

3. Se necessário, e de acordo com o processo previsto no artigo 15º, podem ser estabelecidas normas, diferentes das previstas nos nºs 1 e 2, para os produtos à base de leite.

De acordo com o mesmo processo, podem ser estabelecidas normas microbiológicas aplicáveis na data-limite de consumo, nas condições geridas e controladas pelo fabricante, e, se necessário, regras de aplicação.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES RELATIVAS À ROTULAGEM

1. Para efeitos de controlo, a rotulagem do leite cru destinado ao consumo humano directo deve ostentar claramente a menção «leite cru».
2. Para efeitos de controlo, a rotulagem dos produtos à base de leite fabricados a partir de leite cru, e cujo processo de fabrico não inclua qualquer tratamento térmico, deve ostentar claramente a menção «com leite cru».
3. Se for caso disso, para efeitos de controlo, a rotulagem dos produtos à base de leite deve indicar a natureza do tratamento térmico a que o produto foi submetido no termo do processo de fabrico.

O tipo de tratamento térmico pode ser a pasteurização, o tratamento UHT ou a esterilização, na acepção do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente].

Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne picada, de preparados de carne e de polpa de carne para utilização industrial

COM(89) 671 final

(Apresentada pela Comissão em 16 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/11)

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 picada, os preparados de carne e a polpa de carne para utilização industrial fazem parte da lista de produtos de anexo II do Tratado; que a produção e o comércio de carne picada e de preparados de carne constituem uma importante fonte de rendimento 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 de 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 contribui para a protecção da saúde pública e para a realização do mercado interno;

Considerando que, com esse objectivo, é necessário tornar extensivas a toda a produção e introdução no mercado de carne picada e preparações de carne na Comunidade as principais normas sanitárias estabelecidas na Directiva 88/657/CEE do Conselho, de 14 de Dezembro de 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 ⁽¹⁾;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações específicas, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da even-

⁽¹⁾ JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

tual concessão de derrogações temporárias e limitadas a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão .../.../CEE do Conselho, de ... de ... 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 ⁽¹⁾;

Considerando que é conveniente sublinhar que a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas no presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de carne picada, preparados de carne e polpa de carne para utilização industrial às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) nº .../... do Conselho, de ... de ... 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 ⁽²⁾;

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 ⁽³⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE ⁽⁴⁾, e a Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício ⁽⁵⁾;

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 adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado, no território da Comunidade, de carne picada, preparados de carne e polpa de carne para utilização industrial.
2. O presente regulamento não é aplicável à carne picada e aos preparados de carne obtidos em estabelecimentos de retalho ou em instalações adjacentes aos locais de vendas, preparados no local a pedido do comprador, nem a esse tipo de carnes obtidas em estabelecimentos de venda directa ao consumidor sem transporte nem embalagem.
3. O presente regulamento não é aplicável à polpa de carne para utilização industrial produzida em estabelecimentos aprovados nos termos do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne] ⁽⁶⁾, caso

a transformação em produtos à base de carne seja operada no estabelecimento de produção.

4. Se necessário, a Comissão, de acordo com o processo definido no artigo 9º, adoptará as normas apropriadas para a aplicação uniforme dos nºs 2 e 3.

Artigo 2º

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

1. *Carne picada*: os preparados obtidos por trituração em fragmentos da ou por passagem num triturador com veio em espiral de carne fresca, na aceção do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca] ⁽⁷⁾.
2. *Preparados de carne*: os preparados obtidos total ou parcialmente a partir de carne fresca, na aceção:
 - a) Do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca] ⁽⁸⁾;
 - b) Do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira] ⁽⁹⁾;

ou de carne picada.

Os preparados de carne são preparados que foram

- quer submetidos a um tratamento diferente dos referidos no Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne] ⁽¹⁰⁾
- quer preparados através da adição de géneros alimentícios, de condimentos ou de aditivos
- quer submetidos a uma combinação das operações acima mencionadas.

O preparado deve ser tal que a estrutura celular da carne não seja afectada e não haja qualquer resíduo de osso no produto final.

A carne picada e a carne fresca que apenas tenham sido submetidas a um tratamento pelo frio não são consideradas preparados de carne.

3. *Condimentos*: o sal destinado ao consumo humano, a mostarda, as especiarias e respectivos extractos, as ervas aromáticas e os respectivos extractos.
4. *Géneros alimentícios*: qualquer produto de origem animal ou vegetal considerado próprio para consumo humano.
5. *Produtos destinados ao consumo directo*: carne picada ou preparados de carne destinados a ser consumidos directamente sem qualquer tratamento complementar.

⁽¹⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽²⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽³⁾ JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

⁽⁵⁾ JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

⁽⁶⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽⁷⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽⁸⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽⁹⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

⁽¹⁰⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

6. *Polpa de carne para utilização industrial*: carne picada ou carne recuperada mecanicamente destinadas a ser submetidas a um dos tratamentos referidos no Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado dos produtos à base de carne].
7. *Estabelecimento*: qualquer instalação de transformação para a produção de carne picada e/ou preparados de carne e/ou polpa de carne para utilização industrial.

São aplicáveis, se for caso disso, as definições referidas nos artigos 2º:

- do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];
- do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira];
- do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne].

Artigo 3º

A carne picada, os preparados de carne e a polpa de carne para utilização industrial devem satisfazer as seguintes condições:

A. A carne picada deve:

- a) Ter sido preparada a partir de carne fresca:
 - i) Quer em conformidade com o Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];
 - ii) Quer em conformidade com a Directiva 72/462/CEE do Conselho ⁽¹⁾, e proveniente de um país terceiro, directamente ou por intermédio de outro Estado-membro. Se se tratar de carne de suíno fresca, a carne deve ser submetida a uma análise de pesquisa de triquinias, nos termos do artigo 2º da Directiva 77/96/CEE do Conselho ⁽²⁾.
- b) Ter sido preparada:
 - i) Quer numa instalação de corte aprovada nos termos do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];
 - ii) Quer num estabelecimento aprovado para o efeito nos termos do artigo 5º;
- c) Ter sido preparada, embalada e armazenada nos termos do disposto no capítulo III do anexo I;

- d) Ter sido inspecionada nos termos do disposto nos capítulos V e VI do anexo I;
- e) Ter sido marcada nos termos do disposto no capítulo VII do anexo I;
- f) Ter sido transportada nos termos do disposto no capítulo VIII do anexo I;
- g) Estar em conformidade com as normas microbiológicas referidas no anexo II, no caso de produtos destinados a consumo directo ou de ingredientes para preparados de carne.

B. Os preparados de carne devem:

- a) Ter sido preparados a partir de carne fresca:
 - i) Quer em conformidade com o disposto no ponto A;
 - ii) Quer em conformidade com o Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];
 - iii) Quer em conformidade com a Directiva 72/462/CEE, e proveniente de um país terceiro, directamente ou por intermédio de outro Estado-membro. Se se tratar de carne de suíno fresca, a carne deve ter sido submetida a uma análise de pesquisa de triquinias, nos termos do artigo 2º da Directiva 77/96/CEE;
 - iv) Quer em conformidade com o Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira]; neste caso, a trituração da carne de aves de capoeira deve ser efectuada no estabelecimento de produção dos preparados de carne;
- b) Ter sido preparados num estabelecimento aprovado para o efeito nos termos do artigo 5º;
- c) Ter sido preparados, embalados e armazenados nos termos do disposto no capítulo II do anexo I;
- d) Ter sido inspecionados nos termos do disposto nos capítulos V e VI do anexo I;
- e) Ter sido marcados nos termos do disposto no capítulo VII do anexo I;
- f) Ter sido transportados nos termos do disposto no capítulo VIII do anexo I;
- g) Estar em conformidade com as normas microbiológicas referidas no anexo II, no caso de produtos destinados a consumo directo. Todavia, podem ser estabelecidas derrogações, de acordo com o processo definido no artigo 9º, para determinados produtos não obtidos a partir de carne picada ou obtidos a partir de carne de aves de capoeira.

C. A polpa de carne para utilização industrial deve:

- a) Ter sido obtida a partir de carne fresca:
 - i) Quer em conformidade com o Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];

⁽¹⁾ JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

⁽²⁾ JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

- ii) Quer em conformidade com a Directiva 72/462/CEE, e proveniente de um país terceiro, directamente ou por intermédio de outro Estado-membro;
 - iii) Quer em conformidade com o Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira];
- b) Ter sido preparada, conforme o caso:
- i) Quer numa instalação de corte aprovada nos termos do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca];
 - ii) Quer numa instalação de corte aprovada nos termos do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira];
 - iii) Quer num estabelecimento aprovado nos termos do Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne];
 - iv) Quer num estabelecimento aprovado para o efeito nos termos do artigo 5º;
- c) Ter sido preparada, embalada e armazenada nos termos do disposto no capítulo IV do anexo I;
- d) Ter sido inspecionada nos termos do disposto nos capítulos V e VI do anexo I;
- e) Ter sido marcada nos termos do disposto no capítulo VII do anexo I;
- f) Ter sido transportada nos termos do disposto no capítulo VIII do anexo I.

Artigo 4º

1. Além das condições gerais estabelecidas no artigo 3º, a carne picada e, na medida em que contenham tal carne, os preparados de carne devem:

- a) i) Ter sido obtidos a partir de carne fresca refrigerada, no prazo máximo de seis dias após o abate do animal de que são provenientes, sendo o respeito desta exigência garantido por meio de um método de identificação a prescrever pela autoridade competente;
 - ii) Ou ter sido obtidos a partir de carne dessossada, congelada ou ultracongelada;
- b) Ter sido submetidos ao tratamento pelo frio referido na alínea c), no prazo máximo de uma hora após as operações de corte em porções e de acondicionamento, excepto em caso de recurso a processos que requeiram a descida da temperatura interna da carne durante a respectiva preparação;
- c) Ser colocados no mercado:
- i) Quer refrigerados e acondicionados para o consumidor final, arrefecidos a uma temperatura interna inferior a + 2 °C no prazo máximo de uma hora.

Neste caso, devem ter sido obtidos a partir da carne referida na alínea a), subalínea i).

- ii) Quer ultracongelados e acondicionados para o consumidor final. Neste caso, devem estar em conformidade com a Directiva 89/108/CEE do Conselho (¹).

2. Os aditivos utilizados devem estar em conformidade com as normas comunitárias.

Artigo 5º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos estabelecimentos que tiver aprovado e que produzem:

- carne picada,
- preparados de carne,
- polpa de carne para utilização industrial.

Esta lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão e indicará se esses estabelecimentos estão ligados a estabelecimentos aprovados nos termos dos regulamentos referidos nas alíneas a), b) ou c) ou se constituem estabelecimentos autónomos.

Cada estabelecimento receberá um número de aprovação, o qual, no primeiro caso, será o do estabelecimento aprovado, indicando que foi aprovado para a produção de carne picada, preparados de carne e polpa de carne para utilização industrial.

Os estabelecimentos assim aprovados constarão, quer de uma coluna separada na lista de estabelecimentos referida

- a) no Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca] ou
- b) no Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira] ou
- c) no Regulamento (CEE) nº .../... [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne]
- d) quer, no caso de estabelecimentos autónomos, de uma lista separada, elaborada de acordo com os mesmos critérios.

2. Um estado-membro só incluirá um estabelecimento na lista referida no nº 1 se estiver certo da conformidade do estabelecimento com as condições estabelecidas no presente regulamento.

(¹) JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 43.

Os Estados membros retirarão a aprovação caso as condições deixem de estar preenchidas.

Se for efectuado um controlo nos termos do artigo 6º, o estado-membro em causa terá em conta as conclusões dele resultantes. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da retirada da aprovação.

3. A inspecção e a fiscalização dos estabelecimentos serão efectuadas sob a responsabilidade da autoridade competente, que pode na execução de tarefas meramente materiais, ser auxiliada por pessoal especialmente formado para o efeito. A autoridade competente deve ter livre acesso em qualquer momento a todas as partes dos estabelecimentos para poder verificar se são observadas as disposições do presente regulamento.

As normas de execução que regem esta assistência serão determinadas de acordo com o processo definido no artigo 10º

4. A produção da marca de salubridade e do material de selagem referidos no capítulo VII do anexo I deve ser autorizada pelas autoridades dos Estados-membros que controlam a sua utilização.

Artigo 6º

1. Na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, peritos veterinários da Comissão podem efectuar controlos no local; podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados respeitam efectivamente as disposições do presente regulamento. 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 das suas missões.

2. As disposições gerais de aplicação do presente artigo serão definidas, se necessário, de acordo com o processo definido no artigo 10º. Segundo o mesmo processo, pode ser estabelecido um código com as regras a seguir nos controlos referidos no nº 1.

Artigo 7º

São aplicáveis as regras definidas no Regulamento (CEE) nº .../... do Conselho [relativo aos controlos veterinários do comércio intracomunitário com vista à realização do mercado interno] ⁽¹⁾, nomeadamente no que respeita à organização e às acções a adoptar na sequência dos controlos efectuados pelo país de destino e às medidas de protecção a aplicar em relação aos problemas sanitários que afectam a produção e a distribuição de carne fresca no território da Comunidade.

Artigo 8º

As alterações aos anexos, nomeadamente com vista a adaptá-los ao progresso científico e tecnológico, serão adoptadas pela Comissão, de acordo com o processo definido no artigo 9º

⁽¹⁾ JO nº L ... de ..., p. ...

Artigo 9º

1. A Comissão será assistida pelo Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão 68/361/CEE do Conselho ⁽²⁾, a seguir denominado «comité».

2. Nos casos em que é feita referência ao processo definido no presente artigo, são aplicadas as disposições seguintes:

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite 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.

A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

Se as medidas projectadas não forem conformes com o 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 a apreciação do Conselho, este ainda não tiver adoptado quaisquer medidas, a Comissão adoptará as medidas propostas.

Artigo 10º

Nos casos em que é feita referência ao processo definido no presente artigo, são aplicadas as disposições seguintes:

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite 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 11º

1. De acordo com o processo definido no artigo 9º, podem ser concedidas derrogações do disposto nos anexos em relação aos estabelecimentos de pequena produção.

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

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

3. No momento da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão, de acordo com o processo definido no artigo 9º, fixará as condições gerais e especiais aplicáveis na execução de cada derrogação.

Artigo 12º

A Comissão, de acordo com o processo definido no artigo 10º, pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diferentes estádios da produção e introdução no mercado.

Artigo 13º

1. A Directiva 88/657/CEE é revogada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1993.

2. Todavia, as normas de execução adoptadas por força da Directiva 88/657/CEE permanecerão em vigor no que diz respeito ao presente regulamento.

Artigo 14º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da 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

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE E POLPA DE CARNE PARA UTILIZAÇÃO INDUSTRIAL

1. Independentemente das condições gerais estabelecidas, respectivamente, nos pontos 1 a 12 e pontos 14, 15 e 16 do anexo I 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], no capítulo I do anexo A do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne e revoga a Directiva 77/99/CEE] e nos pontos 1 a 12 e pontos 14, 15 e 16 do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira e revoga a Directiva 71/118/CEE], as instalações de fabrico ou unidades de produção autónomas devem possuir, pelo menos:

- a) Um local separado da sala de corte para as operações de trituração, acondicionamento e adição de outros géneros alimentícios, munido de um termómetro registador ou de um teletermómetro registador.

Todavia, a autoridade competente pode autorizar a trituração da carne na sala de corte desde que esta operação se efectue num local separado, estando excluída a adição de condimentos e de outros géneros alimentícios;

- b) Um local para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no capítulo XI, ponto 62, do anexo I 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];
- c) Um local de armazenagem dos condimentos e outros géneros alimentícios, limpos e prontos a utilizar;
- d) Equipamento frigorífico que permita respeitar as temperaturas previstas no presente regulamento.

Os estabelecimentos de produção de preparados de carne devem ainda satisfazer as exigências pertinentes do capítulo I do anexo B do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne e revoga a Directiva 77/99/CEE].

2. No que diz respeito à higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos, aplicam-se as normas previstas no capítulo IV do anexo I 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].

Além disso, em caso de produção manual, o pessoal afecto à produção de carne picada deve usar uma máscara buconasal e luvas de tipo cirúrgico.

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE POLPA DE CARNE PARA UTILIZAÇÃO INDUSTRIAL

3. A carne será examinada antes do corte. Todas as partes sujas ou suspeitas serão retiradas e recolhidas antes de se proceder ao corte da carne.
4. A polpa de carne para utilização industrial não pode ser obtida a partir de carne contaminada. Nomeadamente, a carne recuperada mecanicamente deve ser obtida a partir de ossos com carne, à excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros por baixo das articulações do carpo e do tarso, bem como, no caso dos suínos, das vertebrae coccígeas.
5. Caso as operações realizadas entre o momento em que a carne é introduzida no local referido no nº 1, alínea a), do capítulo I e o momento em que o produto acabado é submetido ao processo de refrigeração ou de congelação sejam executadas no prazo máximo de uma hora, a temperatura interna da carne não deve exceder +7 °C, no caso da carne fresca, ou +4 °C, no caso da carne fresca de aves de capoeira, e a temperatura das instalações de produção não deve ser superior a +12 °C.
6. Imediatamente após a produção, a polpa de carne deve ser acondicionada embalada de modo higiénico e armazenada a uma temperatura não superior a +2 °C, no caso da carne refrigerada, nem superior a -12 °C, no caso da carne congelada.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE CARNE PICADA

7. A carne será examinada antes de ser picada. Todas as partes sujas ou suspeitas serão retiradas e recolhidas antes de se proceder a trituração da carne.
8. A carne picada não pode ser obtida a partir de restos de corte ou de aparas.

A carne picada não pode, nomeadamente, ser preparada a partir de carne proveniente das seguintes partes dos bovinos, suínos, ovinos ou caprinos: fragmentos de músculos da cabeça, jarrete dessossada, chagas de sangria, zonas de injeção, diafragma, ventre e restos de carne raspada dos ossos. A carne picada não deve conter qualquer fragmento de osso.

9. Caso as operações realizadas entre o momento em que a carne é introduzida no local referido no ponto 1, alínea a), do capítulo I e o momento em que o produto acabado é submetido ao processo de refrigeração ou de congelação sejam executadas no prazo máximo de uma hora, a temperatura interna da carne não deve exceder +7 °C e a temperatura das instalações de produção não deve exceder +12 °C. A autoridade competente pode autorizar um prazo superior para casos específicos, em que, por motivos técnicos, a adição de condimentos ou géneros alimentícios se justifique, desde que as regras de higiene não sejam afectadas por essa derrogação.

Caso as referidas operações durem mais de uma hora ou ultrapassem o prazo autorizado pela autoridade competente nos termos do parágrafo anterior, a carne fresca só pode ser utilizada depois de a temperatura interna ser levada a +4 °C, no máximo.

Imediatamente após a produção, a carne picada deve ser acondicionada e armazenada de modo higiénico e armazenada as temperaturas prescritas no nº 1, alínea c), do artigo 4º

CAPÍTULO IV

PRESCRIÇÕES ESPECIAIS PARA A PRODUÇÃO DE PREPARADOS DE CARNE

10. Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I, e conforme o tipo de produção em causa:
 - a) A produção de preparados de carne deve ser efectuada a uma temperatura controlada. Terminada a produção, os preparados de carne devem ser imediatamente levados a uma temperatura inferior a +2 °C, se os mesmos contiverem carne picada, devem ser levados às temperaturas previstas no nº 1, alínea c), do artigo 4º;
 - b) Os preparados de carne destinados à venda directa ao consumidor final devem ser acondicionados em porções comerciais indivisíveis;
 - c) É proibida a recongelação de preparados de carne.

CAPÍTULO V

CONTROLOS

11. Os estabelecimentos de produção de carne picada ou de preparados de carne ou de polpa de carne para utilização industrial serão submetidos ao controlo do serviço oficial. O serviço oficial deve estar presente no momento em que se efectua o trabalho.
12. O controlo pelo serviço oficial inclui as seguintes tarefas:
 - controlo das entradas de carne fresca,
 - controlo das saídas dos produtos,
 - controlo da higiene das instalações, equipamento e utensílios,
 - colheita de amostras, em especial as necessárias aos exames microbiológicos referidos no capítulo VI.

CAPÍTULO VI

TESTES MICROBIOLÓGICOS

13. A produção de carne picada, de polpa de carne para utilização industrial e de preparados de carne deve ser controlada através de exames microbiológicos efectuados diariamente no estabelecimento de produção ou num laboratório aprovado.

Para esse efeito, o produtor, o proprietário do estabelecimento ou um seu representante mandarão efectuar periodicamente um controlo da higiene geral das condições de produção no seu estabelecimento, através, nomeadamente, de controlos microbiológicos.

Esses controlos incidirão sobre os utensílios, as instalações e as máquinas em todas as fases de produção e, conforme o tipo de produção em causa, sobre os produtos.

A pedido do serviço oficial, o responsável deve estar apto a comunicar à autoridade competente ou aos peritos veterinários da Comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados para o efeito, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo.

A autoridade competente efectuará periodicamente análises dos resultados dos controlos previstos no primeiro parágrafo. A mesma autoridade pode, em função dessas análises, mandar efectuar exames microbiológicos complementares em qualquer uma das fases da produção ou aos produtos.

Os resultados de tais análises serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão comunicadas ao produtor, que fará o possível para suprir as carências verificadas, com vista a melhorar as condições de higiene.

14. As amostras colhidas para análise serão constituídas por cinco unidades de 100 g cada. No caso da produção de carne picada em porções destinadas ao consumidor final, as amostras devem ser colhidas na produção acondicionada. As amostras devem ser representativas da produção diária.
15. Conforme o tipo de produção em causa, as amostras devem ser examinadas diariamente, no que se refere aos germes aeróbios mesófilos e às salmonelas, e semanalmente, no que se refere aos estafilococos, à *Escherichia coli* e aos anaeróbios sulfito-redutores.

Todavia,

- no caso de polpa de carne para utilização industrial, a autoridade competente pode, tendo em conta a utilização a que se destina o produto, exigir apenas um exame para detecção de germes aeróbios mesófilos,
- caso sejam respeitadas as normas previstas para as salmonelas durante um período de três meses, a autoridade competente pode autorizar um exame semanal,
- no caso dos produtos destinados a ser comercializados sob a forma congelada ou ultracongelada, a autoridade competente pode renunciar à pesquisa de estafilococos.

16. Aquando dos controlos no local efectuados pelas instalações de produção ou pelas unidades de produção autónomas, a produção da carne picada e dos preparados de carne deve, tendo em conta os tipos de carne utilizados, satisfazer as normas previstas no anexo II.

17. Os resultados dos controlos microbiológicos devem ser postos à disposição do veterinário oficial.

O estabelecimento informará este último quando forem cumpridas as normas estabelecidas no anexo II. O veterinário oficial tomará as medidas adequadas.

Se, no fim de um prazo de quinze dias a partir da colheita de amostras, a produção das instalações de produção ou das unidades de produção autónomas continuar a não respeitar as normas prescritas, os produtos desses estabelecimentos devem ser excluídos do consumo humano.

CAPÍTULO VII

MARCAÇÃO E ROTULAGEM

18. A carne picada deve ostentar, na embalagem, a marca de salubridade do estabelecimento, tal como definida no capítulo X do anexo I 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].

Os preparados de carne devem ostentar, na embalagem, a marca de salubridade do estabelecimento, tal como definida no capítulo V do anexo A do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne e revoga a Directiva 77/99/CEE].

A polpa de carne para utilização industrial deve ser marcada, sobre a embalagem, com a marca de salubridade do estabelecimento de produção.

19. Sem prejuízo do disposto na Directiva 79/112/CEE e para efeitos de controlo, devem constar da embalagem da carne picada, dos preparados de carne e da polpa de carne para utilização industrial, de modo visível e legível, as seguintes indicações:

- a espécie ou espécies a partir da qual ou das quais a carne foi obtida e, em caso de mistura, a percentagem de cada espécie, na medida em que isso não possa ser claramente inferido da denominação de venda do produto ou da lista dos ingredientes conforme à Directiva 79/112/CEE,
- a data de preparação, nas embalagens não destinadas ao consumidor final.

20. Sem prejuízo dos pontos 18 e 19, quando a carne picada ou os preparados de carne forem acondicionados em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deve figurar no acondicionamento ou num rótulo aposto ao acondicionamento uma reprodução impressa das informações referidas no ponto 19 e da marca prevista no ponto 18. Essa marca deve incluir um número de aprovação do estabelecimento. As dimensões previstas no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE], no Regulamento CEE nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira e revoga a Directiva 71/118/CEE] e no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne e revoga a Directiva 77/99/CEE], não se aplicam à marcação referida no presente ponto desde que as menções previstas sejam legíveis.

CAPÍTULO VIII

TRANSPORTE

21. A carne picada, os preparados de carne e a polpa de carne para utilização industrial devem ser expedidos de forma a que, durante o seu transporte, fiquem protegidos contra causas susceptíveis de as contaminar ou de exercer sobre eles uma influência nefasta, tendo em conta a duração e as condições do transporte, bem como o meio de transporte utilizado. Em especial, os veículos utilizados para transporte de carne picada, de preparados de carne e de polpa de carne para utilização industrial devem estar equipados de forma a que as temperaturas previstas no presente regulamento não sejam excedidas e, para o comércio de longa distância, os meios de transporte devem dispor de um termómetro registador que permita garantir o respeito desse requisito.

ANEXO II

NORMAS MICROBIOLÓGICAS

1. Normas microbiológicas

Os estabelecimentos devem providenciar para que, nos termos do disposto no capítulo VI do anexo I, e segundo os métodos de interpretação adiante indicados, a carne picada destinada a ser comercializada sem qualquer outra transformação ou como ingrediente de preparados de carne obedeçam às seguintes normas:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Germes aeróbicos mesófilos n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Anaeróbios sulfito-redutores n = 5 c = 1	$10^2/\text{g}$	10/g
Estafilococos n = 5 c = 1	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Salmonelas n = 5 c = 0	Ausência em 25 g	

(¹) M = Limiar máximo de aceitabilidade, para além 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 máximo abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios.

(³) Número de unidades que compõem a amostra.

(⁴) Número de unidades de amostra em que foram obtidos valores situados entre m e M.

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

A. Três classes de contaminação para os germes aeróbicos mesófilos, *Escherichia coli*, anaeróbios sulfito-redutores e 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 sejam inferiores ou iguais a 3 m, quando se utilize um meio sólido, ou a 10 m, quando se utilize um meio líquido;
- b) *Aceitável*, quando os valores observados estejam 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 for inferior ou igual a 2/5 em que n = 5 e c = 2 ou quaisquer outros valores com eficácia equivalente ou superior, a reconhecer de acordo com o processo definido no artigo 9º

2. A qualidade do lote é considerado não satisfatória:

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

No entanto, sempre que este último limiar for excedido para os microrganismos 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, fixado em 10^3 m no caso geral.

Para o *Staphylococcus aureus*, esse valor S nunca deve poder ultrapassar 5×10^4 .

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

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

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

2. Os métodos microbiológicos de exame serão estabelecidos de acordo com o processo definido no artigo 9º

Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite de consumo tratado termicamente

COM(89) 672 final

(Apresentada pela Comissão em 23 de Março de 1990)

(90/C 84/12)

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 o leite de consumo tratado termicamente está incluído na lista de produtos do anexo II do Tratado; que a produção e comercialização do leite cru utilizado na preparação de leite de consumo tratado termicamente constitui uma importante fonte de rendimentos para a população agrícola;

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

Considerando que a Comunidade deve adoptar medidas tendentes a estabelecer progressivamente o mercado interno, ao longo de um período que termina em 31 de Dezembro de 1992;

Considerando que o estabelecimento das normas sanitárias contribui para a protecção da saúde pública e para a realização do mercado interno;

Considerando que se torna necessária uma extensão dos princípios previstos na Directiva 85/397/CEE do Conselho,

de 5 de Agosto de 1985, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária no comércio intracomunitário de leite tratado termicamente ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/165/CEE ⁽²⁾; que essa extensão requer certas alterações técnicas da mesma directiva;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações específicas, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar 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 temporárias e limitadas 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 concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudica a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de leite tratado termicamente 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 são aplicáveis a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à

⁽¹⁾ JO nº L 226 de 24. 8. 1985, p. 13.

⁽²⁾ JO nº L 61 de 4. 3. 1984, p. 57.

⁽³⁾ JO nº L . . . de . . . 19 . . ., p. . . .

⁽⁴⁾ JO nº L . . . de . . . 19 . . ., p. . . .