dos Estados-membros que:

A. Proibam ou limitem a entrada nos seus territórios dos seguintes produtos:

a) As porções da carcaça que não sejam:

1. *Relativamente à espécie bovina:*

— meias carcaças e quartos.

1. *Relativamente à espécie suína:*

— meias carcaças e quartos;

— pernas inteiras com osso;

— pás inteiras com osso;

— região dorso-lombar com osso;

— toucinho;

— peitos.

As porções mencionadas nos últimos três travesões deverão pesar, pelo menos, 3 kg;

b) As miudezas separadas da carcaça;

c) A carne fresca de solípedes;

B. Digam respeito às condições relativas à aprovação dos estabelecimentos frigoríficos referidos no nº 4 do artigo 4º e à eventual suspensão dessa aprovação;

C. Digam respeito ao tratamento dos animais de talho através de substâncias, como antibióticos, estrogénios, tireostáticos ou amaciadores, susceptíveis de tornar eventualmente perigoso ou nocivo para a saúde humana o consumo de carnes frescas;

D. Digam respeito à adição de substâncias estranhas à carne fresca, bem como ao seu tratamento por meio de radiações ionizantes ou ultravioletas.

2. Não serão afectadas pela presente directiva as disposições dos Estados-membros que tenham por objectivo revelar a presença de triquinas nas carnes frescas de animais da espécie suína.

Artigo 7º

1. Não serão afectados pela presente directiva os meios de recurso possibilitados pela legislação em vigor nos Estados-membros contra decisões das autoridades competentes e previstos na presente directiva.

2. Cada Estado-membro concederá aos expedidores cuja carne fresca não possa ser posta em circulação, nos termos do nº 1 do artigo 5º, o direito de obter parecer de um perito veterinário. Cada Estado-membro procederá de modo a que, antes de as autoridades competentes tomarem outras medidas, como, por exemplo, a destruição da carne, os peritos veterinários tenham a possibilidade de determinar se as condições do nº 1 do artigo 5º, se encontram satisfeitas.

O perito veterinário deverá ser nacional de um Estado-membro diverso dos países expedidor e de destino.

A Comissão estabelecerá, por proposta dos Estados-membros, a lista dos peritos veterinários que poderão ser encarregados da elaboração de tais pareceres. Determinará, após consulta aos Estados-membros, as modalidades gerais de aplicação, nomeadamente, no que respeitar ao procedimento a seguir aquando da elaboração desses pareceres.

Artigo 8º

1. Sem prejuízo dos nºs 2 a 4, as disposições dos Estados-membros em matéria de polícia sanitária relativas às trocas comerciais de animais vivos e de carne fresca permanecerão aplicáveis até à entrada em vigor de disposições eventualmente adoptadas sobre essa matéria pela Comunidade Económica Europeia.

2. Se houver perigo de propagação de doenças dos animais através da entrada nos seus territórios de carne fresca proveniente de outro Estado-membro, os Estados-membros poderão tomar as seguintes medidas:

a) Se se declarar uma epizootia nesse outro Estado-membro, poderão proibir ou restringir temporariamente a entrada dessa carne proveniente das áreas do território do Estado em que tenha aparecido a doença;

b) Se a epizootia adquirir carácter extensivo, ou se se manifestar nova doença grave e contagiosa dos animais, proibir ou restringir temporariamente a entrada de carne proveniente de qualquer área do território desse Estado.

3. As medidas tomadas por um Estado-membro com base no nº 2 deverão ser transmitidas, no prazo de dez dias úteis, aos outros Estados-membros e à Comissão com a indicação precisa dos seus fundamentos.

4. Se o Estado-membro interessado estimar que a proibição ou a restrição referidas no nº 2 não se justificam, poderá recorrer à Comissão, a fim de conseguir uma abertura imediata de negociações.

Artigo 9º

Se o regime comunitário relativo às importações de carne fresca proveniente de países terceiros não for aplicável quando a presente directiva começar a entrar em aplicação, e na pendência da entrada em aplicação desse regime, as disposições nacionais aplicáveis aos produtos importados provenientes desses países não deverão ser mais favoráveis do que as que regulam o comércio intra-comunitário.

Artigo 10º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento às disposições da presente directiva e dos seus anexos, num prazo de doze meses após a sua notificação, e do facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 11º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 26 de Junho de 1964.

Pelo Conselho

O Presidente

C. HEGER

ANEXO I

CAPÍTULO I

Condições de aprovação de matadouros

1. Os matadouros deverão incluir:
 - a) Instalações de estabulação suficientemente amplas para o alojamento dos animais;
 - b) Instalações de abate de dimensões suficientes para que o trabalho se possa efectuar de modo satisfatório, e dotadas de local especial para o abate dos porcos;
 - c) Um local para esvaziamento e limpeza de estômagos e intestinos;
 - d) Instalações próprias para preparação de tripas e estômagos;
 - e) Instalações para armazenagem de sebos num lado, e couros, chifres e cascos em outro lado;
 - f) Instalações com porta de fechar à chave, reservadas, respectivamente, ao alojamento dos animais doentes, ou suspeitos de doença, ao abate desses animais, à armazenagem da carne suspeita e à da carne apreendida;
 - g) Edifícios frigoríficos suficientemente amplos;
 - h) Um local suficientemente adoptado, que se feche à chave, para uso exclusivo do serviço veterinário; um edifício dotado de aparelhagem bastante a possibilitar análise triquinoscópica, sempre que tal análise seja obrigatória;
 - i) Vestiários, lavatórios e chuveiros, bem como sanitários com descarga de água, não podendo estes últimos comunicar directamente com os locais de trabalho; os lavatórios deverão estar equipados com água corrente quente e fria, possuir dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, bem como toalhas só descartáveis; deverão ser colocados lavatórios junto dos sanitários;
 - j) Instalações e equipamentos que permitam efectuar, a qualquer hora e de forma eficaz, as operações de inspecção veterinária estipuladas na presente directiva;
 - k) Instalações e equipamentos que permitam efectuar o controlo de todas as entradas e saídas do matadouro;
 - l) Uma separação capaz entre o sector limpo e o sector conspurcado;
 - m) Em locais onde se proceda ao trabalho da carne:
 - um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, com uma ligeira inclinação e com uma rede de evacuação adequada ao escoamento de líquidos para sarjetas com sifão e grelha,
 - paredes lisas, recobertas por um revestimento ou pintura laváveis e de cor clara até uma altura de pelo menos 3 metros, e com ângulos e cantos arredondados;

- n) Ventilação capaz e boa evacuação de vapores nos locais onde se proceda ao trabalho da carne;
- o) Nesses mesmos locais, iluminação natural ou artificial capaz e que não altere as cores;
- p) Uma instalação exclusiva reservada para o fornecimento de água potável sob pressão e em quantidade suficiente;
- q) Uma instalação que forneça quantidade bastante de água quente;
- r) Um dispositivo de evacuação de águas residuais que satisfaça os requisitos de higiene;
- s) Nos locais de trabalho, dispositivos capazes para a limpeza e desinfecção das mãos e do material de trabalho;
- t) Um dispositivo tal, que após o atordoamento, a preparação das carcaças se realize, na medida do possível, com o animal suspenso; caso a esfolagem se faça em estrados metálicos, estes deverão ser de material inalterável e ter altura suficiente para que a carcaça não toque no chão;
- u) Uma rede de calhas aéreas para posterior manutenção da carne;
- v) Dispositivos de protecção contra insectos e roedores;
- w) Instrumentos e material de trabalho, nomeadamente, pias de alimentação, de material inalterável e fáceis de limpar e desinfectar;
- x) Um lugar especialmente preparado para o estrume;
- y) Um lugar e dispositivos capazes para a limpeza e desinfecção dos veículos.

CAPÍTULO II

Condições de aprovação de estabelecimentos de corte e desossagem

2. Os estabelecimentos de corte e desossagem deverão incluir:
 - a) Instalações para o corte da carne, separadas dos outros lugares por paredes;
 - b) Casas frigoríficas suficientemente amplas;
 - c) Um lugar suficientemente adaptado, que se feche à chave, para uso exclusivo do serviço veterinário;
 - d) Vestiários, lavatórios e chuveiros, bem como sanitários com descarga de água, não podendo estes últimos comunicar directamente com os locais de trabalho; os lavatórios deverão estar equipados com água corrente quente e fria, ter dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, bem como toalhas descartáveis; deverão ser colocados lavatórios junto das retretes;

- e) Nos locais de corte:
 - um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, com uma ligeira inclinação e com uma rede de evacuação adequada ao escoamento de líquidos para sarjetas com sifão e grelha,
 - paredes lisas, recobertas por um revestimento ou pintura laváveis e de cor clara, até uma altura de pelo menos 2 metros, e com cantos e ângulos arredondados;
- f) Dispositivos de arrefecimento nos locais de corte e desossagem que permitam manter a carne, permanentemente, a uma temperatura interna inferior ou igual a $+ 7^{\circ}\text{C}$;
- g) Suficiente ventilação nos locais de corte;
- h) Nesses mesmos locais, iluminação natural ou artificial capaz e que não altere as cores;
- i) Uma instalação exclusivamente reservada para o fornecimento de água potável sob pressão e em quantidade suficiente;
- j) Uma instalação que forneça grande quantidade de água quente;
- k) Um dispositivo de evacuação de águas residuais que satisfaça os requisitos de higiene;
- l) Nos locais de corte, dispositivos capazes para a limpeza e desinfecção das mãos e do material de trabalho;
- m) Dispositivos de protecção contra insectos e roedores;
- n) Dispositivos e instrumentos de trabalho, nomeadamente mesas de tábuas de corte amovíveis, correias transportadoras e serrotes de material inalterável e fácil de limpar e de desinfectar.

CAPÍTULO III

Higiene do pessoal, das instalações e do material nos matadouros e estabelecimentos de corte e desossagem

- 3. É exigido do pessoal, bem como das instalações e do material, o mais perfeito estado de limpeza possível;
- a) O pessoal deverá, nomeadamente, vestir roupa de trabalho e toucas limpas, bem como, se for caso disso, um protector de nuca. As pessoas que tenham estado em contacto com animais doentes ou carne contaminada deverão lavar imediatamente com muito cuidado as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os seguidamente. É proibido fumar nos locais de trabalho e armazenagem;
- b) Nenhum cão ou gato nem animal de capoeira deverá entrar nos matadouros e estabelecimentos de corte e desossagem. A destruição dos roedores, insectos e outros parasitas deverá ser efectuada de modo sistemático;
- c) O material e os instrumentos utilizados para o manuseamento da carne deverão ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza. Deverão ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia de trabalho e antes de serem novamente utilizados, particularmente quando tenham sido contaminados por germes de alguma doença.
- 4. Instalações, instrumentos e material de trabalho não deverão ser utilizados para fins que não sejam o manuseamento da carne. Os instrumentos que servirem para o corte da carne só deverão ser usados para esse efeito.

- 5. A carne não deverá entrar em contacto com o chão.
- 6. O emprego de detergentes, desinfectantes e instrumentos de luta contra os animais nocivos não deverá afectar a salubridade da carne.
- 7. O trabalho e o manuseamento da carne deverão ser vedados às pessoas susceptíveis de as contaminar, nomeadamente às pessoas:
 - a) Quer atingidas ou suspeitas de estarem atingidas por tifo abdominal, por paratifo A e B, por enterite infecciosa (salmonelose), por desinteria, por hepatite infecciosa, por escarlatina, que portadoras de agentes dessas mesmas doenças;
 - b) Atingidas ou suspeitas de estarem atingidas por tuberculose contagiosa;
 - c) Atingidas ou suspeitas de estarem atingidas por alguma doença de pele contagiosa;
 - d) Que exerçam, simultaneamente, uma actividade pela qual possam ser transmitidos micróbios à carne;
 - e) Que tenham pensos nas mãos, excepto se forem pensos de material plástico que protejam uma ferida recente e não infectada num dedo.
- 8. Deverá exigir-se certificado médico a todas as pessoas afectas ao trabalho da carne. Certificará que nada se opõe a essa afectação; deverá ser renovado todos os anos e sempre que o veterinário oficial o solicitar; deverá estar à disposição deste último.

CAPÍTULO IV

Inspecção sanitária «ante mortem»

- 9. Os animais deverão ser submetidos à inspecção «ante mortem» no dia da sua chegada ao matadouro. Este exame deverá ser repetido imediatamente antes do abate, se o animal tiver ficado mais de 24 horas em estabulação.
- 10. O veterinário oficial deverá proceder à inspecção «ante mortem» segundo as regras do ofício, em condições adequadas de iluminação.
- 11. A inspecção deverá permitir determinar:
 - a) Se os animais estão atingidos por doença transmissível ao homem e aos animais, ou se disso apresentam sintomas ou se se encontram num estado geral que permita recear a manifestação de semelhante doença;
 - b) Se apresentam sintomas de alguma doença ou de alguma perturbação do seu estado geral susceptível de tornar a carne imprópria para consumo humano;
 - c) Se estão em estado de fadiga ou de excitação.
- 12. Não poderão ser abatidos para o comércio intracomunitário de carne fresca os animais:
 - a) Que apresentem uma das manifestações enumeradas nas alíneas a) e b) do nº 11;

- b) Que não tenham sido deixados em repouso por um período suficiente; este não poderá ser inferior a 24 horas, para os animais fatigados ou excitados;
- c) Em que se tenha verificado tuberculose sob qualquer forma ou que sejam dados como tuberculosos por terem tido reacção positiva à tuberculina.

CAPÍTULO V

Higiene do abate e do corte e desossagem

13. Os animais de talho introduzidos nas casas de abate deverão ser imediatamente mortos.

14. A sangria deverá ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deverá ser recolhido em recipientes completamente limpos. Não poderá ser batido à mão, mas sim por meio de instrumentos conformes com os requisitos de higiene.

15. É obrigatória a esfolia imediata e completa, salvo para os porcos. Aos porcos, se não forem esfoldos, deverá retirar-se-lhes as cerdas.

16. A evisceração deverá ser efectuada imediatamente e deverá terminar, no máximo, meia hora depois da sangria. Pulmões, coração, fígado, baço e mediastino tanto poderão ser separados da carcaça como ser deixados com as suas ligações naturais intactas. Se forem separados, deverão ser marcados com um número ou com qualquer outro meio de identificação que distinguir a carcaça a que pertencem. Isto é também válido em relação à cabeça, à língua, ao aparelho digestivo e a qualquer outra parte do animal necessária para a inspecção. As partes supracitadas deverão permanecer junto à respectiva carcaça até ao fim da inspecção. Em todas as espécies, os rins deverão permanecer ligados à carcaça através das suas ligações naturais, mas deve ser-lhes retirada a gordura adjacente.

17. É proibido proceder à limpeza da carne por meio de panos ou de sopro.

18. As carcaças de solípedes, porcos e bovinos, excepto os vites, deverão ser apresentadas à inspecção divididas ao meio por incisão longitudinal ao longo da coluna vertebral. Nos porcos e solípedes, a cabeça também será cortada longitudinalmente. Se as necessidades da inspecção o exigirem, o veterinário oficial poderá obrigar que se proceda à incisão longitudinal da carcaça de qualquer animal.

19. É proibido proceder ao esarteamento da carcaça e à retirada ou ao tratamento de qualquer parte do animal abatido, até que esteja terminada a inspecção.

20. A carne suspeita ou apreendida, os estômagos, os intestinos, os couros, as peles, os chifres e os cascos deverão ser recolhidos em locais reservados, logo que possível.

21. Se o sangue de vários animais for recolhido num mesmo recipiente, todo o seu conteúdo deverá ser excluído do comércio intracomunitário se a carne de um dos animais do lote for dada como imprópria para consumo humano.

22. Só nos estabelecimentos de corte e desossagem estão autorizados cortes mais pequenos que as meias carcaças e os quartos.

CAPÍTULO VI

Inspecção sanitária «post mortem»

23. Todas as partes do animal, incluindo o sangue, deverão ser submetidas a inspecção imediatamente após o abate.

24. A inspecção «post mortem» deverá incluir:

- a) Exame visual do animal abatido;
- b) Palpação de certos órgãos, nomeadamente, os pulmões, o fígado, o baço, o útero, as tetas e a língua;
- c) Incisão de órgãos e de gânglios;
- d) Busca de anomalias de consistência, de cor, de cheiro e, eventualmente, de sabor;
- e) Quando necessário, análises de laboratório.

25. O veterinário oficial deverá examinar especialmente:

- a) A cor do sangue, a sua capacidade de coagulação e eventual presença de corpos estranhos;
- b) A cabeça, o pescoço, os gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotidianos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei), bem como as amígdalas, sendo a língua cortada de forma a permitir inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior. As amígdalas deverão ser retiradas depois de inspeccionadas;
- c) Os pulmões, a traqueia, o esófago, os gânglios brônquicos e mediastinais (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales), sendo a traqueia e as principais ramificações brônquicas cortadas longitudinalmente e sendo os pulmões cortados, perpendicularmente ao eixo maior, no terço final;
- d) O pericárdio e o coração, sendo este objecto de incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- e) O diafragma;
- f) O fígado, a vesícula e os canais biliares, bem como os gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales);
- g) Aparelho gastro-intestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);
- h) O baço;
- i) Os rins e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. renales) e a bexiga;
- j) A pleura e o peritoneu;
- k) Os órgãos genitais; na vaca, abre-se o útero por incisão longitudinal;
- l) As tetas e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. Supramamarii); na vaca, as tetas são abertas por longa e profunda incisão até aos seios lactíferos;
- m) A região umbilical e as articulações dos animais novos; em caso de dúvida, deve ser feita incisão na região umbilical e devem ser abertas as articulações.

Os gânglios linfáticos acima mencionados deverão ser sistematicamente destacados e ser-lhes feitas incisões, ao longo do seu eixo maior, em secções o menos espessas possível.

Em caso de dúvida, deverão também fazer-se incisões, nas mesmas condições, nos seguintes gânglios: cervicais superficiais, pré-escapulares (Lnn. cerviales superficiales), axilares, axilares acessórios ou axilares da primeira costela (Lnn. axilares proprii e primae costae), supra-esternais (Lnn. sternaes-craniales), cervicais profundos (Lnn. cerviales profundi), costo-cervicais (Lnn. costocervicales), popliteos (Lnn. poplitei), precurrais (Lnn. subiliaci), isquiáticos (Lnn. ischiatici), ilíacos e lombo-aórticos (Lnn. iliaci e lumbales).

Nos ovinos e caprinos, a abertura do coração e a incisão dos gânglios linfáticos da cabeça só se deverão fazer em caso de dúvida.

26. O veterinário oficial deverá, além disso, efectuar sistematicamente:

A. A pesquisa da cisticer:

- a) Nos bovinos com mais de seis semanas de idade, ao nível:
- da língua, em cuja musculatura deverá ser feita incisão longitudinal na parte inferior sem danificar demasiado o órgão,
 - do esófago, o qual deverá ser destacado da traqueia,
 - do coração, o qual, além da incisão estipulada no nº 25, alínea d), deverá ser cortado em dois pontos opostos, das aurículas à extremidade,
 - dos masséteres externos e internos, aos quais deverá ser feita incisão segundo dois planos paralelos ao maxilar inferior, incisão essa que irá do bordo inferior desse maxilar à inserção muscular superior,
 - do diafragma, cuja parte muscular se deverá separar da parte serosa,
 - das superfícies musculares da carcaça directamente visíveis;

b) Nos suínos, ao nível:

das superfícies musculares directamente visíveis, em especial ao nível dos músculos da parte lisa da coxa, da parede abdominal, dos psaos destacados do tecido adiposo, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe.

B. A pesquisa da distomatose nos bovinos, ovinos e caprinos, por meio de incisões feitas na face estomacal do fígado e que digam respeito aos canais biliares, bem como por meio de incisão profunda da base do lóbulo de Spiegel.

C. A pesquisa do mormo nos solípedes, por meio de análise cuidada das mucosas da traqueia, laringe, fossas nasais, cavidades e respectivas ramificações, após corte na cabeça, no plano médio, e ablação do septo nasal.

CAPÍTULO VII

Carimbagem

27. A carimbagem deverá ser efectuada sob responsabilidade do veterinário oficial.

28. O carimbo deverá ter a forma de uma oval com 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura. No carimbo deverão figurar, em caracteres perfeitamente legíveis, as seguintes indicações:

- na parte superior, o nome, em maiúsculas, do país expedidor,
- ao centro, o número de aprovação veterinária do matadouro,
- na parte inferior, uma das siglas CEE-EEG-EWG.

Os caracteres deverão ser de 0,8 cm e 1 cm, para letras e números, respectivamente.

29. As carcaças serão marcadas com tinta por meio de carimbo, nos termos do nº 28:

- as que pesarem mais de 60 quilos deverão trazer o carimbo em cada metade da carcaça, pelo menos nos seguintes sítios: face externa da coxa, lombos, dorso, peito, pá e pleura na região dorsal,
- as outras deverão ter, pelo menos, quatro carimbos, aplicados nas pás e na face externa das coxas.

30. Cabeças, línguas, corações, pulmões e fígados deverão trazer uma marcação, com a forma estipulada, nos termos do nº 28. No entanto, nos ovinos e caprinos, não é obrigatória a marcação de línguas e corações.

31. Os pedaços cortados nos estabelecimentos de corte e desossagem a partir de carcaças regularmente marcadas deverão, quando não tenham carimbo, ser marcados a tinta ou por fogo, nos termos do nº 28, com carimbo que trará ao centro, em lugar do número de aprovação veterinária do matadouro, o do estabelecimento de corte e desossagem.

32. Sempre que os pedaços de carcaça ou as miudezas forem expedidos acondicionados em embalagem, esta última deverá levar um selo conforme com o disposto nos nºs 28 e 31 e aposto a um rótulo bem visível nela colado.

Este rótulo trará, além disso, as seguintes indicações:

- nº de série,
- designação anatómica dos pedaços ou miudezas,
- indicação da espécie animal a que pertencem os pedaços ou miudezas,
- pelo líquido de cada unidade de embalagem.

Deverá ser colocado um duplicado deste rótulo no interior de cada unidade de embalagem.

33. Para a marcação da carne com tinta só é permitido o emprego do violeta de metilo.

CAPÍTULO VIII

Certificado de salubridade

34. O certificado de salubridade que acompanha as carnes ao longo do seu transporte para o país de destino deverá ser passado por um veterinário oficial no momento do embarque. Deverá ser escrito, pelo menos, na língua do país de destino, e trazer as informações previstas no modelo constante do Anexo II.

CAPÍTULO IX

Armazenagem

35. As carnes frescas destinadas à comercialização intracomunitária deverão ser refrigeradas imediatamente a seguir à inspecção «post mortem» e mantidas, permanentemente, a uma temperatura interna inferior ou igual a + 7 °C, para as carcaças e respectivos pedaços, e a + 3 °C, para as miudezas.

CAPÍTULO X

Transporte

36. Os veículos ou outros meios utilizados para o transporte de carne deverão ser selados, concebidos e equipados de tal forma que as temperaturas previstas no Capítulo IX sejam asseguradas durante todo o tempo do transporte.

37. Os veículos ou outros meios de transporte da carne deverão satisfazer os seguintes requisitos:

- a) As suas paredes internas ou todas as outras partes que possam entrar em contacto com a carne deverão ser feitas de material que resista à corrosão e que não possam alterar as características organolépticas da carne nem torná-la nociva para a saúde humana; as paredes deverão ser lisas e fáceis de limpar e de desinfectar;
- b) Deverão ter dispositivos eficazes que assegurem a protecção da carne contra insectos e poeiras, e ser estanques, de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos;
- c) Para o transporte de carcaças, meias carcaças ou dos quartos, deverão estar equipadas com dispositivos de suspensão feitos de material resistente à corrosão, fixados a uma altura suficiente para que a carne não possa tocar no chão; esta disposição não se aplica à carne congelada e munida de embalagem higiénica.

38. Os veículos ou outros meios de transporte de carne não poderão, em caso algum, ser utilizados para o transporte de animais vivos ou de qualquer produto susceptível de alterar ou de contaminar a carne.

39. Nenhum produto poderá ser transportado juntamente com a carne num mesmo veículo ou outro meio de transporte. Além disso, os estômagos só poderão ser neles transportados depois de passarem por escaldão, e as cabeças e as patas, depois de esfoladas ou escaldadas e peladas.

40. Logo após o descarregamento dos veículos ou outros meios de transporte empregues no transporte das carnes deve proceder-se à sua limpeza e desinfecção.

41. Carcaças, metadas e quartos, excepto a carne congelada, embalada em condições conformes com os requisitos de higiene, deverão ser, sempre, transportados suspensos. Os outros pedaços, bem como as miudezas, deverão ser suspensos ou colocados em suportes se não estiverem acondicionados em embalagens ou em recipientes feitos de materiais resistentes à corrosão. Suportes, embalagens e recipientes deverão ser conformes aos requisitos de higiene. As vísceras deverão ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques a líquidos e gordura. Tais embalagens só poderão ser novamente utilizadas após terem sido limpas e desinfectadas.

42. O veterinário oficial deverá certificar-se, antes da expedição, de que os veículos ou outros meios de transporte, bem como as condições de carregamento, estão conformes com as condições de higiene fixadas no presente capítulo.

ANEXO II

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo a carne fresca destinada a um Estado-membro da CEE ⁽¹⁾

Nº

País expedidor

Ministério

Serviço

Ref. (facultativa)

I. *Identificação da carne:*

Carne de
(Espécie animal)

Natureza das peças

Natureza da embalagem

Quantidade de peças ou de unidades de embalagens

Peso líquido

II. *Proveniência da carne:*

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) aprovado(s)

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) estabelecimento(s) de corte e desossagem aprovado(s)

III. *Destino da carne:*

A carne é expedida de
(local de expedição)

para
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte ⁽¹⁾

Nome e endereço do destinatário

IV. *Atestado de salubridade:*

O abaixo-assinado, veterinário oficial, certifica:

- a) Que a carne atrás ⁽¹⁾ indicada — que as embalagens de carne atrás ⁽¹⁾ indicadas — trazem carimbo garantindo que as carnes provêm, na totalidade, de animais abatidos em matadouros aprovados;
- b) Que são dadas como próprias para consumo humano, após inspecção veterinária efectuada em conformidade com a directiva relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca;
- c) Que foram cortadas em estabelecimento de corte e desossagem aprovado ⁽²⁾;
- d) Que foram — não foram — submetidas a exame triquinoscópico ⁽³⁾;
- e) Que os veículos e outros meios de transporte, bem como as condições de carregamento desta remessa, estão conformes com os requisitos de higiene fixados na supracitada directiva.

Feito em aos

Assinatura do veterinário oficial

⁽¹⁾ *Carne fresca:* segundo a directiva referida na alínea b) do ponto IV do presente certificado, entende-se por carne fresca todas as partes próprias para consumo humano de animais domésticos das espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sofrido nenhum tratamento destinado a assegurar a sua conservação; entretanto, deve ser considerada fresca a carne tratada por frio.

⁽²⁾ Para as carruagens de caminho de ferro e os camiões, indicar o número de matrícula; e, para os aviões, o número do voo.

⁽³⁾ Cortar o que não interessa.