

DIRECTIVA 94/65/CE DO CONSELHO

de 14 de Dezembro de 1994

que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carnes

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão ⁽¹⁾,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu ⁽²⁾,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ⁽³⁾,

Considerando que as carnes picadas e os preparados de carne fazem parte da lista de produtos do anexo II do Tratado; que a produção e o comércio dessas carnes e preparados constitui uma importante fonte de rendimento para parte da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a sua produtividade, devem ser definidas, no plano comunitário, normas de saúde pública em matéria de produção e de colocação no mercado dessas carnes;

Considerando que a adopção dessas normas contribui para a protecção da saúde pública e para a realização do mercado interno;

Considerando que, com esse objectivo, é necessário revogar a Directiva 88/657/CEE do Conselho, de 14 de Dezembro 1988, que estabelece os requisitos relativos à produção e ao comércio de carne picada, de carne em pedaços de menos de 100 gramas e de preparados de carne e que altera as directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE ⁽⁴⁾, substituindo-a pela presente directiva;

Considerando que as carnes que não foram objecto de qualquer tratamento, além do tratamento pelo frio, ficam sujeitas aos requisitos das directivas 64/433/CEE ⁽⁵⁾ e 71/118/CEE ⁽⁶⁾; que os produtos que sofreram um trata-

mento susceptível de alterar as características da carne picada são regidos pela Directiva 77/99/CEE ⁽⁷⁾; que é pois conveniente sujeitar a produção dos outros produtos aos requisitos da presente directiva, quer se apresentem sob a forma de carnes picadas quer de preparados de carne;

Considerando que, a fim de levar em conta os hábitos dos consumidores em certos Estados-membros, bem como o risco que implicam certos produtos se são comidos mal cozidos, é conveniente manter requisitos muito severos e matéria de carnes picadas e de preparados susceptíveis de serem comercializados;

Considerando que o critério fundamental que a Comunidade deve prosseguir em matéria de mercado interno é o de um elevado nível de protecção dos consumidores;

Considerando que são aplicáveis a Directiva 79/112/CEE do Conselho de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ⁽⁸⁾, e a Directiva 89/396/CEE do Conselho, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício ⁽⁹⁾;

Considerando que pareceu oportuno prever um processo de aprovação dos estabelecimentos que satisfazem as condições sanitárias fixadas na presente directiva, bem como um processo de inspecção comunitária para velar pelo cumprimento das condições previstas para essa aprovação;

Considerando que esse processo deve ser baseado no princípio do autocontrolo pelos estabelecimentos;

Considerando que a marcação de salubridade dos produtos à base de carne constitui o meio mais adequado de fornecer às autoridades competentes do local de destino a garantia de que determinada remessa cumpre as disposições da presente directiva; que convém manter o certificado de salubridade para controlar o destino de certos produtos;

Considerando que as regras, princípios e medidas de salvaguarda estabelecidos pela Directiva 90/675/CEE do

⁽¹⁾ JO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 120 e JO nº C 288 de 6. 11. 1991, p. 3.

⁽²⁾ JO nº C 183 de 15. 7. 1991, p. 59.

⁽³⁾ JO nº C 225 de 10. 9. 1990, p. 1.

⁽⁴⁾ JO nº L 383 de 31. 12. 1988, p. 3.

⁽⁵⁾ JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁶⁾ JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

⁽⁷⁾ JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.

⁽⁸⁾ JO nº L 38 de 8. 2. 1979, p. 1.

⁽⁹⁾ JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade ⁽¹⁾, devem aplicar-se ao caso presente;

Considerando que, no contexto intracomunitário, as regras estabelecidas pela Directiva 89/662/CEE ⁽²⁾, devem ser igualmente aplicáveis.

Considerando que é conveniente especificar as normas aplicáveis às importações provenientes de países terceiros;

Considerando que a Comissão deve ser incumbida da adopção de determinadas medidas de execução da presente directiva; que, com esse objectivo, devem ser adoptados processos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Artigo 1º

1. A presente directiva estabelece as regras aplicáveis à produção, à colocação no mercado, no território da União, e às importações de preparados de carne e de carnes picadas.

2. A presente directiva é aplicável aos preparados de carne e às carnes picadas produzidas por retalhistas ou em estabelecimentos adjacentes aos locais de venda a fim de serem vendidas directamente ao consumidor final, devendo estas operações continuar sujeitas aos controlos sanitários exigidos pelas regras nacionais aplicáveis ao controlo do comércio retalhista.

3. A presente directiva não se aplica às carnes separadas mecanicamente para utilização industrial, que são submetidas a tratamento térmico em estabelecimentos aprovados nos termos da Directiva 77/99/CEE.

4. A presente directiva não afecta as regras nacionais aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes picadas destinadas a ser utilizadas como matéria-prima para o fabrico dos produtos referidos na alínea a) do artigo 21º

Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva:

1. Aplicam-se, na medida do necessário, as definições constantes do artigo 2º das directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE ⁽³⁾.

2. Entende-se por:

a) Carnes picadas: carnes que tenham sido picadas em fragmentos ou passadas por uma picadora de sem fim;

b) Preparados de carne: carnes, na acepção do artigo 2º das directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE, e 92/45/CEE ⁽⁴⁾, bem como as carnes que satisfaçam as exigências dos artigos 3º, 6º e 8º da Directiva 91/495/CEE ⁽⁵⁾, a que tenham sido adicionados géneros alimentícios, condimentos ou aditivos, ou que tenham sido submetidas a um tratamento insuficiente para alterar a estrutura celular interna da carne e desse modo fazer desaparecer as características da carne fresca;

c) Condimentos: o sal destinado ao consumo humano, a mostarda, as especiarias e respectivos extractos aromáticos e as ervas aromáticas e respectivos extractos aromáticos;

d) Estabelecimento de fabrico: qualquer estabelecimento em que se elaborem carnes picadas ou preparados de carne:

— situado num estabelecimento de desmancha e que satisfaça as exigências do capítulo I do anexo I da presente directiva,

— no caso do fabrico de preparados de carne, situado num estabelecimento que satisfaça as exigências do capítulo III do anexo I da presente directiva,

— que, quando não estiver situado nas instalações, nem no anexo de um estabelecimento aprovado nos termos da directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE ou 77/99/CEE, que satisfaça as exigências do ponto 2 do capítulo I ou do ponto 2 do capítulo III do anexo I da presente directiva;

e) Comércio: comércio entre Estados-membros na acepção do nº 2 do artigo 9º do Tratado;

f) Autoridade competente: a autoridade central de um Estado-membro competente para efectuar os controlos veterinários ou qualquer autoridade em que esta tenha delegado a referida competência.

CAPÍTULO II

Colocação no mercado de carnes picadas

Artigo 3º

1. Cada Estado-membro assegurará que só sejam comercializadas carnes frescas provenientes das espécies bovina, suína, ovina e caprina e apresentadas sob a forma de carnes picadas, que satisfaçam as seguintes condições:

⁽¹⁾ JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

⁽³⁾ JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

⁽⁴⁾ JO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 35.

⁽⁵⁾ JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.

a) Terem sido preparadas a partir de músculos estriados^(*) — exceptuando o músculo do coração — que satisfaçam as seguintes exigências:

- i) Do artigo 3º da Directiva 64/433/CEE ou
- ii) Da Directiva 72/462/CEE e tenham sido controladas em conformidade com a Directiva 90/675/CEE.

Caso se trata de carnes frescas de suíno, estas devem, além disso, ter sido submetidas a uma análise de pesquisa de triquininas nos termos do artigo 2º da Directiva 77/96/CEE⁽¹⁾, ou submetidas a um tratamento pelo frio referido no anexo IV da citada directiva;

b) Terem sido preparadas em conformidade com as exigências previstas no capítulo II do anexo I num estabelecimento de fabrico que:

- i) Satisfaça as exigências dos pontos 1, 2 e 3 do capítulo I do anexo I,
- ii) Tenha sido objecto de aprovação e conste da ou das listas elaboradas nos termos do nº 1 do artigo 8º;

c) Terem sido controladas nos termos do disposto no capítulo V do anexo I e no artigo 8º;

d) Estarem marcadas e rotuladas nos termos do disposto no capítulo VI do anexo I;

e) Terem sido acondicionadas, embaladas e armazenadas nos termos do disposto nos capítulos VII e VIII do anexo I;

f) Serem transportadas nos termos do disposto no capítulo IX do anexo I;

g) Deverão ser acompanhadas durante o transporte

- i) De um documento de acompanhamento comercial, ficando assente que o mesmo deverá:
 - ser emitido pelo estabelecimento de expedição,
 - ostentar a marca do número de aprovação veterinária do estabelecimento aprovado e, no caso das carnes congeladas, a menção clara do mês e do ano de congelação,
 - no caso das carnes picadas destinadas à Finlândia e à Suécia, incluir uma das menções previstas no terceiro travessão da parte IV do anexo IV,
 - ser conservado pelo destinatário, a fim de ser apresentado, a seu pedido, à autoridade competente. Caso existam dados informatizados, estes deverão ser impressos a pedido da referida autoridade.

Todavia, quando as carnes se destinem a ser exportadas para um país terceiro após picagem,

a pedido da autoridade competente do Estado-membro de destino, deverá ser fornecido um certificado de salubridade. As despesas decorrentes do certificado serão custeadas pelo operador;

- ii) De um certificado de salubridade, nos termos do capítulo III do anexo I, quando se tratar de carnes picadas provenientes de um estabelecimento de fabrico situado numa região ou numa zona de restrição ou de carnes picadas destinadas a outro Estado-membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado.

2. Para além das condições previstas no nº 1, as carnes picadas devem satisfazer as seguintes exigências:

a) Se preparadas a partir de carnes frescas, que devem:

- i) Caso tenham sido congeladas ou ultracongeladas, ter sido obtidas a partir de carnes frescas desossadas que tenham estado armazenadas, no máximo, 18 meses para a carne de bovino, 12 meses para a carne de ovino e seis meses para a carne de suíno, após a respectiva congelação ou ultracongelação, num entreposto frigorífico aprovado nos termos do artigo 10º da Directiva 64/433/CEE. Contudo, para as carnes de suíno e de ovino, a autoridade competente pode autorizar a desossa no local, imediatamente antes da trituração, se esta operação se realizar em condições de higiene e de qualidade satisfatórias;

ii) Caso tenham sido refrigeradas, ser utilizadas:

- num prazo máximo de seis dias após o abate dos animais, ou
- num prazo máximo de 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo.

b) Terem sido submetidas a um tratamento pelo frio no prazo máximo de uma hora após as operações de corte em porções e de acondicionamento, excepto no caso de se recorrer a processos que requeiram a descida da temperatura interna das carnes durante a respectiva elaboração;

c) Serem embaladas e apresentar-se sob uma das seguintes formas:

- i) Sob a forma refrigerada, caso em que devem ter sido preparadas a partir das carnes referidas na subalínea ii) da alínea a) e levadas a uma temperatura interna inferior a + 2°C no prazo mais curto possível.

Todavia, a adição de uma quantidade limitada de carnes congeladas que satisfaçam as condições fixadas na subalínea i) da alínea a) é autorizada para acelerar o processo de refrigeração, desde que essa adição seja mencionada no rótulo. Nesse caso, o prazo acima referido deverá ser de uma hora no máximo,

(*) Incluindo os tecidos gordos circundantes.

(1) JO-nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

- ii) Sob a forma ultracongelada, caso em que devem ter sido preparadas a partir das carnes referidas na alínea a) e levadas a uma temperatura interna inferior a -18°C no prazo mais breve possível, nos termos do nº 2 do artigo 1º da Directiva 89/108/CEE ⁽¹⁾;
 - d) Não terem sido objecto de tratamento por raios ionizantes ou ultravioletas;
 - e) As denominações constantes do ponto 1 do anexo II, eventualmente associadas ao nome da espécie animal cuja carne tenha sido utilizada, só devem figurar na embalagem se tiverem sido respeitadas as exigências previstas no ponto I do anexo II para as referidas denominações.
3. As carnes picadas a que seja adicionado um máximo de 1 % de sal estão sujeitas às exigências dos nºs 1 e 2.

Artigo 4º

1. Para atender a hábitos especiais de consumo, garantindo simultaneamente o respeito pelos requisitos sanitários da presente directiva, os Estados-membros podem autorizar a produção e a colocação no mercado de carnes picadas destinadas à comercialização unicamente no seu território que sejam obtidas:

- a) A partir das carnes referidas no segundo parágrafo, alínea b), do artigo 2º;
- b) Em estabelecimentos de fabrico aprovados ou registados e que disponham ainda dos locais referidos no anexo I,
- c) Mediante derrogação
 - i) Do ponto 4 do capítulo VI do anexo I;
 - ii) Dos nºs 1, alíneas f) e g), e 2 do artigo 3º, excepto no que se refere ao primeiro, segundo e terceiro travessões do ponto I do anexo II;

2. As carnes picadas obtidas em conformidade com o presente artigo não devem ostentar a marca de salubridade prevista no capítulo VI do anexo I.

3. Se um Estado-membro quiser usar o disposto no nº 1, comunicará à Comissão a natureza das derrogações que tenciona conceder.

Caso a Comissão considere que essas derrogações não permitem garantir o nível sanitário previsto na directiva, serão tomadas medidas adequadas, segundo o procedimento previsto no artigo 20º, após concertação com o Estado-membro em questão.

Caso contrário, a Comissão informará os demais Estados-membros das medidas que lhe foram comunicadas.

CAPÍTULO III

Colocação no mercado de preparados de carne

Artigo 5º

1. Os preparados de carne referidos no nº 2, alínea b), do artigo 2º só podem ser comercializados se:

- a) Tiverem sido obtidos a partir de carnes frescas, com excepção das carnes de solípedes, que:
 - i) Estejam em conformidade com o disposto no artigo 3º das directivas referidas no nº 2, alínea b), do artigo 2º;
 - ii) Se tiverem sido importadas, estejam em conformidade com as disposições da Directiva 72/462/CEE ou do capítulo III das directivas 71/118/CEE e 92/45/CEE e com as exigências dos artigos 3º, 6º e 8º da Directiva 91/495/CEE ou do capítulo 11 do anexo I da Directiva 92/118/CEE ⁽²⁾ e sejam controladas nos termos da Directiva 90/675/CEE. Caso se trate de carnes frescas de suíno, devem ter sido submetidas a uma análise de pesquisa de triquinias, nos termos do artigo 2º da Directiva 77/96/CEE, ou a um tratamento pelo frio, em conformidade com o anexo IV dessa directiva;
 - b) Tiverem sido fabricados num dos estabelecimentos referidos no nº 2, alínea d) do artigo 2º, que:
 - i) Satisfaça as exigências do capítulo III do anexo I;
 - ii) Tenha sido objecto de aprovação e conste da ou das listas elaboradas nos termos do nº 1 do artigo 8º;
 - c) Tiverem sido fabricados a partir de carnes que, caso sejam ultracongeladas tenham sido utilizadas num prazo máximo, após o abate, de 18 meses para a carne de bovino, 12 meses para as carnes de ovino e caprino, aves de capoeira, coelho e caça de criação, e seis meses para as carnes das outras espécies;
- Todavia; a autoridade competente pode autorizar que a desossagem se efectue no local imediatamente antes da elaboração dos preparados de carnes porcina e ovina, desde que esta operação se realize em condições de higiene e qualidade satisfatórias.
- d) Se tiverem sido embaladas e caso se destinem a ser colocados no mercado:
 - i) Sob forma refrigerada, tiverem sido levados o mais rapidamente possível a uma temperatura interna inferior a + 2 °C para os preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas, a + 7 °C para os preparados obtidos a partir de carnes frescas, a + 4 °C para os preparados de carne de aves de capoeira e a + 3 °C para os preparados que contêm miudezas,

⁽¹⁾ JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 34.

⁽²⁾ JO nº L 62 de 15. 3. 1993, p. 49.

ii) Sob forma ultracongelada, tiverem sido levados a uma temperatura interna inferior a -18°C o mais rapidamente possível, nos termos do nº 2 do artigo 1º da Directiva 89/108/CEE.

2. Os preparados de carne devem, para além das exigências previstas no nº 1, satisfazer as seguintes exigências:

- a) Terem sido produzidos nos termos do disposto no capítulo IV do anexo I;
- b) Terem sido controlados nos termos do disposto no artigo 8º e no capítulo V do anexo I;
- c) Terem sido marcados e rotulados nos termos do disposto no capítulo VI do anexo I;
- d) Terem sido acondicionados e embalados de acordo com as exigências do capítulo VII do anexo I e armazenados em conformidade com o capítulo VIII do anexo I;
- e) Terem sido transportados nos termos do capítulo IX do anexo I;
- f) Serem acompanhados, durante o transporte, do certificado de salubridade referido no anexo V, que deverá ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano por forma a poder ser apresentado à autoridade competente, a seu pedido.

3. Excepto as salsichas frescas e a carne de salsicha, os preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas, de animais para abate só podem ser comercializadas se cumprirem as exigências do artigo 3º.

4. Enquanto se aguarda uma eventual regulamentação-comunitária aplicável em matéria de ionização, os preparados de carne não podem ser submetidos a radiações ionizantes. A presente disposição não afecta as regras nacionais aplicáveis à ionização para fins medicinais.

5. Os Estados-membros podem, para efeitos de aprovação, conceder derrogações às exigências do capítulo I do anexo I da presente directiva e do capítulo I, bem como do capítulo I do anexo B da Directiva 77/99/CEE e do anexo A, capítulo I, ponto 2 a) (no que diz respeito às torneiras) e ponto 11 (no que diz respeito aos armários) da Directiva 64/433/CEE, a estabelecimentos de fabrico que fabriquem preparados de carne e que não possuam estrutura e capacidade de produção industrial.

Além disso, podem ser concedidas derrogações do capítulo I, ponto 1, do anexo II B da Directiva 77/99/CEE, no que se refere aos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos acabados. No entanto, nesse caso, o estabelecimento deverá dispor, pelo menos:

- i) De um compartimento ou dispositivo para a armazenagem das matérias-primas, se essa armazenagem aí for efectuada;
- ii) De um compartimento ou dispositivo refrigerado, para a armazenagem dos produtos acabados, se essa armazenagem aí for efectuada.

Artigo 6º

1. Para atender a hábitos especiais de consumo, garantindo simultaneamente o respeito pelas exigências sanitárias da presente directiva, os Estados-membros podem autorizar a produção e a colocação no mercado de carnes picadas destinadas à comercialização unicamente no seu território que sejam obtidas:

- a) A partir das carnes referidas, no segundo parágrafo, alínea b) do artigo 2º;
- b) Em estabelecimentos de fabrico aprovados ou registados e que disponham ainda dos locais referidos no anexo III;
- c) Mediante derrogação
 - das alíneas b) e d) do capítulo IV do anexo I,
 - do nº 1, alíneas c) e d), do artigo 5º,
 - do ponto 4 do capítulo VI do anexo I,
 - dos nºs 2, alíneas e) e f), e 3 do artigo 5º.

2. Os preparados de carne obtidos em conformidade com o nº 1 não devem ostentar a marca de salubridade prevista no capítulo VI do anexo I.

3. Se um Estado-membro quiser usar o disposto no nº 1, comunicará à Comissão a natureza das derrogações que tenciona conceder.

Caso a Comissão considere que essas derrogações não permitem garantir o nível sanitário previsto na directiva, serão tomadas medidas adequadas, segundo o procedimento previsto no artigo 20º, após concertação com o Estado-membro em questão.

Caso contrário, a Comissão informará os demais Estados-membros das medidas que lhe foram comunicadas.

CAPÍTULO IV

Disposições comuns

Artigo 7º

1. Os Estados-membros velarão por que o concessionário ou o gestor do estabelecimento de fabrico tome todas as medidas necessárias para que sejam observadas as disposições da presente directiva em todas as fases de produção.

Para o efeito, estes responsáveis devem cumprir as exigências dos artigos 3º e 6º da Directiva 93/43/CEE⁽¹⁾ e, além disso, efectuar autocontrolos constantes respeitando os seguintes princípios:

(¹) JO nº L 175 de 19. 7. 1993, p. 2.

- efectuar controlos das matérias-primas que entram no estabelecimento a fim de garantir o respeito dos critérios dos anexos II e IV no produto final,
- controlar os métodos de limpeza e de desinfeção,
- colher amostras para análise num laboratório aprovado pela autoridade competente,
- conservar um registo escrito ou gravado das indicações pedidas em conformidade com o travessão anterior, com vista à sua apresentação à autoridade competente. Os resultados dos vários controlos e testes serão, nomeadamente, conservados durante um período de, pelo menos, dois anos, excepto para os produtos refrigerados, em relação aos quais este prazo pode ser reduzido para seis meses após a data-limite do consumo do produto,
- fornecer à autoridade competente garantias em matéria de gestão da marcação de salubridade, nomeadamente dos rótulos com marca de salubridade,
- se o resultado da análise laboratorial ou qualquer outra informação de que disponham revelar a existência de risco sanitário grave, informar a autoridade competente,
- em caso de riscos imediatos para a saúde humana, retirar do mercado a quantidade de produtos obtidos em condições tecnologicamente semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco. Essa quantidade retirada do mercado deve permanecer sob a vigilância e responsabilidade da autoridade competente até ser destruída, utilizada para fins que não sejam o consumo humano ou, após autorização da referida autoridade, tratada de novo adequadamente, a fim de garantir a sua inocuidade.

2. O concessionário ou o gestor, do estabelecimento deve, para efeitos de controlo, mencionar de forma visível e legível na embalagem do produto a temperatura a que o mesmo deve ser transportado e armazenado, bem como a data-limite de consumo para os produtos ultracongelados ou o prazo de validade para os produtos refrigerados.

O concessionário ou o gestor do estabelecimento deve ter à sua disposição ou organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, excepto se o referido pessoal já dispuser de qualificação suficiente comprovada por diploma.

A autoridade competente responsável pelo estabelecimento deverá ser associada à concepção e execução deste programa.

3. As análises microbiológicas devem ser realizadas diariamente para as carnes picadas referidas no artigo 3º e os preparados de carne referidos no artigo 5º e, pelo menos, semanalmente para as outras carnes picadas e os outros preparados de carne picada. Estas análises devem ser efectuadas no estabelecimento de fabrico, caso seja reconhecido pela autoridade competente, ou num laboratório aprovado.

A amostra colhida para análise deve ser constituída por cinco unidades e ser representativa da produção diária. Em relação aos preparados de carne, as colheitas devem ser efectuadas em profundidade na musculatura, após a cauterização da pele.

Os controlos microbiológicos devem ser efectuados segundo métodos científicos reconhecidos e comprovados na prática, nomeadamente os que se encontram definidos nas directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados dos controlos microbiológicos devem ser avaliados segundo os critérios de interpretação previstos no anexo II no que respeita às carnes picadas e aos preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas de animais para abate, excepto as salsichas frescas e a carne de salsicha, e segundo os critérios do anexo IV no que se refere aos demais preparados de carne.

No caso de haver contestação no comércio, os Estados-membros reconhecerão como métodos de referência os métodos EN.

4. As exigências previstas em matéria de autocontrolo deverão ter sido determinadas com a autoridade competente, que deve controlar regularmente a sua observância.

5. As regras de aplicação do presente artigo e, nomeadamente, os casos de aplicação do nº 1 serão especificados de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

Artigo 8º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos estabelecimentos que fabricam carnes picadas ou preparados de carne, estabelecendo uma distinção entre os que são aprovados a título dos artigos 3º e 5º e os registados a título dos artigos 4º e 6º. A lista dos estabelecimentos de fabrico aprovados a título dos artigos 3º e 5º será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Os Estados-membros atribuirão a cada estabelecimento de fabrico um número de aprovação do estabelecimento em conformidade com as directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE, 77/99/CEE, 91/495/CEE ou 92/45/CEE, com a menção de que o estabelecimento está aprovado para a produção de carnes picadas ou de preparados de carne, e a cada unidade de produção autónoma um número de aprovação específico.

Poderá ser atribuído um número de aprovação único a:

- i) Um estabelecimento que elabore preparados a partir de matérias-primas ou com matérias-primas abrangidas por várias das directivas referidas no parágrafo seguinte;
- ii) Um estabelecimento situado no mesmo local que um estabelecimento aprovado nos termos do artigo 2º de uma das directivas atrás referidas.

Os estabelecimentos de fabrico assim aprovados serão mencionados, respectivamente para a produção de carnes picadas e de preparados de carne, numa coluna específica da lista dos estabelecimentos referidos no artigo 10º da Directiva 64/433/CEE, no artigo 6º da Directiva 71/118/CEE, no artigo 8º da Directiva 77/99/CEE ou no artigo 7º da Directiva 92/45/CEE e, no caso das unidades de produção autónomas, numa lista distinta elaborada segundo os mesmos critérios.

A autoridade competente só aprovará um estabelecimento se tiver a certeza de que o mesmo cumpre as disposições da presente directiva no que respeita à natureza das actividades que exerce. Contudo, se um estabelecimento, a aprovar ao abrigo da presente directiva, estiver integrado num estabelecimento aprovado ao abrigo das directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE, 77/99/CEE ou da Directiva 92/45/CEE, as salas, instalações e equipamentos previstos para o pessoal, bem como, de um modo geral, todas as salas onde não haja risco de contaminação das matérias-primas ou dos produtos não acondicionados, podem ser comuns a esses estabelecimentos.

2. Os estabelecimentos de fabrico devem ficar sob o controlo da autoridade competente, que procederá à respectiva inspecção e controlo com a seguinte frequência:

- para os estabelecimentos de fabrico adjacentes a estabelecimentos de desmancha: mesmas frequências que para aqueles,
- para os estabelecimentos de fabrico aprovados que fabriquem os produtos referidos no artigo 3º: pelo menos uma vez por dia durante o fabrico de carnes picadas,
- para os outros estabelecimentos de fabrico: a necessidade de uma presença permanente ou periódica da autoridade competente num determinado estabelecimento deverá depender da dimensão do estabelecimento, do tipo de produto fabricado, do sistema de avaliação dos riscos e das garantias oferecidas nos termos do nº 1, segundo parágrafo, do artigo 7º

A autoridade competente deve ter acesso livre e permanente a todas as partes dos estabelecimentos para se poder certificar de que as disposições da presente directiva são observadas e, em caso de dúvida sobre a origem das carnes, a documentos contabilísticos que lhe permitam remontar ao matadouro de origem ou ao estabelecimento de origem da matéria-prima, e ainda, caso se trate de obedecer aos critérios fixados nos anexos II e IV, aos

resultados dos autocontrolos previstos no artigo 7º, incluindo o resultado dos controlos das matérias-primas. No caso de dados informáticos, estes devem ser impressos a pedido da autoridade competente.

A autoridade competente deverá efectuar análises regulares dos resultados dos controlos previstos no artigo 7º. Em função dessas análises, pode mandar efectuar análises complementares em todas as fases da produção, ou nos produtos.

A natureza desses controlos, a sua frequência, bem como os métodos de amostragem e de análise microbiológica serão fixados de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório, cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário ou do gestor do estabelecimento, que deverá obviar às carências verificadas a fim de melhorar a higiene.

A autoridade competente pode ser assistida, nos referidos controlos, por auxiliares que possuam as qualificações profissionais previstas nos anexos II das directivas 64/433/CEE e/ou 71/118/CEE.

3. A autoridade competente reforçará as medidas de controlo da produção de um estabelecimento e poderá apreender os rótulos e outros suportes das marcas que contenham a marca de salubridade referida no capítulo VI do anexo I, sempre que durante um controlo efectuado nos termos do capítulo V do anexo I verificar que há inobservância repetida dos critérios fixados nos anexos II e IV na realização dos autocontrolos.

Se, no termo de um prazo de 15 dias, a produção do estabelecimento de fabrico continuar a não respeitar os critérios acima referidos, a autoridade competente tomará todas as medidas necessárias para corrigir as falhas constatadas e, se for caso disso, prescreverá o tratamento térmico dos produtos do estabelecimento posto em causa. Caso estas medidas não sejam suficientes, a aprovação do estabelecimento é suspensa.

4. Sempre que a autoridade competente verificar um não cumprimento evidente das regras de higiene previstas na presente directiva, ou um entrave a uma inspecção sanitária adequada:

- i) Fica habilitada a intervir na utilização de equipamentos ou instalações e a tomar todas as medidas necessárias, que poderão ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção;
- ii) Suspenderá temporariamente a aprovação, se for caso disso, para o tipo de produção em causa, sempre que as medidas da alínea i) acima ou do nº 1, último travessão, do artigo 7º se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação.

Se o concessionário ou o gestor do estabelecimento não obviar ao não cumprimento verificado no prazo fixado pela autoridade competente, esta cancelará a aprovação

A autoridade competente em questão terá nomeadamente que respeitar as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 9º

Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da suspensão ou do cancelamento da aprovação.

5. Em caso de repetido não cumprimento, o controlo deverá ser reforçado e, eventualmente, deverão ser apreendidos os rótulos, selos de chumbo ou outros suportes com a marca de salubridade.

6. As regras de aplicação do presente artigo e, nomeadamente, as regras de assistência por pessoal auxiliar, serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

Artigo 9º

Na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme da presente directiva, e em colaboração com as autoridades competentes, os peritos da Comissão poderão efectuar controlos no local. Para esse efeito, poderão verificar, através do controlo de uma percentagem representativa de estabelecimentos de fabrico, se as autoridades competentes controlam, de maneira uniforme, o cumprimento das disposições da presente directiva e, nomeadamente, das disposições do artigo 7º (autocontrolo), por esses estabelecimentos.

Esses controlos poderão ser realizados por ocasião de outros controlos efectuados por peritos da Comissão em aplicação da legislação comunitária.

A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território estiver a ser efectuado um controlo prestará toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento da sua missão.

As disposições gerais de aplicação do presente artigo, nomeadamente as que têm por objectivo regular as modalidades de colaboração com as autoridades nacionais, serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

Artigo 10º

As disposições previstas na Directiva 89/662/CEE do Conselho, relativa aos controlos veterinários aplicáveis no comércio intracomunitário com vista à realização do mercado interno, são aplicáveis nomeadamente no que diz respeito à organização e ao seguimento a dar aos controlos efectuados pelas autoridades do Estado-membro destinatário e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Artigo 11º

A adição eventual de aditivos às carnes picadas ou aos preparados de carne referidos na presente directiva deve ser feita no cumprimento da Directiva 94/36/CE ⁽¹⁾.

Artigo 12º

1. Sem prejuízo das disposições específicas da presente directiva, a autoridade competente procederá a todos os controlos que considerar adequados, caso suspeite de não cumprimento das disposições da presente directiva, ou se houver dúvidas quanto à salubridade dos produtos referidos no artigo 1º

2. Cada Estado-membro estabelecerá as sanções a aplicar no caso de infracção ao disposto na presente directiva.

CAPÍTULO V

Disposições aplicáveis às importações de preparados de carne e de carnes picadas para a comunidade

Artigo 13º

I. Os Estados-membros velarão por que só sejam autorizadas as importações de carnes picadas que satisfaçam as exigências do artigo 3º e de preparados que satisfaçam as exigências do artigo 5º, que tenham sido ultracongelados no estabelecimento de fabrico de origem, se os mesmos satisfizerem as exigências do presente capítulo.

A. As garantias fornecidas pelo estabelecimento de fabrico de origem e confirmadas pela autoridade competente do país terceiro em relação ao cumprimento das exigências previstas para a colocação no mercado de produtos de origem comunitária obtidos nos termos dos artigos 3º e 5º devem ser aprovadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

B. Para efeitos da aplicação uniforme do ponto A, são aplicáveis as disposições dos números seguintes.

1. Para poderem ser importados na Comunidade, as carnes picadas congeladas referidas no artigo 3º e os preparados de carne congelados referidos no artigo 5º devem:

- a) Ser provenientes de países terceiros ou de partes de países terceiros a partir dos quais não estejam proibidas as importações por razões de polícia sanitária, nos termos das directivas 91/494/CEE ⁽²⁾, 92/118/CEE, 72/462/CEE e 92/45/CEE;
- b) Serem provenientes de países terceiros que constem das listas elaboradas nos termos das directivas que regem os aspectos sanitários e de polícia sanitária a respeitar em

⁽¹⁾ JO nº L 22 de 27. 1. 1994, p. 43.

⁽²⁾ JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 35.

relação às importações de carnes que entrem na composição de preparados de carne e que ofereçam as garantias exigidas pela presente directiva;

- c) Ser acompanhados do certificado sanitário e de salubridade a elaborar de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º, completado por uma declaração assinada pelo veterinário oficial que certifique que essas carnes picadas e esses preparados satisfazem respectivamente as exigências dos artigos 4º e 5º, provêm de estabelecimentos que oferecem as garantias previstas no anexo I e foram congelados no estabelecimento de fabrico.
2. De acordo com o procedimento previsto no artigo 20º, serão estabelecidas:
- a) Uma lista comunitária dos estabelecimentos que satisfazem as exigências da alínea b). Enquanto se aguarda essa lista, os Estados-membros estão autorizados a manter os controlos previstos no nº 2 do artigo 11º da Directiva 90/675/CEE, bem como o certificado sanitário nacional exigido para os estabelecimentos que tenham sido objecto de aprovação nacional;
- b) As condições específicas no que se refere às exigências da presente directiva que não sejam as que permitem excluir as carnes para consumo humano nos termos das directivas 64/433/CEE e 71/118/CEE. Essas condições e garantias não poderão ser menos rigorosas que as previstas nos artigos 3º e 5º.

Na pendência das decisões referidas nas alíneas a) e b), as importações provenientes de estabelecimentos aprovados em conformidade com a Directiva 72/462/CEE, e relativamente aos quais as autoridades competentes podem garantir a observância das exigências da presente directiva, podem ser autorizadas a contar da data prevista no artigo 22º

3. Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão em colaboração com as autoridades competentes dos Estados-membros para verificar:
- a) As garantias oferecidas pelo país terceiro no que se refere às condições de produção e de colocação no mercado;
- b) Se estão preenchidas as condições referidas nos nºs 1 e 2.

Os peritos dos Estados-membros incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão, sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes. A respectiva periodicidade e regras serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

4. Na pendência da organização dos controlos referidos no nº 3, continuarão a aplicar-se as disposições nacionais aplicáveis em matéria de inspecção nos países terceiros, sob reserva de informação, no Comité Veterinário Permanente, dos casos de não cumprimento das normas de higiene verificados durante as referidas inspecções.

- II. As exigências do presente artigo poderão ser derrogadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 19º

Artigo 14º

Só poderão ser incluídos nas listas previstas no ponto I.B do artigo 13º os países terceiros ou partes de países terceiros:

- a) De onde não sejam proibidas as importações em aplicação dos artigos 9º a 12º da Directiva 91/494/CEE e dos artigos 14º, 17º e 20º da Directiva 72/462/CEE;
- b) Que, atendendo à legislação e à organização do seu serviço veterinário e dos seus serviços de inspecção, aos poderes desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos aptos, nos termos do nº 2 do artigo 3º da Directiva 72/462/CEE ou do nº 2 do artigo 9º da Directiva 91/494/CEE, a garantir e controlar a aplicação da respectiva legislação em vigor ou cujo serviço veterinário esteja em condições de assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas nos artigos 3º e 5º

Artigo 15º

1. Os Estados-membros velarão por que a carnes picadas ultracongeladas referidas no artigo 3º e os preparados de carnes congeladas referidos no artigo 5º só sejam importados para a Comunidade se:

- forem acompanhados do certificado previsto no ponto I.B, nº 1, alínea c), do artigo 13º,
- tiverem sido aprovados nos controlos previstos na Directiva 90/675/CEE.

2. Enquanto se aguarda a fixação das regras de execução do presente capítulo:

- continuam proibidas as importações de carnes picadas,
- continuarão a aplicar-se as regras nacionais aplicáveis às importações de preparados de carne provenientes de países terceiros para os quais essas exigências não tenham sido adoptadas a nível comunitário, desde que essas regras não sejam mais favoráveis do que as previstas no artigo 5º,

— as importações deverão efectuar-se nas condições previstas no artigo 11º da Directiva 90/675/CEE.

Artigo 16º

Os princípios e disposições previstos na Directiva 90/675/CEE são aplicáveis nomeadamente no que se respeita à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelos Estados-membros e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Enquanto se aguarda a execução das decisões previstas no ponto 3 do artigo 8º da Directiva 90/675/CEE, as importações deverão efectuar-se nos termos do disposto no nº 2 do artigo 11º da citada directiva.

CAPÍTULO VI

Disposições finais

Artigo 17º

1. Ao artigo 5º da Directiva 71/117/CEE é aditado o seguinte número:

«3. Os Estados-membros velarão por que as carnes separadas mecanicamente só possam ser comercializadas se tiverem sido previamente submetidas a um tratamento térmico, nos termos da Directiva 77/99/CEE, no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pela autoridade competente.»

2. Ao artigo 6º da Directiva 91/495/CEE é aditado o seguinte número:

«4. Os Estados-membros velarão por que as carnes separadas mecanicamente só possam ser comercializadas se tiverem sido previamente submetidas a um tratamento térmico, nos termos da Directiva 77/99/CEE, no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pela autoridade competente.»

Artigo 18º

1. As disposições dos anexos não se aplicam aos estabelecimentos de fabrico situados em certas ilhas da República Helénica ou em certos departamentos e territórios ultramarinos franceses, na medida em que a produção desses estabelecimentos continue a ser exclusivamente reservada ao consumo local.

2. As regras de execução do nº 1 serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º

As disposições do número anterior poderão ser adaptadas de acordo com o mesmo procedimento com vista a um alargamento progressivo das normas comunitárias a todos os estabelecimentos de fabrico situados nas ilhas e partes de território acima referidas.

Artigo 19º

Os anexos serão alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, tendo nomeadamente em vista a sua adaptação ao progresso tecnológico e científico.

Artigo 20º

1. Nos casos em que se faz referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente, criado pela Decisão 68/361/CEE⁽¹⁾, a seguir designado por «o comité», será imediatamente chamado a pronunciar-se pelo seu presidente, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao comité um projecto de medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre o projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer será emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no artigo atrás referido. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas projectadas e executá-las-á imediatamente quando estiverem em conformidade com o parecer do comité.

b) Se as medidas projectadas não forem conformes ao parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este último ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 21º

O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, fixará até 1 de Janeiro de 1996 as normas de higiene aplicáveis:

a) À produção e colocação no mercado de carnes de salsicha destinadas ao fabrico ulterior de um produto à base de carne;

b) À produção e utilização de carnes separadas mecanicamente.

(1) JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

Artigo 22º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar até 1 de Janeiro de 1996. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-membros adoptarem essas disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão estabelecidas pelos Estados-membros.

Os Estados-membros comunicarão à Comissão o texto das disposições essenciais de direito interno que adoptarem no domínio regido pela presente directiva.

Artigo 23º

É revogada, a partir de 1 de Janeiro de 1996, a Directiva 88/657/CEE.

Artigo 24º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 14 de Dezembro de 1994.

Pelo Conselho

O Presidente

J. BORCHERT

ANEXO I

CAPÍTULO I

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de produção de carnes picadas

1. Estabelecimentos de fabrico na acepção do nº 2, alínea d), do artigo 2º
Para além de preencherem as condições estabelecidas nos capítulos I e III, do anexo I da Directiva 64/433/CEE, os estabelecimentos de fabrico devem ter pelo menos:
 - a) Uma sala separada da sala de desmancha, para as operações de trituração e acondicionamento, munida de um termómetro registador ou de um teletermómetro registador.
Todavia, a autoridade competente pode autorizar a trituração da carne no estabelecimento de trituração, desde que esta operação se efectue numa zona específica claramente separada;
 - b) Uma sala para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no ponto 63 do capítulo XII do anexo I da Directiva 64/433/CEE;
 - c) Um compartimento ou armários para armazenagem do sal;
 - d) Instalações frigoríficas que permitam respeitar as temperaturas previstas na presente directiva.
2. Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo A da Directiva 77/99/CEE as unidades de produção autónomas devem integrar pelo menos:
 - a) Salas e compartimentos referidos no capítulo I, ponto 1, do anexo B da Directiva 77/99/CEE;
 - b) Salas e compartimentos referidos na alínea a) do ponto 1 do presente capítulo.
3. No que diz respeito à higiene do pessoal, das salas e do material dos estabelecimentos, aplicam-se as regras previstas no capítulo V do anexo I da Directiva 64/433/CEE.

Além disso, em caso de preparação manual, o pessoal afecto à produção de carnes picadas deve usar uma máscara buconasal. A autoridade competente pode igualmente impor o uso de luvas lisas, impermeáveis e descartáveis, ou de luvas similares que possam ser limpas e desinfectadas.

CAPÍTULO II

Condições para a produção de carnes picadas

1. As carnes deverão ser examinadas antes de serem picadas ou cortadas em pedaços, nos termos do artigo 7º. Todas as partes sujas ou suspeitas serão retiradas e recolhidas antes de se proceder à trituração das carnes.
2. As carnes picadas não podem ser obtidas a partir de aparas de desmancha ou de carnes separadas mecanicamente.

As carnes picadas não podem, nomeadamente, ser preparadas a partir das carnes referidas no artigo 5º da Directiva 64/433/CEE, nem a partir de carnes provenientes das seguintes partes dos bovinos, suínos, ovinos ou caprinos: carne da cabeça, com excepção dos masseteres e da parte não muscular da linha alba, zona do carpo e do tarso e aparas de carne raspada dos ossos. Os músculos do diafragma — depois de retiradas as membranas serosas — e os dos masseteres só poderão ser utilizados após pesquisa de cisticercose. As carnes frescas não deverão conter quaisquer fragmentos de ossos.

Quando as operações efectuadas entre o momento em que a carne é introduzida nas salas referidas no capítulo I e o momento em que o produto acabado é submetido ao processo de refrigeração ou de ultracongelamento são executadas dentro de um prazo máximo de uma hora, a temperatura interna da carne deverá ser no máximo de + 7 °C e a temperatura das salas de produção de + 12 °C no máximo. A autoridade competente poderá autorizar um prazo superior em casos individuais em que a adição de sal se justifique por motivos tecnológicos, desde que as regras sanitárias não sejam afectadas por essa derrogação.

Quando as referidas operações durarem mais de uma hora ou mais do que o prazo autorizado pela autoridade competente nos termos do parágrafo anterior, a carne fresca só poderá ser utilizada depois de a temperatura interna dessa carne ter sido levada a + 4 °C no máximo.

3. As carnes picadas só devem ser submetidas a uma única ultracongelação.
4. Imediatamente após a produção, as carnes picadas devem ser acondicionadas de modo higiénico e, após embaladas, levadas às temperaturas previstas no nº 2, alínea c), do artigo 3º

CAPÍTULO III

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de produção de preparados de carne

1. Os estabelecimentos de fabrico na acepção do nº 2, alínea d), do artigo 2º devem dispor, pelo menos, de salas que satisfaçam as seguintes exigências:
 - a) Dos capítulos I e III do anexo I da Directiva 64/433/CEE; ou
 - b) Dos capítulos I e III do anexo I da Directiva 71/118/CEE; ou
 - c) Do capítulo I e do ponto 1 do capítulo IV do anexo I da Directiva 92/45/CEE;

e possuir:

- uma sala separada do estabelecimento de desmancha, para as operações de fabrico de preparados de carne, adição de outros géneros alimentícios e acondicionamento, munidas de um termómetro registador ou de um teletermómetro registador.

Todavia, a autoridade competente pode autorizar a produção de preparados de carne na sala de desmancha desde que essa operação se efectue numa zona específica claramente separada. Pode ser autorizada a adição de condimentos a carcaças inteiras de aves de capoeira numa sala específica claramente separada do local de abate,

- uma sala para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no ponto 63 do capítulo XII do anexo I da Directiva 64/433/CEE, no ponto 74 do capítulo XIV do anexo I da Directiva 71/118/CEE ou no ponto 5 do capítulo VIII do anexo I da Directiva 92/45/CEE,
 - uma sala para armazenagem do sal e de outros géneros alimentícios adequados e prontos a serem utilizados,
 - instalações frigoríficas para a armazenagem de:
 - carnes frescas referidas no nº 1, alínea a), do artigo 5º,
 - preparados de carne,
 - equipamentos frigoríficos que permitam respeitar as temperaturas previstas na presente directiva.
2. As unidades de fabrico autónomas devem satisfazer as exigências previstas no capítulo I do anexo A e no capítulo I do anexo B da Directiva 77/99/CEE.
 3. No que diz respeito à higiene do pessoal, das instalações e do material dos estabelecimentos, aplicam-se, por analogia, as regras previstas no capítulo V do anexo I da Directiva 64/433/CEE ou da Directiva 71/118/CEE ou as regras do capítulo II da Directiva 92/45/CEE.

Em caso de preparação manual, o pessoal afecto à produção de preparados de carne deve, além disso, usar uma máscara buconasal. A autoridade competente pode impor o uso de luvas lisas, impermeáveis e descartáveis, ou de luvas similares que possam ser limpas e desinfectadas.

CAPÍTULO IV

Prescrições especiais para o fabrico de preparados de carne

Independentemente do cumprimento das condições gerais previstas no capítulo III, e conforme o tipo da produção em causa:

- a) A produção de preparados de carne deve ser efectuada a uma temperatura controlada;
- b) Os preparados de carne devem ser acondicionados em unidades de expedição de forma a evitar qualquer risco de contaminação;
- c) Os preparados de carne só podem ser ultracongelados uma única vez e só podem ser comercializados dentro de um prazo não superior a 18 meses;

- d) Os preparados de carne devem, imediatamente após o processo de produção, ser acondicionados nos termos do capítulo VII e, após embalados, levados às temperaturas previstas no nº 1, alínea d), do artigo 5º

CAPÍTULO V

Controlos

1. Os estabelecimentos de fabrico de carnes picadas e de preparados de carne serão submetidos ao controlo exercido pela autoridade competente, que deve certificar-se do cumprimento das exigências da presente directiva e, designadamente:
 - a) Controlar:
 - i) O estado de limpeza das salas, das instalações e dos utensílios e higiene do pessoal;
 - ii) A eficácia dos controlos efectuados pelo estabelecimento nos termos do artigo 7º da presente directiva, nomeadamente através da análise dos resultados e da colheita de amostras;
 - iii) A qualidade microbiológica e higiénica das carnes picadas e dos preparados de carne;
 - iv) A marcação de salubridade adequada das carnes picadas e dos preparados de carne;
 - v) As condições de armazenagem e de transporte;
 - b) Efectuar, no âmbito dos controlos oficiais, todas as colheitas de amostras necessárias às análises laboratoriais, com vista a confirmar os resultados do autocontrolo;
 - c) Efectuar qualquer outro controlo que considerar necessário para assegurar o cumprimento das exigências da presente directiva, no pressuposto de que os resultados dos controlos microbiológicos devem ser avaliados pela autoridade competente em função dos critérios previstos no anexo II, no que respeita às carnes picadas, e no anexo IV, no que respeita aos preparados de carne.
2. A autoridade competente deverá ter acesso livre e permanente aos entrepostos frigoríficos e a todas as salas de trabalho para se certificar do cumprimento rigoroso destas disposições.

CAPÍTULO VI

Marcação e rotulagem

1. As carnes picadas e os preparados de carne devem ostentar uma marca de salubridade no acondicionamento ou na embalagem.
2. A marca comunitária de salubridade só pode ser colocada nas carnes picadas obtidas em conformidade com o artigo 3º e nos preparados de carne obtidos em conformidade com o artigo 5º num estabelecimento de fabrico aprovado nos termos do artigo 8º; esta marca de salubridade deve estar em conformidade:
 - a) Para as carnes picadas, com o ponto 50 do capítulo XI do anexo I da Directiva 64/433/CEE;
 - b) Para os preparados de carne obtidos:
 - i) A partir de carnes frescas de animais para abate ou de caça de criação, com o ponto 50 do capítulo XI do anexo I da Directiva 64/433/CEE;
 - ii) A partir de carnes de aves de capoeira e de carnes de caça menor de criação, de penas ou pêlos, com o ponto 66 do capítulo XII do anexo I da Directiva 71/118/CEE;
 - iii) A partir de carnes de caça abatida, com o ponto 2 do capítulo VII do anexo I da Directiva 92/45/CEE.
3. No que respeita à produção de carnes picadas ou de preparados de carne numa unidade de produção autónoma, a marca de salubridade deve conter o número de aprovação atribuído pela autoridade competente em conformidade com o nº 1 do artigo 8º
4. Para efeitos de controlo e sem prejuízo da Directiva 79/112/CEE, devem constar na embalagem, de forma visível e legível, na medida em que tal não possa ser facilmente inferido da denominação de venda do produto ou da lista de ingredientes nos termos da Directiva 79/112/CEE, a espécie ou as espécies a partir da qual ou das quais as carnes foram obtidas e, em caso de mistura, a percentagem de cada espécie e, quanto às embalagens que não se destinam ao consumidor final, a data de fabrico.

Quanto às carnes picadas e aos preparados de carnes obtidos a partir de carnes picadas, com excepção das salsichas frescas e da carne para salsichas, que ostentem a marca de salubridade prevista no presente capítulo, a rotulagem deve ostentar ainda as seguintes menções:

- «percentagem de matérias gordas inferior a . . .»,
- «relação colagénio/proteína da carne inferior a . . .».

CAPÍTULO VII

Acondicionamento e embalagem

1. As embalagens (por exemplo, caixotes, caixas de cartão) devem obedecer a todas as regras de higiene e, nomeadamente:
 - não podem alterar as características organolépticas das carnes picadas ou dos preparados de carne,
 - não podem transmitir às carnes picadas ou aos preparados de carne substâncias nocivas à saúde humana,
 - devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes picadas ou dos preparados de carne durante o transporte e as manipulações.
2. As embalagens não devem ser reutilizadas para embalar carnes picadas ou preparados de carne, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.
3. As carnes picadas e os preparados de carne acondicionados devem ser embalados.
4. Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não terá de ser transparente e incolor, e não é indispensável colocá-lo dentro de um segundo acondicionamento, desde que estejam satisfeitas as demais condições do ponto 1.

CAPÍTULO VIII

Armazenagem

1. As carnes picadas e os preparados de carne devem ser arrefecidos imediatamente após o acondicionamento e/ou a embalagem. As carnes picadas devem ser armazenadas às temperaturas referidas no nº 2, alínea c), do artigo 3º, e os preparados de carne às referidas no nº 1, alínea d), do artigo 5º
2. A ultracongelação das carnes picadas e dos preparados de carne só poderá ser efectuada nas salas dos estabelecimentos de fabrico ou das unidades de produção autónomas, ou num entreposto frigorífico aprovado.
3. Nos entrepostos frigoríficos, as carnes picadas ou os preparados de carne só poderão ser armazenados com outros géneros alimentícios se a embalagem for de molde a garantir a exclusão de qualquer influência nociva destes últimos.

CAPÍTULO IX

Transporte

1. As carnes picadas e os preparados de carne devem ser expedidos de forma a que, durante o transporte, fiquem protegidos contra tudo o que seja susceptível de os contaminar ou alterar, tendo em conta a duração e as condições do transporte, bem como os meios de transporte utilizados. Nomeadamente os veículos utilizados para o transporte de carnes picadas e de preparados de carne devem estar equipados de forma a garantir que as temperaturas fixadas na presente directiva não sejam excedidas durante o transporte, e devem dispor de um termómetro registador que permita registar a observância desta última exigência.
2. Em derrogação do ponto 1 os Estados-membros podem autorizar o transporte de preparados de carne provenientes dos estabelecimentos referidos no nº 5 do artigo 5º a temperaturas superiores às previstas na presente directiva, a partir de um estabelecimento de fabrico ou unidade de produção autónoma, para armazéns de venda a retalho ou autarquias locais situadas nas proximidades, desde que o transporte não dure mais de uma hora.
3. No caso de trânsito através de um país terceiro e sempre que o estabelecimento de fabrico se situe numa zona sujeita a restrições por razões da polícia sanitária, o meio de transporte deve permanecer selado.

ANEXO II

CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

I. Critérios de composição controlados com base numa média diária

	Percentagem de matérias gordas	Relação colagénio/proteína da carne
carnes picadas magras	≤ 7 %	≤ 12
carnes picadas de pura vaca	≤ 20 %	≤ 15
carnes picadas com porco	≤ 30 %	≤ 18
carnes picadas de outras espécies	≤ 25 %	≤ 15

II. Critérios microbiológicos

Os estabelecimentos de fabrico ou unidades de produção autónoma devem certificar-se de que, durante os controlos no nº 3 do artigo 7º e segundo os métodos de avaliação a seguir enumerados, as carnes picadas correspondem aos seguintes critérios:

	M ^(a)	m ^(b)
Germes aeróbios mesófilos n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonelas n = 5; c = 0	ausência em 10 g	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 1	10 ³ /g	10 ² /g

^(a) M = Limiar de aceitabilidade acima do qual os resultados já não são considerados satisfatórios, sendo M igual a 10 m quando a contagem é efectuada em meio sólido e igual a 30 m quando a contagem é efectuada em meio líquido.

^(b) m = Limiar abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios.

^(c) n = Número de unidades que compõem a amostra.

^(d) c = Número de unidades da amostra em que foram obtidos valores situados entre m e M.

A avaliação dos resultados das análises microbiológicas deve ser feita do seguinte modo:

A. Um esquema com três classes de contaminação para os germes aeróbios mesófilos, a *Escherichia coli* e os estafilococos, a saber:

- uma classe inferior ou igual ao critério m,
- uma classe compreendida entre o critério m e o limiar M,
- uma classe superior ao limiar M.

1. A qualidade do lote é considerada:

- a) Satisfatória, quando todos os valores observados forem inferiores ou iguais a 3 m, caso se utilize um meio sólido, ou a 10 m, caso se utilize um meio líquido;
- b) Aceitável, quando os valores observados estiverem compreendidos entre:
 - i) 3 m e 10 m (= M) em meio sólido
 - ii) 10 m e 30 m (= M) em meio líquido

e quando c/n inferior ou igual a 2/5 com o esquema n = 5 e c = 2 ou qualquer outro esquema com eficácia equivalente ou superior, a reconhecer pelo Conselho, deliberando de acordo com o procedimento previsto no artigo 19º

2. A qualidade do lote é considerada insatisfatória:

- em todos os casos em que se observem valores superiores a M,
- quando c/n for superior a $\frac{2}{5}$.

No entanto, sempre que este último limiar for excedido para os microorganismos aeróbios a + 30 °C, sendo respeitados os outros critérios, deve proceder-se a uma interpretação complementar, nomeadamente no caso dos produtos crus.

De qualquer forma, o produto deve ser considerado tóxico ou alterado quando a contaminação atingir o valor microbiano limite S, geralmente fixado em $m \cdot 10^3$.

Para o *Staphylococcus aureus*, este valor S nunca deve poder ultrapassar $5 \cdot 10^4$.

As tolerâncias relacionadas com as técnicas de análise não são aplicáveis aos valores de M e S.

B. Segundo um esquema com duas classes para as salmonelas, sem qualquer tolerância:

- «Ausência em»: o resultado é considerado satisfatório,
- «Presença em»: o resultado é considerado não satisfatório.

ANEXO III

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE PARA CARNES PICADAS ⁽¹⁾

Nº

País expedidor:

Ministério:

Serviço:

Referência ⁽²⁾:

I. Identificação das carnes picadas

Produtos preparados a partir de carne de:
(espécie animal)Natureza dos produtos ⁽³⁾:

Natureza da embalagem:

Número de peças ou unidades de embalagem:

Temperatura de armazenagem e de transporte:

Prazo de conservação:

Peso líquido:

II. Proveniência das carnes picadas

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimento(s) de fabrico aprovado(s):

.....

.....

Se necessário:

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s):

.....

.....

.....

III. Destino das carnes picadas

As carnes picadas são expedidas

de:
(local de expedição)para:
(país destinatário)pelo meio de transporte seguinte ⁽⁴⁾:⁽¹⁾ Na acepção do artigo 2º da Directiva 94/65/CE.⁽²⁾ Facultativo.⁽³⁾ A preencher com as menções previstas no nº 1 e na alínea c) do nº 2 do artigo 3º da Directiva 94/65/CE.⁽⁴⁾ Para vagões e camiões indicar o número de matrícula, para aviões o número do voo e para barcos o nome, devendo estas indicações ser actualizadas em caso de transbordo.

Nome e endereço do expedidor:

.....

.....

Nome e endereço do destinatário:

.....

.....

IV. Declaração de salubridade

O abaixo assinado certifica que as carnes picadas acima referidas:

- a) Foram preparadas com carne nas condições específicas previstas na Directiva 94/65/CE;
- b) Se destinam à República Helénica ⁽¹⁾.

Feito em, em

(local)

(data)

.....
(carimbo e assinatura do veterinário oficial)
(apelido em maiúsculas)

⁽¹⁾ Se for pertinente.

ANEXO IV

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Os estabelecimentos de fabrico ou unidades de produção autónomas devem assegurar que, durante os controlos previstos no nº 3 do artigo 7º e segundo os métodos de avaliação especificados no anexo II, os preparados de carne satisfazem os seguintes critérios:

Preparados de carne	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonelas n = 5; c = 0	ausência em 1 g	

(¹) M = limiar de aceitabilidade acima do qual os resultados já não são considerados satisfatórios, sendo M igual a 10 m quando a contagem é efectuada em meio sólido e igual a 30 m quando a contagem é efectuada em meio líquido.

(²) m = limiar abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios.

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, reapreciará, antes de 31 de Dezembro de 1995, os critérios aplicáveis às preparações de carnes no que se refere à ausência de salmonelas.

ANEXO V

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE PARA PREPARADOS DE CARNE (1)

Nº

País expedidor:

Ministério:

Serviço:

Referência (2):

I. Identificação dos preparados de carne

Produtos preparados à base de carne de:
(espécie animal)

Natureza dos produtos (3):

Natureza da embalagem:

Número de peças ou unidades de embalagem:

Temperatura de armazenagem e de transporte:

Prazo de conservação:

Peso líquido:

II. Proveniência dos preparados de carne

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimento(s) de fabrico aprovado(s):

.....

.....

Se necessário:

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s):

.....

.....

.....

III. Destino dos preparados de carne

Os produtos são expedidos

de:
(local de expedição)

para:
(país destinatário)

pelo meio de transporte seguinte (4):

(1) Na acepção do artigo 2º da Directiva 94/65/CE.
(2) Facultativo.
(3) Menção eventual de uma irradiação ionizante por razões de ordem médica.
(4) Para vagões e camiões indicar o número de matrícula, para aviões do voo e para barcos o nome, devendo estas indicações ser actualizadas em caso de transbordo.

Nome e endereço do expedidor:

.....

.....

Nome e endereço do destinatário:

.....

.....

IV. Declaração de salubridade

O abaixo assinado certifica que os preparados de carne acima referidos:

- a) Foram preparadas com carnes frescas nas condições específicas previstas na Directiva 94/65/CE;
- b) Se destinam à República Helénica ⁽¹⁾.

Feito em, em

(local)

(data)

.....
(carimbo e assinatura do veterinário oficial)
(apelido em maiúsculas)

⁽¹⁾ Se for pertinente.