

Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne de aves de capoeira

COM(89) 668 final

(Apresentada pela Comissão em 12 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/06)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que a carne de aves de capoeira faz parte da lista de produtos do anexo II do Tratado; que a produção e o comércio de carne de aves de capoeira constitui uma fonte de rendimento importante para parte da população agrícola;

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

Considerando que a Comunidade deve adoptar medidas destinadas a realizar progressivamente o mercado interno num período que termina em 31 de Dezembro de 1992;

Considerando que o estabelecimento dessas normas conduz à protecção da saúde pública e à realização do mercado interno;

Considerando que o veterinário oficial de um matadouro deve ser incumbido do controlo do bem-estar das aves de capoeira para abate;

Considerando que, com esse objectivo, é necessário alterar as normas definidas na Directiva 71/118/CEE, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio de carnes frescas de aves de capoeira ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/657/CEE ⁽²⁾, de modo a que a mesma esteja em conformidade com a nova perspectiva a nível comunitário;

Considerando que o presente regulamento não se aplica a certos produtos vendidos directamente do produtor ao consumidor;

Considerando que é possível que, devido a situações especiais, determinados estabelecimentos, em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992, não possuam condições para cumprir o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de

derrogações limitadas e temporárias das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal ⁽³⁾;

Considerando que é conveniente sublinhar que a exclusão de certas operações do campo de aplicação do presente regulamento e a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado da carne fresca de aves de capoeira às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal ⁽⁴⁾;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. O presente regulamento estabelece normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira destinada ao consumo humano e proveniente de:

- a) Animais domésticos das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas ou galinhas-de-angola, patos, gansos e pombos;
- b) Faisões, codornizes e perdizes criados em cativeiro.

2. O presente regulamento não se aplica:

- a) Ao corte e armazenagem de carne fresca efectuados por retalhistas ou em instalações adjacentes aos locais de venda no caso de essas operações terem como único objectivo o abastecimento directo do consumidor final;
- b) À carne fresca fornecida, em casos isolados, directamente do produtor ao consumidor final, para seu próprio consumo, na exploração avícola ou num mercado próximo da mesma, com exclusão das vendas itinerantes e das vendas por correspondência.

⁽¹⁾ JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

⁽²⁾ JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

⁽³⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

⁽⁴⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

3. Se necessário, a Comissão adoptará as regras adequadas para assegurar uma aplicação uniforme do nº 2, de acordo com o processo previsto no artigo 15º.
4. O presente regulamento é aplicável sem prejuízo das normas comunitárias específicas relativas à carne picada ou cortadas em pedaços de modo semelhante.

Artigo 2º

Para efeitos do disposto no presente regulamento, entende-se por:

1. *Carne de aves de capoeira*: todas as partes, próprias para consumo humano, de:
 - a) Animais domésticos das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas ou galinhas-de-angola, patos, gansos e pombos;
 - b) Faisões, codornizes e perdizes criados em cativeiro.
2. *Carne fresca de aves de capoeira*: carne de aves de capoeira, incluindo a carne acondicionada no vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenha sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua preservação, à excepção do tratamento pelo frio.
3. *Carcaça*: o corpo completo de uma ave de capoeira depois de sangrada, depenada e eviscerada; são, todavia, facultativas a ablação dos rins, a das patas ao nível de torso e a da cabeça.
4. *Miudezas*: a carne fresca de aves de capoeira não incluída na carcaça tal como definida no ponto 3, mesmo quando esteja presa a esta pelas suas ligações naturais, bem como a cabeça e as patas quando apresentadas separadas da carcaça.
5. *Vísceras*: as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia, o esófago e, eventualmente, o papo.
6. *Veterinário oficial*: o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro.
7. *Assistente*: a pessoa oficialmente designada pela autoridade central competente do Estado-membro, nos termos do nº 2 do artigo 4º, para assistir o veterinário oficial no exercício das suas funções.
8. *Inspecção sanitária «ante mortem»*: inspecção de aves de capoeira vivas, em conformidade com o disposto no capítulo V do anexo I.
9. *Inspecção sanitária «post mortem»*: inspecção de aves de capoeira abatidas num matadouro, imediatamente após o abate, em conformidade com o disposto no capítulo VII do anexo I.
10. *Remessa*: uma quantidade de carne transportada no mesmo meio de transporte.
11. *Meio de transporte*: as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou contentores para transporte por terra, mar ou ar.
12. *Estabelecimento*: qualquer matadouro, instalação de corte ou entreposto frigorífico aprovado.
13. *Acondicionamento*: a protecção da carne fresca por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro

recipiente, em contacto directo com a carne fresca em causa, bem como o próprio invólucro ou o próprio recipiente.

14. *Embalagem*: a colocação da carne fresca acondicionada num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente.

Artigo 3º

A carne fresca de aves de capoeira deve satisfazer as seguintes condições:

- A. As carcaças e as miudezas devem:
- a) Ter sido obtidas num matadouro aprovado e controlado em conformidade com o artigo 8º;
 - b) Provir de um animal que tenha sido submetido a inspecção sanitária *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial ou por assistentes que operem sob o seu controlo, em conformidade com o artigo 4º, e que, na sequência dessa inspecção, tenha sido considerado próprio para o abate com vista ao comércio de carne fresca de aves de capoeira;
 - c) Ter sido tratadas em boas condições de higiene, em conformidade com o capítulo V do anexo I;
 - d) Ter sido submetidas a uma inspecção sanitária *post mortem* efectuada por um veterinário oficial ou por assistentes que operem sob o seu controlo, em conformidade com o artigo 4º, e consideradas próprias para o consumo humano, em conformidade com o capítulo VII do anexo I;
 - e) Apresentar uma marca de salubridade que seja conforme às exigências previstas no capítulo XI do anexo I; sempre que necessário, pode ser adoptada uma decisão que altere ou complete as disposições do referido capítulo, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, de modo a ter especialmente em conta as diversas formas de apresentação utilizadas no comércio, desde que essas formas satisfaçam as condições de higiene, nomeadamente, e sem prejuízo das disposições do capítulo XI, as condições em que é autorizada, em conformidade com a Directiva 80/879/CEE ⁽¹⁾, a comercialização, em embalagens de grandes dimensões, de carcaças, partes de carcaças ou miudezas que não tenham sido marcadas em conformidade com o ponto 60.3, alínea a), do capítulo X;
 - f) Ter sido armazenadas, após a inspecção *post mortem*, em conformidade com o capítulo XII do anexo I, em boas condições de higiene, em estabelecimentos ou entrepostos aprovados e controlados nos termos do disposto no artigo 8º;
 - g) Ter sido convenientemente embaladas em conformidade com o capítulo XIII de anexo I; caso seja utilizada uma cobertura de protecção, deve a mesma satisfazer as condições previstas no mesmo capítulo; se necessário, pode ser adoptada uma decisão que altere ou complete as disposições do referido capítulo, de acordo com o processo previsto no artigo 16º, de modo a ter especialmente em conta as diversas formas de apresentação utilizadas no comércio, desde que essas formas satisfaçam as

(1) JO nº L 251 de 24. 9. 1980, p. 10.

condições de higiene; todavia, as disposições adoptadas, no âmbito desse processo, relativamente ao grau de transparência e à coloração das embalagens de protecção, não devem levar a que determinadas marcas ou informações escritas, exigidas ou autorizadas pelas normas comunitárias, sejam impedidas de aparecer nas referidas embalagens;

h) Ter sido transportadas em conformidade com o capítulo XIV do anexo I.

B. As partes de carcaças ou a carne desossada devem:

a) Ter sido cortadas em instalações de corte aprovadas e controladas nos termos do disposto no artigo 8º;

b) Ter sido cortadas e obtidas em conformidade com as condições previstas no capítulo IX do anexo I e provir:

— de carne fresca de aves de capoeira proveniente de animais abatidos na Comunidade e que satisfaça as condições estabelecidas no ponto A

ou

— de carne fresca de aves de capoeira importada de países terceiros, em conformidade com as disposições comunitárias aplicáveis em matéria de importação de carne fresca de aves de capoeira proveniente de países terceiros;

c) Ter sido armazenadas em condições conformes às previstas no capítulo XII do anexo I;

d) Ter sido submetidas a controlo efectuado por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo X do anexo I;

e) Satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) do ponto A.

2. Caso as instalações de corte utilizem carne fresca que não seja de aves de capoeira, deve a mesma estar em conformidade com as normas comunitárias aplicáveis na matéria.

3. A carne fresca de aves de capoeira que, em conformidade com o presente regulamento, tenha sido armazenada num entreposto frigorífico aprovado de um Estado-membro, e que, desde então, não tenha sido submetida a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, deve satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), f), g) e h) do ponto A e no ponto B, ou ser carne fresca de aves de capoeira importada de países terceiros, em conformidade com as normas comunitárias.

Artigo 4º

1. Tanto nas inspecções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* como no controlo sanitário da carne cortada, conforme previsto no capítulo X do anexo I, e no controlo das condições sanitárias a ser observadas pelos estabelecimentos, em conformidade com os capítulos IV e VI do mesmo anexo, o veterinário oficial pode ser coadjuvado por assistentes que operam sob a sua orientação e responsabilidade.

2. Só podem ser assistentes as pessoas que satisfaçam as condições do anexo II na sequência de um teste organizado pela autoridade central competente do Estado-membro ou pela autoridade designada pela referida autoridade central.

3. Os assistentes podem ajudar o veterinário oficial unicamente na execução das seguintes operações:

— controlo da aplicação das normas sanitárias estabelecidas nos capítulos IV e VI do anexo I,

— verificação, aquando da inspecção sanitária *ante mortem*, da ausência dos sintomas referidos no ponto 28 do capítulo V do anexo I,

— verificação, aquando da inspecção sanitária *post mortem*, da ausência das condições enunciadas no ponto 48 do capítulo VIII do anexo I,

— controlo sanitário da carne cortada e da carne armazenada, tal como previsto no capítulo X do anexo I,

— controlo dos veículos de transporte ou contentores e das condições de carregamento, tal como previsto no ponto 69 do capítulo XIV de anexo I.

Artigo 5º

Sem prejuízo da Directiva 86/469/CEE do Conselho ⁽¹⁾ e além das exigências estabelecidas no artigo 3º, tanto a carne fresca de aves de capoeira como os animais devem ser submetidos a uma pesquisa de resíduos por amostragem sempre que, com bases em conclusões da inspecção sanitária, o veterinário oficial suspeite da sua existência.

Este exame deve ser efectuado para controlo não só dos resíduos de substâncias com uma acção farmacológica e dos produtos de conversão destas, como de outras substâncias transmitidas à carne de aves de capoeira e potencialmente perigosas para a saúde pública.

Se a carne de aves de capoeira examinada apresentar vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias admitidas deverá ser declarada imprópria para consumo humano.

As pesquisas de resíduos devem ser efectuadas de acordo com métodos provados e cientificamente reconhecidos, em especial os métodos estabelecidos nas disposições comunitárias ou em outras normas internacionais.

Os resultados das pesquisas de resíduos devem poder ser avaliados segundo os métodos de referência estabelecidos de acordo com o processo previsto no artigo 15º.

De acordo com o processo previsto no artigo 16º, cada Estado-membro deve designar pelo menos um laboratório de referência que leve a efeito as pesquisas de resíduos.

O Conselho, com base numa proposta da Comissão, deve adoptar as tolerâncias relativas às substâncias transmitidas à carne e potencialmente perigosas para a saúde pública, com excepção das definidas na Directiva 86/363/CEE do Conselho ⁽²⁾ e na Directiva . . . / . . . / CEE [que estabelece um processo comunitário de definição das tolerâncias de resíduos de produtos medicinais veterinários] ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

⁽²⁾ JO nº L 221 de 7. 8. 1989, p. 43.

⁽³⁾ JO nº L 2 . . . , p. . . .

Artigo 6º

Sem prejuízo do disposto nas Directivas 81/602/CEE ⁽¹⁾ e 88/146/CEE do Conselho ⁽²⁾, a carne fresca de aves de capoeira não pode ser introduzida no mercado se:

1. Apresentar vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias permitidas;
2. Tiver sido tratada com radiações ionizantes ou ultravioletas em condições diversas das definidas na Directiva . . . /CEE [relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros em matéria de alimentos e ingredientes alimentares ⁽³⁾ tratados com radiações ionizantes];
3. Tiver sido tratada com antibióticos, conservantes ou amaciadores;
4. For proveniente de animais que apresentem características próprias das situações enumeradas no capítulo VIII do anexo I.

Artigo 7º

1. Nos casos de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem, os Estados-membros devem confiar a um serviço ou a um organismo central a tarefa de recolher e explorar os resultados das inspecções *ante mortem* e *post mortem* efectuadas pelo veterinário oficial.

Sempre que for diagnosticada uma tal doença, os resultados dessas inspecções devem ser comunicados o mais rapidamente possível às autoridades veterinárias competentes pelo controlo do efectivo de origem dos animais.

2. Os Estados-membros devem enviar à Comissão todas as informações relativas a determinadas doenças, nomeadamente quando tiverem sido diagnosticadas doenças transmissíveis ao homem.

3. De acordo com o processo previsto no artigo 16º, a Comissão estabelecerá normas de execução do presente artigo, nomeadamente:

- a periodicidade com que as informações devem ser comunicadas à Comissão,
- a natureza das informações,
- as doenças relativamente às quais se deve proceder a uma recolha de informações.
- os processos de recolha e exploração das informações.

Artigo 8º

1. Os Estados-membros devem elaborar uma lista dos estabelecimentos aprovados e atribuir a cada estabelecimento um número veterinário. Essa lista deve ser posteriormente enviada aos outros Estados-membros e à Comissão.

⁽¹⁾ JO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32.

⁽²⁾ JO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

⁽³⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

O Estado-membro só deve aprovar um estabelecimento se a conformidade deste com o presente regulamento for assegurada. O Estado-membro revogará a sua aprovação se as condições que levaram à aprovação deixarem de ser cumpridas.

Se for efectuado um controlo nos termos do disposto no artigo 9º, o Estado-membro interessado deve ter em conta os resultados desse controlo. Os Estados-membros e a Comissão devem ser informados da revogação das aprovações.

2. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos aprovados devem ser efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial que, na execução de tarefas meramente materiais, pode ser assistido por pessoal especialmente formado para o efeito. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as áreas do estabelecimento, de modo a assegurar o cumprimento das exigências estabelecidas no presente regulamento.

As normas pormenorizadas que regem esta assistência devem ser definidas de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

3. A produção da marca de salubridade e do material de aferição referido no capítulo X do anexo I deve ser autorizada pelas autoridades dos Estados-membros que controlam a sua utilização.

Artigo 9º

Na medida em que tal for necessário para assegurar uma aplicação uniforme do presente regulamento, peritos veterinários da Comissão podem levar a efeito controlos no local, a fim de verificarem se os estabelecimentos aprovados respeitam efectivamente as disposições do presente regulamento. A Comissão deve informar os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

Qualquer Estado-membro em cujo território seja levado a cabo um controlo deve fornecer aos peritos toda a assistência de que estes necessitem na execução das suas tarefas.

As disposições gerais de execução do presente artigo devem ser adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

O mesmo processo deve ser adoptado para a elaboração de um código que reúna as normas a observar aquando das inspecções a que se refere o presente artigo.

Artigo 10º

Sem prejuízo da exigência referida na alínea a) do ponto A do artigo 3º, as aves destinadas à produção de *foie gras* podem ser atordoadas, sangradas e depenadas na exploração de engorda, na condição de tais operações serem efectuadas num local separado que satisfaça as exigências previstas no capítulo 1, alínea c) do anexo I, e de, em conformidade com o capítulo VII do anexo I, as carcaças não evisceradas serem imediatamente transportadas para uma instalação de corte aprovada equipada com um local adequado, tal como definido no capítulo II, subalínea ii) da alínea b) do ponto 14, do anexo I, onde devem ser evisceradas num período de vinte e quatro horas.

Artigo 11º

1. Com base em estudos científicos, a Comissão deve examinar, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, as normas de inspecção sanitária *ante morte e post mortem*, assim como as condições em que as aves de capoeira parcialmente evisceradas ou não evisceradas podem ser introduzidas no mercado.

2. Na pendência da adopção de condições específicas para as aves de capoeira parcialmente evisceradas ou não evisceradas referidas no nº 1, os Estados-membros podem, sem prejuízo das regras gerais do Tratado, autorizar a introdução no mercado de aves de capoeira parcialmente evisceradas.

Artigo 12º

As normas estabelecidas no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, relativo aos controlos veterinários no comércio intracomunitário com vista à realização do mercado interno ⁽¹⁾, são aplicáveis, nomeadamente no que diz respeito à sua organização e às acções a empreender na sequência dos controlos levados a efeito pelo Estado-membro de destino, bem como às medidas de protecção a adoptar relativamente aos problemas sanitários que afectam a produção e a distribuição de carne fresca no território da Comunidade.

Artigo 13º

Os anexos do presente regulamento devem ser alterados pela Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, nomeadamente a fim de ter em conta o progresso tecnológico.

Artigo 14º

Na pendência da aplicação de normas comunitárias relativas à importação de carne de aves de capoeira proveniente de países terceiros, os Estados-membros aplicam a essas importações condições pelo menos equivalentes às estabelecidas no presente regulamento.

Artigo 15º

1. A Comissão será assistida pelo Comité Veterinário Permanente criado pela Decisão 68/361/CEE do Conselho ⁽¹⁾, a seguir denominado «comité».

2. Nos casos em que é feita referência ao processo previsto no presente artigo, aplicam-se as disposições seguintes.

3. O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é 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 seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

4. A Comissão adoptará as medidas projectadas desde que sejam conformes ao parecer do comité.

5. 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 delibera 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 ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas e pô-las-á imediatamente em aplicação

Artigo 16º

Nos casos em que é feita referência ao processo definido no presente artigo, aplicam-se as disposições seguintes.

O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa, se necessário procedendo a uma votação.

Esse parecer deve ser exarado em acta; além disso, cada Estado-membro tem o direito de solicitar que a sua posição conste da acta.

A Comissão tomará na melhor conta o parecer emitido pelo comité. O comité será por ela informado do modo como tomou em consideração o seu parecer.

Artigo 17º

1. De acordo com o processo previsto no artigo 15º, podem ser concedidas derrogações ao disposto no anexo I, pontos 1 a 16, aos estabelecimentos cuja produção seja limitada.

2. Na análise das derrogações referidas no nº 1, a Comissão tomará em consideração as informações e os critérios constantes dos artigos 2º e 3º da Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , [relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal] ⁽³⁾.

3. No momento da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão, de acordo com o processo previsto no

⁽¹⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

⁽²⁾ JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

⁽³⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

artigo 15º, fixará as condições gerais e específicas aplicáveis à execução de cada derrogação.

Artigo 18º

De acordo com o processo previsto no artigo 16º, a Comissão pode estabelecer recomendações acompanhadas de linhas directrizes relativas a práticas de fabricação leais aplicáveis aos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

Artigo 19º

1. A Directiva 71/118/CEE é revogada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1993.

2. Todavia, as medidas de execução adoptadas nos termos da Directiva 71/118/CEE permanecem eficazes no que diz respeito ao presente regulamento.

Artigo 20º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia após a sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

ANEXO I

CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

1. Nos locais em que a carne fresca é produzida, transformada ou armazenada:

- a) Um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento de água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame. Todavia, os estabelecimentos devem possuir:
 - nos locais referidos na alínea f) do ponto 13 do capítulo I, na alínea a) do ponto 14 do capítulo II e na alínea a) do ponto 15 do capítulo III, um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento de água ou, nos locais referidos na alínea a) do ponto 15, um dispositivo que permita a fácil evacuação da água,
 - nos locais referidos na alínea a) do ponto 16 do capítulo III, um solo de material impermeável e imputrescível;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de pelo menos dois metros nos locais de abate e pelo menos da altura do material armazenado nos locais de arrefecimento ou refrigeração e armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere aos locais referidos na alínea a) do ponto 16 do capítulo III.
 Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 16 do capítulo III, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
- c) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas de ambos os lados por um revestimento liso e impermeável;
- d) Materiais de isolamento imputrescível e inodoros;
- e) Uma ventilação adequada e, se necessário, uma boa evacuação dos vapores;
- f) Uma iluminação natural ou artificial adequada que não altere as cores;
- g) Um tecto limpo e fácil de limpar; na sua ausência, uma cobertura de tecto com uma superfície interna que satisfaça essas condições.

2. a) O mais perto possível dos locais de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem estar dotadas de água corrente, fria e quente, ou água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos.
- b) Dispositivos para a desinfecção dos instrumentos que forneçam água à temperatura mínima de 82 °C.

3. Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.
4. a) Dispositivos e instrumentos de trabalho, tais como mesas de cortar, tábuas de cortar amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de material resistente à corrosão, não susceptíveis de alterar a carne, fáceis de limpar e de desinfectar. É proibida a utilização da madeira, salvo em locais em que apenas se encontre carne fresca de aves de capoeira embalada de modo higiénico.
- b) Instrumentos e equipamentos resistentes à corrosão e que satisfaçam as regras de higiene para:
 - a manipulação da carne,
 - o depósito dos recipientes utilizados para a carne, de modo a impedir que a carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o solo ou com as paredes;
- c) Equipamentos para a manipulação e a protecção da carne em condições de higiene ao longo das operações de carga e descarga;
- d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e um sistema de fecho que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, destinados a recolher a carne que não é destinada ao consumo humano, ou um local fechado à chave para a recolha dessa carne e dessas miudezas, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retirados ou destruídos no final de cada dia de trabalho; quando essa carne for evacuada por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação da carne fresca.
5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas exigidas pelo presente regulamento. Tais equipamentos deverão possuir um sistema de escoamento da água resultante da condensação e não apresentar qualquer risco de contaminação para a carne.
6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente; todavia, a título de excepção, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção do vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas para o efeito instaladas não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem nenhum risco de contaminação para a carne fresca. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE.
8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais que satisfaça as regras de higiene.
9. Um local com porta de fechar à chave e suficientemente equipado, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário ou, nos entrepostos referidos no ponto 16 do capítulo III, instalações adequadas para o mesmo fim.
10. Instalações que permitam efectuar a cada momento e duma forma eficaz as operações de inspecção veterinária prescritas no presente regulamento.
11. Uma quantidade adequada de vestiários, dotados de paredes e solo lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar dotados de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de material para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos de secagem das mãos; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão. Devem ser colocados lavatórios destes em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários.
12. Um local e instalações adequados reservados para lavagem e a desinfecção das gaiolas e dos meios de transporte. Todavia, esse local e estas instalações não serão obrigatórios, se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos matadouros de aves de capoeira

13. Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:
 - a) Um local ou espaço coberto suficientemente amplo, de fácil limpeza e desinfecção, destinado à inspecção *ante mortem* das aves de capoeira;
 - b) Um local ou espaço coberto, de fácil limpeza e desinfecção, destinado exclusivamente às aves de capoeira doentes ou suspeitas de o estarem;

- c) Um local de abate suficientemente amplo para que o atordoamento e sangria, por um lado, e a depena, eventualmente associada a escaldão, por outro, sejam efectuados em lugares separados. Qualquer comunicação entre o local de abate e o local ou espaço referido na alínea a), que não seja a abertura estreita destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira a abater, deve estar equipada com uma porta de fecho automático;
- d) Um local de evisceração e acondicionamento com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num lugar suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separados destes por um tabique para evitar riscos de contaminação. Qualquer comunicação entre o local de evisceração e acondicionamento e o local de abate, que não seja a abertura estreita destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira abatidas, deve estar equipada com uma porta de fecho automático;
- e) Um local de expedição, se necessário;
- f) Um ou mais locais de arrefecimento ou refrigeração suficientemente amplos;
- g) Um local ou espaço para a recolha das penas, excepto se estas forem tratadas como desperícios.

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação das instalações de corte de aves de capoeira

- 14. Independentemente das condições gerais, as instalações de corte de aves de capoeira devem possuir, pelo menos:
 - a) Salas de arrefecimento ou refrigeração suficientemente amplas para conservar a carne e, quando a carne embalada for armazenada no estabelecimento, uma sala desse tipo separada, destinada à carne embalada;
 - b)
 - i) Um local para as operações de corte, dessossagem e acondicionamento, com um termómetro ou um teletermómetro registador;
 - ii) Caso a evisceração seja efectuada nessas instalações, um local para a evisceração de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* que tenham sido atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda;
 - c) Um local para as operações de embalagem, quando essas operações forem efectuadas nas instalações de corte e caso não estejam preenchidas as condições previstas no ponto 62 do capítulo XI do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . , [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE] ⁽¹⁾;
 - d) Um local para a armazenagem dos materiais de embalagem e acondicionamento, quando essas operações forem efectuadas nas instalações de corte;
 - e) Material de arrefecimento nos locais previstos na alínea e), para manter a carne a uma temperatura interna não superior a +4 °C.

CAPÍTULO III

Condições especiais de aprovação de entrepostos

- 15. Além das condições gerais, os entrepostos em que a carne fresca de aves de capoeira é armazenada em conformidade com o primeiro travessão do ponto 61 do capítulo XII devem possuir, pelo menos:
 - a) Salas de arrefecimento ou refrigeração suficientemente amplas, fáceis de lavar, em que a carne fresca possa ser armazenada às temperaturas previstas no primeiro travessão do ponto 61;
 - b) Um termómetro ou teletermómetro registador em cada local de armazenagem.
- 16. Além das condições gerais, os entrepostos em que a carne fresca é armazenada em conformidade com o segundo travessão do ponto 61 do capítulo XII devem possuir, pelo menos:
 - a) Salas suficientemente amplas, fáceis de lavar, em que a carne fresca possa ser armazenada às temperaturas previstas no segundo travessão do ponto 61;
 - b) Um termómetro ou teletermómetro registador em cada local de armazenagem.

⁽¹⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

CAPÍTULO IV

Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

17. É exigido do pessoal, instalações e material um estado de higiene absoluto:
- O pessoal deve, nomeadamente, envergar roupas de trabalho e touca limpas, bem como, se necessário, uma protecção para o pescoço. O pessoal afectado ao abate dos animais, ao trabalho ou à manipulação da carne deve lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o dia de trabalho e sempre que retomar o trabalho. O pessoal que tiver estado em contacto com animais doentes ou com carne contaminada deve, imediatamente, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;
 - Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, no caso dos matadouros, dos animais destinados ao abate. A destruição dos roedores, insectos e qualquer outro animal prejudicial deve ser efectuada sistematicamente;
 - O material e os instrumentos utilizados para trabalhar com a carne fresca devem ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza. Devem ser cuidadosamente lavados e desinfectados, diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de serem utilizados novamente quando estiverem sujos;
 - As gaiolas para entrega das aves de capoeira devem ser contruídas com materiais resistentes à corrosão, de fácil limpeza e desinfecção. Devem ser limpas e desinfectadas sempre que ficarem vazias.
18. Os locais, os instrumentos e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o trabalho com a carne fresca de aves de capoeira, de coelho ou de carne de espécies cinegéticas, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . (1) (carne de espécies cinegéticas e carne de coelho). Esta exigência não se aplica ao material de transporte utilizado nos locais referidos na alínea a) do ponto 16, quando a carne estiver embalada. Os instrumentos destinados ao corte da carne fresca de aves de capoeira não devem ser utilizados para nenhum outro fim.
- O operador, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante devem, regularmente, proceder a um controlo da higiene geral das condições de produção no seu estabelecimento, nomeadamente por meio de controlos microbiológicos, em conformidade com o quarto parágrafo.
Estes controlos devem incidir sobre instrumentos, instalações e equipamento em todos os estádios da produção e, se necessário, sobre os produtos.
O operador, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante devem ainda poder, a pedido do serviço oficial, informar o veterinário oficial, ou o perito veterinário da Comissão, da natureza, periodicidade e resultados dos controlos efectuados para o efeito, bem como, se necessário, do nome do laboratório de controlo.
A natureza e periodicidade de tais controlos, bem como os métodos de amostragem e os métodos de exame microbiológico, serão determinados de acordo com o processo previsto no artigo 15.º
 - O veterinário oficial analisará regularmente os resultados dos controlos previstos na alínea a). Pode, com base nessas análises, proceder a exames microbiológicos complementares, em todos os estádios da produção ou sobre os produtos.
Os resultados dessas análises serão apresentados num relatório cujas conclusões e recomendações serão notificadas ao operador, que corrigirá as deficiências detectadas a fim de melhorar as condições de higiene.
19. A carne de aves de capoeira e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto com o solo. As penas e outros desperdícios do abate devem ser imediatamente evacuados do solo.
20. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título de excepção, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, desde que as condutas para o efeito instaladas não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem nenhum risco de contaminação da carne fresca de aves de capoeira. Além disso e a título excepcional pode ser autorizada a utilização de água não potável no arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser diferenciadas das utilizadas para a água potável.
21. É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas.
22. Detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma a que o equipamento, os instrumentos de trabalho e a carne fresca de aves de capoeira não sejam afectados. Após a sua utilização, estes equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser completamente enxaguados com água potável.
23. Devem ser proibidos o trabalho e a manipulação das carnes às pessoas que os possam contaminar.

(1) JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

24. Qualquer pessoa afectada ao trabalho e manipulação de carne fresca deve provar, mediante certificado médico, não existir qualquer impedimento à sua afectação. O certificado médico deve ser renovado anualmente, excepto se, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, for reconhecido outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias equivalentes.

CPÍTULO V

Inspeção sanitária *ante mortem*

25. As aves de capoeira destinadas ao abate devem ser submetidas à inspeção *ante mortem* nas vinte e quatro horas seguintes à sua chegada ao matadouro. Esse exame deve ser repetido imediatamente antes do abate se decorrerem mais de vinte e quatro horas depois de ter sido efectuada a inspeção *ante mortem*.

A identidade das aves de capoeira deve ser provada à sua chegada ao matadouro.

O operador de matadouro ou o seu agente devem facilitar as operações efectuadas no âmbito das inspeções sanitárias *ante mortem* e, nomeadamente, qualquer manipulação considerada necessária.

Todavia, no caso de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* e atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda, a inspeção *ante mortem* pode ser efectuada na última semana da engorda.

26. A inspeção *ante mortem* pode limitar-se à pesquisa de danos causados pelo transporte, desde que as aves de capoeira tenham sido examinadas na exploração de origem no decurso das últimas vinte e quatro horas e tenham sido consideradas sãs. Se a inspeção *ante mortem* na exploração de origem e no matadouro não for efectuada pelo mesmo veterinário oficial, os animais devem ser acompanhados de um atestado sanitário, do qual constem as indicações previstas no anexo III.

No caso de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda, o atestado referido no anexo IV deve acompanhar as carcaças não evisceradas à sua chegada às instalações de corte equipadas com um local separado destinado à evisceração.

27. a) A inspeção *ante mortem* deve ser efectuada em condições de iluminação adequadas.
b) O veterinário oficial deve, em relação aos animais entregues no matadouro, controlar a conformidade com as normas comunitárias de bem-estar animal.

28. A inspeção deve permitir precisar:

- a) Se as aves de capoeira foram atingidas por qualquer doença transmissível ao homem ou aos animais ou se apresentam sintomas ou se se encontram num estado geral que permita recear o aparecimento de tal doença;
b) Se apresentam sintomas de doença ou perturbação do estado geral susceptível de tornar a sua carne imprópria para o consumo humano.

29. São declaradas impróprias para consumo humano as aves de capoeira atingidas pela peste aviária verdadeira, pela doença de Newcastle, pela raiva, pela salmonelose, pela cólera ou pela ornitose.

30. Não podem ser abatidos para consumo humano no estado de carne fresca os animais a respeito dos quais se determinou:

- pela presença de aves de capoeira doentes no matadouro,
- por informações sanitárias relativas à sua proveniência,

que estiveram em contacto com aves atingidas de peste aviária verdadeira, de doença de Newcastle, de raiva, de salmonelose, de cólera ou de ornitose, de modo a que a doença lhes possa ter sido transmitida.

31. As aves de capoeira referidas nos pontos 28, 29 e 30 devem ser abatidas separadamente e em último lugar.

CAPÍTULO VI

Condições de higiene e de abate

32. As aves de capoeira introduzidas nos locais de abate devem ser sacrificadas imediatamente após terem sido atordoadas. Todavia, pode omitir-se o atordoamento caso seja proibido por um rito religioso.

33. A sangria deve ser completa e praticada de forma a que o sangue não possa causar contaminação fora do local de abate.
34. As aves de capoeira abatidas devem ser imediata e completamente depenadas.
35. A evisceração deve ser efectuada sem demora. A carcaça deve ser aberta de forma que as cavidades e todas as vísceras possam ser inspeccionadas. Para esse efeito, o fígado, o baço e o tubo digestivo devem ser extraídos da carcaça de forma a que esta não fique contaminada e que as ligações naturais dessas vísceras se mantenham até ao momento da inspecção.

Todavia, os patos e gansos criados e abatidos para a produção de *foie gras* podem ser eviscerados no prazo de 24 horas, desde que as carcaças sejam, o mais rapidamente possível, reduzidas e mantidas à temperatura estabelecida no ponto 61, primeiro travessão, do capítulo XII e transportadas de acordo com as regras de higiene.

36. Após a inspecção, as vísceras extraídas devem ser imediatamente separadas da carcaça e as partes impróprias para consumo humano devem ser imediatamente retiradas.

As vísceras ou partes de vísceras que ficarem na carcaça, com excepção dos rins, devem ser imediatamente retiradas, se possível na totalidade, em condições de higiene satisfatória.

37. São proibidos: a insuflação de carne de aves de capoeira e a sua limpeza com um pano, bem como o enchimento das carcaças excepto se for com um lote de miudezas comestíveis correspondentes a uma das aves de capoeira abatidas no estabelecimento.
38. É proibido proceder ao corte da carcaça, a qualquer ablação ou tratamento da carne das aves de capoeira, antes do final da inspecção. O veterinário oficial pode impor qualquer outra manipulação necessária à inspecção.
39. A carne detida declarada imprópria para consumo humano de acordo com o ponto 48 ou excluída do consumo humano em conformidade com ponto 49, as penas e os desperdícios devem ser transportados, logo que possível, para os locais, instalações ou recipientes previstos na alínea d) do ponto 4 e devem ser manipulados de modo a limitar o mais possível a contaminação.
40. No final da inspecção e da extracção das vísceras, a carne fresca de aves de capoeira deve ser imediatamente limpa e refrigerada de acordo com as regras de higiene.
41. As carcaças a submeter a um processo de arrefecimento por imersão em conformidade com o processo descrito no ponto 42 devem, imediatamente após a evisceração, ser completamente lavadas por aspersão e imediatamente imersas. A aspersão deve ser efectuada por meio de um equipamento destinado a lavar eficientemente e em simultâneo as superfícies internas e externas das carcaças.

No caso de carcaças com peso:

- não superior a 2,5 kg, deve utilizar-se, pelo menos, 1,5 litros de água por carcaça,
- compreendido entre 2,5 kg e 5 kg, deve utilizar-se, pelo menos, 2,5 litros de água por carcaça,
- igual ou superior a 5 kg, deve utilizar-se, pelo menos, 3,5 litros de água por carcaça.

42. O processo de arrefecimento por imersão deve satisfazer as seguintes condições:
 - a) As carcaças devem passar por um ou mais tanques de água ou de gelo e água, devendo estes ser continuamente renovados. Apenas é aceitável o sistema segundo o qual as carcaças são constantemente propulsadas por meios mecânicos através de uma contracorrente de água;
 - b) A temperatura da água no tanque ou tanques, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a +16 °C e +4 °C, respectivamente;
 - c) Deve ser efectuada de modo a que a temperatura estabelecida no capítulo XII seja atingida o mais rapidamente possível;
 - d) O fluxo mínimo de água ao longo de todo o processo de arrefecimento referido na alínea a) deve ser:
 - de 2,5 litros por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg,
 - 4 litros por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg,
 - 6 litros por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

Se existirem diversos tanques, a entrada de água fresca e a saída de água utilizada em cada tanque devem ser reguladas de modo a diminuir progressivamente na direcção do movimento das carcaças, sendo a água

fresca dividida entre os tanques a fim de que a corrente da água através do último tanque não seja inferior a:

- 1 litro por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg,
- 1,5 litros por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg,
- 2 litros por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

A água utilizada para encher os tanques pela primeira vez não deve ser incluída no cálculo dessas quantidades;

- e) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do dispositivo ou no primeiro tanque, por mais de meia hora, e na restante parte do dispositivo ou no(s) outro(s) tanque(s), mais do que o estritamente necessário.

Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para assegurar que, em caso de interrupção do processo, o tempo de passagem estabelecido no parágrafo supra seja respeitado.

Sempre que o dispositivo parar, o veterinário oficial deve assegurar-se, prioritariamente à sua reposição em movimento, de que as carcaças continuam em conformidade com as condições do presente regulamento e são próprias para o consumo humano ou, se tal não for o caso, assegurar-se de que elas são transportadas o mais rapidamente possível para as instalações previstas na alínea d) do ponto 4;

- f) Cada peça do equipamento deve ser completamente esvaziada, limpa e desinfetada, sempre que tal for necessário, no final do período de trabalho e, pelo menos, uma vez por dia;
- g) Deve possuir um equipamento de controlo calibrado para permitir um controlo adequado e contínuo da medição e registo:
- do consumo de água durante a lavagem por aspersão antes da imersão,
 - da temperatura da água no tanque ou tanques, nos pontos de entrada e saída das carcaças,
 - do consumo de água durante a imersão,
 - do número de carcaças em cada uma das categorias por peso previstas na alínea d) supra e no ponto 41;
- h) Os resultados dos diversos controlos efectuados pelo produtor devem ser mantidos e apresentados ao veterinário oficial, a pedido do mesmo;
- i) O funcionamento correcto das instalações de arrefecimento e os efeitos a nível da higiene serão avaliados — na pendência da adopção, nos termos do artigo 15º, de métodos microbiológicos comunitários — por meio de métodos microbiológicos científicos reconhecidos pelos Estados-membros, sendo a contaminação das carcaças avaliada pela comparação do número total de bactérias e o número de enterobacteriaceas antes e depois da imersão. Tal comparação deve ser efectuada quando as instalações são utilizadas pela primeira vez e, depois disso, periodicamente, e de qualquer modo, sempre que se proceder a qualquer alteração das instalações. O funcionamento das suas diversas partes deve ser regulamentado a fim de assegurar um padrão de higiene satisfatório.

CAPÍTULO VII

Inspeção sanitária *post mortem*

43. Todas as partes do animal devem ser submetidas à inspeção imediatamente após o abate.
44. A inspeção *post mortem* deve ser efectuada em condições de iluminação adequadas.
45. A inspeção *post mortem* deve incluir:
- a) Exame visual do animal abatido;
 - b) Palpação e incisão do animal abatido, quando necessário;
 - c) Pesquisa de anomalias de consistência, cor, cheiro e, eventualmente, sabor.
46. Sempre que, com base nas inspeções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* houver suspeita de doença, o veterinário oficial solicitará os exames laboratoriais necessários, a fim de estabelecer um diagnóstico e pesquisar resíduos de substâncias com acção farmacológica susceptíveis de serem detectados na condição patológica observada.
47. A obrigação de proceder à pesquisa de resíduos substâncias com acção farmacológica referidas no ponto 46 não será aplicável às aves de capoeira provenientes de explorações sob controlo veterinário oficial, quando o controlo desses resíduos for efectuado na exploração.

CAPÍTULO VIII

Decisão do veterinário oficial na inspecção *post mortem*

48. 1. Serão declaradas impróprias para consumo humano, na totalidade, as aves de capoeira cuja inspecção *post mortem* revele um dos casos seguintes:
- morte resultante de causa diferente do abate,
 - contaminação generalizada,
 - lesões e equimoses importantes,
 - cheiro, cor e sabor anormais,
 - putrefacção,
 - anomalias de consistência,
 - caquexia,
 - edema,
 - ascite,
 - icterícia,
 - doenças infecciosas,
 - aspergilose,
 - toxoplasmose,
 - parasitismo subcutâneo ou muscular extenso,
 - tumores malignos ou múltiplos,
 - leucose,
 - introxicação.
2. Serão declaradas impróprias para consumo humano as partes do animal abatido que apresentem lesões ou contaminações localizadas que não afectem a salubridade do resto da carne.
49. Serão excluídas do consumo humano a cabeça separada da carcaça, com excepção da língua, e as vísceras a seguir enumeradas: traqueia, pulmões separados da carcaça de acordo com as disposições do ponto 36, esófago, papo, intestino e vesícula biliar.

CAPÍTULO IX

Disposições relativas à carne destinada ao corte

50. A carcaça deve ser cortada em pedaços e desossada apenas nas instalações de corte.
51. O proprietário do estabelecimento ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo do mesmo, nomeadamente qualquer manipulação considerada necessária, e pôr à disposição do serviço de controlo os equipamentos necessários; deve, em especial, estar em condições de, sempre que lhe for solicitado, dar a conhecer ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência da carne introduzida no seu estabelecimento.
52. A carne que não satisfaça as condições do n.º 1, alínea b), do ponto B do artigo 3.º só pode ser colocada nas instalações de corte aprovadas se estiver armazenada em locais especiais; deve ser cortada em lugares e momentos diferentes da carne fresca que satisfaz as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, aos entrepostos frigoríficos e a todos os locais de trabalho a fim de garantir a plena observância das disposições supra.
53. A carne fresca destinada ao corte deve, logo que seja introduzida nas instalações, ser colocada no local de corte e, até ser utilizada, no local previsto na alínea a) do ponto 14; a carne deve ser mantida a uma temperatura interna não superior a + 4 °C.

Todavia, sem prejuízo do ponto 40, a carne pode ser transportada directamente do local de abate para o local de corte.

Nesse caso, o local de abate e o local de corte devem ser suficientemente próximos um do outro e situar-se no mesmo grupo de edifícios, dado que a carne para corte deve ser transferida de um local para o outro, por meio de um sistema de manipulação mecânica a partir do local de abate, e o corte deve efectuar-se sem demora. Logo que o corte e a embalagem tenham sido efectuados, a carne deve ser transportada para a sala de arrefecimento prevista na alínea a) do ponto 14.

54. A carne deve ser introduzida nos locais referidos na alínea b) do ponto 14 tal como exigido. Logo que o corte e a embalagem tenham sido efectuados, a carne deve ser transportada para a sala de arrefecimento prevista na alínea a) do ponto 14.
55. Com excepção do caso de carne cortada a quente, o corte só pode ser efectuado se a carne tiver atingido uma temperatura não superior a + 4 °C.
56. É proibido limpar a carne fresca com um pedaço de pano.

CAPÍTULO X

Controlo sanitário da carne cortada e da carne armazenada

57. As instalações de corte aprovadas e os entrepostos frigoríficos aprovados são submetidos a um controlo, efectuado pelo veterinário oficial.
58. O controlo a efectuar pelo veterinário oficial deve incluir as seguintes tarefas:
 - controlo da entrada e saída da carne fresca,
 - inspecção sanitária da carne fresca armazenada nos estabelecimentos,
 - inspecção sanitária da carne fresca, antes das operações de corte e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no ponto 57,
 - controlo do estado de higiene das instalações, equipamentos e instrumentos previstos no capítulo IV, bem como da higiene do pessoal, incluindo as suas roupas,
 - execução de todas as colheitas de amostras necessárias para a realização de exames laboratoriais, nomeadamente as destinadas a pesquisar a presença de organismos nocivos, aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas. Os resultados desses exames devem ficar assentes num registo,
 - qualquer outro controlo que o veterinário considerar necessário para assegurar a observância das disposições do presente regulamento.

CAPÍTULO XI

Marcação de salubridade

59. A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial que detém e conserva, para este efeito:
 - a) Os instrumentos destinados à marcação de salubridade da carne, os quais só podem ser entregues ao pessoal no momento da marcação e durante o tempo necessário para a efectuar;
 - b) Os rótulos e o material de acondicionamento, quando estes já tiverem aposta uma das marcas previstas no ponto 60 ou selos referidos no mesmo. Estes rótulos, material de acondicionamento a selos serão entregues aos assistentes apenas no momento de serem apostos e em número correspondente às necessidades.
60. 1. A marcação de salubridade consiste no seguinte:
 - a) — na parte superior, em letras maiúsculas de imprensa, a ou as iniciais do país de expedição:
B - DK - D - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK,
— no centro, o número de aprovação veterinária do matadouro ou, se for caso disso, das instalações de corte,
— na parte inferior, uma das siglas: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC e EOK.
As letras e número devem ter uma altura de, pelo menos, 0,2 cm;

- b) Um carimbo de forma oval de 6,5 cm × 4,5 cm com as indicações previstas na alínea a); as letras devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm e os números 1,1 cm.
2. O material utilizado para a marcação deve satisfazer todas as regras de higiene e deve conter as indicações referidas no nº 1, em caracteres perfeitamente legíveis.
3. a) A marcação de salubridade referida na alínea a) do nº 1 deve ser efectuada:
- sobre ou, de modo visível, sob o material de acondicionamento ou outras embalagens de carcaças individualmente embaladas,
 - sobre carcaças embaladas não individualmente por aposição de um selo ou qualquer outra marca aprovada, em conformidade com o processo previsto no artigo 15º,
 - sobre ou, de forma visível, sob o material de acondicionamento ou outras embalagens de partes de carcaças ou miudezas embaladas em pequenas quantidades;
- b) A marcação de salubridade referida na alínea b) do nº 1 deve ser efectuada em grandes embalagens com carcaças, partes de carcaças ou miudezas marcadas em conformidade com a alínea a).
4. Em caso de marcação de salubridade no material de acondicionamento, ou na embalagem, em conformidade com o nº 3,
- deve ser aplicada de modo a ser destruída, quando o material de acondicionamento ou a embalagem for aberto
 - ou
 - o material de acondicionamento ou a embalagem deve ser selado de modo a que não possa ser reutilizado depois da abertura.

CAPÍTULO XII

Armazenagem

61. a) A carne de aves de capoeira deve, após a refrigeração prevista no ponto 40, ser mantida a uma temperatura que, em nenhum momento, pode exceder +4 °C.
- b) A carne fresca de aves de capoeira, congelada, deve ser mantida a uma temperatura que, em nenhum momento, pode exceder -12 °C.

CAPÍTULO XIII

Acondicionamento e embalagem da carne fresca de aves de capoeira

62. a) Sem prejuízo da Directiva 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios ⁽¹⁾, os acondicionamentos e as embalagens (por exemplo, caixotes, caixas de cartão) devem obedecer a todas as regras de higiene e ser suficientemente sólidas para assegurar a protecção eficaz da carne durante o transporte e as manipulações.
- b) Os acondicionamentos e as embalagens não devem ser reutilizadas para embalar a carne, excepto se forem de material resistente à corrosão, de fácil limpeza, e tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.
63. Quando a carne fresca de aves de capoeira for acondicionada, essa operação deve ser efectuada de modo a satisfazer as regras de higiene.
- Estes acondicionamentos devem ser transparentes e incolores e satisfazer as condições da alínea a) do ponto 62; não podem ser reutilizados no acondicionamento da carne.
- As partes de aves de capoeira e as miudezas separadas da carcaça devem ser sempre envoltas numa embalagem de protecção que obedeça a estes requisitos e esteja solidamente fechada.
64. Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não necessitará de ser transparente e incolor e não é indispensável que seja colocado num segundo invólucro, desde que estejam satisfeitas as demais condições do ponto 62.

⁽¹⁾ JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.

CAPÍTULO XIV

Transporte

65. A carne fresca de aves de capoeira deve ser transportada em veículos ou contentores concebidos e equipados de forma a garantir a temperatura prevista no capítulo XII durante todo o tempo de transporte.
66. Os meios de transporte de carne fresca de aves de capoeira não podem ser utilizados para deslocação de animais vivos ou de qualquer produto susceptível de alterar ou de contaminar a carne.
67. A carne fresca de aves de capoeira não pode ser transportada simultaneamente com matérias susceptíveis de a alterarem ou de lhe transmitirem qualquer cheiro, a não ser que sejam tomadas as precauções adequadas.
68. A carne fresca não pode ser transportada em veículos ou contentores que não estejam limpos e desinfectados.
69. O veterinário oficial deve certificar-se, antes do carregamento, de que os veículos ou contentores, bem como as condições de carga, estão em conformidade com as condições de higiene definidas no presente capítulo.

ANEXO II

Qualificações profissionais dos assistentes

1. Apenas podem participar no teste referido no nº 2 do artigo 4º os candidatos que provarem ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, autorizado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, sobre as matérias referidas na alínea a) do nº 3 e com uma duração de pelo menos quatrocentas horas, e que tenham tido uma formação prática sob controlo de um veterinário oficial durante pelo menos duzentas horas. A formação prática tem lugar em matadouros de aves de capoeira, instalações de corte de aves de capoeira, armazéns de aves de capoeira e postos de inspecção da carne fresca de aves de capoeira.
2. Todavia, os assistentes que preenchem as condições do anexo II do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . de . . . , que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira e revoga a Directiva 64/433/CEE ⁽¹⁾, podem fazer um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a duzentas horas.
3. O teste referido no nº 2 do artigo 4º consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:
 - a) Parte teórica:
 - conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia das aves de capoeira,
 - conhecimentos básicos de patologia das aves de capoeira,
 - conhecimentos básicos de anatomia patológica das aves de capoeira,
 - conhecimentos básicos de higiene e, nomeadamente, de higiene industrial, de higiene do abate de aves de capoeira, de corte e de armazenagem, bem como de higiene do trabalho,
 - conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, embalagem e transporte da carne de aves de capoeira,
 - conhecimentos sobre as leis, regulamentos e disposições administrativas respeitantes à realização do seu trabalho,
 - processos de amostragem.
 - b) Parte prática:
 - inspecção *ante mortem* das aves de capoeira destinadas ao abate,
 - inspecção e avaliação das aves de capoeira abatidas,
 - determinação das espécies animais através do exame de partes características do animal,
 - determinação de diversas partes de aves de capoeira abatidas em que se registaram alterações e respectivos comentários,
 - experiência de inspecção *post mortem* numa linha de abate,
 - experiência no domínio do controlo de higiene,
 - experiência em técnicas de amostragem.

⁽¹⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

ANEXO III

MODELO

ATESTADO SANITÁRIO

para aves de capoeira transportadas entre a exploração e o matadouro

Serviço competente Nº (1)

I. *Identificação dos animais*

Espécie animal:

Número de animais:

Marca de identificação:

II. *Proveniência dos animais*

Endereço da exploração de origem:

.....

III. *Destino dos animais*

Estes animais são transportados para o seguinte matadouro:

.....

.....

pelo seguinte meio de transporte:

IV. *Atestado*

O abaixo assinado, veterinário oficial, atesta que os animais acima indicados foram submetidos a uma inspeção *ante mortem* na exploração acima mencionada em às horas e foram considerados sãos.

Feito em, em

.....
(Assinatura do veterinário oficial)

(1) Facultativo.

ANEXO IV

MODELO

ATESTADO SANITÁRIO

para as carcaças de patos e gansos destinados à produção de *foie gras*, atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda e transportados para uma instalação de corte equipada com um local separado para evisceração

Serviço competente Nº (¹)

I. *Identificação das carcaças não evisceradas*

Espécie:

Número de carcaças não evisceradas:

II. *Proveniência das carcaças não evisceradas*

Endereço da exploração de engorda:

.....

III. *Destino das carcaças não evisceradas*

As carcaças não evisceradas são transportadas para a seguinte instalação de corte:

.....

.....

IV. *Atestado*

O abaixo assinado, veterinário oficial, atesta que as carcaças não evisceradas acima indicadas provêm de aves que foram submetidas a uma inspecção *ante mortem* na exploração de engorda acima mencionada em às horas e foram consideradas sãs.

Feito em, em

.....
(Assinatura do veterinário oficial)

(¹): Facultativo.