



COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

Bruxelas, 21.10.2003
COM(2003) 577 final

2002/0141 (COD)

Proposta alterada de

REGULAMENTO DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

**que estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtos de
origem animal destinados ao consumo humano**

(apresentada pela Comissão em conformidade com o n.º 2 do artigo 250.º do Tratado CE)

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

I. PROCEDIMENTO

1. Em 11 de Julho de 2002, a Comissão aprovou a respectiva proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano [documento COM (2002) 377 final]. Na mesma data, a proposta foi apresentada ao Conselho e ao Parlamento Europeu para aprovação, ao abrigo do disposto no artigo 251.º do Tratado.
2. Em 5 de Junho de 2003, o Parlamento Europeu emitiu, em primeira leitura, um parecer relativamente à proposta.
3. A presente proposta altera a proposta original, de modo a ter em conta as alterações do Parlamento Europeu aceites pela Comissão.
4. Relativamente à proposta original, o Parlamento Europeu aprovou 136 alterações. Na reunião plenária de 6 de Junho de 2003, a Comissão havia indicado que poderia aceitar mais de metade das alterações, total ou parcialmente, e mediante alterações a nível da formulação. As alterações que não podem receber o acordo da Comissão são as seguintes: 2, 4, 6, 10, 14, 15, 21 (ponto 6), 25, 30, 31, 33, 36, 37, 38, 44, 46, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 83, 86, 87 (parte do meio), 88 (primeira parte), 90, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 109, 112, 114, 117, 118, 119, 122 (primeira parte), 123, 125, 126, 127, 128, 129, 135, 136, 137, 139, 140, 143.
5. As alterações aceites na proposta revista encontram-se a negrito e sublinhadas. Algumas alterações foram reformuladas, de modo a assegurar uma coerência terminológica em toda a proposta, ou para que o texto entre em consonância com a abordagem do Conselho. A numeração dos artigos foi adaptada, de modo a ter em conta algumas alterações.

II. OBJECTIVOS DA PROPOSTA

6. A proposta diz respeito à reformulação e modernização de regras comunitárias específicas relativas aos controlos oficiais de alimentos de origem animal. A proposta inclui regras específicas aplicáveis aos controlos oficiais de carne e produtos cárneos, moluscos bivalves vivos, produtos da pesca e leite e produtos lácteos. A proposta faz parte do pacote relativo à reformulação da legislação comunitária em matéria de higiene, proposta COM (2000) 438 final.
7. O principal objectivo da proposta é fazer com que as regras existentes passem a basear-se mais nos resultados científicos e na análise do risco; pretende-se igualmente que estas regras se adequem aos requisitos, em termos de higiene, aplicáveis aos operadores e propostos noutros elementos do pacote de reformulação das regras de higiene.

III. PANORÂMICA DAS ALTERAÇÕES DO PARLAMENTO EUROPEU

Alterações técnicas/de redacção

8. Muitas das alterações propostas visam melhorar a proposta, de um ponto de vista técnico e redaccional. Trata-se das alterações 1, 5, 7, 8, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 50, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 66, 67, 74, 76, 78, 79, 84, 104, 105, 106, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 117, 118, 129, 137.
9. A maioria destas alterações foi bem acolhida pela Comissão (em alguns casos, mediante adaptações da redacção). Contudo, algumas delas conferem, desnecessariamente, mais rigidez aos requisitos da proposta. Noutros casos, foi proposta uma redacção mais adequada no âmbito do trabalho do Conselho. Estas alterações deveriam, por conseguinte, ser rejeitadas. Trata-se dos números 2, 14, 44, 46, 55, 58, 59, 67, 68, 69, 75, 76, 77, 78, 80, 105, 106, 112, 114, 117, 118, 119, 128, 129, 137.

Transferência para os artigos (artigo 4.º) dos requisitos constantes dos anexos

10. A alteração 21 pretende assegurar que aparecem nos artigos todos os requisitos fundamentais no atinente aos controlos oficiais aplicáveis à carne. Isto asseguraria a segurança, em termos legais, das empresas do sector alimentar. A alteração 21 é, em princípio, aceitável, mediante adaptações de redacção. Contudo, o ponto 6 da alteração não pode ser aceite, uma vez que entra em conflito com a política comunitária em termos de utilização do pessoal do estabelecimento para determinadas actividades de controlo.

Relações com o futuro regulamento relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano

11. As alterações 4, 25 e 70 dizem respeito a assuntos abarcados pela proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano [COM(2003)52 final], especialmente os custos, o direito de recurso e, em menor medida, a questão das sanções. Estas alterações não podem ser aceites, pois as questões em causa deveriam ser tratadas ao abrigo do regulamento proposto, relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano.

Flexibilidade para as pequenas empresas (considerando 9 e artigo 16.º)

12. Três alterações (3, 15 e 138) pretendem introduzir mais flexibilidade no atinente aos controlos oficiais aplicáveis às pequenas empresas do sector da carne.
13. As alterações 3 e 138 são aceitáveis (mediante adaptações da redacção), uma vez que se referem à flexibilidade que foi objecto de acordo no âmbito do acordo político (a nível do Conselho) relativo a outros elementos da reformulação das regras comunitárias de higiene [proposta COM (2000) 438 final]. A alteração 15 não pode ser aceite, uma vez que introduz o conceito de "pequenos estabelecimentos artesanais", um conceito que entra em conflito com a política geral de segurança dos alimentos da Comissão.

Comitologia (artigo 17.º, artigo 18.º e capítulo 3, secção IX.G, do anexo I)

14. Algumas alterações relativas à questão da comitologia foram propostas para discussão. A alteração 38 suprime a possibilidade de haver comitologia, que, no entanto, é parcialmente reintroduzida nas alterações 116, 120 e 131 (e outras de que se falará adiante) e, muito especialmente, pela alteração 130.
15. A alteração 38 não pode ser aceite, pois priva a Comissão da possibilidade de tomar decisões de aplicação e de alterar os anexos. As alterações 116, 120 e 131 podem, em princípio, ser aceites total ou parcialmente, mediante adaptação da redacção. A alteração 130 é bem vinda, pois reintroduz a possibilidade de a Comissão tomar decisões de aplicação ou de alterar determinadas regras mediante comitologia.

Importações (artigos 8.º-15.º)

16. As alterações 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 37 pretendem introduzir no articulado os requisitos aplicáveis às importações, anteriormente constantes em "Higiene 2", o que, em princípio, está em consonância com a abordagem da Comissão e do Conselho. Contudo, os requisitos pormenorizados constantes destas alterações nem sempre são coerentes com a abordagem da Comissão e do Conselho, duplicando por vezes a proposta da Comissão relativa aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano. As alterações 30, 31, 33, 36 e 37 não podem, por conseguinte, ser aceites. As restantes alterações requerem importantes adaptações a nível da redacção.

Informações relativas à cadeia alimentar (capítulo 1, secção I.2.A, do anexo I)

17. Algumas alterações pretendem introduzir flexibilidade no sistema de informação acerca da cadeia alimentar (os animais que serão submetidos a abate devem ser acompanhados de informações provenientes da exploração). Trata-se das alterações 47, 48, 49, 51, 71, 72, 73, 101, 102, 103 e 107.
18. As alterações 47, 48, 49 e 51 são aceitáveis. Contudo, as alterações 71, 72, 73, 101, 102, 103 e 107 diluiriam o sistema, tornando-o ineficaz. No atinente, em específico, à identificação dos animais, os animais cuja identidade não possa ser determinada não deveriam, em princípio, ser abatidos para consumo humano. Estas alterações não podem, assim, ser aceites.

Marcação de salubridade (capítulo 1, ponto 3 da secção I.2.G, do anexo I)

19. No quadro do acordo político no âmbito do Conselho, relativamente a "Higiene 2", decidiu-se que a marcação de salubridade seria limitada à carne vermelha (excluindo-se, assim, as aves de capoeira e os coelhos) a nível do matadouro, pois que se havia considerado que a inspecção oficial e sistemática carcaça-a-carcaça só era necessária a este nível.

20. As alterações 60, 62, 63, 64 e 65 não podem ser aceites, pois não estão em consonância com esta abordagem. A alteração 61 pode ser aceite, parcialmente e mediante reformulação da redacção, pois adapta alguns aspectos da marcação de salubridade à situação prática que se vive nos matadouros.

Inspecção post-mortem visual (capítulo 3, ponto 2 da secção IV.B, do anexo I)

21. Com base em pareceres científicos (CCMVSP), a possibilidade de haver uma inspecção post-mortem visual de determinadas categorias de porcos de engorda foi introduzida no texto da Comissão. A alteração 109 suprime esta possibilidade. A alteração 109 não pode, assim, ser aceite.

Utilização do pessoal do estabelecimento em actividades de controlo (artigo 4.º)

22. O texto da Comissão prevê a possibilidade de o pessoal do estabelecimento poder desempenhar determinadas actividades de controlo. Foram aprovadas algumas alterações que pretendem, de alguma forma, colocar este pessoal na esfera da autoridade competente. A Comissão acredita que ambos os elementos devem manter-se separados. As alterações 81, 83 e 87 (parcialmente) não podem, por conseguinte, ser aceites.
23. A parte restante da alteração 87 pode, todavia, ser aceite, uma vez que a Comissão concorda introduzir alguns requisitos adicionais em intenção dos estabelecimentos que empregam pessoal próprio em actividades de controlo. A alteração 100 não pode ser aceite, pois elimina alguma da flexibilidade necessária no atinente à formação do pessoal do estabelecimento.
24. Foram aprovadas algumas alterações que limitam seriamente a utilização de pessoal do estabelecimento e que não podem ser aceites. Trata-se das alterações 127, 135, 136, 139 e 140.

Presença do veterinário oficial (capítulo 2, ponto 2 da secção II, do anexo I)

25. A alteração 85 pode ser aceite, mediante adaptações da redacção, pois declara que a presença do veterinário oficial em pequenos matadouros deve basear-se numa análise dos riscos, o que está em consonância com a proposta original da Comissão.

Formação (capítulo 2, secção IV.A, do anexo I)

26. A Comissão do Ambiente aprovou um grande número de alterações que dizem respeito aos requisitos, em termos de formação, dos veterinários oficiais e auxiliares oficiais. Trata-se das alterações 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 e 99, de cariz eminentemente técnico. Algumas, contudo, pretendem introduzir flexibilidade no atinente aos requisitos, em termos de formação, aplicáveis aos veterinários que já trabalham ou lidam com pequenos estabelecimentos artesanais.

27. Quase todas as alterações podem ser aceites, pois integram especificações técnicas mais ou menos em consonância com a política geral de segurança dos alimentos. As alterações 88 (parcialmente) e 90 não podem ser aceites, pois pretendem introduzir mais flexibilidade em termos da formação dos veterinários, apesar de já estar prevista suficiente flexibilidade na proposta original da Comissão.

Moluscos bivalves vivos e produtos da pesca (secção I, alíneas b) e c) do ponto 4, do anexo II e ponto 1 do anexo III)

28. Está prevista a discussão de algumas alterações que dizem especificamente respeito a moluscos bivalves vivos e produtos da pesca. A maioria destas alterações trata da questão da presença de biotoxinas marinhas nos moluscos, a saber, alterações 6, 121, 122, 123, 124, 125 e 126. As alterações 121 e 124 são bem vindas, pois incluem especificações úteis.
29. As alterações 6, 122 (parcialmente) e 123 não podem ser aceites, pois pretendem enfraquecer desnecessariamente as disposições relativas às biotoxinas marinhas. A alteração 125 não pode ser aceite pois contém uma especificação que pode resultar confusa. A alteração 126 não pode ser aceite pois limita desnecessariamente a liberdade de acção da autoridade competente em caso de risco.

Vários

30. Trata-se aqui das alterações de discussão prevista e relativas a vários outros assuntos. As alterações 11 e 12 dizem respeito ao escopo do regulamento (artigo 1.º); a 19 trata da comunicação das listas dos estabelecimentos aprovados (n.º 3 do artigo 3.º); a 52, do bem-estar animal (capítulo 1, secção I.2.C, do anexo I); a 57, do abate de emergência (capítulo 1, ponto 6 da secção I.2.D, do anexo I); a 82, das tarefas dos auxiliares oficiais (capítulo 2, secção I.b, do anexo I); a 110, do veterinário acreditado (capítulo 3, ponto 3 da secção VII.B, do anexo I); a 132 e a 133 tratam de "um odor sexual pronunciado" na carne de porco (capítulo 1, secção II., alínea p) do ponto E, do anexo I); e a 134 diz respeito à presença da autoridade competente nas instalações de desmancha (capítulo 2, ponto 5 da secção II, do anexo I).
31. Foram introduzidas no texto algumas alterações técnicas por forma a garantir a sua conformidade com o Acordo interinstitucional de 22 de Dezembro de 1998 sobre as directrizes comuns em matéria de qualidade de redacção da legislação comunitária (JO C 73 de 17.3.1999, p. 1) estabelecido ao abrigo da Declaração 39ª anexada ao Acto Final de Amesterdão relativa à qualidade de redacção da legislação comunitária. Em conformidade com as alíneas b) e g) do referido Acordo, o texto foi revisto por forma a considerar as directrizes comuns e o Guia Prático Conjunto criado ao abrigo da sua alínea a).

Conclusão

Em conformidade com o nº 2 do artigo 250º do Tratado CE, a Comissão altera a sua proposta tal como estabelecido supra.

Proposta alterada de

REGULAMENTO DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

que estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano

(Texto relevante para efeitos do EEE)

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o n.º 4, alínea b), do seu artigo 152º,

Tendo em conta a proposta da Comissão¹,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu²,

Tendo em conta o parecer do Comité das Regiões³,

Deliberando de acordo com o procedimento estabelecido no artigo 251.º do Tratado⁴,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º .../... do Parlamento Europeu e do Conselho de ... relativo à higiene dos géneros alimentícios⁵ estabelece regras gerais de higiene aplicáveis a todos os géneros alimentícios, enquanto as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal constam do Regulamento (CE) n.º .../... do Parlamento Europeu e do Conselho, de ... que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal⁶;
- (2) O Regulamento (CE) n.º .../... do Parlamento Europeu e do Conselho de ... relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano⁷ estabelece as regras gerais de realização dos controlos oficiais de géneros alimentícios;
- (3) A Directiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de Dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano⁸;

¹ JO C [...], [...], p. [...].

² JO C [...], [...], p. [...].

³ JO C [...], [...], p. [...].

⁴ JO C [...], [...], p. [...].

⁵ JO C [...], [...], p. [...].

⁶ JO C [...], [...], p. [...].

⁷ JO C [...], [...], p. [...].

⁸ JO L 18 de 23.1.2003.

- (4) O Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano⁹;
- (5) Além das regras gerais de realização dos controlos oficiais de géneros alimentícios, devem ser estabelecidas regras específicas para os controlos oficiais de produtos de origem animal, a fim de ter em conta aspectos específicos associados a tais produtos;
- (6) Os controlos oficiais de produtos de origem animal deverão abarcar todos os aspectos importantes para a protecção da saúde pública e da saúde e do bem-estar animais e ~~para assegurar que os consumidores dispõem de géneros alimentícios adequados e saudáveis~~. Deverão basear-se nas informações disponíveis mais recentes, devendo ser, por conseguinte, adaptados, à medida que surgem novas informações pertinentes;
- (7) A legislação comunitária sobre segurança dos géneros alimentícios deverá ter uma base científica sólida. Com esse fim, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos deve ser consultada sempre que necessário;
- (8) A natureza e intensidade dos controlos oficiais deverá basear-se numa avaliação dos riscos para a saúde pública e animal, dos aspectos relativos ao bem-estar animal e à adequação dos produtos, relacionada com a espécie e categoria dos animais, com o tipo de processo e com o operador da empresa do sector alimentar em causa;
- (9) **Os controlos oficiais deverão ter em conta a flexibilidade relativamente ao fabrico de produtos tradicionais, às regiões remotas e à aplicação dos requisitos estruturais, prevista no Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios] e no Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal]. Este tratamento flexível não deve acarretar o decréscimo do nível global de higiene;**
- (10) Deverão ter lugar controlos oficiais relativos à produção de carne para assegurar que estão a ser permanentemente respeitadas as regras relativas à higiene e que os critérios e objectivos estabelecidos na legislação comunitária estão a ser preenchidos pelos operadores das empresas ~~de carne~~ **do sector alimentar**. Estes controlos deverão consistir em auditorias das actividades levadas a cabo pelos operadores das empresas do sector alimentar, **incluindo boas práticas de higiene e procedimentos baseados na análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP)** e em actividades de inspecção;
- (11) Deverão ser efectuados controlos oficiais sobre a produção de moluscos bivalves vivos e produtos da pesca para determinar a correcta aplicação dos critérios e objectivos estabelecidos na legislação comunitária. Os controlos oficiais sobre a produção de moluscos bivalves vivos deverão, entre outras coisas, dirigir-se às zonas de produção e de afinação desses animais, assim como ao produto final;

⁹ JO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

- (12) Além disso, deverão ser efectuados controlos oficiais sobre a produção do leite e produtos lácteos, para determinar a correcta aplicação dos critérios e objectivos estabelecidos na legislação comunitária. Os controlos oficiais sobre o leite e produtos lácteos deverão, entre outras coisas, dirigir-se às explorações de produção, ao leite cru logo após a recolha, assim como aos produtos lácteos transformados;
- (13) **Por forma a assegurar que os produtos de origem animal importados para a Comunidade se encontram em conformidade com a legislação comunitária relativa aos alimentos destinados à alimentação humana e animal, e, nomeadamente, o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002¹⁰, ou com condições reconhecidas pela Comunidade enquanto, pelo menos, equivalentes, torna-se adequado dispor regras específicas para a execução de controlos oficiais das importações destes produtos;**
- (14) **As medidas necessárias à execução do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão¹¹;** ~~Já que as medidas necessárias à execução do presente regulamento são de carácter geral, na acepção do artigo 2.º da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão, devem ser aprovadas nos termos do procedimento de regulamentação, previsto no artigo 5.º da referida Decisão;~~
- (15) Em conformidade com o princípio da proporcionalidade, é necessário e adequado para a consecução dos objectivos do presente regulamento dispor regras de carácter técnico relativamente aos controlos oficiais. O presente regulamento não ultrapassa o necessário aos fins almejados, nos termos do artigo 5º do Tratado,

ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

¹⁰ JO L 31 de 1.2.2002, p. 31.

¹¹ JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

CAPÍTULO I

OBJECTO, ÂMBITO DE APLICAÇÃO E DEFINIÇÕES

Artigo 1.º

Objecto e âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, por forma a complementar as regras constantes do Regulamento (CE) n.º .../... [do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano].

Só terá aplicação no atinente aos controlos oficiais relativos às actividades dos operadores de empresas do sector alimentar e das pessoas abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal].

O presente regulamento aplicar-se-á sem prejuízo das regras de polícia sanitária aplicáveis à introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano constantes da Directiva 2002/99/CE do Conselho.

Artigo 2.º **Definições**

1. Para efeitos do presente regulamento, são aplicáveis, sempre que adequado, as definições estabelecidas nos seguintes regulamentos:
 - a) Regulamento (CE) n.º 178/2002,
 - b) Regulamento (CE) n.º .../... [relativo aos controlos oficiais dos alimentos para animais e para consumo humano],
 - c) Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios],
 - d) Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal],
 - e) Regulamento (CE) n.º 1774/2002.
2. Terão igualmente aplicação as seguintes definições:
 - a) "Veterinário oficial" significa um veterinário habilitado, em conformidade com o n.º 1 do artigo 8.º, a actuar nessa capacidade e nomeado pela autoridade competente;
 - b) "Veterinário acreditado" significa um veterinário nomeado pela autoridade competente, para levar a cabo, em nome desta última, controlos oficiais específicos;

- c) "Auxiliar oficial" significa um funcionário habilitado, em conformidade com o n.º 1 do artigo 8.º, a actuar nessa capacidade, nomeado pela autoridade competente e trabalhando sob a autoridade e a responsabilidade de um veterinário oficial;
- d) "Marca de salubridade" significa uma marca aplicada pelo veterinário oficial, ou sob a sua responsabilidade, que indique haver conformidade com as regras constantes do presente regulamento.

CAPÍTULO II

CONTROLOS OFICIAIS A ESTABELECIMENTOS COMUNITÁRIOS

Artigo 3.º

Aprovação dos estabelecimentos

1. Sempre que a legislação comunitária ou nacional requeira que determinados estabelecimentos sejam aprovados, a autoridade competente realizará uma visita in loco.

Só serão aprovados pela autoridade competente os estabelecimentos que tiverem demonstrado cumprir os requisitos pertinentes **constantes do Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios] e do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal] e, bem assim, outros requisitos pertinentes** em matéria de legislação alimentar.

No caso dos estabelecimentos em início de actividade, a autoridade competente poderá conceder uma aprovação condicional se a visita in loco revelar que todos os requisitos relativos às infraestruturas e equipamento, previstos no presente regulamento, estão a ser cumpridos.

A autoridade só concederá plena aprovação se nova visita in loco, realizada três meses a contar da concessão da aprovação condicional, revelar que os demais requisitos em matéria de legislação relativa aos alimentos para animais e aos alimentos para consumo humano estão a ser cumpridos.

2. Será atribuído aos estabelecimentos aprovados um número de aprovação, ao qual podem ser acrescentados códigos para indicação dos tipos de produtos de origem animal aí fabricados.

No caso dos mercados grossistas, o número de aprovação pode ser acompanhado de um número secundário para indicação das unidades ou grupos de unidades que comercializam ou fabricam produtos de origem animal.

3. Os Estados-Membros manterão uma lista actualizada dos estabelecimentos aprovados e respectivos números de aprovação.

Os Estados-Membros disponibilizarão estas listas aos demais Estados-Membros e ao público de uma forma que pode ser especificada ao abrigo do procedimento nos termos do n.º 2 do artigo 19.º.

Artigo 4.º
Carne fresca

~~Além do cumprimento de requisitos mais gerais aplicáveis ao controlo oficial de géneros alimentícios estabelecidos na legislação comunitária, os Estados-Membros assegurarão que os produtos de origem animal sejam submetidos aos controlos oficiais constantes dos Anexos I a IV.~~

Os Estados-Membros assegurarão que os controlos oficiais da carne fresca serão realizados nos termos do anexo I. Para esse efeito,

- 1. Os veterinários e os auxiliares oficiais possuirão as habilitações e seguirão as acções de formação previstas na secção IV, capítulo 2, do anexo I.**
- 2. O veterinário oficial, nos termos do capítulo 1, secção I.I.1, do anexo I, executará tarefas de auditoria em matadouros, instalações de tratamento de caça e instalações de desmancha que procedam à colocação de carne fresca no mercado, nomeadamente no que respeita:**
 - a) às boas práticas de higiene;**
 - b) aos procedimentos baseados na análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP).**
- 3. O veterinário oficial, nos termos do capítulo 1, secção I.I.2, do anexo I e dos requisitos específicos do capítulo 3 do anexo I, executará tarefas de inspecção em matadouros, instalações de tratamento de caça e instalações de desmancha que procedam à colocação de carne fresca no mercado, nomeadamente no que respeita:**
 - a) às informações relativas à cadeia alimentar;**
 - b) às inspecções ante-mortem;**
 - c) ao bem-estar animal;**
 - d) às inspecções post-mortem;**
 - e) às matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais; e**
 - f) aos testes laboratoriais.**
- 4. A marcação de salubridade das carcaças de ungulados domésticos, de mamíferos de caça de criação que não os lagomorfos e de caça grossa selvagem, das meias carcaças, dos quartos e das peças obtidas mediante desmancha de meias-carcaças em três peças terá lugar em matadouros e instalações de tratamento de caça, nos termos do capítulo 1, secção I.I.2, do anexo I.**

As marcas de salubridade serão aplicadas pelo veterinário oficial, ou sob a sua responsabilidade, sempre que os controlos oficiais não tenham identificado quaisquer deficiências susceptíveis de tornar a carne imprópria para consumo humano.

- 5. Após execução dos controlos previstos nos n.ºs 2 e 3, o veterinário oficial tomará as medidas apropriadas em conformidade com o capítulo 1, secções I.2.H e II, do anexo I, nomeadamente no que respeita:**
- a) à comunicação dos resultados das inspecções;**
 - b) às decisões relativas à informação sobre a cadeia alimentar;**
 - c) às decisões relativas a animais vivos;**
 - d) às decisões relativas ao bem-estar animal; e**
 - e) às decisões relativas à carne.**
- 6. Os auxiliares oficiais podem assistir o veterinário oficial nos controlos oficiais executados nos termos do capítulo 2, secção I, do anexo I. Nesse caso, os auxiliares oficiais trabalharão no âmbito de uma equipa independente.**
- 7. Os Estados-Membros assegurarão a provisão suficiente do pessoal necessário à execução dos controlos oficiais nos termos do capítulo I, secção I, do anexo I e com a frequência especificada no capítulo 2, secção II, do mesmo anexo.**
- 8. A autoridade competente adoptará uma abordagem baseada no risco para estimar qual o número de funcionários que devem estar presentes na cadeia de abate de um matadouro.**
- O pessoal envolvido será em número suficiente para assegurar que possam ser cumpridos todos os requisitos constantes do presente regulamento.**
- 9. Os Estados-Membros poderão permitir que o pessoal do matadouro preste apoio no âmbito dos controlos oficiais através da execução de determinadas tarefas específicas, sob a supervisão do veterinário oficial, no atinente à produção de carne de aves de capoeira, carne de lagomorfos, porcos de engorda e vitelos de engorda, nos termos do capítulo 2, secção III, do anexo I.**
- 10. O pessoal do matadouro que executar as tarefas referidas no n.º 9 deve:**
- a) ter as habilitações e seguir as acções de formação previstas no capítulo 2, secção IV.B, do anexo I;**
 - b) agir independentemente do pessoal do matadouro envolvido na produção;**
e
 - c) comunicar quaisquer deficiências ao veterinário oficial.**
- 11. Podem ser aprovadas disposições, nos termos do procedimento estabelecido no n.º 2 do artigo 19.º, no sentido de permitir que os Estados-Membros determinem que o disposto no n.º 9 é extensivo à carne de outros tipos de animais.**

Artigo 5.º
Moluscos bivalves vivos

Os controlos oficiais à produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos serão executados em conformidade com o disposto no anexo II.

Artigo 6.º
Produtos da pesca

Os controlos oficiais aos produtos da pesca serão executados em conformidade com o disposto no anexo III.

Artigo 7.º
Leite cru e produtos lácteos

Os controlos oficiais ao leite cru e aos produtos lácteos serão executados em conformidade com o disposto no anexo IV.

CAPÍTULO III

IMPORTAÇÕES

Artigo 8.º
Listas dos países terceiros e partes de países terceiros dos quais são permitidas importações de produtos de origem animal especificados

1. Só serão importados os produtos de origem animal provenientes de países terceiros ou partes de países terceiros que constem de uma lista coligida e actualizada de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 19º.

Estas listas podem ser combinadas com outras listas elaboradas para fins de saúde pública ou sanidade animal.

2. Na elaboração ou actualização das listas nos termos do n.º 1, ter-se-á particularmente em conta o seguinte:

a) a legislação do país terceiro relativa:

i) a produtos de origem animal;

ii) à utilização de medicamentos veterinários, incluindo regras relativas à sua proibição ou autorização, à sua distribuição, à sua colocação no mercado e as regras em matéria de administração e inspecção;

- iii) à preparação e utilização de alimentos para animais, incluindo os processos para a utilização de aditivos e a preparação e utilização de alimentos para animais com medicamentos, bem como a qualidade higiénica das matérias-primas utilizadas para a preparação dos alimentos para animais e do produto final;
- b) a organização das autoridades competentes dos países terceiros, respectivos poderes e independência, a supervisão a que estão sujeitas e a autoridade que efectivamente têm para garantir a aplicação da legislação adequada;
- c) os recursos de que dispõem as autoridades competentes, incluindo instalações de diagnóstico;
- d) a formação do pessoal encarregado dos controlos oficiais;
- e) o alcance e a realização de controlos oficiais às importações de animais e produtos de origem animal;
- f) os resultados dos controlos oficiais efectuados pela Comunidade no país terceiro, em especial os resultados da avaliação das autoridades competentes e as acções levadas a cabo pelas mesmas autoridades à luz de eventuais recomendações que lhes tenham sido dirigidas na sequência de tais controlos oficiais;
- g) a existência e a prática de procedimentos de controlo documentados e de sistemas de controlo baseados em prioridades;
- h) se aplicável, a situação relativa à sanidade animal e aos procedimentos de notificação da Comissão e de organismos internacionais relevantes acerca de surtos de doenças animais;
- i) as garantias que o país terceiro pode dar relativamente à conformidade com a regulamentação comunitária ou equivalente;
- j) as condições de higiene de produção, fabrico, manuseamento, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos de origem animal destinados à Comunidade;
- k) a eventual experiência em matéria de comercialização do produto do país terceiro e os resultados de eventuais controlos efectuados à importação;
- l) a existência, aplicação e comunicação de um programa de controlo de zoonoses aprovado;
- m) a existência, aplicação e comunicação de um programa de controlo de resíduos aprovado.

Artigo 9.º

Lista dos estabelecimentos de países terceiros a partir dos quais são permitidas importações de produtos de origem animal especificados

1. Só serão importados os produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos de países terceiros que constem das listas coligidas e actualizadas de acordo com o presente artigo, exceptuando-se o disposto no n.º 4.
2. Um dado estabelecimento só pode ser colocado na lista referida no n.º 1 se a autoridade competente do respectivo país terceiro de origem garantir que:
 - a) o estabelecimento se encontra em conformidade com:
 - i) as regras comunitárias relevantes, nomeadamente as constantes do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal]; ou
 - ii) as regras consideradas como equivalentes às regras supra, aquando da decisão do aditamento do mesmo país terceiro à lista relevante, em conformidade com o n.º 1 do artigo 8.º;
 - b) um serviço de inspecção oficial pertencente ao país terceiro de origem supervisiona o estabelecimento; e
 - c) possui poderes efectivos para impedir a exportação de produtos desse estabelecimento para a Comunidade, na eventualidade de o mesmo estabelecimento não cumprir as regras referidas na alínea a).
3. As autoridades competentes dos países terceiros que constam das listas nos termos do n.º 1 do artigo 8.º garantirão a elaboração, actualização e comunicação à Comissão de listas dos estabelecimentos a partir dos quais podem ser expedidos para a Comunidade produtos de origem animal especificados.
4. Em derrogação do n.º 1, podem ser importados produtos de origem animal especificados que não constem de uma das listas elaboradas em conformidade com o n.º 1, nos seguintes casos:
 - a) sempre que se decidir, numa base casuística, e de acordo com o procedimento constante do n.º 2 do artigo 19.º, que as garantias dadas pelo país terceiro a respeito das importações de produtos de origem animal especificados são suficientes para assegurar conformidade com os requisitos constantes do n.º 2; e
 - b) nos casos enumerados no anexo V.

Artigo 10.º

Listas de zonas de produção em países terceiros de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, das quais são permitidas importações

1. Os moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos só serão importados de zonas de produção em países terceiros que constem das listas elaboradas e actualizadas nos termos do artigo 9.º.
2. O n.º 1 não é aplicável no caso dos pectinidae colhidos fora de zonas de produção classificadas. Contudo, os controlos oficiais relativos aos pectinidae terão lugar em conformidade com o disposto na secção III do anexo II.
3. Na elaboração das listas nos termos do n.º 1 ter-se-ão em especial atenção as garantias que a autoridade competente do país terceiro possa dar relativamente às regras constantes do presente regulamento em matéria de classificação e controlo oficial de zonas de produção.

Antes da elaboração das listas deve ser realizada no local uma visita de inspecção comunitária, excepto se:

- a) o risco determinado não o justificar; e
- b) se determinar, ao ser decidido aditar determinada zona de produção a uma lista, em conformidade com o disposto no n.º 1, que existem outras informações indicativas do fornecimento das garantias necessárias pela autoridade competente.

Artigo 11.º

Listas de navios-fábrica e de navios congeladores e documento a assinar pelo comandante dos mesmos navios

1. Os produtos da pesca importados de um navio-fábrica ou de um navio congelador com pavilhão de país terceiro provirão de navios constantes de uma lista elaborada e actualizada em conformidade com o disposto no artigo 9.º.
2. Sempre que os produtos da pesca sejam importados para a Comunidade directamente de um navio-fábrica ou de um navio congelador, um documento, assinado pelo comandante, pode substituir o documento requerido ao abrigo do artigo 15.º.
3. Os procedimentos estabelecidos no presente capítulo não se aplicam aos produtos da pesca frescos, desembarcados directamente na Comunidade a partir de um navio de pesca com pavilhão de país terceiro. Os controlos oficiais relativos a tais produtos da pesca terão lugar em conformidade com o disposto no anexo III.

Artigo 12.º
Derrogações ao n.º 2 do artigo 11.º

Em derrogação do n.º 2 do artigo 9.º, um navio-fábrica ou um navio congelador podem ser incluídos numa lista ao abrigo do artigo 9.º,

1. Com base numa comunicação conjunta da autoridade competente do país terceiro correspondente ao pavilhão do navio e da autoridade competente de outro país terceiro, incumbido, pelo primeiro, da inspecção do navio, mediante as seguintes condições:
 - a) o país terceiro correspondente ao pavilhão figura na lista -elaborada nos termos do artigo 8.º - de países terceiros a partir dos quais se podem importar produtos da pesca;
 - b) todos os produtos da pesca provenientes do navio destinados à colocação em mercado comunitário são desembarcados directamente no país terceiro correspondente ao pavilhão do navio;
 - c) a autoridade competente do país terceiro do pavilhão inspeccionou o navio e declara-o em conformidade com as regras comunitárias; e
 - d) a autoridade competente do país terceiro do pavilhão declara que irá regularmente inspeccionar o navio, por forma a assegurar que este continua a estar em conformidade com as regras comunitárias.
2. Com base numa comunicação conjunta da autoridade competente do país terceiro correspondente ao pavilhão do navio e da autoridade competente de um Estado-Membro, incumbido, pelo país terceiro em causa, da inspecção do navio, mediante as seguintes condições:
 - a) todos os produtos da pesca provenientes do navio destinados à colocação em mercado comunitário são desembarcados directamente nesse Estado-Membro;
 - b) a autoridade competente desse Estado-Membro inspeccionou o navio e declara-o em conformidade com as regras comunitárias; e
 - c) a autoridade competente desse Estado-Membro inspeccionará regularmente o navio, por forma a assegurar que este continua a estar em conformidade com as regras comunitárias.
3. As regras circunstanciadas de execução do presente artigo poderão ser definidas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 19º.

Artigo 13.º

Notificação de listas de estabelecimentos, zonas de produção, navios-fábrica e navios congeladores a partir dos quais são permitidas as importações de produtos específicos

1. A Comissão notificará regularmente os pontos de contacto nomeados pelos Estados-Membros, para efeitos do presente regulamento, à cerca de listas novas ou actualizadas, nos termos do n.º 1 do artigo 9.º, do n.º 1 do artigo 10.º e do n.º 1 do artigo 11.º, que terá recebido das autoridades competentes de países terceiros, em conformidade com o disposto no n.º 3 do artigo 9.º.

Se nenhum Estado-Membro colocar objecções a essas listas novas ou actualizadas no prazo de cinco dias úteis a contar da data de notificação pela Comissão, as importações provenientes dos estabelecimentos ou navios constantes das mesmas listas serão autorizadas no prazo de dez dias úteis a contar da data de publicação das listas pela Comissão.

2. Se, na sequência da notificação ao abrigo do n.º 1, pelo menos um Estado-Membro apresentar observações por escrito, ou se a Comissão considerar que a alteração da lista é necessária à luz de informações relevantes, tais como, relatórios de inspecções comunitárias ou notificação ao abrigo do sistema de alerta rápido, do facto informará todos os Estados-Membros, incluindo o ponto na ordem de trabalhos da seguinte reunião da secção relevante do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para efeitos de decisão, se for caso disso, em conformidade com o procedimento disposto no n.º 2 do artigo 19.º.

Artigo 14.º

Listas actualizadas relativas às importações

A Comissão providenciará pela publicação de versões actualizadas de todas as listas abrangidas pelo n.º 1 do artigo 8.º, n.º 1 do artigo 9.º, n.º 1 do artigo 10.º e n.º 1 do artigo 11.º.

Artigo 15.º

Documentos

1. Sempre que uma remessa de produtos de origem animal for importada para a Comunidade, será acompanhada de um documento que obedeça aos requisitos constantes do anexo VI.
2. O documento certificará que os produtos satisfazem:
 - a) os requisitos aplicáveis a tais produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios] e do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal], ou disposições equivalentes a estes requisitos; e

- b) quaisquer condições de importação específicas estabelecidas em conformidade com o artigo 19.º.
3. Os documentos podem incluir pormenores requeridos em conformidade com outros instrumentos legislativos comunitários relativos a questões de saúde pública e sanidade animal.
4. Sempre que for possível obter por outro meio as garantias constantes do n.º 2, poderão ser estabelecidas excepções ao n.º 1, nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 19.º.

CAPÍTULO IV

ATRIBUIÇÕES DE COMPETÊNCIA

Artigo 16.º Flexibilidade

1. Os Estados-Membros podem aprovar regras nacionais que adaptem as regras constantes do anexo I, desde que as mesmas não comprometam os objectivos do presente regulamento e:
- a) permitam a continuação da utilização de métodos tradicionais em todas as fases da produção, transformação ou distribuição de géneros alimentícios; ou
 - b) respondam às necessidades das empresas do sector alimentar:
 - i) com uma pequena taxa de produção; ou
 - ii) situadas em regiões com limitações geográficas especiais.
2. As regras nacionais dispostas no n.º 1 dirão respeito, nomeadamente, aos seguintes assuntos constantes do anexo I:
- a) informações relativas à cadeia alimentar, nos termos da secção I.2.A e da secção II.B do anexo I; e
 - b) presença da autoridade competente com base na análise do risco, nos termos do capítulo 2, secção II.2, do anexo I.
3. Qualquer Estado-Membro que pretenda aprovar regras nacionais nos termos do n.º 2 deverá notificar a Comissão e os demais Estados-Membros. A notificação deverá:
- a) fornecer uma descrição pormenorizada das regras que o Estado-Membro considera necessário adaptar e natureza da adaptação pretendida;
 - b) descrever os estabelecimentos em causa;

c) explicar as razões da adaptação, incluindo, sempre que relevante, um resumo:

i) da análise do risco realizada; e

ii) de quaisquer medidas a tomar para garantir que a adaptação não compromete os objectivos do presente regulamento;

d) prestar quaisquer outras informações relevantes.

4. Os restantes Estados-Membros disporão de três meses a contar da recepção da notificação referida no n.º 1 para enviar comentários escritos à Comissão.

A Comissão poderá e, após recepção dos comentários escritos de um ou mais Estados-Membros, deverá, consultar os Estados-Membros no âmbito do comité referido no n.º 1 do artigo 19.º. A Comissão pode decidir, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 19.º, se as medidas previstas poderão ser aplicadas, sujeitas, se necessário, às alterações adequadas. Sempre que apropriado, a Comissão poderá propor que sejam aprovadas medidas de carácter geral com os objectivos dispostos no n.º 1 e relativas aos assuntos abordados no n.º 2, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 19.º.

5. Um Estado-Membro poderá aprovar regras nacionais de adaptação dos requisitos do anexo I apenas:

a) em cumprimento de uma decisão aprovada em conformidade com o n.º 4; ou

b) se, um mês após expiração do prazo de três meses previsto no n.º 4, a Comissão não tiver informado o Estado-Membro de:

i) ter recebido comentários por escrito de outros Estados-Membros; ou

ii) pretender propor a aprovação de uma decisão nos termos da alínea a).

Artigo 17.º

Alteração dos anexos, regras de execução e medidas de transição

Em conformidade com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 19.º e, sempre que necessário, após ter obtido o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos:

1. os Anexos I a IV ~~serão~~ **poderão ser** alterados ou complementados de forma a ter em conta a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos;
2. **Poderão ser** ~~serão~~ adoptadas as regras de execução necessárias para assegurar a aplicação uniforme do presente regulamento;
3. **Poderão ser estabelecidas medidas de transição** ~~poderão ser estabelecidos critérios microbiológicos para o controlo da higiene a nível das instalações de produção.~~

Artigo 18.º
Decisões específicas

As medidas de execução previstas no n.º 2 do artigo 17.º poderão especificar, nomeadamente:

1. Testes para avaliação do desempenho dos operadores das empresas do sector alimentar e respectivo pessoal;
2. Método de comunicação dos resultados das inspecções;
3. Critérios para determinar, com base numa análise do risco, quando pode o veterinário oficial não estar presente nos matadouros e instalações de tratamento de caça durante as inspecções ante e post-mortem;
4. Regras relativas ao conteúdo dos exames a efectuar pelos veterinários e auxiliares oficiais;
5. Critérios microbiológicos para o controlo em matéria de higiene dos processos dos estabelecimentos;
6. Procedimentos alternativos, análises serológicas ou outros testes laboratoriais que dêem garantias pelo menos equivalentes aos procedimentos específicos de inspecção post-mortem descritos no capítulo 3 do anexo I, que podem, por conseguinte, ser por eles substituídos, se a autoridade competente assim o decidir;
7. Circunstâncias em que alguns dos procedimentos específicos de inspecção post-mortem, descritos no capítulo 3 do anexo I, não são necessários, dependendo da exploração, região ou país de origem e com base nos princípios da análise do risco;
8. Regras aplicáveis às análises laboratoriais;
9. Tratamento pelo frio a aplicar à carne no caso de cisticercose e triquinose;
10. Condições segundo as quais as explorações e as regiões podem ser certificadas oficialmente indemnes de cisticercose e triquinose;
11. Métodos a aplicar no exame referido no capítulo 3, secção IX, do anexo I;
12. No atinente aos porcos de engorda, critérios para condições de habitação controladas, e sistemas de produção integrados;
13. Critérios para a classificação das zonas de produção e de afinação dos moluscos bivalves vivos, em cooperação com o laboratório comunitário de referência relevante, incluindo:
 - a) valores-limite e métodos de análise relativamente às biotoxinas marinhas,
 - b) técnicas para a pesquisa de vírus e normas virológicas, e

c) planos de colheita de amostras e métodos e tolerâncias analíticos a aplicar para verificação da observância dos critérios;

14. Regras detalhadas de aplicação dos artigos 11.º e 12.º;

15. Critérios organolépticos para avaliação da frescura dos produtos da pesca;

16. Limites analíticos, métodos de análise e planos de colheita de amostras para a realização dos controlos oficiais relativos aos produtos da pesca, requeridos ao abrigo do anexo III, incluindo no atinente a parasitas e contaminantes ambientais;

17. Método através do qual a Comissão disponibilizará ao público as listas de países terceiros e respectivos estabelecimentos, nos termos dos artigos 8.º, 9.º, 10.º e 11.º;

18. Modelos de documentos e critérios para utilização de documentos electrónicos;

19. Critérios para determinação do risco representado por determinados produtos de origem animal importados para a Comunidade;

20. Condições especiais para a importação de determinados produtos de origem animal, tendo em conta os respectivos riscos, as informações fornecidas pelos países terceiros em causa e, sempre que necessário, os resultados dos controlos comunitários efectuados nesses países. Estas condições especiais de importação podem ser estabelecidas para um único produto de origem animal, ou para um grupo de produtos. Podem aplicar-se a um só país terceiro, a regiões de um país terceiro, ou a um grupo de países terceiros; e

21. Condições subjacentes às importações de produtos de origem animal provenientes de um país terceiro ou região de país terceiro, na sequência da aplicação de um acordo de equivalência, ou mediante auditoria de resultados satisfatórios, reconhecendo que as medidas aplicadas nesse mesmo país ou região oferecem garantias equivalentes às aplicadas na Comunidade, se o país terceiro fornecer provas objectivas a este respeito.

Artigo 19.º

Procedimento de regulamentação

1. A Comissão será assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído nos termos do artigo 58.º do regulamento (CE) n.º 178/2002.
2. Nos casos em que seja feita remissão para o presente número, ~~será aplicável o procedimento de regulamentação previsto no~~ serão aplicados os artigos 5º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, de acordo com o disposto ~~no seu artigo 7º e no seu artigo 8º.~~
3. O prazo referido no n.º 6 do artigo 5º da Decisão 1999/468/CE é fixado em três meses.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS

*Artigo **20.º***
Entrada em vigor e aplicação

O presente regulamento entra em vigor no dia da sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia.

Terá aplicação [inserir dd/mm/aaaa]¹².

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

Feito em Bruxelas, em

Pelo Parlamento Europeu
O Presidente

Pelo Conselho
O Presidente

¹² O presente regulamento terá a mesma data de aplicação dos demais textos legais que fazem parte da chamada reformulação da legislação em matéria de higiene.

ANEXO I
CARNE FRESCA

O presente anexo aplica-se a matadouros, instalações de tratamento de caça e instalações de desmancha.

Capítulo 1

Tipo de controlos e decisões na sua sequência

I. TAREFAS DO VETERINÁRIO OFICIAL

I.1 Auditorias do veterinário oficial

O veterinário oficial executará auditorias aos estabelecimentos do sector da carne, com vista a verificar se o operador **da empresa do sector alimentar** obedece às disposições do Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios], do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal] e do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano] e se, consequentemente, tomou todas as medidas apropriadas para assegurar boas práticas de higiene e carne segura. Nestas auditorias incluem-se:

A. Auditorias das boas práticas de higiene.

Estas serão executadas para verificar a conformação contínua com os próprios procedimentos utilizados pelo operador da empresa do sector alimentar em matéria de:

- a) concepção e manutenção da estrutura e do equipamento da instalação;
- b) higiene da instalação, antes, durante e após o funcionamento da mesma;
- c) higiene pessoal;
- d) formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
- e) luta anti-parasitária;
- f) controlo da qualidade da água;
- g) controlo da temperatura;
- h) controlo das remessas de carne entradas e saídas;

- i) ~~manuseamento~~, recolha, **transporte**, e armazenamento, **manuseamento, transformação e utilização ou eliminação** de sub-produtos animais ~~não destinados ao consumo humano~~, incluindo matérias de risco especificadas, **pelos quais o operador da empresa do sector alimentar é responsável**.

B. Auditorias dos procedimentos baseados nos princípios relativos à análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP).

Estas auditorias serão executadas de modo a verificar se todos os princípios HACCP estão a ser contínua e correctamente aplicados, e se os procedimentos baseados no HACCP garantem:

1. que os animais que entram no processo de abate:
 - a) estão correctamente identificados;
 - b) se fazem acompanhar das informações pertinentes fornecidas pela exploração de proveniência dos animais;
 - c) apresentam couro, pele ou velo em condições tais que o risco de contaminação da carne durante o abate é reduzido ao mínimo;
 - d) parecem saudáveis após inspecção visual;
 - e) foram transportados e manipulados de maneira conforme às regras comunitárias em matéria de bem-estar animal.
2. na medida do possível, que a carne resultante do processo de abate:
 - a) se encontra em conformidade com os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação comunitária, incluindo parâmetros de higiene e critérios relevantes em matéria de organismos patogénicos;
 - b) não contém resíduos químicos superiores aos teores fixados na legislação comunitária,
 - c) não contém resíduos de substâncias proibidas pela legislação comunitária;
 - d) não contém contaminantes com teores superiores aos fixados na legislação comunitária;
 - e) não revela perigos físicos, por exemplo, não contém corpos estranhos;
 - f) não contém anomalias ou alterações fisiopatológicas, trazendo à atenção do veterinário oficial carcaças ou carne que contenham tais anomalias ou alterações;
 - g) não apresenta contaminação fecal ou outra;

- h) não contém matérias de risco especificadas, a não ser as previstas ao abrigo da legislação comunitária, e que foram produzidas em conformidade com a legislação comunitária relevante sobre encefalopatias espongiformes transmissíveis;
- i) está em conformidade com as regras comunitárias em matéria de rastreabilidade da carne.

C. Auditorias relativas à utilização de guias.

Sempre que o operador da empresa do sector alimentar, na observância de regras comunitárias ou nacionais, utilize guias de boas práticas comunitárias ou nacionais, a utilização correcta dos mesmos será objecto de auditoria.

D. Realização de auditorias.

Especial cuidado será posto na execução das auditorias previstas no presente capítulo, relativamente:

- a) à observação constante das actividades levadas a cabo pelo pessoal da empresa, numa base contínua, em todas as fases do processo de abate e de desmancha; o veterinário oficial poderá proceder a testes de desempenho, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal da empresa corresponde aos critérios específicos estabelecidos pela autoridade competente; se necessário, serão adoptadas, de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, regras circunstanciadas respeitantes aos testes de desempenho;
- b) à verificação de todos os registos apropriados do operador da empresa do sector alimentar;
- c) à colheita de amostras para análise laboratorial, sempre que considerado necessário;
- d) à documentação dos elementos tidos em conta e das conclusões da auditoria.

I.2 Inspecções a realizar pelo veterinário oficial

Os resultados das auditorias realizadas ao abrigo da secção I.1 serão tidos em conta pelo veterinário oficial na execução das suas inspecções e influenciarão, sempre que apropriado, o modo como estas são executadas.

As inspecções abrangerão:

A. Informações relativas à cadeia alimentar

1. As informações relevantes incluídas nos registos da exploração de proveniência dos animais, que serão postos à disposição pelo operador da exploração em conformidade com o Regulamento (CE) n.º .../... [relativo à higiene dos géneros alimentícios], serão verificadas e analisadas pelo veterinário oficial antes do abate dos animais. Essas informações devem abarcar, pelo menos:
 - a) o estatuto da exploração de proveniência ou o estatuto sanitário regional;
 - b) o estado de saúde dos animais;
 - c) os pormenores relativamente a medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais durante o período de criação (até aos seis meses, no máximo, anteriores à data da inspecção), data(s) de administração e intervalo(s) de segurança. **Só serão fornecidos pormenores acerca de medicamentos veterinários com um intervalo de segurança superior a zero ou que possam afectar a detecção de doenças animais;**
 - d) ~~a ocorrência de~~ as doenças **ocorridas e** que possam afectar a segurança da carne;
 - e) os resultados, **se relevantes para a protecção da saúde pública,** de quaisquer análises feitas sobre amostras colhidas de animais, ou outras amostras **colhidas com vista a diagnosticar doenças que possam afectar a segurança da carne** ~~colhidas para fins de diagnóstico~~, incluindo amostras colhidas no âmbito da vigilância e controlo de zoonoses e resíduos;
 - f) os relatórios relevantes provenientes de matadouros acerca de factos constatados ante-mortem e post-mortem em animais provenientes da mesma exploração;
 - g) dados relevantes em matéria de produção;
 - h) o nome e o endereço do veterinário privado que normalmente assiste o operador da exploração de proveniência; e
 - i) o nome do veterinário oficial/serviço veterinário responsável.

2. ~~Serão estabelecidas, em conformidade com o procedimento constante do artigo 6.º, regras detalhadas relativas ao modo como deverão ser apresentadas e estabelecidas estas informações. **Em conformidade com o procedimento referido no nº 2 do artigo 19º, serão estabelecidos:**~~
 - a) **regras relativas ao modo como serão estabelecidas e propostas as informações sobre a cadeia alimentar;**
 - b) **o formato normalizado de declaração relativa a informações sobre a cadeia alimentar, a assinar pelos produtores primários.**
 3. O veterinário oficial terá em conta os resultados documentados da verificação e análise destas informações quando proceder à inspecção ante-mortem e post-mortem.
 4. Quando proceder às suas inspecções, o veterinário oficial terá em conta os certificados oficiais que acompanham os animais e, bem assim, as possíveis declarações dos veterinários que procederam a controlos a nível da produção primária, incluindo veterinários oficiais e acreditados que participem na rede de vigilância epidemiológica, tal como previsto nos termos do artigo 14.º da Directiva 64/432/CEE¹.
 5. Sempre que os operadores de empresas da cadeia alimentar tomem medidas adicionais no sentido de garantir a segurança dos alimentos, através da aplicação de sistemas de controlo privados ou integrados, de certificação por terceiras partes independentes, ou mediante outros meios, e sempre que estas medidas sejam documentadas e os animais participantes nestes esquemas sejam identificáveis, o veterinário oficial pode ter isto em consideração ao efectuar as suas inspecções e ao analisar os procedimentos baseados no HACCP.
- B. **Inspecção ante-mortem** (as normas seguintes não se aplicam à caça selvagem proveniente de caçadas).
1. Antes do abate, todos os animais devem ser submetidos a uma inspecção ante-mortem pelo veterinário oficial. Os animais devem ser submetidos a uma inspecção ante-mortem nas 24 horas seguintes à sua chegada ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate. O veterinário oficial pode ainda exigir uma inspecção em qualquer outro momento.
 2. A inspecção deve, nomeadamente, determinar:
 - a) se as regras de identificação dos animais foram cumpridas;

¹ JO 121 de 29.7.1964, p. 1977.

- b) se o bem-estar dos animais não ficou comprometido;
 - c) se os animais apresentam couro, pele ou velo em condições tais que o risco de contaminação da carne durante o abate é reduzido ao mínimo;
 - d) se existem sinais de qualquer outro factor que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal, com especial atenção prestada à detecção de doenças zoonóticas, doenças enumeradas na Lista A do Gabinete Internacional de Epizootias (OIE) e outras doenças notificáveis.
- 3. O veterinário oficial procederá igualmente, no matadouro, à inspecção clínica de todos os animais que o operador da empresa do sector alimentar ou auxiliares oficiais possam ter afastado por os terem considerado impróprios para abate.
 - 4. Sempre que previsto no presente regulamento, parte da inspecção ante-mortem poderá ser efectuada na exploração de proveniência dos animais.
 - 5. No caso de um abate de emergência efectuado fora do matadouro, o veterinário oficial deste último examinará o certificado emitido pelo veterinário, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal].

C. Bem-estar animal

O veterinário oficial verificará a conformidade com a regulamentação comunitária **e nacional** relevante em matéria de bem-estar animal, incluindo as regras relativas à protecção dos animais no abate e durante o transporte.

D. Inspecção post-mortem

- 1. A carcaça e as **respectivas** miudezas serão imediatamente submetidas a uma inspecção post-mortem visual. Todas as superfícies externas serão analisadas; para esse fim, podem ser necessárias instalações técnicas especiais e/ou uma manipulação mínima da carcaça e/ou das miudezas. Prestar-se-á especial atenção à detecção de doenças zoonóticas, doenças enumeradas na Lista A do OIE e outras doenças notificáveis. A velocidade da cadeia de abate e o nível do pessoal de inspecção proporcionarão uma inspecção correcta. Consoante a espécie de animal, o tipo de exploração ou o país ou região de origem, e com base no princípio da análise de riscos, são necessários uma palpação, incisões ou testes laboratoriais adicionais, conforme referido no Capítulo 3.

2. Sempre que considerado necessário à obtenção de um diagnóstico definitivo ou à detecção da presença de uma doença do foro animal ou de um excesso de resíduos químicos ou de não-conformidade com critérios microbiológicos, realiza-se um exame suplementar, incluindo palpação e incisão de partes da carcaça e das miudezas, bem como testes laboratoriais.
3. As carcaças de solípedes domésticos, de animais de espécie bovina com mais de seis meses de idade e de suínos domésticos com mais de quatro semanas de idade serão submetidas a inspecção post-mortem, sendo seccionadas longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, formando meias carcaças. Se a inspecção o exigir, o veterinário oficial pode requerer que a cabeça ou a carcaça seja seccionada longitudinalmente. Contudo, para ter em conta progressos tecnológicos ou situações sanitárias específicas, a autoridade competente poderá autorizar a entrega para inspecção de carcaças de solípedes domésticos, animais de espécie bovina com mais de seis meses e suínos domésticos com mais de quatro semanas não seccionados a meio.
4. Durante a inspecção, devem ser tomadas precauções para assegurar que a contaminação da carne por acções tais como a palpação, o corte ou a incisão seja reduzida ao mínimo.
5. Após consulta da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e nos termos do procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, os processos específicos de inspecção post-mortem referidos no Capítulo 3 podem ser substituídos por processos alternativos, serológicos ou outras análises laboratoriais, desde que estes dêem garantias de nível, pelo menos, equivalente. **A autoridade competente deverá estar de acordo com a utilização destes processos.**
6. **No caso de abate de emergência, a carcaça será sujeita assim que possível a uma inspecção post-mortem, em conformidade com os pontos 1 a 5, antes de ser declarada própria para consumo humano.**

E. Matérias de risco especificadas (MRE)

Em conformidade com a legislação comunitária específica relativa às MRE, a remoção, a separação, a coloração e, sempre que adequado, a marcação das MRE será controlada pelo veterinário oficial. Este assegurará que o operador da empresa alimentar toma todas as medidas necessárias para evitar a contaminação da carne com MRE durante o abate (incluindo o atordoamento) e remoção das MRE.

F. Testes laboratoriais e estudos de referência sobre organismos patogénicos

1. No âmbito:

- a) da vigilância oficial de zoonoses, incluindo salmonela spp., campilobacter spp. e verotoxina produtora de Escherichia coli e de estirpes de bactérias multi-resistentes;
- b) de testes laboratoriais específicos para o diagnóstico de encefalopatias espongiformes transmissíveis referidas no n.º 1 do artigo 20.º do Regulamento (CE) n.º 999/2001²;
- c) da detecção de substâncias ou produtos não autorizados, do controlo exercido sobre substâncias regulamentadas e, nomeadamente, no âmbito dos planos de vigilância da pesquisa de resíduos, previstos no capítulo II da Directiva 96/23/CEE³;
- d) a detecção de doenças zoonóticas, doenças enumeradas na Lista A do OIE e outras doenças notificáveis;
- e) das análises laboratoriais dos animais considerados suspeitos pelo veterinário oficial, ou necessárias para que o veterinário oficial alcance um diagnóstico definitivo;

o veterinário oficial procederá à colheita de amostras, assegurando que estas são identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório apropriado, de acordo com as especificações relevantes e tendo em conta outra regulamentação comunitária estabelecida no domínio das zoonoses, das encefalopatias espongiformes transmissíveis e dos resíduos.

2. Sempre que necessário, serão estabelecidas regras circunstanciadas respeitantes às análises laboratoriais, em conformidade com o procedimento referido no **nº 2 do artigo 19º**, incluindo regras específicas para estudos de referência sobre salmonela spp., campilobacter spp., verotoxina produtora de escherichia coli e estirpes de bactérias multi-resistentes.

G. Marcação de salubridade e de identificação

1. À carne de ungulados domésticos, de mamíferos de caça de criação à excepção dos lagomorfos e de caça grossa selvagem será aposta, sob a responsabilidade do veterinário oficial, uma marca de salubridade. Depois de terminada a inspecção post-mortem, as carcaças, as meias carcaças, os quartos e as carcaças cortadas em três peças devem exhibir a marca de salubridade através de uma marcação na sua superfície externa a tinta ou a fogo, de modo a assegurar que o número do estabelecimento é facilmente identificável.

² JO L 147 de 31.5.2001, p. 1.

³ JO L 125 de 23.5.1996, p. 10.

2. Com vista à marcação de salubridade e de identificação, o veterinário oficial supervisionará:
 - a) a marcação de salubridade;
 - b) as marcas e o material que acondiciona a carne, se estiver marcado, nos termos do estabelecido na presente secção.
3. Excepto no atinente à caça selvagem proveniente de caçadas, a marca de salubridade só pode ser aplicada quando o animal (de que a carne provém) tiver sido submetido a inspecção ante-mortem pelo veterinário oficial e quando tiverem sido cumpridos os demais requisitos do presente regulamento. **Contudo, a marca de salubridade pode ser aplicada antes de serem conhecidos os resultados de eventual análise com vista à detecção de triquinose se o veterinário oficial se declarar satisfeito ao ter conhecimento de que a carne do animal em causa só será colocada no mercado se os resultados forem satisfatórios.**
4. A marca de salubridade deve ser:
 - a) ou uma marca oval de pelo menos 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura, com as seguintes informações em caracteres perfeitamente legíveis:
 - i) na parte superior, as iniciais do país remetente em letra maiúscula: - A - B - DK - D - EL - E - FIN - F - IRL - I - L - NL - P S - UK -, seguidas do número de aprovação veterinária do estabelecimento;
 - ii) na parte inferior, um dos seguintes conjuntos de iniciais: CE, EC, EF, EG, EK, ou EY;
 - b) ou uma marca oval de pelo menos 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura, com as seguintes informações em caracteres perfeitamente legíveis:
 - i) na parte superior, o nome do país remetente em maiúsculas;
 - ii) ao centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento;
 - iii) na parte inferior, um dos seguintes conjuntos de iniciais: CE, EC, EF, EG, EK, EY.

As letras devem ter pelo menos 0,8 cm de altura e os algarismos pelo menos 1 cm de altura. A marca de salubridade pode, adicionalmente, incluir uma indicação do veterinário oficial que efectuou a inspecção sanitária da carne. As dimensões e os caracteres que compõem a marca podem ser reduzidos na marcação de salubridade de borregos, cabritos e leitões.

5. As carcaças devem ser marcadas a tinta ou a fogo, em conformidade com o ponto 4:
 - a) as que pesam mais de 65 quilogramas devem ser marcadas em cada meia carcaça, pelo menos nos seguintes pontos: face externa das coxas, lombo, costas, peito e espádua;
 - b) as carcaças de cordeiros, cabritos e leitões devem ostentar pelo menos dois carimbos, um em cada lado da carcaça, na espádua ou na face externa das coxas;
 - c) as demais carcaças devem ser marcadas pelo menos em quatro pontos, na espádua e na face externa das coxas. Contudo, no caso das carcaças de borrego, cabrito e leitão, a marcação de salubridade pode fazer-se na forma de um rótulo ou etiqueta a utilizar apenas uma vez.
6. Os fígados de animais de espécie bovina, suína e dos solípedes devem ser marcados a fogo em conformidade com o ponto 4.
7. Todos os restantes subprodutos provenientes de abate próprio para consumo humano devem ser imediatamente marcados em conformidade com o ponto 4, quer directamente no produto, quer no seu invólucro ou embalagem. A marca em conformidade com o ponto 4 deve ser aplicada a um rótulo fixado ao invólucro ou embalagem, ou impresso nesta última.
8. A embalagem deve ser sempre marcada em conformidade com o ponto 9.
9. A carne desmanchada e as miudezas empacotadas referidas nos pontos 6 e 7 devem ostentar uma marca de salubridade em conformidade com o ponto 4. A marca deve ser aplicada a um rótulo fixado à embalagem, ou nela impresso, de forma a que seja destruído quando a embalagem é aberta. A não-destruição da marca só pode ser tolerada quando a embalagem em si é destruída pela sua própria abertura. Contudo, quando o invólucro preenche todas as condições de protecção relativas à embalagem, o rótulo pode ser fixado ao invólucro.
10. Sempre que a carne fresca é acondicionada em doses destinadas à venda directa ao consumidor, têm aplicação os pontos 7 e 9. Os requisitos quanto às dimensões, referidos no ponto 4, não são obrigatórios para a marca exigida nos termos do presente ponto. Se a carne for reembalada numa instalação diferente daquela em que foi primeiramente acondicionada, o acondicionamento deve comportar a marca de salubridade do centro de embalagem.
11. A carne de solípedes e o respectivo acondicionamento devem comportar uma marca especial, a determinar nos termos do procedimento estabelecido no **n.º 2 do artigo 19.º**.

12. Os corantes utilizados na marcação de salubridade devem ser os enumerados na legislação comunitária relevante sobre os corantes para utilização nos géneros alimentícios.
13. Não é permitido remover as marcas de salubridade a não ser que a carne seja novamente trabalhada num outro estabelecimento separado aprovado, devendo a marca original ser então substituída por uma marca com o número desse estabelecimento.

H. Comunicação dos resultados das inspecções

1. O veterinário oficial registará e avaliará os resultados das suas inspecções. Caso a inspecção tenha revelado a presença de uma doença ou de um problema que possa afectar a saúde pública ou animal, ou comprometer o bem-estar dos animais, essa informação será comunicada:
 - a) ao operador da empresa do sector alimentar responsável pelo estabelecimento;
 - b) ~~Sempre que o problema surgir durante a produção primária, a mesma informação será igualmente~~ à autoridade competente responsável pela supervisão da exploração de proveniência dos animais ou do couro de caça;
 - c) ao veterinário privado que assiste à exploração de proveniência; e
 - d) à pessoa responsável pela exploração de proveniência.

Contudo, sempre que houver necessidade de encontrar provas comprovativas de desrespeito das boas práticas veterinárias ou de uso ilegal de substâncias farmacêuticas, as conclusões oficiais não serão comunicadas, nem ao veterinário privado, nem à pessoa responsável pela exploração.

O veterinário oficial pode decidir não comunicar determinadas informações se estas não forem relevantes para determinada pessoa. Na sequência desta comunicação, ~~este último~~ **as pessoas responsáveis** tomarão as medidas necessárias, **na sua esfera de competência**, para remediar a situação ~~onde apropriado for~~.

2. Os resultados das inspecções e análises serão comunicados às bases de dados relevantes.

3. Sempre que os animais em questão tenham sido criados noutra Estado-Membro, ou num país terceiro, a descoberta de uma doença ou estado que possa afectar a saúde pública ou animal, ou comprometer o bem-estar dos animais, serão comunicados ao operador da empresa do sector alimentar responsável pelo estabelecimento e à autoridade central competente do Estado-Membro onde essa empresa de carne se situa. Esta última informará a Comissão caso os animais em questão tenham sido criados num país terceiro.
4. Sempre que o veterinário oficial, ao realizar as suas inspecções ante- e post-mortem, ou qualquer outra actividade de inspecção, suspeite da presença de um agente infeccioso constante da Lista A do OIE, deverá notificar imediatamente a autoridade central competente. Além disso, tomará todas as medidas e precauções necessárias para impedir a possível propagação do agente infeccioso, incluindo o encerramento do estabelecimento, impedindo quaisquer movimentações dentro ou fora das instalações, quer até confirmação da ausência do agente referido, quer até terem sido aplicadas todas as medidas e restrições necessárias.
5. Se necessário, serão adoptadas, de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, regras circunstanciadas respeitantes à comunicação dos resultados de inspecções.

II. DECISÕES NA SEQUÊNCIA DOS CONTROLOS OFICIAIS

Quando, na sequência dos controlos oficiais, forem detectadas deficiências, irregularidades ou incumprimentos, serão tomadas as medidas adequadas, incluindo:

A. Decisões subsequentes às auditorias das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no HACCP

1. Quando uma auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no HACCP revelar incumprimentos, o veterinário oficial assegurará que o operador da empresa do sector alimentar faça de imediato a análise dos controlos dos processos, para, se possível, descobrir a causa, rectificar os incumprimentos e prevenir novas ocorrências. Em função da natureza do problema, o veterinário oficial poderá tomar medidas, como a redução da velocidade do processo.
2. O processo de abate ou de desmancha será suspenso sempre que a auditoria das boas práticas de higiene e dos processos HACCP ou outras investigações revelarem a colocação no mercado de carne que, ao abrigo da secção II.E, seja imprópria para consumo humano e o operador não adaptar imediatamente os procedimentos. O processo só poderá recomeçar quando o veterinário oficial entender que a situação está sob controlo. Semelhante procedimento será aplicado, sempre que o veterinário oficial o considere necessário, no caso de determinado incumprimento ocorrer repetidamente.

3. Sempre que apropriado, o veterinário oficial ordenará a recolha, uma nova análise, a retirada e/ou destruição da carne.
4. Sempre que o processo tiver de ser suspenso repetidamente, não conseguindo o operador da empresa do sector alimentar impedir a recorrência, a autoridade competente dará início ao procedimento de supressão da aprovação do estabelecimento.

B. Decisões relativas à informação sobre a cadeia alimentar

1. Os animais sem informação relevante em matéria de segurança dos alimentos, constante dos registos da exploração de proveniência, não serão aceites para abate. Se estes animais já se encontrarem no matadouro, serão abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano, sem prejuízo da legislação específica subjacente aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário.
2. Sempre que haja considerações imperiosas da ordem do bem-estar animal, o animal poderá ser abatido, ainda que a informação sobre a cadeia alimentar não tenha sido fornecida; não obstante, toda a informação sobre a cadeia alimentar necessária ao veterinário oficial para uma inspecção post-mortem apropriada será fornecida antes de a carcaça ser aprovada para consumo humano. Na pendência de uma decisão final, a mesma carcaça e as respectivas miudezas serão armazenadas em separado das outras carnes. Esta disposição aplicar-se-á igualmente no caso dos abates de emergência fora do matadouro.
3. Sempre que os registos, documentação ou outra informação que acompanhem os animais revelarem que:
 - a) os animais provêm de uma exploração ou de uma área sujeita a uma interdição à deslocação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública;
 - b) as regras para o uso de medicamentos veterinários não foram cumpridas;
 - c) se encontra presente qualquer outro factor que possa ter consequências nocivas para a saúde humana ou animal;

os animais não podem ser aceites para abate sem que tenham sido seguidos procedimentos, introduzidos ao abrigo de regulamentação comunitária, destinados a eliminar os riscos para a saúde humana ou animal. Se estes animais já se encontrarem no matadouro, serão abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano, tomando-se precauções para salvaguardar a saúde humana e animal, se for caso disso. Sempre que o veterinário oficial considere necessário, serão efectuados controlos oficiais na exploração de proveniência.

4. Sempre que a autoridade competente se aperceba de que os registos, documentação ou outras informações que acompanham os animais não correspondem à verdadeira situação na exploração de proveniência, ou à verdadeira situação dos animais, ou que tais dados se destinam a induzir deliberadamente em erro o veterinário oficial, a mesma autoridade competente tomará as medidas adequadas relativamente ao operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração de proveniência dos animais, ou a qualquer outra pessoa envolvida. Estas podem consistir, nomeadamente, na execução de controlos suplementares. As despesas decorrentes destes controlos ficarão a cargo do referido operador da exploração de proveniência, ou das outras pessoas envolvidas.

C. Decisões relativas a animais vivos

1. Os animais que não tenham sido correctamente identificados não serão aceites para abate. Estes animais serão abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano. Sempre que o veterinário oficial considere necessário, serão efectuados controlos oficiais na exploração de proveniência.
2. Sempre que haja considerações imperiosas da ordem do bem-estar animal, os cavalos poderão ser abatidos, ainda que a informação sobre a identidade, legalmente requerida, não tenha sido fornecida; não obstante, esta informação terá de ser fornecida antes de a carcaça poder ser aprovada para consumo humano. Este procedimento aplicar-se-á igualmente no caso dos abates de emergência de cavalos fora do matadouro.
3. Os animais que apresentam couro, pele ou velo em condições tais que o risco de contaminação da carne durante o abate aumenta, não serão abatidos para consumo humano.
4. Os animais que sofram de uma doença ou perturbação transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou consumo da sua carne e, em termos gerais, os animais que apresentem sinais clínicos de uma doença sistémica ou de emaciação não serão abatidos para consumo humano. Estes animais serão abatidos separadamente, em condições tais que não possam contaminar outros animais ou carcaças, e declarados impróprios para consumo humano.
5. Será adiado o abate de animais suspeitos de sofrerem de uma doença ou perturbação que possa ter consequências nocivas para a saúde humana ou animal. Estes animais serão submetidos a um exame pormenorizado que permita realizar um diagnóstico. Quando for necessário um exame post-mortem para efeitos de diagnóstico, o veterinário oficial pode decidir que os animais sejam submetidos a uma inspecção post-mortem, complementada, se necessário, por colheita de amostras e exames laboratoriais. Os animais serão abatidos em separado, ou no final do processo normal de abate, tomando-se todas as precauções necessárias para evitar a possível contaminação de outras carnes.

6. No caso de animais que possam comportar resíduos de medicamentos veterinários em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas ao abrigo da mesma legislação, serão tomadas as medidas previstas no capítulo V da Directiva 96/23/CE.
7. O ~~abate~~ **tratamento** de animais ao abrigo de um regime específico de erradicação ou controlo de uma determinada doença, incluindo a brucelose ou a tuberculose, ou outras zoonoses, será efectuado nas condições impostas pelo veterinário oficial e sob a sua supervisão directa; **a autoridade competente determinará as medidas e condições ao abrigo das quais esses animais deverão ser abatidos.** Os animais devem ser abatidos em condições que impeçam os outros animais e/ou a carne de outros animais de serem contaminados.
8. Uma vez transposto o perímetro das instalações do matadouro, os animais não mais poderão deixar tais instalações ainda com vida, excepto em caso de danos graves das mesmas instalações. Nestas circunstâncias, só serão autorizadas as deslocações directas para outro matadouro.

D. Decisões relativas ao bem-estar animal

1. Sempre que a regulamentação relativa ao bem-estar dos animais no abate ou occisão não for respeitada, o veterinário oficial assegurará que o operador da empresa do sector alimentar toma imediatamente as medidas correctivas necessárias, prevenindo quaisquer novas ocorrências. Em função da natureza da violação, o veterinário oficial poderá tomar medidas, como a redução da velocidade do processo de abate, ou a sua suspensão. Sempre que apropriado, o veterinário oficial informará as demais autoridades competentes.
2. Sempre que o veterinário oficial se der conta de que a regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte não está a ser respeitada, tomará as medidas necessárias de acordo com a legislação comunitária relevante.

E. Decisões relativas à carne

Serão declaradas impróprias para consumo humano as seguintes carnes:

- a) carne proveniente de animais que não tenham sido submetidos a inspecção ante-mortem, excepto no caso de caça selvagem proveniente de caçadas;
- b) carne proveniente de animais cujas miudezas não tenham sido submetidas a uma inspecção post-mortem, excepto quando previsto em contrário pelo presente regulamento **ou pelo regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal]**;
- c) carne de animais mortos antes do abate, nados-mortos, mortos in utero, ou abatidos antes de decorridos sete dias;

- d) carne resultante da apara das feridas de sangria;
- e) carne proveniente de animais que sofram de uma doença enumerada na Lista A, ou, se for caso disso, lista B, do OIE, excepto quando previsto em contrário no capítulo 3;
- f) carne proveniente de animais que sofram de doença generalizada, septicemia, piemia, toxemia ou viremia;
- g) carne que não se encontre em conformidade com os critérios microbiológicos relevantes estabelecidos na legislação comunitária;
- h) carne que revele infestação parasitária, excepto quando previsto em contrário nos termos do Capítulo 3;
- i) carne que contenha resíduos ou contaminantes com teores superiores aos fixados na legislação comunitária, conduzindo este excesso a análises adicionais, se for caso disso;
- j) sem prejuízo de legislação comunitária mais específica, a carne proveniente de animais ou carcaças que contenha resíduos de substâncias proibidas ao abrigo de legislação comunitária e toda a carne proveniente de animais que tiverem sido tratados com tais substâncias;
- k) os fígados e os rins de animais de mais de dois anos provenientes de regiões nas quais planos aplicados nos termos do artigo 5.º da Directiva 96/23/CE tenham permitido constatar a presença generalizada de metais pesados no ambiente;
- l) carne que tenha sido tratada ilegalmente com substâncias descontaminantes;
- m) carne que tenha sido tratada ilegalmente com radiação ionizante ou com raios UV;
- n) carne que contenha corpos estranhos, excepto no caso de carne de caça selvagem, no atinente ao material utilizado para caçar o animal;
- o) carne que exceda os teores máximos permitidos em matéria de radioactividade, nos termos da legislação comunitária;
- p) carne com alterações fisiopatológicas, anomalias de consistência, sangria insuficiente, anomalias organolépticas, **nomeadamente, um odor sexual pronunciado,** ou proveniente de animais macilentos;
- q) carne que contenha matérias de risco especificadas, a não ser quando previstas ao abrigo da legislação comunitária;
- r) carne que apresente conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra;

- s) o sangue de animais cuja carcaça tenha sido declarada imprópria para consumo humano, em conformidade com as alíneas a) a r), e o sangue contaminado pelo conteúdo estomacal ou qualquer outra substância;
- t) toda a carne que, na sequência do parecer do veterinário oficial, após exame de todas as informações relevantes, possa constituir perigo para a saúde pública ou animal, ou que seja, por quaisquer outras razões, imprópria para consumo humano.

Capítulo 2

Responsabilidades e frequência dos controlos oficiais

I. A EQUIPA DE INSPECÇÃO

Ao levar a cabo os controlos oficiais, o veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares oficiais sob a sua autoridade e responsabilidade. Os auxiliares oficiais podem executar as seguintes actividades:

- a) coligir informações sobre boas práticas de higiene e sobre os procedimentos baseados no HACCP;
- b) auxiliar nas inspecções ante-mortem no matadouro **ou na exploração de proveniência**. Nesse caso, incumbirá aos auxiliares oficiais efectuar um controlo inicial dos animais e colaborar nas tarefas puramente práticas;
- c) verificações relativas ao bem-estar dos animais;
- d) inspecções post-mortem, desde que o veterinário oficial supervisione o trabalho dos auxiliares oficiais;
- e) verificações relativas à remoção, separação, coloração e, sempre que adequado, marcação das matérias de risco especificadas;
- f) verificações relativamente à carne desmanhada e armazenada;
- g) colheita de amostras; e
- h) inspecção e supervisão dos estabelecimentos e dos meios de transporte.

II. A FREQUÊNCIA DOS CONTROLOS OFICIAIS

1. A autoridade competente garantirá a supervisão oficial apropriada a nível das empresas de carne. A natureza e intensidade da supervisão oficial basear-se-á numa avaliação regular dos riscos para a saúde humana e animal, dos aspectos relativos ao bem-estar animal e à adequabilidade dos produtos, relacionada com a espécie e categoria dos animais abatidos, com o tipo de processo e com o operador da empresa do sector alimentar em causa. No cálculo do número de trabalhadores necessários junto da cadeia de abate será adoptada, se for caso disso, uma abordagem científica. O pessoal oficial envolvido será em número suficiente para que possam ser aplicados todos os requisitos constantes do presente regulamento.
2. Deve nomeadamente assegurar-se a presença nos matadouros ~~e instalações de tratamento de caça~~ de, pelo menos, um veterinário oficial durante a inspecção ante-mortem e durante a inspecção post-mortem **e, nas instalações de tratamento de caça, durante a inspecção post-mortem.**

~~Poderá ser concedida alguma flexibilidade aos pequenos matadouros e aos pequenos estabelecimentos que lidam com caça:~~ **A autoridade competente pode adoptar uma abordagem mais flexível no atinente aos matadouros de baixa capacidade e às instalações de tratamento de caça identificadas com base numa análise do risco, nos seguintes termos:**

- i) a inspecção ante-mortem será realizada pelo veterinário oficial, mas poderá ter lugar na exploração de proveniência;
- ii) a presença permanente do veterinário oficial durante a inspecção post-mortem não é necessária, desde que seja um auxiliar oficial a executar essa inspecção e que a carne que apresente anomalias seja posta de lado e inspecionada pelo veterinário oficial; será implementado um sistema de controlo documentado, de maneira a que o veterinário oficial entenda estarem a ser cumpridos os requisitos necessários.

Se necessário, por forma a assegurar uma aplicação uniforme, será aprovada uma definição de matadouro de baixa capacidade, em conformidade com o procedimento definido no **n.º 2 do artigo 19.º**.

3. No caso das aves de capoeira, a abordagem de flexibilidade prevista no ponto 2 pode, com base numa análise de riscos casuística por parte da autoridade competente, ser aplicada noutros matadouros, que não apenas os de pequenas dimensões.
4. A abordagem flexível prevista nos pontos 2 e 3 não terá aplicação:
 - i) no caso de animais abatidos no âmbito de uma medida de emergência e de animais suspeitos de sofrerem de uma doença ou perturbação que possa ter consequências nocivas para a saúde humana;
 - ii) no caso de bovinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de tuberculose;

- iii) no caso de bovinos, ovinos e caprinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de brucelose;
 - iv) no caso de surto de doença enumerada na Lista A ou, se for caso disso, na Lista B do OIE, dizendo respeito a animais susceptíveis à doença específica em questão e provenientes de uma região específica, nos termos do artigo 2.º da Directiva 64/432/CEE;
 - v) sempre que se estime necessário, de forma a ter em conta doenças emergentes, ou doenças específicas constantes da Lista B.
5. Nas instalações de desmancha, assegurar-se-á a presença regular de um membro da equipa de inspecção, ~~pelo menos uma vez por semana~~, quando a carne está a ser trabalhada, **em conformidade com um calendário de inspecções determinado pela autoridade competente com base numa análise do risco.**

III. PARTICIPAÇÃO DO PESSOAL DO MATADOURO

1. Os Estados-Membros podem autorizar o pessoal do estabelecimento a efectuar algumas actividades dos auxiliares oficiais no controlo da produção de carne de aves de capoeira e coelhos, mediante as seguintes condições:
- a) Sempre que o estabelecimento tenha funcionado correctamente com boas práticas de higiene e procedimentos baseados no HACCP durante, pelo menos, 12 meses, a autoridade competente pode autorizar que o pessoal do mesmo efectue tarefas de auxiliar oficial sob a supervisão do veterinário oficial, após ter recebido formação equiparada à dos auxiliares e ter aprovado no mesmo exame.

Nesse caso, o veterinário oficial estará presente durante as inspecções ante- e post-mortem, supervisionará estas actividades e procederá a testes de desempenho regulares, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal do estabelecimento corresponde aos critérios específicos estabelecidos pela autoridade competente, e documentará os resultados dos mesmos testes de desempenho. Sempre que necessário, serão adoptadas, de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, regras circunstanciadas respeitantes aos testes de desempenho.

Contudo, sempre que os padrões de higiene no estabelecimento se degradem devido à forma como o seu pessoal trabalha, ou quando as tarefas não forem por ele correctamente efectuadas, ou, em geral, quando o pessoal desempenha as suas funções de forma não satisfatória para as autoridades competentes, o mesmo pessoal será substituído por auxiliares oficiais.

- b) A autoridade competente do Estado-Membro decidirá, em princípio e numa base casuística, permitir ou não a aplicação do sistema descrito na alínea a). Se o Estado-Membro decidir, em princípio, nesse sentido, deve informar a Comissão da sua decisão e respectivas condições.

Para os estabelecimentos do sector da carne num Estado-Membro onde este sistema seja aplicado, a utilização efectiva do sistema é opcional. Os estabelecimentos do sector da carne não serão forçados, pela autoridade competente, a introduzir o sistema.

Sempre que a autoridade competente não esteja convencida de que o estabelecimento cumpre os requisitos constantes da alínea a), o sistema não será aplicado.

Para avaliar o cumprimento dos requisitos constantes da alínea a) pelo estabelecimento, a autoridade competente efectuará um exame dos registos de produção e inspecção, dos tipos de actividades realizadas no estabelecimento, do seu cadastro, do nível de especialização, da atitude profissional e do sentido de responsabilidade relativamente à segurança dos alimentos manifestados pelo pessoal e de quaisquer outras informações relevantes.

2. Os Estados-Membros com pelo menos cinco anos de experiência em matéria de execução de inspecções por pessoal de estabelecimentos do sector das aves de capoeira podem alargar este sistema aos sectores previstos no ponto 1, alínea a), dos porcos e vitelos de engorda, mediante as seguintes condições:
 - a) o Estado-Membro em causa apresentará um relatório de avaliação à Comissão e aos Estados-Membros, no sentido de provar que o sistema funcionou com êxito no sector das aves de capoeira, nos últimos cinco anos.
 - b) o Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão efectuará, se julgado necessário pela Comissão, uma auditoria ao sistema, por forma a confirmar o seu funcionamento bem sucedido;
 - c) a Comissão pode exigir ao Estado-Membro que este continue as inspecções, desempenhadas por auxiliares oficiais, aos porcos e vitelos de engorda, ou que tome qualquer outra medida adequada, sempre que um relatório do Serviço Alimentar e Veterinário ou outras informações indiquem que o Estado-Membro possa não estar preparado para garantir as inspecções ou a higiene apropriadas aos estabelecimentos do sector da carne de porco ou vitela.

As condições subjacentes à aplicação do sistema relativo ao sector das aves de capoeira, previstas nas alíneas a) e b) do ponto 1, terão igualmente aplicação na implementação do sistema relativo aos sectores dos porcos e vitelos de engorda.

3. O pessoal do estabelecimento que tiver recebido formação específica, sob a supervisão do veterinário oficial, pode, sob a supervisão e responsabilidade do mesmo, executar colheita de amostras e análises específicas.

IV. QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

A. Qualificações profissionais do veterinário oficial

1. Só os veterinários que tiverem realizado com êxito um teste organizado pela autoridade central competente, ao abrigo do disposto no Regulamento (CE) n.º .../... [relativo ao controlo oficial dos alimentos para animais e dos alimentos para consumo humano], ou pela organização designada para esse efeito por essa mesma autoridade, podem ser nomeados veterinários oficiais.
2. O teste referido no ponto 1 **deverá confirmar o conhecimento dos seguintes temas, na medida do necessário e dependendo da formação e habilitações do veterinário**~~deverá, no mínimo, abranger os seguintes temas:~~
 - a) legislação comunitária e nacional sobre medidas veterinárias relacionadas com a saúde pública, segurança dos alimentos, saúde e bem-estar animal e substâncias farmacêuticas;
 - b) princípios da Política Agrícola Comum, medidas de mercado, restituições à exportação e fraudes, incluindo no contexto global: OMC, SPS, Codex Alimentarius, OIE;
 - c) elementos essenciais da transformação de alimentos e da tecnologia alimentar;
 - d) princípios, conceitos e métodos de boas práticas de fabrico e gestão de qualidade;
 - e) gestão da qualidade antes das colheitas ("boas práticas de cultivo");
 - f) promoção e utilização de higiene alimentar, segurança relacionada com os alimentos ("boas práticas de higiene");
 - g) princípios, conceitos e métodos de análise de riscos;
 - h) princípios, conceitos e métodos do HACCP, utilização do HACCP durante toda a cadeia de produção alimentar;
 - i) prevenção e controlo de riscos transmitidos pelos alimentos relacionados com a saúde humana;
 - j) dinâmica das infeções e intoxicações na população;
 - k) epidemiologia de diagnóstico;
 - l) sistemas de monitorização e vigilância;
 - m) auditoria e avaliação regulamentar dos sistemas de gestão da segurança dos alimentos;

- n) princípios e aplicações de diagnósticos de métodos de ensaio modernos;
- o) tecnologias da informação e da comunicação associadas às medidas veterinárias relacionadas com a saúde pública;
- p) tratamento de dados e aplicações de bio-estatística;
- q) investigação de focos, nos seres humanos, de doenças transmitidas pelos alimentos;
- r) aspectos relevantes relativos às encefalopatias espongiformes transmissíveis;
- s) bem-estar animal ao nível da produção, do transporte e do abate;
- t) questões ambientais relacionadas com a produção de alimentos, incluindo gestão de resíduos;
- u) princípio da precaução e interesses dos consumidores;
- v) princípios de formação do pessoal que trabalha na cadeia de produção.

3. Os candidatos ao teste referido no ponto 1 podem ter adquirido os conhecimentos necessários como parte da sua formação veterinária de base, ou mediante acções de formação que tenham realizado, ou através de experiência profissional adquirida após obtenção do seu diploma de veterinário. A autoridade competente poderá prever diferentes testes para ter em conta a formação dos candidatos. Contudo, sempre que a autoridade competente se declarar satisfeita, considerando que determinado candidato já adquiriu todos os conhecimentos necessários através de um grau universitário, ou de actividades de formação contínua resultantes num grau de pós-graduação, pode dispensar o teste.

4. Os veterinários já nomeados veterinários oficiais devem possuir os conhecimentos adequados relativamente aos temas referidos no ponto 2. Sempre que necessário, deverão adquirir tais conhecimentos através de actividades de formação contínua. A autoridade competente deve tomar as disposições adequadas com vista a estas actividades.

5. Os veterinários oficiais devem **estar à altura de uma** preparado para a cooperação multidisciplinar.

6. Serão adoptadas, nos casos apropriados, de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, regras pormenorizadas respeitantes ao conteúdo do teste referido no ponto 1.

7. Além disso, os veterinários receberão, no mínimo, 200 horas de formação prática antes de poderem ser nomeados veterinários oficiais. A formação prática:
 - a) será dada por veterinários oficiais;
 - b) terá lugar em matadouros, instalações de desmancha, postos de inspecção de carne fresca e explorações; e
 - c) dirá respeito, entre outras, à auditoria de sistemas de gestão da segurança dos alimentos.
8. O veterinário oficial deverá manter-se actualizado acerca dos novos desenvolvimentos através de actividades anuais de formação contínua e de bibliografia especializada.
9. Os veterinários já nomeados veterinários oficiais - a tempo inteiro ou a tempo parcial - deverão, sempre que necessário, adquirir os conhecimentos requeridos acerca dos temas mencionados no ponto 2, através de actividades de formação contínua. A autoridade competente deve tomar as disposições adequadas a respeito de tais actividades de formação contínua.

B. Qualificações profissionais dos auxiliares oficiais

1. Só as pessoas que tiverem realizado com êxito um teste organizado pela autoridade competente dos Estados-Membros, ou pela organização designada para esse efeito por essa mesma autoridade central competente, podem ser nomeadas auxiliares oficiais.
2. Por forma a serem considerados elegíveis para o teste referido no ponto 1, os candidatos devem fazer prova de:
 - a) ter seguido, pelo menos, 600 horas de formação teórica, incluindo demonstrações laboratoriais; e
 - b) ter recebido, pelo menos, 300 horas de formação prática sob a supervisão de um veterinário oficial.

A formação prática referida na alínea b) deve realizar-se, sob a supervisão de um veterinário oficial, em matadouros, instalações de desmancha, postos de inspecção de carne fresca e explorações.

3. A formação prática e os testes referidos no ponto 1 devem centrar-se, ou na carne vermelha, ou na carne das aves de capoeira. Contudo, as pessoas com formação para uma das duas categorias e com um resultado positivo no teste podem efectuar uma formação prática mais curta para poderem realizar o teste para a outra categoria.

4. Os testes para auxiliares oficiais referidos no ponto 1 consistirão numa parte teórica e numa parte prática e abarcarão as seguintes matérias:

a) no que respeita à inspecção nas explorações:

i) parte teórica:

- conhecimento geral da indústria agrícola, incluindo organização, métodos de produção e comércio internacional;
- gestão da qualidade antes das colheitas
- conhecimento básico das doenças, nomeadamente as zoonóticas - vírus, bactérias e parasitas;
- detecção de doenças, utilização de medicamentos e vacinas, pesquisa de resíduos;
- inspecção hígio-sanitária;
- bem-estar dos animais na exploração, durante o transporte e no matadouro;
- requisitos ambientais - nos edifícios, nas explorações e em geral;
- legislação e regulamentos relevantes e disposições administrativas aplicáveis;
- preocupações dos consumidores e controlo da qualidade.

ii) parte prática:

- visitas a diversos tipos de explorações que utilizem diferentes métodos de criação;
- visitas a estabelecimentos de produção;
- carregamento e descarregamento a nível dos meios de transporte;
- visitas a laboratórios;
- controlos veterinários;
- documentação.

b) no que respeita às inspecções nos matadouros:

i) parte teórica:

- conhecimento geral da indústria da carne, incluindo organização, métodos de produção, comércio internacional; **tecnologias do abate e da desmancha**;
- noções e boas práticas de higiene, nomeadamente da higiene industrial, da higiene no abate, na desmancha e na armazenagem e da higiene no trabalho;
- HACCP e auditorias dos procedimentos baseados no HACCP;
- conhecimento básico da anatomia e da fisiologia dos animais abatidos;
- conhecimento básico da patologia dos animais abatidos;
- conhecimento básico da anatomia patológica dos animais abatidos;

– **conhecimento da microbiologia**;

– **exame para detecção de triquinose**;

- conhecimento de aspectos relevantes relativos às encefalopatias espongiformes transmissíveis;
- conhecimento dos métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carne fresca;
- conhecimento da legislação e regulamentos relevantes e das disposições administrativas aplicáveis;

– **inspecções ante-mortem**;

– **inspecções post-mortem**;

- processos de amostragem;
- aspectos relativos à fraude;

– **tarefas administrativas**.

- ii) parte prática:
- identificação dos animais;
 - verificação da sua idade;
 - **registo dos resultados das inspecções ante-mortem;**
 - inspecções e exames de animais abatidos;
 - inspecções post-mortem num matadouro;
 - **exame para detecção de triquinose;**
 - identificação de espécies animais por exame de partes características do animal;
 - identificação de diversas partes de animais abatidos em que se tenham verificado alterações; discussão;
 - controlo da higiene, incluindo a auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no HACCP;
 - colheita de amostras;
 - rastreabilidade da carne.

Serão adoptadas, nos casos apropriados, de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, regras pormenorizadas respeitantes ao conteúdo do teste referido no ponto 1.

A duração total da formação dos auxiliares oficiais aumentará gradualmente para 1400 horas em até 2010, **vindo a incluir formação prática e teórica relativa a inspecções ante-mortem, HACCP e gestão de instalações** incluindo formação teórica e prática.

Os auxiliares oficiais deverão manter-se actualizados acerca dos novos desenvolvimentos através de actividades anuais de formação contínua e de bibliografia especializada.

Capítulo 3

Requisitos específicos

Terão aplicação, além dos requisitos constantes dos capítulos 1 e 2, os requisitos específicos constantes do presente capítulo.

I. ANIMAIS DOMÉSTICOS DA ESPÉCIE BOVINA

I.1 Bovinos com mais de seis semanas

A. Informações relativas à cadeia alimentar

Nos casos do abate de muitos bovinos da mesma exploração de proveniência enviados directamente para abate, a informação sobre a cadeia alimentar, abarcando os aspectos referidos nos termos do capítulo 1, secção I.2.A, será enviada para o operador do matadouro 24 a 72 horas antes da chegada dos animais ao matadouro.

Sempre que o operador da empresa do sector alimentar decide aceitar a remessa para abate, deve facultar, sem demora, uma cópia da informação relativa à cadeia alimentar ao veterinário oficial, pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais.

B. Inspecções post-mortem

As carcaças e miudezas dos bovinos com mais de seis semanas de idade serão submetidas aos seguintes processos de inspecção post-mortem:

- a) inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei); exame dos masséteres externos, depois de feitas duas incisões paralelas à mandíbula, e dos masséteres internos (músculos pterigóides internos), depois de feita uma incisão segundo um plano; inspecção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir uma inspecção visual pormenorizada da boca e das fauces; remoção das amígdalas;
- b) inspecção da traqueia e do esófago; exame visual e palpação dos pulmões; incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;
- c) inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

- d) inspecção visual do diafragma;
- e) inspecção visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales); incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lobo caudado para exame dos canais biliares;
- f) inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
- g) inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) inspecção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);
- i) inspecção visual da pleura e do peritoneu;
- j) inspecção visual dos órgãos genitais;
- k) inspecção visual e, se necessário, palpação e incisão do úbere e dos seus gânglios linfáticos (Lnn. supramammarii); nas vacas, abertura de cada metade do úbere por meio de uma incisão longa e profunda até aos seios lactíferos (sinus lactiferes) e incisão dos gânglios linfáticos do úbere, salvo se este não for destinado ao consumo humano.

I.2 Bovinos com menos de seis semanas

As carcaças e miudezas dos bovinos com menos de seis semanas de idade serão submetidas aos seguintes processos de inspecção post-mortem:

- a) inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales); inspecção da boca e das fauces; palpação da língua; remoção das amígdalas;
- b) inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;
- c) inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) inspecção visual do diafragma;

- e) inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales); palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos seus gânglios linfáticos;
- f) inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
- g) inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) inspecção visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);
- i) inspecção visual da pleura e do peritoneu;
- j) inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações; em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial.

II. ANIMAIS DOMÉSTICOS DA ESPÉCIE OVINA E CAPRINA

A. Informações relativas à cadeia alimentar

Nos casos do abate de uma remessa de ovinos ou caprinos da mesma exploração de proveniência enviados directamente para abate, a informação sobre a cadeia alimentar, abarcando os aspectos referidos nos termos do capítulo 1, secção I.2.A, será enviada para o operador do matadouro 24 a 72 horas antes da chegada dos animais ao matadouro.

Sempre que o operador decide aceitar a remessa para abate, deve facultar, sem demora, uma cópia da informação ao veterinário oficial, pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais.

B. Inspecções post-mortem

As carcaças e miudezas dos ovinos e caprinos serão submetidas aos seguintes processos de inspecção post-mortem:

- a) inspecção visual da cabeça depois da esfolagem e, em caso de dúvida, exame da garganta, da boca, da língua e dos gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos; contudo, sem prejuízo das regras de polícia sanitária, estes exames não serão necessários se a autoridade competente puder garantir que a cabeça, incluindo a língua e os miolos, não será destinada ao consumo humano;
- b) inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); em caso de dúvida, incisão e exame destes órgãos e gânglios linfáticos;
- c) inspecção visual do pericárdio e do coração; em caso de dúvida, incisão e exame do coração;

- d) inspecção visual do diafragma;
- e) inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales); palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos; incisão da superfície gástrica do fígado para exame dos canais biliares;
- f) inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);
- g) inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) inspecção visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);
- i) inspecção visual da pleura e do peritoneu;
- j) inspecção visual dos órgãos genitais;
- k) inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos;
- l) inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial.

III. ANIMAIS DOMÉSTICOS DA ESPÉCIE SOLÍPEDE

A. Informações relativas à cadeia alimentar

O passaporte original que acompanha os animais que vão ser abatidos será controlado pelo veterinário oficial, de modo a determinar se se pretende abater estes animais para consumo humano.

B. Inspecções post-mortem

As carcaças e miudezas dos solípedes serão submetidas aos seguintes processos de inspecção post-mortem:

- a) inspecção visual da cabeça e, depois de afastada a língua, da garganta; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei); inspecção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir um exame visual pormenorizado da boca e das fauces; remoção das amígdalas;
- b) inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; no entanto, estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;

- c) inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) inspecção visual do diafragma;
- e) inspecção visual, palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales);
- f) inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
- g) inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) inspecção visual e palpação dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);
- i) inspecção visual da pleura e do peritoneu;
- j) inspecção visual dos órgãos genitais dos garanhões e éguas;
- k) inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (Lnn. supramammarii) e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários;
- l) inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial;
- m) pesquisa de melanose e de melanomas em todos os cavalos de pelagem cinzenta ou branca através do exame dos músculos e dos gânglios linfáticos (Lnn. subrhomboidei) das espáduas por debaixo da cartilagem escapular, depois de solta a inserção de uma das espáduas; exposição e exame dos rins depois de feita uma incisão em toda a sua extensão.

IV. ANIMAIS DOMÉSTICOS DA ESPÉCIE SUÍNA

A. Inspecções ante-mortem

1. O abate de uma remessa de suínos de uma exploração só pode ser autorizado se:
 - a) os animais destinados ao abate tiverem sido submetidos a uma inspecção ante-mortem na exploração de proveniência e estiverem acompanhados do certificado sanitário previsto no Capítulo 3, secção X, ou

- b) a informação sobre a cadeia alimentar, abrangendo os aspectos referidos na secção I.2.A do capítulo 1, tiver sido enviada para o operador do matadouro 24 a 72 horas antes da chegada dos animais ao matadouro.

Sempre que o operador decide aceitar a remessa para abate, deve facultar, sem demora, uma cópia da informação ao veterinário oficial pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais.

- 2. A inspecção ante-mortem na exploração de proveniência deve incluir:
 - a) o controlo dos registos ou documentação da exploração, incluindo a informação sobre a cadeia alimentar nos termos da secção I.2.A, capítulo 1;
 - b) um exame complementar para determinar se os suínos:
 - i) sofrem de uma doença ou perturbação transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou consumo da sua carne, ou têm um comportamento individual ou colectivo que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza;
 - ii) apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano;
 - iii) mostram sinais de poderem conter resíduos químicos superiores aos teores fixados na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas ao abrigo da mesma legislação.

Além destas, tomar-se-ão as seguintes medidas:

- a) amostragem regular da água e dos alimentos a fim de verificar a observância dos intervalos de segurança; e, sempre que adequado, colheita de amostras nos animais;
 - b) pesquisa de agentes zoonóticos, sempre que apropriado.
- 3. As inspecções ante-mortem na exploração serão realizadas pelo veterinário oficial, ou por um veterinário acreditado que participe numa rede de vigilância epidemiológica, tal como previsto nos termos do artigo 14.º da Directiva 64/432/CEE; os suínos serão enviados directamente para abate e não serão misturados com outros suínos.
- 4. No caso de a inspecção ante-mortem ter sido realizada na exploração, a inspecção ante-mortem no matadouro pode limitar-se a um controlo da identificação e a uma despistagem para determinar se as regras de bem-estar animal foram cumpridas e se estão presentes sintomas de qualquer perturbação que possa prejudicar a saúde humana ou animal.

5. No caso de a inspecção ante-mortem não ter sido realizada na exploração, o veterinário oficial realizará a inspecção ante-mortem nos termos do Capítulo 1, secção I.2.B.
6. Se os suínos não forem abatidos nos três dias seguintes à emissão do certificado sanitário previsto na alínea a) do ponto 1, aplicar-se-ão as seguintes regras:
 - a) se os animais não tiverem saído da exploração de proveniência, **o procedimento constante da alínea a) do ponto 1 será repetido** ~~devem ser reexaminados, devendo ser emitido um novo certificado sanitário;~~
 - b) e caso já se encontrem no matadouro, o abate pode ser autorizado depois de determinada a razão do atraso, desde que os animais sejam sujeitos a mais uma inspecção veterinária ante-mortem.

B. Inspecção post-mortem

1. As carcaças e miudezas dos porcos, que não os porcos de engorda, criados:
 - a) em condições de habitação animal controladas, em sistemas de produção integrados;
 - b) com um fluxo de informação entre a exploração de proveniência e o matadouro considerado satisfatório pela autoridade competente;serão submetidas aos procedimentos de inspecção post-mortem estabelecidos no ponto 2.
 - a) inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares); inspecção visual da boca, das fauces e da língua;
 - b) inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;
 - c) inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
 - d) inspecção visual do diafragma;
 - e) inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales); palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos;

- f) inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
 - g) inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;
 - h) inspecção visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);
 - i) inspecção visual da pleura e do peritoneu;
 - j) inspecção visual dos órgãos genitais;
 - k) inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (Lnn. supramammarii); incisão dos gânglios linfáticos supramamários das porcas;
 - l) inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações.
3. Os porcos de engorda criados em condições de habitação controladas, em sistemas de produção integrados, com um fluxo de informação entre a exploração e o matadouro considerado satisfatório pela autoridade competente, serão submetidos apenas a uma inspecção visual. A autoridade competente poderá, contudo, com base em dados epidemiológicos ou outros, decidir que alguns ou a totalidade dos processos referidos no ponto 2 devem ser aplicados aos porcos de engorda.

V. AVES DE CAPOEIRA

A. Inspecções ante-mortem

1. O abate de um bando de aves de capoeira de uma exploração só pode ser autorizado se:
 - a) os animais destinados ao abate tiverem sido submetidos a uma inspecção ante-mortem na exploração de proveniência e estiverem acompanhados do certificado sanitário previsto no Capítulo 3, secção X, ou
 - b) a informação sobre a cadeia alimentar, abarcando os aspectos referidos no Capítulo 1, secção I.2.A, tiver sido enviada para o operador da empresa do sector alimentar 24 a 72 horas antes da chegada dos animais ao matadouro.

Sempre que o operador decide aceitar a remessa para abate, deve facultar, sem demora, uma cópia da informação ao veterinário oficial pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais.

2. A inspecção ante-mortem na exploração de proveniência deve incluir:
 - a) o controlo dos registos ou documentação da exploração, incluindo a informação sobre a cadeia alimentar nos termos do Capítulo 1, secção I.2.A;
 - b) um exame complementar para determinar se as aves:
 - i) sofrem de uma doença ou perturbação transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou consumo da sua carne, ou têm um comportamento individual ou colectivo que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza;
 - ii) apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano;
 - iii) mostram sinais de poderem conter resíduos químicos superiores aos teores fixados na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas por essa legislação;
3. Na exploração de proveniência tomar-se-ão as seguintes medidas:
 - a) amostragem regular da água e dos alimentos a fim de verificar a observância dos intervalos de segurança; sempre que adequado, colheita de amostras nos animais;
 - b) pesquisa de agentes zoonóticos, sempre que apropriado.
4. A inspecção ante-mortem na exploração é realizada pelo veterinário oficial.
5. No caso de a inspecção ante-mortem ter sido realizada na exploração, a inspecção ante-mortem no matadouro pode limitar-se a um controlo da identificação e a uma despistagem para determinar se as regras de bem-estar animal foram cumpridas e se estão presentes sintomas de qualquer perturbação que possa prejudicar a saúde humana ou animal; esta despistagem pode ser realizada por um auxiliar oficial.
6. No caso de a inspecção ante-mortem não ter sido realizada na exploração, o veterinário oficial realizará um exame para determinar se as aves:
 - a) sofrem de uma doença ou perturbação transmissíveis ao homem ou aos animais ou têm um comportamento individual ou colectivo que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza;
 - b) apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano;

- c) mostram sinais de poderem conter resíduos químicos superiores aos teores fixados na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas.

Sempre que apropriado, o veterinário oficial procederá à pesquisa de agentes zoonóticos.

7. Se as aves não forem abatidas nos três dias seguintes à emissão do certificado sanitário previsto na secção X do presente capítulo, aplicar-se-ão as seguintes regras:
 - a) se as aves não tiverem saído da exploração de proveniência, **o procedimento constante da alínea a) do ponto 1 será repetido** ~~devem ser reexaminadas, devendo ser emitido um novo certificado sanitário;~~
 - b) e caso já se encontrem no matadouro, o abate pode ser autorizado depois de determinada a razão do atraso, desde que as aves sejam reexaminadas.
8. Se as aves mostrarem sintomas clínicos de doença, o seu abate para consumo humano será proibido. Contudo, o abate destas aves na cadeia de abate é autorizado no final do processo normal de abate, se forem tomadas precauções para evitar o risco de propagação de organismos patogénicos e para assegurar a limpeza e a desinfectação das instalações imediatamente após o abate.
9. No caso de aves de capoeira criadas para produção de "foie gras" e de aves de capoeira de evisceração diferida obtidas na exploração de produção, a inspecção ante-mortem será realizada em conformidade com os pontos 2 e 3.

B. Inspecção post-mortem

Todas as aves serão submetidas à inspecção post-mortem. No âmbito da inspecção post-mortem, o veterinário oficial deverá:

- a) inspecionar as vísceras e as cavidades corporais de um número representativo de aves de cada lote de aves da mesma origem;
- b) inspecionar pormenorizadamente uma amostra aleatória das partes de aves ou das aves inteiras declaradas impróprias para consumo humano na sequência de uma inspecção post-mortem;
- c) efectuar outros exames considerados necessários se houver razões para suspeitar que a carne dessas aves pode ser imprópria para consumo humano;
- d) no caso de aves de capoeira criadas para produção de "foie gras" e de aves de capoeira de evisceração diferida obtidas na exploração de produção, controlar o certificado sanitário, estabelecido nos termos do ponto C, que acompanha obrigatoriamente as carcaças.

C. Espécime de certificado sanitário

CERTIFICADO SANITÁRIO

para aves de capoeira destinadas à produção de foie gras, de evisceração diferida, obtidas na exploração de proveniência, atordoadas, sangradas e depenadas na exploração e transportadas para uma instalação de desmancha equipada com uma sala de evisceração separada

Serviço competente:..... N.º:

1. Identificação das carcaças não evisceradas

Espécie:

Número:.....

2. Proveniência das carcaças não evisceradas

Endereço da exploração:.....

3. Destino das carcaças não evisceradas

As carcaças não evisceradas serão transportadas para a seguinte instalação de desmancha:.....

.....

4. Declaração

O veterinário oficial abaixo assinado declara que:

- as carcaças não evisceradas acima identificadas são de aves que foram examinadas antes do abate na exploração acima referida às (hora) de (data) e foram consideradas saudáveis;
- os registos e a documentação relativos a estes animais encontravam-se em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição do abate destas aves.

Feito em, no dia
(Local) (Data)

Carimbo

.....
(Assinatura do veterinário oficial)

VI. LAGOMORFOS DE CRIAÇÃO

Aplicam-se as disposições aplicáveis às aves de capoeira.

VII. CAÇA DE CRIAÇÃO

A. Inspecção ante-mortem

1. A inspecção ante-mortem pode ser realizada na exploração de proveniência; é realizada pelo veterinário oficial **ou pelo veterinário acreditado**. A inspecção ante-mortem na exploração incluirá o controlo dos registos ou documentação da mesma, incluindo a informação sobre a cadeia alimentar nos termos do capítulo 1, secção I.2.A, a colheita regular de água e alimentos para animais e, sempre que apropriado, análises para pesquisa de agentes zoonóticos. Quando a inspecção ante-mortem teve lugar na exploração, a inspecção ante-mortem no matadouro pode limitar-se à detecção de lesões ocorridas durante o transporte e ao controlo da identificação dos animais.
2. Os animais vivos inspeccionados na exploração devem ser acompanhados de um certificado sanitário elaborado em conformidade com o espécime do capítulo 3, secção X, no qual se declara que os mesmos animais foram inspeccionados na exploração e considerados saudáveis.

B. Inspecção post-mortem

1. A inspecção post-mortem incluirá a palpação e, quando considerada necessária, a incisão das partes do animal que apresentem alterações ou consideradas suspeitas por qualquer outro motivo.
2. Os processos de inspecção post-mortem descritos, na secção I.B, para os bovinos e ovinos, na secção IV.B, para os suínos domésticos e, na secção V.B, para as aves de capoeira serão aplicados às espécies correspondentes de caça de criação.
3. Quando os animais tiverem sido abatidos na exploração, o veterinário oficial do matadouro examinará o certificado emitido e assinado pelo veterinário oficial **ou pelo veterinário acreditado** na exploração, que ateste o resultado favorável da inspecção ante-mortem, a prática correcta, tanto do abate, como da sangria, e a hora do abate.

VIII. CAÇA SELVAGEM

A. Inspecção post-mortem

1. A caça selvagem será inspecionada assim que possível após a sua chegada à instalação de tratamento de caça.
2. O veterinário oficial verificará se a caça selvagem se faz acompanhar de uma declaração da pessoa devidamente formada, nos termos do anexo III, capítulo III, alínea a) do ponto 4 do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal]. Se tal for o caso, o mesmo veterinário terá em conta esta declaração aquando da inspecção post-mortem.
3. Durante a inspecção post-mortem, o veterinário oficial efectuará:
 - a) um exame visual da carcaça e respectivas cavidades e, se for caso disso, órgãos com vista à:
 - i) detecção de quaisquer anomalias **não causadas pela caçada;** Para o efeito, o diagnóstico pode ser baseado em quaisquer informações fornecidas pelo caçador sobre o comportamento do animal antes de ser abatido;
 - ii) confirmação de que a morte do animal se deveu ao facto de ter sido caçado e não a outras razões;

Contudo, se não for possível efectuar uma avaliação do referido nas sub-alíneas i) e ii) apenas com base no exame visual, deve ser realizada num laboratório uma inspecção mais aprofundada;

- b) a pesquisa de anomalias organolépticas;
- c) a palpação de órgãos, sempre que apropriado;
- d) uma análise de resíduos, incluindo contaminantes ambientais, por amostragem, se existir uma forte razão para suspeitar da presença de resíduos ou contaminantes; se, com base nessas suspeitas, for efectuada uma inspecção mais aprofundada, o veterinário oficial deve aguardar a sua conclusão antes de proceder à avaliação de toda a caça abatida na caçada, ou das partes dessa caça suspeitas de apresentarem as mesmas anomalias;
- e) a pesquisa de características indicativas de que a carne apresenta um risco sanitário, nomeadamente:
 - i) comportamento anormal ou alteração do estado geral do animal vivo assinalados pelo caçador;
 - ii) presença generalizada de tumores ou abscessos em diversos órgãos internos ou músculos;

- iii) artrite, orquite, alterações patológicas do fígado ou do baço, inflamação dos intestinos ou da região umbilical;
 - iv) presença de corpos estranhos, **não resultante da caçada**, nas cavidades corporais, no estômago, nos intestinos ou na urina, nos casos em que a pleura ou o peritoneu apresentem descoloração;
 - v) presença de parasitas;
 - vi) formação de quantidades importantes de gases no tracto gastrointestinal, com descoloração dos órgãos internos;
 - vii) anomalias importantes na cor, consistência ou odor dos tecidos musculares ou dos órgãos;
 - viii) fracturas abertas antigas;
 - ix) emaciação e/ou edema geral ou localizado;
 - x) aderências pleurais ou peritoneais recentes;
 - xi) outras alterações consideráveis e evidentes, tais como a putrefacção.
4. Se o veterinário oficial o exigir, a coluna vertebral e a cabeça serão seccionadas longitudinalmente.
5. No caso de a caça miúda selvagem não eviscerada imediatamente após o abate, o veterinário oficial efectuará uma inspecção post-mortem numa amostra representativa de animais da mesma procedência; se a inspecção post-mortem revelar uma doença transmissível ao homem ou quaisquer defeitos referidos no ponto 3, o veterinário efectuará mais exames a nível de todo o lote para determinar se o mesmo deve ser declarado impróprio para consumo humano ou se cada carcaça deve ser inspecionada individualmente.
6. Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar, nas partes apropriadas dos animais, quaisquer outros cortes e inspecções necessários para efectuar um diagnóstico final.

B. Decisões na sequência dos controlos

Além das decisões relativas à carne, constantes do capítulo 1, secção II.E, a carne que apresente, durante a inspecção post-mortem, características enumeradas no ponto A da mesma secção, será declarada imprópria para consumo humano.

IX. RISCOS ESPECÍFICOS

A. Encefalopatias espongiformes transmissíveis

1. ~~A inspecção de animais de espécie bovina com mais de seis meses, de ovinos ou caprinos, será realizada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 999/2001 e com toda a legislação comunitária pertinente em matéria de encefalopatias espongiformes transmissíveis. Diz isto respeito, principalmente, aos seguintes aspectos:~~
 - a) ~~Se for caso disso, será verificada a situação da progenitora antes do abate do animal em causa.~~
 - b) ~~Sempre que houver indicação de que a idade mencionada na informação de acompanhamento não está correcta, será executado um controlo da dentição pelo veterinário oficial.~~
 - c) ~~Deve, nomeadamente, assegurar-se que todos os bovinos, ovinos e caprinos suspeitos de padecer de uma encefalopatia espongiforme transmissível, nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001, são tratados em conformidade com as especificações constantes desse regulamento. Os animais suspeitos serão abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se todas as precauções necessárias no sentido de limitar ao mínimo o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.~~
2. ~~Serão realizadas análises específicas para detecção de encefalopatias espongiformes transmissíveis em conformidade com a legislação comunitária neste domínio.~~

Os controlos oficiais relativos às EET devem ter em conta, na sua realização, os requisitos constantes do Regulamento (CE) n.º 999/2001 e, bem assim, de outros instrumentos legislativos comunitários relevantes.

B. Cisticercose

1. Os procedimentos regulares de inspecção post-mortem descritos no capítulo 3, secções I e IV, constituem os requisitos mínimos para a análise com vista à detecção de cisticercose nos bovinos com mais de seis semanas de idade e nos suínos. Além disso, podem ser utilizadas análises serológicas específicas. No caso de bovinos com mais de seis semanas de idade, a incisão dos masséteres aquando da inspecção post-mortem não é obrigatória sempre que for utilizada uma análise serológica, ou quando os bovinos com mais de seis semanas de idade foram criados numa exploração oficialmente certificada indemne de cisticercose.

2. A carne infectada com cisticercose será declarada imprópria para consumo humano. Contudo, quando o animal não se encontra generalizadamente infectado com cisticercose, as partes não infectadas podem ser declaradas próprias para consumo humano após terem sido submetidas a um tratamento pelo frio.

C. Triquinose

1. As carcaças de suínos (domésticos, caça de criação e selvagem), solípedes e outras espécies susceptíveis de infecção com triquinose serão examinadas para detecção de triquinose, a não ser que os animais tenham sido criados numa exploração oficialmente certificada indemne de triquinose, ou caso tenha sido aplicado um tratamento pelo frio.
2. A carne de animais infectados com triquinose será declarada imprópria para consumo humano.

D. Mormo

1. Sempre que apropriado, os solípedes serão examinados para detecção do mormo. No caso dos solípedes, a pesquisa do mormo deve incluir um exame cuidadoso das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais e dos seios nasais e suas ramificações, após corte da cabeça segundo o plano médio e excisão do septo nasal.
2. A carne de cavalos em que o mormo tenha sido diagnosticado será declarada imprópria para consumo humano.

E. Tuberculose

1. Os animais que tenham reagido positiva ou inconclusivamente à tuberculina serão abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções no sentido de evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.
2. A carne de animais que apresentem uma reacção positiva ou inconclusiva à tuberculina e cuja inspecção post-mortem revele lesões tuberculosas localizadas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça será declarada imprópria para consumo humano. Na pendência de um parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, a carne de animais que apresentem uma reacção positiva ou inconclusiva à tuberculina e cuja inspecção post-mortem revele lesões tuberculosas localizadas no(s) gânglio(s) linfático(s) de determinado órgão ou em parte da carcaça, será declarada imprópria para consumo humano, ou submetida a um tratamento térmico.

F. Brucelose

1. Os animais que tenham reagido positiva ou inconclusivamente a uma análise para detecção de brucelose serão abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções no sentido de evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.
2. A carne de animais que tenham apresentado uma reacção positiva ou inconclusiva na sequência de uma análise para detecção de brucelose, confirmada pela presença de lesões que indiquem infecção, será declarada imprópria para consumo humano. Mesmo que tais lesões não sejam detectadas, o úbere, o tracto genital e o sangue devem ser declarados impróprios para consumo humano.

G. Requisitos específicos

De acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, e após parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, estabelecer-se-ão:

- a) o tratamento pelo frio a aplicar à carne, relativamente à cisticercose e triquinose, assim como o tratamento térmico a aplicar à carne, relativamente à tuberculose;
- b) as condições segundo as quais as explorações podem ser certificadas oficialmente livres de cisticercose e triquinose;
- c) sempre que apropriado, os métodos a aplicar no exame referido no presente ponto, **incluindo as análises serológicas para detecção de cisticercose e possíveis processos de exame para detecção de triquinose.**

X. ESPÉCIME DE CERTIFICADO SANITÁRIO

CERTIFICADO SANITÁRIO

para animais transportados da exploração para o matadouro

Serviço competente:..... N.º:

1. Identificação dos animais

Espécie:

Número de animais:

Marca de identificação:

2. Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência:

Identificação das instalações*:

3. Destino dos animais

Os animais serão transportados para o seguinte matadouro:

.....

pelo seguinte meio de transporte:

4. Informações adicionais relevantes

.....

5. Declaração

O abaixo assinado declara que:

- os animais acima identificados foram examinados antes do abate na exploração acima referida às (horas) em (data) e foram considerados saudáveis,
- os registos e a documentação relativos a estes animais encontravam-se em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição do seu abate.

Feito em, no dia
(Local) (Data)

Carimbo

.....

(Assinatura do veterinário)

* facultativo

ANEXO II

MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

I. CONTROLOS OFICIAIS DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

1. A autoridade competente deve fixar a localização e os limites das zonas de produção de moluscos bivalves vivos. As zonas de produção em que é autorizada a colheita de moluscos bivalves vivos devem ser classificadas pela autoridade competente em três categorias, de acordo com o nível de contaminação fecal:
 - a) **Zonas da classe A:** zonas onde os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos para consumo humano directo. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas devem cumprir as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos referidas no anexo VII, secção VII, capítulo V do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal].
 - b) **Zonas da classe B:** zonas onde os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos, só podendo ser colocados no mercado para consumo humano após tratamento num centro de depuração ou após afinação, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas na alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, baseados num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 6000 coliformes fecais por 100 gramas de carne ou 4600 E. coli por 100 gramas de carne em 90 % das amostras.
 - c) **Zonas da classe C:** zonas onde os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos, só podendo ser colocados no mercado após afinação durante um longo período (no mínimo, dois meses), combinado ou não com depuração, ou após um período de depuração intensiva a determinar nos termos do processo referido no n.º 2 do artigo 19.º, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas na alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder o limite, baseado num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 60 000 coliformes fecais por 100 gramas de carne.
2. Para possibilitar a classificação das zonas de produção e determinar o nível de contaminação fecal de uma zona, a autoridade competente deve:
 - a) efectuar um inventário das fontes de poluição de origem humana ou animal que possam constituir uma fonte de contaminação para a zona de produção;
 - b) examinar as quantidades de poluentes orgânicos lançadas nessa zona durante os diferentes períodos do ano, consoante as variações sazonais das populações humana e animal na bacia de recepção, os valores da precipitação, o tratamento das águas residuais;

- c) determinar as características da circulação de poluentes com base no regime de correntes, da batimetria e do ciclo das marés na zona de produção;
 - d) estabelecer um programa de amostragem de moluscos bivalves vivos na zona de produção com base no exame dos dados obtidos e com um número de amostras, uma distribuição geográfica dos pontos de amostra e uma frequência de amostragem que assegurem que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão.
3. As zonas de produção e de afinação classificadas devem ser periodicamente vigiadas de forma a:
- a) evitar quaisquer abusos quanto à origem, proveniência e destino dos moluscos bivalves vivos;
 - b) controlar a qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com a zona de produção e de afinação;
 - c) controlar a presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos;
 - d) controlar a presença de contaminantes químicos nos moluscos bivalves vivos.
4. Para aplicação do ponto 3, alíneas b), c) e d), serão estabelecidos planos de amostragem para a realização desses controlos a intervalos regulares ou, se a colheita dos moluscos não for efectuada com uma periodicidade regular, numa base casuística. A distribuição geográfica dos pontos de amostra e a frequência de amostragem devem assegurar que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão.
- a) O plano de amostragem subjacente ao controlo da qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos deve ter em especial atenção:
 - i) as variações prováveis da contaminação fecal;
 - ii) os parâmetros constantes do ponto 2.
 - b) O plano de amostragem subjacente ao controlo da presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos deve ter em especial atenção as eventuais variações da presença de plâncton contendo biotoxinas marinhas.

A amostragem deve ser efectuada do seguinte modo:

- i) monitorização do plâncton: amostragem periódica destinada a detectar alterações na composição do plâncton com toxinas e na sua distribuição geográfica; se os resultados sugerirem uma acumulação de toxinas na carne dos moluscos deve proceder-se a uma amostragem intensiva, através do aumento dos pontos de colheita de amostras e do número de amostras colhidas nas águas de cultura e nos pesqueiros; e
 - ii) testes periódicos de toxicidade nos moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação; **em conformidade com o procedimento nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, serão harmonizados métodos de análise relativamente às biotoxinas marinhas.**
- c) A frequência de amostragem com vista à análise para detecção de toxinas nos moluscos deve ter, **regra geral**, uma periodicidade ~~pelo menos~~ semanal, durante os prazos permitidos para a colheita. Esta frequência pode ser **reduzida** em zonas específicas, ou relativamente a tipos específicos de moluscos, se uma análise do risco relativa à ocorrência de toxinas ou fitoplâncton sugira um risco muito baixo de episódios tóxicos. Deve ser **aumentada** se tal análise sugerir que uma amostragem semanal não seria suficiente. A análise do risco deve ser periodicamente reexaminada, de forma a avaliar o risco de ocorrência de toxinas nos moluscos bivalves vivos provenientes destas zonas.
- d) Sempre que estiverem disponíveis as taxas de acumulação de toxinas para um determinado grupo de espécies em crescimento na mesma zona, a espécie com a taxa mais alta deve ser utilizada enquanto espécie indicadora, o que permitirá a exploração de todas as espécies incluídas no grupo, se os teores de toxinas na espécie indicadora estiverem abaixo dos valores-limite regulamentares. Sempre que os teores de toxinas na espécie indicadora se situarem acima dos valores-limite regulamentares, a colheita das demais espécies só deverá ser permitida se subsequentes análises efectuadas sobre essas mesmas espécies revelarem teores de toxinas abaixo dos valores-limite.
- e) Relativamente à vigilância do plâncton, as amostras devem ser representativas da coluna de água e devem fornecer informações sobre a presença de espécies tóxicas, assim como sobre tendências a nível das populações. Se forem detectadas quaisquer alterações a nível das populações tóxicas, que possam conduzir a uma acumulação de toxinas, a frequência de amostragem dos moluscos será aumentada ou estabelecer-se-ão encerramentos por precaução das zonas suspeitas, até os resultados das análises para detecção de toxinas estarem disponíveis.

- f) O plano de amostragem para controlar a presença de contaminantes químicos deve permitir determinar que os teores constantes do Regulamento (CE) n.º 466/2001¹ foram excedidos.
5. Sempre que os resultados das amostragens demonstrem terem sido excedidas as regras sanitárias aplicadas aos moluscos, ou poder haver qualquer outro perigo para a saúde humana, a zona de produção em causa deve ser interdita no que respeita à colheita de moluscos bivalves vivos.

As zonas encerradas só podem ser reabertas quando as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos estiverem novamente em conformidade com a legislação comunitária. Sempre que, por razões da presença de plâncton ou de teores excessivos de toxinas nos moluscos, uma zona tiver sido encerrada, serão necessários pelo menos dois resultados consecutivos abaixo do valor-limite regulamentar separados pelo menos por 48 horas, para que a mesma zona possa ser reaberta. Podem ser incluídas nesta decisão informações relativas a tendências do fitoplâncton. Nos casos em que houver dados sólidos relativos à dinâmica da toxicidade para uma determinada zona, e desde que existam dados recentes sobre tendências decrescentes de toxicidade, a autoridade competente pode decidir reabrir a zona com resultados abaixo do valor-limite regulamentar obtidos numa só amostragem.

6. A autoridade competente vigiará as zonas de produção em que a colheita de moluscos bivalves é proibida ou regida por condições especiais, de modo a assegurar que não sejam colocados no mercado produtos prejudiciais para a saúde humana.
7. Além da vigilância das zonas de produção e de afinação referidas no ponto 3, deve ser estabelecido um sistema de controlo que inclua exames laboratoriais a fim de verificar o cumprimento dos requisitos a que deve obedecer o produto final, nomeadamente para confirmar que o teor de biotoxinas marinhas e de contaminantes não excede os limites de segurança e que a qualidade microbiológica dos moluscos não constitui um risco para a saúde humana.
8. A autoridade competente deve:
- a) estabelecer e manter actualizada uma lista das zonas de produção e de afinação aprovadas em que podem ser colhidos moluscos bivalves vivos em conformidade com os requisitos do presente anexo, com indicação da localização e dos limites dessas zonas, bem como da classe em que estão classificadas.

A lista deve ser comunicada às entidades interessadas abrangidas pelo presente anexo, incluindo os produtores, os colectores e os operadores de centros de depuração e de centros de expedição.

¹ JO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

- b) informar imediatamente as entidades interessadas abrangidas pelo presente anexo, nomeadamente os produtores e os operadores de centros de depuração e de centros de expedição, de quaisquer alterações da localização, limites ou classe da zona de produção, ou do seu encerramento, seja este temporário ou definitivo.
 - c) agir rapidamente sempre que os controlos prescritos no presente anexo indicarem que determinada zona de produção deve ser encerrada ou pode ser reaberta.
9. Para decidir da classificação, da abertura ou encerramento das zonas de colheita, a autoridade competente deve ter em conta os resultados dos controlos efectuados pelos operadores das empresas do sector alimentar ou pela organização representante desses mesmos operadores. Nesse caso, a análise deve ter sido feita num laboratório que tenha sido aprovado pela autoridade competente e em conformidade com um protocolo eventualmente acordado entre a autoridade competente e as empresas do sector alimentar ou organização em causa.

II. CONTROLOS OFICIAIS DE PECTINIDAE COLHIDOS FORA DE ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os Estados-Membros assegurarão a organização de controlos apropriados sobre Pectinidae colhidos fora de zonas de produção classificadas, de forma a garantir a sua conformidade com as regras sanitárias pertinentes, incluindo biotoxinas.

ANEXO III

PRODUTOS DA PESCA

1. Serão efectuados controlos oficiais dos produtos da pesca aquando do desembarque ou antes da primeira venda numa loja ou mercado grossista. **O peixe e outros produtos de aquicultura serão igualmente objecto de controlos antes da sua colocação no mercado.**
2. Os controlos oficiais incluirão:
 - a) Testes de vigilância organoléptica.

Devem ser efectuados controlos aleatórios para verificar se são cumpridos os critérios de frescura estabelecidos na legislação comunitária. Se existirem dúvidas quanto à frescura dos produtos, o exame organoléptico deve ser repetido.
 - b) Testes para determinação dos teores de ABVT (Azoto Básico Volátil Total).

Se o exame organoléptico levantar qualquer suspeita quanto à frescura dos produtos da pesca, podem ser colhidas amostras que serão submetidas a testes laboratoriais para determinação dos teores de ABVT (Azoto Básico Volátil Total).

Os teores de ABVT e os métodos de análise a utilizar serão os especificados nos artigos 1.º a 3.º da Decisão 95/149/CE.

Se o exame organoléptico levantar suspeitas quanto à existência de outras condições que possam afectar a saúde humana, podem ser colhidas amostras para efeitos de verificação;
 - c) Testes para determinação dos teores de histamina

Serão efectuados testes de vigilância das histaminas para verificar o respeito dos teores permitidos estabelecidos na legislação comunitária;

O teor de histamina em determinados produtos da pesca deve situar-se nos seguintes limites, em nove amostras por cada lote:

 - i) o valor médio não deve ultrapassar 100 ppm,
 - ii) duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm, mas não superior a 200 ppm;
 - iii) nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

Estes limites aplicar-se-ão apenas aos peixes das seguintes famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombraesocidae. No entanto, o biqueirão que tenha sido submetido a um tratamento de maturação enzimática em salmoura poderá apresentar um teor histamínico superior, desde que não exceda o dobro dos valores indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, incluindo o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

d) Testes de vigilância dos contaminantes.

Será estabelecido um sistema de monitorização para controlar o nível de contaminação dos produtos da pesca com contaminantes, incluindo metais pesados e substâncias organocloradas provenientes do meio aquático.

e) Controlos microbiológicos, sempre que necessário;

f) Testes de vigilância para verificar o cumprimento da legislação comunitária sobre endoparasitas.

g) Controlos oficiais da possível presença no mercado de espécies de peixes venenosos ou de peixes que contenham biotoxinas.

Sempre que necessário, serão estabelecidos de acordo com o procedimento referido no **n.º 2 do artigo 19.º**, após parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos:

i) critérios de frescura para a avaliação organoléptica dos produtos da pesca, nomeadamente quando esses critérios não tenham sido estabelecidos no âmbito da legislação comunitária em vigor;

ii) os limites analíticos, os métodos de análise e os planos de amostragem a utilizar para a realização desses controlos oficiais.

3. Serão declarados impróprios para consumo humano:

a) Os produtos da pesca sempre que os controlos organolépticos, químicos, físicos ou microbiológicos tenham demonstrado não serem próprios para consumo humano;

b) O peixe ou as partes de peixe que não tenham sido adequadamente examinados para a detecção de endoparasitas em conformidade com a legislação comunitária;

c) Os produtos da pesca que contenham nas suas partes comestíveis contaminantes presentes no meio aquático, como metais pesados e substâncias organocloradas, conduzindo a que a ingestão calculada na dieta exceda a ingestão humana diária ou semanal aceitável;

d) Os peixes venenosos e os produtos da pesca que contenham biotoxinas;

e) Outros produtos da pesca ou partes desses produtos considerados perigosos para a saúde humana.

ANEXO IV

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I: CONTROLO DAS EXPLORAÇÕES

1. Os animais nas explorações de produção devem ser submetidos a inspecções veterinárias regulares, de forma a assegurar que os requisitos sanitários aplicados à produção de leite cru, nomeadamente o estatuto sanitário dos animais e a utilização de medicamentos veterinários, estão a ser cumpridos. Tais inspecções podem ter lugar por ocasião dos controlos veterinários executados em conformidade com outras disposições comunitárias.
2. Se houver fundamentos para suspeitar que os requisitos em matéria de saúde animal não estão a ser cumpridos, deve proceder-se à verificação do estatuto sanitário dos animais.
3. As explorações de produção devem ser submetidas a verificações regulares, de forma a assegurar que são cumpridos os requisitos sanitários. Se ficar demonstrado que a higiene é insuficiente, serão tomadas as medidas apropriadas para assegurar que o operador corrige a situação.

CAPÍTULO II: CONTROLO DO LEITE CRU APÓS RECOLHA

1. A autoridade competente organizará, se for caso disso, em cooperação com os operadores das empresas do sector alimentar produtoras ou colectoras de leite, ou com o próprio sector representante desses operadores, regimes de controlo de forma a garantir a conformidade com as regras aplicáveis ao leite cru.
2. Sempre que o leite cru não cumprir tais regras, a autoridade competente tomará as medidas apropriadas para assegurar que o operador da empresa do sector alimentar corrija a situação.

Se a situação não for corrigida no prazo de três meses a contar da notificação de não-conformidade com essas regras, o leite com origem na exploração de produção será interdito à distribuição, até que o operador da empresa do sector alimentar prove que as normas estão novamente a ser cumpridas.

3. Sempre que o leite cru não cumpra os critérios de saúde pública obrigatórios, pondo em causa a segurança dos alimentos, a autoridade competente definirá e aplicará processos para suspender a distribuição do mesmo leite, até que as condições garantidas dessa segurança sejam repostas. Simultaneamente, a autoridade competente dará instruções ao agricultor, quer no sentido de o leite ser destruído, quer para que este possa ser utilizado em condições bem definidas. Uma vez tais condições cumpridas, a autoridade competente aplicará um processo de reautorização para a distribuição de leite.

CAPÍTULO III: CONTROLO DOS PRODUTOS LÁCTEOS TRANSFORMADOS

Os controlos oficiais incluirão:

1. A verificação da conformidade do leite cru, utilizado para transformação, com as regras que se lhe aplicam.
2. A verificação do cumprimento dos objectivos em matéria de segurança dos alimentos, através de controlos adequados executados sobre os métodos aplicados pelos operadores das empresas do sector alimentar, incluindo:
 - i) tratamento térmico ou outros parâmetros de tratamento físico, ou
 - ii) condições de transformação em geral, incluindo as adaptadas aos métodos tradicionais de produção.
3. A verificação da conformidade dos produtos finais com as regras que a eles se aplicam, nomeadamente no atinente aos critérios microbiológicos e à rotulagem.

ANEXO V

ESTABELECIMENTOS NÃO SUJEITOS A INCLUSÃO NUMA LISTA

Os seguintes estabelecimentos de países terceiros não estão sujeitos à necessidade de constar de listas elaboradas e actualizadas em conformidade com o n.º 4 do artigo 19.º:

1. estabelecimentos que manuseiem produtos de origem animal relativamente aos quais o anexo III do Regulamento (CE) n.º .../... [que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal] não estabeleça disposições;
2. estabelecimentos que se dediquem exclusivamente à produção primária;
3. estabelecimentos que se dediquem exclusivamente a operações de transporte;
4. estabelecimentos que se dediquem exclusivamente ao armazenamento de produtos de origem animal que não requeiram condições de armazenamento com controlo de temperatura.

ANEXO VI

REQUISITOS RELATIVOS AOS CERTIFICADOS DE ACOMPANHAMENTO DE IMPORTAÇÕES

1. O representante da autoridade competente do país terceiro de envio, que emite um certificado de acompanhamento de uma remessa de produtos de origem animal destinada à Comunidade, deve assinar o certificado e assegurar que este comporta um selo oficial. Este requisito aplica-se a cada folha do certificado, se este consistir em mais do que uma. No caso de navios-fábrica, a autoridade competente pode autorizar o comandante ou outro oficial do navio a assinar o certificado.
2. Os certificados devem ser redigidos na língua ou línguas oficial/ais do país terceiro de envio e do Estado-Membro em que tem lugar a inspeção fronteiriça, ou serem acompanhados de uma tradução oficial para essa língua ou línguas. Contudo, determinado Estado-Membro pode autorizar a utilização de uma língua comunitária oficial que não a própria.
3. A versão original do certificado deve acompanhar as remessas no momento da entrada na Comunidade.
4. Os certificados devem consistir no seguinte:
 - a) uma única folha de papel; ou
 - b) duas ou mais páginas que formem parte de uma só folha de papel, integrada e não divisível; ou
 - c) uma sequência de páginas numeradas de modo a indicar que se trata de uma página determinada numa sequência finita (por exemplo, "página 2 de 4 páginas").
5. Os certificados devem comportar um número de identificação único. Sempre que os certificados consistirem numa sequência de páginas, cada página deve indicar este número.
6. O certificado deve ser emitido antes de a remessa a que diz respeito ter abandonado as instalações de controlo da autoridade competente do país terceiro de envio.