

Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

► **B**

**DIRECTIVA DO CONSELHO**

**de 20 de Junho de 1989**

**relativa aos problemas de ordem higiénica e sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado dos ovoprodutos**

(89/437/CEE)

(JO L 212 de 22.7.1989, p. 87)

Alterada por:

	Jornal Oficial		
	n.º	página	data
► <b>M1</b> Directiva 89/662/CEE do Conselho de 11 de Dezembro de 1989	L 395	13	30.12.1989
► <b>M2</b> Directiva 91/684/CEE do Conselho de 19 de Dezembro de 1991	L 376	38	31.12.1991
► <b>M3</b> Directiva 96/23/CE do Conselho de 29 de Abril de 1996	L 125	10	23.5.1996
► <b>M4</b> Regulamento (CE) n.º 806/2003 do Conselho de 14 de Abril de 2003	L 122	1	16.5.2003

Alterada por:

► <b>A1</b> Acto de Adesão da Áustria, da Finlândia e da Suécia	C 241	21	29.8.1994
(adaptado pela Decisão 95/1/CE, Euratom, CECA do Conselho)	L 1	1	1.1.1995
► <b>A2</b> Acto relativo às condições de adesão da República Checa, da República da Estónia, da República de Chipre, da República da Letónia, da República da Lituânia, da República da Hungria, da República de Malta, da República da Polónia, da República da Eslovénia e da República Eslovaca e às adaptações dos Tratados em que se funda a União Europeia	L 236	33	23.9.2003



**DIRECTIVA DO CONSELHO**

**de 20 de Junho de 1989**

**relativa aos problemas de ordem higiénica e sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado dos ovoprodutos**

(89/437/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que, a fim de assegurar um funcionamento harmonioso do mercado comum e, mais particularmente, da organização comum de mercado no sector dos ovos, instituída pelo Regulamento (CEE) n.º 2771/75 <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 3907/87 <sup>(5)</sup>, e do regime comum das trocas comerciais para a ovalbumina e a lactalbumina, instituído pelo Regulamento (CEE) n.º 2783/75 <sup>(6)</sup>, alterado pelo Regulamento (CEE) n.º 4001/87 <sup>(7)</sup>, é necessário que a comercialização dos ovoprodutos deixe de ser entravada por disparidades existentes entre os Estados-membros em matéria de condições sanitárias nesse domínio; que essa harmonização permitirá uma melhor harmonização da produção e idênticas condições de concorrência, garantindo ao consumidor um produto de qualidade;

Considerando que a comercialização de determinados ovoprodutos que não são abrangidos pelo anexo II do Tratado está estreitamente ligada à dos ovoprodutos que são objecto de uma organização comum de mercado; que é necessário eliminar as distorções de concorrência para o conjunto dos ovoprodutos;

Considerando que se mostra oportuno excluir do âmbito de aplicação da presente directiva os produtos de ovos obtidos em oficinas artesanais, lojas ou restaurantes e que são utilizados para o fabrico de géneros alimentícios destinados à venda directa ao consumidor final ou a ser consumidos no local;

Considerando que é necessário fixar as prescrições sanitárias relativas à produção, à armazenagem e ao transporte dos ovoprodutos; que, em particular, é necessário fixar regras relativas à aprovação dos estabelecimentos;

Considerando que é necessário, igualmente, fixar as exigências sanitárias que os ovoprodutos devem satisfazer;

Considerando que a regulamentação atrás citada se deve aplicar de modo idêntico às trocas comerciais intracomunitárias e às trocas comerciais no interior dos Estados-membros;

Considerando que compete em primeiro lugar ao produtor garantir que os ovoprodutos satisfaçam as prescrições sanitárias previstas na presente directiva; que cabe às autoridades competentes dos Estados-membros velar por que, através da realização de controlos e inspecções, o produtor respeite as referidas prescrições; que as regras relativas a esses controlos e inspecções devem ter em conta os imperativos do mercado interno;

<sup>(1)</sup> JO n.º C 67 de 14. 3. 1987, p. 9 e JO n.º C 53 de 2. 3. 1989, p. 10.

<sup>(2)</sup> JO n.º C 187 de 18. 7. 1988, p. 184.

<sup>(3)</sup> JO n.º C 232 de 31. 8. 1987, p. 11.

<sup>(4)</sup> JO n.º L 282 de 1. 11. 1975, p. 49.

<sup>(5)</sup> JO n.º L 370 de 30. 12. 1987, p. 14.

<sup>(6)</sup> JO n.º L 282 de 1. 11. 1975, p. 104.

<sup>(7)</sup> JO n.º L 377 de 31. 12. 1987, p. 44.

## ▼B

Considerando que deve ser efectuado um controlo por amostragem com o fim de detectar a presença de resíduos de substância susceptíveis de prejudicar a saúde humana;

Considerando que é conveniente criar medidas de controlo comunitário para garantir a aplicação uniforme das normas da presente directiva em todos os Estados-membros;

Considerando que, no âmbito das trocas comerciais intracomunitárias, é conveniente proporcionar ao expedidor, ao destinatário ou ao seu mandatário a possibilidade de solicitar o parecer de um perito, em caso de litígio com as autoridades competentes do Estado-membro destinatário;

Considerando que os ovoprodutos fabricados num país terceiro e destinados a ser colocados no mercado da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável que o imposto pela presente directiva; que é conveniente prever um processo comunitário de inspecção dos estabelecimentos dos países terceiros;

Considerando que é conveniente confiar à Comissão o cuidado de tomar certas medidas de aplicação da presente directiva; que, para esse fim, é conveniente prever processos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1.º*

A presente directiva estabelece as prescrições de ordem higiénica e sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado de ovoprodutos destinados tanto ao consumo humano directo como ao fabrico de géneros alimentícios.

Todavia, a presente directiva não se aplica:

- aos produtos alimentares acabados fabricados a partir de ovoprodutos, tal como definidos no artigo 2.º e que satisfaçam as disposições do artigo 3.º,
- aos ovoprodutos obtidos numa oficina não industrial e que, sem que tenham sido submetidos a um tratamento, sejam utilizados para o fabrico de géneros alimentícios destinados à venda directa sem intermediário ao consumidor ou consumidos no local directamente após a sua preparação.

*Artigo 2.º*

Para os efeitos da presente directiva, são aplicáveis as definições que constam do n.º 2 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 2772/75 <sup>(1)</sup>. Para além disso, entende-se por:

1. Ovoprodutos: os produtos que foram obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas e que são destinados ao consumo humano; podem ser parcialmente completados por outros géneros alimentícios ou aditivos; podem ser líquidos, concentrados, secos, cristalizados, congelados, ultracongelados ou coagulados;
2. Exploração de produção: sem prejuízo do disposto no Regulamento (CEE) n.º 2782/75 <sup>(2)</sup> a exploração para a produção de ovos destinados ao consumo humano;
3. Estabelecimento: o estabelecimento aprovado para o fabrico e/ou o tratamento dos ovoprodutos;
4. Ovos fendidos: os ovos cuja casca se encontra danificada, mas que não apresenta solução de continuidade, sem ruptura de membrana;

<sup>(1)</sup> JO n.º L 282 de 1. 11. 1975, p. 56.

<sup>(2)</sup> JO n.º L 282 de 1. 11. 1975, p. 100.

▼B

5. Grupo: uma determinada quantidade de ovoprodutos preparados nas mesmas condições e que foram, nomeadamente, submetidos a tratamento numa única operação contínua;
6. Lote: uma determinada quantidade de ovoprodutos a entregar numa única remessa num mesmo local de destino para posterior transformação pela indústria alimentar ou para consumo humano directo;
7. País expedidor: o Estado-membro ou o país terceiro a partir do qual os ovoprodutos são expedidos para um Estado-membro;
8. País destinatário: o Estado-membro para o qual os ovoprodutos são expedidos a partir de outro Estado-membro ou de um país terceiro;
9. Acondicionamento: a colocação dos ovoprodutos num recipiente de qualquer tipo;
10. Autoridade competente: o serviço veterinário ou qualquer outro serviço equivalente designado pelo Estado-membro em causa para controlar o respeito das disposições da presente directiva;
11. Colocação no mercado: a comercialização dos ovoprodutos, tal como definida no n.º 5 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 2772/75.

*Artigo 3.º*

Cada Estado-membro velará por que apenas sejam produzidos como géneros alimentícios ou utilizados no fabrico de géneros alimentícios os ovoprodutos que satisfaçam as seguintes condições gerais:

- a) Tenha sido obtidos a partir de ovos de galinha, de pata, de gansa, de perua, de pintada ou de codorniz, excluindo-se as misturas de espécies diferentes;
- b) Ostentem a indicação da percentagem dos respectivos componentes à base de ovos, no caso em que sejam parcialmente completados por outros géneros alimentícios e por aditivos, desde que estes últimos satisfaçam os requisitos do artigo 12.º;
- c) Tenham sido tratados e/ou preparados num estabelecimento aprovado em conformidade com o artigo 6.º e que satisfaça as condições fixadas nos capítulos I e II do anexo e respeitem as disposições da presente directiva;
- d) Tenham sido preparados em condições de higiene conformes com as prescrições dos capítulos III e V do anexo, a partir de ovos que satisfaçam as condições estabelecidas no capítulo IV do anexo;
- e) Tenham sido submetidos a tratamento por um processo aprovado de acordo com o processo previsto no artigo 14.º que lhes permita satisfazer, nomeadamente, as especificações analíticas previstas no capítulo VI do anexo.  
 Contudo, quando tal se afigure necessário por razões tecnológicas de preparação de certos géneros alimentícios obtidos a partir de ovoprodutos, a autoridade competente pode autorizar, com base em critérios a estabelecer de acordo com o processo previsto no artigo 14.º, que determinados ovoprodutos não sejam submetidos a tratamento; nesse caso, os ovoprodutos devem ser imediatamente utilizados no estabelecimento onde são destinados ao fabrico de outros géneros alimentícios;
- f) Satisfaçam as especificações analíticas previstas no capítulo VI do anexo;
- g) Tenham sido submetidos a um controlo sanitário em conformidade com o capítulo VII do anexo;
- h) Tenham sido acondicionados em conformidade com o capítulo VIII do anexo;
- i) Tenham sido armazenados e transportados em conformidade com os capítulos IX e X do anexo;
- j) Estejam munidos da marca de salubridade prevista no capítulo XI do anexo e, no que respeita aos produtos destinados ao consumo humano directo, satisfaçam as exigências da Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação

**▼B**

das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/1197/CEE <sup>(2)</sup>.

*Artigo 4.º*

As autoridades competentes certificar-se-ão de que os fabricantes de ovoprodutos tomam todas as medidas necessárias para respeitar o disposto na presente directiva e, nomeadamente, de que:

- são colhidas amostras destinadas a análises laboratoriais, a fim de verificar o respeito das especificações analíticas previstas no capítulo VI do anexo,
- os ovoprodutos que não podem ser conservados à temperatura ambiente são transportados ou armazenados às temperaturas referidas nos capítulos IX e X do anexo,
- está fixado o período durante o qual a conservação dos ovoprodutos é assegurada,
- os resultados dos diferentes controlos e testes são registados e conservados para que lhes possam ser apresentados durante um período de dois anos,
- cada grupo se encontra munido de uma indicação identificativa da data do tratamento; essa indicação de grupo deve figurar no registo do tratamento efectuado e na marca da salubridade prevista no capítulo XI.

*Artigo 5.º*

1. Os Estados-membros velarão por que sejam efectuados controlos com vista à detecção de resíduos de substâncias que tenham uma acção farmacológica, hormonal, de antibióticos, pesticidas, detergentes e outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de alterar as características organolépticas ou eventualmente de tornar o consumo de ovoprodutos perigoso ou nocivo para a saúde humana.

2. Se os ovoprodutos analisados apresentarem vestígios de resíduos que ultrapassam as tolerâncias admitidas, estabelecidas em conformidade com o n.º 4, não devem ser utilizados para alimentação humana ou colocados no mercado, seja para o fabrico de géneros alimentícios seja para o consumo humano directo.

**▼M3****▼B***Artigo 6.º*

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos seus estabelecimentos aprovados, recebendo cada um deles um número de aprovação. Essa lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Um Estado-membro só aprovará um estabelecimento quando estiver convicto de que esse estabelecimento está em conformidade com o disposto na presente directiva. O Estado-membro retirará a aprovação se as condições de aprovação deixarem de estar preenchidas. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da retirada da aprovação.

2. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos e dos centros de embalagem serão efectuados regularmente sob a responsabilidade da autoridade competente, que deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a verificar o respeito do disposto na presente directiva.

<sup>(1)</sup> JO n.º L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n.º L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

**▼B**

Se essas inspecções revelarem que nem todas as exigências da presente directiva são respeitadas, a autoridade competente tomará as medidas adequadas para remediar tal situação.

*Artigo 7.º*

1. Caso tal seja indispensável para assegurar uma aplicação uniforme da presente directiva, os peritos da Comissão podem proceder a controlos no local, em colaboração com as autoridades competentes. Os peritos da Comissão podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados e os centros de embalagem aprovados nos termos do n.º 3 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2772/75 cumprem efectivamente o disposto na presente directiva.

O Estado-membro em cujo território seja efectuado um controlo prestará aos peritos todo o auxílio necessário para o desempenho das suas funções. A Comissão informará o Estado-membro em causa do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em causa tomará as medidas que se afigurem necessárias para ter em consideração os resultados do controlo. Se o Estado-membro não tomar as referidas medidas, a Comissão pode, em conformidade com o processo previsto no artigo 13.º, decidir que o Estado-membro em causa suspenda o colocação no mercado dos ovoprodutos provenientes do estabelecimento que deixou de respeitar as disposições da presente directiva.

2. Antes da realização dos controlos previstos no n.º 1 e em conformidade com o processo previsto no artigo 14.º, serão fixadas disposições gerais de aplicação do presente artigo, sendo nomeadamente elaborada uma recomendação da Comissão que compreenderá as regras a seguir aquando dos controlos previstos no n.º 1.

**▼M1****▼B***Artigo 10.º*

O anexo da presente directiva é alterado pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.

*Artigo 11.º*

1. Enquanto se aguarda a aplicação das disposições previstas na presente directiva, as disposições nacionais relativas às importações de ovoprodutos provenientes de países terceiros mantêm-se em vigor e não devem ser mais favoráveis do que as que regem as trocas comerciais na Comunidade.

2. Serão efectuados controlos no local por peritos dos Estados-membros e da Comissão. Os peritos dos Estados-membros encarregados desses controlos serão designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros. Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que tomará a cargo os custos correspondentes.

3. A lista dos estabelecimento que satisfazem as condições referidas no anexo será elaborada de acordo com o processo previsto no artigo 14.º

4. O certificado de higiene e salubridade que acompanha os produtos aquando da su importação, bem como a forma e a natureza da marca de salubridade de que os produtos são objecto, devem corresponder a um modelo a definir de acordo com o processo previsto no artigo 14.º

*Artigo 12.º*

O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, decidirá quais os aditivos, constantes da lista de aditivos autorizados pela regulamentação comunitária em vigor relativa aos aditivos, que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, que podem

**▼B**

ser utilizados nos ovoprodutos referidos na alínea a) do artigo 3.º, bem como as regras dessa utilização.

Enquanto se aguardam essas decisões, mantêm-se aplicáveis as regulamentações nacionais que regem essa utilização.

**▼M4***Artigo 13.º*

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído pelo artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 <sup>(1)</sup>.

2. Sempre que se faça referência ao presente artigo, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE <sup>(2)</sup>.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de 15 dias.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

*Artigo 14.º*

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

2. Sempre que se faça referência ao presente artigo, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

**▼B***Artigo 15.º*

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, o mais tardar em 31 de Dezembro de 1991. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

O mais tardar em 31 de Dezembro de 1994, a Comissão apresentará um relatório ao Conselho sobre a experiência adquirida na matéria, eventualmente acompanhado de propostas destinadas a adaptar o anexo da presente directiva nomeadamente à luz das evoluções tecnológicas e científicas.

*Artigo 16.º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

**▼M1***Artigo 17.º*

São aplicáveis as regras previstas pela Directiva 89/662/CEE <sup>(3)</sup>, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno, nomeadamente no que se refere aos controlos na origem, à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de protecção a tomar.

<sup>(1)</sup> JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 184 de 17.7.1999, p. 23 (Rectificação: JO L 269 de 19.10.1999, p. 45).

<sup>(3)</sup> JO n.º L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.



## ANEXO

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO E DE EXPLORAÇÃO

Os estabelecimentos devem dispor, pelo menos:

1. Nos locais em que os ovos são armazenados e em que são fabricados ou armazenados os ovoprodutos:
  - a) De um pavimento em material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil da água. A fim de evitar os cheiros, essa água deve ser encaminhada para escoadouros com sifão e rede;
  - b) De paredes lisas, resistentes e impermeáveis, cobertas com revestimento lavável e claro até uma altura de, pelo menos, dois metros e, nos locais de refrigeração e de armazenagem, pelo menos até à altura dos produtos armazenados. Os ângulos e cantos das paredes e do solo devem ser arredondados, ou ter acabamentos semelhantes, de modo a permitir a sua fácil limpeza;
  - c) De portas feitas de materiais inalteráveis e, se forem de madeira, cobertas dos dois lados com um revestimento liso e impermeável;
  - d) De tectos fáceis de limpar, construídos e acabados de modo a evitar que se acumulem impurezas, que se formem bolores, que as pinturas possam eventualmente estalar e que haja condensação de vapor de água;
  - e) De uma ventilação suficiente e, se necessário, de uma boa evacuação dos vapores;
  - f) De uma iluminação suficiente, natural ou artificial;
  - g) O mais perto possível dos locais de trabalho.
    - de um número suficiente de dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos e de limpeza do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão ou com o braço. Para a lavagem das mãos, as instalações devem dispor de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura apropriada, bem como de produtos de limpeza e desinfecção e de toalhas descartáveis,
    - de dispositivos de desinfecção dos instrumentos;
2. De um número apropriado de vestiários providos de paredes e de pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de sanitários com autoclismo. Estes últimos não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem dispor de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura apropriada, de produtos para a lavagem e a desinfecção das mãos, bem como de toalhas descartáveis. As torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão ou com o braço. Os referidos lavatórios devem encontrar-se, em número suficiente, perto dos sanitários;
3. De um local separado e instalações adequadas para as operações de limpeza e desinfecção dos recipientes e das cisternas fixas e móveis. Todavia, esse local e essas instalações não são exigidos caso existam disposições que permitam a limpeza e a desinfecção dos recipientes e das cisternas por outros centros;
4. De uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano <sup>(1)</sup>.  
 Todavia, é autorizada uma instalação de água não potável destinada à produção de vapor, ao combate aos incêndios e ao arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação dos ovoprodutos. O vapor e a água em questão não podem entrar em contacto directo com os ovoprodutos nem ser utilizados para a lavagem e a desinfecção dos recipientes, das instalações e do material que entre em contacto com os ovoprodutos. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das destinadas à água potável;
5. De um dispositivo adequado de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos e roedores;
6. O material, as ligações e os instrumentos, ou a sua superfície, destinados a entrar em contacto com os ovoprodutos devem ser fabricados num material liso, fácil de lavar, de limpar e de desinfectar, resistente à corrosão e que

<sup>(1)</sup> JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

## ▼B

não liberte nos ovoprodutos uma quantidade de elementos susceptível de pôr em perigo a saúde humana, alterar a composição dos ovoprodutos ou ter um efeito nocivo sobre as suas propriedades organolépticas.

## CAPÍTULO II

**CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os estabelecimentos devem incluir, pelo menos:

1. Locais adequados, suficientemente amplos para que possam armazenar-se separadamente os ovos e os ovoprodutos acabados, se for caso disso, equipados com uma instalação de refrigeração que permita conservar os ovoprodutos às temperaturas adequadas. Os armazéns frigoríficos devem estar equipados com um termómetro ou um teletermómetro registador;
2. Se forem utilizados ovos sujos, instalações para lavar e desinfectar os ovos. Será elaborada, de acordo com o processo previsto no artigo 14.º, uma lista dos produtos autorizados para efectuar essa desinfecção;
3. a) Um local especial equipado com instalações apropriadas para partir os ovos e recolher o seu conteúdo e eliminar as partes das cascas e membranas;
- b) Um local separado para as outras operações não referidas na alínea a).  
Em caso de pasteurização dos ovoprodutos, essa pasteurização pode ser feita no local referido na alínea a), se o estabelecimento dispuser de um sistema de pasteurização fechado, e deve ser feita, nos outros casos, no local referido na alínea b). Neste último caso, devem ser tomadas todas as disposições para evitar a contaminação dos ovoprodutos após a pasteurização;
4. Equipamentos adequados para transportar o conteúdo dos ovos no estabelecimento;
5. Nos casos previstos pela presente directiva, equipamentos aprovados pela autoridade competente para o tratamento dos ovoprodutos, munidos, pelo menos, de:
  - a) Em caso de pasteurização:
    - um dispositivo de controlo automático da temperatura,
    - um termómetro registador,
    - um sistema de segurança automático que impeça um aquecimento insuficiente;
  - b) No caso de um sistema de pasteurização em contínuo, o equipamento deve estar ainda munido de:
    - um sistema de segurança adequado que impeça a mistura de ovoprodutos pasteurizados com ovoprodutos não completamente pasteurizados, e
    - um registador automático de segurança que impeça a mistura atrás referida;
6. Um local para a armazenagem de outros géneros alimentícios e de aditivos;
7. Em caso de embalagem em recipientes não recuperáveis, um local apropriado e, se for caso disso, separado, para a armazenagem desses recipientes e das matérias-primas destinadas ao seu fabrico;
8. Instalações que permitam a remoção imediata e a armazenagem separada das cascas vazias e dos ovos ou ovoprodutos impróprios para o consumo humano;
9. Instalações adequadas para a embalagem higiénica dos ovoprodutos;
10. O estabelecimento deve dispor de um laboratório apropriado para efectuar, no respeito dos requisitos da presente directiva, as análises e os exames das matérias-primas e dos ovoprodutos. Caso contrário, o estabelecimento deve assegurar os serviços de um laboratório que permita satisfazer os mesmos requisitos. Neste último caso, informará do facto a autoridade competente;
11. Se for caso disso, instalações adequadas para o descongelamento dos ovoprodutos congelados que devam ser submetidos a um tratamento e posterior manipulação num estabelecimento aprovado;
12. Um local separado para a armazenagem dos produtos de limpeza e de desinfecção.

▼B

## CAPÍTULO III

**HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, DO MATERIAL E DO PESSOAL NOS ESTABELECIMENTOS**

É exigido do pessoal, das instalações e do material o mais perfeito estado de limpeza:

1. O pessoal afecto ao tratamento ou à manipulação dos ovos e dos ovoprodutos deve, nomeadamente, usar fatos de trabalho e uma touca de cabelo limpa. Deve lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o mesmo dia de trabalho e sempre que retomar o trabalho.  
É proibido fumar, comer, cuspir e mastigar nos locais de trabalho e de armazenagem dos ovos e dos ovoprodutos;
2. Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos. Deve proceder-se sistematicamente à exterminação de roedores, insectos e quaisquer outros animais nocivos;
3. As instalações, o material e os instrumentos utilizados para a preparação dos ovoprodutos devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação e limpeza. O material e os instrumentos devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados se necessário várias vezes durante o dia de trabalho, no fim do dia de trabalho e antes de nova utilização, se estiverem sujos. Os dispositivos de conduta fechados destinados ao transporte dos ovoprodutos devem ser munidos de um sistema adequado de limpeza que permita a limpeza e a desinfecção de todas as suas partes. Depois da limpeza e da desinfecção, as condutas devem ser enxaguadas com água potável;
4. As instalações, os instrumentos e o material não devem ser utilizados para fins diferentes da preparação dos ovoprodutos, com excepção da preparação de outros géneros alimentícios, efectuada simultaneamente ou noutra altura após autorização pela autoridade competente, desde que sejam tomadas todas as medidas adequadas para impedir a contaminação ou alteração dos produtos a que se aplica a presente directiva;
5. A utilização de água potável é exigida para todos os usos: todavia, a título excepcional, pode ser autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação dos ovos e dos ovoprodutos. Além disso, a utilização de água não potável pode ser autorizada, a título excepcional, para o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser claramente diferenciadas das utilizadas para a água potável;
6. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados e armazenados de modo a não contaminar os equipamentos, os instrumentos de trabalho e os ovoprodutos. Depois da sua utilização, esses equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser cuidadosamente enxaguados com água potável;
7. A preparação e a manipulação dos ovos e dos ovoprodutos devem ser proibidas a qualquer pessoa susceptível de os contaminar;
8. Qualquer pessoa afecta à preparação ou à manipulação dos ovos e dos ovoprodutos deve provar, mediante um certificado médico, que nada obsta a essa afectação. O certificado médico deve ser renovado todos os anos, excepto se for reconhecido, de acordo com o processo estabelecido no artigo 14.º, outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias equivalentes.

## CAPÍTULO IV

**PRESCRIÇÕES RELATIVAS AOS OVOS DESTINADOS AO FABRICO DE OVOPRODUTOS**

1. Os ovos utilizados para o fabrico de ovoprodutos devem ser acondicionados em conformidade com o disposto no Regulamento (CEE) n.º 95/69 da Comissão, de 17 de Janeiro de 1969, que estabelece a aplicação do Regulamento (CEE) n.º 1619/68, relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 3906/86 <sup>(2)</sup>.
2. a) Para o fabrico dos ovoprodutos, só podem ser utilizados ovos não incubados próprios para o consumo humano; as suas cascas devem estar completamente desenvolvidas e não apresentar defeitos;
- b) Em derrogação do disposto na alínea a), os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovoprodutos desde que tenham sido directamente

<sup>(1)</sup> JO n.º L 13 de 18. 1. 1969, p. 13.

<sup>(2)</sup> JO n.º L 364 de 23. 12. 1986, p. 20.

**▼B**

entregues pelos centros de embalagem ou de exploração de produção a um estabelecimento aprovado, onde devem ser partidos tão rapidamente quanto possível.

3. Os ovos e os ovoprodutos que sejam impróprios para o consumo humano devem ser retirados e desnaturados de modo a que não possam ser reutilizados para o consumo humano. Devem ser imediatamente colocados no local previsto no ponto 8 do capítulo II.

## CAPÍTULO V

**PRESCRIÇÕES ESPECIAIS DE HIGIENE PARA O FABRICO DE OVOPRODUTOS**

Todas as operações devem ser efectuadas de modo a evitar qualquer contaminação durante a produção, a manipulação e a armazenagem dos ovoprodutos e, nomeadamente:

1. Os ovos e os ovoprodutos apresentados para serem posteriormente tratados num estabelecimento aprovado devem ser armazenados imediatamente após a sua chegada aos locais referidos no ponto 1 do capítulo II até à sua transformação. A temperatura desses locais deve garantir que eles não sejam contaminados. Os tabuleiros que servem para o transporte dos ovos não devem ser colocados directamente no chão;
2. Os ovos devem ser desembalados e, se necessário, lavados e desinfectados, num local separado do local em que são partidos; o material de embalagem não deve ser introduzido neste último local;
3. Os ovos devem ser partidos no local previsto no ponto 3, alínea a), do capítulo II; os ovos fendidos referidos no n.º 2, alínea b), do capítulo IV devem ser transformados sem demora;
4. Os ovos sujos devem ser limpos antes de serem partidos; essa operação deve ser realizada num local separado do local onde se partem os ovos ou de qualquer local em que o conteúdo dos ovos, exposto à contaminação, seja manipulado. As operações de limpeza devem desenrolar-se de modo a evitar a contaminação ou a alteração do conteúdo dos ovos. As cascas devem estar suficientemente secas no momento em que são partidas, de modo a evitar que resíduos de água de limpeza se misturem com o conteúdo dos ovos;
5. Os ovos, com excepção dos de galinha, de perua e de pintada, devem ser manipulados e transformados separadamente. Todo o equipamento deve estar limpo e desinfectado no momento em que recomeça a transformação de ovos de galinha, de perua e de pintada;
6. Qualquer que seja o método aplicado, os ovos devem ser partidos de modo a evitar, tanto quanto possível, a contaminação do seu conteúdo. Para esse efeito, o conteúdo dos ovos não pode ser obtido por centrifugação ou esmagamento dos ovos, nem por centrifugação das cascas vazias para extrair o resto das claras de ovo. É necessário reduzir o mais possível a presença de restos de cascas ou de membranas no ovoproduto, não devendo esses restos ultrapassar a quantidade referida no n.º 2, alínea c), do capítulo VI;
7. Depois de partidos os ovos, todas as partículas do ovoproduto devem ser submetidas, tão rapidamente quanto possível, a um tratamento. O tratamento térmico consiste numa combinação adequada de temperatura e de tempo a fim de eliminar os microrganismos patogénicos eventualmente presentes no ovoproduto. Durante o tratamento térmico, as temperaturas devem ser permanentemente registadas. Os registos que se referem a cada grupo tratado devem ser mantidos à disposição da autoridade competente durante dois anos. Um grupo cujo tratamento tenha sido insuficiente deve ser submetido imediatamente a um novo tratamento no mesmo estabelecimento, na condição de o novo tratamento o tornar próprio para o consumo humano; caso se verifique que está impróprio para o consumo humano, o grupo deve ser desnaturado em conformidade com o disposto no n.º 3 do capítulo IV;
8. Se o tratamento não for aplicado imediatamente após os ovos terem sido partidos, o conteúdo dos ovos deve ser armazenado em condições de higiene satisfatórias, quer congelado quer a uma temperatura não superior a 4 °C. Esse período de armazenagem a 4 °C não deve ultrapassar quarenta e oito horas, exceptuando-se os componentes aos quais quais será retirado a açúcar;
9. Sempre que determinadas práticas de produção o imponham, a Comissão determinará, de acordo com o processo previsto no artigo 14.º e o mais tardar em 31 de Dezembro de 1991, os casos particulares em que estabelecerá as condições específicas segundo as quais os ovoprodutos provenientes de um estabelecimento aprovado podem ser tratados num outro

**▼B**

estabelecimento aprovado, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições gerais:

- a) Assim que tenham sido obtidos, os ovoprodutos devem ser ultracongelados ou refrigerados a uma temperatura não superior a 4 °C; neste último caso, devem ser tratados no local de destino nas quarenta e oito horas seguintes ao dia em que os ovos com que foram obtidos tenham sido partidos, exceptuando-se os componentes aos quais será retirado o açúcar;
  - b) Os ovoprodutos devem ser acondicionados, controlados, transportados e manipulados em conformidade com as prescrições da presente directiva;
  - c) Os ovoprodutos devem ser rotulados em conformidade com as prescrições do capítulo XI. A natureza das mercadorias deve ser indicada do modo seguinte: «ovoproduto não pasteurizado — a tratar no local de destino — data e hora em que foram partidos os ovos»;
10. As outras operações efectuadas depois do tratamento devem garantir que o ovoproduto não seja recontaminado. Os produtos líquidos ou concentrados que não tenham sido estabilizados para se conservarem à temperatura ambiente serão, imediatamente ou depois de terem sido submetidos a um processo de fermentação, secos ou arrefecidos a uma temperatura que não ultrapasse 4 °C. Os produtos a congelar devem ser congelados imediatamente depois do tratamento;
  11. Os ovoprodutos devem ser conservados às temperaturas exigidas pela presente directiva até serem utilizados no fabrico de outros géneros alimentícios;
  12. Nos estabelecimentos aprovados, é proibida a preparação de ovoprodutos a partir de matérias primas inadequadas ao fabrico de géneros alimentícios, mesmo para fins de utilização técnica.

## CAPÍTULO VI

## ESPECIFICAÇÕES ANALÍTICAS

## 1. Critérios microbiológicos

Os grupos de ovoprodutos devem, após o tratamento, ser submetidos a controlos microbiológicos por amostragem nos estabelecimentos de tratamento, a fim de garantir que estão conformes com os seguintes critérios microbiológicos:

- a) Salmonelas: ausência em 25 g ou ml de ovoproduto;
  - b) Outros critérios:
    - bactérias aeróbicas mesofílicas:  $M = 10^5$  em 1 g ou 1 ml,
    - enterobacteriaceae:  $M = 10^2$  em 1 g ou 1 ml,
- staphylococcus aureus: ausência em 1 g de ovoproduto,

**▼M2****▼B**

M = valor limite do número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se uma ou várias unidades de amostragem tiverem um número de bactérias igual ou superior a M.

## 2. Outros critérios

Os grupos de ovoproduto devem ser submetidos a controlos por amostragem nos estabelecimentos de tratamento, a fim de garantir que estão conformes com os seguintes critérios:

- a) A concentração em ácido butírico 3 OH não deve ultrapassar 10 mg/kg de matéria seca de ovoproduto não alterado;
- b) A fim de garantir uma manipulação higiénica dos ovos e dos ovoprodutos antes do seu tratamento, são aplicáveis as normas seguintes:
  - o teor de ácido láctico não deve ultrapassar 1 000 mg/kg de matéria seca do ovoproduto (valor válido unicamente para o produto não tratado),
  - o teor de ácido succínico não deve ultrapassar 25 mg/kg de matéria seca de ovoproduto.

Contudo, para os produtos fermentados, esses valores são os valores verificados antes do processo de fermentação;

- c) A quantidade de restos de cascas, de membranas de ovo e de outras eventuais partículas no ovoproduto não deve ultrapassar 100 mg/kg de ovoproduto;

**▼B**

- d) A quantidade de resíduos das substâncias referidas no n.º 1 do artigo 5.º não pode ultrapassar as tolerâncias referidas no n.º 4 do referido artigo.
3. Até 31 de Dezembro de 1991, a Comissão fixará, segundo o processo previsto no artigo 14.º:
- os métodos de análise e de testagem,
  - os esquemas de amostragem,
  - o números de amostras a colher,
  - as tolerâncias analíticas.

Enquanto essas decisões não forem tomadas, os Estados-membros reconhecerão como método de referência os métodos de análise e de testagem aceites internacionalmente.

## CAPÍTULO VII

**CONTROLO SANITÁRIO E VIGILÂNCIA DA PRODUÇÃO**

1. Os estabelecimentos serão sujeitos a um controlo exercido pela autoridade competente.
- A vigilância exercida pela autoridade competente incluirá todas as medidas de vigilância julgadas necessárias para garantir que o fabricante de ovoprodutos respeite as exigências da presente directiva e, nomeadamente:
- o controlo da origem dos ovos e do destino dos ovoproduto, bem como do registo referido no quarto travessão do artigo 4.º,
  - a inspecção dos ovos destinados ao fabrico de ovoprodutos,
  - a inspecção dos ovoprodutos à saída do estabelecimento,
  - o controlo do estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como da higiene do pessoal,
  - a colheita das amostras necessárias para os exames laboratoriais destinados a garantir que os ovos e os ovoprodutos satisfaçam as prescrições da presente directiva. Os resultados desses testes devem ser registados e comunicados ao fabricante de ovoprodutos.
2. A pedido da autoridade competente, o fabricante de ovoprodutos deve intensificar a frequência dos exames laboratoriais referidos no primeiro travessão do artigo 4.º sempre que tal seja julgado necessário para garantir a higiene do fabrico dos ovoprodutos.

## CAPÍTULO VIII

**ACONDICIONAMENTO DOS OVOPRODUTOS**

1. O acondicionamento dos ovoprodutos deve ser efectuado em condições de higiene satisfatórias, a fim de assegurar que os referidos produtos não sejam contaminados.
- Os recipientes devem satisfazer todas as regras de higiene e, nomeadamente:
- não devem poder alterar as características organolépticas dos ovoprodutos,
  - não devem poder transmitir aos ovoprodutos substâncias nocivas à saúde humana,
  - devem ser suficientemente resistentes para assegurar uma protecção eficaz dos ovoprodutos.
2. O local de armazenagem dos recipientes deve ser isento de poeira e de parasitas; os materiais de que são feitos os recipientes não reutilizáveis não devem ser armazenados no chão.
3. Os recipientes destinados aos ovoprodutos devem estar limpos no momento do enchimento; os recipientes reutilizáveis devem ser limpos, desinfectados e enxaguados antes de serem cheios.
4. Os recipientes devem ser introduzidos no local de trabalho de modo higiénico e utilizados sem al traso excessivo.
5. Imediatamente depois do acondicionamento, os recipientes devem ser fechados e colocados nos locais de armazenagem referidos no capítulos II, ponto 1.
6. Os recipientes destinados aos ovoprodutos podem ser utilizados para outros géneros alimentícios, se necessário, desde que sejam limpos e desinfectados de modo a não contaminar os ovoprodutos.

**▼B**

7. Os recipientes destinados ao transporte de ovoprodutos a granel devem satisfazer todas as regras de higiene e, nomeadamente, as seguintes:

- as suas superfícies internas e qualquer outra parte susceptível de entrar em contacto com o ovoproducto devem ser feitas de um material liso que seja fácil de lavar, limpar e desinfectar, que resista à corrosão e que não transfira substâncias para os ovoprodutos em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde humana, de alterar a composição do produto ou de afectar as suas características organolépticas,
- devem ser concebidos de tal modo que os ovoprodutos possam ser completamente removidos; se forem equipados com torneiras, elas devem ser fáceis de remover, desmontar, lavar, limpar e desinfectar,
- devem ser lavados, limpos, desinfectados e enxaguados imediatamente depois de cada utilização e, se necessário, antes de serem reutilizados,
- devem ser devidamente selados depois de cheios e permanecer selados durante o transporte até à utilização dos ovoprodutos,
- devem ser reservados ao transporte de ovoprodutos.

Todavia, pela primeira vez e o mais tardar em 31 de Dezembro de 1990, e sem prejuízo do disposto no presente capítulo, a Comissão fixará, se necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 14.º, e na medida em que isso não tenha qualquer incidência nociva sobre os ovoprodutos e os outros géneros alimentícios em causa, as condições específicas que esses recipientes devem satisfazer para que possam ser utilizados para o transporte de outros géneros alimentícios e, nomeadamente, as condições relativas:

- à sua lavagem, limpeza e desinfecção antes de qualquer reutilização,
- às condições de transporte,
- aos prazos de utilização.

Até que as decisões previstas no segundo parágrafo sejam postas em vigor e o mais tardar em 31 de Dezembro de 1991:

- mantêm-se aplicáveis, no respeito das disposições gerais do Tratado, as regulamentações nacionais que autorizem a utilização de recipientes para o transporte no território nacional de outros géneros alimentícios que não os ovoprodutos, bem como os acordos bilaterais concluídos pelos Estados-membros a esse respeito,
- os Estados-membros cuja regulamentação nacional inclua tal autorização não podem limitar ou proibir a entrada no seu território de transportes provenientes de outros Estados-membros que prevejam a mesma autorização,
- os Estados-membros que proibam o transporte, no seu território, de outros géneros alimentícios nos recipientes previstos para o transporte dos ovoprodutos podem sujeitar os transportes de ovoprodutos provenientes de outros Estados-membros às mesmas exigências.

## CAPÍTULO IX

**ARMAZENAMENTO**

1. Os ovoprodutos devem ser armazenados nos locais adequados referidos no ponto 1 do capítulo II.
2. Os ovoprodutos para os quais são exigidas determinadas temperaturas de armazenamento devem ser mantidos a essas temperaturas. As temperaturas de armazenamento devem ser registadas de forma contínua, a velocidade de refrigeração deve ser tal que o produto atinja as temperaturas exigidas tão rapidamente quanto possível e os recipientes devem ser armazenados de modo a que o ar possa circular livremente entre eles.
3. Durante a armazenagem, não devem ser excedidas as seguintes temperaturas:
 

— para os produtos ultracongelados:	– 18 °C
— para os produtos congelados:	– 12 °C
— para os produtos refrigerados:	+ 4 °C.

**▼M2**

\_\_\_\_\_

**▼B**

## CAPÍTULO X

**TRANSPORTE**

1. Os veículos e recipientes destinados ao transporte dos ovoprodutos devem ser concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pela

**▼B**

presente directiva possam ser mantidas de forma contínua durante todo o período de transporte.

2. Os ovoprodutos devem ser expedidos de modo a estarem adequadamente protegidos, durante o transporte, contra tudo o que lhes possa ser prejudicial.
3. Durante o transporte, devem ser respeitadas as temperaturas previstas no n.º 3 do capítulo IX.

## CAPÍTULO XI

## MARCAÇÃO DOS OVOPRODUTOS

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 79/112/CEE, cada remessa de ovoprodutos que saia do estabelecimento deve levar um rótulo com as indicação seguintes:

i) ou:

**▼A2**

- na parte superior, a inicial ou iniciais do país de expedição em maiúsculas, isto é: B/CZ/DK/D/EE/EL/E/F/IRL/I/CY/LV/LT/L/HU/MT/NL/AT/PL/P/SI/SK/FI/SE/UK, seguido do número de aprovação do estabelecimento,
- na parte inferior, uma das siglas: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY - EHS - EMÛ - EEK - EEB - EGK - KEE - EGS;

**▼B**

ii) ou:

- na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas,
- no centro, o número da aprovação do estabelecimento,

**▼A2**

- na parte inferior, uma das siglas: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY - EHS - EMÛ - EEK - EEB - EGK - KEE - EGS;

**▼B**

- iii) A temperatura a que devem ser mantidos os ovoprodutos e o período durante o qual a sua conservação pode, desse modo, ser assegurada.

O rótulo deve ser legível, indelével e estar escrito em caracteres facilmente decifráveis.

2. Dos documentos de transporte devem constar, designadamente:
  - a) A natureza do produto, com menção da espécie de origem;
  - b) O número do grupo;
  - c) O local de destino e o nome e endereço do primeiro destinatário.
3. Essas informações, bem como as que se incluem na marca de salubridade, devem ser expressas na ou nas línguas oficiais do país destinatário.