

**REGULAMENTO (UE) 2017/1981 DA COMISSÃO****de 31 de outubro de 2017****que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito às condições de temperatura durante o transporte de carne****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1, alíneas d) e e),

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. O referido regulamento determina que os operadores das empresas do setor alimentar devem garantir o cumprimento de requisitos específicos em matéria de temperatura antes e durante o transporte de carne.
- (2) Nos termos do anexo III do referido regulamento, a carne, com exceção das miudezas, de ungulados domésticos deve ser imediatamente refrigerada após a inspeção *post mortem* até atingir uma temperatura central não superior a 7 °C, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura, salvo se existirem disposições específicas em contrário. Esta operação deve ser efetuada nas instalações frigoríficas do matadouro antes de se poder iniciar o transporte.
- (3) Em 6 de março de 2014, o Painel Científico dos Riscos Biológicos da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) adotou a parte 1 de um parecer científico <sup>(2)</sup> sobre os riscos para a saúde pública relacionados com a manutenção da cadeia de frio durante a armazenagem e o transporte de carne, respeitante apenas à carne de ungulados domésticos. Esse parecer conclui que, uma vez que a contaminação bacteriana ocorre sobretudo na superfície da carcaça, a temperatura da superfície é um indicador adequado do crescimento bacteriano. O parecer inclui igualmente combinações de temperaturas máximas da superfície aquando do carregamento das carcaças e períodos máximos de refrigeração e de transporte que resultam num crescimento de agentes patogénicos (microrganismos que causam doenças de origem alimentar) equivalente ou inferior ao obtido quando as carcaças são refrigeradas a uma temperatura central de 7 °C no matadouro.
- (4) Em 8 de junho de 2016, a EFSA adotou outro parecer científico <sup>(3)</sup> sobre o crescimento de bactérias da decomposição durante a armazenagem e o transporte de carne. Esse parecer conclui que algumas bactérias da decomposição (bactérias que não são necessariamente causadoras de doenças mas podem tornar os alimentos inaceitáveis para consumo humano devido à sua deterioração), em especial *Pseudomonas* spp., podem atingir níveis críticos mais rapidamente do que os agentes patogénicos, dependendo do nível de contaminação inicial com bactérias da decomposição bem como das condições de temperatura.
- (5) O número de colónias aeróbias deve ser avaliado regularmente pelos operadores das empresas do setor alimentar em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão <sup>(4)</sup>. Esse valor pode ser utilizado como um indicador do limite superior da concentração de qualquer espécie de bactéria da decomposição presente na carne.
- (6) Por conseguinte, com base no parecer da EFSA e tendo em conta as ferramentas de avaliação disponíveis, é possível introduzir abordagens alternativas mais flexíveis no que se refere às condições de temperatura durante o transporte de carne fresca, em especial as carcaças ou as peças maiores, sem qualquer aumento do risco para a saúde pública e sem deixar de respeitar o princípio de base de que essa carne deve ser refrigerada a 7 °C por uma diminuição contínua da temperatura. Esta maior flexibilidade pode permitir que a carne chegue aos consumidores mais rapidamente após o abate, facilitando assim os fluxos comerciais de carne fresca dentro da União.
- (7) Embora as abordagens alternativas se baseiem na temperatura da superfície e na temperatura do ar durante o transporte, uma diminuição contínua da temperatura tal como é já obrigatória de acordo com as atuais disposições exige que seja também eliminada uma parte do calor corporal antes do transporte a longa distância. A definição de uma temperatura central a que as carcaças e as peças de maior dimensão devem ser refrigeradas antes do transporte é uma forma de garantir a eliminação de uma proporção significativa do calor corporal.

<sup>(1)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal (2014); 12(3):3601 [81 pp.].

<sup>(3)</sup> EFSA Journal (2016); 14(6):4523 [38 pp.].

<sup>(4)</sup> Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

- (8) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece igualmente uma derrogação da obrigação de refrigerar a carne a 7 °C antes do transporte no que diz respeito a produtos específicos e sob determinadas condições. A fim de evitar a utilização indevida desta derrogação, é conveniente clarificar que esta só é permitida se tal se justificar por razões tecnológicas, por exemplo quando a refrigeração a 7 °C pode não ajudar ao processamento higiénico e tecnicamente mais adequado do produto.
- (9) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, portanto, ser alterado em conformidade.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado do seguinte modo:

1. Na secção I, capítulo VII, o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

- «3. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte.

No entanto, são aplicáveis as seguintes alíneas a) e b).

- a) se a autoridade competente assim o autorizar, o transporte de carne para a produção de produtos específicos pode ser realizado antes de a temperatura especificada no ponto 1 ser atingida, desde que:
- i) esse transporte seja efetuado de acordo com os requisitos que as autoridades competentes de origem e de destino especifiquem no que respeita ao transporte de um determinado estabelecimento para outro,
  - ii) a carne deixe imediatamente o matadouro, ou uma sala de desmancha no mesmo local das instalações de abate, e o transporte não dure mais de duas horas,
- e
- iii) esse transporte seja justificado por razões tecnológicas;
- b) o transporte de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de ovinos e caprinos, de bovinos e de suínos, pode começar antes de ser atingida a temperatura especificada no ponto 1, desde que estejam preenchidas todas as seguintes condições:
- i) a temperatura é monitorizada e registada no âmbito dos procedimentos baseados nos princípios HACCP,
  - ii) os operadores das empresas do setor alimentar que expedem e transportam as carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças receberam autorização documentada da autoridade competente do local de partida para fazer uso desta derrogação,
  - iii) o veículo que transporta as carcaças, meias carcaças, quartos e meias carcaças cortadas em três grandes peças está equipado com um instrumento que monitoriza e regista as temperaturas do ar a que estão sujeitas as carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de um modo que permita às autoridades competentes verificar a conformidade com as condições de tempo e temperatura estabelecidas na alínea viii),
  - iv) o veículo que transporta as carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças recolhe carne de um único matadouro em cada transporte,
  - v) as carcaças, as meias carcaças, os quartos e as meias carcaças cortadas em três grandes peças objeto desta derrogação devem ter uma temperatura central de 15 °C no início do transporte se forem transportadas no mesmo compartimento que carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças que satisfaçam o requisito de temperatura estabelecido no ponto 1 (ou seja, 7 °C),
  - vi) a remessa é acompanhada de uma declaração do operador da empresa do setor alimentar; essa declaração deve indicar a duração da refrigeração antes do carregamento, a hora em que foi iniciado o carregamento das carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, a temperatura da superfície nesse momento, a temperatura máxima do ar durante o transporte a que as carcaças, as meias carcaças, os quartos ou as meias carcaças cortadas em três grandes peças podem estar sujeitas, o tempo de transporte máximo permitido, a data da autorização e o nome da autoridade competente que concede a derrogação,

vii) o operador da empresa do setor alimentar de destino deve notificar as autoridades competentes antes de receber pela primeira vez carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças que não atingem a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte,

viii) a carne é transportada em conformidade com os seguintes parâmetros:

— Para um tempo de transporte máximo <sup>(1)</sup> de seis horas:

Espécie	Temperatura da superfície <sup>(2)</sup>	Período máximo de refrigeração até atingir a temperatura da superfície <sup>(3)</sup>	Temperatura máxima do ar durante o transporte <sup>(4)</sup>	Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias nas carcaças <sup>(5)</sup>
Ovinos e caprinos	7 °C	8 horas	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm <sup>2</sup>
Bovinos		20 horas		$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm <sup>2</sup>
Suíños		16 horas		$\log_{10}$ 4 ufc/cm <sup>2</sup>

— Para um tempo de transporte máximo <sup>(1)</sup> de 30 horas:

Espécie	Temperatura da superfície <sup>(2)</sup>	Período máximo de refrigeração até atingir a temperatura da superfície <sup>(3)</sup>	Temperatura central <sup>(6)</sup>	Temperatura máxima do ar durante o transporte <sup>(4)</sup>	Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias nas carcaças <sup>(5)</sup>
Suíños	7 °C	16 horas	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 ufc/cm <sup>2</sup>

— Para um tempo de transporte máximo <sup>(1)</sup> de 60 horas:

Espécie	Temperatura da superfície <sup>(2)</sup>	Período máximo de refrigeração até atingir a temperatura da superfície <sup>(3)</sup>	Temperatura central <sup>(6)</sup>	Temperatura máxima do ar durante o transporte <sup>(4)</sup>	Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias nas carcaças <sup>(5)</sup>
Ovinos e caprinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 ufc/cm <sup>2</sup>
Bovinos		24 horas			

<sup>(1)</sup> O tempo máximo permitido desde o início do carregamento da carne no veículo até à conclusão da entrega final. O carregamento da carne no veículo pode ser adiado para além do período máximo permitido para a refrigeração da carne até se atingir a temperatura da superfície especificada. Se tal acontecer, o tempo de transporte máximo autorizado deve ser reduzido pelo mesmo período de tempo do adiamento do carregamento. A autoridade competente do Estado-Membro de destino pode limitar o número de pontos de entrega.

<sup>(2)</sup> Temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento e posteriormente, medida na parte mais espessa das carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças.

<sup>(3)</sup> Tempo máximo permitido a partir do momento do abate até se atingir a temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento.

<sup>(4)</sup> A temperatura máxima do ar a que a carne pode estar sujeita a partir do momento em que se inicia o carregamento e ao longo de todo o período de transporte.

<sup>(5)</sup> Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias em carcaças no matadouro determinada com base em sessões de amostragem consecutivas num período contínuo deslizante (*rolling window*) de 10 semanas, autorizado para as carcaças da espécie em causa, tal como avaliado pelo operador a contento da autoridade competente, de acordo com os procedimentos de amostragem e análise estabelecidos no anexo I, capítulo 2, pontos 2.1.1 e 2.1.2, e capítulo 3, ponto 3.2, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

<sup>(6)</sup> Temperatura central máxima da carne autorizada no momento do carregamento e posteriormente.»

2. Na secção I, capítulo V, é aditado o seguinte ponto 5:

- «5. As carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças podem ser desossadas e desmanchadas antes de atingirem a temperatura referida na alínea b) do ponto 2 quando tiverem sido transportadas ao abrigo da derrogação prevista na alínea b) do ponto 3 do capítulo VII da secção I. Nesse caso, durante a desmancha e a desossa a carne deve ser submetida a temperaturas do ar que assegurem uma diminuição contínua da sua temperatura. Assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, a carne deve ser refrigerada até atingir a temperatura referida na alínea b) do ponto 2 se não se encontrar já abaixo desta temperatura.»

*Artigo 2.º*

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

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

Feito em Bruxelas, em 31 de outubro de 2017.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---