

Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
	I <i>Comunicações</i>	
	.....	
	II <i>Actos preparatórios</i>	
	<b>Comissão</b>	
90/C 84/01	Proposta de decisão do Conselho relativa a determinadas despesas no domínio veterinário .....	1
90/C 84/02	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e de introdução no mercado de carne fresca .....	8
90/C 84/03	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos .....	29
90/C 84/04	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho relativo às condições de polícia sanitária que regem a introdução no mercado de animais e produtos da aquicultura .....	42
90/C 84/05	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos produtos da pesca .....	58
90/C 84/06	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne de aves de capoeira .....	71
90/C 84/07	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne .....	89
90/C 84/08	Proposta de decisão da Comissão relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado de produtos de origem animal .....	100

Número de informação

Índice (*continuação*)

Página

90/C 84/09	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que define as condições de polícia sanitária que regulam a introdução no mercado na Comunidade de animais e de produtos de origem animal que estão sujeitos, no que respeita a essas condições, a uma regulamentação comunitária específica . . . . .	102
90/C 84/10	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite . . . . .	112
90/C 84/11	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne picada, de preparados de carne e de polpa de carne para utilização industrial . . . . .	120
90/C 84/12	Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite de consumo tratado termicamente . . . . .	130

## II

(Actos preparatórios)

## COMISSÃO

**Proposta de decisão do Conselho relativa a determinadas despesas no domínio veterinário**

COM(89) 666 final

(Apresentada pela Comissão em 21 de Dezembro de 1990)

(90/C 84/01)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os animais vivos e os produtos de origem animal fazem parte da lista do anexo II do Tratado; que a pecuária e a comercialização de produtos de origem animal constituem uma fonte de rendimentos para uma parte importante da população agrícola;

Considerando que o desenvolvimento racional deste sector e a melhoria da produtividade implicam a realização de acções veterinárias destinadas a proteger e elevar o nível sanitário e zoo-sanitário da Comunidade;

Considerando que, para a prossecução deste objectivo, deve ser prevista uma ajuda da Comunidade a acções em curso ou a lançar;

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

Considerando que, neste contexto, se impõe a contribuição da Comunidade, através de uma participação financeira, na erradicação tão rápida quanto possível de todo e qualquer foco de doenças contagiosas graves;

Considerando que é igualmente necessário prevenir e reduzir, por meio de medidas adequadas de controlo, a ocorrência de zoonoses que ponham em perigo a saúde humana;

Considerando que a nova estratégia em matéria de controlos pressupõe a supressão dos controlos nas fronteiras internas e a harmonização do regime de controlo em relação aos produtos provenientes de países terceiros; que se afigura adequado facilitar a execução desta estratégia pela previsão de uma participação financeira da Comunidade no estabelecimento e desenvolvimento do novo regime;

Considerando que a harmonização das exigências essenciais relativas à protecção da saúde pública, da saúde animal e à protecção dos animais implica a designação de laboratórios comunitários de ligação e referência e o lançamento de acções de natureza técnica e científica; que se afigura oportuno prever uma ajuda financeira da Comunidade; que, nomeadamente no sector da protecção dos animais, é útil criar uma base de dados que reúna as informações necessárias e susceptíveis de difusão;

Considerando que há acções comunitárias de erradicação de certas doenças animais que beneficiam de uma ajuda financeira da Comunidade; que, a este respeito, é conveniente referir a Directiva 77/391/CEE do Conselho, de 17 de Maio de 1977, que instaura uma acção da Comunidade tendo em vista a erradicação da brucelose, da tuberculose e da leucose dos bovinos <sup>(1)</sup>, a Directiva 82/400/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1982, que altera a Directiva 77/391/CEE e instaura uma acção complementar da Comunidade tendo em vista a erradicação da brucelose, da tuberculose e da leucose dos bovinos <sup>(2)</sup>, a Decisão 87/58/CEE do Conselho, de 22

<sup>(1)</sup> JO nº L 145 de 13. 6. 1977, p. 44.

<sup>(2)</sup> JO nº L 173 de 19. 6. 1982, p. 18.

de Dezembro de 1986, que instaura uma acção complementar da Comunidade tendo em vista a erradicação da brucelose, da tuberculose e da leucose dos bovinos <sup>(1)</sup>, a Decisão 89/145/CEE do Conselho, de 20 de Fevereiro de 1989, que introduz uma medida financeira comunitária para a erradicação da peripneumonia contagiosa dos bovinos (PPCB) em Portugal <sup>(2)</sup>, a Decisão 80/1096/CEE do Conselho, de 11 de Novembro de 1980, que instaura uma acção financeira da Comunidade tendo em vista a erradicação da peste suína clássica <sup>(3)</sup>, a Decisão 86/649/CEE do Conselho, de 16 de Dezembro de 1986, que cria uma acção financeira da Comunidade para a erradicação da peste suína africana em Portugal <sup>(4)</sup>, a Decisão 86/650/CEE do Conselho, de 16 de Dezembro de 1986, que cria um acção financeira da Comunidade para a erradicação da peste suína africana em Espanha <sup>(5)</sup>, a Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa a uma ajuda financeira da Comunidade para a erradicação da peste suína africana na Sardenha <sup>(6)</sup>, a Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , que cria uma acção financeira da Comunidade para a erradicação da brucelose nos ovinos e nos caprinos <sup>(7)</sup>, a Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , que cria uma acção financeira da Comunidade com vista à erradicação da necrose hematopoética infecciosa dos salmonídeos na Comunidade <sup>(8)</sup> e a Decisão 89/455/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1989, que introduz medidas comunitárias para o estabelecimento de projectos-piloto destinados a lutar contra a raiva tendo em vista a sua erradicação ou prevenção <sup>(9)</sup>; que é conveniente que a participação financeira da Comunidade na erradicação de cada doença mencionada continue a ser fixada pela decisão correspondente;

Considerando que convém confiar à Comissão a adopção das necessárias medidas de execução,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

#### Artigo 1º

A presente decisão é relativa a:

- acções veterinárias pontuais,
- acções de controlo no domínio veterinário.

### TÍTULO I

#### ACÇÕES VETERINÁRIAS PONTUAIS

#### Artigo 2º

As acções veterinárias pontuais incluem:

- intervenções de emergência,
- a luta contra a febre aftosa no exterior da Comunidade Económica Europeia,

- acções em benefício da protecção dos animais,
- a participação em acções nacionais de erradicação de certas doenças,
- acções técnicas ou científicas.

### Capítulo I

#### Intervenções de emergência

#### Artigo 3º

1. O disposto no presente artigo é aplicável em caso de ocorrência, no território de um Estado-membro, das doenças seguintes:

- peste bovina,
- peste dos prequenos ruminantes,
- doença vesiculosa do suíno,
- febre catarral ovina,
- doença de Teschen,
- gripe aviária,
- varíola ovina e caprina,
- febre do vale do Rift,
- dermatite modular contagiosa,
- peste equina,
- estomatite vesiculosa,
- encefalomielite viral do cavalo.

2. O Estado-membro em causa pode beneficiar da participação financeira da Comunidade para a erradicação da doença, desde que as medidas imediatamente aplicadas incluam pelo menos o sequestro da exploração a partir do momento da suspeita e, a partir da confirmação oficial da doença:

- o abate dos animais das espécies sensíveis atingidos ou contaminados, ou de tal suspeitos, e a sua destruição,
- a destruição dos alimentos contaminados,
- a limpeza e desinfecção da exploração,
- a criação de zonas de protecção,
- a aplicação de disposições adequadas para prevenir o risco de disseminação de infecções,
- a fixação de um período pós-abate a observar antes do repovoamento da exploração.

3. O Estado-membro em causa informará sem demora a Comissão e os outros Estados-membros das medidas aplicadas e dos seus resultados. Logo que possível, a situação será

<sup>(1)</sup> JO nº L 24 de 27. 1. 1987, p. 51.

<sup>(2)</sup> JO nº L 53 de 25. 2. 1989, p. 55.

<sup>(3)</sup> JO nº L 325 de 1. 12. 1980, p. 5.

<sup>(4)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1986, p. 5.

<sup>(5)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1986, p. 9.

<sup>(6)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(7)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(8)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(9)</sup> JO nº L 223 de 2. 8. 1989, p. 19.



examinada no comité referido no artigo 47º. A participação financeira da Comunidade é decidida de acordo com o processo previsto no artigo 47º.

4. Se, à luz da evolução da situação na Comunidade, se mostrar necessário prosseguir a acção prevista no nº 2, pode ser adoptada, de acordo com o processo previsto no artigo 47º, uma nova decisão relativa à participação financeira da Comunidade. Aquando da adopção dessa decisão, podem ser tomadas todas as medidas necessárias a executar pelo Estado-membro em causa para assegurar o êxito da acção, designadamente medidas não referidas no nº 2.

5. A participação financeira da Comunidade, repartida se necessário por várias fracções, pode atingir:

- 50 %, no máximo, das despesas suportadas pelo Estado-membro a título de indemnização dos proprietários pelo abate, a destruição dos animais, a limpeza e desinfecção da exploração e a destruição dos alimentos contaminados,
- caso tenha sido decidida a vacinação, em conformidade com o nº 4, 100 % dos fornecimentos de vacina e 50 %, no máximo, das despesas suportadas com a execução da vacinação.

#### Artigo 4º

1. O disposto no presente artigo é aplicável em caso de ocorrência de febre aftosa no território de um Estado-membro.

2. O Estado-membro em causa pode beneficiar da participação financeira da Comunidade para a erradicação da febre aftosa, desde que sejam imediatamente aplicadas as medidas previstas no nº 2 do artigo 3º e as disposições pertinentes da Directiva 85/511/CEE do Conselho <sup>(1)</sup>.

3. É aplicável o disposto no nº 3 do artigo 3º.

4. A participação financeira da Comunidade é igual a 50 % das despesas suportadas pelo Estado-membro a título de indemnização dos proprietários pelo abate e destruição dos animais, a destruição do leite, a limpeza e desinfecção da exploração e a destruição dos alimentos contaminados.

5. Quarenta e cinco dias, o mais tardar, após a confirmação oficial do primeiro foco de febre aftosa, a situação será de novo examinada no comité referido no artigo 47º. Esse exame incidirá tanto na situação veterinária como na estimativa das despesas já suportadas ou a suportar. Na sequência do exame, pode ser adoptada, de acordo com o processo previsto no artigo 47º, uma nova decisão relativa à participação financeira da Comunidade. Essa decisão definirá as despesas elegíveis e o nível da participação financeira da Comunidade. Além disso, aquando da adopção dessa decisão, podem ser tomadas todas as medidas necessárias a executar pelo Estado-membro em causa para assegurar o êxito da acção, designadamente medidas não referidas no nº 2.

#### Artigo 5º

1. O disposto no artigo 3º é aplicável em caso de ocorrência de peste suína africana e de peripneumonia contagiosa dos bovinos no território, ou em parte do território, de um Estado-membro que não esteja sujeito a um plano de erradicação da doença, em conformidade com disposições comunitárias.

2. O disposto no artigo 3º é aplicável em caso de ocorrência da doença de Newcastle no território de um Estado-membro. No entanto, não será concedida qualquer participação financeira da Comunidade para o fornecimento de vacinas ou a execução de uma vacinação.

#### Artigo 6º

1. A lista das doenças constante do nº 1 do artigo 3º pode ser completada ou alterada de acordo com o processo previsto no artigo 47º, designadamente para ter em conta os resultados de acções empreendidas a respeito da peste suína clássica, da necrose hematopoética infecciosa ou de outras doenças.

2. O disposto no nº 2 do artigo 3º pode ser completado ou alterado de acordo com o processo previsto no artigo 47º, designadamente para ter em conta a inclusão de novas doenças na lista constante do nº 1 do artigo 3º, a experiência adquirida ou a adopção de disposições comunitárias relativas às medidas de luta.

#### Artigo 7º

1. No caso de um Estado-membro ser directamente ameaçado pela ocorrência ou desenvolvimento, no território de um país terceiro ou de um Estado-membro limítrofe, de uma das doenças referidas no nº 1 do artigo 3º, no nº 1 do artigo 4º e no nº 1 do artigo 5º, informará a Comissão e os outros Estados-membros das suas intenções.

2. Logo que possível, a situação será examinada no comité referido no artigo 47º. Pode ser decidido, de acordo com o processo previsto no artigo 47º, adoptar todas as medidas adequadas à situação, nomeadamente a criação de uma zona-tampão vacinal, e conceder uma participação financeira da Comunidade para as medidas específicas consideradas necessárias para o êxito da acção empreendida.

3. A decisão referida no nº 2 definirá as despesas elegíveis e o nível da participação financeira da Comunidade. Em caso de vacinação, a participação financeira da Comunidade pode atingir 100 % dos fornecimentos de vacina e 50 %, no máximo, das despesas suportadas com a execução dessa vacinação.

#### Artigo 8º

1. A Comunidade pode decidir constituir reservas de produtos biológicos destinados à luta contra as doenças

(1) JO nº L 315 de 26. 11. 1985, p. 11.

referidas no nº 1 do artigo 3º, no nº 1 do artigo 4º e no nº 1 do artigo 5º (vacinas, estirpes virais adaptadas, soros de diagnóstico).

2. A acção referida no nº 1, bem como as suas modalidades de execução no que respeita, nomeadamente, à selecção, produção, transporte e utilização de reservas, e o nível da participação financeira da Comunidade são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

#### Artigo 9º

1. Se a ocorrência ou o desenvolvimento num país terceiro de uma das doenças referidas no nº 1 do artigo 3º, no nº 1 do artigo 4º e no nº 1 do artigo 5º puder representar um perigo para a Comunidade, esta pode dar o seu contributo à luta contra a doença fornecendo vacina ou financiando a sua aquisição.

2. A acção referida no nº 1, bem como as suas modalidades de execução, as condições a que pode estar sujeita e o nível da participação financeira da Comunidade são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

#### Artigo 10º

1. A Comissão procederá a controlos no local para se certificar, do ponto de vista veterinário, da aplicação das medidas previstas.

2. Os Estados-membros tomarão as disposições necessárias para facilitar esses controlos, designadamente para garantir que os peritos disponham, a solicitação sua, de todas as informações e documentos necessários para apreciar a realização das acções.

3. As disposições gerais de execução do presente artigo, nomeadamente no que se refere à frequência e às modalidades de execução dos controlos referidos no nº 1, à designação dos peritos veterinários e ao processo que estes devem observar no estabelecimento do seu relatório, são fixadas de acordo com o processo previsto no artigo 47º

#### Artigo 11º

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

#### Artigo 12º

A Decisão 77/97/CEE <sup>(1)</sup> é revogada com efeitos a partir de . . .

Todavia, as decisões de execução adoptadas com base na Decisão 77/97/CEE permanecem em vigor.

<sup>(1)</sup> JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 78.

## Capítulo II

### Luta contra a febre aftosa no exterior da Comunidade

#### Artigo 13º

A Comunidade participa na luta contra a febre aftosa no exterior da Comunidade Económica Europeia através de uma contribuição financeira:

- para o desenvolvimento do instituto da febre aftosa de Ancara,
- para o programa da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) de luta contra os vírus aftosos exóticos nos países do Sudeste da Europa.

#### Artigo 14º

As acções referidas no artigo 13º, as suas modalidades de execução, as condições a que podem estar sujeitas e o nível de participação financeira da Comunidade são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

#### Artigo 15º

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

## Capítulo III

### Protecção dos animais

#### Artigo 16º

A Comunidade participa na execução de uma política de informação no domínio da protecção dos animais através de uma contribuição financeira:

- para o estabelecimento e o desenvolvimento de um sistema que inclua uma base de dados apropriada, a fim de reunir e conservar todas as informações relativas à legislação comunitária respeitante à protecção dos animais de criação, à protecção dos animais durante o transporte e à protecção dos animais de abate, e difundir essas informações às autoridades competentes, aos produtores e aos consumidores,
- para a realização de estudos necessários à preparação e desenvolvimento da legislação no domínio da protecção dos animais.

#### Artigo 17º

As acções referidas no artigo 16º, as suas modalidades de execução, e o nível da participação financeira da Comunidade são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

*Artigo 18º*

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

**Capítulo IV****Participação em acções nacionais de erradicação***Artigo 19º*

Se um Estado-membro beneficia de uma autorização ou aprovação comunitária ao abrigo:

- do nº 2 do artigo 8º da Directiva 64/432/CEE do Conselho <sup>(1)</sup>,
- do artigo 9º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . ., relativo às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário de ovinos e caprinos <sup>(2)</sup>,
- do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . ., relativo às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações, em proveniência de países terceiros, de aves de capoeira e ovos para incubação <sup>(3)</sup>,
- do artigo 11º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . ., relativo às condições de polícia sanitária que regem a introdução no mercado de animais e de produtos de aquicultura <sup>(4)</sup>

pode solicitar uma participação financeira da Comunidade para o seu programa de erradicação.

*Artigo 20º*

O Estado-membro em causa fornecerá à Comissão todas as informações financeiras adequadas, designadamente a previsão do custo total anual da realização do programa.

*Artigo 21º*

Em cada caso, o nível da participação financeira da Comunidade e as eventuais condições a que possa estar sujeita são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

*Artigo 22º*

1. Os pedidos de pagamento incidem nas despesas efectuadas pelo Estado-membro em causa no decurso do ano civil e são apresentados à Comissão antes de 1 de Julho do ano seguinte.

<sup>(1)</sup> JO nº L 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

<sup>(2)</sup> JO nº L . . . de . . ., p. . . .

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . ., p. . . .

<sup>(4)</sup> JO nº L . . . de . . ., p. . . .

2. A Comissão deliberará sobre a ajuda após consulta do comité referido no artigo 47º

3. As regras de execução do presente artigo são adoptadas, quando necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 47º

*Artigo 23º*

1. A Comissão procederá a controlos regulares no local para se certificar da execução dos programas que beneficiam de uma participação financeira da Comunidade.

2. A Comissão informará regularmente desses controlos os Estados-membros, pelo menos uma vez por ano, no comité referido no artigo 47º, em função das informações fornecidas pelas autoridades dos Estados-membros em causa, que transmitirão à Comissão um relatório circunstanciado por ocasião da apresentação dos pedidos de pagamento, e eventualmente dos relatórios apresentados pelos peritos que, por conta da Comunidade e designados pela Comissão, tenham feito inspecções no local.

*Artigo 24º*

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

**Capítulo V****Acções técnicas e científicas***Artigo 25º*

A Comunidade empreenderá as acções técnicas e científicas necessárias ao desenvolvimento da legislação comunitária no domínio veterinário.

*Artigo 26º*

As acções referidas no artigo 25º, as suas modalidades de execução, e o nível da participação financeira da Comunidade são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

*Artigo 27º*

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

**TÍTULO 2****CONTROLOS VETERINÁRIOS***Artigo 28º*

A Comunidade contribuirá para tornar mais eficaz o regime dos controlos veterinários:

- pela concessão de uma ajuda financeira a laboratórios comunitários de ligação ou de referência,
- pela participação financeira na execução dos controlos tendentes à prevenção das zoonoses,
- pela participação financeira na execução da nova estratégia em matéria de controlos decorrente da realização do mercado interno.

### Capítulo I

#### Laboratórios de ligação ou de referência

##### Artigo 29º

A participação financeira da Comunidade no funcionamento de um laboratório de ligação para a peste suína clássica é fixada nos termos da Decisão 81/859/CEE do Conselho <sup>(1)</sup>.

##### Artigo 30º

1. A participação financeira da Comunidade no funcionamento de um instituto de coordenação para as vacinas antiaftosas é fixada nos termos da Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , [que designa um instituto de coordenação para as vacinas antiaftosas e determina as funções e tarefas do mesmo instituto] <sup>(2)</sup>.

2. A participação financeira da Comunidade no funcionamento de um laboratório de referência para a identificação do vírus da febre aftosa é fixada nos termos da Decisão . . . / . . . CEE do Conselho, de . . . , [que designa um laboratório de referência para a identificação do vírus da febre aftosa e determina as funções e tarefas do mesmo laboratório] <sup>(3)</sup>.

##### Artigo 31º

1. Pode beneficiar de uma ajuda comunitária qualquer laboratório comunitário de referência designado como tal, em conformidade com o nº 2 do artigo 8º da Directiva 86/469/CEE do Conselho <sup>(4)</sup>, e que cumpra as tarefas e exigências determinadas pela Decisão 89/187/CEE do Conselho <sup>(5)</sup>.

2. As modalidades de concessão das ajudas previstas no nº 1, as condições a que possam estar sujeitas, e o seu nível são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

##### Artigo 32º

1. Pode beneficiar de uma ajuda comunitária qualquer laboratório comunitário de referência designado como tal,

<sup>(1)</sup> JO nº L 319 de 7. 11. 1981, p. 20.

<sup>(2)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(4)</sup> JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

<sup>(5)</sup> JO nº L 66 de 10. 3. 1989, p. 37.

em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . [relativo ao controlo para a prevenção das zoonoses e agentes zoonóticos nos animais e nos produtos de origem animal com vista a prevenir os focos de infecção e de intoxicação alimentar] <sup>(6)</sup> ou o artigo 13º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , [que estabelece as regras gerais de higiene para a produção e a introdução no mercado dos produtos de origem animal] <sup>(7)</sup>.

2. As modalidades de concessão das ajudas previstas no nº 1, as condições a que possam estar sujeitas, e o seu nível são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

##### Artigo 33º

1. Se o desenvolvimento, na Comunidade, de uma das doenças referidas nos artigos 3º e 5º tornar necessária a designação de um laboratório comunitário de ligação ou de referência, a Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 56º, procederá a tal designação e fixará as condições de actividade do laboratório comunitário designado.

2. Um laboratório comunitário de referência ou de ligação designado em conformidade com o nº 1 pode beneficiar de uma ajuda comunitária.

3. As modalidades de concessão das ajudas previstas no nº 2, as condições a que possam estar sujeitas, e o seu nível são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º

##### Artigo 34º

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

### Capítulo II

#### Controlos tendentes à prevenção das zoonoses

##### Artigo 35º

Um Estado-membro que beneficie de uma aprovação comunitária de um plano de controlo das zoonoses, em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . [zoonoses], pode solicitar uma participação financeira da Comunidade para o seu plano de controlo.

##### Artigo 36º

O Estado-membro em causa fornecerá à Comissão todas as informações financeiras adequadas, designadamente a previsão do custo total anual da realização do plano.

<sup>(6)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(7)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

**Artigo 37º**

Em cada caso, o nível da participação financeira da Comunidade, e as eventuais condições a que possa estar sujeita são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º.

**Artigo 38º**

Para efeitos do disposto no presente capítulo são aplicáveis os artigos 22º e 23º.

**Artigo 39º**

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

**Capítulo III****Nova estratégia em matéria de controlos****Artigo 40º**

1. Cada Estado-membro estabelecerá um programa de intercâmbio de funcionários competentes no domínio veterinário.
2. A Comissão procederá com os Estados-membros, no comité previsto no artigo 47º, a uma coordenação dos programas mencionados no nº 1.
3. Os Estados-membros tomam todas as medidas necessárias para permitir a realização dos programas resultantes da coordenação referida no nº 2.
4. Anualmente, com base em relatórios dos Estados-membros, proceder-se-á a um exame da realização dos programas no comité previsto no artigo 47º.
5. Os Estados-membros terão em conta a experiência adquirida para melhorar e aprofundar os programas de intercâmbio.
6. Pode ser concedida uma ajuda financeira da Comunidade com o objectivo de permitir um desenvolvimento eficiente dos programas de intercâmbio. O nível da participação financeira da Comunidade, e as eventuais condições a que possa estar sujeita, são determinados de acordo com o processo previsto no artigo 47º.
7. Para efeitos do disposto no presente artigo são aplicáveis os artigos 22º e 23º.

**Artigo 41º**

O disposto nos nºs 6 e 7 do artigo 40º é aplicável aos programas definidos no artigo 19º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , [que fixa, na perspectiva da realização do mercado interno, os princípios relativos à organização dos controlos veterinários para os produtos provenientes de países terceiros e introduzidos na Comunidade] (1).

(1) JO nº L . . . de . . . , p. . . .

**Artigo 42º**

1. Com o objectivo de harmonizar os controlos veterinários na origem ou sobre os produtos provenientes de países terceiros, a Comissão pode organizar estágios ou sessões de aperfeiçoamento destinados ao pessoal dos Estados-membros encarregado dos controlos.
2. As modalidades de organização das acções previstas no nº 1 e o nível da participação financeira da Comunidade são fixados pela Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 47º.

**Artigo 43º**

1. A acção prevista no nº 2 do artigo 10º do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , [relativo aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno] (2), pode beneficiar de uma ajuda financeira da Comunidade.
2. As modalidades de organização da acção prevista no nº 1 e o nível da participação financeira da Comunidade são fixados pela Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 47º.

**Artigo 44º**

1. Um Estado-membro que enfrente dificuldades de pessoal ou de infra-estrutura excepcionalmente graves para executar a nova estratégia de controlos, implicada pela realização do mercado interno, pode, a título transitório, beneficiar de uma assistência financeira da Comunidade.
2. O Estado-membro em causa apresentará à Comissão um programa nacional, acompanhado de todas as informações financeiras adequadas, tendente à melhoria do seu regime de controlo.
3. Para efeitos do disposto no presente artigo são aplicáveis os artigos 21º, 22º e 23º.

**Artigo 45º**

Para as acções previstas no presente capítulo, o montante das dotações necessárias é fixado anualmente no âmbito do processo orçamental.

**TÍTULO III****DISPOSIÇÕES FINAIS****Artigo 46º**

O disposto nos artigos 8º e 9º do Regulamento (CEE) nº 729/70 do Conselho (3), é aplicável *mutatis mutandis*.

(2) JO nº L . . . de . . . , p. . . .

(3) JO nº L 94 de 28. 4. 1970, p. 13.

*Artigo 47º*

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

2. Sempre que seja feita referência ao processo definido no presente artigo, são aplicáveis as seguintes disposições:

- o representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o

presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa, procedendo, se necessário, a uma votação,

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

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

*Artigo 48º*

São destinatários da presente decisão os Estados-membros.

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

COM(89) 673 final

*(Apresentada pela Comissão em 5 de Fevereiro de 1990)*

(90/C 84/02)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

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

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

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

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

Considerando que os veterinários oficiais de um matadouro devem ser incumbidos do controlo do bem-estar dos animais para o talho;

Considerando que, com esse objectivo, é necessário alargar, em princípio, as normas definidas na Directiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/657/CEE <sup>(2)</sup>, a toda a produção e introdução no mercado de carne fresca na Comunidade;

Considerando que é possível que, devido a situações especiais, determinados estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não possuam condições para cumprir o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão .../.../CEE do Conselho, de ..., relativa às condições de concessão de derrogações limitadas e temporárias das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado de produtos de origem animal <sup>(3)</sup>;

Considerando que é conveniente sublinhar que a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de carne fresca às normas sanitárias gerais fixadas

<sup>(1)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

<sup>(2)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

<sup>(3)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, de . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e à introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal <sup>(1)</sup>;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1º

1. O presente regulamento adopta as normas sanitárias aplicáveis à produção e à introdução no mercado de carne fresca, destinada ao consumo humano, de animais domésticos das espécies bovina (incluindo búfalos), suína, ovina e caprina, bem como dos solípedes domésticos.
2. O presente regulamento não se aplica ao corte e à armazenagem de carne fresca efectuados por retalhistas ou em instalações adjacentes aos locais de venda no caso de essas operações terem como único objectivo o fornecimento directo do consumidor final.
3. Se necessário, a Comissão adoptará as regras adequadas a uma aplicação uniforme do nº 2, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º.
4. O presente regulamento é aplicável sem prejuízo das normas comunitárias específicas relativas à carne picada.

#### Artigo 2º

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

1. *Carne*, todas as partes próprias para consumo humano de animais domésticos das espécies bovina (incluindo os búfalos), suína, ovina e caprina, bem como dos solípedes.
2. *Carne fresca*, a carne, incluindo a carne acondicionada por vácuo ou em atmosfera controlada que não tenha sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua preservação, com exclusão do tratamento pelo frio.
3. *Carne recuperada mecanicamente*, a carne obtida por meios mecânicos a partir de ossos com carne, à excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros por baixo das articulações do corpo e do tarso, bem como das vértebras coccígeas dos suínos, e destinada aos estabelecimentos aprovados em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . / . . . (produtos à base de carne).
4. *Carcaça*, o corpo inteiro de um animal de talho depois da sangria, da evisceração e da ablação dos membros a nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda e das glândulas mamárias e ainda, para os bovinos, ovinos, caprinos e solípedes, depois da esfolação.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

5. *Miudezas*, a carne fresca não incluída na carcaça tal como definida no ponto 4, mesmo quando esteja presa à carcaça pelas suas ligações naturais.
6. *Visceras*, as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago.
7. *Veterinário oficial*, o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro.
8. *Meios de transporte*, as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulem sobre carris, nas aeronaves, bem como nos porões dos barcos ou nos contentores para o transporte por terra, mar ou ar.
9. *Estabelecimento*, qualquer matadouro aprovado, estabelecimento de corte aprovado ou entreposto frigorífico aprovado.
10. *Acondicionamento*, a protecção da carne fresca por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro recipiente em contacto directo com a carne fresca em causa, bem como o próprio invólucro ou o próprio recipiente.
11. *Embalagem*, a colocação da carne fresca acondicionada num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente.
12. *Abate de emergência*, abate sem realização de inspecção sanitária *ante mortem*.

#### Artigo 3º

1. A carne fresca deve satisfazer as seguintes condições:
  - A. As carcaças, as meias-carcaças ou meias-carcaças cortadas em três peças, no máximo, e os quartos devem:
    - a) Ter sido obtidos num matadouro aprovado e controlado em conformidade com o artigo 10º;
    - b) Provir de um animal de talho submetido a inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo V do anexo I, e após essa inspecção, considerados próprios para o abate para consumo humano;
    - c) Ter sido tratados em condições higiénicas satisfatórias, em conformidade com o capítulo VI do anexo I;
    - d) Ter sido submetidos a uma inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo VI do anexo I, e não ter apresentado quaisquer alterações, com excepção de lesões traumáticas sobrevindas pouco antes do abate, malformações ou alterações localizadas, desde que se verifique, se necessário por meio de exames laboratoriais adequados, que estas não tornam a carcaça e as miudezas impróprias para consumo humano ou perigosas para a saúde pública;
    - e) Ostentar uma marca de salubridade em conformidade com o capítulo X do anexo I;
    - f) Ser armazenados, em conformidade com o capítulo XIII do anexo I e após a inspecção *post mortem*, em condições de higiene satisfatórias, em estabelecimen-

- tos aprovados em conformidade com o artigo 10.º e controlados em conformidade com o capítulo IX do anexo I;
- g) Ser transportados em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o capítulo XIV do anexo I.
- B. Os cortes ou peças mais pequenas do que as mencionadas no ponto A, ou a carne desossada, devem:
- a) Ter sido desossados ou cortados numa instalação de corte aprovada e controlada em conformidade com o artigo 10.º;
- b) Ter sido desossados ou cortados e obtidos em conformidade com o capítulo VIII do anexo I e provir:
- de carne fresca de animais abatidos na Comunidade e que satisfaçam as condições definidas no ponto A,
  - ou
  - de carne fresca importada de países terceiros em conformidade com as disposições comunitárias aplicáveis em matéria de importações de carne fresca proveniente de países terceiros;
- c) Ter sido armazenados nas condições definidas no capítulo XIII do anexo I, em estabelecimentos aprovados em conformidade com o artigo 10.º e controlados em conformidade com o capítulo IX do anexo I;
- d) Ter sido inspeccionados por um veterinário oficial em conformidade com o capítulo IX do anexo I;
- e) Satisfazer as condições de embalagem definidas no capítulo XI do anexo I;
- f) Devem satisfazer as condições das alíneas c), e) e g) do ponto A.
- C. As miudezas devem provir de um matadouro aprovado ou de uma instalação de corte aprovada. As miudezas inteiras devem satisfazer as condições do ponto A ou B. As miudezas cortadas devem satisfazer as condições do ponto B.
- D. A carne fresca que, em conformidade com o presente regulamento, tenha sido armazenada num entreposto frigorífico aprovado de um Estado-membro e que, desde então, não tenha sido submetida a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, deve satisfazer as condições das alíneas c), e), f) e g) do ponto A, do ponto B e do ponto C, ou ser carne fresca importada de países terceiros, em conformidade com os regulamentos comunitários.
- E. A carne fresca que tenha sido produzida em conformidade com o presente regulamento armazenada sob controlo aduaneiro em entreposto frigorífico de um país terceiro aprovado em conformidade com a Directiva 72/462/CEE e que, desde então, não tenha sido submetida a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, deve:
- a) Satisfazer as condições previstas nos pontos A, B e C;
- b) Satisfazer as garantias específicas relativas ao controlo, à certificação do respeito das exigências de armazenagem e de transporte, as regras relativas a emissão do certificado, serão adoptadas em conformidade com o processo estatuído no artigo 14.º
2. Podem ser feitas derrogações, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14.º, para a carne fresca destinada a utilizações especiais.
3. Aquando do desempenho das seguintes funções, o veterinário oficial pode ser auxiliado por assistentes, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade:
- a) Assistência ao veterinário oficial na realização da inspeção *post mortem*;
- b) Assistência ao veterinário oficial na realização da inspeção sanitária da carne cortada e armazenada;
- c) Assistência ao veterinário oficial na verificação da conformidade com as condições do capítulo XIII do anexo I do presente regulamento;
- d) Assistência ao veterinário oficial na realização da inspeção e verificação dos estabelecimentos aprovados referidos no n.º 2 do artigo 10.º
4. Apenas podem ser designadas assistentes as pessoas que satisfaçam as condições do anexo II, após um teste organizado pela autoridade competente central de um Estado-membro ou pela autoridade nomeada pela autoridade central.
5. A fim de prestar o auxílio referido no n.º 3, os assistentes farão parte de uma equipa de inspecção sob controlo do veterinário oficial. A autoridade competente do Estado-membro em questão definirá, para cada estabelecimento, a composição da equipa de inspecção, de modo a assegurar que o veterinário oficial possa controlar a operação de inspecção.
6. As normas de execução que regem a assistência referida no n.º 3 serão definidas, na medida do necessário, em conformidade com o processo estatuído no artigo 15.º

#### Artigo 4.º

Além das condições definidas no artigo 3.º, a carne fresca deve satisfazer as seguintes condições:

1. a) A carne fresca de suíno e de cavalo, à excepção da carne fresca de suíno que foi submetida a tratamento pelo frio de acordo com o anexo I da Directiva 77/96/CEE do Conselho <sup>(1)</sup>, deve ter sido examinada em relação à triquinose em conformidade com o capítulo VII, ponto C do n.º 41, do anexo I dessa directiva;
- b) Todavia, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14.º, podem ser concedidas derrogações do ponto a) para zonas da Comunidade se forem satisfeitas as seguintes condições:
- estudos epidemiológicos que comprovam a ausência da triquinose,
  - é obrigatório um método eficaz de despistagem e controlo de animais vivos e abatidos.
2. Sem prejuízo do disposto na Directiva 86/469/CEE do Conselho <sup>(2)</sup>, os animais e a sua carne devem ser submetidos a uma pesquisa de resíduos quando o

<sup>(1)</sup> JO n.º L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

<sup>(2)</sup> JO n.º L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.



veterinário oficial suspeite da presença destes, com base em conclusões da inspecção sanitária.

Este exame deve ser efectuado com vista a controlar tanto os resíduos de substâncias com uma acção farmacológica e os produtos de conversão destas, como outras substâncias transmitidas à carne e que possam ser perigosas para a saúde pública.

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

As pesquisas de resíduos devem ser efectuadas segundo métodos comprovados e cientificamente reconhecidos, nomeadamente os definidos em normas comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados das pesquisas de resíduos devem poder ser avaliados segundo os métodos de referência estabelecidos em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º.

Segundo o processo estatuído no artigo 15º, será designado, em cada Estado-membro, pelo menos um laboratório de referência, encarregado de efectuar a pesquisa de resíduos.

3. O Conselho, com base numa proposta da Comissão, adoptará as tolerâncias relativas às substâncias transmitidas à carne susceptíveis de serem perigosas para a saúde pública, com excepção das definidas na Directiva 86/363/CEE do Conselho <sup>(1)</sup> e na Directiva . . . / . . . / CEE do Conselho <sup>(2)</sup> [que estabelece um processo comunitário de definição das tolerâncias de resíduos de produtos medicinais veterinários].

#### Artigo 5º

Sem prejuízo das Directivas 81/602/CEE <sup>(3)</sup> e 88/146/CEE <sup>(4)</sup> do Conselho, não pode ser introduzida no mercado a carne fresca que:

- a) Apresente vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias permitidas;
- b) Tenha sido tratada com radiações ionizantes ou ultra-violetas;
- c) Tenha sido marcada com corantes diferentes dos aprovados para fins de marcação, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º;
- d) Provenha de partes da carcaça ou miudezas com lesões traumáticas sobrevindas pouco antes do abate, malformações, contaminações ou alterações como referido no nº 1, alínea d) do ponto A, do artigo 3º;
- e) Provenha de animais a que foram administrados amaciadores;
- f) Provenha de animais com um dos defeitos enumerados no ponto 42. A do anexo I.

<sup>(1)</sup> JO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.

<sup>(2)</sup> JO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.

<sup>(3)</sup> JO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32.

<sup>(4)</sup> JO nº L 70 de 3. 6. 1988, p. 16.

#### Artigo 6º

A carne fresca de:

- a) Animais com uma infestação moderada ou reduzida de *Cysticercus bovis* ou *Cysticercus cellulosae*;
- b) Animais que foram abatidos no âmbito de um processo de emergência e que satisfazem as condições referidas no ponto 42, último travessão da alínea b) do ponto B, do anexo I;
- c) Outras categorias de animais a definir em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º.

Após ablação das partes afectadas, pode ser declarada própria para consumo humano depois de efectuado um tratamento sob controlo oficial destinado a torná-la própria para consumo humano.

#### Artigo 7º

Em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º, serão decididos:

- a) Os pormenores dos tratamentos referidos no artigo 6º;
- b) As condições segundo as quais os animais que reagem ao teste tuberculina podem ser admitidos para consumo humano.

#### Artigo 8º

1. As seguintes categorias de carne fresca devem ser submetidas a um dos tratamentos definidos no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . <sup>(5)</sup> (produtos à base de carne):

- a) Carne recuperada mecanicamente;
- b) Carne carimbada com a marca especial estabelecida pela Decisão 84/371/CEE <sup>(6)</sup>;
- c) Sangue obtido em condições de higiene.

2. A marca especial nos termos da Decisão 84/371/CEE deve ser nomeadamente aposta em:

- a) Carcaças de suínos machos não castrados com um peso superior a 90 quilogramas;
- b) As carcaças de suínos machos não castrados com um peso compreendido entre 90 e 60 quilogramas testadas por meio de um método objectivo, a fim de detectar cheiros de origem sexual sendo o resultado do teste positivo.

3. As medidas de execução do presente artigo serão adoptadas em conformidade com o processo estatuído no artigo 15º.

#### Artigo 9º

1. Os Estados-membros confiarão a um serviço ou a um organismo central a tarefa de recolher e explorar os resultados das inspecções *ante mortem* e *post mortem* efectuadas

<sup>(5)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(6)</sup> JO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

pelo veterinário oficial nos casos de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

Se for diagnosticada uma tal doença, os resultados do caso específico serão comunicados o mais rapidamente possível às autoridades veterinárias competentes responsáveis pelo controlo do efectivo de origem dos animais.

2. Os Estados-membros enviarão à Comissão as informações relativas a determinadas doenças, em especial nos casos de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

3. Em conformidade com o processo estatuído no artigo 15.º, a Comissão adoptará as regras de execução do presente artigo, nomeadamente:

- a periodicidade com que as informações devem ser apresentadas à Comissão,
- a natureza das informações,
- as doenças sobre as quais se deve realizar a recolha de informações,
- processos de recolha e de exploração das informações.

#### Artigo 10.º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos estabelecimentos que aprovou. Cada estabelecimento tem um número veterinário. Os Estados-membros enviarão essa lista aos outros Estados-membros e à Comissão.

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

O Estado-membro em questão terá em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado em conformidade com o artigo 11.º Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da revogação da aprovação.

2. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial que pode, na execução de tarefas meramente materiais, ser auxiliado por pessoal especialmente formado para o efeito. O veterinário oficial deve ter livre acesso em qualquer momento a todas as partes do estabelecimento, para poder verificar se são observadas as disposições do presente regulamento.

As regras de pormenor que regem esta assistência serão definidas em conformidade com o processo estatuído no artigo 15.º

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

#### Artigo 11.º

Na medida em que tal seja necessário à uniforme aplicação do presente regulamento, peritos veterinários da Comissão

podem efectuar controlos no local; podem, nomeadamente verificar se os estabelecimentos aprovados respeitam efectivamente as disposições do presente regulamento. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território estiver a ser efectuado um controlo prestará toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento das suas funções.

As disposições gerais de aplicação do presente artigo serão definidas, se necessário, em conformidade com o processo estatuído no artigo 15.º Segundo o mesmo processo, pode ser estabelecido um código com as regras a seguir na inspecção prevista no primeiro parágrafo.

#### Artigo 12.º

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

#### Artigo 13.º

As alterações aos anexos do presente regulamento, nomeadamente com vista a adoptá-los ao progresso científico e tecnológico, serão adoptadas pela Comissão, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14.º

#### Artigo 14.º

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

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

3. O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

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

<sup>(2)</sup> JO n.º L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

5. Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 15º

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

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

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

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

#### Artigo 16º

1. Em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º, podem ser concedidas derrogações do disposto nos pontos 1 a 16 do anexo I, em relação aos estabelecimentos cuja produção seja limitada.

2. Na análise das derrogações referidas no nº 1, a Comissão terá em conta as informações e os critérios

constantes dos artigos 2º e 3º da Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das regras comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado de produtos de origem animal.

3. Aquando da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º, fixará as condições gerais e especiais aplicáveis na execução de cada derrogação.

#### Artigo 17º

A Comissão pode, em conformidade com o processo estatuído no artigo 15º, adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

#### Artigo 18º

1. A Directiva 64/433/CEE é revogada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1993.

2. Todavia, as medidas de execução adoptadas nos termos da Directiva 64/433/CEE são eficazes no que diz respeito ao presente regulamento.

#### Artigo 19º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

## ANEXO I

### CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

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

a) Um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento de água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com rede de alarme. Todavia, os estabelecimentos devem possuir:

— nos locais referidos nas alíneas d) e f) do ponto 13 do capítulo I, na alínea a) do ponto 14 do capítulo II e na alínea a) do ponto 15 do capítulo III, um solo de material impermeável, fácil de limpar e de

- desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento de água, ou, nos locais referidos na alínea a) do ponto 15, um dispositivo que permita a fácil evacuação da água,
- nos locais referidos na alínea a) do ponto 16 do capítulo III, um solo de material impermeável e imputrescível;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de pelo menos dois metros, mas de pelo menos três metros nos locais de abate e pelo menos da altura do material armazenado nos locais de refrigeração e armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere aos locais referidos na alínea a) do ponto 16 do capítulo III.
- Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 16 do capítulo III, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
- c) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas de ambos os lados por um revestimento liso e impermeável;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Uma ventilação capaz e, se necessário, uma boa evacuação dos vapores húmidos;
- f) Uma iluminação natural ou artificial capaz, que não altera as cores;
- g) Um tecto limpo e de fácil limpeza; na sua ausência, a superfície interior de revestimento do tecto deve satisfazer essas condições.
2. a) O mais perto possível dos locais de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfeção das mãos e para a lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem estar dotadas de água corrente, fria e quente ou água prémisturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfeção, bem como meios higiénicos para a secagem das mãos;
- b) Dispositivos para a desinfeção dos instrumentos que forneçam água à temperatura mínima de 83° C;
3. Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, como insectos, roedores, etc.;
4. a) Dispositivos e instrumentos de trabalho, tais como mesas de cortar amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de material resistente à corrosão, não susceptível de alterar as carnes, fácil de limpar e de desinfectar. É proibida a utilização da madeira, salvo em locais em que apenas se encontrem carnes frescas embaladas de modo higiénico;
- b) Instrumentos e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:
- a manutenção das carnes,
- o depósito dos recipientes utilizados para a carne, de modo a impedir que a carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o solo ou com as paredes;
- c) Equipamentos para a manutenção e a protecção das carnes em condições de higiene ao longo das operações de carga e descarga;
- d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e um sistema de fecho que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, destinados a recolher a carne que não é destinada ao consumo humano, ou um local fechado à chave para a recolha dessa carne e dessas miudezas, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retirados ou destruídos no final de cada dia de trabalho; quando essa carne for evacuada por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas.
5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas exigidas pela presente directiva. Tais equipamentos deverão possuir um sistema de escoamento ligado à canalização das águas usadas e não deverão representar nenhum risco de contaminação para a carne.
6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente; todavia, a título de excepção, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que, as condutas para o efeito instaladas não permitam a utilização dessa água para outros fins e, não representem nenhum risco de contaminação para a carne fresca. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE.
8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais, conforme aos requisitos da higiene.

9. Um local com porta de fechar à chave e suficientemente apetrechado e preparado, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário ou, nos entrepostos referidos no ponto 16 do capítulo III, instalações adequadas para o mesmo fim.
10. Instalações que permitam efectuar a cada momento, e duma forma eficaz, as operações de inspecção veterinária prescritas no presente regulamento.
11. Uma quantidade adequada de vestiários, dotados de paredes e solo lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar dotados de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de material para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos de secagem das mãos; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionados à mão. Devem ser colocados lavatórios destes em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários.
12. Um local e instalações adequadamente apetrechadas reservadas para lavagem e a desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esse local e estas instalações não serão obrigatórias, se existirem disposições que impliquem a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

## CAPÍTULO I

### Condições gerais de aprovação dos matadouros

13. Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:
  - a) Locais adequados para estabulação ou, se a situação climática o permitir, parques de espera para o alojamento dos animais; as paredes e o solo desses locais devem ser resistentes, impermeáveis e fáceis de lavar e de desinfectar; os parques devem ser equipados com bebedouros e, se necessário, com recipientes para a alimentação; devem possuir redes de evacuação adequadas ao escoamento dos líquidos para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame;
  - b) Instalações de abate de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de forma satisfatória; quando num local de abate se proceder simultaneamente ao abate de suínos e de outras espécies animais, deve ser previsto um local especial para o abate de suínos; todavia, este local especial não é indispensável, se o abate dos suínos e o de outros animais for efectuado em momentos diferentes, mas, neste caso, as operações de escaldão, depilação, raspagem e queima devem ser efectuadas em lugares especiais, nitidamente separados da linha de abate, quer mediante um espaço livre de pelo menos 5 metros, quer por uma divisão com pelo menos 3 metros de altura;
  - c) Instalações separadas, suficientemente grandes e exclusivamente destinadas:
    - ao esvaziamento e à lavagem das cavidades gástricas e dos intestinos, todavia, tais instalações separadas não são necessárias se essas operações não foram efectuadas no matadouro ou se essas operações nos estômagos forem efectuadas com recurso a um equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado e que satisfaça os seguintes requisitos:
      - i) O equipamento deve estar instalado e montado de forma a que as operações de separação dos intestinos do estômago e de esvaziamento e limpeza dos estômagos se processem de um modo higiénico. Deve ser colocado num recinto especial que esteja claramente separado das carnes frescas expostas, por uma parede divisória que se erga desde o solo até uma altura de pelo menos três metros e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;
      - ii) A concepção e o funcionamento do aparelho deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;
      - iii) Deve ser colocado um dispositivo de extracção de ar, que deve funcionar em condições aptas a eliminar os cheiros, bem como os riscos de contaminação por aerosol;
      - iv) O aparelho deve estar equipado com um dispositivo que permita a evacuação em circuito fechado das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;
      - v) O circuito percorrido pelos estômagos para e a partir do aparelho deve estar ao mesmo tempo claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza, os estômagos devem ser retirados de modo higiénico;
      - vi) Os estômagos não devem ser manuseados pelo pessoal de manuseamento das restantes carnes frescas. O pessoal de manuseamento dos estômagos não deve ter acesso às restantes carnes frescas;
    - à transformação dos estômagos e dos intestinos, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro. Todavia, estas operações podem ser efectuadas na mesma sala, referida no primeiro travessão, desde que sejam realizadas de modo a evitar a contaminação cruzada,

- à preparação e lavagem de outras miudezas não referidas nas alíneas precedentes, incluindo um local separado que possibilite que as cabeças se mantenham suficientemente afastadas das outras miudezas, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro, mas nunca na linha de abate,
  - à armazenagem dos couros, cornos, unhas e cardas dos suínos, caso não sejam evacuados no matadouro no próprio dia do abate;
- d) Um lugar separado para a embalagem das miudezas, se este trabalho for efectuado no matadouro;
  - e) Instalações com portas de fechar à chave, ou se a situação climática o permitir, parques reservados ao alojamento dos animais doentes ou suspeitos de doença; instalações com portas de fechar à chave, reservadas ao abate destes animais, à armazenagem da carne suspeita e à carne apreendida. Os locais reservados ao abate destes animais não são indispensáveis nos estabelecimentos não aprovados pela autoridade competente para o abate destes animais ou quando esse abate é realizado no fim do abate diário e são tomadas medidas para evitar a contaminação da carne normal. Neste caso, os locais devem ser especialmente lavados e desinfectados sob controlo oficial, antes de voltarem a ser utilizados de novo para o abate de animais normais;
  - f) Salas de arrefecimento ou refrigeração suficientemente grandes, com dispositivos resistentes à corrosão destinados a impedir que a carne fresca entre em contacto com o solo ou com as paredes durante o seu transporte e a sua armazenagem;
  - g) Meios que permitam controlar as entradas e saídas do matadouro;
  - h) Uma separação nítida entre o sector conspurcado e o sector limpo, a fim de proteger este último contra qualquer contaminação;
  - i) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada, tanto quanto possível com o animal suspenso; em nenhum caso o animal pode entrar em contacto com o solo durante a preparação da carcaça;
  - j) Uma rede de calhas aéreas para a manutenção posterior das carnes;
  - k) na medida em que o estrume for armazenado no recinto do matadouro, um lugar especialmente destinado ao mesmo;
  - l) Um local devidamente equipado para a pesquisa de triquinias, desde que esta seja efectuada no estabelecimento.

## CAPÍTULO II

### Condições especiais de aprovação de instalações de corte

- 14. Independentemente das condições gerais, as instalações de corte devem possuir, pelo menos:
  - a) Salas de arrefecimento ou refrigeração suficientemente amplas para conservar a carne e, quando a carne embalada for armazenada no estabelecimento, uma sala separada desse tipo destinada à carne embalada;
  - b) Um local para as operações de corte, desossagem e acondicionamento, com um termómetro ou um teletermómetro registador;
  - c) Um local para as operações de embalagem se estas forem realizadas no estabelecimento, e a menos que estejam satisfeitas as condições previstas no ponto 62 do capítulo XI caso essas operações sejam efectuadas nas instalações de corte;
  - d) Um local para a armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento, quando essas operações forem efectuadas nas instalações de corte.

## CAPÍTULO III

### Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

- 15. Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que a carne fresca é armazenada em conformidade com o disposto no primeiro travessão do ponto 64 do capítulo XII, devem possuir, pelo menos:
  - a) Salas de arrefecimento ou refrigeração suficientemente amplas, fáceis de lavar, em que a carne fresca possa ser armazenada de modo que sejam observadas as temperaturas previstas no ponto 64;
  - b) Um termómetro ou teletermómetro registador, em cada local de armazenagem.

16. Independentemente das condições gerais, os entrepostos nos quais for armazenada carne fresca, em conformidade com o segundo travessão do ponto 65 do capítulo XIII, devem possuir pelo menos:
- Salas suficientemente amplas, fáceis de lavar, em que a carne fresca possa ser armazenada, de modo a que sejam observadas as temperaturas previstas no ponto 65;
  - Um termómetro ou um teletermómetro registador, em cada local de armazenagem.

#### CAPÍTULO IV

##### Higiene do pessoal, das instalações e do material, nos estabelecimentos

17. É exigido do pessoal, instalações e material no mais perfeito estado de higiene:
- O pessoal deve, nomeadamente, envergar roupas de trabalho e touca limpas, bem como, se necessário, uma protecção para o pescoço. O pessoal afecto ao abate dos animais, ao trabalho ou à manipulação da carne deve lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o dia de trabalho e sempre que retome o trabalho. O pessoal que tiver estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada, deve, imediatamente, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;
  - Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate e, no que diz respeito aos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento. A destruição dos roedores, insectos e qualquer outro animal prejudicial deve ser efectuada sistematicamente;
  - O material e os instrumentos utilizados para trabalhar com as carnes frescas devem ser mantidos em bom estado de conservação e de asseio. Devem ser cuidadosamente lavados e desinfectados, diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e, antes de serem utilizadas novamente quando estiverem sujos.
18. Os locais, os instrumentos e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o trabalho com carne fresca ou a carne de caça, em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [relativa à carne de caça e à carne de coelho]. Esta exigência não se aplica ao material de transporte utilizado nos locais referidos na alínea a) do ponto 16, quando a carne estiver embalada. Os instrumentos destinados ao corte da carne fresca não devem ser utilizados para nenhum outro fim:
- O operador ou proprietário do estabelecimento, ou o seu representante, devem, regularmente, proceder à inspecção da higiene geral das condições de produção no seu estabelecimento, inclusive por meio de controlos microbiológicos, em conformidade com o quarto parágrafo.  
Tais controlos devem abranger utensílios, instalações e equipamento em todos os estádios da produção e, se necessário, produtos.  
O operador ou proprietário do estabelecimento devem ainda poder, a pedido do serviço oficial, informar o veterinário oficial, ou o perito veterinário da Comissão, quanto à natureza, frequência e resultados dos controlos efectuados para esse efeito, bem como ao nome do laboratório onde se procedeu à investigação, se tal for necessário.  
A natureza e frequência de tais controlos, bem como os métodos de amostragem e os métodos de exame microbiológico, serão determinados de acordo com o processo definido no artigo 14º;
  - O veterinário oficial analisará regularmente os resultados dos controlos previstos na alínea a). Pode, com base nessas análises, proceder a novos exames microbiológicos em todos os estádios da produção ou sobre os produtos.  
O resultado dessas análises será apresentado num relatório cujas conclusões e recomendações serão notificadas ao operador, que corrigirá as deficiências detectadas, a fim de melhorar as condições de higiene.
19. A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o solo.
20. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título de excepção, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, desde que as condutas para o efeito instaladas não permitam a utilização dessa água para outros fins, e não representem nenhum risco de contaminação da carne fresca. Além disso e a título excepcional pode ser autorizada a utilização de água não potável no arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser diferenciadas das utilizadas para a água potável.
21. É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas.
22. Detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma a que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Após a sua utilização, estes equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser enxaguados completamente com água potável.

23. Devem ser proibidos o trabalho e a manipulação das carnes às pessoas que os possam contaminar.
24. Qualquer pessoa afectada ao trabalho e manipulação de carnes frescas deve provar, mediante certificado médico, que nada existe que seja contrário à sua afectação. O certificado médico deve ser renovado anualmente, excepto se, de acordo com o processo estatuído no artigo 14º, for reconhecido outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias equivalentes.

## CAPÍTULO V

### Inspecção sanitária *ante mortem*

25. Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início do abate diário. Este exame deve ser repetido imediatamente antes do abate, se o animal tiver pernoitado no estábulo.  

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

Cada animal apresentado para abate deve ostentar uma marca de identificação, em conformidade com a Decisão 89/153/CEE da Comissão <sup>(1)</sup>, que permita que a autoridade competente determine a sua origem.
26. a) O veterinário oficial deve efectuar a inspecção *ante mortem* em conformidade com as normas profissionais e dispondo de iluminação adequada;
- b) O veterinário oficial deve, em relação aos animais entregues no matadouro, controlar a conformidade com as normas comunitárias de bom-estar animal.
27. A inspecção deve permitir determinar:
  - a) Se os animais estão atingidos por doença perigosa transmissível ao homem e aos animais e, em especial, as doenças referidas no ponto 42.A, alínea a), ou se apresentam sintomas, ou se estão num estado geral que permite temer a manifestação de uma dessas doenças;
  - b) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou de uma perturbação do seu estado geral susceptível de tornar a sua carne imprópria para consumo humano; durante a inspecção deve ser também prestada atenção a qualquer sinal que indique que foram administradas substâncias farmacológicas ao animal ou que o animal consumiu outras substâncias que tenham tido por efeito tornar a sua carne prejudicial à saúde humana;
  - c) Se estiverem cansados, excitados ou feridos.
28. a) Os animais cansados ou agitados devem descansar durante um período de pelo menos vinte e quatro horas, a menos que o veterinário oficial tome outra decisão;
- b) Os animais em que, tenha sido, diagnosticada uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do nº 27 não devem ser abatidos para consumo humano. Quando, por motivos de bem-estar animal, seja necessário o seu abate imediato, estes animais devem ser abatidos separadamente de todos os outros animais destinados ao abate para consumo humano e a sua carne deve ser rejeitada de um modo higiénico;
- c) Os animais suspeitos de sofrerem de uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do nº 27 devem ser retirados do abate e submetidos a um exame pormenorizado a fim de fazer o diagnóstico.  

Quando seja necessária uma inspecção *post mortem* a fim de proceder a um diagnóstico, o veterinário oficial solicita que esses animais sejam abatidos separadamente ou no fim do abate diário.

Quando, por motivos de bem-estar animal, seja necessário o seu abate imediato, estes animais devem ser abatidos separadamente.

Estes animais são submetidos a uma inspecção *post mortem* pormenorizada e, se necessário, aos testes laboratoriais adequados;
- d) Os animais devem ser abatidos de emergência, sem uma inspecção sanitária *ante mortem* se tiverem sofrido recentemente um acidente ou apresentarem um ferimento.  

Todas as partes destes animais devem ser mantidas separadas da carne fresca até que seja efectuada uma inspecção *post mortem*.
- e) Os animais que apresentem uma reacção positiva a um teste da tuberculina ou da brucelose são abatidos separadamente. Os animais que apresentam uma reacção positiva a um teste da tuberculina são submetidos a uma inspecção pormenorizada de todos os nódulos linfáticos.

<sup>(1)</sup> JO nº L 5 de 2. 3. 1989, p. 33.



## CAPÍTULO VI

## Higiene do abate e do corte

29. Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos imediatamente e as operações de sangria, esfolagem ou raspagem das cerdas, preparação da carcaça e evisceração devem ser efectuadas por forma a evitar qualquer contaminação da carne.
30. A sangria deve ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos. Não pode ser batido à mão, mas apenas por meio de instrumentos conformes com as exigências de higiene.
31. Salvo para os suínos, é obrigatório proceder-se imediatamente à esfolagem completa. No caso dos suínos, se não forem esfolados, deve proceder-se imediatamente à raspagem das cerdas. Nesta operação podem ser utilizados ajudantes, desde que os suínos sejam depois completamente lavados com água potável.  

A esfolagem das cabeças de vitelos e de ovinos não é necessária, se as mesmas forem manipuladas por forma a evitar toda e qualquer contaminação da carne fresca.
32. A evisceração deve ser efectuada sem demora e estar terminada o mais tardar quarenta e cinco minutos após o atordoamento ou, em caso de abate imposto por um rito religioso, meia hora depois da sangria. O pulmão, o coração, o fígado, o rim, o baço e o mediastino podem ser destacados da carcaça, ou permanecer ligados a ela pelas suas ligações naturais. Se forem destacados, deve ser-lhes aposto um número de identificação que permita distinguir a carcaça a que pertencem, o que é também obrigatório para a cabeça, a língua, o tracto digestivo e qualquer outra parte do animal necessária para a inspecção ou possivelmente necessária para a execução dos controlos definidos na Directiva 86/469/CEE <sup>(1)</sup>. As partes anteriormente mencionadas devem permanecer perto da carcaça até que a inspecção tenha terminado. Todavia, desde que não apresente sintomas patológicos ou lesões, o pénis deve ser imediatamente rejeitado. Em todas as espécies, os rins devem ser destacados do seu invólucro adiposo e, no que se refere à espécie bovina e suína, bem como os solípedes, da sua cápsula perirrenal.
33. É proibido deixar os utensílios de trabalho na carne, lavá-la com panos ou outros materiais e insuflá-la. Todavia, a insuflação de um órgão pode ser autorizada quando for imposta por um rito religioso.
34. As carcaças podem ser apresentadas à inspecção seccionadas a meio por uma incisão longitudinal ao longo da coluna vertebral. Se a inspecção o exigir, o veterinário oficial pode impor que se faça uma incisão longitudinal da cabeça e da carcaça.
35. Até ao fim da inspecção é proibido proceder ao corte da carcaça, retirar ou tratar qualquer parte do animal abatido.
36. A carne suspeita ou apreendida, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis, devem ser colocados, quanto antes, nos equipamentos especiais.
37. Se o sangue ou as miudezas de vários animais forem recolhidos num mesmo recipiente antes da inspecção *post mortem*, todo o conteúdo do recipiente deve ser declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de um destes animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano.

## CAPÍTULO VII

Inspeção sanitária *post mortem*

38. Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas a inspecção imediatamente após o abate, a fim de verificar se a carne é própria para o consumo humano.
39. A inspecção *post mortem* deve incluir:
  - a) O exame visual do animal abatido, e especialmente dos órgãos referidos em b);
  - b) A palpação de determinados órgãos referidos no ponto 40, e se o veterinário oficial o considerar necessário, do útero;
  - c) A incisão de certos órgãos e gânglios linfáticos e, consoante as conclusões do veterinário oficial, do útero. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos evidenciar que o animal possui lesões que podem contaminar as carcaças, o equipamento, o pessoal ou as instalações, estes órgãos não podem ser submetidos a incisões na sala de abate nem em nenhuma outra parte do estabelecimento em que a carne fresca possa ser contaminada;

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

- d) A pesquisa de anomalias de consistência, de cor, de cheiro e, eventualmente, de sabor;
- e) Se necessário, análises laboratoriais relativas, nomeadamente, às substâncias referidas no nº 1, alínea b) do artigo 4º
40. O veterinário oficial deve, em especial, proceder do seguinte modo:
- A. Bovinos de mais de seis semanas
- a) Exame visual da cabeça e da garganta; deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares retrofaríngicos e parotidianos (*Inn. retropharyngiales, mandibulares e parotiddei*).....Devem também ser examinados os masseteres externos, nos quais convém proceder a duas incisões paralelas à mandíbula, e os masseteres internos (músculos pterigóides internos), com incisão segundo um plano.
- A língua, previamente cortada de forma a permitir um exame visual minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas depois de inspeccionadas;
- b) Inspeção da traqueia; exame visual e palpação dos pulmões e do esófago; deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual e palpação do fígado, dos gânglios linfáticos, retrohepáticos e pancreáticos (*Inn. portales*); uma incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para inspeccionar os canais biliares. Inspeção e palpação dos gânglios pancreáticos;
- f) Exame visual do tracto gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*), palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (*Inn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Inn. supramamarii*). Na vaca, as glândulas mamárias são abertas por longa e profunda incisão até aos seios lactíferos (*sinus galactophoros*), excepto se forem excluídas do consumo humano.
- Os gânglios linfáticos acima mencionados, cuja incisão se exige, devem ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual.
- B. Bovinos com menos de seis semanas
- a) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngicos (*Inn. retropharyngiales*). A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
- b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago, palpação dos pulmões; deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*).
- A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos retro-hepáticos e pancreáticos (*Inn. portales*); palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;

- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Inn. gastrici mesenterici, craniales e caudales*); palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;
- g) Exame visual e, se necessário palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins, incisão, se necessário, dos rins e respectivos gânglios linfáticos (*Inn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e peritoneu;
- j) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações; em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações. Deve ser examinado o líquido sinovial.

#### C. Suínos

- a) Exame visual da cabeça e da garganta; os gânglios linfáticos submaxilares (*Inn. mandibulares*) devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente. As amígdalas devem ser retiradas;
- b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final, perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (*Inn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos;
- f) Exame visual do aparelho gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;
- g) Exame visual e palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins; incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Inn. renales*), se necessário;
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Inn. supramammar II*); incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;
- l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens; em caso de dúvida, deve ser feita incisão na região umbilical e abertas as articulações.

#### D. Ovinos e caprinos

- a) Exame visual da cabeça e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngicos e parotidianos. Sem prejuízo das condições de polícia sanitária, estes exames não são necessários se a autoridade competente estiver em condições de garantir que a cabeça — incluindo a língua e o cérebro — está excluída do consumo humano;
- b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*); em caso de dúvida, estes órgãos e os gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração; em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado e dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (*Inn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; incisão da face estomacal do fígado para exame dos canais biliares;
- f) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) Exame visual e palpação do baço;

- h) Exame visual dos rins; incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Inn. renales*), se necessária;
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual das tetas e respectivos gânglios linfáticos;
- l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens; em caso de dúvida, deve ser feita incisão na região umbilical e abertas as articulações.

E. Solípedes domésticos

- a) Exame visual da cabeça e, após retirada da língua, da garganta; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos tetrofaríngicos, submaxilares e parotidianos (*Inn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*); a língua, tendo sido cortada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior, deve ser examinada visualmente e palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
  - b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; os gânglios brônquicos e mediastinais (*Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*) devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior; contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;
  - c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
  - d) Exame visual do diafragma;
  - e) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (*Inn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; se necessário, incisão do fígado e dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos;
  - f) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); se necessário, incisão dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos;
  - g) Exame visual e palpação do baço;
  - h) Exame visual e palpação dos rins e incisão dos rins e gânglios linfáticos renais (*Inn. renales*), se necessária;
  - i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
  - j) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;
  - k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Inn. supramammarii*) e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários;
  - l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens; em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;
  - m) Todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca devem ser submetidos à detecção da melanose e da melanomata, efectuada, no que diz respeito aos músculos e gânglios linfáticos (*Inn. lymphonodi subrhomboidei*) do ombro, abaixo da cartilagem escapular, libertando a fixação de um ombro. Os rins devem ser expostos e examinados por incisão que atravesse todo o rim.
- F. Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar os cortes adicionais e inspecções às partes consideradas dos animais necessários à obtenção de um diagnóstico definitivo.
- G. Quando for obrigatória a incisão dos gânglios linfáticos supramencionados, devem os mesmos ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual.

41. O veterinário oficial deve, além disso, efectuar sistematicamente:

- A. A pesquisa de cisticercose nos suínos: esta pesquisa deve incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe e, se necessário, da parede abdominal e dos psoas destacados do tecido adiposo;
- B. A pesquisa do mormo nos solípedes, mediante uma análise cuidada às mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios e das suas ramificações, após terem sido efectuadas uma incisão na cabeça no plano médio e a ablação da cana do nariz.

No entanto, esta análise pode ser substituída por outras análises, em conformidade com o processo estatuído no artigo 14º.

- C. A carne fresca de suínos e cavalos que contenha músculos esqueléticos (músculos estriados) deve ser submetida a uma pesquisa das triquinas, sob o controlo e a responsabilidade do veterinário oficial.

Esta análise deve ser efectuada mediante métodos cientificamente reconhecidos e comprovados pela prática, nomeadamente os que se encontram definidos em directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados devem ser avaliados segundo um método de referência estabelecido, segundo o processo estatuido no artigo 16º, após parecer do Comité Científico Veterinário, e cuja fiabilidade deve ser pelo menos equivalente ao exame triquinoscópico, previsto no ponto I do anexo I da Directiva 77/96/CEE.

A Comissão deve publicar o método de referência no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

- D. O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante mortem e post mortem e*, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível ao homem, prevista no artigo 6º, alínea a), comunicará esses resultados às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o rebanho de origem dos animais e ao responsável pelo referido efectivo.
42. A. O veterinário oficial, de acordo com as regras profissionais, deve declarar imprópria para consumo humano a carne fresca originária de animais:
- a) Afectados por doenças na forma aguda transmissíveis ao homem ou aos animais e, nomeadamente:
    - i) — Carbúnculo bacteriano,  
— Carbúnculo sintomático,  
— Mormo,  
— Salmonelose,  
— Tuberculose,  
— Tétano,  
— Raiva,  
— Listeriose;
    - ii) por condições com uma infecção sistémica generalizada do animal abatido;
  - b) Afectados por tumores malignos ou múltiplos ou abscessos múltiplos;
  - c) Afectados por infestação extensiva ou parasitária dos tecidos subcutâneos ou musculares; em especial, se forem considerados positivos após a pesquisa da triquinose referida no ponto D do nº 41;
  - d) Considerados positivos quanto à presença de resíduos de substâncias proibidas ou em excesso em relação aos níveis admitidos;
  - e) Envenenados;
  - f) Com ferimentos extensos ou hemorragias extensas ou imbilção aquosa;
  - g) Com anomalias distintas no que diz respeito à cor, cheiro e sabor;
  - h) Com anomalias no que diz respeito à consistência, especialmente edemas ou emaciação grave;
  - i) Abatidos demasiado jovens.
- B. a) Os animais referidos nas alíneas c), d) e e) do nº 28 são submetidos:
- a uma inspecção pormenorizada, nomeadamente por meio de exame dos principais nódulos linfáticos da carcaça e das miudezas,
  - a um exame bacteriológico adequado e à pesquisa de resíduos de substâncias com uma acção farmacológica possivelmente verificada na situação patológica observada;
- b) Quando os resultados dos exames especiais referidos na alínea a) forem favoráveis:
- os animais referidos na alínea c) do nº 28 são declarados próprios para consumo humano,
  - os animais referidos na alínea d) do nº 28 são declarados condicionalmente próprios para consumo humano após remoção das partes afectadas.
- C. As regras de execução das disposições do capítulo VII serão adoptadas em conformidade com o processo definido no artigo 14º.

## CAPÍTULO VIII

## Normas relativas a carne destinada ao corte

43. O corte em pedaços mais pequenos do que os referidos no nº 1, ponto A, do artigo 3º, ou a desossagem apenas são autorizadas nas instalações de corte.
44. O responsável pelo estabelecimento, ou o seu representante, deve facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, preparar todas as instalações julgadas convenientes e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias; deve, em especial, estar em condições de, sempre que lhe for solicitado, dar a conhecer ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento.
45. a) A carne fresca deve ser introduzida nos locais referidos na alínea b) do ponto 14 do capítulo II à medida que sejam necessárias. Logo que o corte, e se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuados, a carne fresca deve ser transportada para a respectiva instalação referida na alínea a) do ponto 14 do capítulo II;
- b) Durante o trabalho de corte, desossagem, acondicionamento e embalagem, a carne deve ser mantida permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a +7°C. Durante o corte, a temperatura da instalação deve ser igual ou inferior a +12°C;
- c) Em derrogação das alíneas a) e b), a carne pode ser cortada a quente. Neste caso, deve ser transportada directamente do local de abate para o de corte. O local de abate e o local de corte devem situar-se num mesmo grupo de edifícios e serem suficientemente próximos um do outro, dado que a carne para corte deve ser transferida de um local para outro sem interrupções no transporte e o corte deve efectuar-se sem demora. Logo que o corte e se for caso disso, a embalagem, tenham sido efectuados, a carne deve ser transportada para uma instalação frigorífica adequada;
- d) Podem ser concedidas derrogações da alínea c) em conformidade com o processo definido no artigo 14º
- e) O corte é efectuado de modo a evitar qualquer conspurcação das carnes. As esquirolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. A carne proveniente do corte e não destinada ao consumo humano será recolhida, a par e passo, nos equipamentos previstos na alínea d) do nº 1.

## CAPÍTULO IX

## Controlo sanitário da carne cortada e da carne armazenada

46. As instalações de corte aprovadas e os entrepostos frigoríficos aprovados são submetidos a um controlo, efectuado pelo veterinário oficial.
47. O controlo do veterinário oficial engloba as seguintes tarefas:
- controlo das entradas e saídas da carne fresca,
  - inspecção da carne fresca apresentada nos estabelecimentos,
  - inspecção sanitária da carne fresca, antes das operações de corte, e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no ponto 46,
  - controlo do estado de higiene das instalações, equipamentos e instrumentos previstos no capítulo IV, bem como da higiene do pessoal, incluindo as suas roupas,
  - execução de todas as colheitas de amostras necessárias para a realização de análises laboratoriais destinadas a detectar, por exemplo, a presença de organismos nocivos, aditivos ou de outras substâncias químicas não autorizadas. Os resultados destas análises devem ficar assentes num registo,
  - qualquer outro controlo que, o veterinário julque útil para assegurar a observância das disposições do presente regulamento.

## CAPÍTULO X

## Marcação de salubridade

48. A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial. Para tal, o veterinário oficial manterá na sua posse:
- Os instrumentos destinados à marcação de salubridade da carne, que só pode entregar aos assistentes no momento da marcação e durante o período de tempo necessário para esse fim;
  - Os rótulos e o material de acondicionamento quando estes já estejam marcados como previsto no presente capítulo. Os rótulos e material de acondicionamento serão entregues aos assistentes apenas no momento de serem apostos e em número correspondente às necessidades.
49. A marca de salubridade deve ser:
- Ou um carimbo de forma oval com pelo menos 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura. Sobre o carimbo devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:
    - na parte superior, a ou as iniciais do país de expedição, impresso em letras maiúsculas, listo é: B/DK/D/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, seguido do número da aprovação veterinário do estabelecimento,
    - na parte inferior, uma das siglas: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, ou EOK;
  - Ou um carimbo de forma oval com pelo menos 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura. Sobre este carimbo devem constar as seguintes indicações em caracteres perfeitamente legíveis:
    - na parte superior, o nome do país de expedição, em maiúsculas,
    - no centro, o número da aprovação veterinária do estabelecimento,
    - na parte inferior, uma das siglas: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK.
- Os caracteres devem ter uma altura de pelo menos 0,8 cm, para as letras, e de pelo menos 1 cm para os números.
- A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária da carne.
50. As carcaças são marcadas com tinta ou a fogo, por meio de carimbo, conforme com o disposto no ponto 49:
- as que pesem mais de 82 quilogramas, devem ser marcadas em cada meia-carcaça, pelo menos nos seguintes locais: face externa da coxa, lombos, dorso, peito e espáduas,
  - as outras devem possuir pelo menos quatro carimbos apostos nas espáduas e na face externa das coxas.
51. Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados com fogo por meio de marca conforme com o disposto no ponto 49.
- As miudezas de todas as espécies são marcadas ou com tinta, ou com fogo, em conformidade com o disposto no ponto 49, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e marcadas em conformidade com os pontos 54 e 55.
52. Os cortes obtidos nas instalações de corte a partir de carcaças marcadas oficialmente devem ser marcados ou com tinta, ou com fogo em conformidade com o ponto 49, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e marcados em conformidade com os pontos 54 e 55.
53. As embalagens devem ser sempre marcadas em conformidade com o ponto 54.
54. Os cortes de carne e as miudezas embalados, referidos no ponto 51, segundo parágrafo e no ponto 52, incluindo os fígados cortados, devem ostentar uma marca de salubridade em conformidade com o ponto 49, que inclua o número de aprovação veterinária da instalação de corte em lugar do do matadouro. A marca deve ser aposta num rótulo colado na embalagem, ou impresso na embalagem, por forma a ser destruído pela abertura desta. O rótulo apresentará igualmente um número de série. No entanto, quando os cortes ou as miudezas forem acondicionados em conformidade com o ponto 61 do capítulo XI, o rótulo atrás referido pode ser apostado no acondicionamento. No caso das miudezas embaladas num matadouro, o número indicado na marca deve ser o do matadouro.
55. Para além do disposto no ponto 54, quando a carne fresca for acondicionada em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor deverá figurar no acondicionamento, ou em rótulo apostado ao acondicionamento, uma reprodução da marca de salubridade prevista na alínea a) do ponto 49. A marca deve incluir o número de aprovação veterinária da instalação de corte em vez do do matadouro. As dimensões definidas no ponto 49 não se aplicam necessariamente à marcação referida no presente ponto. Todavia, quando as miudezas são acondicionadas em matadouro, a marca deve ostentar o número do matadouro em questão.

56. A carne de solípedes e a sua embalagem devem ostentar uma marca especial que será determinada em conformidade com o processo estatuído no artigo 15º.
57. Os corantes que podem ser utilizados na marcação da carne fresca serão definidos segundo o processo estatuído no artigo 14º. Até que seja adoptada tal decisão, apenas poderá ser utilizado o violeta de metilo.

## CAPÍTULO XI

### Acondicionamento e embalagem da carne fresca

58. a) Sem prejuízo da Directiva 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, os acondicionamentos e as embalagens (por exemplo, caixas, cartões) devem satisfazer a todas as regras de higiene e ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz da carne ao longo do seu transporte e das manipulações;
- b) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar as carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de lavar, e tenham sido previamente lavadas e desinfectadas.
59. Quando a carne fresca cortada ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir ao corte e por forma a satisfazer as regras de higiene.

Com excepção dos pedaços de toucinho e de peito, a carne cortada e as miudezas devem ser sempre dotadas de acondicionamento de protecção, a não ser que sejam transportadas em suspensão.

Estes acondicionamentos devem ser transparentes e incolores a além disso, satisfazer as condições indicadas na primeira e segunda subalíneas da alínea a) do ponto 58; não podem voltar a ser utilizados no acondicionamento de carne.

60. A carne acondicionada deve ser embalada.
61. Contudo, se o acondicionamento satisfazer todas as condições de protecção da embalagem, não necessitará de ser transparente e incolor, e não é indispensável que seja colocado num segundo contentor, desde que estejam satisfeitas as demais condições do ponto 58.
62. O corte, a desossagem, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:
- a) O local deve ser suficientemente amplo e estar preparada para garantir o carácter higiénico das operações;
- b) A embalagem e o acondicionamento serão colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector fechado que evite os danos durante o transporte até ao estabelecimento, e serão armazenados em condições higiénicas em local separado no estabelecimento;
- c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e parasitas e não devem ter qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias que possam contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto directo com o solo;
- d) As embalagens serão montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas nas instalações; pode ser feita uma derrogação desta exigência no caso da montagem automática das embalagens, desde que não exista um risco de contaminação da carne fresca;
- e) As embalagens serão introduzidas, em condições higiénicas, nas instalações e utilizadas imediatamente. Não podem ser manipuladas por pessoal encarregado de manipular a carne fresca;
- f) Imediatamente após o acondicionamento, a carne fresca deve ser colocada em locais de armazenagem para o efeito previstos.
63. As embalagens referidas no presente capítulo apenas podem conter carne cortada que pertença à mesma espécie animal.

<sup>(1)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.



## CAPÍTULO XII

## Armazenagem

64. A carne fresca deve ser arrefecida imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantida, permanentemente, a uma temperatura interna não superior a  $+7^{\circ}\text{C}$  para as carcaças e cortes, e a  $+3^{\circ}\text{C}$ , para as miudezas.
65. A carne fresca destinada a ser congelada deve provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de corte aprovado.
- A congelação da carne fresca só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde a carne foi adquirida ou cortada ou num entreposto frigorífico aprovado, por meio de equipamento adequado.
- Os cortes referidos no nº 1, ponto A, do artigo 3º e no ponto 52 e as miudezas destinados a ser congelados devem sê-lo o mais rapidamente possível, excepto se a maturação for exigida por motivos sanitários. Neste último caso, devem ser imediatamente congelados após maturação.
- As carcaças, meias carcaças e quartos destinados a ser congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.
- A carne cortada destinada a ser congelada deve sê-lo nos devidos prazos após o corte.
- A carne congelada deve atingir uma temperatura interna igual ou inferior a  $-12^{\circ}\text{C}$  e não pode ser armazenada posteriormente a temperaturas mais elevadas.
- A carne fresca submetida a um processo de congelação deve ostentar a indicação do mês e do ano em que foi congelada.
66. Nos locais previstos nos pontos 15 e 16 do capítulo III não poderá ser armazenado nenhum outro produto susceptível de afectar as condições de higiene da carne ou de a contaminar, salvo se a carne for embalada e armazenada separadamente.
67. Deve ser registada a temperatura dos locais de armazenagem referida nos pontos 15 e 16 do capítulo III.

## CAPÍTULO XIII

## Transporte

68. A carne fresca deve ser transportada em meios de transporte selados concebidos e equipados de tal forma que as temperaturas previstas no capítulo XIII sejam asseguradas ao longo de todo o transporte.
69. Os meios de transporte desta carne devem obedecer aos seguintes requisitos:
- As paredes internas ou qualquer outra parte que possa entrar em contacto com a carne deve ser de materiais resistentes à corrosão e não poderão alterar as características organolépticas da carne, nem fazer com que esta se torne nociva para a saúde humana; as paredes devem ser lisas, fáceis de lavar e de desinfectar;
  - Devem dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção da carne contra os insectos e a poeira e ser estanques de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos;
  - Se utilizados para o transporte de carcaças, das meias-carcaças e dos quartos, bem como da carne cortada não embalada, devem dispor de dispositivos de suspensão da carne feitos de material resistente à corrosão a fixados a uma altura tal que a carne não possa tocar o chão; esta disposição não se aplica à carne congelada numa embalagem higiénica. Todavia, no caso do transporte aéreo não são exigidos dispositivos de suspensão desde que existam equipamentos resistentes à corrosão para o embarque, a permanência e o desembarque da carne.
70. Os meios de transporte não podem, em caso algum, servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar a carne.
71. Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene da carne ou que possa contaminá-la, pode ser transportado, simultaneamente, com a carne no mesmo meio de transporte, a menos que se tomem as devidas precauções. Alim disso, os estômagos não podem ser transportados a menos que tenham sido escaldados ou lavados e, as cabeças e patas, a menos que tenham sido esfoladas ou escaldadas e depiladas.

72. A carne fresca não pode ser transportada num veículo ou outro meio de transporte que não esteja limpo e que não tenha sido desinfectado.
73. As carcaças, as meias-carcaças e os quartos, salvo a carne congelada embalada em conformidade com os requisitos de higiene, devem ser sempre transportadas em suspensão, com excepção do caso do transporte aéreo referido na alínea c) do ponto 69.
- Os outros cortes, assim como as miudezas, devem ser suspensos ou colocados em suportes, se não estiverem embalados ou guardados em recipientes feitos de material resistente à corrosão. Tais suportes, embalagens ou recipientes devem estar conformes com os requisitos da higiene e, nomeadamente, no que se refere às embalagens com as disposições da presente directiva. As vísceras devem sempre ser transportadas em embalagens resistentes, e que não deixem entrar líquidos nem matérias gordurosas. Estas embalagens apenas podem voltar a ser utilizadas depois de terem sido lavadas e desinfectadas.
74. O veterinário oficial deve verificar, antes do momento de expedição, se os meios de transporte (veículos ou máquinas de transporte), assim como as condições de carga, estão em conformidade com as disposições de higiene definidas no presente capítulo.

## ANEXO II

### QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS DOS ASSISTENTES

1. Apenas podem participar no teste referido no nº 4 do artigo 3º os candidatos que provarem ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, autorizado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, sobre as matérias referidas na alínea a) do nº 3 e com uma duração de pelo menos 400 horas, e que tenham tido uma formação prática sob controlo de um veterinário oficial durante pelo menos 200 horas. A formação prática tem lugar em matadouros, instalações de corte, armazéns e postos de inspecção da carne fresca.
2. Todavia, os assistentes que preencham as condições do anexo II do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . (carne de aves de capoeira) <sup>(1)</sup> podem fazer um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a 200 horas.
3. O teste referido no nº 4 do artigo 3º consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:
  - a) Parte teórica:
    - conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia dos animais abatidos,
    - conhecimentos básicos de patologia dos animais abatidos,
    - conhecimentos básicos de anatomia patológica dos animais abatidos,
    - conhecimentos básicos de higiene e, nomeadamente, de higiene industrial, de abate, de corte e de armazenagem, bem como de higiene do trabalho,
    - conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, embalagem e transporte da carne fresca,
    - conhecimentos sobre as leis, regulamentos e disposições administrativas respeitantes à realização do seu trabalho,
    - processos de amostragem.
  - b) Parte prática:
    - inspecção e avaliação de animais abatidos,
    - determinação das espécies animais através do exame de partes características do animal,
    - determinação de diversas partes do animal abatido em que se registaram alterações e respectivos comentários,
    - experiência de inspecção *post mortem* num matadouro,
    - experiência no domínio do controlo de higiene,
    - experiência em técnicas de amostragem.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

**Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos**

COM(89) 648 final

*(Apresentada pela Comissão em 6 de Fevereiro de 1990)*

(90/C 84/03)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que para assegurar a realização do mercado único e mais especialmente a organização comum de mercado dos produtos da pesca, é essencial que a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos não seja travada por disparidades existentes entre os Estados-membros no que se refere ao respeito das exigências sanitárias; que tal permitirá uma maior harmonização da produção e da introdução no mercado e proporcionará condições de concorrência equitativas, assegurando, ao mesmo tempo, ao consumidor um produto de qualidade;

Considerando que a Directiva 79/923/CEE do Conselho, de 9 de Outubro de 1979, relativa à qualidade requerida para as águas conculícolas<sup>(1)</sup> prevê que é necessário fixar as exigências sanitárias que os produtos conculícolas devem satisfazer;

Considerando que devem ser estabelecidas exigências relativamente a todas as fases de colheita, tratamento, armazenagem, transporte e distribuição de moluscos bivalves vivos, no intuito de salvaguardar a saúde dos consumidores; que essas exigências também se aplicam aos equinodermos e tunicados;

Considerando que, caso surja um problema sanitário após a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos, é importante poder localizar o estabelecimento expedidor e a zona de colheita de origem; que é, por conseguinte, necessário instituir um sistema de registo e de marcação que permita identificar o trajecto de um lote após a colheita;

Considerando que é importante que sejam definidas as normas de saúde pública relativas ao produto acabado; que, todavia, os conhecimentos científicos e técnicos ainda não são suficientemente avançados para estabelecer soluções definitivas a determinados problemas sanitários e que é, por conseguinte, necessário, com vista a garantir a protecção óptima da saúde pública, estabelecer um sistema comunitário para assegurar uma adopção rápida e, se necessário, um incremento das normas sanitárias de modo a precaver-se

contra a contaminação por vírus ou outros riscos para a saúde humana;

Considerando que os moluscos bivalves vivos, originários de zonas de colheita que não permitam o consumo directo e sem perigo, podem ser tornados salubres se forem submetidos a um processo de depuração ou se forem transpostos em água salubre durante um período bastante longo; que é, por conseguinte, necessário recensar as zonas de colheita em que podem ser colhidos moluscos para consumo humano directo, bem como as zonas de cuja proveniência os moluscos devem ser objecto de depuração ou transposição;

Considerando que cabe, em primeiro lugar, ao produtor assegurar que os moluscos bivalves vivos satisfaçam o disposto no presente regulamento; que cabe às autoridades competentes dos Estados-membros velar, através de controlos e inspecções, por que o produtor respeite as referidas disposições sanitárias; que cabe, nomeadamente, às autoridades competentes submeter as zonas de colheita a um controlo regular para se assegurarem que os moluscos das referidas zonas de colheita não contêm microrganismos nem substâncias tóxicas em quantidades consideradas perigosas para a saúde humana;

Considerando que é conveniente adoptar medidas de controlo comunitário para garantir a aplicação uniforme, em todos os Estados-membros, das normas do presente regulamento;

Considerando que, no contexto do comércio intracomunitário, são aplicáveis as regras fixadas pela Directiva . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno<sup>(2)</sup>;

Considerando que os moluscos bivalves vivos produzidos num país terceiro e destinados a ser colocados no mercado no território da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável do que o praticado na Comunidade; que é conveniente prever um procedimento comunitário de inspecção no que respeita às condições de produção e de colocação no mercado nos países terceiros, com vista a permitir à Comunidade a aplicação de um regime comum de importação baseado em condições de equivalência;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses

<sup>(1)</sup> JO n L 281 de 10. 11. 1979, p. 47.

<sup>(2)</sup> COM(88) 383 final de Julho de 1988.

estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal <sup>(1)</sup>;

Considerando que é conveniente sublinhar que a exclusão de certas operações do âmbito de aplicação do presente regulamento ou a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de moluscos bivalves vivos às normas sanitárias gerais fixados pelo Regulamento (CEE) n.º . . . do Conselho, de . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal <sup>(2)</sup>;

Considerando que é conveniente cometer à Comissão a tarefa de adoptar determinadas regras de execução do presente regulamento; que, para esse efeito, é conveniente prever procedimentos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no Comité Veterinário Permanente;

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1.º

O presente regulamento adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo ou à transformação antes do consumo.

O presente regulamento é aplicável, *mutatis mutandis*, aos equinodermos e tunicados.

#### Artigo 2.º

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

1. *Moluscos bivalves*: moluscos lamelibrânquios que se alimentam por filtração, que podem ser comidos crus ou parcialmente cozidos e que são normalmente consumidos inteiros, incluindo vísceras ou após remoção de determinadas partes das vísceras.
2. *Biotoxinas marinhas*: substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves ao alimentarem-se de plâncton que contenha toxinas.
3. *Água do mar salubre*: água do mar ou estuarina isenta de contaminação microbiológica e de compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou rejeitados no ambiente, tais como os constantes do anexo da Directiva 79/923/CEE, em quantidades susceptíveis de ter

uma incidência nefasta sobre a qualidade sanitária dos moluscos bivalves ou de deteriorar o seu sabor, a utilizar nas condições fixadas pelo presente regulamento.

4. *Autoridade competente*: o serviço designado pelo Estado-membro incumbido da vigilância da execução do presente regulamento.
5. *Condicionamento*: a armazenagem de moluscos bivalves vivos cuja qualidade não requeira a transposição ou o tratamento numa estação de depuração em tanques, ou em qualquer outra instalação que contenha água do mar salubre ou em áreas naturais, com vista a retirar areia, lama ou lodo e melhorar o sabor do produto.
6. *Produtor*: qualquer pessoa singular ou colectiva que colha moluscos bivalves vivos por qualquer método numa zona de colheita, para efeitos de tratamento e introdução no mercado.
7. *Zona de colheita*: zonas marinhas ou estuarinas ou de lagoas com áreas de transposição ou bancos naturais de moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, em que os moluscos bivalves vivos são apanhados com vista à sua introdução no mercado.
8. *Estabelecimento*: qualquer construção, terrestre ou flutuante, ou zona em que os moluscos bivalves vivos são manipulados e armazenados após a colheita e antes da venda para consumo.
9. *Depuração*: o processo de manter os moluscos bivalves vivos em água do mar durante um período suficiente, de modo a permitir a remoção de contaminação microbiológica através de processos de filtração natural, tornando-os por esse modo próprios para consumo humano.
10. *Centro de expedição*: um estabelecimento para a recepção, o condicionamento, a lavagem, a limpeza, a calibragem e a embalagem dos moluscos bivalves vivos cuja depuração não seja necessária.
11. *Estação de depuração*: um estabelecimento em que os moluscos bivalves vivos são mantidos para depuração em condições adequadas, utilizando água do mar salubre ou água do mar tratada de modo a eliminar a contaminação, reduzindo, assim, os microrganismos prejudiciais a um nível aceitável.
12. *Transposição*: transferência de moluscos bivalves vivos para água do mar natural ou zonas estuarinas adequadas sob controlo da autoridade competente para que se proceda à sua depuração. Esta operação não inclui a operação específica que consiste em transferir os moluscos bivalves para zonas mais adequadas para a continuação do seu crescimento ou engorda.
13. *Meios de transporte*: as partes nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris, nas aeronaves, nos porões dos navios ou nos contentores reservados à carga para transporte por terra, mar ou ar.
14. *Embalagem*: operação pela qual os moluscos bivalves vivos são protegidos dos choques e da dessecação, através da sua colocação em material de embalagem adequado para o efeito.
15. *Remessa*: quantidade de moluscos bivalves vivos manipulados num centro de expedição ou tratados numa estação de depuração que é em seguida enviada a um ou mais clientes.

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

<sup>(2)</sup> JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

16. *Lote*: quantidade de moluscos bivalves vivos colhidos numa zona de colheita e destinados a ser, em seguida, entregues num centro de expedição aprovado, numa estação de depuração, numa zona de transposição ou num estabelecimento de transformação, conforme o caso.
17. *Introdução no mercado*: manutenção ou exposição com vista à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de introdução no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano no estado cru ou após transformação no território da Comunidade.
18. *Importação*: introdução de moluscos bivalves vivos no território da Comunidade a partir de países terceiros.
19. *Coliforme fecal*: bactéria em forma de bastoneta, aeróbia facultativa, gram-negativa, não formadora de esporos, citocromo oxidase negativa, que pode fermentar lactose com produção de gás na presença de sais biliares ou outros agentes tensioactivos com características semelhantes de inibição de crescimento, a  $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , num período de, pelo menos, 24 horas.
20. *E. coli*: coliforme fecal que também forma indol a partir de triptofano a  $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , num período de 24 horas.

## CAPÍTULO II

### Disposições aplicáveis à produção comunitária

#### Artigo 3º

1. Os moluscos bivalves vivos só podem ser introduzidos no mercado para consumo humano directo nas seguintes condições:
  - a) Devem ser originários de zonas de colheita que estejam em conformidade com o disposto no capítulo I do anexo;
  - b) Devem ter sido colhidos e transportados da zona de colheita para um centro de expedição ou estação de depuração, nas condições especificadas no capítulo II do anexo;
  - c) Nos casos previstos no presente regulamento, devem ter sido transpostos em áreas aprovadas para o efeito, que satisfaçam as condições especificadas no capítulo III do anexo;
  - d) Devem ter sido manipulados de modo higiénico e, se for caso disso, depurados em estações aprovadas para o efeito e em conformidade com o disposto no capítulo IV do anexo;
  - e) Devem estar em conformidade com o disposto no capítulo V do anexo;
  - f) Devem ter sido realizados controlos sanitários em conformidade com o capítulo VI do anexo;
  - g) Devem ter sido embalados de modo adequado, em conformidade com o capítulo VII do anexo;
  - h) Devem ter sido armazenados e transportados em condições sanitárias satisfatórias, em conformidade com os capítulos VIII e IX do anexo;
  - i) Devem ostentar uma marca de salubridade, conforme previsto no capítulo X do anexo.

2. Os moluscos bivalves vivos destinados a transformação ulterior devem observar as disposições pertinentes do nº 1 e ser transformados em conformidade com o disposto no Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos produtos da pesca <sup>(1)</sup>.

#### Artigo 4º

As pessoas que manipulam moluscos bivalves vivos durante a sua produção ou a sua introdução no mercado adoptarão todas as medidas necessárias para dar cumprimento ao disposto no presente regulamento.

Os responsáveis dos estabelecimentos devem, nomeadamente, velar por que:

- seja colhido um número adequado de amostras, para exame de laboratório, e estas sejam analisadas, de modo a estabelecer uma relação cronológica da qualidade sanitária dos moluscos bivalves vivos antes e depois da manipulação num centro de expedição ou numa estação de depuração,
- seja mantido um registo em que sejam inscritos os resultados dos vários controlos sanitários, que será guardado para apresentação à autoridade competente.

#### Artigo 5º

1. a) A autoridade competente estabelecerá uma lista dos centros de expedição e estações de depuração aprovados, que terão, cada um, um número oficial.

A autoridade competente só aprovará um centro ou uma estação se houver garantia quanto ao cumprimento do disposto no presente regulamento. Caso deixem de ser cumpridas as condições de aprovação, a autoridade competente retirará a sua aprovação.

- b) Esses estabelecimentos serão objecto de inspecção e controlos regulares sob a responsabilidade da autoridade competente, que terá, em qualquer momento, acesso livre a todas as partes dos estabelecimentos, de modo a verificar a observância do presente regulamento.

Caso as inspecções e controlos revelem que não são observadas todas as exigências do presente regulamento, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

2. a) A autoridade competente estabelecerá uma lista das zonas de colheita, com indicação da sua localização e seus limites, em que podem ser colhidos moluscos bivalves vivos, em conformidade com o disposto no presente regulamento e, nomeadamente, com o capítulo I do anexo.

A lista é comunicada aos profissionais abrangidos pelo presente regulamento, tais como os produtores e os responsáveis de estações de depuração e centros de expedição.

(1) JO nº L . . . de . . . de . . . , p. . . .

- b) A vigilância das zonas de colheita realizar-se-á sob a responsabilidade da autoridade competente de acordo com o disposto no presente regulamento.

Caso a vigilância revele que não são observadas as exigências do presente regulamento, a autoridade competente fechará a zona de colheita em causa até que a situação se normalize.

3. A autoridade competente em causa terá em conta as conclusões de um eventual controlo, efectuado em conformidade com o nº 1 do artigo 6º.

#### Artigo 6º

1. Peritos da Comissão podem, na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos *in loco*. Os peritos podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos e as zonas de colheita observam, de facto, o disposto no presente regulamento. Um Estado-membro em cujo território seja realizado um controlo prestará aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados dos controlos efectuados.

2. As disposições gerais de aplicação do disposto no nº 1 serão adoptadas em conformidade com o disposto no artigo 16º. Se necessário, e de acordo com o mesmo procedimento, será estabelecido um código que indique as regras a seguir no controlo referido no nº 1.

3. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º, pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

#### Artigo 7º

As regras previstas na Directiva . . . / . . . / CEE [relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário] <sup>(1)</sup> na perspectiva da realização do mercado interno são aplicáveis, nomeadamente no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos realizados pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Todavia, as definições a utilizar são as do presente regulamento.

### CAPÍTULO III

#### Importações de países terceiros

#### Artigo 8º

As disposições aplicáveis às importações de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros serão equivalentes às que regulam a introdução no mercado de produtos comunitários.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . de . . . , p. . . .

#### Artigo 9º

Com vista a assegurar a aplicação uniforme do disposto no artigo 8º, é aplicável o seguinte procedimento:

1. Serão efectuados controlos *in loco* por peritos da Comissão e dos Estados-membros para verificar se as condições de produção e de introdução no mercado podem ser consideradas equivalentes às aplicadas na Comunidade. Os peritos dos Estados-membros incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas efectuadas nesse contexto.

A periodicidade e as modalidades dos controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º.

2. Ao decidir se as condições de produção e de introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos num país terceiro podem ser consideradas equivalentes às da Comunidade, ter-se-á nomeadamente em conta:

- a) A legislação do país terceiro;
- b) A organização da autoridade competente do país terceiro e dos seus serviços de inspecção, os poderes dos serviços em causa e a vigilância de que são objecto, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar, de modo eficaz, a aplicação da respectiva legislação em vigor;
- c) As condições sanitárias aplicadas na prática para a produção e a introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos e, nomeadamente, a vigilância das zonas de colheita em relação com a contaminação microbiológica e a do ambiente, bem como a presença de biotoxinas marinhas;
- d) A regularidade e a rapidez das informações fornecidas pelo país terceiro quanto à presença de plâncton que contenha toxinas, nas zonas de colheita;
- e) As garantias que pode dar o país terceiro quanto à observância das regras fixadas no capítulo V do anexo.

3. A Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14º decidirá:

- a) Que países terceiros satisfazem as condições de equivalência referidas no nº 2;
- b) Para cada país terceiro, as condições de importação para os moluscos bivalves vivos. Essas condições podem, nomeadamente, incluir:
  - i) O fornecimento de um certificado sanitário que deve acompanhar qualquer remessa destinada à Comunidade;

- ii) A definição das zonas de colheita em que os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e a partir das quais podem ser importados;
  - iii) A obrigação de uma informação imediata da Comunidade sobre qualquer possível alteração da aprovação das zonas de colheita;
  - iv) A eventual depuração após chegada no território da Comunidade;
- c) Uma lista dos estabelecimentos de cuja proveniência é autorizada a importação de moluscos bivalves vivos. Para esse efeito, devem ser elaboradas uma ou várias listas desses estabelecimentos. Um estabelecimento só pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país terceiro que exporta para a Comunidade. Tal aprovação está submetida à observância das seguintes exigências:
- respeito de exigências equivalentes às fixadas pelo presente regulamento,
  - vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro.
4. As decisões referidas no ponto 3 podem ser alteradas de acordo com o procedimento fixado no artigo 15º.

As decisões e suas respectivas alterações são publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, série L.

#### Artigo 10º

Se, aquando da execução de um controlo previsto no ponto 1 do artigo 9º, forem revelados factos graves susceptíveis de tornar perigosa para o consumo humano a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos, a Comissão deve informar os Estados-membros e adoptar imediatamente uma decisão que altere as condições de importação ou suspender a importação a partir de um estabelecimento, de uma zona de colheita, de parte ou da totalidade do país terceiro em causa. Será tomada uma decisão a esse respeito em conformidade com o procedimento fixado no artigo 15º.

#### Artigo 11º

1. É aplicável o disposto no regulamento (CEE) nº .../... do Conselho, de ... de ... de ..., que fixa, na perspectiva da realização do mercado interno, os princípios relativos à organização dos controlos sanitários para os produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade (1).

2. É proibida a importação de moluscos bivalves vivos caso não sejam respeitadas as condições do presente regulamento e, nomeadamente, quando se verifique que:

- a remessa não corresponde às condições de importação estabelecidas para o país terceiro em causa,
- a remessa apresenta um perigo para a saúde humana.

(1) JO nº L... de ..., p. ...

#### Artigo 12º

1. Caso, no território de um país terceiro, se declare ou se propague uma doença transmissível pelos moluscos bivalves vivos ao homem e susceptível de comprometer gravemente a saúde pública ou se qualquer outro motivo grave de protecção da saúde pública o justifique, a Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, ou um Estado-membro podem proibir a importação ou fixar condições especiais para a importação de moluscos bivalves vivos em proveniência directa ou indirecta do país terceiro na sua totalidade ou de parte do seu território.

2. As medidas tomadas pelos Estados-membros com base no nº 1, bem como a sua revogação, devem imediatamente ser comunicadas aos outros Estados-membros e à Comissão com indicação dos motivos.

3. A Comissão procederá, o mais rapidamente possível, a um exame da situação. A Comissão pode adoptar, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, as decisões necessárias.

4. A Comissão acompanhará a evolução da situação e, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, alterará ou revogará, em função dessa evolução, as decisões referidas no nº 1 e no nº 3.

### CAPÍTULO IV

#### Disposições finais

#### Artigo 13º

O anexo do presente regulamento é alterado em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 14º.

#### Artigo 14º

1. Nos casos em que se deve aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem demora o assunto ao Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão 68/361/CEE, a seguir denominado o «Comité», quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 15º

1. Nos casos em que se deva aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem demora o assunto ao comité, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo de dois dias. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de quinze dias úteis a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 16º

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

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

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

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

#### Artigo 17º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1993.

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

### ANEXO

#### CAPÍTULO I

#### CONDIÇÕES APLICÁVEIS ÀS ZONAS DE COLHEITA

1. A localização e os limites das zonas de colheita devem ser fixados pela autoridade competente de modo a identificar as zonas em que os moluscos bivalves vivos:
  - a) Podem ser colhidos para consumo humano directo; os moluscos bivalves vivos colhidos nessas zonas devem satisfazer o disposto no capítulo V;
  - b) Podem ser colhidos mas só colocados no mercado para consumo humano após tratamento numa estação de depuração ou após transposição ou transformação por tratamento pelo calor capaz de destruir os microrganismos patogénicos, tal como previsto no ponto 3, subalínea IV), do capítulo III do anexo do Regulamento (CEE) nº . . . , de . . . , relativo às condições sanitárias que regulam a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca <sup>(1)</sup>. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 6 000 coliformes fecais por 100 g de

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .



carne ou de 4 600 *E. coli* por 100 g de carne em 95 % das amostras. Após depuração, transposição ou transformação deverá ser observado o disposto no capítulo V;

- c) Podem ser colhidos mas só colocados no mercado após transposição durante um período longo ou após transposição combinada com depuração, de modo a observar o disposto na alínea a). Pode proceder-se à transformação desses moluscos mediante tratamento pelo calor suficiente para matar os microrganismos, tal como previsto no ponto 3, subalínea IV), do capítulo III do anexo do Regulamento (CEE) n.º . . . relativo às condições sanitárias que regulam a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca, desde que sejam respeitados os limites fixados na alínea b).
2. Qualquer alteração dos limites das zonas de colheita e o seu fecho temporário ou definitivo devem imediatamente ser comunicados pelas autoridades competentes aos profissionais abrangidos pelo presente regulamento, nomeadamente os apanhadores e os responsáveis de estações de depuração e centros de expedição.

## CAPÍTULO II

### DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À COLHEITA E AO TRANSPORTE DE LOTES PARA UM CENTRO DE EXPEDIÇÃO OU UMA ESTAÇÃO DE DEPURAÇÃO

1. As técnicas de colheita não devem causar danos excessivos às conchas ou tecidos dos moluscos bivalves vivos.
2. Os moluscos bivalves vivos devem ser adequadamente protegidos de esmagamento, abrasão ou vibração após a colheita e não devem ser expostos a temperaturas excessivamente elevadas ou excessivamente baixas.
3. As técnicas de colheita, transporte, descarga e manipulação dos moluscos bivalves vivos, não devem resultar de uma contaminação adicional do produto, de uma redução significativa da qualidade do produto, nem em quaisquer alterações que afectem de modo significativo a possibilidade de tratamento por depuração, transformação ou transposição.
4. Entre a colheita e o desembarque, os moluscos bivalves vivos são devem ser reimersos em água que possa conter contaminação adicional.
5. Os meios utilizados para o transporte de moluscos bivalves vivos devem ser utilizados em condições que protejam de uma contaminação adicional e evitem o esmagamento das conchas. Devem permitir o escoamento e limpeza adequados. Em caso de transporte a granel, numa longa distância, de moluscos bivalves vivos para um centro de expedição, uma estação de depuração ou uma área de transposição, os meios de transporte devem estar equipados de modo a garantir as melhores condições de sobrevivência dos moluscos e devem, nomeadamente, observar o disposto no ponto 2 do capítulo IX.
6. A pedido do apanhador é emitido pela autoridade competente um documento de registo destinado à identificação dos lotes de moluscos bivalves vivos durante o transporte da zona de colheita para um centro de expedição, uma estação de depuração, uma área de transposição ou um estabelecimento de transformação aprovado. O apanhador deve completar, para cada lote, as respectivas secções do documento de registo, de modo legível e indelével, com as seguintes informações:
  - a identidade do apanhador e sua assinatura,
  - a data da colheita,
  - a localização o mais exacta possível da zona de colheita,
  - a indicação o mais exacta possível das espécies de moluscos e sua quantidade,
  - o número de aprovação e o local de destino para a embalagem, a transposição, a depuração ou a transformação.

Os documentos de registo devem todos ser numerados em sequência. A autoridade competente manterá um registo com indicação do número de documentos de registo juntamente com os nomes das pessoas que colhem moluscos bivalves vivos a quem os mesmos foram emitidos. O documento de registo relativo a cada lote de moluscos bivalves vivos deve ter o carimbo da data de entrega do lote a um centro de expedição, uma estação de depuração, uma área de transposição ou um estabelecimento de transformação e deve ser mantido à disposição pelos operadores desses centros ou estabelecimentos durante, pelo menos, sessenta dias.

Todavia, se a colheita for efectuada pelo pessoal do centro de expedição, da estação de depuração, da área de transposição ou do estabelecimento de transformação de destino, o documento de registo pode ser substituído por uma autorização permanente de transporte concedida pela autoridade competente.

7. Caso uma zona de colheita seja temporariamente fechada, a autoridade competente cessará de emitir documentos de registo para essa zona e retirará imediatamente quaisquer documentos de registo já emitidos.

## CAPÍTULO III

## CONDIÇÕES APLICÁVEIS À TRANSPOSIÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. Os moluscos bivalves vivos devem ter sido apanhados e transportados em conformidade com o disposto no capítulo II;
2. As técnicas de manipulação dos moluscos bivalves vivos destinados a transposição devem permitir o reinício da alimentação por filtração após imersão em águas naturais;
3. Os moluscos bivalves vivos devem ser transpostos numa densidade que permita a depuração;
4. Os moluscos bivalves vivos devem ser imersos em água do mar na área de transposição durante um período adequado, que deve ser superior ao tempo necessário para reduzir a taxa de bactérias fecais aos níveis admitidos pelo presente regulamento e ter em conta o facto de deverem ser respeitadas as disposições do capítulo V;
5. A temperatura mínima da água para uma transposição efectiva deve, se necessário, ser determinada e comunicada pela autoridade competente em relação a cada espécie de moluscos bivalves vivos e área de transposição aprovada;
6. As áreas de transposição dos moluscos bivalves vivos devem ser aprovadas pela autoridade competente. Os limites das áreas devem ser claramente identificados por balizas, varas ou outros materiais fixados;
7. As áreas de uma mesma zona de transposição devem ser claramente separadas de modo a evitar a mistura dos lotes;
8. Devem ser mantidos, pelos responsáveis das áreas de transposição, à disposição da autoridade competente, registos permanentes da origem dos moluscos bivalves vivos, dos períodos de transposição, das áreas de transposição e do destino dado ao lote após a transposição;
9. Após a colheita na área de transposição, os lotes devem, durante o seu transporte da área de transposição para o centro de expedição aprovado, a estação de depuração ou de transformação, ser acompanhados do documento de registo previsto no nº 6 do capítulo II, salvo nos casos em que o mesmo pessoal intervém tanto na área de transposição como no centro de expedição, na estação de depuração ou no estabelecimento de transformação.

## CAPÍTULO IV

## CONDIÇÕES APLICÁVEIS À APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

## I. Condições gerais relativas aos locais e equipamento

Os estabelecimentos devem situar-se em zonas isentas de odores desagradáveis, fumos, poeira e outros contaminadores. O local não deve estar sujeito a cheias em condições normais de maré cheia nem a escoamento provenientes de zonas adjacentes.

Os estabelecimentos devem, pelo menos, ter:

1. Nos locais em que os moluscos bivalves vivos são manipulados e armazenados:
  - a) Edifícios ou instalações de boa construção, concebidos e mantidos de modo adequado para evitar a contaminação dos moluscos bivalves vivos por qualquer tipo de resíduos, água suja, vapor, sujidade ou pela presença de roedores ou outros animais;
  - b) Um solo fácil de limpar e disposto de forma a facilitar um escoamento adequado dos líquidos;
  - c) Um espaço adequado de trabalho que permita a realização de todas as operações em condições satisfatórias;
  - d) Paredes resistentes fáceis de limpar;
  - e) Uma iluminação natural ou artificial suficiente.

2. Acesso a um número adequado de vestiários, lavatórios e retretes; deve existir um número suficiente de lavatórios na proximidade das retretes.
3. Material adequado para a limpeza dos instrumentos de trabalho, recipientes e equipamentos.
4. Instalações para o abastecimento e, se for caso disso, a armazenagem de água exclusivamente potável nos termos da Directiva 80/778/CEE de Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano <sup>(1)</sup> ou instalações que permitam o abastecimento de água do mar salubre.  

Podem ser autorizadas instalações que forneçam água não potável. A água em causa não pode entrar em contacto directo com os moluscos bivalves vivos nem ser utilizada para limpeza ou desinfecção dos recipientes, instalações ou equipamento que entre em contacto com os moluscos bivalves vivos. As condutas em que circula água não potável devem estar claramente separadas daquelas em que circula água potável.
5. O equipamento e instrumentos ou as suas superfícies susceptíveis de entrar em contacto com moluscos bivalves vivos devem ser feitos de material fácil de lavar e limpar com frequência e resistente à corrosão.

## II. Disposições gerais de higiene

É exigido um grau elevado de limpeza e higiene no que respeita ao pessoal, locais, equipamento e condições de trabalho:

1. O pessoal que proceda ao tratamento ou à manipulação de moluscos bivalves vivos deve, nomeadamente, vestir roupa de trabalho limpa e, se for caso disso, luvas adequadas ao trabalho que efectua;
2. É proibido ao pessoal cuspir ou ter qualquer tipo de comportamento pessoal que possa resultar na contaminação dos moluscos bivalves vivos; qualquer pessoa que sofra de uma doença transmissível por moluscos bivalves vivos deve temporariamente ser proibida de trabalhar ou manipular produtos, até ao seu restabelecimento;
3. Devem ser destruídos todos os roedores, insectos e outros parasitas e deve evitar-se infestação adicional; os animais domésticos não devem penetrar nas instalações;
4. Os locais, equipamento e instrumentos utilizados para a produção de moluscos bivalves vivos devem ser mantidos limpos e em bom estado; o equipamento e os instrumentos devem ser integralmente limpos no final de cada dia de trabalho e sempre que necessário;
5. Os locais, equipamento e instrumentos não devem ser utilizados para fins que não sejam o tratamento de moluscos bivalves vivos, sem prejuízo de autorização por parte da autoridade competente;
6. Os resíduos devem ser armazenados de modo higiénico numa zona separada e, se for caso disso, colocados em recipientes com tampa destinados a esse efeito. Os resíduos devem ser retirados das proximidades do estabelecimento com uma periodicidade adequada;
7. Os produtos acabados devem ser armazenados num local coberto e mantidos separados das zonas em que são manipulados animais que não sejam os moluscos bivalves vivos, tais como crustáceos.

## III. Disposições aplicáveis às estações de depuração

Para além do disposto nos pontos I e II, devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. O solo e as paredes do sistema de depuração e quaisquer reservatórios de água devem ter superfícies lisas, rígidas e impermeáveis e ser fáceis de limpar, esfregando ou utilizando água sob pressão. A base do sistema de depuração deve ser suficientemente inclinada e equipada com escoadores suficientes para o volume de trabalho;
2. Antes da depuração, os moluscos bivalves vivos devem ser lavados com água do mar salubre ou água potável sob pressão, de modo a retirar-lhes o lodo. A lavagem inicial pode também ocorrer num sistema de depuração antes do início da depuração, sendo os canos de depuração mantidos abertos durante toda a operação inicial de lavagem e esperando-se, em seguida, o tempo suficiente para permitir a lavagem do sistema antes de começar o processo de depuração;
3. O sistema de depuração deve ser abastecido com água do mar em volume suficiente por hora e tonelada de moluscos bivalves vivos tratados;
4. A água do mar utilizada para a depuração dos moluscos bivalves vivos deve ser salubre; a distância entre o ponto de colheita da água do mar e os tubos de descarga das águas residuais deve ser suficiente para evitar contaminação; será autorizado o processo de purificação da água do mar uma vez a sua eficácia tenha sido verificada pela autoridade competente; a água potável utilizada para a preparação da água do mar a partir dos seus principais constituintes químicos deve estar em conformidade com o disposto na Directiva 80/778/CEE do Conselho;

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

5. O funcionamento do sistema de depuração deve ocorrer em conformidade com as instruções dadas pela autoridade competente, de modo a assegurar que os moluscos bivalves vivos recomecem rapidamente a alimentar-se por filtração, fiquem isentos de contaminação por matérias residuais, não voltem a ser contaminados e possam permanecer em vida em condições adequadas após depuração para fins de embalagem armazenagem e transporte antes da colocação no mercado;
6. A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não deve exceder a capacidade do sistema de depuração. Os moluscos bivalves vivos devem ser depurados de modo contínuo durante, um período suficiente para respeitar as normas microbiológicas fixadas no capítulo V. Esse período abrange o momento em que os moluscos bivalves vivos colocados no sistema de depuração são cobertos pela água até ao momento em que são retirados do referido sistema. Caso seja necessário prolongar o período de depuração, para que os moluscos bivalves vivos satisfaçam as condições bacteriológicas do capítulo V, a estação de depuração deve ter em consideração os dados relativos às matérias-primas (o tipo de moluscos bivalves, a sua zona de origem, o teor de micróbios, etc.);
7. Um mesmo tanque de depuração não deve conter mais de um lote de moluscos durante cada período de depuração;
8. Os recipientes destinados a conter moluscos bivalves vivos nos sistemas de depuração devem ter uma construção tipo malha que permita a circulação de água do mar; a altura das camadas de moluscos bivalves vivos não deve impedir o abrir das conchas durante a depuração; os recipientes com moluscos bivalves vivos devem ser colocados nas densidades recomendadas pelas autoridades competentes;
9. Não devem ser colocados crustáceos, peixes ou outras espécies marinhas, num sistema de depuração em que os moluscos bivalves vivos estão a ser objecto de depuração;
10. Após concluída a depuração, as conchas dos moluscos bivalves vivos podem ser integralmente lavadas, regando-as com água potável ou água do mar salubre. Este processo pode, se necessário, ocorrer no sistema de depuração, não devendo a água de lavagem circular de novo;
11. As estações de depuração devem possuir um laboratório próprio ou assegurar os serviços de um laboratório que disponha dos equipamentos necessários para verificar a eficácia da depuração através de especificações microbiológicas. As instalações do laboratório devem ter sido aprovadas pela autoridade competente;
12. As estações de depuração devem regularmente registar os seguintes dados:
  - resultados dos exames microbiológicos sobre a água do sistema de depuração, à entrada dos tanques de depuração,
  - resultados dos exames microbiológicos sobre os moluscos bivalves vivos não depurados,
  - resultados dos exames microbiológicos sobre os moluscos bivalves vivos depurados,
  - datas e quantidades de moluscos bivalves vivos entregues na estação de depuração e número dos respectivos documentos de registo,
  - tempo necessário para o enchimento e esvaziamento dos sistemas de depuração (duração da depuração),
  - pormenores da expedição das remessas após depuração.As anotações devem ser completas, exactas, legíveis e ser feitas num registo permanente a que a autoridade competente deve ter acesso para efeitos de inspecção;
13. As estações de depuração só devem aceitar os lotes de moluscos bivalves vivos que estejam acompanhados do documento de registo referido no capítulo II.  
As estações de depuração que enviem lotes de moluscos bivalves vivos para centro de expedição devem fornecer o documento de registo previsto no nº 6 do capítulo II;
14. Qualquer embalagem que contenha moluscos bivalves vivos depurados deve estar munida de uma etiqueta com indicação de que todos os moluscos foram depurados.

#### IV. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AOS CENTROS DE EXPEDIÇÃO

1. Para além do disposto nos pontos I e II, devem ser observadas as seguintes condições:
  - a) O condicionamento não deve causar qualquer contaminação microbiológica deletéria do produto;
  - b) Deverão ser definidas pela autoridade competente instruções relativas à utilização das instalações de condicionamento que dirão, nomeadamente, respeito à qualidade bacteriológica e química da água do mar utilizada nas instalações;
  - c) O equipamento e os recipientes utilizados nas instalações de condicionamento não devem constituir uma fonte de contaminação;

- d) Os processos de calibragem dos moluscos vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto ou em quaisquer alterações que afectem a facultade de o produto ser transportado e armazenado após embalagem;
  - e) Qualquer lavagem ou limpeza de moluscos bivalves vivos deve ser efectuada com água do mar salubre ou água potável sob pressão; a água de lavagem não deve ser reciclada.
2. Os centros de expedição só devem aceitar lotes de moluscos vivos que sejam acompanhados pelo documento de registo referido no nº 6 do capítulo II provenientes de uma zona de colheita aprovada, de uma área de transposição ou de uma estação de depuração.
  3. Os centros de expedição devem ter o seu próprio laboratório ou assegurar os serviços de um laboratório equipado com o material necessário para verificar se os moluscos satisfazem as normas microbiológicas do capítulo V. As instalações do laboratório devem ter sido aprovadas pela autoridade competente.
- Todavia, estas disposições não abrangem os centros de expedição que recebem os moluscos de uma estação de depuração em que foram examinados após a depuração.

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES RELATIVAS AOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Os moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo devem observar as seguintes condições:

1. Possuir características visuais associadas com a frescura e a viabilidade, incluindo conchas isentas de sujidade, uma reacção adequada à percussão e quantidades normais de líquido intravulvar;
2. Conter menos de 300 coliformens fecais ou menos de 230 *E. coli* por 100 g de carne de molusco e líquido intravulvar, com base num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições ou em qualquer outro processo bacteriológico com um grau de precisão equivalente;
3. Ausência de salmonelas em 25 g de carne de molusco;
4. Não estarem contaminados por componentes tóxicos naturais ou introduzidos no ambiente, tais como os mencionados no anexo da Directiva 79/923/CEE, numa quantidade tal que faça com que a quantidade alimentar ingerida calculada exceda as doses diárias admissíveis (DDA) para o homem ou seja susceptível de deteriorar o gosto dos moluscos;
5. Os limites superiores relativos ao teor de radio-nucleóide não devem exceder os limites relativos aos produtos alimentares fixados pela Comunidade;
6. O teor total de veneno paralisante dos crustáceos e moluscos (*Paralytic Shellfish Poison* (PSP)), não deve exceder 80 microgramas por 100 g de carne de molusco;
7. O teor de veneno diarreico dos crustáceos e moluscos (*Diarrhetic Shellfish Poison* (DSP)) encontrado na carne não deve exceder níveis que possam ser considerados perigosos para a saúde humana;
8. Na falta de técnicas de rotina para a pesquisa de vírus ou de fixação de normas virológicas, o controlo sanitário basea-se na contagem de bactérias fecais.

Os exames destinados a verificar a observância das disposições do presente capítulo devem ser realizados em conformidade com métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática.

Quando necessário para a aplicação uniforme do presente regulamento, os planos de colheita de amostras, e os métodos e tolerâncias analíticas a aplicar para verificação da observância das disposições do presente capítulo serão fixados em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 14º.

A eficácia da bactéria indicadora e seus limites numéricos, bem como outros parâmetros estabelecidos no presente capítulo, devem constantemente ser examinados e, quando os dados científicos provarem a necessidade de o fazer, revistos em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 15º.

Caso os dados científicos revelem a necessidade de introduzir outros parâmetros para salvaguarda a saúde pública, tais como contaminação possível por veneno neurotóxico dos crustáceos e moluscos (*Neurotoxic Shellfish Poison* (NSP)), proceder-se-á mediante aplicação do mesmo procedimento.

## CAPÍTULO VI

## CONTROLO SANITÁRIO E VIGILÂNCIA DA PRODUÇÃO

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo sanitário no intuito de verificar se é observado o disposto no presente regulamento. O sistema de controlo incluirá:

1. Uma vigilância periódica das zonas de colheita e de transposição de moluscos bivalves vivos, no intuito de:
  - a) Evitar quaisquer abusos quanto à origem e ao destino dos moluscos bivalves vivos;
  - b) Verificar a qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com a zona de colheita;
  - c) Verificar a presença possível de plâncton tóxico.

A autoridade competente estabelecerá para o efeito planos de colheita de amostras, a efectuar em intervalos regulares, ou caso a caso na situação de períodos irregulares de colheita, no intuito de verificar essa possível presença.

Os planos de colheita de amostras devem ter em especial consideração:

- a) As variações prováveis da contaminação fecal em cada zona de colheita;
  - b) As variações possíveis na presença de plâncton que contenha biotoxinas marinhas; a colheita de amostras deve ser organizada do seguinte modo:
    - i) vigilância: colheita de amostras periódica organizada para detectar alterações na composição do plâncton que contenha toxinas e na sua distribuição geográfica. Qualquer informação que leve a suspeitar uma acumulação de toxinas na carne muscular deve ser seguida por:
    - ii) uma colheita de amostras intensiva:
      - controlo do plâncton nas águas de cultura e de pesca através do aumento dos pontos de colheita de amostras e do número de amostras
      - e
      - testes de toxicidade sobre moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação.
- Este plano de colheita de amostras intensiva deve ser prosseguido até que os resultados de toxicidade permitam de novo a colocação dos moluscos no mercado;
- c) A contaminação possível dos moluscos na zona de colheita. Quando os resultados de um plano de colheita de amostras revelem que a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos pode constituir um risco para a saúde humana, a autoridade competente deve fechar a zona de colheita até ao restabelecimento da situação.

2. Exames de laboratório destinados a verificar a observância das disposições relativas ao produto final, conforme estabelecidas no capítulo V do presente anexo. Será nomeadamente, introduzido um sistema de controlo para verificar que o nível de biotoxinas marinhas não exceda os níveis de segurança.
3. A inspecção dos estabelecimentos com intervalos regulares. A inspecção incluirá, nomeadamente, controlos:
  - a) Destinados a verificar se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
  - b) Relativos à limpeza dos locais, instalações, equipamento e à higiene do pessoal;
  - c) Destinados a verificar se os moluscos bivalves vivos são manipulados e tratados correctamente;
  - d) Relativos à utilização e ao funcionamento correcto dos sistemas de depuração e condicionamento;
  - e) Dos livros de registo referidos no nº 12 do ponto III do capítulo IV;
  - f) Relativos à utilização correcta de marcas de salubridade.

Os controlos podem incluir a colheita de amostras para testes de laboratório; os resultados dos testes serão notificados às pessoas responsáveis pelos estabelecimentos.

4. Controlos relativos às condições de armazenagem e de transporte das remessas de moluscos bivalves vivos.

## CAPÍTULO VII

## EMBALAGEM

1. Os moluscos bivalves vivos devem ser embalados com condições de higiene satisfatórias.

O material de embalagem ou recipientes devem:

- não alterar as características organolépticas dos moluscos bivalves vivos,
- não ser susceptíveis de transmitir aos moluscos bivalves vivos substâncias nocivas para a saúde humana,
- ser suficientemente resistentes para assegurar uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos.

2. As ostras devem ser embaladas com a concha côncava para baixo.

3. As embalagens de moluscos bivalves vivos devem todas ser fechadas e permanecer seladas desde o centro de expedição até ao acto de entrega ao consumidor ou ao retalhista.

## CAPÍTULO VIII

## CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

1. Nas câmaras de conservação, os moluscos bivalves vivos devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial para a sua qualidade e viabilidade, não devendo a embalagem entrar em contacto com o solo do local de armazenagem, mas sim ser colocada numa superfície elevada e limpa.
2. Após embalagem e saída do centro de expedição, os moluscos bivalves vivos não devem ser novamente imersos em água do mar, salvo no que respeita às vendas a retalho efectuadas pelo próprio expedidor.

## CAPÍTULO IX

## TRANSPORTE A PARTIR DO CENTRO DE EXPEDIÇÃO

1. As remessas de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano devem ser transportadas em embalagens fechadas desde o centro de expedição até ao momento em que são apresentadas para venda ao consumidor ou retalhista.
2. Os meios de transporte utilizados para as remessas de moluscos bivalves vivos devem ter as seguintes características:
  - a) As suas faces internas ou quaisquer outras partes que possam entrar em contacto com os moluscões bivalves vivos devem ser feitas de materiais anticorrosivos; as faces devem ser lisas e fáceis de limpar;
  - b) Devem estar devidamente equipados para prestar uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos contra temperaturas extremas, contaminação por sujidade ou poeira e danos causados às conchas por vibração ou abrasão;
  - c) Os moluscos bivalves vivos não devem ser transportados com outros produtos susceptíveis de os contaminar.
3. As remessas de moluscos bivalves vivos devem ser transportadas e distribuídas utilizando veículos ou contentores fechados que mantenham o produto a uma temperatura que não prejudique a sua qualidade e viabilidade.

A embalagem em que se encontram os moluscos bivalves vivos não deve ser transportada em contacto directo com o solo do veículo ou contentor, mas sim estar apoiada numa superfície elevada ou noutra meio que impeça o contacto.

Quando for utilizado gelo no transporte das remessas de moluscos bivalves vivos, este deve ter sido obtido a partir de água potável ou água do mar salubre.

## CAPÍTULO X

## MARCAÇÃO DAS REMESSAS

1. As embalagens de uma remessa de moluscos bivalves vivos devem todas ter uma marca de salubridade que permita a identificação do centro de expedição, em qualquer momento durante o transporte e a distribuição. Sem prejuízo do disposto na Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE <sup>(2)</sup>, a marca deve conter as seguintes informações:
  - o país de expedição,
  - as espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico),
  - a identificação do centro de expedição pelo número de aprovação concedido pela autoridade competente,
  - a data de embalagem.
2. A marca de salubridade deve estar impressa no material de embalagem ou ser aposta numa etiqueta separada que é, em seguida, fixada no material de embalagem ou colocada dentro da embalagem. A marca também pode consistir num elemento de fixação por torção ou num agrafo; não podem ser utilizadas marcas de salubridade autocolantes. Os tipos de marcas de salubridade devem todos ser concebidos para uma única utilização e não serem transferíveis.
3. A marca da salubridade deve ser durável e impermeável, sendo as informações apostas em caracteres legíveis, indeléveis e facilmente decifráveis.
4. A marca de salubridade afixada nas remessas de moluscos bivalves vivos não embalados em pacotes unitários com dimensões para consumo deve ser guardada pelo retalhista durante, pelo menos, sessenta dias após a divisão do conteúdo da remessa.

<sup>(1)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

**Proposta de regulamento (CEE) do Conselho relativo às condições de polícia sanitária que regem a introdução no mercado de animais e produtos da aquicultura**

COM(89) 655 final

(Apresentada pela Comissão em 9 de Fevereiro de 1990)

(90/ 84/04)

O CONSELHO DAS CÔMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os animais e produtos da aquicultura fazem parte da lista constante do anexo II do Tratado;

Considerando que a cultura dos animais de aquicultura e a introdução no mercado dos animais e produtos da aquicultura constituem uma fonte de rendimento para as pessoas que trabalham no sector das pescas;

Considerando que, com vista a assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a produtividade, é importante fixar, a nível comunitário, as regras de polícia sanitária que o regem;

Considerando que, nesse âmbito, é importante contribuir para a realização do mercado interno, evitando, ao mesmo tempo, a propagação das doenças contagiosas;

Considerando que a situação zoossanitária dos animais de aquicultura não é homogénea no território da Comunidade; que é conveniente fazer referência, para as partes de território em causa, à noção de zonas;



Considerando que é adequado prever os critérios e o procedimento a utilizar para a aprovação, a suspensão e a retirada da aprovação de tais zonas;

Considerando que é necessário prever exigências comunitárias aplicáveis à importação em proveniência dos países terceiros de animais e produtos da aquicultura; que essas exigências devem incluir as medidas de salvaguarda adequadas;

Considerando que deve ser estabelecido um sistema de inspecção comunitário para verificar o respeito do disposto no presente regulamento;

Considerando que é necessário prever um procedimento que estabeleça uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão no Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1º

O presente regulamento define as condições de polícia sanitária relativas à introdução no mercado de animais e produtos da aquicultura.

#### Artigo 2º

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

1. *Animais de aquicultura*: os peixes, crustáceos, moluscos vivos provenientes de uma exploração.
2. *Produtos da aquicultura*: os produtos derivados dos animais de aquicultura tais como as ovas, as gâmetas ou os produtos destinados a ser introduzidos no mercado para consumo humano.
3. *Peixes, crustáceos ou moluscos*: todos os peixes, crustáceos ou moluscos das espécies referidas nas colunas 2 e 3 do anexo A, independentemente do seu estágio de desenvolvimento.
4. *Exploração*: estabelecimento ou, de um modo geral, qualquer instalação geograficamente delimitada em que os animais de aquicultura são cultivados ou detidos com vista à sua introdução no mercado.
5. *Exploração aprovada*: exploração que satisfaça, conforme o caso, o disposto no ponto I ou II do anexo C e aprovada como tal, em conformidade com o artigo 6º
6. *Zona aprovada*: zona que satisfaça, conforme o caso, o disposto no ponto I, II ou III do anexo B e aprovada como tal, em conformidade com o artigo 5º
7. *Laboratório aprovado*: um laboratório situado no território de um Estado-membro e incumbido pela autoridade competente e sob a sua responsabilidade de efectuar os testes de diagnóstico fixados pelo presente regulamento.

8. *Serviço oficial*: o ou os serviços designados pela autoridade competente do Estado-membro ou do país terceiro, responsáveis pelos controlos previstos no presente regulamento.

9. *Visita de controlo sanitário*: visita efectuada pelo ou pelos serviços oficiais para proceder ao controlo sanitário de uma exploração ou de uma zona.

## CAPÍTULO II

### Introdução no mercado dos animais e produtos da aquicultura da comunidade

#### Artigo 3º

1. A introdução no mercado de animais de aquicultura está sujeita às seguintes exigências gerais:

- a) Não devem apresentar qualquer sinal clínico de doença no dia de embarque;
- b) Não devem ser destinados à destruição ou ao abate no âmbito de um plano nacional de erradicação de uma doença contagiosa;
- c) Não devem ser provenientes de uma exploração que seja objecto de uma proibição por motivos de natureza sanitária e não devem ter estado em contacto com animais dessas explorações.

2. Para serem introduzidos no mercado, os produtos da aquicultura destinados à reprodução (ovas e gâmetas) devem ser provenientes de animais que satisfaçam as exigências definidas no nº 1.

3. Para serem introduzidos no mercado, os produtos da aquicultura destinados ao consumo devem ser provenientes de animais que satisfaçam a exigência definida na alínea a) do nº 1.

#### Artigo 4º

Os animais de aquicultura devem ser transportados, o mais rapidamente possível, para o local de destino, em meios de transporte previamente limpos e, na medida do necessário, desinfectados com um desinfectante oficialmente autorizado no Estado-membro de expedição.

Caso seja utilizada água para o transporte, os veículos devem estar concebidos de modo a que a água não possa escoar ou sair para fora do veículo durante o transporte. O transporte deve ser efectuado de modo a assegurar uma protecção eficaz do estado sanitário dos animais de aquicultura, nomeadamente através de uma renovação da água. Essa renovação deve realizar-se em locais que satisfaçam as condições fixadas no anexo D. Uma lista desses locais deve ser comunicada pelos Estados-membros à Comissão e aos outros Estados-membros.

*Artigo 5º*

1. A fim de obter, no que respeita às doenças referidas na coluna 1, listas I e II, do anexo A, o estatuto de zona aprovada, os Estados-membros apresentam à Comissão:

- todas as justificações adequadas e nomeadamente as relativas às condições definidas, consoante o caso, no ponto I.B, II.B ou III.B do anexo B,
- as disposições nacionais que garantem o respeito das regras previstas, consoante o caso, no ponto I.C, II.C ou III.C do anexo B;

2. A Comissão examina as informações mencionadas no nº 1. A Comissão pode, de acordo com o processo previsto no artigo 26º, proceder à aprovação ou à reaprovação das zonas, à luz daquelas informações.

Caso a aprovação de uma zona seja retirada pelo serviço oficial, em conformidade com o ponto I.D.5, II.D ou III.D.5 do anexo B, a Comissão revoga a decisão de aprovação em causa.

3. A Comissão estabelece a lista das zonas aprovadas e alterará essa lista a fim de ter em conta tanto as novas aprovações como as retiradas.

*Artigo 6º*

1. A fim de obter, no que respeita às doenças referidas na coluna 1, listas I e II, do anexo A, o estatuto de exploração aprovada numa zona não aprovada, os Estados-membros apresentam à Comissão:

- todas as justificações adequadas e, nomeadamente, as relativas às condições definidas, consoante o caso, no ponto I.A ou II.A do anexo C,
- as disposições nacionais que garantem o respeito das regras previstas, consoante o caso, no ponto I.B ou II.B do anexo C.

2. A Comissão examina as informações mencionadas no nº 1. A Comissão pode, de acordo com o processo previsto no artigo 26º, proceder à aprovação ou à reaprovação das explorações, à luz daquelas informações.

Caso a aprovação de uma exploração seja retirada pelo serviço oficial, em conformidade com o ponto I.C ou II.C do anexo C, a Comissão revoga a decisão de aprovação em causa.

3. A Comissão estabelece a lista das explorações aprovadas e alterará essa lista a fim de ter em conta tanto as novas aprovações como as retiradas.

*Artigo 7º*

1. A introdução no mercado dos peixes vivos das espécies sensíveis referidas na coluna 2, listas I e II, do anexo A, das suas ovas ou gâmetas está sujeita às seguintes exigências complementares:

- a) Se forem destinados a ser introduzidos numa zona aprovada, devem ser acompanhados do documento de transporte em conformidade com o artigo 10º e com o modelo previsto no capítulo 1 do anexo E, que certifique que provêm de uma zona com o mesmo estatuto sanitário;
- b) Se forem destinados a ser introduzidos numa exploração que, apesar de situada numa zona não aprovada, preencha as condições do ponto I do anexo C, devem ser acompanhados do documento de transporte em conformidade com o artigo 10º e com o modelo previsto no capítulo 2 do anexo E, que certifique que provêm de uma exploração com o mesmo estatuto sanitário que a exploração destinatária, ou do documento referido na alínea a), que certifique que provêm de uma zona aprovada.

2. A Comissão, em conformidade com o processo do artigo 26º, pode adaptar ou suprimir as garantias complementares previstas no nº 1 em função da situação zoossanitária verificada na Comunidade, nomeadamente na sequência das acções de erradicação realizadas em relação à doença referida na coluna 1, lista I, do anexo A.

*Artigo 8º*

1. A introdução no mercado de moluscos vivos referidos na coluna 2, lista II, do anexo A está sujeita às seguintes exigências complementares:

- a) Se forem destinados a ser novamente colocados na água numa zona litoral aprovada, devem ser acompanhados do documento de transporte, em conformidade com o artigo 10º e com o modelo previsto no capítulo 3 do anexo E que certifique que provêm de uma zona litoral com o mesmo estatuto sanitário;
- b) Se forem destinados a ser novamente colocados na água numa exploração que, apesar de situada numa zona litoral não aprovada, preencha as condições do ponto II do anexo C, devem ser acompanhados do documento de transporte em conformidade com o artigo 10º e com o modelo previsto no capítulo 4 do anexo E, que certifique que provêm de uma exploração com o mesmo estatuto sanitário que a exploração destinatária, ou do documento referido na alínea a), que certifique que provêm de uma zona litoral aprovada.

2. A Comissão, em conformidade com o processo previsto no artigo 26º pode adaptar ou suprimir as exigências complementares previstas no nº 1 em função da situação zoossanitária verificada na Comunidade.

*Artigo 9º*

A introdução no mercado para consumo humano directo de produtos da aquicultura originários de uma zona não aprovada numa zona aprovada está sujeita às seguintes exigências:

1. Os peixes sensíveis às doenças constantes da coluna 1, listas I e II, do anexo A devem ser abatidos e eviscerados antes da sua expedição;
2. Os moluscos vivos sensíveis às doenças da coluna 1, lista II, do anexo A devem ser entregues directamente para consumo humano com proibição de serem novamente colocados na água.

A Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 27º, fixará, se necessário, as medidas adequadas para fazer respeitar esta proibição.

#### Artigo 10º

1. Os documentos de transporte referidos nos artigos 7º e 8º devem ser emitidos pelo serviço oficial do local de origem nas quarenta e oito horas antecedentes ao carregamento, na ou nas línguas oficiais do local de destino. Os documentos devem consistir numa única folha e dizer respeito a um único destinatário. O seu período de validade é de dez dias.
2. As remessas de animais e de produtos da aquicultura devem todas ser identificadas de modo exacto a fim de permitir localizar a exploração de origem e verificar, se for caso disso, a concordância da natureza dos produtos com as informações constantes do documento de transporte que os acompanha. Estas informações podem ser apostas directamente no contentor ou numa etiqueta nele fixado ou ainda nos documentos de transporte.

#### Artigo 11º

1. Caso um Estado-membro estabeleça ou tenha estabelecido um programa facultativo ou obrigatório de luta contra uma das doenças referidas na coluna 1, lista III, do anexo A, este apresentará à Comissão o seu programa e, nomeadamente:

- a situação da doença no Estado-membro,
- a justificação do programa, tendo em conta a importância da doença e as vantagens custo/benefício,
- a zona geográfica em que o programa vai ser aplicado,
- os estatutos de exploração a estabelecer e as normas que devem atingir as explorações em cada categoria, bem como os processos de teste,
- as regras que permitem introduzir animais de estatuto sanitário inferior na exploração,
- a acção a empreender se, por qualquer razão, a exploração deixa de possuir o seu estatuto,
- os procedimentos de controlo do programa.

2. A Comissão examina os programas comunicados pelos Estados-membros. Os programas referidos no nº 1 podem

ser aprovados de acordo com o processo previsto no artigo 26º. De acordo com o mesmo procedimento, podem ser especificadas as garantias complementares gerais ou limitadas que podem ser exigidas para a introdução de animais e de produtos da aquicultura nas explorações ou nas zonas oficialmente controladas.

3. O programa apresentado pelo Estado-membro pode ser alterado ou completado de acordo com o processo previsto no artigo 26º. De acordo com o mesmo procedimento, a Comissão pode aprovar uma alteração ou um complemento a um programa anteriormente aprovado ou às garantias definidas em conformidade com o nº 2.

#### Artigo 12º

1. Um Estado-membro que considere estar, total ou parcialmente, indemne de uma das doenças referidas na coluna 1, lista III, do anexo A apresentará à Comissão as justificações adequadas. Especificará em especial:

- o nome da doença e a narração da sua ocorrência no seu território,
- os resultados dos testes de vigilância baseados numa investigação serológica, virológica, microbiológica ou patológica, consoante o caso, bem como o facto de essa doença dever obrigatoriamente ser declarada junto das autoridades competentes,
- a duração da vigilância efectuada,
- as regras que permitem verificar que a zona em questão permanece indemne de doença.

2. A Comissão examina as justificações comunicadas pelo Estado-membro. As garantias complementares gerais ou limitadas que podem ser exigidas para a introdução de animais e de produtos de aquicultura em determinadas explorações ou determinadas zonas podem ser especificadas de acordo com o processo do artigo 26º.

3. O Estado-membro em causa comunica à Comissão qualquer alteração das justificações mencionadas no nº 1 relativas à doença. À luz das informações comunicadas, podem ser alteradas ou suprimidas, de acordo com o processo previsto no artigo 26º, as garantias definidas em conformidade com o nº 2.

#### Artigo 13º

A Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 26º, fixa:

1. As condições de introdução no mercado dos peixes ornamentais;
2. As condições de introdução no mercado de espécies selvagens e seus produtos; até que sejam estabelecidas essas condições, são aplicáveis as condições do presente regulamento *mutatis mutandis*;

3. As condições de introdução no mercado dos peixes que, apesar de não serem sensíveis às doenças referidas na coluna 1, listas I e II, do anexo A, podem transmitir essas doenças.

#### Artigo 14º

Os planos de colheita de amostras e os métodos de diagnóstico que devem ser utilizados para a detecção e a confirmação da presença das doenças referidas na coluna 1 do anexo A são fixados de acordo com o processo previsto no artigo 26º. Esses planos de colheita de amostras devem ter em conta a presença no meio aquático de peixes, crustáceos ou moluscos selvagens.

#### Artigo 15º

As regras previstas pela Directiva . . . /CEE do Conselho, de . . . , relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(1)</sup>, aplicam-se, nomeadamente, no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos realizados pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a executar.

#### Artigo 16º

1. Peritos veterinários da Comissão podem, na medida necessária à aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos *in loco*. O Estado-membro em cujo território seja realizado um controlo presta aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

2. As disposições gerais de aplicação do disposto no nº 1 são fixadas de acordo com o processo previsto no artigo 27º.

De acordo com o mesmo processo, são estabelecidas as regras a seguir aquando da inspecção prevista no presente artigo.

### CAPÍTULO III

#### Regras aplicáveis às importações dos países terceiros

#### Artigo 17º

Os animais e os produtos da aquicultura importados na Comunidade devem satisfazer as condições fixadas nos artigos 18º a 20º.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

#### Artigo 18º

1. Os animais e os produtos da aquicultura devem ser provenientes de países terceiros ou de parte de países terceiros constantes de uma lista estabelecida pela Comissão de acordo com o processo previsto no artigo 26º. Essa lista pode ser alterada ou completada de acordo com o mesmo procedimento.

2. Para decidir se um país terceiro ou parte de um país terceiro pode constar da lista referida no nº 1, ter-se-á, nomeadamente, em conta:

- O estado sanitário dos animais de aquicultura no que respeita, em especial, às doenças exóticas dos animais de aquicultura e a situação sanitária do ambiente desse país, susceptível de comprometer a saúde dos animais da Comunidade;
- A regularidade e a rapidez das informações fornecidas pelo país terceiro no que respeita à presença no seu território de doenças infecciosas ou contagiosas dos animais de aquicultura, nomeadamente, as mencionadas na lista B do Serviço Internacional das Epizootias;
- As regulamentações desse país relativas à prevenção e à luta contra as doenças dos animais de aquicultura;
- A estrutura dos serviços oficiais desse país e os poderes de que dispõem;
- A organização e a execução da prevenção e da luta contra as doenças contagiosas dos animais de aquicultura;
- As garantias que esse país pode dar quanto às regras previstas pelo presente regulamento.

3. A lista referida no nº 1 e quaisquer alterações nela introduzidas serão publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

#### Artigo 19º

1. Relativamente a cada país terceiro, os animais e os produtos da aquicultura devem preencher as condições sanitárias adoptadas em conformidade com o processo previsto no artigo 26º.

2. Consoante a situação zoossanitária no país terceiro em causa, as condições referidas no nº 1 podem incluir, nomeadamente:

- uma restrição de importação relativa a uma parte do país terceiro,
- uma restrição para determinadas espécies independentemente do seu estágio de desenvolvimento,
- o estabelecimento de um tratamento a aplicar aos produtos, tal como a desinfecção das ovas,

- o estabelecimento da utilização a que são destinados esses animais ou produtos,
- as medidas a aplicar na sequência da importação, tais como a quarentena ou desinfecção das ovas.

#### Artigo 20º

1. Os animais e os produtos da aquicultura devem ser acompanhados por um certificado estabelecido pelo serviço oficial do país terceiro expedidor. O certificado deve:
  - a) Ser emitido no dia do carregamento da remessa com vista à expedição para o Estado-membro de destino;
  - b) Acompanhar a remessa no seu exemplar original;
  - c) Certificar que os animais de aquicultura e determinados produtos da pesca satisfazem as condições previstas pelo presente regulamento e as fixadas em sua aplicação para a importação em proveniência do país terceiro;
  - d) Ter um prazo de validade de dez dias;
  - e) Consistir numa única folha;
  - f) Ser previsto para um único destinatário.
2. O certificado deve estar em conformidade com o modelo estabelecido de acordo com o processo previsto no artigo 27º

#### Artigo 21º

São efectuados controlos *in loco* por peritos dos Estados-membros e da Comissão para verificar se são efectivamente aplicadas as disposições do presente regulamento e, nomeadamente, as dos artigos 18º e 19º

Os peritos dos Estados-membros incumbidos desses controlos são designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros

Os controlos são efectuados por conta da Comunidade que toma a cargo as correspondentes despesas.

A periodicidade e as modalidades desses controlos são determinadas de acordo com o processo previsto no artigo 27º

#### Artigo 22º

1. São aplicáveis as regras previstas pelo Regulamento (CEE) nº .../... do Conselho, de ..., que fixa, na perspectiva da realização do mercado interno, os princípios relativos à organização dos controlos veterinários para os produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(1)</sup>, e pelo Regulamento (CEE) nº .../..., de ..., que fixa, na perspectiva da realização do mercado

<sup>(1)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

interno, os princípios relativos à organização dos controlos veterinários para os animais provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(2)</sup>.

2. É proibida a importação de animais e produtos de aquicultura quando se verifique que:

- as remessas não são originárias do território ou de parte do território de um país terceiro mencionado na lista estabelecida em conformidade com o nº 1 do artigo 18º,
- as remessas têm, suspeita-se terem ou estão contaminadas por uma doença contagiosa,
- as condições previstas pelo presente regulamento não foram respeitadas pelo país terceiro exportador,
- o certificado que os acompanha não corresponde às condições previstas no artigo 20º

#### Artigo 23º

1. Caso uma doença contagiosa dos animais de aquicultura, susceptível de comprometer o estado sanitário do efectivo animal de um dos Estados-membros, ocorra ou se propague num país terceiro ou se qualquer outra razão de polícia sanitária o justifique, o Estado-membro em causa ou a Comissão proíbe a importação directa ou indirecta, quer do país terceiro na sua totalidade quer de uma parte do seu território.

2. As medidas tomadas pelos Estados-membros com base no nº 1, bem como a sua revogação, devem imediatamente ser comunicadas aos outros Estados-membros e à Comissão, com indicação dos motivos.

3. De acordo com o processo previsto no artigo 25º, as medidas referidas no nº 1 podem ser alteradas, nomeadamente com vista a assegurar a sua coordenação com as adaptadas pelos outros Estados-membros, ou podem ser suprimidas.

4. Caso se verifique a situação prevista no nº 1 e se afigure necessário que outros Estados-membros apliquem igualmente as medidas tomadas nos termos desse número, serão adoptadas disposições adequadas de acordo com o processo definido no artigo 25º

5. O reinício das importações em proveniência do país terceiro em causa é autorizado de acordo com o mesmo processo.

### CAPÍTULO IV

#### Disposições finais

#### Artigo 24º

O anexo do presente regulamento pode ser alterado em conformidade com o processo previsto no artigo 26º

<sup>(2)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

*Artigo 25º*

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

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

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de quinze dias a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

*Artigo 26º*

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

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo de dois dias. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado, para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponde-

ração definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

*Artigo 27º*

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

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

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

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

*Artigo 28º*

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

## ANEXO A

1	2	3
Doenças	Espécies sensíveis	Espécies portadoras
<p>LISTA I</p> <p><i>Peixes</i></p> <p>NHI Necrose hematopoiética infecciosa</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Oncorhynchus nerka</i> <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> <i>Oncorhynchus rhodurus</i> <i>Salmo salar</i></p>	<p>} Salvos</p>
<p>LISTA II</p> <p><i>Peixes</i></p> <p>SHV Septicemia hemorrágica viral</p> <p><i>Moluscos</i></p> <p>Bonamia ostreae Marteilia sp.</p> <p>Haplosporidium sp.</p> <p>Perkinsus sp.</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i>, <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Thymallus thymallus</i>, <i>Coregonus</i> sp. <i>Esox lucius</i> (alevim)</p> <p><i>Ostrea edulis</i> <i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ruditapes decussatus</i></p>	<p>} Salvos</p> <p>Ceratoderma edule, Mytilus edulis Crassostrea virginica</p> <p>Crassostrea virginica</p>
<p>LISTA III</p> <p><i>Peixes</i></p> <p>NPI Necrose pancreática infecciosa</p> <p>VPC Viremia primaveril da carpa</p> <p>BKD (bacterial kidney disease)</p> <p>Furunculose no salmão-do-atlântico</p> <p>ERM (enteric red mouth disease)</p> <p>Girodactilose por <i>Gyrodactylus salaris</i></p> <p>Mixobolose (Mixosomiase)</p> <p><i>Crustáceos</i></p> <p>Afanomicose (crayfish plague)</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salvelinus fontinalis</i>, <i>Oncorhynchus</i> (duas espécies)</p> <p><i>Cyprinus carpio</i> <i>Ctenopharyngodon idella</i> <i>Hypophthalmichthys</i> sp.</p> <p>Todos os Salmonidae e em especial os <i>Oncorhynchus</i></p> <p><i>Salmo salar</i> e todos os outros Salmonidae</p> <p>Salmonidae, <i>Anguilla anguilla</i>, <i>Psetta maxima</i> (pregado)</p> <p><i>Notropis atherinooides</i> (bait minnow)</p> <p><i>Salmo salar</i></p> <p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Salvelinus fontinalis</i></p> <p><i>Astacus</i> sp. <i>Austropotamobius pallipes</i> <i>Procambarus clarkii</i></p>	<p>Todos salvos</p> <p>Todos os outros Salmonidae Numerosos Cyprinidae, Enguia, perca, lúcio</p> <p>} Salvos</p> <p>} Salvos</p> <p>} Salvos</p> <p>} Salvos</p> <p><i>Salmo gairdneri</i></p> <p>} Salvos</p> <p>Pacifastacus leniusculus</p>

## ANEXO B

## ZONAS APROVADAS

## I. Zonas continentais para os peixes

A. *Uma zona continental é constituída por uma parte de território, que inclui uma bacia hidrográfica completa desde as nascentes dos cursos de água até ao mar ou várias bacias hidrográficas em que os peixes são cultivados, detidos ou capturados. A dimensão e a situação geográfica de uma zona continental devem ser de molde a reduzir ao mínimo as possibilidades de recontaminação (por peixes migratórios, por exemplo). Isto pode exigir o estabelecimento de uma zona-tampão sem o estatuto de zona aprovada, onde seja levado a cabo um programa de vigilância.*

B. *Obtenção do estatuto de zona aprovada*

Para ser aprovada uma zona continental deve satisfazer as seguintes condições:

1. Todos os peixes devem estar isentos de manifestação clínica ou de qualquer outra manifestação da existência das doenças de secção 1, listas I e II, do anexo A, há pelo menos quatro anos;

2. Todas as explorações da zona continental devem estar colocadas sob vigilância do serviço oficial. Devem ter sido efectuadas duas visitas de controlo sanitário por ano durante quatro anos.

O controlo deve ter sido efectuado nos períodos do ano em que a temperatura da água é favorável ao desenvolvimento das doenças em causa. Todavia, os tanques de cultura podem apenas ser inspeccionados no momento do esvaziamento ou do enchimento.

O controlo sanitário deve, pelo menos, ter incluído:

- uma inspecção dos peixes apresentando anomalias,
- uma colheita de amostras rapidamente enviada para o laboratório aprovado, com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, listas I e II, do anexo A.

No entanto, as zonas que tenham um registo histórico de ausência das doenças referidas na coluna 1, listas I e II, do anexo A podem obter o estatuto de zona aprovada se:

- a) A sua situação geográfica não permitir a fácil introdução de doenças;
- b) Estiverem dotadas de um sistema oficial de controlo de doenças há pelo menos vinte anos, durante os quais:
  - tenha existido uma vigilância regular de todas as explorações,
  - tenha sido aplicado um regime de notificação de doenças,
  - não tenham sido comunicadas doenças,
  - não tenham sido introduzidos peixes de zonas infectadas;

3. Caso não exista qualquer exploração numa zona continental a aprovar, o serviço oficial deve ter mandado proceder a um controlo sanitário do peixe, em conformidade com o ponto 2, duas vezes por ano durante dois anos na parte jusante da bacia vertente;

4. Os exames de laboratório praticados nos peixes colhidos aquando das visitas de controlo sanitário devem ter dado resultados negativos quanto aos agentes patogénicos de secção 1, listas I e II, do anexo A.

C. *Manutenção da aprovação*

A manutenção da aprovação está sujeita às seguintes garantias:

1. Os peixes introduzidos na zona devem ser provenientes de uma outra zona aprovada;
2. As explorações devem todas ser objecto de uma visita de controlo sanitário, em conformidade com o ponto B. 2, duas vezes por ano. Todavia, as colheitas de amostras são efectuadas por turno em 50 % das explorações da zona continental cada ano.

Nas zonas que tenham um registo histórico de ausência das doenças referidas na coluna 1, listas I e II, do anexo A, a frequência da amostragem pode ser reduzida em função do período durante o qual essas zonas estiveram isentas de doenças. Contudo, essa frequência não será inferior a 20 % da exploração por ano;

3. Os exames de laboratório praticados nos peixes colhidos aquando das visitas de controlo sanitário devem ter dado resultados negativos quanto aos agentes patogénicos de secção 1, listas I e II, do anexo A;



4. Deve ser mantido, pelos produtores ou as pessoas responsáveis pela introdução dos peixes, um registo com todas as informações necessárias para permitir um acompanhamento permanente do estado sanitário dos peixes.

D. *Suspensão, restabelecimento e retirada da aprovação*

1. Qualquer mortalidade anormal ou qualquer outro sintoma que possa, constituir uma suspeita de doença dos peixes constantes da secção 1, listas I e II, do anexo A, devem ser declarados o mais rapidamente possível ao serviço oficial. Este último suspende imediatamente a aprovação da zona.
2. Deve ser enviada ao laboratório aprovado uma amostra de, pelo menos, dez peixes doentes com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, listas I e II, do anexo A.  
Os resultados dos exames devem imediatamente ser comunicados ao serviço oficial.
2. Em caso de resultados negativos no que respeita aos agentes patogénicos em causa mas positivos para uma outra etiologia, o serviço oficial restabelece a aprovação.
5. Todavia, caso não possa ser feita uma diagnose, é efectuada uma nova visita de controlo sanitário na quinzena seguinte à primeira colheita de amostras e é colhido um número suficiente de peixes doentes que são, em seguida, enviados ao laboratório aprovado, com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, listas I e II, do anexo A. Caso os resultados sejam novamente negativos ou caso já não haja animais doentes, o serviço oficial restabelece a aprovação.
5. Em caso de resultados positivos, o serviço oficial retira a aprovação.
6. O restabelecimento da aprovação da zona está sujeito às seguintes condições:
  - a) Aquando da declaração do foco:
    - todos os peixes nas explorações infectadas devem ter sido abatidos e os peixes atingidos ou contaminados devem ter sido eliminados,
    - as instalações e o material devem ter sido desinfectados de acordo com um procedimento aprovado pelo serviço oficial;
  - b) Após a eliminação do foco, devem estar novamente preenchidas as condições previstas no ponto B.
7. A autoridade central competente informa a Comissão e os outros Estados-membros da suspensão, do restabelecimento e da retirada da aprovação das zonas.

II. *Zonas litorais para os peixes*

- A. Uma zona litoral é constituída por uma parte de costa ou de estuário claramente delimitada geograficamente que representa um sistema hidrológico homogéneo.

B. *Obtenção do estatuto de zona aprovada*

Para ser aprovada para os peixes, uma zona litoral deve satisfazer as condições fixadas para as zonas continentais no ponto I. B.

C. *Manutenção da aprovação*

A manutenção da aprovação de uma zona litoral está sujeita às mesmas garantias que as previstas no ponto I. C.

D. *Suspensão, restabelecimento e retirada da aprovação*

As regras para a suspensão, o restabelecimento ou a retirada da aprovação são idênticas às previstas no ponto I. D.

III. *Zonas litorais para os moluscos*

- A. Uma zona litoral deve corresponder à definição prevista no ponto II. A.

B. *Obtenção do estatuto de zona aprovada*

Para ser aprovada, uma zona continental deve satisfazer as seguintes condições:

1. Todos os moluscos devem estar isentos de manifestação clínica ou de qualquer outra manifestação da existência das doenças da secção 1, listas I e II, do anexo A há, pelo menos, dois anos;

2. Todas as explorações da zona litoral devem estar colocadas sob a fiscalização do serviço oficial. Devem ter sido efectuadas visitas de controlo sanitário a um ritmo adaptado ao do desenvolvimento dos agentes patogénicos.

Esse controlo deve ter incluído, pelo menos, uma colheita de amostras que deve ter sido rapidamente enviada para um laboratório aprovado com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, lista II, do anexo A;

3. Caso não exista nenhuma exploração numa zona litoral, o serviço oficial deve ter mandado proceder a um controlo sanitário dos moluscos, em conformidade com o ponto 1, a um ritmo adaptado ao do desenvolvimento dos agentes patogénicos em causa;

4. Os exames de laboratório praticados nos moluscos colhidos aquando das visitas de controlo sanitário devem ter dado resultados negativos quanto aos agentes patogénicos da secção 1, lista II, do anexo A.

Nas zonas que tenham um registo histórico de ausência das doenças referidas no coluna 1, lista I e II, do anexo A, esta informação pode ser tida em conta para a obtenção do estatuto de zona aprovada.

#### C. *Manutenção da aprovação*

A manutenção da aprovação está sujeita às seguintes garantias:

1. Os moluscos introduzidos na zona litoral devem ser provenientes de uma outra zona litoral aprovada;
2. As explorações devem todas ser objecto de uma visita de controlo em conformidade com o ponto B. 2, a um ritmo adaptado ao do desenvolvimento dos agentes patogénicos em causa;
3. Os exames de laboratório praticados aquando das visitas de controlo sanitário devem ter dado resultados negativos quanto aos agentes patogénicos em causa da secção 1, lista II, do anexo A;
4. Deve ser mantido, pelos produtores ou as pessoas responsáveis pela introdução dos moluscos, um registo com todas as informações necessárias para permitir um acompanhamento permanente do estado sanitário dos moluscos.

#### D. *Suspensão, restabelecimento e retirada da aprovação*

1. Qualquer mortalidade anormal ou qualquer outro sintoma que possa constituir uma suspeita de doença dos moluscos constantes da secção 1, lista II, do anexo A, devem ser declarados o mais rapidamente possível ao serviço oficial. Este último suspende imediatamente a aprovação da zona.

2. Deve ser enviada ao laboratório aprovado uma amostra de moluscos doentes com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, lista II, do anexo A.

Os resultados dos exames devem imediatamente ser comunicados ao serviço oficial.

3. Em caso de resultados negativos no que respeita aos agentes patogénicos em causa mas positivos para uma outra etiologia, é mantida a aprovação.

4. Todavia, caso não possa ser feita uma diagnose, é efectuada uma nova visita de controlo sanitário na quinzena seguinte à primeira colheita de amostras e colhido um número suficiente de moluscos doentes que são em seguida enviados ao laboratório aprovado com vista à procura dos agentes das doenças da secção 1, lista II, do anexo A. Caso os resultados sejam novamente negativos ou caso já não existam moluscos doentes, o serviço oficial restabelece a aprovação.

5. Em caso de resultados positivos, o serviço oficial retira a aprovação.

6. O restabelecimento da aprovação da zona está sujeito às seguintes condições:

a) Aquando da declaração do foco:

- os moluscos atingidos ou contaminados devem ter sido eliminados,
- as instalações e o material devem ter sido desinfectados de acordo com um procedimento aprovado pelo serviço oficial;

b) Na sequência da eliminação do foco, devem estar novamente satisfeitas as condições previstas no ponto B.

7. A autoridade central competente informa a Comissão e os outros Estados-membros da suspensão, do restabelecimento e da retirada da aprovação das zonas.

## ANEXO C

## EXPLORAÇÕES APROVADAS NUMA ZONA NÃO APROVADA

## I. Explorações continentais para os peixes

A. *Obtenção do estatuto de exploração aprovada*

Para ser aprovada, uma exploração deve satisfazer as seguintes condições:

1. Deve ser alimentada por água de uma nascente ou de um furo;
2. Deve existir a jusante da exploração um obstáculo natural ou artificial que impeça a subida dos peixes anádromos;
3. Deve satisfazer as condições pertinentes previstas no ponto I.B do anexo B.

B. *Manutenção da aprovação*

A manutenção da aprovação está sujeita às garantias constantes do ponto I.C do anexo B. Todavia, as colheitas de peixe devem ser efectuadas todos os anos.

C. *Suspensão, restabelecimento e retirada da aprovação*

São aplicáveis as regras previstas no ponto I.D do anexo B.

## II. Explorações litorais para os moluscos

A. *Obtenção do estatuto de exploração aprovada*

Para ser aprovada uma exploração deve satisfazer as seguintes condições:

1. Deve ser alimentada com água por um sistema que inclua uma instalação susceptível de destruir os agentes patogénicos em causa referidos na secção 1, lista II, do anexo A;
2. Deve satisfazer, *mutatis mutandis*, as condições do obtenção do estatuto previstas no ponto III.B, pontos 1, 2 e 4, do anexo B.

B. *Manutenção da aprovação*

A manutenção da aprovação está sujeita, *mutatis mutandis*, às garantias de manutenção da aprovação constante do ponto III.C, pontos 1 a 4, do anexo B.

C. *Suspensão, restabelecimento e retirada da aprovação*

São aplicáveis, *mutatis mutandis*, as regras relativas à suspensão, ao restabelecimento e à retirada da aprovação previstas no ponto III.D do anexo B.

## ANEXO D

A renovação de água durante o transporte de animais de aquicultura deve efectuar-se em locais que satisfaçam as seguintes condições:

1. A água aí disponível para a mudança deve ter qualidades sanitárias suficientes de modo a não alterar a situação sanitária das espécies transportadas no que respeita aos agentes patogénicos das doenças da secção 1, listas I e II, do anexo A;
2. A implantação destes locais e suas instalações devem permitir evitar qualquer contaminação das culturas situadas a proximidade:
  - quer porque permitem a desinfecção da água utilizada, por exemplo, ao escoá-la para um reservatório em que será efectuada a sua desinfecção
  - quer porque velam por que o alastramento dessa água não possa em nenhum caso permitir um escoamento directo em águas livres.

## ANEXO E

## CAPÍTULO 1

## MODELO

DOCUMENTO DE TRANSPORTE PARA OS PEIXES VIVOS, OVAS E GÂMETAS PROVENIENTES DE  
UMA ZONA APROVADA

I. País de origem: .....

Zona aprovada: .....

II. Exploração de origem (nome e endereço): .....

.....

III. Animais ou produtos: .....

		Peixes vivos	Ovas	Gâmetas
Espécie				
Quantidade	Número Peso total			

## IV. Destino

País de destino: .....

Destinatário (nome e endereço): .....

.....

V. Meio de transporte (natureza e identificação): .....

.....

## VI. Certificado sanitário

Eu, abaixo assinado, certifico que os animais ou os produtos que são objecto da presente remessa são provenientes de uma zona aprovada e satisfazem as exigências do Regulamento (CEE) nº . . .

Feito em ....., em .....

Nome do serviço oficial

Carimbo do serviço oficial

Nome (em maiúsculas)

Título do signatário

Assinatura:

## CAPÍTULO 2

## MODELO

DOCUMENTO DE TRANSPORTE PARA OS PEIXES VIVOS, OVAS, E GÂMETAS PROVENIENTES DE  
UMA EXPLORAÇÃO APROVADA

I. País de origem: .....

Zona aprovada: .....

II. Exploração de origem (nome e endereço): .....

III. Animais ou produtos: .....

		Peixes vivos	Ovas	Gâmetas
Espécie				
Quantidade	Número Peso total			

IV. Destino

País de destino: .....

Destinatário (nome e endereço): .....

V. Meio de transporte (natureza e identificação): .....

VI. Certificado sanitário

Eu, abaixo assinado, certifico que os animais ou os produtos que são objecto da presente remessa são provenientes de uma exploração aprovada e satisfazem as exigências do Regulamento (CEE) n.º . . .

Feito em ....., em .....

Nome do serviço oficial

Carimbo do serviço oficial

Nome (em maiúsculas)

Título do signatário

Assinatura:

## CAPÍTULO 3

## MODELO

## DOCUMENTO DE TRANSPORTE PARA OS MOLUSCOS PROVENIENTES DE UMA ZONA LITORAL APROVADA

I. País de origem: .....

Zona aprovada: .....

II. Exploração de origem (nome e endereço): .....

III. Animais: .....

		Moluscos
Espécie		
Quantidade	Número Peso total	

## IV. Destino

País de destino: .....

Destinatário (nome e endereço): .....

V. Meio de transporte (natureza e identificação): .....

## VI. Certificado sanitário

Eu, abaixo assinado, certifico que os animais que são objecto da presente remessa são provenientes de uma zona aprovada e satisfazem as exigências do Regulamento (CEE) nº . . .

Feito em ....., em .....

Nome do serviço oficial

Carimbo do serviço oficial

Nome (em maiúsculas)

Título do signatário

Assinatura:

## CAPÍTULO 4

## MODELO

## DOCUMENTO DE TRANSPORTE PARA OS MOLUSCOS PROVENIENTES DE UMA EXPLORAÇÃO APROVADA

I. País de origem: .....

Zona aprovada: .....

II. Exploração de origem (nome e endereço): .....

III. Animais: .....

		Moluscos
Espécie		
Quantidade	Número Peso total	

## IV. Destino

País de destino: .....

Destinatário (nome e endereço): .....

V. Meio de transporte (natureza e identificação): .....

## VI. Certificado sanitário

Eu, abaixo assinado, certifico que os animais que são objecto da presente remessa são provenientes de uma exploração aprovada e satisfazem as exigências do Regulamento (CEE) nº . . .

Feito em ....., em .....

Nome do serviço oficial

Carimbo do serviço oficial

Nome (em maiúsculas)

Título do signatário

Assinatura:

\_\_\_\_\_

**Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos produtos da pesca**

COM(89) 645 final

(Apresentada pela Comissão em 12 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/05)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que, para assegurar um funcionamento harmonioso do mercado comum e mais especialmente da organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca instituída pelo Regulamento (CEE) nº 3796/81 do Conselho <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1495/89 <sup>(2)</sup>, é importante que a comercialização dos peixes e dos produtos de peixe não seja travada por disparidades existentes entre os Estados-membros em matéria de disposições sanitárias; que tal permitirá uma maior harmonização das regras de introdução no mercado e a igualdade das condições de concorrência;

Considerando que o Parlamento Europeu na sua resolução legislativa de 17 de Março de 1989 <sup>(3)</sup> solicita à Comissão a preparação de propostas globais sobre a higiene da produção e a introdução no mercado dos produtos da pesca, que incluam soluções para o problema dos nemátodos;

Considerando que os produtos da pesca recentemente capturados são, em princípio, indemnes de contaminação por microrganismos; que, todavia, uma contaminação e uma decomposição ulteriores são susceptíveis de ocorrer, caso sejam manipulados e transformados de modo inadequado;

Considerando que os produtos da pesca podem causar ameaças sanitárias especiais, tais como a presença de nemátodos, a presença de toxinas de origem natural ou a presença de histamina devida a um processo de decomposição;

Considerando que devem, por conseguinte, ser fixadas disposições essenciais para manter uma higiene correcta aquando da manipulação dos produtos da pesca frescos ou transformados em todas as fases da produção, aquando da armazenagem e do transporte;

Considerando que é conveniente aplicar, por analogia, determinadas normas de comercialização fixadas nos termos do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3796/81 para determinar a qualidade sanitária dos produtos em causa;

Considerando que cabe, em primeiro lugar, à indústria da pesca assegurar que os produtos da pesca respeitem as disposições sanitárias previstas pelo presente regulamento;

Considerando que as autoridades competentes dos Estados-membros, ao realizar inspecções e controlos, devem assegurar que os produtores e os fabricantes respeitem as referidas disposições sanitárias;

Considerando que devem ser tomadas medidas comunitárias de controlo com vista a garantir a aplicação uniforme em todos os Estados-membros das normas fixadas no presente regulamento;

Considerando que, com vista a assegurar um funcionamento harmonioso do mercado único, as medidas devem aplicar-se de modo idêntico às trocas comerciais do mercado nacional e às trocas intracomunitárias;

Considerando que, no contexto do comércio intracomunitário, são aplicáveis aos produtos da pesca as regras fixadas pela Directiva . . . /CEE do Conselho, de . . . , relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário <sup>(4)</sup> na perspectiva da realização do mercado interno;

Considerando que os produtos da pesca provenientes de países terceiros destinados a ser introduzidos no mercado da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável do que o praticado na Comunidade; que é conveniente, em consequência, prever um procedimento comunitário de inspecção no que respeita às condições de produção e de introdução no mercado nos países terceiros, com vista a permitir a aplicação de um regime comum de importação baseado em condições de equivalência;

Considerando que as disposições de base fixadas no presente regulamento podem requerer especificações ulteriores; que tal pode ser previsto pelo estabelecimento de regras de boa prática enunciadas sob a forma de recomendações;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos em actividade, antes de 1 de Janeiro de 1992, não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses

<sup>(1)</sup> JO nº L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 148 de 1. 6. 1989, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO nº C 96 de 17. 4. 1989, p. 199.

<sup>(4)</sup> JO nº L . . . de . . . de . . . , p. . . .



estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal <sup>(1)</sup>;

Considerando que é conveniente sublinhar que a exclusão de certas operações do âmbito de aplicação do presente regulamento ou a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de produtos de pesca às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . do Conselho, de . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal <sup>(2)</sup>.

Considerando que é conveniente cometer à Comissão a tarefa de adoptar determinadas medidas de aplicação do presente regulamento; que, para esse efeito, é conveniente prever processos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1.º

O presente regulamento adopta as normas sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

#### Artigo 2.º

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

1. *Produto da pesca*: todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e sémen, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos animais aquáticos que relevem de outros actos comunitários.
2. *Produto da aquicultura*: todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua introdução no mercado enquanto género alimentício. Todavia, os peixes ou crustáceos de água do mar ou água doce, capturados, quando juvenis, no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano também são considerados produtos da pesca de cultura. Os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para ser vendidos numa data ulterior não são

considerados de cultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos e não se proceder a qualquer tentativa para os fazer aumentar de tamanho ou peso.

3. *Produto fresco*: produto da pesca inteiro ou preparado, incluindo produtos acondicionados sob vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento com vista a assegurar a sua conservação a não ser a refrigeração.
4. *Produto preparado*: produto da pesca que tenha sido submetido a uma operação que altere a sua integridade física, tal como evisceração, descabeçamento, corte, filetagem, picadura, etc.
5. *Produto transformado*: produto da pesca que tenha sido submetido a um processo químico ou físico, tal como aquecimento, fumagem, salga, dessecação, colocação em escabeche, etc., aplicados aos produtos frescos associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos.
6. *Produto congelado*: produto da pesca submetido a uma congelação que permita obter uma temperatura no centro de pelo menos, -18 °C.
7. *Produto ultracongelado*: produto da pesca que corresponda às regras fixadas pela Directiva 89/109/CEE do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana <sup>(3)</sup>.
8. *Embalagem*: a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca pela utilização de um invólucro, de um recipiente ou qualquer outro material adequado.
9. *Remessa*: a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário.
10. *Meios de transporte*: as partes nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris, nas aeronaves, nos porões dos navios ou nos contentores reservadas à carga para o transporte por terra, mar ou ar.
11. *Lote*: quantidade de produtos da pesca obtida nas mesmas condições e durante o mesmo período de trabalho.
12. *Autoridade competente*: o serviço designado pelo Estado-membro em causa para controlar a execução do presente regulamento.
13. *Estabelecimento*: estabelecimento autorizado a manipular e embalar produtos frescos ou transformados.
14. *Introdução no mercado*: manutenção ou exposição com vista à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de introdução no mercado no território da Comunidade, com exclusão da venda a retalho.

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

<sup>(2)</sup> JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(3)</sup> JO n.º L 40 de 11. 2. 1989, p. 34.

15. *Importação*: a introdução no território da Comunidade de produtos da pesca provenientes de países terceiros.
16. *Água do mar salubre*: água do mar ou estuarina isenta de contaminação microbiológica, de substâncias nocivas e de plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de ter uma incidência nefasta sobre a qualidade sanitária dos produtos da pesca, a utilizar nas condições fixadas pelo presente regulamento.

3. a) A introdução no mercado de moluscos bivalves vivos está submetida ao respeito das disposições referidas no Regulamento (CEE) n.º . . . do Conselho, relativo às condições sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos <sup>(1)</sup>.
- b) Em caso de transformação, os moluscos bivalves devem, além disso, satisfazer as condições fixadas nas alíneas c) a g) do n.º 1.

## CAPÍTULO II

## Disposições aplicáveis à produção comunitária

## Artigo 3.º

1. Os produtos da pesca capturados no meio natural só podem ser introduzidos no mercado nas seguintes condições:

- a) Devem ter sido capturados e manipulados a bordo dos navios em conformidade com as condições fixadas nos termos do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3796/81.

Os navios-fábrica que procedem à preparação e à transformação ou à congelação devem satisfazer as condições a fixar de acordo com o procedimento previsto no artigo 17.º;

- b) Durante e após o desembarque, devem ter sido manipulados em conformidade com o disposto no capítulo I do anexo;
- c) Se for caso disso, devem ter sido embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados de modo higiénico em estabelecimentos aprovados em conformidade com o artigo 7.º, na observância do disposto nos capítulos II e III do anexo;
- d) Devem ter sido objecto de um controlo sanitário, em conformidade com o disposto no capítulo IV do anexo;
- e) Devem ter sido adequadamente embalados, em conformidade com o disposto no capítulo V do anexo;
- f) Devem ter sido munidos de uma marca em conformidade com o disposto no capítulo VI do anexo;
- g) Devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o disposto no capítulo VII do anexo.

2. Os produtos da aquicultura só podem ser introduzidos no mercado nas seguintes condições:

- a) O abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas. Os produtos não devem estar conspurcados com terra, lama ou excrementos. No caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;
- b) Além disso, devem satisfazer o disposto nas alíneas c) a g) do n.º 1.

## Artigo 4.º

Os produtos da pesca destinados a ser introduzidos vivos no mercado devem constantemente ser mantidos nas melhores condições de sobrevivência.

## Artigo 5.º

Não podem ser introduzidos no mercado os seguintes produtos da pesca:

1. Os peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;
2. Os peixes que contêm biotoxinas, tais como a ciguatera.

Serão estabelecidas, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 17.º, regras pormenorizadas relativamente às espécies abrangidas pelo presente artigo, bem como aos métodos de análise.

## Artigo 6.º

As pessoas responsáveis pela produção e a introdução no mercado de produtos da pesca, frescos, preparados ou transformados, adoptarão todas as medidas necessárias para satisfazerem as condições estabelecidas no presente regulamento. Realizarão, para esse efeito, autocontrolos, com vista a garantir, nomeadamente:

- a limpeza dos navios e dos estabelecimentos,
- a manipulação correcta dos produtos em todos os estádios da produção, preparação, transformação, armazenagem e transporte,

e, se for caso disso, recolherão amostras para exames laboratoriais.

## Artigo 7.º

1. A autoridade competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados, que terão, cada um, um número oficial.

A autoridade competente só aprova um estabelecimento se estiver garantido que este satisfaz o disposto no presente regulamento. A autoridade competente retira a sua aprovação caso deixem de ser cumpridas as condições de aprovação.

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

A autoridade competente em causa terá em conta as conclusões de um eventual controlo, efectuado em conformidade com o artigo 8º. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da retirada de uma aprovação.

2. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente sob a responsabilidade da autoridade competente que deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as partes dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento do disposto no presente regulamento.

Se essas inspecções e controlos revelarem que não são observadas todas as exigências do presente regulamento, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

3. O disposto nos nºs 1 e 2 aplicar-se-á igualmente aos navios-fábrica.

#### Artigo 8º

1. Peritos da Comissão podem, na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos *in loco*. Os peritos podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos observam, de facto, o disposto no presente regulamento. Um Estado-membro em cujo território seja realizado um controlo prestará aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados dos controlos.

2. As disposições gerais de aplicação do disposto no nº 1 serão adoptadas em conformidade com o procedimento previsto no artigo 19º. Se necessário, e de acordo com o mesmo procedimento, será estabelecido um código que indique as regras a seguir no controlo previsto no nº 1.

#### Artigo 9º

As regras previstas na Directiva . . . / . . . / CEE, [relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno], são aplicáveis, nomeadamente, no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos realizados pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Todavia, as definições a utilizar são as do presente regulamento.

### CAPÍTULO III

#### Importações de países terceiros

#### Artigo 10º

As disposições aplicáveis às importações de produtos da pesca provenientes de países terceiros serão equivalentes às que regulam a introdução no mercado de produtos comunitários.

No caso de desembarque directo de produtos de pesca no território da Comunidade por navios arvorando pavilhão de um país terceiro, aqueles produtos serão submetidos às mesmas exigências que as estabelecidas para os desembarques por navios comunitários.

#### Artigo 11º

1. A Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 17º, estabelecerá, em relação a cada país terceiro, as condições de importação de produtos de pesca. Essas condições podem, nomeadamente, incluir:

- A periodicidade e a natureza dos controlos físicos a executar em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , na perspectiva da realização do mercado interno, os princípios relativos à organização dos controlos sanitários para os produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(1)</sup>; a periodicidade é fixada em função das garantias que pode oferecer o país terceiro em relação aos controlos efectuados no local de origem; os controlos físicos devem permitir assegurar que os produtos da pesca são próprios para consumo humano, não representam perigo para a saúde pública e satisfazem as normas do presente regulamento, nomeadamente as estabelecidas no ponto IV do capítulo III e no ponto II do capítulo IV do anexo;
- O fornecimento de um certificado sanitário que deve acompanhar qualquer remessa destinada à Comunidade;
- A aposição de uma marca que identifique os produtos da pesca, nomeadamente através do número de aprovação do estabelecimento de proveniência;
- Uma lista dos estabelecimentos e dos navios-fábrica de cuja proveniência é autorizada a importação de produtos da pesca;

2. As condições referidas nas alíneas a), b) e c) do nº 1 podem ser alteradas em conformidade com o procedimento fixado no artigo 18º. As condições referidas na alínea d) do nº 1 podem ser alteradas pela Comissão que do facto informará os Estados-membros.

3. No intuito de permitir a adopção de decisões relativas às importações e de assegurar o respeito das condições de produção, armazenagem e expedição de produtos da pesca destinados à Comunidade, devem ser efectuados controlos *in loco* por peritos da Comissão e dos Estados-membros.

Os peritos dos Estados-membros incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará quaisquer despesas efectuadas nesse contexto.

(1) JO nº L . . . de . . . . . , p. . . . .

A periodicidade e as modalidades dos controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 19º. As decisões tomadas para esse efeito e, nomeadamente, no que respeita às visitas aos estabelecimentos, devem, para cada país terceiro, basear-se na situação sanitária aí verificada.

#### Artigo 12º

Se, aquando da execução de um controlo previsto no nº 3 do artigo 11º, forem revelados factos graves susceptíveis de tornar perigosa para o consumo humano a introdução no mercado de produtos da pesca, a Comissão deve informar os Estados-membros e adoptar imediatamente uma decisão que altere as condições de importação ou suspender a importação a partir de um estabelecimento, de parte ou da totalidade do país terceiro em causa.

Será tomada uma decisão a esse respeito em conformidade com o procedimento fixado no artigo 18º.

#### Artigo 13º

É proibida a importação de produtos da pesca caso não sejam respeitadas as condições do presente regulamento e, nomeadamente, quando se verifique que:

- a remessa não corresponde às condições de importação estabelecidas para o país terceiro em causa,
- a remessa representa um perigo para a saúde humana.

#### Artigo 14º

1. Caso, no território de um país terceiro, se declare ou se propague uma doença transmissível pelos produtos da pesca ao homem e susceptível de comprometer gravemente a saúde pública ou se qualquer outro motivo grave de protecção da saúde pública o justifique, a Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º, ou um Estado-membro podem proibir a importação ou fixar condições especiais para a importação de produtos da pesca em proveniência directa ou indirecta do país terceiro na sua totalidade ou de parte do seu território.

2. As medidas tomadas pelos Estados-membros com base no nº 1, bem como a sua revogação, devem imediatamente ser comunicadas aos outros Estados-membros e à Comissão com indicação dos motivos.

3. A Comissão procederá, o mais rapidamente possível, a um exame da situação. A Comissão pode adoptar, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º, as decisões necessárias.

4. A Comissão acompanhará a evolução da situação e, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º, alterará ou revogará, em função dessa evolução, as decisões referidas no nº 1 e no nº 3.

## CAPÍTULO IV

### Disposições finais

#### Artigo 15º

A alteração do anexo do presente regulamento será efectuada, nomeadamente com vista à sua adaptação à evolução científica e técnica, em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 17º.

#### Artigo 16º

A Comissão, de acordo com o procedimento estabelecido no artigo 19º, pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

#### Artigo 17º

1. Nos casos em que se deve aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem demora o assunto ao Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão 68/361/CEE do Conselho, a seguir denominado «o comité», quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 18º

1. Nos casos em que se deve aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem

demora o assunto ao comité, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo de dois dias. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de quinze dias a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 19º

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

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

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

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

#### Artigo 20º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1993.

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

## ANEXO

### CAPÍTULO I

#### CONDIÇÕES DURANTE E APÓS O DESEMBARQUE

1. O equipamento de descarga e desembarque deve ser constituído por materiais fáceis de limpar e deve ser mantido em bom estado.
2. Aquando da descarga ou do desembarque, deve evitar-se a contaminação dos produtos da pesca; deve, nomeadamente, assegurar-se que:
  - a descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente,
  - os produtos da pesca sejam rapidamente colocados ao abrigo, nas instalações de transporte, de armazenagem, de venda ou num estabelecimento,
  - não sejam utilizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.
3. Os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são expostos para venda ou armazenados devem:
  - a) Ter paredes de materiais fáceis de limpar;
  - b) Ter um solo impermeável, fácil de lavar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água;
  - c) Ter instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios e retretes com autoclismo. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mão a utilizar uma única vez;

- d) Estar suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca;
  - e) Aquando da exposição ou da armazenagem dos produtos da pesca, os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis não devem penetrar nas lotas;
  - f) Ser regularmente limpos e, pelo menos, no final de cada venda. Após cada venda, as faces externas e internas dos caixotes devem ser limpas e passadas por água, com água potável ou água do mar salubre; se necessário, devem ser desinfectadas;
  - g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar ou de cuspir, colocados de maneira visível.
4. Após o desembarque ou, se for caso disso, a primeira venda, os produtos da pesca devem imediatamente ser transportados, em condições adequadas, para o seu local de destino.

## CAPÍTULO II

### CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA

#### I. Condições gerais de organização dos locais e de equipamento em material

Os estabelecimentos devem, pelo menos, incluir:

1. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que o trabalho possa aí exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais serão concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação do produto;
2. Nos locais em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos:
  - a) Um solo de materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;
  - b) Paredes fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
  - c) Um tecto fácil de limpar;
  - d) Portas de materiais inalteráveis;
  - e) Uma ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação do vapor;
  - f) Uma iluminação suficiente;
  - g) Um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfectação das mãos; as torneiras não devem poder ser accionadas com a mão; estes dispositivos devem estar equipados com toalhas de mão a utilizar uma única vez;
  - h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;
3. Nos locais de refrigeração em que são armazenados os produtos da pesca:
  - disposições idênticas às previstas nas alíneas a), b), c) e d) do nº 2,
  - se for caso disso, uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas no presente regulamento;
4. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.;
5. Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e facas, de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;
6. Recipientes especiais, estanques, de materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, ou um local destinado a receber esses produtos, se a sua quantidade o tornar necessário;
7. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, nos termos da Directiva do Conselho 80/778/CEE, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano <sup>(1)</sup>, ou, eventualmente, de água do mar salubre ou tornada salubre através de um sistema de depuração adequado, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, é autorizada, a título excepcional, uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, a luta contra os incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, com a condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos. As condutas de água não potável devem estar claramente separadas daquelas em que circula água potável ou a água do mar limpa;
8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais que satisfaça as exigências de higiene;

<sup>(1)</sup> JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

9. Um número suficiente de vestiários com paredes e solos lisos, impermeáveis e laváveis, com lavatórios e retretes com autoclismo. Estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mãos a utilizar uma única vez; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas com a mão;
10. Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovadas;
11. Nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos, tais como lavagantes e enguias, uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência, alimentada por água de qualidade não susceptível de transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas.

## II. Condições gerais de higiene

### A. Condições gerais de higiene aplicáveis aos locais e aos materiais

1. O solo, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para o trabalho dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.
2. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita; os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias susceptíveis de apresentar qualquer grau de toxicidade devem ser guardados em locais ou armários que se fechem à chave. Serão utilizados de modo a não incorrer em risco de contaminação dos produtos.
3. Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da autoridade competente.
4. A utilização de água potável ou de água do mar salubre é obrigatória para todas as utilizações; todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios, com a condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos.
5. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de modo a que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.

### B. Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal

1. Exige-se o máximo estado de limpeza por parte do pessoal e, nomeadamente:
  - a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar touca limpa; isto aplica-se, nomeadamente, às pessoas que manipulem produtos da pesca sujeitos a contaminação;
  - b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar;
  - c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos da pesca.
2. A entidade patronal deve tomar todas as medidas necessárias para evitar o trabalho ou a manipulação dos produtos da pesca por qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa está em condições de realizar esse trabalho sem perigo.

## CAPÍTULO III

### CONDIÇÕES ESPECIAIS APLICÁVEIS À MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA EM TERRA

#### I. Condições aplicáveis aos produtos frescos

1. Quando os produtos frescos não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados num prazo razoável após o desembarque, devem ser armazenados sob gelo na câmara fria do estabelecimento. Deve ser adicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado para a refrigeração deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre e armazenado em condições higiénicas em recipientes concebidos para esse efeito; os recipientes devem ser mantidos limpos e em bom estado. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por refrigeração mecânica, em condições de temperatura similares.
2. Operações tais como descabeçamento e evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico; imediatamente a seguir a essas operações, os produtos devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância.

3. Operações tais como filetagem e corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas, nomeadamente aquando das operações de descabeçamento e evisceração; os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação. Os filetes e postas destinados à venda no estado fresco devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua obtenção.
4. Os recipientes utilizados para a expedição ou a armazenagem dos produtos da pesca frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e, nomeadamente, de modo a permitir um escoamento fácil da água de fusão.
5. A não ser que existam instalações especiais para a colocação constante do lixo, este deve ser colocado em recipientes herméticos equipados com uma tampa fáceis de limpar e desinfectar. Os resíduos não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os recipientes devem ser transferidos, pelo menos no final de cada dia de trabalho, para uma zona separada ou locais destinados a esse efeito. Os recipientes devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados após cada utilização.

## II. Condições aplicáveis aos produtos congelados e ultracongelados

1. Os estabelecimentos devem ter:
  - a) Uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a uma baixa de temperatura rápida que permita obter as temperaturas referidas no presente regulamento;
  - b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para manter os produtos, nos locais de armazenagem, a uma temperatura não superior às previstas no presente regulamento, independentemente da temperatura exterior.

Contudo para os atuns congelados em salmoura e destinados à fabricação de conservas, as temperaturas mais elevadas que as previstas pelo presente regulamento podem ser toleradas em razão dos imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à manutenção destes produtos.

2. Os produtos frescos a congelar ou ultracongelar devem satisfazer o disposto na secção I do presente capítulo.
3. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder facilmente ser consultado. A parte termo-sensível do dispositivo registador deve estar colocada na zona mais afastada da fonte de frio em que se verifique a temperatura mais elevada do local de armazenagem.

Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das autoridades de controlo durante, pelo menos, o período de armazenagem do produto.

4. A descongelação dos produtos da pesca deve efectuar-se em condições de higiene adequadas: deve evitar-se a contaminação e deve prever-se um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo.

Após a descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições fixadas no presente regulamento: caso sejam preparados ou transformados, estas operações devem realizar-se o mais rapidamente possível.

## III. Condições aplicáveis aos produtos transformados

1. Os produtos frescos ou congelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos da secção I ou II do presente capítulo.
2. Caso seja aplicado um tratamento destinado à destruição de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser registado e controlado e ser objecto de aprovação por parte da autoridade competente. É importante, nomeadamente, registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento pelo calor, a concentração de sal, o pH, o conteúdo em água, etc. Os registos devem ser mantidos à disposição da autoridade competente durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.
3. Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento tal como salga, fumagem, dessecação ou colocação em escabeche devem ter aposta na sua embalagem uma marca claramente visível com indicação das condições de armazenagem em conformidade com a Directiva do Conselho 79/112/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE <sup>(1)</sup>.

Além disso, devem ser respeitadas as seguintes condições:

<sup>(1)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.



#### 4. *Conservas*

Na caso de fabrico de produtos de peixe que sejam submetidos a tratamento estabilizador pelo calor em recipientes hermeticamente fechados, deve velar-se por que:

- a) O tratamento térmico se realize em conformidade com um processo valido definido por critérios importantes tais como o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento térmico aplicado deve destruir todos os germes patogénicos e de conspurcação, bem como os esporos de micorganismos patogénicos. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinado a verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico;
- b) Sejam realizados, pelo fabricante, controlos adicionais por amostragem para assegurar que os produtos transformados foram objecto de um tratamento eficaz, por meio de:
  - testes de incubação, para este efeito, os estabelecimentos devem dispor de instalações destinadas à incubação de amostras de produtos da pesca em conserva; a incubação deve realizar-se a uma temperatura de 37 °C durante sete dias ou 36 °C durante dez dias,
  - exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado;
- c) Sejam colhidas amostras da produção diária, em intervalos previamente determinados, no intuito de verificar se as latas foram fechadas eficazmente; para o efeito, deve existir um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares dos engastes dos recipientes fechados.
- d) Sejam realizados controlos para garantir que os recipientes estão intactos;
- e) Todos os recipientes simultaneamente submetidos a um tratamento térmico, nas mesmas condições, recebam uma marca de identificação de lote;

#### 5. *Fumagem*

- a) A serradura utilizada para a fumagem do peixe deve ser armazenada num local separado da area de fumagem e utilizada de modo a não contaminar os produtos.
- b) Não é autorizada a utilização de serradura fabricada a partir de madeira tratada com preservativos quimicos.
- c) Após a fumagem, os produtos devem ser rapidamente arrefecidos, antes de serem embalados.

#### 6. *Salga*

- a) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação.
- b) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo de salmoura.
- c) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

#### 7. *Produtos de crustáceos e moluscos pré-cozidos*

Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

- a) Qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser agua potavel ou agua do mar salubre;
- b) A descorticação ou remoção da concha devem efectuar-se de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Quando manuais, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superficies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas maquinas, estas devem ser limpas com frequência.

Após descorticação ou remoção da concha, os produtos pré-cozidos devem imediatamente ser ou congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento dos germes patogénicos e ser armazenados em salas adequadas.

#### 8. *Polpa de peixe*

A polpa de peixe, obtida por remoção mecânica das espinhas, deve ser fabricada em conformidade com as seguintes condições:

- a) A separação mecânica deve ocorrer imediatamente após a filetagem, utilizando matérias-primas isentas de vísceras. Se for utilizado pescado inteiro, este deve ser previamente eviscerado e lavado;
- b) As máquinas devem ser limpas com frequência e, pelo menos, de duas em duas horas;
- c) A polpa deve ser imediatamente congelada após a sua fabricação, ou ser incorporada em produtos estabilizados por meio de um tratamento adequado ou congelados.

#### IV. Condições aplicáveis aos nemátodos

1. Antes da sua comercialização, o peixe e produtos de peixe enumerados no nº 2 e destinados a ser consumidos em natureza devem ser submetidos às medidas seguintes:
  - a) Um controlo visual deve ser efectuado aquando da sua fabricação, de acordo com um plano de amostragem a fixar em conformidade com o procedimento previsto no artigo 17º, tendo como objectivo a detecção dos nemátodos e a remoção dos nemátodos visíveis;
  - b) Devem ter sido sujeitos a um tratamento por congelação, a uma temperatura igual ou inferior a -20 °C no interior do peixe, durante um período de, pelo menos, 24 horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.
2. Lista dos peixes e dos produtos de peixe abrangidos pelo nº 1:
  - a) Pescado a consumir cru ou praticamente cru, tal como o jovem arenque (*maatje*);
  - b) As seguintes espécies, se tiverem de ser submetidas a um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de 60 °C;
    - arenque,
    - cavalas e sardas,
    - espadilha,
    - salmões do Atlântico e do Pacífico (*selvagens*).
  - c) O arenque em escabeche e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para destruir as larvas de nemátodos.

A presente lista pode ser alterada em conformidade com o procedimento previsto no artigo 17º. De acordo com o mesmo procedimento, são fixados os critérios que devem permitir definir os tratamentos considerados insuficientes para destruir os nemátodos.
3. Os fabricantes devem assegurar-se que os peixes e produtos de peixe referidos no nº 2 ou as matérias-primas destinadas à sua fabricação foram, antes da sua colocação para consumo, submetidos ao tratamento referido na alínea b) do nº 1.
4. Os produtos da pesca referidos no nº 2 devem, aquando da sua colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado de tratamento.

### CAPÍTULO IV

#### CONTROLO SANITÁRIO E VIGILÂNCIA DA PRODUÇÃO

##### I. Vigilância geral

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de vigilância, no intuito de verificar se é observado o disposto no presente regulamento. O sistema de vigilância incluirá, nomeadamente:

1. Um controlo dos navios de pesca;
2. Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;
3. Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, nomeadamente:
  - a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
  - b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
  - c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
  - d) Se as marcas são apostas correctamente.
4. Verificações quanto às condições de armazenagem e transporte.

##### II. Condições específicas

###### 1. Controlos organolépticos

Os produtos da pesca devem ser submetidos a vigilância por parte da autoridade competente, no momento de desembarque ou antes da primeira venda, para se verificar se são próprios para consumo humano. Essa vigilância consistirá numa avaliação organoléptica.

Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, as normas comuns de comercialização fixadas em conformidade com o artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3796/81 do Conselho satisfazem as exigências organolépticas necessárias ao cumprimento do disposto no presente regulamento.

No que diz respeito aos produtos que não são objecto de harmonização no âmbito do Regulamento (CEE) nº 3796/81, a Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º, pode, caso seja necessário, fixar exigências organolépticas específicas.

Caso se verifique que não foi observado o disposto no presente regulamento, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca. Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínimas fixadas em conformidade com o regulamento acima referido. Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não são próprios para o consumo humano, estes serão retirados do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

## 2. Controlos químicos

A. Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

a) ABVT (Azoto básico volátil total) e NTMA (Azoto-Timetilamina)

São realizados, a título indicativo, controlos para determinar os valores dos parâmetros. Valores elevados não devem automaticamente conduzir à rejeição dos produtos mas induzir um inquérito com vista a determinar a causa dos valores elevados.

b) Histamina

Devem ser colhidas nove amostras para cada lote,

— o teor médio deve sempre ser inferior a 100 ppm,

— 2 amostras podem ter um teor superior a 100 ppm, mas inferior a 200 ppm,

— nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

Estes limites aplicam-se apenas aos peixes das seguintes famílias: *Scrombridae* e *Clupeidae*. Os exames devem ser realizados em conformidade com métodos fiáveis, cientificamente reconhecidos, tal como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

B. Contaminadores provenientes do meio aquático

Sem prejuízo da regulamentação comunitária relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos da pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores provenientes do meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organo-halogénicas numa quantidade tal que faça com que a quantidade alimentar ingerida exceda as doses diárias admissíveis (DDA) para o homem.

Deve ser estabelecido pelos Estados-membros um plano de vigilância para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

A Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 17º:

a) Altera e completa os requisitos para os controlos químicos com vista à adaptação ao progresso tecnológico e científico;

b) Fixa os métodos de análise a utilizar para o controlo dos critérios químicos, bem como os planos de colheita de amostras;

c) Fixa os níveis a respeitar para os critérios químicos.

## 3. Controlos microbiológicos

Em conformidade com o procedimento fixado no artigo 17º, poderão ser fixados, caso necessário para a protecção da saúde pública, critérios microbiológicos que incluirão planos de colheita de amostras e métodos de análise.

## CAPÍTULO V

### ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

1. A embalagem deve ser efectuada em condições de higiene satisfatórias, evitando a contaminação dos produtos da pesca.
2. Os materiais de embalagem devem satisfazer todas as normas de higiene, nomeadamente:
  - não devem poder alterar as características organolépticas das preparações dos produtos da pesca,

- não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana,
  - devem ser de uma solidez suficiente para assegurar uma protecção eficaz dos produtos da pesca.
3. O acondicionamento não pode ser reutilizado com exclusão de determinados recipientes especiais, de materiais impermeáveis, lisos e resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, que podem ser reutilizados após limpeza e desinfecção. A embalagem utilizada para os produtos frescos mantidos sob gelo deve permitir o escoamento da água de fusão do gelo.
  4. Os materiais de embalagem devem, antes da sua utilização, ser armazenados numa zona separada da zona de produção; devem ser protegidos da poeira e da contaminação.

## CAPÍTULO VI

### MARCAÇÃO

Sem prejuízo do disposto na Directiva do Conselho 79/112/CEE relativa à aproximação 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 89/395/CEE <sup>(2)</sup>, deve ser possível identificar, para efeitos de inspecção, o estabelecimento de expedição das remessas de produtos da pesca, tanto através da marcação como através dos documentos de acompanhamento. Para o efeito, devem figurar no rótulo ou nos documentos de acompanhamento as seguintes informações:

- o país de expedição,
- a identificação do estabelecimento de expedição, incluindo o número oficial de aprovação deste último.

## CAPÍTULO VII

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

1. Os produtos da pesca devem, durante todo o tempo de armazenagem e de transporte, ser mantidos às temperaturas fixadas pelo presente regulamento e, nomeadamente:
  - os produtos da pesca frescos devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente,
  - os produtos da pesca congelados devem ser mantidos a uma temperatura inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ,
  - os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante.
2. Não podem ser armazenados com os produtos da pesca produtos que possam afectar a sua salubridade ou contaminá-los, a não ser que os produtos da pesca estejam embalados.
3. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período do transporte. Se for utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos.

As superfícies interiores dos meios de transporte devem estar acabadas de modo a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca. Devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

4. Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, quer simultaneamente quer em momentos diferentes.
5. Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e, se for caso disso, não tenham sido desinfectados.
6. As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não deve ter um efeito negativo sobre esses produtos.

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

<sup>(2)</sup> JO n.º L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

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

COM(89) 668 final

(Apresentada pela Comissão em 12 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/06)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

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

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

2. O presente regulamento não se aplica:

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

<sup>(2)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(4)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

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

#### Artigo 2º

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

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

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

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

#### Artigo 3º

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ou

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

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

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

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

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

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

#### Artigo 4º

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Artigo 5º

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

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

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

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

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

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

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

<sup>(2)</sup> JO nº L 221 de 7. 8. 1989, p. 43.

<sup>(3)</sup> JO nº L 2 . . . , p. . . .

**Artigo 6º**

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

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

**Artigo 7º**

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

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

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

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

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

**Artigo 8º**

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32.

<sup>(2)</sup> JO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

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

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

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

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

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

**Artigo 9º**

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

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

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

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

**Artigo 10º**

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



*Artigo 11º*

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

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

*Artigo 12º*

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

*Artigo 13º*

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

*Artigo 14º*

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

*Artigo 15º*

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

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

3. O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado, para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da

Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

5. Se as medidas projectadas não forem conformes ao parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas e pô-las-á imediatamente em aplicação

*Artigo 16º*

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

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

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

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

*Artigo 17º*

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

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

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

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(2)</sup> JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

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

#### Artigo 18º

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

#### Artigo 19º

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

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

#### Artigo 20º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

### ANEXO I

#### CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

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

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

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

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

## CAPÍTULO I

### Condições gerais de aprovação dos matadouros de aves de capoeira

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

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

## CAPÍTULO II

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

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

## CAPÍTULO III

### Condições especiais de aprovação de entrepostos

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

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

## CAPÍTULO IV

## Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

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

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

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

## CPÍTULO V

### Inspeção sanitária *ante mortem*

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

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

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

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

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

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

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

28. A inspeção deve permitir precisar:

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO VI

### Condições de higiene e de abate

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

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

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

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

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

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

No caso de carcaças com peso:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO VII

### Inspeção sanitária *post mortem*

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



## CAPÍTULO VIII

Decisão do veterinário oficial na inspecção *post mortem*

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

## CAPÍTULO IX

## Disposições relativas à carne destinada ao corte

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

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

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

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

## CAPÍTULO X

### Controlo sanitário da carne cortada e da carne armazenada

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

## CAPÍTULO XI

### Marcação de salubridade

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

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

## CAPÍTULO XII

### Armazenagem

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

## CAPÍTULO XIII

### Acondicionamento e embalagem da carne fresca de aves de capoeira

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.

## CAPÍTULO XIV

## Transporte

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

## ANEXO II

## Qualificações profissionais dos assistentes

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

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

## ANEXO III

## MODELO

## ATESTADO SANITÁRIO

para aves de capoeira transportadas entre a exploração e o matadouro

Serviço competente ..... Nº (1) .....

I. *Identificação dos animais*

Espécie animal: .....

Número de animais: .....

Marca de identificação: .....

II. *Proveniência dos animais*

Endereço da exploração de origem: .....

.....

III. *Destino dos animais*

Estes animais são transportados para o seguinte matadouro:

.....

.....

pelo seguinte meio de transporte: .....

IV. *Atestado*

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

Feito em ....., em .....

.....  
(Assinatura do veterinário oficial)

---

(1) Facultativo.

## ANEXO IV

## MODELO

## ATESTADO SANITÁRIO

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

Serviço competente ..... Nº (¹) .....

I. *Identificação das carcaças não evisceradas*

Espécie: .....

Número de carcaças não evisceradas: .....

II. *Proveniência das carcaças não evisceradas*

Endereço da exploração de engorda: .....

.....

III. *Destino das carcaças não evisceradas*

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

.....

.....

IV. *Atestado*

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

Feito em ....., em .....

.....  
(Assinatura do veterinário oficial)

(¹): Facultativo.

**Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne**

COM(89) 669 final

(Apresentada pela Comissão em 12 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/07)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS;

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os produtos à base de carne estão incluídos na lista dos produtos do anexo II do Tratado; que a produção e a introdução no mercado de produtos à base de carne constituem uma importante fonte de rendimentos para uma parte da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a produtividade, devem ser estabelecidas, a nível comunitário, normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne;

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

Considerando que a adopção de normas sanitárias contribui para a protecção da saúde pública e para a realização do mercado interno;

Considerando que, para esse efeito, é necessário alargar o âmbito de aplicação dos princípios estabelecidos na Directiva 77/99/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1976, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/227/CEE <sup>(2)</sup>; que esse alargamento impõe determinadas alterações técnicas da referida directiva;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações específicas, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto de normas previstas no presente regulamento; que é conveniente solucionar a questão da eventual concessão de derrogações, limitadas ou temporárias, aos estabelecimentos em causa, no âmbito geral fixado pela Decisão . . . /CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias específicas de produção e introdução no mercado de produtos de origem animal <sup>(3)</sup>;

Considerando que é conveniente sublinhar que tanto a exclusão de determinadas operações do âmbito de aplicação do presente regulamento como a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas no mesmo não põem em causa a obediência do conjunto das operações de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne às normas sanitárias estabelecidas pelo Regulamento (CEE) n.º . . . do Conselho, de . . . , que estabelece as normas sanitárias gerais aplicadas à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal, bem como as normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal <sup>(4)</sup>;

Considerando que a Comissão deve ser incumbida da adopção das medidas de execução do presente regulamento; que, para esse efeito, é conveniente prever um processo que institua uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO

*Artigo 1º*

1. O presente regulamento estabelece as normas sanitárias de produção e introdução no mercado, na Comunidade, de produtos à base de carne destinados ao consumo humano.
2. O presente regulamento não se aplica à preparação nem à armazenagem de produtos à base de carne em pontos de venda a retalho ou em locais adjacentes aos pontos de venda, sempre que a preparação e a armazenagem sejam efectuadas exclusivamente para abastecimento directo do consumidor final. Eventualmente, a Comissão pode, de acordo com o processo previsto no artigo 11º, adoptar as normas necessárias para uma aplicação uniforme das operações previstas no presente número.

*Artigo 2º*

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

1. *Produtos à base de carne*: os produtos elaborados a partir de carne que tenha sido submetida a um tratamento tal que a superfície de corte à vista permita verificar o desaparecimento das características da carne.
2. *Tratamento*: o aquecimento, a salga, a salga profunda ou a dessecção da carne fresca, associada ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes processos.
3. *Aquecimento*: a utilização do calor seco ou húmido.
4. *Salga*: a utilização do sal.

<sup>(1)</sup> JO n.º L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.

<sup>(2)</sup> JO n.º L 93 de 6. 4. 1989, p. 25.

<sup>(3)</sup> JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(4)</sup> JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

5. *Salga profunda*: a difusão do sal na massa do produto.
6. *Dessecação*: a redução natural ou artificial da quantidade de água.
7. *Cura*: o tratamento das carnes cruas salgadas, aplicado em condições climáticas susceptíveis de provocar, durante uma redução lenta e gradual da humidade, a evolução de processos de fermentação ou enzimáticos naturais, dos quais resultam, com o passar do tempo, alterações que conferem ao produto características organolépticas típicas e que asseguram a conservação e a salubridade em condições normais de temperatura ambiente.
8. *Pratos preparados*: os produtos à base de carne que correspondem a preparados culinários cozidos ou pré-cozidos, que não utilizam aditivos para a sua conservação e que se apresentam acondicionados.
9. *Acondicionamento*: a protecção dos produtos à base de carne por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro recipiente em contacto directo com o produto em questão, bem como esse mesmo invólucro ou esse mesmo recipiente.
10. *Embalagem*: a colocação num recipiente de um ou mais produtos à base de carne, acondicionados ou não, bem como o próprio recipiente.
11. *Recipiente hermeticamente fechado*: o recipiente, impermeável ao ar, destinado a proteger o seu conteúdo contra a introdução de microrganismos durante e após o tratamento pelo calor.
12. *Estabelecimento*: uma instalação de transformação ou um entreposto aprovados.
13. *Autoridade competente*: a autoridade sanitária designada pelo Estado-membro.
14. Além disso, são aplicáveis, na medida do necessário, as definições previstas:
  - no Regulamento (CEE) nº ... do Conselho, de ..., que estabelece as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca <sup>(1)</sup>,
  - no Regulamento (CEE) nº ... do Conselho, de ..., que estabelece as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira e revoga a Directiva 71/118/CEE <sup>(2)</sup>,
  - no Regulamento (CEE) nº ... do Conselho, de ..., relativo à carne de animais de espécies cinegéticas e de coelho <sup>(3)</sup>,
  - no Regulamento (CEE) nº ... do Conselho, de ..., que estabelece as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne picada e de preparados de carne e de polpa de carne para utilização industrial <sup>(4)</sup>.

<sup>(1)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

<sup>(2)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

<sup>(3)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

<sup>(4)</sup> JO nº L ... de ..., p. ...

### Artigo 3º

Os produtos à base de carne devem satisfazer as seguintes condições:

1. Ter sido preparados e armazenados num estabelecimento aprovado e inspeccionado em conformidade com o artigo 5º e que satisfaça as exigências estabelecidas no presente regulamento, nomeadamente no capítulo I do anexo A e no capítulo I do anexo B.
2. Ter sido preparados em condições de higiene que satisfaçam as normas do capítulo II do anexo A e, se for caso disso, dos capítulos II e III do anexo B.
3. Ter sido preparados a partir de carne, de carne picada, de preparados de carne ou de produtos à base de carne, cuja introdução no mercado seja permitida.
4. Ter sido submetidos a um controlo efectuado por estabelecimentos sujeitos a inspecções periódicas levadas a efeito pelas autoridades competentes, de modo a assegurar que os produtos à base de carne satisfaçam as exigências estabelecidas no presente regulamento.
5. Ter sido submetidos a um controlo assegurado pela autoridade competente, em conformidade com o capítulo III do anexo A.
6. Em caso de acondicionamento ou embalagem, ser acondicionados ou embalados em conformidade com o capítulo IV do anexo A.
7. Ser objecto de uma marcação de salubridade em conformidade com o capítulo V do anexo A.
8. Ser armazenados e transportados em boas condições sanitárias, em conformidade com o capítulo VI do anexo A.

### Artigo 4º

Os produtos à base de carne devem satisfazer as condições suplementares seguintes:

1. Devem ter sido preparados por aquecimento, utilização de sais ou dessecação, podendo estes processos ser combinados com a fumagem ou a cura, eventualmente em condições microclimáticas especiais, e associados, nomeadamente, a certos adjuvantes de salga profunda. Podem também ser associados a outros produtos alimentares e a condimentos.
2. No que respeita aos produtos à base de carne que não podem ser conservados à temperatura ambiente, o produtor deve, para efeitos de controlo, indicar, de forma bem visível e legível, na embalagem do produto, as seguintes menções, desde que estas não se encontrem previstas na legislação comunitária relativa à rotulagem: temperatura a que o produto em questão deve ser transportado e armazenado e data limite de consumo.

### Artigo 5º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista de estabelecimentos aprovados e atribuirá a cada estabelecimento um número de aprovação. Essa lista deve ser posteriormente comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

O Estado-membro só deve aprovar um estabelecimento se este for conforme às disposições contidas no presente



regulamento. O Estado-membro retirará a sua aprovação se as condições que levarem a essa aprovação deixarem de ser cumpridas.

Se for efectuado um controlo nos termos do artigo 6º, o Estado-membro em questão terá em conta as respectivas conclusões. Em caso de retirada de uma aprovação, será a mesma comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

2. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos aprovados são efectuados pela autoridade competente.

A autoridade competente deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos, de modo a assegurar o cumprimento das disposições contidas no presente regulamento.

Caso essas inspecções e controlos revelem que nem todas as exigências estabelecidas no presente regulamento estão a ser cumpridas, a autoridade competente deve tomar as medidas adequadas para obviar a essa situação.

#### Artigo 6º

1. Na medida em que tal for necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, os peritos veterinários da Comissão podem efectuar controlos no local; podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados respeitam efectivamente as disposições do presente regulamento. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados. O Estado-membro em cujo território estiver a ser efectuado um controlo prestará toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento das suas missões.

2. As disposições gerais de aplicação do presente artigo são fixadas de acordo com o processo previsto no artigo 12º. Se necessário, e de acordo com o mesmo processo, pode ser estabelecido um código que reúna as regras a seguir nos controlos referidos no nº 1.

#### Artigo 7º

1. De acordo com o processo previsto no artigo 11º, podem ser concedidas derrogações, relativamente às condições de aprovação dos estabelecimentos referidas no capítulo I do anexo A e no capítulo I do anexo B, aos estabelecimentos de pequena produção.

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

3. Aquando da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão fixa, de acordo com o processo previsto no artigo 11º, as condições gerais e específicas aplicáveis à execução de cada derrogação.

#### Artigo 8º

As disposições previstas no Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho [relativo aos controlos veterinários no comércio

intracomunitário com vista à realização do mercado interno] (1) são aplicáveis, nomeadamente, no que diz respeito à organização e à sequência a dar aos controlos efectuados pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

#### Artigo 9º

A Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 12º, pode emitir recomendações acompanhadas de directrizes relativas às boas práticas de fabrico, aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

#### Artigo 10º

Os anexos serão alterados de acordo com o processo previsto no artigo 11º, nomeadamente a fim de ter em conta o progresso científico e tecnológico.

#### Artigo 11º

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

2. Nos casos em que é feita referência ao processo previsto no presente artigo, o comité é convocado pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido dum representante dum Estado-membro.

3. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes ao parecer do comité ou na ausência do parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

(1) JO nº L . . . de . . . , p . . .

(2) JO nº L 225 de 18. 10. 1968, p. 23.

**Artigo 12º**

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

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

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

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

**Artigo 13º**

1. A Directiva 77/99/CEE é revogada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1993.

2. Todavia, as normas de execução adoptadas por força da Directiva 77/99/CEE permanecerão em vigor no que diz respeito ao presente regulamento.

**Artigo 14º**

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

**ANEXO A****CAPÍTULO I****CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Sem prejuízo das condições especiais previstas no anexo B, os estabelecimentos devem dispor de, pelo menos:

1. Nos locais em que se procede à manipulação e ao fabrico de produtos à base de carne:
  - a) Um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento de água. Para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame;
  - b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de pelo menos dois metros;
  - c) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas de ambos os lados por um revestimento liso e impermeável;
  - d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
  - e) Uma ventilação adequada e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
  - f) Uma iluminação adequada;
  - g) Um tecto limpo e fácil de limpar; na sua ausência, a superfície interna da cobertura de tecto deve satisfazer essas condições;

Nos locais de armazenagem dos produtos à base de carne, bem como da carne, da carne picada ou das preparações de carne destinadas ao seu fabrico, são aplicadas as mesmas condições. Todavia:

- nos locais de armazenagem refrigerados, um solo fácil de limpar e de desinfectar, disposto de modo a permitir o fácil escoamento da água, e paredes lisas, resistentes, impermeáveis e fáceis de limpar e desinfectar,
- nos locais de congelação ou de ultracongelação, um solo de material impermeável e imputrescível, fácil de limpar, bem como paredes lisas, impermeáveis e fáceis de limpar.

2. O mais perto possível dos locais de trabalho:
  - a) Um número suficiente de dispositivos para a lavagem e a desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos,

estas instalações devem estar dotadas de água corrente, fria e quente, ou água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;

- b) Dispositivos para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, dotados de água a uma temperatura mínima de 82 °C; o dispositivo de limpeza e de desinfecção do material não exigido caso se proceda à referida limpeza num local separado dos locais de trabalho.
3. Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.
  4. a) Dispositivos e instrumentos de trabalho, tais como mesas de cortar, tábuas de cortar amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de material resistente à corrosão não susceptíveis de alterar a carne, a carne picada, os produtos à base de carne ou as preparações de carne, fáceis de limpar e de desinfectar; é proibida a utilização da madeira;
  - b) Instrumentos e equipamentos resistentes à corrosão e que satisfaçam as regras de higiene para:
    - a manipulação da carne, da carne picada, dos produtos à base de carne e das preparações de carne,
    - o depósito dos recipientes utilizados para a carne, de modo a impedir que a carne, a carne picada, os produtos à base de carne, as preparações de carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o solo ou com as paredes;
  - c) Equipamentos para a manipulação e a protecção em condições de higiene da carne, da carne picada, dos produtos à base de carne e das preparações de carne ao longo das operações de carga e descarga;
  - d) Recipientes especiais, estanques, de material resistente à corrosão, munidos de uma tampa e sistema de fecho que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, destinados a recolher a carne cortada, a carne picada, os produtos à base de carne ou as preparações de carne não destinados ao consumo humano, ou um local fechado à chave para a recolha dos referidos produtos se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retirados ou destruídos no final de cada dia de trabalho.

Quando essa carne, carne picada, produtos à base de carne ou preparações de carne forem evacuados por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação da carne fresca, da carne picada, dos produtos à base de carne ou das preparações de carne.
5. Uma instalação de refrigeração que permita manter a carne, a carne picada, os produtos à base de carne ou as preparações de carne às temperaturas internas estabelecidas pelos regulamentos referidos no n.º 14 do artigo 2.º e pelo presente regulamento.

Esta instalação deve dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação da água resultante da condensação, de modo a não apresentar qualquer risco de contaminação para a carne, a carne picada, os produtos à base de carne e as preparações de carne.
  6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável na aceção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente; todavia, a título de excepção, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas para o efeito instaladas não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem nenhum risco de contaminação para a carne, a carne picada, os produtos à base de carne e as preparações de carne. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
  7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água quente potável na aceção da Directiva 80/778/CEE.
  8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais que satisfaça as regras de higiene.
  9. Um local suficientemente equipado, com porta de fechar à chave, que ficará à disposição exclusiva da autoridade competente ou, nos locais de armazenagem situados fora do estabelecimento aprovado para a preparação de produtos à base de carne, um local adequadamente equipado para o mesmo fim.
  10. Instalações que permitam efectuar a cada momento e duma forma eficaz as operações de inspecção veterinária prescritas no presente regulamento.
  11. Uma quantidade adequada de vestiários, dotados de paredes e solo lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar dotados de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de material para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos de secagem das mãos; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão. Devem ser colocados lavatórios destes em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários.
  12. Um local e instalações adequadas reservados para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esse local e estas instalações não serão obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

## CAPÍTULO II

## HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES, DO MATERIAL E DOS INSTRUMENTOS NOS ESTABELECIMENTOS

1. É exigido do pessoal, instalações e material em estado de higiene absoluto:
  - a) O pessoal deve, nomeadamente, envergar roupas de trabalho e toucas limpas, bem como, se necessário, uma protecção para o pescoço. O pessoal afectado ao trabalho ou à manipulação da carne, da carne picada, dos produtos à base de carne e das preparações de carne deve lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o dia de trabalho e sempre que retomar o trabalho. O pessoal que tiver estado em contacto com carne contaminada deve, imediatamente, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;
  - b) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos. A destruição dos roedores, insectos e qualquer outro animal prejudicial deve ser efectuada sistematicamente;
  - c) O material e os instrumentos utilizados para trabalhar com a carne fresca, a carne picada, os produtos à base de carne e as preparações de carne devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza. Devem ser cuidadosamente lavados e desinfectados, diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de serem utilizados novamente quando estiverem sujos.

As máquinas de produção contínua devem ser lavadas, pelo menos, no final do trabalho ou em caso de dúvida quanto ao seu estado de limpeza.
2. Os locais, os instrumentos e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o trabalho com a carne fresca, a carne picada, os produtos à base de carne e as preparações de carne.

Podem, todavia, ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, com outros produtos alimentares após a autorização da autoridade competente, desde que sejam tomadas todas as medidas adequadas para evitar a contaminação e a alteração dos produtos abrangidos pelo presente regulamento.
3. A carne fresca, a carne picada, os produtos à base de carne, as preparações de carne e os ingredientes, bem como os recipientes que os contêm não podem:
  - entrar em contacto directo com o solo,
  - estar dispostos ou ser manipulados em condições susceptíveis de os contaminar ou danificar.

Deve velar-se por que não haja qualquer contacto entre as matérias-primas e os produtos acabados.
4. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins.
5. É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem.
6. Detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma a que o equipamento, os instrumentos de trabalho, a carne fresca, os produtos à base de carne, a carne picada e as preparações de carne não sejam afectados. Após a sua utilização, estes equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser enxaguados completamente com água potável. Os produtos de manutenção e limpeza devem ser armazenados em local separado.
7. Devem ser proibidos o trabalho e a manipulação da carne, dos produtos à base de carne, da carne picada e das preparações de carne às pessoas que os possam contaminar.
8. Qualquer pessoa afectada ao trabalho e manipulação de carne fresca, de carne picada, das preparações de carne e de produtos à base de carne deve provar, mediante certificado médico, não existir qualquer impedimento à sua afectação. Este certificado médico deve ser renovado anualmente, excepto se, de acordo com o processo previsto no artigo 11º, for reconhecido outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias equivalentes.
9. Em derrogação do ponto 4, alínea a), do capítulo I, é autorizada a utilização de madeira nos locais de fumagem, de salga, de cura e de salmoura, de armazenagem dos produtos à base de carne e no local de expedição quando tal for indispensável por razões tecnológicas e desde que não apresente qualquer risco de contaminação para esses produtos. A introdução dos estrados de madeira nos referidos locais é autorizada exclusivamente para o transporte de produtos à base de carne embalados.
10. As temperaturas dos locais ou de uma parte dos locais em que se procede ao trabalho da carne fresca, da carne picada, dos produtos à base de carne e das preparações de carne devem assegurar uma produção em condições de higiene satisfatórias; se necessário, esses locais ou partes de locais devem dispor de um dispositivo de ar condicionado.

Quando estiverem a ser utilizados, os locais de corte e de salga devem ser mantidos a uma temperatura não superior a 12 °C.

Pode ser concedida uma derrogação à temperatura prevista no terceiro parágrafo, com o acordo da autoridade competente, quando, por razões tecnológicas de preparação, esta última o considerar possível, nomeadamente se se tratar de locais de corte em fatias, a fim de se ter em consideração a temperatura dos produtos à base de carne.

### CAPÍTULO III

#### CONTROLO DA PRODUÇÃO

1. Os estabelecimentos são submetidos a um controlo exercido pela autoridade competente.
2. O controlo da autoridade competente inclui, nomeadamente, as seguintes tarefas:
  - controlo do estado de higiene dos locais, das instalações e dos instrumentos, bem como da higiene do pessoal, em conformidade com o capítulo II,
  - inspecção sanitária da carne fresca, da carne picada, das preparações de carne e dos produtos à base de carne previstos para o fabrico de produtos à base de carne,
  - controlo da eficácia do tratamento dos produtos à base de carne,
  - controlo de recipientes hermeticamente fechados, de acordo com as directrizes a estabelecer segundo o processo previsto no artigo 12º,
  - execução de qualquer colheita de amostras necessária aos exames laboratoriais,
  - qualquer outro controlo que considerar necessário para cumprimento do presente regulamento.
3. Os resultados dos diversos controlos a efectuar pelo produtor devem ser guardados durante dois anos, a fim de serem apresentados à autoridade competente sempre que esta o solicite.
4. A autoridade competente deve velar por que os produtos à base de carne sejam elaborados a partir de carne cuja introdução no mercado foi autorizada.

### CAPÍTULO IV

#### ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. O acondicionamento e a embalagem devem ser efectuados nos locais previstos para esse fim e em condições de higiene satisfatórias.
2. Sem prejuízo da Directiva 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, o acondicionamento e a embalagem devem satisfazer todas as normas de higiene e ser suficientemente sólidos para assegurar uma protecção eficaz dos produtos à base de carne.
3. O acondicionamento não pode ser reutilizado para os produtos à base de carne, com excepção de determinados recipientes especiais, em terracota e em vidro, que podem ser reutilizados após lavagem e desinfecção.
4. O fabrico dos produtos à base de carne e as operações de acondicionamento e embalagem podem ser efectuados no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:
  - a) O local deve ser suficientemente amplo e adaptado, de modo a assegurar o carácter higiénico das operações;
  - b) O acondicionamento e a embalagem são colocados imediatamente após o seu fabrico num invólucro protector hermético, protegido contra qualquer danificação durante o transporte para o estabelecimento, e armazenado em condições de higiene satisfatórias num local destinado para esse fim;
  - c) Os locais de armazenagem do material de embalagem devem estar isentos de pó e de organismos nocivos, sem qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca, a carne picada, as preparações de carne ou os produtos à base de carne. As embalagens não podem estar armazenadas em contacto com o solo;

<sup>(1)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.

- d) As embalagens são montadas em condições de higiene satisfatórias antes de serem introduzidas no local; pode ser concedida uma derrogação a esta exigência no caso de montagem automática de embalagens, desde que tal não apresente nenhum risco de contaminação para os produtos à base de carne;
  - e) As embalagens são introduzidas no local em condições de higiene satisfatórias e imediatamente utilizadas. Não podem ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular a carne fresca, a carne picada, as preparações de carne e os produtos à base de carne não acondicionados;
  - f) Imediatamente após a sua embalagem, os produtos à base de carne devem ser colocados nos locais de armazenagem previstos para o efeito.
5. Para efeitos de controlo, devem figurar, de modo visível e legível, no acondicionamento ou no rótulo dos produtos à base de carne as seguintes menções:
- na medida em que tal não for claramente indicado pela denominação de venda do produto ou pela lista de ingredientes, em conformidade com a Directiva 79/112/CEE, a espécie ou as espécies a partir da qual ou das quais foi obtida a carne,
  - para as embalagens não destinadas ao consumidor final, a data de preparação.

## CAPÍTULO V

### MARCAÇÃO E ROTULAGEM

1. Os produtos à base de carne devem apresentar uma marcação de salubridade. Esta deve ser efectuada, sob a responsabilidade da autoridade competente no momento da fabricação ou imediatamente após, num local claramente visível e de forma perfeitamente legível, indelével e em caracteres facilmente decifráveis. A marca de salubridade pode ser aposta sobre o próprio produto ou sobre o acondicionamento, caso o produto à base de carne disponha de um acondicionamento individual, ou sobre um rótulo apostado nesse acondicionamento, em conformidade com a alínea b) do ponto 4. Todavia, caso um produto à base de carne seja acondicionado e embalado individualmente, é suficiente a aposição da marca de salubridade na embalagem.
2. No caso de os produtos à base de carne, com uma marca de salubridade em conformidade com o ponto 1, serem em seguida colocados numa embalagem, a marca de salubridade deve igualmente ser aposta nessa embalagem.
3. Em derrogação aos pontos 1 e 2, não é necessária a aposição da marca de salubridade sobre os produtos à base de carne contidos em unidades de expedição sobre estrados, destinados a sofrer um complemento de transformação ou de acondicionamento num estabelecimento aprovado, desde que:
  - a superfície exterior das referidas unidades que contêm os produtos à base de carne apresente uma marca de salubridade aposta em conformidade com a alínea a) do ponto 4,
  - o estabelecimento expedidor mantenha um registo separado com indicação das quantidades, tipo e local de destino dos produtos à base de carne expedidos em conformidade com o presente ponto,
  - o estabelecimento destinatário mantenha um registo separado com indicação das quantidades, tipo e origem dos produtos à base de carne recebidos em conformidade com o presente ponto,
  - a marca de salubridade seja destruída por ocasião da abertura das referidas unidades de expedição sob a responsabilidade da autoridade competente,
  - o local de destino e a utilização prevista dos produtos à base de carne sejam claramente indicados na superfície exterior da grande embalagem, excepto se esta última for transparente.Todavia, quando um unidade de expedição de produtos acondicionados está contida numa embalagem exterior transparente, a marca de salubridade sobre a embalagem exterior não é exigida se a marca sobre os produtos acondicionados for claramente visível através da embalagem exterior.
4. a) A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:
  - i) quer:
    - na parte superior, as iniciais do país expedidor, em letras maiúsculas de imprensa, ou uma das seguintes letras:  
B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, seguidas do número de aprovação do estabelecimento,
    - na parte inferior, uma das siglas: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

- ii) quer:
- na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas,
  - no centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento,
  - na parte inferior, uma das siglas: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
- b) A marca de salubridade pode ser aposta, por meio de um carimbo a tinta ou a fogo, sobre o produto, o acondicionamento ou a embalagem ou ser impressa e colocada num rótulo. Desde que esteja aposta sobre a embalagem, essa marca deve ser destruída aquando da abertura da embalagem. Só é permitida a não destruição desta marca quando a abertura da embalagem destrói esta última. No que respeita aos recipientes hermeticamente fechados, a marca deve ser aposta de modo indelével sobre a tampa ou a caixa.
- c) A marcação de salubridade pode igualmente consistir na fixação inamovível de uma placa de material resistente que satisfaça todas as exigências de higiene e inclua as indicações referidas na alínea a).

## CAPÍTULO VI

### ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

1. Os produtos à base de carne devem ser armazenados nos locais previstos no capítulo I, alínea a) do ponto 1, do anexo B ou num entreposto frigorífico aprovado em conformidade com o Regulamento (CEE) nº . . . , que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE.

Todavia, os produtos à base de carne susceptíveis de serem conservados à temperatura ambiente podem ser armazenados em locais de armazenagem aprovados pela autoridade competente; esses locais devem ser construídos com materiais resistentes e fáceis de limpar e desinfectar.

2. Os produtos à base de carne para os quais são indicadas, em conformidade com o nº 3 do artigo 4º, determinadas temperaturas de armazenagem devem ser mantidos a essas temperaturas.
3. Os produtos à base de carne devem ser expedidos de modo a, durante o transporte, serem protegidos contra causas susceptíveis de os contaminar ou danificar. Para esse efeito, é necessário ter em consideração a duração do transporte e os meios utilizados, bem como as condições meteorológicas.
4. Os meios utilizados para o transporte dos produtos à base de carne devem estar equipados, se os produtos assim o exigirem, de modo a assegurar que os produtos sejam transportados nas temperaturas apropriadas e, nomeadamente, que as temperaturas indicadas nos termos do nº 2 do artigo 4º não sejam ultrapassadas.

## ANEXO B

### CAPÍTULO I

#### CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo A, os estabelecimentos que procedem à fabricação e ao acondicionamento dos produtos à base de carne devem dispor de, pelo menos:
- a) Locais adequados, suficientemente amplos, para a armazenagem separada:
- i) em regime de frio, da carne picada e das preparações de carne, por um lado, e
  - ii) à temperatura ambiente ou, se necessário, em regime de frio, dos produtos à base de carne, por outro;
- b) Um ou mais locais adequados, suficientemente amplos, para a fabricação e o acondicionamento;

- c) Um local, que se feche à chave, para a armazenagem de certos ingredientes, tais como os aditivos alimentares;
  - d) Um local para a embalagem, a menos que estejam satisfeitas as condições previstas a esse respeito no capítulo IV, ponto 4, do anexo A, e para a expedição;
  - e) Um local para a armazenagem do material de acondicionamento e de embalagem;
  - f) Um local para a limpeza dos equipamentos e do material móvel, tais como ganchos e recipiente, e um local ou um armário para a armazenagem do material de limpeza e de manutenção.
2. De acordo com o tipo de produto em causa, o estabelecimento deve dispor de:
- a) Um local ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um lugar para a retirada da embalagem;
  - b) Um local ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um lugar para a descongelação da carne, da carne picada e dos produtos à base de carne;
  - c) Um local para as operações de corte;
  - d) Um local para enchimento dos recipientes antes de serem aquecidos;
  - e) Um local:
    - para a cozedura, com os aparelhos destinados ao tratamento pelo calor munidos de um termómetro ou teletermómetro registador,
    - para o autoclave, com autoclaves munidos de um termómetro ou teletermómetro registador e de um termómetro de controlo com leitura directa;
  - f) Um local destinado à fundição das gorduras;
  - g) Um local ou uma instalação especial para a fumagem;
  - h) Um local para a secagem e a cura;
  - i) Um local para a dessalga ou imerção em água fria e qualquer outro tratamento das tripas naturais;
  - j) Um local de pré-limpeza dos géneros necessários à elaboração dos produtos à base de carne;
  - k) Um local para a salga que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para manter a temperatura prevista no capítulo II, ponto 10, do anexo A;
  - l) Um local de pré-limpeza, se necessário, dos produtos à base de carne destinados a serem cortados em fatias ou cortados e acondicionados;
  - m) Um local que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para o corte em fatias ou corte e para o acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a serem introduzidos no mercado pré-embalados;
  - n) Um dispositivo que permita encaminhar, de forma higiénica, as latas de conserva para a sala de trabalho;
  - o) Um dispositivo para a limpeza eficaz dos recipientes imediatamente antes do seu enchimento;
  - p) Um dispositivo para a lavagem com água potável suficientemente quente para eliminar gorduras dos recipientes após o fecho hermético e antes do autoclave;
  - q) Um local ou lugar apropriado para a refrigeração e a secagem dos recipientes após o tratamento pelo calor;
  - r) Instalações para a incubação dos produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados e colhidos como amostras;
  - s) Um equipamento adequado para verificar se os recipientes são verdadeiramente estanques e se estão intactos.

Todavia, na medida em que os dispositivos utilizados não sejam susceptíveis de apresentar inconvenientes para a carne, a carne picada, as preparações de carne ou os produtos à base de carne, as operações previstas nos locais separados referidos nas alíneas e) e f) podem ser efectuadas num local comum.

As operações efectuadas nos locais referidos nas alíneas c), d), e), g) e m) podem decorrer no local previsto na alínea b) do ponto 1, desde que as instalações constituam um ciclo único de produção contínua, sem interrupção dos trabalhos e garantam o respeito das restantes exigências do regulamento e que não exista qualquer risco de contaminação da carne, da carne picada, das preparações de carne ou dos produtos à base de carne.



## CAPÍTULO II

## EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS PARA OS RECIPIENTES HERMETICAMENTE FECHADOS

Os estabelecimentos que fabricam produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados devem, para além das disposições gerais, satisfazer as seguintes exigências:

1. A autoridade competente deve velar por que, no que respeita aos produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados.
  - a) O operador, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante se assegurem, por meio de um controlo por sondagem, de que:
    - é aplicado aos produtos à base de carne destinados a serem armazenados a uma temperatura ambiente um tratamento que permite obter um valor  $F_c$  igual ou superior a 3,00 ou, nos Estados-membros em que não se recorre a esse valor, um controlo do tratamento efectuado por um teste de incubação de sete dias a 37 °C ou de dez dias a 35 °C,
    - é aplicado um tratamento térmico fiável, definido de acordo com critérios representativos, tais como a duração do aquecimento, a temperatura, o movimento durante o aquecimento, o enchimento, etc.,
    - os recipientes vazios respeitam as normas de produção,
    - e efectuado um controlo de produção diária, a intervalos previamente estabelecidos, a fim de garantir a eficácia do fecho,
    - são efectuados os controlos necessários e utilizados, em especial, indicadores de controlo, para garantir que os recipientes receberam um tratamento térmico adequado,
    - são efectuados os controlos necessários, para garantir que a água de arrefecimento contém um teor residual de cloro após utilização. Todavia, os Estados-membros podem conceder uma derrogação a esta última exigência se a água satisfizer as exigências da Directiva 80/778/CEE,
    - são efectuados testes de incubação dos produtos à base de carne contidos num recipiente hermeticamente fechado que sofreram um tratamento pelo calor, em conformidade com o primeiro travessão;
  - b) Os produtos contidos em recipientes hermeticamente fechados sejam retirados dos aparelhos de aquecimento a uma temperatura suficientemente elevada para assegurar uma rápida evaporação da humidade e não sejam manuseados antes de completamente secos;
  - c) As latas que apresentem uma formação de gás sejam submetidas a um exame complementar;
  - d) Os termómetros do aparelho de aquecimento sejam controlados por meio de termómetros calibrados.
2. Os recipientes devem:
  - ser rejeitados se estiverem danificados ou mal feitos,
  - ser limpos de modo eficaz, imediatamente após o enchimento, por meio dos dispositivos de limpeza referidos no ponto 2, alínea o), do capítulo I, não estando autorizada a utilização de água estagnada,
  - se necessário, ser escorridos durante bastante tempo após a limpeza e antes do enchimento,
  - se necessário, ser lavados com água potável, se for caso disso, suficientemente quente para eliminar as gorduras, após o fecho hermético e antes do autoclave, por meio do dispositivo referido no ponto 2, alínea p), do capítulo I,
  - ser arrefecidos após aquecimento em água que satisfaça as exigências da alínea a), sexto travessão, do ponto 1,
  - ser manipulados, antes e após o tratamento pelo calor, de modo a evitar qualquer risco de danificação ou de contaminação
3. Os Estados-membros podem autorizar a adição de determinadas substâncias à água dos autoclaves, a fim de lutar contra a corrosão das latas de conserva e suavizar e desinfetar a água. Será estabelecida uma lista dessas substâncias, de acordo com o processo previsto no artigo 12º
4. Os Estados-membros podem autorizar a utilização de água reciclada para arrefecer recipientes que foram submetidos a um tratamento pelo calor. Essa água deve ser filtrada e tratada com cloro ou submetida a qualquer outro tratamento aprovado, de acordo com o processo previsto no artigo 11º. O objectivo deste tratamento é o de levar a que a água reciclada esteja em conformidade com as normas previstas na parte E do anexo I da Directiva 80/778/CEE, de modo a que essa água não possa contaminar os produtos nem constitua um perigo para a saúde humana.

A água reciclada deve circular em circuito fechado, de modo a não poder ser utilizada para outros fins.
5. Quando não exista qualquer risco de contaminação, o solo pode, todavia, ser limpo no final do período de trabalho com a água utilizada para arrefecer os recipientes, bem como com a água dos autoclaves.

## CAPÍTULO III

## NORMAS ESPECIAIS DE FABRICO DE PRATOS PREPARADOS

Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo A e de acordo com o tipo de produção em causa:

1. a) Se o fabrico de pratos preparados não decorrer no local previsto para o efeito no ponto 1, alínea c), do capítulo I, o estabelecimento deve dispor de um local separado para a produção de pratos preparados;
- b) A produção de pratos preparados deve decorrer sob temperatura controlada.
2. a) O operador, o proprietário do estabelecimento ou o representante devem mandar proceder a um controlo regular da higiene geral das condições de produção no seu estabelecimento, nomeadamente por meio de controlos microbiológicos, em conformidade com o quarto parágrafo.  
Estes controlos devem incidir sobre os instrumentos, as instalações e as máquinas em todos os estádios da produção e, em função do tipo de produção em causa, sobre os produtos.  
O operador, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante devem poder, a pedido do serviço oficial, informar a autoridade competente ou os peritos veterinários da Comissão da natureza, periodicidade e resultados dos controlos efectuados para o efeito, bem como, se necessário, do nome do laboratório de controlo.  
A natureza e periodicidade desses controlos, bem como os métodos de amostragem e de exame bacteriológico serão determinados de acordo com o processo previsto no artigo 12º;
- b) A autoridade competente analisará regulamente os resultados dos controlos previstos na alínea a). Pode, com base nessas análises, mandar proceder a exames microbiológicos complementares, em todos os estádios da produção ou sobre os produtos.  
Os resultados dessas análises serão apresentados num relatório cujas conclusões ou recomendações serão notificadas ao operador, que corrigirá as deficiências detectadas, a fim de melhorar as condições de higiene.
3. Além disso, os pratos preparados, que são objecto de cozedura, devem:
  - ser acondicionados imediatamente antes ou após a cozedura,
  - ser submetidos, após a cozedura a acondicionamento, a um arrefecimento rápido num recinto isolado que satisfaça as condições de higiene,
  - ser arrefecidos durante um período inferior ou igual a duas horas entre o final da cozedura e a obtenção de uma temperatura interna de + 10 °C,
  - se for caso disso, ser congelados ou ultracongelados imediatamente após o arrefecimento.

**Proposta de decisão da Comissão relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado de produtos de origem animal**

COM(89) 670 final

(Apresentada pela Comissão em 12 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/08)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os produtos de origem animal constam da lista do anexo II do Tratado; que a introdução no mercado dos produtos de origem animal constitui uma fonte de rendimentos para uma parte importante da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar um desenvolvimento racional deste sector e de aumentar a produtividade, devem ser fixadas normas sanitárias a nível comunitário para a produção e a introdução no mercado;

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

Considerando que a prossecução dos objectivos atrás mencionados levou o Conselho a fixar normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado dos produtos de origem animal, nomeadamente para as carnes frescas, a carne de aves de capoeira, a carne de caça e de coelho, os produtos à base de carne, a carne picada, a carne em pedaços com menos de 100 gramas, os preparados à base de carne, os produtos da pesca, os moluscos bivalves vivos, o leite cru, o leite para consumo tratado termicamente, os produtos à base de leite, os ovoprodutos, as gorduras animais e os produtos da sua fusão;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos não estejam, em 1 de Janeiro de 1993, em condições de respeitar o conjunto das normas específicas previstas; que é conveniente, a fim de tomar em consideração situações locais ou de evitar o encerramento abrupto de estabelecimentos, prever um regime de concessão de derrogações limitadas e temporárias para estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992;

Considerando que a concessão de eventuais derrogações das normas comunitárias sanitárias específicas a determinados estabelecimentos não prejudica a submissão do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de produtos de origem animal às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, de . . . / . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e à introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal <sup>(1)</sup>;

Considerando que é necessário que essas derrogações estejam sob estrito controlo da Comissão, a fim de evitar todos os riscos de uma utilização abusiva; que, com esse intuito, é conveniente prever um processo que instaure uma estreita e eficaz cooperação entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

#### Artigo 1º

Para efeitos do disposto na presente decisão, entende-se por:

1. *Estabelecimento*: qualquer local sujeito a normas comunitárias sanitárias específicas onde são preparados, transformados, embalados, acondicionados ou armazenados produtos de origem animal.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

2. *Produto de origem animal*: qualquer produto, transformado ou não, proveniente directa ou indirectamente de um animal e destinado ao consumo humano.

#### Artigo 2º

1. Um Estado-membro que, após exame aprofundado da situação de cada um deles, considere que determinados estabelecimentos, em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 e situados no seu território, não estão em condições de respeitar determinadas normas comunitárias sanitárias específicas de produção e introdução no mercado de produtos de origem animal, apresentará à Comissão um pedido de derrogação acompanhado das justificações adequadas.

2. O pedido de derrogação, referido no nº 1, deve ser apresentado à Comissão antes de 1 de Janeiro de 1992 e incluirá, nomeadamente, em relação a cada estabelecimento, as seguintes informações:

- as normas em causa no pedido de derrogação,
- os motivos do pedido,
- a duração prevista da derrogação,
- a parte do seu território eventualmente abrangida,
- o impacte socioeconómico na produção local, regional ou nacional,
- o número e a identidade dos estabelecimentos em causa,
- o volume da produção em questão,
- a área de distribuição dos produtos em causa,
- as normas sanitárias previstas,
- as normas de controlo de circulação do produto.

#### Artigo 3º

1. A Comissão examinará as justificações apresentadas pelo Estado-membro. A Comissão pode solicitar todas as informações complementares necessárias. Se necessário, podem deslocar-se ao local representantes da Comissão.

2. Em conformidade com o processo previsto no artigo 4º, a Comissão pode conceder, a título temporário e limitado, a derrogação pedida. Por essa ocasião, fixará, em conformidade com o processo, as condições gerais e específicas aplicáveis na execução da derrogação.

3. Aquando do exame do pedido de derrogação, a Comissão tomará, nomeadamente, em consideração:

- os imperativos sanitários e de controlo,
- os imperativos da venda directa nos mercados locais,

- a situação geográfica dos estabelecimentos,
- as tradições locais,
- a dimensão dos estabelecimentos em questão e o volume da sua produção,
- a natureza da produção em causa, incluindo a tecnologia utilizada,
- o circuito de comercialização da produção em questão.

#### Artigo 4.º

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

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

O representante da Comissão submete ao comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 148.º do

<sup>(1)</sup> JO n.º L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

Tratado, para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 5.º

Os Estados-membros são os destinatários da presente decisão.

### Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que define as condições de polícia sanitária que regulam a introdução no mercado na Comunidade de animais e de produtos de origem animal que estão sujeitos, no que respeita a essas condições, a uma regulamentação comunitária específica

COM(89) 658 final

(Apresentada pela Comissão em 13 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/09)

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,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os animais vivos e os produtos de origem animal estão incluídos na lista dos produtos enumerados no anexo II do Tratado; que a introdução no mercado desses animais e de produtos de origem animal constitui uma fonte de rendimentos para uma parte importante da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar um desenvolvimento racional deste sector e aumentar a produtividade, devem ser

fixadas a nível comunitário condições de polícia sanitária para a introdução no mercado dos animais e dos produtos de origem animal;

Considerando que a Comunidade deve adoptar as medidas destinadas a estabelecer progressivamente o mercado interno durante um período que termina em 31 de Dezembro de 1992;

Considerando que a prossecução dos objectivos anteriormente referidos levou o Conselho a fixar condições de polícia sanitária relativas aos bovinos, aos suínos, aos ovinos e caprinos, aos equídeos, às aves de capoeira e ovos para incubação, aos peixes e produtos da pesca, aos roedores, ao esperma de bovinos e suínos, aos embriões de bovinos, às carnes frescas, às carnes de aves de capoeira, aos produtos à base de carne e às carnes de caça e de coelho;

Considerando que é importante fixar condições de polícia sanitária que regulem a introdução no mercado de animais e

produtos de origem animal que não estão sujeitos às regras anteriormente referidas;

Considerando que, para poder ser introduzidos no mercado, os animais e produtos de origem animal devem satisfazer determinadas exigências de polícia sanitária, a fim de evitar a propagação de doenças contagiosas;

Considerando que é necessário prever que o presente regulamento se aplique sem prejuízo do Regulamento (CEE) nº 3626/82 do Conselho, de 3 de Dezembro de 1982, relativo à aplicação na Comunidade da Convenção sobre o Comércio Internacional das Espécies Selvagens da Fauna e da Flora Ameaçadas de Extinção <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 610/89 <sup>(2)</sup>;

Considerando que é necessário, no que respeita a determinados aspectos técnicos, referir-se às Directivas 64/432/CEE do Conselho <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/406/CEE <sup>(4)</sup> e 85/511/CEE do Conselho <sup>(5)</sup>;

Considerando que, no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a executar, é conveniente referir-se às regras gerais previstas pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, de . . . de . . . de . . ., relativo aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva do mercado interno <sup>(6)</sup>.

Considerando que é conveniente prever a possibilidade de controlos autónomos por parte da Comissão;

Considerando que é necessário prever um procedimento que estabeleça uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão no Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1º

1. O presente regulamento define as condições de polícia sanitária que regulam a introdução no mercado na Comunidade de animais e de produtos de origem animal que não estão sujeitos, no que respeita às condições de polícia sanitária, a uma regulamentação comunitária específica.

2. O presente regulamento aplica-se, sem prejuízo das disposições adoptadas no âmbito do Regulamento (CEE) nº 3626/82.

#### Artigo 2º

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

1. *Aves de viveiro*: as aves, com exclusão das abrangidas pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [aves de capoeira vivas e ovos para incubação] <sup>(7)</sup>, e, nomeadamente, as sensíveis à ornitose-psitacose.

<sup>(1)</sup> JO nº L 384 de 31. 12. 1982, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 66 de 10. 3. 1989, p. 24.

<sup>(3)</sup> JO nº L 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

<sup>(4)</sup> JO nº L 194 de 22. 7. 1988, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO nº L 315 de 26. 11. 1985, p. 11.

<sup>(6)</sup> JO nº L . . . de . . ., p. . . .

<sup>(7)</sup> COM(89) 9 final.

2. *Animais para pêlo*: os animais da ordem dos carnívoros, com exclusão dos abrangidos pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [cães, gatos] <sup>(8)</sup>, e, nomeadamente, as martas e as raposas.
3. *Abelhas*: os insectos da espécie *ápís*.
4. *Macacos*: os animais da ordem dos primatas e, nomeadamente, os lémures e os gorilas.
5. *Ungulados*: os animais da ordem dos ungulados, com exclusão dos abrangidos pela Directiva 64/432/CEE e pelos Regulamentos (CEE) nº . . . / . . . [ovinos, caprinos] <sup>(9)</sup> e (CEE) nº . . . / . . . [equídeos] <sup>(10)</sup>, e, nomeadamente, os búfalos, bisontes, veados, cabritos e javalis.
6. *Produtos de origem animal*: qualquer produto proveniente directa ou indirectamente de um animal, quer transformado ou não.
7. *Produtos apícolas*: o mel, a cera, a geleia real e o própolis ou o pólen não destinados ao consumo humano.
8. *Produtos à base de leite*: qualquer produto lácteo, tal como definido no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [produto lácteo] <sup>(11)</sup>.
9. *Exploração*: qualquer instalação em que os animais são detidos ou criados de modo habitual.
10. *Estabelecimento*: qualquer instalação em que os produtos de origem animal são tratados, armazenados ou manipulados.
11. *Doenças de declaração obrigatória*: as doenças enumeradas no anexo A e cuja suspeita e aparição para as espécies em causa devem ser declaradas à autoridade competente do Estado-membro.
12. *Veterinário oficial*: o veterinário designado pela autoridade competente do Estado-membro.

#### Artigo 3º

Os animais só podem ser introduzidos no mercado na Comunidade se não apresentarem qualquer sinal clínico de doença.

#### Artigo 4º

Para serem introduzidos no mercado:

1. As aves de viveiro devem satisfazer as condições do anexo B.
2. Os animais para pêlo devem satisfazer as condições do anexo C.
3. As abelhas devem satisfazer as condições do anexo D.
4. Os macacos devem satisfazer as condições do anexo E.
5. Os ungulados devem satisfazer as condições do anexo F.

<sup>(8)</sup> COM(88) 836 final.

<sup>(9)</sup> COM(88) 742 final.

<sup>(10)</sup> COM(89) . . . final.

<sup>(11)</sup> COM(89) . . . final.

6. O esperma, os óvulos e os embriões de equídeos, ovinos e caprinos, os óvulos e os embriões de suínos; bem como os óvulos de bovinos devem satisfazer as condições do anexo G.
7. Os produtos apícolas devem satisfazer as condições do anexo H.
8. O leite e os produtos à base de leite devem satisfazer as condições do anexo I.

#### Artigo 5º

As condições de polícia sanitária a que devem satisfazer os animais e os produtos de origem animal, com exclusão dos referidos no artigo 4º, para poderem ser introduzidos no mercado, são fixadas, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º

#### Artigo 6º

As regras previstas pelo Regulamento (CEE) do Conselho nº . . . / . . . [controles] <sup>(1)</sup> são aplicáveis, nomeadamente, no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a executar.

#### Artigo 7º

Enquanto não for aplicável uma regulamentação comunitária na matéria, as condições aplicáveis às importações de animais e de produtos de origem animal provenientes de países terceiros não devem ser mais favoráveis do que as previstas no presente regulamento.

#### Artigo 8º

Peritos veterinários da Comissão podem, na medida do necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos *in loco*. A Comissão informa os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território é efectuado um controlo presta toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento da sua missão.

As disposições gerais de aplicação do presente artigo, bem como as regras a aplicar aquando do controlo previsto no presente artigo, são estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 11º

#### Artigo 9º

Os anexos podem ser alterados de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º

#### Artigo 10º

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

2. Sempre que seja feita referência ao procedimento definido no presente artigo, são aplicáveis as seguintes disposições:

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado, para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sobre proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer, o comité ou, na ausência de parecer, a Comissão submeterão sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 11º

Sempre que seja feita referência ao procedimento definido no presente artigo, são aplicáveis as seguintes disposições:

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

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

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

#### Artigo 12º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1991.

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

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p. . . .

<sup>(2)</sup> JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

## ANEXO A

Doenças de declaração obrigatória	Espécies em causa
— Loque americana	Abelhas
— Acariose	Abelhas
— Varroase	Abelhas
— Ornitose-psitacose	Aves de viveiro
— Doença de Newcastle	Aves de viveiro
— Gripe aviária, tal como definida no ponto 1 do anexo II do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [aves de capoeira e ovos para incubação]	Aves de viveiro
— Tuberculose	Primatas e ungulados
— Febre aftosa	Ungulados
— Brucelose ( <i>Brucella ssp</i> )	Ungulados
— Peste suína clássica	Ungulados
— Peste suína africana	Ungulados
— Raiva	Carnívoros para pêlo, ungulados e primatas
— Doença de Aleúte	Marta
— Enterite viral da marta	Marta

## ANEXO B

## Aves de viveiro

1. As aves de viveiro não devem ser provenientes de uma zona infectada pela doença de Newcastle ou pela gripe aviária, tal como definido no anexo II do Regulamento do Conselho (CEE) n.º . . . / . . . [aves de capoeira e ovos para incubação].
2. Além disso, as aves sensíveis à ornitose-psitacose não devem ser provenientes de uma exploração ou ter estado em contacto com animais de uma exploração que seja objecto de uma proibição ligada à aparição de ornitose-psitacose (*Chlamidia psittaci*). O período de proibição termina após o último caso verificado, seguido de um tratamento antibiótico efectuado sob controlo veterinário de, pelo menos, dois meses. Todavia, podem ser estabelecidas condições diferentes de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º.

## ANEXO C

## Animais para pêlo

1. Sem prejuízo das medidas de quarentena relativas à raiva, os animais para pêlo não devem ser provenientes de uma exploração ou ter estado em contacto com animais de uma exploração que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da raiva. O período de proibição termina após um prazo de, pelo menos, seis meses após o último caso verificado.
2. Além disso, as martas devem:
  - a) Não ser provenientes de uma exploração ou ter estado em contacto com animais de uma exploração que seja objecto de uma proibição ligada à enterite viral da marta. O período de proibição termina após um prazo de, pelo menos, um mês a contar do último caso verificado e da data em que todos os animais sensíveis da exploração foram vacinados.
  - b) Ser provenientes de uma exploração indemne da doença de Aleúte. As regras de execução são, se necessário, estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º.

## ANEXO D

**Abelhas**

## 1. As abelhas devem:

- a) Não ser provenientes de uma zona que seja objecto de uma proibição ligada à aparição de loque americana ou de acariose. O período de proibição termina após, pelo menos, 30 dias a contar do último caso verificado num raio de cinco quilómetros.
- b) Não ser provenientes de uma zona em que a varroase é endémica ou que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da varroase. O período de proibição termina após, pelo menos, seis meses a contar do último caso verificado num raio de cinco quilómetros.

## 2. Em derrogação da alínea b) do ponto 1, uma ou várias rainhas e suas acompanhadoras (no máximo 20 abelhas por rainha) podem ser provenientes de uma zona em que a varroase é endémica ou que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da varroase, nas seguintes condições:

- a) Devem ter sido tratadas eficazmente contra a varroase, sob fiscalização da autoridade competente, durante os sete dias anteriores à sua colocação no mercado;
- b) Devem ser acompanhadas do certificado previsto no ponto 4 e cujo período de validade é de 10 dias.

## 3. Em derrogação da alínea b) do ponto 1 e no âmbito da transumância, uma colmeia ou uma colónia de abelhas pode ser proveniente de uma zona em que a varroase é endémica ou que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da varroase, nas seguintes condições:

- a) Devem ter sido tratadas eficazmente contra a varroase sob fiscalização da autoridade competente, durante os seis meses anteriores à sua colocação no mercado;
- b) Devem ser destinadas a uma zona em que a varroase é endémica ou que seja objecto de uma proibição ligada a aparição da varroase;
- c) Devem ser acompanhadas do certificado previsto no ponto 4 e cujo período de validade é de seis meses a contar do tratamento previsto na alínea a).



## CERTIFICADO

COMUNIDADE EUROPEIA

Abelhas: colmeias, colónias, rainhas, acompanhadoras

1. Expedidor (nome e endereço completo)	<b>CERTIFICADO SANITÁRIO</b>	
	Nº	ORIGINAL
	2. Estado-membro de origem	
3. Destinatário (nome e endereço completo)	4. AUTORIDADE COMPETENTE	
<p><b>NOTAS:</b></p> <p>a) Será fornecido um certificado separado por colmeia ou lote de rainhas (com acompanhadoras);</p> <p>b) O original do certificado deve acompanhar a remessa até ao local de destino final e o seu período de validade é:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— de 10 dias para as rainhas (¹),</li> <li>— de seis meses para a colmeia ou a colónia, a contar da data de tratamento (¹).</li> </ul>	5. Endereço do estabelecimento ou da exploração de origem	
6. Local de carregamento		
Zona infectada pela varroase	SIM — NÃO (¹)	
7. Meio de transporte		
8. Local de destino final		
Zona infectada pela varroase	SIM — NÃO (¹)	
9. Identificação da remessa		
a) Número de rainhas	b) Número de acompanhadoras	
<p>10. Eu abaixo assinado, ..... (natureza da autoridade competente), certifico que:</p> <p>I. A rainha e as acompanhadoras acima mencionadas foram tratadas em ..... contra a varroase através de ..... (¹) (²).</p> <p>II. A colmeia ou a colónia foi tratada em ..... contra a varroase através de ..... (¹) (²).</p> <p>Feito em ....., em .....</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Assinatura:</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Nome (em maiúsculas):</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Qualificação:</p>		
<p>(¹) Riscar o que não interessa.</p> <p>(²) Caso a rainha venha de uma zona infectada e seja destinada a uma zona indemne de varroase.</p> <p>(³) Caso a colmeia ou a colónia venha de uma zona infectada e seja destinada a uma zona infectada de varroase.</p>		

## ANEXO E

**Macacos**

1. Os macacos devem:
  - a) Não ser provenientes de uma exploração ou ter estado em contacto com animais de uma exploração que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da raiva. O período de proibição termina após, pelo menos, seis meses a contar do último caso verificado;
  - b) Ser submetidos a uma intradermotuberculização durante os seis meses anteriores à sua colocação no mercado com resultados negativos. As regras de execução da intradermotuberculização são fixadas, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º;
  - c) Ser acompanhados do certificado previsto no ponto 3 e cujo período de validade é de 10 dias.
2. Em derrogação do ponto 1, os macacos podem ser colocados no mercado a partir de e para organismos, institutos ou centros oficialmente aprovados. Para ser oficialmente aprovado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, os organismos, institutos ou centros devem ser colocados sob a fiscalização de um veterinário oficial.

**CERTIFICADO**

005 **COMUNIDADE EUROPEIA**

**Macaco**

008

1. Expedidor (nome e endereço completo)	<b>CERTIFICADO SANITÁRIO</b>
	Nº <span style="float: right;">ORIGINAL</span>
	2. Estado-membro de origem
009 3. Destinatário (nome e endereço completo)	4. AUTORIDADE COMPETENTE
010 NOTAS:	5. Endereço
011 a) Será fornecido para cada primata um certificado separado;	— da exploração de origem ou
012 b) O original do certificado deve acompanhar a remessa até ao local de	— do organismo, do instituto ou do centro oficial-
013 destino final e o seu período de validade é de 10 dias.	mente aprovado de origem (!).
014 7. Local de carregamento	6. Endereço
015 8. Meio de transporte	— da exploração de destino ou
	— do organismo, do instituto ou do centro oficial-
	mente aprovado de destino (!).
016 9. Espécie de primata, raça, sexo:	
017 10. Identificação da remessa	
018 11. Eu abaixo assinado, ..... (natureza da autoridade competente), certifico que:	
019 I. a) O macaco acima mencionado é proveniente de uma exploração que não é objecto de uma proibição adoptada em	
020 conformidade com o anexo E do Regulamento (CEE) nº .../... ligada a aparição da raiva.	
021 b) O macaco acima mencionado foi submetido, nos últimos seis meses, a uma intradermotuberculinação com resultado	
022 negativo em conformidade com o anexo E do Regulamento (CEE) nº .../...(!).	
023 II. O macaco acima mencionado é proveniente e vai a destino de um organismo, de um instituto ou de um centro oficialmente	
024 aprovado (!).	
025 Feito em ....., em .....	
	Assinatura:
	Nome (em maiúsculas):
	Qualificação:
031 (!) Riscar o que não interessa.	

## ANEXO F

## Ungulados

1. Os ungulados devem:
  - a) Não ser destinados a eliminação no âmbito de um programa de erradicação de uma doença contagiosa;
  - b) Não ser provenientes de uma exploração ou ter estado em contacto com animais de uma exploração que seja objecto de uma proibição ligada à aparição da tuberculose. O período de proibição termina após, pelo menos, três meses a contar do último caso verificado;
  - c) Não ser objecto de medidas de polícia sanitária adoptadas em conformidade com a Directiva 85/511/CEE;
  - d) Não ter sido vacinados contra a febre aftosa;
  - e) Não ter sido adquiridos numa exploração referida no nº 2, alíneas b) e c), do artigo 3º da Directiva 64/432/CEE;
  - f) Ser acompanhados do certificado previsto no ponto 7.
2. Os ruminantes e os suídos devem, além disso, ser identificados. Os métodos de identificação são estabelecidos, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 11º.
3. Além das condições previstas nos pontos 1 e 2, os ruminantes devem ter sido isolados durante os 30 dias anteriores à sua colocação no mercado na exploração sob controlo veterinário e ter sido objecto durante esse período com resultado negativo:
  - a) De uma intradermotuberculização executada de acordo com as disposições do anexo B da Directiva 64/432/CEE. Todavia, serão, se necessário, estabelecidas regras de execução diferentes para espécies específicas de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º;
  - b) De uma seroaglutinação e de uma reacção de fixação do complemento executadas de acordo com as disposições dos pontos A e B do anexo C da Directiva 64/432/CEE. Todavia, serão, se necessário, estabelecidas regras de execução diferentes do teste para espécies específicas de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º.
4. Além das condições nos pontos 1 e 2, os suídos devem:
  - a) Ter sido isolados durante os 30 dias anteriores à sua colocação no mercado na exploração de origem sob controlo veterinário e ter sido objecto, durante esse período, com resultado negativo:
    - i) De uma seroaglutinação e de uma reacção de fixação do complemento em conformidade com os pontos A e B do anexo C da Directiva 64/432/CEE;
    - ii) De um teste executado de acordo com as disposições do anexo I da Directiva 80/217/CEE;
  - b) Não ser provenientes de uma zona submetida a medidas de proibição a título da peste suína clássica, no âmbito da Directiva 87/217/CEE;
  - c) Não ser provenientes de zonas ou de partes de território submetidas a medidas de proibição a título da peste suína africana, no âmbito da Directiva 64/432/CEE.
5. Todavia, as disposições da alínea a), subalínea ii), do ponto 4 não se aplicam aos suídos provenientes de Estados-membros ou de regiões reconhecidas, oficialmente indemnes de peste suína, em conformidade com o artigo 4º B da Directiva 64/432/CEE.
6. Em derrogação 2, 3, 4 e 5, os ruminantes e os suídos podem ser colocados no mercado a partir de e a destino de organismos, de institutos ou de centros oficialmente aprovados. Para serem oficialmente aprovados pelas autoridades competentes dos Estados-membros, os organismos, institutos ou centros devem ser colocados sob a fiscalização de um veterinário oficial.

**CERTIFICADO**

COMUNIDADE EUROPEIA

Ungulados

1. Expedidor (nome e endereço completo)	<b>CERTIFICADO SANITÁRIO</b>	
	Nº	ORIGINAL
	2. Estado-membro de origem	
3. Destinatário (nome e endereço completo)	4. AUTORIDADE COMPETENTE	
NOTA O original do certificado deve acompanhar a remessa até ao local de destino final e o seu período de validade é de 10 dias.	5. Endereço — da exploração de origem ou — do organismo, do instituto ou do centro oficialmente aprovado de origem (*).	
7. Local de carregamento	6. Endereço — da exploração de destino ou — do organismo, do instituto ou do centro oficialmente aprovado de destino (*).	
8. Meio de transporte		
9. Estado-membro de destino Local de destino final		
10. Espécie de ungulado, raça, sexo		
11. Destinado a produção de		
12. Identificação da remessa		
a) Identificação do ungulado	b) Identificação do efectivo de origem	c) Categoria/tipo
13. Eu abaixo assinado, veterinário oficial, certifico que: I. a) O ungulado acima mencionado satisfaz as disposições previstas no ponto 1 do anexo F do Regulamento (CEE) nº ... do Conselho; b) Caso se trate de um ruminante, este deve ter sido isolado durante os 30 últimos dias e durante esse período ter sido submetido, com resultado negativo, aos testes executados em conformidade com a alínea a) do ponto 3 do anexo F do Regulamento (CEE) nº ... do Conselho; c) Caso se trate de um animal da família dos suídeos, deve ter sido isolado durante os 30 últimos dias e durante esse período ter sido submetido, com resultado negativo, aos testes executados em conformidade com a alínea b) do ponto 3 do anexo F do Regulamento (CEE) nº ... do Conselho (*). II. O ungulado acima mencionado é proveniente e vai a destino de um organismo, de um instituto ou de um centro oficialmente aprovado (*).		
Feito em ....., em .....		
Assinatura: Nome (em maiúsculas): Qualificação:		
(*) Riscar o que não interessa.		

## ANEXO G

**Esperma, óvulos, embriões**

O esperma, os óvulos e os embriões de equídeos, ovinos e caprinos, os óvulos e embriões de suínos, bem como os óvulos de bovinos devem:

- a) Ter sido colhidos, tratados, armazenados e transportados em conformidade com as condições estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º;
- b) Ser provenientes de animais que satisfaçam as condições de polícia sanitária estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º

## ANEXO H

**Produtos apícolas**

Os produtos apícolas não devem ser provenientes de uma zona que seja objecto de uma proibição ligada à aparição de loque americana ou de acariose. O período de proibição termina após, pelo menos, 30 dias, num raio de cinco quilómetros a contar do último caso verificado. Se necessário, serão fixadas eventuais derrogações, de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º

## ANEXO I

**Leite e produtos à base de leite**

Os leites e produtos à base de leite não devem ser provenientes da zona de fiscalização delimitada a título da Directiva 85/511/CEE. Todavia, podem ser colocados no mercado se o leite tiver sido objecto de uma pasteurização (72 °C, 15 sec.), sobre o controlo da autoridade competente.

**Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite**

*CÓM(89) 667 final*

*(Apresentada pela Comissão em 13 de Fevereiro de 1990)*

*(90/C 84/10)*

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que o leite cru, o leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e os produtos à base de leite estão incluídos na lista de produtos constante do anexo II do Tratado; que a produção e a comercialização de leite cru, de leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e de

produtos à base de leite constituem uma fonte de rendimentos para uma parte importante da população agrícola;

Considerando que, a fim de garantir o desenvolvimento racional deste sector e de aumentar a sua produtividade, devem ser adoptadas, a nível comunitário, normas sanitárias aplicáveis à produção e introdução no mercado de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite;

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

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

Considerando que é conveniente, em relação a determinadas exigências, remeter para o Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . do Conselho, de . . ., que estabelece normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite de consumo tratado termicamente (1);

Considerando que se afigura necessário excluir do âmbito de aplicação do presente regulamento determinados produtos vendidos directamente do produtor ao consumidor;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações temporárias e limitadas a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . ., relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a introdução no mercado de produtos de origem animal (2);

Considerando que é conveniente sublinhar que a exclusão de certas operações do âmbito de aplicação do presente regulamento e a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de leite cru, de leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e de produtos à base de leite às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . do Conselho, de . . ., que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal (3);

Considerando que são aplicáveis a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação, das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final (4), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE (5), e a Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de

Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício (6);

Considerando que é importante prever normas sanitárias para a introdução no mercado de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite; que estas normas devem abranger, nomeadamente, a produção, a armazenagem, o acondicionamento e o transporte;

Considerando que determinados produtos à base de leite podem ser fabricados a partir do leite cru; que, dada a natureza desses produtos, pode haver necessidade de estabelecer uma lista dos que são passíveis de comercialização;

Considerando que é conveniente tomar em consideração determinadas técnicas específicas de fabrico de queijos;

Considerando que é conveniente cometer à Comissão a tarefa de adoptar as regras de execução do presente regulamento; que, para esse efeito, é necessário prever um processo que estabeleça uma estreita e eficaz cooperação entre a Comissão e os Estados-membros, no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

1. O presente regulamento adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite, destinados ao consumo humano.

2. O presente regulamento não se aplica à venda directa ao consumidor:

- pelo produtor, de leite cru proveniente da sua exploração,
- pelo produtor, de produtos à base de leite que tenham sido transformados na sua exploração a partir de leite proveniente da sua exploração,
- pelo fabricante, no estabelecimento de transformação, de produtos à base de leite, desde que toda a sua produção seja comercializada no local directamente ao consumidor.

3. Se necessário, a Comissão adoptará, de acordo com o processo previsto no artigo 15.º, as normas adequadas a uma aplicação uniforme do n.º 2.

4. O presente regulamento aplica-se sem prejuízo do disposto:

- na Directiva 76/118/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1975, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a certos leites conservados parcial ou totalmente desidratados destinados à alimentação humana (7),
- na Directiva 83/417/CEE do Conselho, de 25 de Julho de 1983, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a determinadas lactoproteínas (caseínas e caseinatos) destinadas à alimentação (8),
- no Regulamento (CEE) n.º . . . [leite tratado termicamente].

(1) JO n.º L . . . de . . ., p. . . .

(2) JO n.º L . . . de . . ., p. . . .

(3) JO n.º L . . . de . . ., p. . . .

(4) JO n.º L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

(5) JO n.º L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

(6) JO n.º L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

(7) JO n.º L 24 de 30. 1. 1976, p. 49.

(8) JO n.º L 237 de 26. 8. 1983, p. 25.

**Artigo 2.º**

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

1. *Leite cru*: o leite tal como produzido pela secreção da glândula mamária de uma ou várias vacas, ovelhas, cabras ou búfalas, que não tenha sido aquecido a uma temperatura superior a 40º C nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.
2. *Leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite*: leite cru destinado à transformação ou leite líquido ou congelado obtido a partir de leite cru, que tenha ou não sido submetido a um tratamento físico autorizado, como um tratamento térmico ou uma «termização», e cuja composição tenha ou não sido alterada, desde que as eventuais alterações se limitem à adição e/ou subtracção dos seus constituintes naturais.
3. *Produtos à base de leite*: os produtos lácteos, ou seja, os produtos derivados exclusivamente do leite, podendo ser adicionadas substâncias necessárias ao seu fabrico, desde que estas substâncias não sejam utilizadas para substituir, no todo ou em parte, um dos constituintes do leite, e os produtos compostos de leite, ou seja, os produtos em que nenhum elemento substitui nem se propõe substituir um constituinte do leite e dos quais o leite ou um produto lácteo é uma parte essencial, quer pela sua quantidade quer pelo seu efeito caracterizador do produto.
4. *Tratamento térmico*: qualquer tratamento por aquecimento que tenha como consequência imediata uma reacção negativa ao teste da fosfatase.
5. «*Termização*»: o aquecimento do leite, em que o par tempo-temperatura é tal que a reacção ao teste da fosfatase se mantém positiva.
6. *Exploração de produção*: o estabelecimento em que se encontram uma ou várias vacas, ovelhas, cabras ou búfalas afectadas à produção de leite.
7. *Centro de recolha*: o estabelecimento em que o leite cru pode ser recolhido e, eventualmente, arrefecido e purificado.
8. *Estabelecimento de transformação*: o estabelecimento em que se procede ao tratamento, transformação e acondicionamento do leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e dos produtos à base de leite.
9. *Autoridade competente*: a autoridade sanitária competente designada pelo Estado-membro.
10. São aplicáveis, quando necessário, as definições constantes dos artigos 2.º da Directiva 64/432/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de fiscalização sanitária em matéria de comércio intracomunitário de animais da espécie bovina e suína <sup>(1)</sup>, e

do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . do Conselho, de . . . , relativo às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário de ovinos e caprinos.

**Artigo 3.º**

O leite cru destinado ao fabrico de produtos à base de leite deve:

1. Ser controlado de acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 9.º
2. Ser conforme às normas fixadas no capítulo II do anexo.
3. Se for caso disso, ser conforme ao disposto no n.º 1, alínea g), do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].
4. Se se tratar de leite de vaca, ser conforme ao disposto no n.º 1, alíneas b), c) e d), do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].
5. Se se tratar de leite de outra espécie animal, ser conforme ao disposto no capítulo I do anexo.

**Artigo 4.º**

O leite cru destinado ao consumo humano directo deve:

1. Ser conforme ao disposto no artigo 3.º e no n.º 2 do capítulo II do anexo.
2. Se não for vendido ao consumidor nas duas horas seguintes ao termo da ordenha, ser arrefecido de acordo com o disposto no capítulo III do anexo A do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].
3. Se for caso disso, satisfazer as condições previstas no n.º 1 do capítulo V do anexo.
4. Se for caso disso, satisfazer as condições suplementares fixadas de acordo com o processo previsto no artigo 15.º

**Artigo 5.º**

O leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite deve:

1. Ser obtido a partir de leite cru conforme ao disposto no artigo 3.º
2. Ser conforme às normas e prescrições estabelecidas no capítulo III do anexo.
3. Ser for caso disso, ser obtido num estabelecimento de transformação conforme às disposições do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].
4. Se for caso disso, ser armazenado, independentemente do tratamento a que tiver sido submetido, nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].
5. Se for caso disso, ser transportado nos termos do disposto no n.º 6 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente].

(1) JO n.º L 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.



**Artigo 6º**

Os produtos à base de leite devem:

1. Ser obtidos a partir de leite conforme aos artigos 3º ou 5º ou de produtos à base de leite que satisfaçam as exigências previstas no presente artigo ou no artigo 7º
2. Ser preparados num estabelecimento de transformação conforme ao disposto no nº 2 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente].
3. Ser conformes às normas estabelecidas no capítulo IV do anexo.
4. Ser acondicionados e embalados de acordo com o disposto no capítulo IV do anexo do Regulamento (CEE) nº .../... [regras gerais de higiene] e, caso tenham forma líquida e se destinem a ser vendidos ao consumidor final, nos nºs 1, 2 e 3 do capítulo VII do anexo B do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente].
5. Ser rotulados em conformidade com o disposto no capítulo V do anexo do Regulamento (CEE) nº .../... [regras gerais de higiene] e no capítulo V do anexo do presente regulamento.
6. Ser armazenados e transportados em conformidade com o disposto no capítulo VI do anexo do Regulamento (CEE) nº .../... [regras gerais de higiene] e no artigo 9º e no capítulo IX do anexo do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente].
7. Ser controlados em conformidade com o disposto no nº 4 do artigo 9º e no capítulo III do anexo do Regulamento (CEE) nº .../... [regras gerais de higiene].
8. Se for caso disso, conter apenas, para além do leite, substâncias próprias para consumo humano.
9. Incluir um tratamento térmico no processo de fabrico ou ser elaborados a partir de produtos que tenham sido submetidos a um tratamento térmico.

**Artigo 7º**

1. O disposto no nº 9 do artigo 6º não se aplica aos produtos «com leite cru». Se necessário, a lista dos produtos «com leite cru» que podem ser introduzidos no mercado será estabelecida de acordo com o processo previsto no artigo 15º
2. O leite proveniente de animais que não sofrem nem se suspeita sofrerem de tuberculose e de brucelose, mas que não estão em conformidade com o disposto no capítulo I, nº 1, alínea a), do anexo A do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente] ou os nºs 1 e 2 do capítulo I.A do anexo, pode, em derrogação do disposto nos nºs 4 e 5 do artigo 3º, ser utilizado para o fabrico de produtos à base de leite, durante o período de saneamento da exploração. Nesse caso, é obrigatório o tratamento térmico do leite.
3. De acordo com o processo previsto no artigo 15º, o disposto nos nºs 1 a 4 do artigo 6º pode não se aplicar ao fabrico de produtos à base de leite de características tradicionais. Nesse caso, serão fixadas, de acordo com o mesmo processo, as condições gerais e específicas aplicáveis ao fabrico de um produto determinado.

4. O fabrico de queijo de maturação longa não está sujeito ao disposto nos nºs 1 a 4 do artigo 6º. Serão fixadas, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, as condições gerais e específicas aplicáveis ao fabrico de um produto determinado e, se necessário, as normas relativas a esse tipo de produto.

5. Se for caso disso, a Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, adoptará as regras adequadas à aplicação uniforme do disposto nos nºs 1 a 4.

**Artigo 8º**

1. De acordo com o processo previsto no artigo 15º, podem ser concedidas derrogações do disposto no nº 2 do artigo 6º aos estabelecimentos cuja produção seja limitada.

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

3. No momento da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 15º, fixará as condições gerais e específicas aplicáveis à execução de cada derrogação.

**Artigo 9º**

1. É aplicável o disposto no artigo 5º do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente].

2. O disposto no artigo 6º do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente] é aplicável *mutatis mutandis* aos centros de recolha e estabelecimentos de transformação.

3. O disposto no artigo 7º do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente] é aplicável *mutatis mutandis* ao leite cru, ao leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e aos produtos à base de leite, bem como aos estabelecimentos de transformação.

4. O disposto nos artigos 8º, 9º e 10º do Regulamento (CEE) nº .../... [leite de consumo tratado termicamente] é aplicável *mutatis mutandis* ao leite cru, ao leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e aos produtos à base de leite.

**Artigo 10º**

É aplicável o disposto na Directiva .../.../CEE do Conselho, relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(1)</sup>, nomeadamente no que se refere à organização e ao acompanhamento dos controlos efectuados pelo Estado-membro destinatário e às medidas de protecção a aplicar.

**Artigo 11º**

De acordo com o processo previsto no artigo 16º, a Comissão pode adoptar recomendações, acompanhadas

(<sup>1</sup>) JO nº ... de ..., p. ...

de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

#### Artigo 12º

O anexo do presente regulamento será alterado, nomeadamente com vista à sua adaptação à evolução científica e tecnológica, de acordo com o processo previsto no artigo 15º.

#### Artigo 13º

Os métodos de referência — e, se for caso disso, de rotina —, de análise e de teste a utilizar para efeitos de controlo do respeito das normas fixadas no nº 2 do artigo 3º, no nº 2 do artigo 5º e no nº 3 do artigo 6º serão adoptados de acordo com o processo previsto no artigo 15º. Se necessário, e de acordo com o mesmo processo, serão definidas as regras de colheita das amostras.

Todavia, na pendência destas decisões, os métodos de análise e de teste internacionalmente aceites são reconhecidos como métodos de referência.

#### Artigo 14º

Até à adopção de um regime comunitário relativo às importações de leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e produtos à base de leite provenientes de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a estas importações regras pelo menos equivalentes às estabelecidas no presente regulamento.

#### Artigo 15º

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

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

O representante da Comissão, após consulta do Comité de Gestão do Leite e dos Produtos Lácteos, instituído pelo Regulamento (CEE) nº 804/68 do Conselho (2), quando se trate de questões relativas à química ou à tecnologia, submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das

decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 16º

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

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

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

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

#### Artigo 17º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

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

(2) JO nº L 148 de 28. 9. 1968, p. 13.

## ANEXO

## CAPÍTULO I

## PRESCRIÇÕES DE SAÚDE ANIMAL RELATIVAS À PRODUÇÃO DE LEITE CRU, À EXCEPÇÃO DO DE VACA

## A. Condições relativas ao leite cru

## 1. O leite cru deve provir:

a) *De ovelhas e cabras:*

- i) Pertencentes a uma exploração oficialmente indemne ou indemne de brucelose (*Brucella melitensis*);
- ii) Que satisfaçam as exigências do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [leite de consumo tratado termicamente], anexo A, capítulo I, nº 1, alíneas b), c), d) e f).

b) *De búfalas:*

- i) Pertencentes a um efectivo oficialmente indemne de tuberculose e oficialmente indemne ou indemne de brucelose, tal como definido nos capítulos I e II do anexo A da Directiva 64/432/CEE <sup>(1)</sup>;
- ii) Que satisfaçam as exigências previstas na alínea a), subalínea ii).

## 2. Quando na exploração coexistirem várias espécies de animais, cada uma das espécies deve satisfazer as condições sanitárias que seriam exigidas se fosse a única espécie animal na exploração. Além disso, as cabras que coexistirem com bovinos devem ser submetidas a um controlo relativo à tuberculose.

## 3. Deve ser excluído do tratamento e da transformação o leite cru:

- a) Proveniente de animais a que tenham sido ilicitamente administradas substâncias referidas nas Directivas 81/602/CEE <sup>(2)</sup> e 88/146/CEE <sup>(3)</sup>;
- b) Que contenha resíduos de substâncias referidas no nº 4 do artigo 9º superiores ao nível de tolerância aceitável.

## B. Higiene da exploração

O leite cru deve ser proveniente de explorações registadas e controladas nos termos do disposto no nº 1 do artigo 9º

Os animais devem ser mantidos em boas condições de alojamento, higiene, limpeza e saúde.

A ordenha, a manipulação e a armazenagem do leite devem ser efectuadas em condições de higiene satisfatórias.

## C. Higiene da ordenha, da recolha do leite cru e do seu transporte da exploração de produção para o centro de recolha ou para o estabelecimento de transformação — higiene do pessoal

É aplicável o disposto no capítulo III do anexo A do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [leite tratado termicamente].

<sup>(1)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

<sup>(2)</sup> JO nº L 222 de 1. 8. 1981, p. 32.

<sup>(3)</sup> JO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

## CAPÍTULO II

## NORMAS RELATIVAS AO LEITE CRU

1. O leite cru de vaca destinado ao fabrico de leite fermentado, coalhado, gelificado ou aromatizado, de sobremesas lácteas, de natas e de queijo não curado deve:

- a) Respeitar as seguintes normas:

Teor de germes a 30 °C (por ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Título de células somáticas (por ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibióticos (por ml)	
— penicilina	< 0,004 µg
— outros	não detectáveis

<sup>(1)</sup> Média geométrica, verificada durante um período de dois meses, com, pelo menos, duas colheitas por mês.

<sup>(2)</sup> Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com, pelo menos, uma colheita por mês.

A conformidade com as normas deve ser controlada por amostragem, quer aquando da recolha na exploração de produção quer aquando da admissão do leite cru no estabelecimento de transformação ou no centro de recolha;

- b) Se não for tratado nas quatro horas seguintes à sua entrada no estabelecimento de transformação, ser arrefecido a uma temperatura igual ou inferior a 6 °C e ser mantido a essa temperatura até à sua utilização.
2. O leite cru de vaca destinado ao consumo humano directo e o leite cru de vaca destinado ao fabrico de produtos «com leite cru», cujo processo de fabrico não inclua qualquer tratamento térmico, devem:

- a) Estar em conformidade com o disposto no nº 1;

- b) Respeitar, além disso, a seguinte norma:

*Staphylococcus aureus*:

$n = 5, m = 100, M = 300, c = 2,$

sendo:

$n$  = número de unidades de amostragem que compõem a amostra;

$m$  = valor limiar do número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se todas as unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a  $m$ ;

$M$  = valor limite do número de bactérias; se uma ou várias unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou superior a  $M$ , o resultado é considerado não satisfatório;

$c$  = número de unidades de amostragem cujo número de bactérias pode situar-se entre  $m$  e  $M$ , sendo a amostra considerada aceitável se as outras unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a  $m$ .

3. O leite cru de vaca destinado ao fabrico de produtos à base de leite diferentes dos referidos em 1 e 2 deve respeitar as normas seguintes:

	a partir de 1 de Janeiro de 1993	a partir de 1 de Janeiro de 1995
Teor de germes a 30° C (por ml)	≤ 300 000 <sup>(1)</sup>	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Título de células somáticas (por ml)	≤ 500 000 <sup>(2)</sup>	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibióticos (por ml)		
— penicilina	< 0,004 µg	< 0,004 µg
— outros	não detectáveis	não detectáveis

<sup>(1)</sup> Média geométrica, verificada durante um período de dois meses, com, pelo menos, duas colheitas por mês.

<sup>(2)</sup> Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com, pelo menos, uma colheita por mês.

A conformidade com as normas deve ser controlada por amostragem, quer aquando da recolha na exploração de produção quer aquando da admissão do leite cru no estabelecimento de transformação ou no centro de recolha.

4. O leite cru proveniente de outras espécies deve respeitar, aquando da sua admissão, normas a estabelecer de acordo com o processo previsto no artigo 15º

## CAPÍTULO III

## NORMAS RELATIVAS AO LEITE DESTINADO AO FABRICO DE PRODUTOS À BASE DE LEITE

1. O responsável pelo estabelecimento de transformação deve tomar todas as medidas necessárias para se certificar de que o leite é tratado ou transformado, se se tratar de produtos «com leite cru», dentro das 36 horas que se seguem à sua admissão.
2. Se for caso disso, e de acordo com o processo previsto no artigo 15º, podem ser estabelecidas normas para o leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite.

## CAPÍTULO IV

## NORMAS RELATIVAS AOS PRODUTOS À BASE DE LEITE

1. Normas microbiológicas relativas a determinados produtos à base de leite no momento da saída do estabelecimento de transformação

Tipo de germes	Produto	Norma (ml, g)
<b>A. <i>Germes patogénicos</i></b>		
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— todos	ausente em 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— <i>Salmonella</i>	— todos	ausente em 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— <i>Staphylococcus aureus</i>	— queijo de pasta mole	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
	— queijo fresco	m = 10, M = 10 <sup>2</sup> , n = 5, c = 2
	— produtos gelados à base de leite	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
— outros agentes patogénicos	— todos	ausente em 25 (ml, g) n = 5, c = 0
<b>B. <i>Germes testemunha de contaminação fecal («index»)</i></b>		
— Coliformes (44 °C)	— queijo de pasta mole	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
<b>C. <i>Germes testemunha de contaminação «indicadores»</i></b>		
— Coliformes (30 °C)	— produtos líquidos à base de leite	m = 0, M = 5, n = 5, c = 1
	— manteiga	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— queijo de pasta mole	m = 10 <sup>4</sup> , M = 10 <sup>5</sup> , n = 5, c = 2
	— queijo fresco	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
	— produtos em pó à base de leite	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— produtos gelados à base de leite	m = 0, M = 5, n = 5, c = 2
<b>D. <i>Teor de germes</i></b>		
	— produtos líquidos à base de leite tratado termicamente e não fermentados (*)	m = 5 × 10 <sup>4</sup> , M = 10 <sup>5</sup> , n = 5, c = 1
	— produtos gelados à base de leite (**)	m = 10 <sup>5</sup> , M = 3 × 10 <sup>5</sup> , n = 5, c = 2

(\*) Após incubação 6 °C n cinco dias (teor de germes a 21 °C).

(\*\*) Teor de germes a 30 °C.

Sendo:

n = número de unidades de amostragem que compõem a amostra;

m = valor limiar do número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se todas as unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a m;

M = valor limite do número de bactérias; se uma ou várias unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou superior a M, o resultado é considerado não satisfatório;

c = número de unidades de amostragem cujo número de bactérias pode situar-se entre m e M, sendo a amostra considerada aceitável se as outras unidades de amostragem apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a m.

2. Normas relativas aos produtos à base de leite que tenham sido submetidos a um tratamento térmico UHT ou de esterilização

Os produtos à base de leite, que são tratados termicamente por esterilização ou por UHT, nas condições estabelecidas nos nºs 6 e 7 do capítulo VI do anexo B do Regulamento (CEE) nº . . . [leite de consumo tratado termicamente], devem respeitar, após incubação durante 15 dias a 30° C, as seguintes normas:

- a) Teor de germes a 30° C (por 0,1 ml): < 10,
- b) Controlo organoléptico: normal.

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

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

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES RELATIVAS À ROTULAGEM

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

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

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

COM(89) 671 final

(Apresentada pela Comissão em 16 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/11)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que a carne picada, os preparados de carne e a polpa de carne para utilização industrial fazem parte da lista de produtos de anexo II do Tratado; que a produção e o comércio de carne picada e de preparados de carne constituem uma importante fonte de rendimento para parte da população agrícola;

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

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

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

Considerando que, com esse objectivo, é necessário tornar extensivas a toda a produção e introdução no mercado de carne picada e preparações de carne na Comunidade as principais normas sanitárias estabelecidas na Directiva 88/657/CEE do Conselho, de 14 de Dezembro de 1988, que estabelece os requisitos relativos à produção e ao comércio de carne picada, de carne em pedaços de menos de 100 gramas e de preparados de carne e que altera as Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE <sup>(1)</sup>;

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

tual concessão de derrogações temporárias e limitadas a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . de . . . de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal <sup>(1)</sup>;

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

Considerando que são aplicáveis a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE <sup>(4)</sup>, e a Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício <sup>(5)</sup>;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1º

1. O presente regulamento adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado, no território da Comunidade, de carne picada, preparados de carne e polpa de carne para utilização industrial.

2. O presente regulamento não é aplicável à carne picada e aos preparados de carne obtidos em estabelecimentos de retalho ou em instalações adjacentes aos locais de vendas, preparados no local a pedido do comprador, nem a esse tipo de carnes obtidas em estabelecimentos de venda directa ao consumidor sem transporte nem embalagem.

3. O presente regulamento não é aplicável à polpa de carne para utilização industrial produzida em estabelecimentos aprovados nos termos do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne] <sup>(6)</sup>, caso

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

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

#### Artigo 2º

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

1. *Carne picada*: os preparados obtidos por trituração em fragmentos da ou por passagem num triturador com veio em espiral de carne fresca, na acepção do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca] <sup>(7)</sup>.

2. *Preparados de carne*: os preparados obtidos total ou parcialmente a partir de carne fresca, na acepção:

a) Do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca] <sup>(8)</sup>;

b) Do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira] <sup>(9)</sup>;

ou de carne picada.

Os preparados de carne são preparados que foram

— quer submetidos a um tratamento diferente dos referidos no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne] <sup>(10)</sup>

— quer preparados através da adição de géneros alimentícios, de condimentos ou de aditivos

— quer submetidos a uma combinação das operações acima mencionadas.

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

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

3. *Condimentos*: o sal destinado ao consumo humano, a mostarda, as especiarias e respectivos extractos, as ervas aromáticas e os respectivos extractos.

4. *Géneros alimentícios*: qualquer produto de origem animal ou vegetal considerado próprio para consumo humano.

5. *Produtos destinados ao consumo directo*: carne picada ou preparados de carne destinados a ser consumidos directamente sem qualquer tratamento complementar.

<sup>(1)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(2)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(3)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

<sup>(5)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

<sup>(6)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(7)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(8)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(9)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

<sup>(10)</sup> JO nº L . . . de . . . , p . . .

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

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

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

### Artigo 3º

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

#### A. A carne picada deve:

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

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

#### B. Os preparados de carne devem:

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

#### C. A polpa de carne para utilização industrial deve:

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

<sup>(2)</sup> JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.



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

#### Artigo 4º

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

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

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

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

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

#### Artigo 5º

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

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

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

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

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

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

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

(1) JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 43.

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

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

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

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

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

#### Artigo 6º

1. Na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, peritos veterinários da Comissão podem efectuar controlos no local; podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados respeitam efectivamente as disposições do presente regulamento. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território estiver a ser efectuado um controlo prestará toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento das suas missões.

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

#### Artigo 7º

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

#### Artigo 8º

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

(1) JO nº L . . . de . . . , p. . . .

#### Artigo 9º

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

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

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido a apreciação do Conselho, este ainda não tiver adoptado quaisquer medidas, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 10º

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

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

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

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

#### Artigo 11º

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

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

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

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

#### Artigo 12º

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

#### Artigo 13º

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

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

#### Artigo 14º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

## ANEXO I

### CAPÍTULO I

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

1. Independentemente das condições gerais estabelecidas, respectivamente, nos pontos 1 a 12 e pontos 14, 15 e 16 do anexo I do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE], no capítulo I do anexo A do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de produtos à base de carne e revoga a Directiva 77/99/CEE] e nos pontos 1 a 12 e pontos 14, 15 e 16 do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca de aves de capoeira e revoga a Directiva 71/118/CEE], as instalações de fabrico ou unidades de produção autónomas devem possuir, pelo menos:

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

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

b) Um local para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no capítulo XI, ponto 62, do anexo I do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE];

c) Um local de armazenagem dos condimentos e outros géneros alimentícios, limpos e prontos a utilizar;

d) Equipamento frigorífico que permita respeitar as temperaturas previstas no presente regulamento.

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

2. No que diz respeito à higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos, aplicam-se as normas previstas no capítulo IV do anexo I do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE].

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

## CAPÍTULO II

## CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE POLPA DE CARNE PARA UTILIZAÇÃO INDUSTRIAL

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

## CAPÍTULO III

## CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE CARNE PICADA

7. A carne será examinada antes de ser picada. Todas as partes sujas ou suspeitas serão retiradas e recolhidas antes de se proceder a trituração da carne.
8. A carne picada não pode ser obtida a partir de restos de corte ou de aparas.  
A carne picada não pode, nomeadamente, ser preparada a partir de carne proveniente das seguintes partes dos bovinos, suínos, ovinos ou caprinos: fragmentos de músculos da cabeça, jarrete dessossada, chagas de sangria, zonas de injeção, diafragma, ventre e restos de carne raspada dos ossos. A carne picada não deve conter qualquer fragmento de osso.
9. Caso as operações realizadas entre o momento em que a carne é introduzida no local referido no ponto 1, alínea a), do capítulo I e o momento em que o produto acabado é submetido ao processo de refrigeração ou de congelação sejam executadas no prazo máximo de uma hora, a temperatura interna da carne não deve exceder +7 °C e a temperatura das instalações de produção não deve exceder +12 °C. A autoridade competente pode autorizar um prazo superior para casos específicos, em que, por motivos técnicos, a adição de condimentos ou generos alimentícios se justifique, desde que as regras de higiene não sejam afectadas por essa derrogação

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

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

## CAPÍTULO IV

## PRESCRIÇÕES ESPECIAIS PARA A PRODUÇÃO DE PREPARADOS DE CARNE

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

## CAPÍTULO V

## CONTROLOS

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

## CAPÍTULO VI

## TESTES MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

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

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

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

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

Todavia,

- no caso de polpa de carne para utilização industrial, a autoridade competente pode, tendo em conta a utilização a que se destina o produto, exigir apenas um exame para detecção de germes aeróbios mesófilos,
  - caso sejam respeitadas as normas previstas para as salmonelas durante um período de três meses, a autoridade competente pode autorizar um exame semanal,
  - no caso dos produtos destinados a ser comercializados sob a forma congelada ou ultracongelada, a autoridade competente pode renunciar à pesquisa de estafilococos.
16. Aquando dos controlos no local efectuados pelas instalações de produção ou pelas unidades de produção autónomas, a produção da carne picada e dos preparados de carne deve, tendo em conta os tipos de carne utilizados, satisfazer as normas previstas no anexo II.

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

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

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

## CAPÍTULO VII

### MARCAÇÃO E ROTULAGEM

18. A carne picada deve ostentar, na embalagem, a marca de salubridade do estabelecimento, tal como definida no capítulo X do anexo I do Regulamento (CEE) nº . . . / . . . [que adopta as normas sanitárias de produção e introdução no mercado de carne fresca e revoga a Directiva 64/433/CEE].

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO VIII

### TRANSPORTE

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

## ANEXO II

## NORMAS MICROBIOLÓGICAS

## 1. Normas microbiológicas

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

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Germes aeróbicos mesófilos n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Anaeróbios sulfito-redutores n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Estafilococos n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonelas n = 5      c = 0	Ausência em 25 g	

<sup>(1)</sup> M = Limiar máximo de aceitabilidade, para além do qual os resultados já não são considerados satisfatórios, sendo M igual a 10 m quando a contagem é efectuada em meio sólido e igual a 30 m quando a contagem é efectuada em meio líquido.

<sup>(2)</sup> m = Limiar máximo abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios.

<sup>(3)</sup> Número de unidades que compõem a amostra.

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

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

A. Três classes de contaminação para os germes aeróbicos mesófilos, *Escherichia coli*, anaeróbios sulfito-redutores e estafilococos, a saber:

- uma classe inferior ou igual ao critério m,
- uma classe compreendida entre o critério m e o limiar M,
- uma classe superior ao limiar M.

1. A qualidade do lote é considerada:

- a) *Satisfatória*, quando todos os valores observados sejam inferiores ou iguais a 3 m, quando se utilize um meio sólido, ou a 10 m, quando se utilize um meio líquido;
- b) *Aceitável*, quando os valores observados estejam compreendidos entre:
  - i) 3 m e 10 m (= M) em meio sólido;
  - ii) 10 m e 30 M (= M) em meio líquido;

e quando c/n for inferior ou igual a 2/5 em que n = 5 e c = 2 ou quaisquer outros valores com eficácia equivalente ou superior, a reconhecer de acordo com o processo definido no artigo 9º

2. A qualidade do lote é considerado não satisfatória:

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

No entanto, sempre que este último limiar for excedido para os microrganismos aeróbios a + 30 °C, sendo respeitados os outros critérios, deve proceder-se a uma interpretação complementar, nomeadamente no caso dos produtos crus.

De qualquer forma, o produto deve ser considerado tóxico ou alterado quando a contaminação atingir o valor microbiano limite S, fixado em  $10^3$  m no caso geral.

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

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

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

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

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

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

COM(89) 672 final

(Apresentada pela Comissão em 23 de Março de 1990)

(90/C 84/12)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

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

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

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

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

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

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

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações específicas, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE, do Conselho de . . . [relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal] <sup>(3)</sup>;

Considerando que é conveniente sublinhar que a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudica a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de leite tratado termicamente às normas sanitárias gerais fixadas pelo Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, de . . . [que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal] <sup>(4)</sup>;

Considerando que são aplicáveis a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à

<sup>(1)</sup> JO nº L 226 de 24. 8. 1985, p. 13.

<sup>(2)</sup> JO nº L 61 de 4. 3. 1984, p. 57.

<sup>(3)</sup> JO nº L . . . de . . . 19 . . ., p. . . .

<sup>(4)</sup> JO nº L . . . de . . . 19 . . ., p. . . .



aproximação 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 89/395/CEE <sup>(2)</sup>, e a Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício <sup>(3)</sup>;

Considerando que é conveniente cometer à Comissão a tarefa de adoptar as regras de execução do presente regulamento; que, para esse efeito, é necessário prever um processo que estabeleça uma estreita e eficaz cooperação entre a Comissão e os Estados-membros no Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1º

O presente regulamento adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de leite de consumo tratado termicamente.

#### Artigo 2º

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

1. *Leite cru*: leite tal como produzido pela secreção da glândula mamária de uma ou várias vacas leiteiras, que não tenha sido aquecido a uma temperatura superior a 40 °C nem submetido a um tratamento equivalente;
2. *Exploração de produção*: o estabelecimento em que se encontram uma ou várias vacas afectadas à produção de leite;
3. *Leite de consumo tratado termicamente*: o leite de consumo pré-embalado destinado a ser vendido ao consumidor final e às colectividades, obtido por tratamento térmico e apresentado sob a forma de leite pasteurizado, leite UHT ou leite esterilizado, tal como definido no anexo B, capítulo VI, nºs 4, 6 e 7;
4. *Autoridade competente*: a autoridade sanitária designada pelo Estado-membro em causa;
5. *Estabelecimento de tratamento*: o estabelecimento no qual o leite é tratado termicamente;
6. São aplicáveis, quando necessário, as definições constantes do artigo 2º da Directiva 64/432/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de fiscalização sanitária em matéria de comércio intracomunitário de animais das espécies bovina e suína <sup>(4)</sup>, e do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 1411/71 do Conselho, de 29 de Junho de 1979, que estabelece as regras complementares da organização comum de mercado no sector do leite e dos produtos lácteos no que diz respeito aos produtos abrangidos pela posição 04.01 da Pauta Aduaneira Comum <sup>(5)</sup>.

<sup>(3)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

<sup>(5)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

<sup>(4)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

<sup>(5)</sup> JO nº L 148 de 3. 7. 1971, p. 4.

#### Artigo 3º

O leite de consumo tratado termicamente deve satisfazer as seguintes condições:

1. Deve ter sido obtido a partir de leite cru:
  - a) Que não tenha sofrido qualquer extracção ou adição para além das inerentes às operações de normalização e de purificação;
  - b) Que satisfaça as condições previstas no anexo A, capítulo I,
  - c) Que provenha de explorações de produção que satisfaçam as condições gerais de higiene previstas no anexo A, capítulo II;
  - d) Que satisfaça, no que respeita às normas de higiene observadas durante a ordenha, recolha, manipulação e transporte, bem como às do pessoal encarregado destas operações, as exigências do anexo A, capítulo III;
  - e) Que provenha de vacas e explorações que sejam objecto de controlos periódicos por parte das autoridades competentes, nomeadamente em aplicação do disposto no nº 1 do artigo 5º;
  - f) Que tenha sido controlado nos termos do nº 1 do artigo 7º e satisfaça as normas estabelecidas no anexo A, capítulo IV;
  - g) Que, se for caso disso, tenha passado por um centro de recolha de leite que satisfaça as condições previstas no anexo B, capítulos I, III e V;
  - h) Que, se for caso disso, tenha passado por um centro de normalização de leite que satisfaça as condições previstas no anexo B, capítulos I, IV e V;
  - i) Que, se for caso disso, tenha sido submetido a um tratamento térmico inicial noutra estabelecimento que satisfaça as condições previstas no ponto 2;
2. Deve ser proveniente de um estabelecimento de tratamento que satisfaça as condições previstas no anexo B, capítulos I, II e V;
3. Deve ter sido tratado de acordo com as condições previstas no anexo B, capítulo VI;
4. Deve ter sido embalado nos termos do disposto no anexo B, capítulo VII, no estabelecimento de tratamento em que foi submetido ao tratamento final;
5. Deve ter sido armazenado nos termos do disposto no anexo B, capítulo VIII;
6. Deve ser transportado em condições de higiene satisfatórias, nos termos do disposto no anexo B, capítulo IX;
7. Deve ter um peso igual ou superior a 1 030 gramas por litro, determinado em leite a 20 °C, ou o equivalente em leite totalmente isento de gordura, a 20 °C, e conter um mínimo de 28 gramas de proteínas (azoto total menos azoto não proteico) por litro e um teor de matéria seca isenta de gordura igual ou superior a 8,50 %.

#### Artigo 4º

1. Em matéria de análise e de teste, os métodos de referência — e, se for caso disso, de rotina — a utilizar para efeitos de controlo do respeito das normas referidas nos pontos 1, alínea f) e 3 do artigo 3º, serão adoptados de acordo com o processo previsto no artigo 16º. Se necessário, e de acordo com o mesmo processo, serão definidas as regras de colheita das amostras.

2. Os métodos de referência e, se for caso disso, de rotina destinados ao controlo do respeito das normas referidas no ponto 7 do artigo 3º serão adoptados de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

De acordo com o mesmo processo, serão estabelecidos limites e métodos que permitam uma diferenciação entre os diversos tipos de leite tratado termicamente, tais como definidos no anexo B, capítulo VI.

3. Todavia, na pendência das decisões referidas nos nºs 1 e 2, os métodos de análise e de teste aceites internacionalmente são reconhecidos como métodos de referência.

#### Artigo 5º

1. As explorações de produção serão submetidas a inspecções periódicas efectuadas pela autoridade competente e destinadas a assegurar o respeito das exigências em matéria de higiene.

Além disso, se existirem razões para suspeitar que as exigências de saúde animal previstas no anexo A não estão a ser respeitadas, o veterinário oficial deve verificar o estado geral da saúde das vacas leiteiras e, se for caso disso, deve efectuar um exame clínico dos úberes das mesmas.

Se a inspecção ou inspecções referidas no primeiro e segundo parágrafos revelarem que não estão a ser respeitadas todas as exigências em matéria de higiene, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

2. As regras pormenorizadas para as inspecções referidas no nº 1, bem como as condições gerais de higiene a respeitar pelas explorações de produção, nomeadamente as relativas à manutenção das instalações e à ordenha, serão estabelecidas de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

#### Artigo 6º

1. Cada Estado-membro estabelecerá uma lista dos seus estabelecimentos de tratamento aprovados, bem como uma lista dos centros de recolha e dos centros de normalização aprovados, devendo a cada estabelecimento ou centro ser atribuído um número de aprovação.

Os Estados-membros só aprovarão um estabelecimento ou centro quando estiver assegurada a sua conformidade com o disposto no presente regulamento. Os Estados-membros retirarão a aprovação se deixarem de estar reunidas as condições que estiveram na base da sua concessão.

2. A autoridade competente efectuará inspecções periódicas dos estabelecimentos e centros aprovados. A fiscalização e o controlo permanente dos estabelecimentos e dos cen-

tros de recolha e de normalização serão efectuados sob a responsabilidade da autoridade competente.

A autoridade competente deve ter, em qualquer momento, livre acesso a todas as partes dos estabelecimentos ou centros ligados à produção de leite de consumo tratado termicamente, a fim de assegurar o cumprimento do disposto no presente regulamento.

3. As normas de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 17º.

#### Artigo 7º

1. O leite cru e o leite de consumo tratado termicamente serão submetidos a controlos efectuados pelos estabelecimentos de tratamento, sob a vigilância e a responsabilidade da autoridade competente e sob a fiscalização periódica desta, a fim de assegurar que o leite satisfaz as exigências do presente regulamento.

2. Quando houver razões para suspeitar que as exigências do presente regulamento não estão a ser respeitadas, a autoridade competente levará a efeito os controlos necessários e, se tal suspeita se confirmar, tomará as medidas adequadas, nomeadamente a suspensão da aprovação.

3. As normas de execução do presente artigo serão, se for necessário, adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 17º.

#### Artigo 8º

1. A autoridade competente efectuará controlos destinados a detectar resíduos de substâncias de acção farmacológica ou hormonal e de antibióticos, pesticidas, detergentes e outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de alterar as características organolépticas do leite ou de tornar o seu consumo eventualmente perigoso ou prejudicial para a saúde humana, na medida em que esses resíduos excedam os limites de tolerância autorizados.

2. Se o leite examinado apresentar vestígios de resíduos que excedam as tolerâncias autorizadas, o leite de consumo tratado termicamente deve ser excluído do consumo humano.

3. Os exames de detecção de resíduos devem ser efectuados de acordo com métodos comprovados e cientificamente reconhecidos, nomeadamente os previstos nas disposições comunitárias ou noutras normas internacionais.

4. De acordo com o processo previsto no artigo 16º, a Comissão estabelecerá as regras e a frequência dos controlos e, se for caso disso, as tolerâncias referidas no nº 1 e os métodos de referência referidos no nº 3.

De acordo com o mesmo processo, pode ser decidido estender os exames a substâncias diferentes das referidas no nº 1.

5. Até à entrada em vigor das medidas de execução do presente artigo, são aplicáveis as regras nacionais, sem prejuízo do respeito das disposições gerais do Tratado.

*Artigo 9º*

1. As cisternas de leite, os locais, instalações e material podem ser utilizados para outros géneros alimentícios, desde que sejam tomadas todas as medidas adequadas para evitar a contaminação ou a deterioração do leite de consumo tratado termicamente.

2. As cisternas de leite devem ostentar a indicação clara de que apenas podem ser utilizadas para o transporte de géneros alimentícios.

3. Se um estabelecimento fabricar géneros alimentícios obtidos parcialmente a partir de leite ou de produtos lácteos, os produtos utilizados no fabrico desses géneros devem, se não tiverem sido previamente submetidos a tratamento térmico ou a outro tipo de tratamento que não afecte negativamente o leite ou os produtos lácteos, ser armazenados e tratados em locais especialmente previstos para o efeito.

4. De acordo com o processo previsto no artigo 16º, a Comissão adoptará as normas de execução do presente artigo, nomeadamente as condições relativas à lavagem, limpeza e desinfecção antes de cada nova utilização, bem como às condições de transporte.

Estas normas podem prever a exclusão de determinados tipos de géneros alimentícios, caso as condições não sejam adequadas para estes produtos.

*Artigo 10º*

1. Os peritos veterinários da Comissão podem, na medida do necessário para assegurar a aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos no local; podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos cumprem efectivamente o disposto no presente regulamento. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados destes controlos.

O Estado-membro em cujo território for efectuado um controlo deve prestar toda a assistência necessária aos peritos no desempenho das suas funções.

2. Se necessário, as disposições gerais de execução referidas no nº 1 serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 17º.

De acordo com o mesmo processo, pode ser estabelecido um código que indique as regras a seguir no controlo previsto no nº 1.

*Artigo 11º*

1. De acordo com o processo previsto no artigo 16º, podem ser concedidas derrogações do disposto no anexo B, capítulos I, II, III e IV, aos estabelecimentos de pequena produção.

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

3. No momento da concessão das derrogações referidas no nº 1, a Comissão, de acordo com o processo previsto no artigo 16º, fixará as condições gerais e específicas aplicáveis à execução de cada derrogação.

*Artigo 12º*

É aplicável o disposto no Regulamento (CEE) nº . . . / . . . do Conselho, de . . . de . . . de . . . [relativo aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno] <sup>(1)</sup>, nomeadamente no que se refere à organização e ao acompanhamento dos controlos efectuados pelo Estado-membro destinatário e às medidas de protecção a aplicar.

*Artigo 13º*

De acordo com o processo previsto no artigo 17º, a Comissão pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

*Artigo 14º*

Os anexos serão alterados pela Comissão, nomeadamente com vista à sua adaptação à evolução científica e tecnológica, de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

*Artigo 15º*

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

*Artigo 16º*

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

O representante da Comissão, após consulta do Comité de Gestão do Leite e dos Produtos Lácteos instituído pelo Regulamento (CEE) nº 804/68 do Conselho <sup>(3)</sup>, quando se trate de questões relativas à química ou à tecnologia, submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão.

<sup>(1)</sup> JO nº . . . de . . . 19. . ., p. . . .

<sup>(2)</sup> JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

<sup>(3)</sup> JO nº L 148 de 28. 9. 1968, p. 13.

Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

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

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 17º

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

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

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

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

#### Artigo 18º

Até à adopção de regras comunitárias relativas à importação de leite de consumo tratado termicamente proveniente de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a tais importações regras pelo menos equivalentes às previstas no presente regulamento.

#### Artigo 19º

1. É revogada, com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1993, a Directiva 85/397/CEE.
2. Todavia, as normas de execução adoptadas por força da Directiva 85/397/CEE permanecem em vigor no que diz respeito ao presente regulamento.

#### Artigo 20º

O presente regulamento entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

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

## ANEXO A

### EXIGÊNCIAS RELATIVAS À ADMISSÃO DE LEITE CRU EM ESTABELECIMENTOS DE TRATAMENTO

#### CAPÍTULO I

##### Condições relativas ao leite cru

1. O leite cru deve ser proveniente de vacas:
  - a) Que pertençam a um efectivo bovino oficialmente indemne de tuberculose e indemne ou oficialmente indemne de brucelose;
  - b) Que não apresentem quaisquer sintomas de doenças infecciosas transmissíveis ao homem através do leite ou susceptíveis de conferir ao leite características organolépticas anormais;
  - c) Que não apresentem qualquer perturbação visível do estado geral de saúde e não sofram de qualquer afecção do aparelho genital que provoque corrimento, de entrite com diarreia e febre ou de uma inflamação identificável do úbere ou da pele do úbere;
  - d) Não apresentem qualquer ferida do úbere susceptível de afectar o leite;
  - e) Que produzam, pelo menos, dois litros de leite por dia;

- f) Que não tenham sido tratadas com substâncias transmissíveis ao leite e que sejam perigosas ou susceptíveis de serem perigosas para a saúde humana, a menos que o leite tenha respeitado um período de espera oficial previsto nas disposições comunitárias ou, na sua ausência, nas disposições nacionais.
2. Deve ser excluído do tratamento o leite cru:
- Proveniente de animais tratados com substâncias não autorizadas referidas na Directiva 81/602/CEE <sup>(1)</sup> e 88/146/CEE <sup>(2)</sup>;
  - Que contenha resíduos das substâncias referidas no nº 1 do artigo 8º, na medida em que tais resíduos excedam os limites de tolerância autorizados.

## CAPÍTULO II

### Higiene da exploração

- O leite cru deve ser proveniente de explorações registadas e controladas em conformidade com o disposto no artigo 5º. Os locais assim utilizados devem ser projectados, construídos, mantidos e geridos de modo a assegurar:
  - Boas condições de alojamento, higiene, limpeza e saúde das vacas; e
  - Boas condições de higiene para a ordenha, manipulação e armazenagem do leite.Os locais utilizados para fins específicos devem satisfazer as condições dos números seguintes.
- Os locais em que se procede à ordenha ou em que o leite é armazenado, manipulado ou arrefecido devem estar situados e ser construídos de forma a evitar qualquer risco de contaminação do leite. Devem ser fáceis de lavar e de desinfectar e ter, pelo menos:
  - Paredes e pavimento facilmente laváveis nos locais que se sujam facilmente ou susceptíveis de serem infectados;
  - Um pavimento que facilite a drenagem dos líquidos e um escoamento de resíduos satisfatório;
  - Ventilação e iluminação adequadas;
  - Um abastecimento adequado e suficiente de água potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE <sup>(3)</sup>, a utilizar nas operações de ordenha, limpeza e arrefecimento;
  - Uma separação adequada de todas as fontes de contaminação, tais como casas de banho e depósitos de estrume;
  - Material e equipamento fáceis de lavar, limpar e desinfectar.Além disso, os locais de armazenagem de leite devem dispor de equipamento de refrigeração de leite adequado; devem estar convenientemente protegidos contra organismos patogénicos e separados dos locais de estabulação.
- Se for utilizado um abrigo de ordenha móvel, para além de satisfazer as exigências do nº 2, alíneas d) e f), o abrigo deve:
  - Ser instalado num solo isento de qualquer acumulação de excrementos ou de outros resíduos;
  - Assegurar a protecção do leite durante todo o período em que é utilizado;
  - Ser construído e acabado de modo a assegurar a manutenção das superfícies internas em perfeitas condições de limpeza.
- No caso de as vacas se encontrarem em estabulação livre, é obrigatório prever um sala de ordenha ou uma zona de ordenha convenientemente separadas da zona de estabulação.
- O isolamento de animais que sofrem ou que se suspeita de sofrerem de uma das doenças referidas no capítulo I, ponto 1, alínea b), ou a separação dos animais referidos no capítulo I, ponto 1, alínea c), do resto dos efectivos deve poder ser assegurada de forma eficaz.
- Os animais de qualquer espécie devem ser mantidos afastados dos locais em que o leite é armazenado, manipulado ou arrefecido.

<sup>(1)</sup> JO nº L 222 de 1. 8. 1981, p. 32.

<sup>(2)</sup> JO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

<sup>(3)</sup> JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

## CAPÍTULO III

**Higiene de ordenha, da recolha do leite cru e do seu transporte da exploração para o centro de recolha ou de normalização ou para o estabelecimento de tratamento de leite — higiene do pessoal**

1. A ordenha deve ser efectuada em boas condições de higiene e de acordo com as condições que serão fixadas pelo código de higiene referido no n.º 2 do artigo 5.º
2. Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser colocado num local limpo e equipado para evitar quaisquer efeitos adversos sobre o leite. Se não for recolhido nas duas horas seguintes à ordenha, o leite deve ser arrefecido a uma temperatura de 8 °C no mínimo, no caso de recolha diária, ou de 6 °C, se a recolha não for diária. Durante o transporte para o estabelecimento de tratamento, a temperatura do leite refrigerado não deve ser superior a 10 °C.
3. O equipamento e os instrumentos ou as suas superfícies, que entram em contacto com o leite (utensílios, recipientes, cisternas, etc., utilizados na ordenha, recolha ou transporte de leite) devem ser fabricados com materiais lisos, fáceis de lavar, limpar e desinfectar, que resistam à corrosão e que não transfiram para o leite substâncias em quantidades susceptíveis de colocar em perigo a saúde humana, deteriorar a composição do leite ou afectar negativamente as suas características organolépticas.
4. Após utilização, os utensílios empregues na ordenha, o equipamento de ordenha mecânica e os recipientes que estiveram em contacto com o leite devem ser lavados, limpos e desinfectados. Após cada transporte, ou cada série de transportes, caso o período de tempo entre a descarga e a carga seguinte seja muito curto, mas, em todo o caso, pelo menos uma vez por dia, os recipientes e cisternas utilizados no transporte de leite cru para o centro de recolha ou de normalização ou para o estabelecimento de tratamento de leite devem ser lavados, limpos e desinfectados antes de serem utilizados novamente.
5. No caso de serem utilizados produtos químicos nas operações de desinfecção previstas no n.º 4, esses produtos químicos devem ter sido aprovados para esse efeito pela autoridade competente.
6. As cisternas utilizadas na recolha de leite devem ser utilizadas em conformidade com o disposto no artigo 9.º e no anexo B, capítulo IX.
7. As pessoas susceptíveis de transmitir doenças contagiosas ou qualquer outro tipo de doença através do leite devem ser proibidas de proceder a ordenha e de manipular e recolher o leite.

## CAPÍTULO IV

**Normas a respeitar aquando da admissão**

1. A fim de poder ser tratado termicamente e de satisfazer as exigências do presente regulamento, o leite cru de cada exploração deve satisfazer as normas seguintes:

O respeito das normas é controlado por amostragem, quer aquando da recolha na exploração quer aquando da admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento ou no centro de recolha ou de normalização.

Teor de germes a 30 °C (por ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Contagem de células (por ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibióticos (por ml)	
— penicilina	< 0,004 µg
— outros	não detectáveis

<sup>(1)</sup> Média geométrica verificada durante um período de dois meses, com, no mínimo, duas amostras mensais.

<sup>(2)</sup> Média geométrica verificada durante um período de três meses, com, no mínimo, uma amostra mensal.

Quando as normas máximas forem excedidas as autoridades competentes tomarão medidas adequadas.

2. Sob a vigilância da autoridade competente, será estabelecido um sistema de controlo destinado a evitar a presença da água no leite. Este sistema deve incluir, nomeadamente, controlos regulares do ponto de congelação do leite de cada uma das explorações. Quando for detectada água, a autoridade competente tomará medidas adequadas.
3. O estabelecimento de tratamento informará o veterinário oficial logo que as normas máximas fixadas para a contagem de células forem excedidas. O veterinário oficial tomará as medidas adequadas.
4. Se, no prazo de três meses a contar da notificação das medidas referidas nos nºs 1, 2 e 3, o leite da exploração em causa não estiver conforme às normas estabelecidas, a exploração deve ser temporariamente excluída do fornecimento de leite cru para a produção de leite de consumo tratado termicamente, até voltar a respeitar as normas.

Todavia, o leite que contiver resíduos de antibióticos em níveis superiores às normas admissíveis não poderá ser destinado ao consumo humano.

## ANEXO B

### CAPÍTULO I

#### Condições gerais de aprovação

As condições gerais relativas aos estabelecimentos e armazéns frigoríficos, estabelecidas no capítulo I do anexo do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho (regras gerais de higiene) aplicam-se aos centros de recolha, centros de normalização e estabelecimentos de tratamento.

### CAPÍTULO II

#### Condições especiais de aprovação de estabelecimentos de tratamento

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

- a) Se se efectuar uma tal operação, equipamento destinado ao enchimento mecânico e ao fecho automático, após enchimento, dos recipientes utilizados para a embalagem do leite de consumo tratado termicamente, com excepção dos bidões e cisternas;
- b) Equipamento para o arrefecimento e armazenagem frigorífica do leite cru e do leite tratado termicamente. As instalações de armazenagem frigorífica devem estar equipadas com aparelhos de medição da temperatura;
- c) — em caso de acondicionamento em recipientes não recuperáveis, um local para a sua armazenagem, bem como para a armazenagem das matérias-primas destinadas ao fabrico destes recipientes;  
— no caso de acondicionamento em recipientes recuperáveis, um local especial para sua armazenagem e equipamento destinado à sua limpeza e desinfecção mecânicas;
- d) Recipientes para a armazenagem de leite cru e equipamento de normalização;
- e) Centrifugadores ou qualquer outro meio adequado de purificação do leite;
- f) Equipamento para o tratamento térmico aprovado ou autorizado pela autoridade competente, que disponha:
  - de um regulador de temperatura automático,
  - de um termómetro registador,
  - de um dispositivo de segurança automático que impeça o aquecimento insuficiente,
  - de um sistema de segurança adequado que impeça a mistura do leite pasteurizado ou esterilizado com leite insuficientemente aquecido,
  - de um registador de segurança automático que impeça a mistura acima referida.

### CAPÍTULO III

#### Condições especiais de registo dos centros de recolha

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os centros de recolha devem dispor, pelo menos, de:

- a) Um equipamento ou meios adequados para o arrefecimento do leite e, se o leite for armazenado no centro de recolha, instalações para armazenagem frigorífica de leite;
- b) Se o leite for purificado no centro de recolha, a purificação deve ser efectuada com recurso a centrifugadoras ou a qualquer outro meio mecânico adequado.

### CAPÍTULO IV

#### Condições de higiene a observar para o registo de centros de normalização

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os centros de normalização devem dispor, pelo menos, de:

- a) Recipientes para a armazenagem frigorífica de leite cru, equipamento de normalização e recipientes para a armazenagem de leite normalizado;
- b) Centrifugadoras ou qualquer outro meio mecânico adequado de purificação do leite.

### CAPÍTULO V

#### Condições de higiene relativas às instalações, equipamento e pessoal dos estabelecimentos

Aplicam-se as condições gerais previstas no nº 2 do anexo do Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho (regras gerais de higiene). Além disso:

1. As instalações de tratamento devem ser limpas todos os dias úteis, pelo menos uma vez;
2. O equipamento, recipientes e instalações que estiverem em contacto com leite, produtos lácteos ou outros géneros alimentícios devem ser lavados, limpos e desinfectados no final de cada fase de trabalho e, pelo menos, uma vez todos os dias úteis;
3. Logo que possível, após cada transporte, ou cada série de transportes, caso o período de tempo entre a descarga e a carga seguinte seja muito curto, mas, em todo o caso, pelo menos uma vez por dia, os recipientes e cisternas utilizados no transporte de leite cru para o centro de recolha ou de normalização ou para o estabelecimento de tratamento de leite devem ser lavados, limpos e desinfectados antes de serem utilizados novamente.

### CAPÍTULO VI

#### Condições relativas ao tratamento térmico

1. Se não for tratado nas quatro horas seguintes à sua entrada no estabelecimento de tratamento, o leite deve ser arrefecido a uma temperatura não superior a +6 °C e mantido a essa temperatura até ser tratado termicamente.
2. Na produção de leite de consumo tratado termicamente deverão ser adoptadas todas as medidas necessárias, nomeadamente controlos de amostragem, para assegurar:
  - a) Que o leite cru, se não for tratado dentro das 36 horas que se seguem à sua admissão, apresenta, imediatamente antes do tratamento térmico, um teor de germes, a 30°C, igual ou inferior a 200 000 por ml;
  - b) Que, imediatamente antes do segundo tratamento térmico, o leite que foi submetido a uma prévia pasteurização, apresenta um teor de germes, a 30 °C, igual ou inferior a 100 000 por ml.



3. O leite pasteurizado que tenha sido objecto de uma pasteurização alta, o leite UHT e o leite esterilizado podem ser produzidos a partir de leite que tenha sido submetido, num outro estabelecimento, a um primeiro tratamento térmico. Neste caso, o par «tempo-temperatura» fixado deve ser inferior ou equivalente ao da pasteurização e o leite deve apresentar uma reacção positiva ao teste da peroxidase.
4. O leite pasteurizado deve ter sido obtido através de um tratamento que submeta o leite a uma temperatura elevada durante um curto espaço de tempo (pelo menos 71,7 °C durante 15 segundos ou qualquer combinação equivalente).
5. Nos controlos por amostragem efectuados num estabelecimento de tratamento, o leite pasteurizado deve ainda estar de acordo com as seguintes normas:

**A. Normas microbiológicas**

Germes patogénicos: ausentes em 25g:  $n = 5$ ,  $c = 0$ ,  $m = 0$ ,  $M = 0$ ;

Coliformes (por ml):  $n = 5$ ,  $c = 1$ ,  $m = 0$ ,  $M = 5$ ;

Após incubação a 6 °C durante 5 dias:

Teor de germes a 21 °C (por ml):  $n = 5$ ,  $c = 1$ ,  $m = 5 \times 10^4$ ,  $M = 10^5$

sendo:

$n$  = número de unidades de amostra incluídas numa amostra;

$m$  = valor limiar do número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as unidades de amostra não for superior a  $m$ ;

$M$  = valor máximo para o número de bactérias; se o número de bactérias numa ou mais unidades de amostra for igual ou superior a  $M$ , o resultado é considerado não satisfatório;

$c$  = número de unidades de amostra cuja contagem de bactérias pode situar-se entre  $m$  e  $M$ , sendo a amostra considerada aceitável se a contagem bacteriológica de outras unidades de amostras for igual ou inferior a  $m$ .

De acordo com o processo previsto no artigo 13º, a Comissão pode estabelecer normas microbiológicas aplicáveis à data «a consumir antes de» constante do recipiente e as medidas de execução necessárias.

**B. Outras normas**

- a) O leite pasteurizado deve ter uma reacção negativa ao teste da fosfatase e uma reacção positiva ao teste da peroxidase. Todavia, é autorizada a produção de leite pasteurizado que apresente uma reacção negativa ao teste da peroxidase, desde que o recipiente que contém o leite ostente uma referência do tipo «pasteurização alta»;
  - b) Antibióticos (por ml): que não excedam as normas admissíveis.
6. O leite UHT deve satisfazer as seguintes condições:
- deve ter sido obtido por um processo de aquecimento em fluxo contínuo, seguido da aplicação de uma temperatura elevada durante um curto espaço de tempo (pelo menos + 135 °C durante, no mínimo, um segundo), com o objectivo de destruir todos os microrganismos, ou, pelo menos, inibir o crescimento de quaisquer microrganismos patogénicos residuais dos seus esporos, e do uso de recipientes assépticos opacos para o acondicionamento, mas de modo a que as alterações químicas, físicas e organolépticas sejam mínimas,
  - a sua capacidade de conservação deve ser de modo a que, em caso de controlo por amostragem, não seja possível observar qualquer deterioração após o leite ter sido mantido durante quinze dias num recipiente fechado a uma temperatura de + 30 °C; se for caso disso, o leite pode ser mantido durante sete dias num recipiente fechado a uma temperatura de + 55 °C.
- Se for aplicado o processo de tratamento de leite a «temperatura ultra-elevada» por contacto directo do leite e do vapor de água, este último deve ter sido obtido a partir de água potável e não deve criar depósitos de matérias estranhas no leite nem ter sobre este um efeito nocivo. Além disso, a utilização deste processo não deve implicar qualquer alteração do teor de água do leite tratado.
7. O leite esterilizado deve:
- ter sido aquecido e esterilizado em embalagens ou recipientes hermeticamente fechados, devendo o dispositivo de fecho permanecer intacto,
  - em caso de controlo por amostragem, apresentar uma capacidade de conservação tal que não seja detectável qualquer alteração após ter sido mantido durante quinze dias num recipiente fechado a uma temperatura de + 30 °C; se for caso disso, poderá ser mantido durante um período de sete dias num recipiente fechado a uma temperatura de + 55 °C,
8. Aquando dos controlos por amostragem efectuados no estabelecimento de tratamento, o leite esterilizado e o leite UHT devem, após incubação a 30 °C durante 15 dias, satisfazer as seguintes normas:
- teor de germes (30 °C):  $\leq 10$  (por 0,1 ml),
  - controlo organoléptico: normal,
  - antibióticos: que não excedam as normas admissíveis.

9. Em relação aos controlos de presença de água no leite, aplicam-se as seguintes disposições:
- a) O leite de consumo tratado termicamente deverá ser regularmente submetido a controlos de presença de água, nomeadamente através da verificação do ponto de congelação. Para este efeito, deve ser estabelecido um sistema de controlo, sob a vigilância da autoridade competente. Em caso de detecção de água, a autoridade competente tomará medidas adequadas;
  - b) Ao estabelecer um sistema de controlo, a autoridade competente deve tomar em consideração:
    - os resultados dos controlos efectuados no leite cru, referidos no anexo A, capítulo IV, nº 2, e, nomeadamente, a sua variação e média,
    - o efeito da armazenagem e transformação de leite em condições de boa prática de fabrico (BPF) sobre o ponto de congelação;
  - c) Os Estados-membros comunicarão à Comissão todos os pormenores relativos ao sistema de controlo que aplicarem, bem como a sua justificação, antes de 1 de Junho de 1993.
10. O leite de consumo tratado termicamente pode ser sujeito a quaisquer testes que forneçam a indicação das condições microbiológicas do leite antes do tratamento térmico. As regras de execução relativas a tais testes os critérios a respeitar serão adoptados de acordo com o processo previsto no artigo 13º.
11. Os processos de aquecimento, as temperaturas e o período de aquecimento para o leite pasteurizado, esterilizado e UHT, o tipo de equipamento de aquecimento, a válvula de derivação e os tipos de dispositivos de regulação da temperatura e de registo devem ser aprovados ou autorizados pelas autoridades centrais competentes dos Estados-membros.
12. Após pasteurização, o leite deve ser arrefecido imediatamente, de modo a atingir, logo que possível, as temperaturas previstas nos capítulos VIII e IX.
13. Os gráficos dos termómetros registadores devem ser datados e conservados durante dois anos, de modo a poderem ser apresentados a pedido dos funcionários designados pelas autoridades competentes para procederem à inspecção do estabelecimento.

## CAPÍTULO VII

### Acondicionamento no estabelecimento de tratamento do leite tratado termicamente em recipientes destinados à venda aos consumidores finais

1. Sem prejuízo da Directiva 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, o acondicionamento e a embalagem devem corresponder a todas as regras de higiene e ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz do leite de consumo tratado termicamente.
2. As operações de engarrafamento, enchimento, fecho dos recipientes e de acondicionamento devem ser efectuadas automaticamente.
3. Os recipientes devem ser fechados no estabelecimento em que foi efectuado o tratamento térmico, imediatamente após o seu enchimento, por meio de um dispositivo de fecho que assegure a protecção do leite contra quaisquer efeitos nocivos de origem externa sobre as suas características e e que o fecho não poderá ser reutilizado após abertura.
4. O produtor deve assegurar, para efeitos de controlo, que, para além das informações exigidas pela Directiva 79/112/CEE <sup>(2)</sup> as embalagens do produto ostentam, de forma visível e legível, as seguintes informações:
  - a) A natureza do tratamento térmico a que o leite foi submetido;
  - b) A identificação do lote e, no caso de leite pasteurizado, a temperatura a que o produto deve ser armazenado;
  - c) As iniciais (em alfabeto latino) do país de produção, isto é, B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P ou UK, seguidas do número de aprovação do estabelecimento de tratamento e um dos seguintes grupos de iniciais: CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

<sup>(1)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.

<sup>(2)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

## CAPÍTULO VIII

## Armazenagem de leite pasteurizado no estabelecimento de tratamento

Após arrefecimento, a temperatura máxima do leite pasteurizado deve ser, até à sua saída do estabelecimento de tratamento, de +6 °C.

A temperatura de armazenagem das salas de armazenagem deve ser registada.

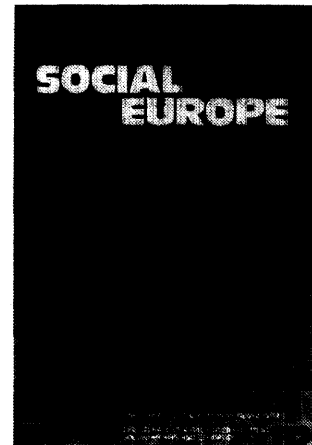
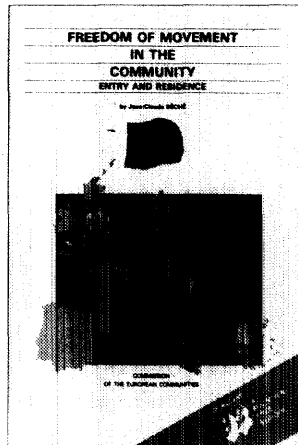
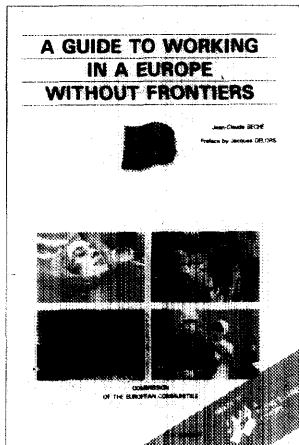
## CAPÍTULO IX

## Transporte de leite

1. As cisternas, bidões e outros recipientes utilizados no transporte de leite devem respeitar todas as regras de higiene, nomeadamente, as seguintes:
    - as suas superfícies internas, bem como qualquer outra parte que esteja em contacto com o leite, devem ser feitas de material liso, fácil de lavar, limpar e desinfectar, resistente à corrosão e que não liberte no leite substâncias em quantidades susceptíveis de ameaçar a saúde humana, deteriorar a composição do leite ou ter efeitos negativos sobre as suas propriedades organolépticas,
    - devem ser concebidos de forma a permitir o escoamento total do leite; se estiverem equipados com torneiras, estas devem poder ser facilmente retiradas, desmontadas, lavadas, limpas e desinfectadas,
    - devem ser lavados, limpos e desinfetados imediatamente após cada utilização e, sempre que necessário, antes de voltarem a ser utilizados; a limpeza e desinfecção deve ser efectuada em conformidade com o disposto no capítulo V, nºs 2 e 3,
    - devem estar hermeticamente fechados antes e durante o transporte através de fecho estanque.
  2. Os veículos e recipientes utilizados no transporte de leite pasteurizado devem ser concebidos e equipados de modo a que as temperaturas previstas no nº 5 possam ser mantidas durante o transporte.
  3. Os veículos utilizados no transporte de leite de consumo tratado termicamente e de leite acondicionado em pequenos recipientes ou em bidões devem estar em boas condições. Não podem ser utilizados no transporte de qualquer outro produto ou objecto susceptível de deteriorar o leite. As suas superfícies internas devem ser lisas e fáceis de lavar, limpar e desinfectar. O interior dos veículos destinados ao transporte devem respeitar todas as normas de higiene. Os veículos destinados ao transporte de leite de consumo tratado termicamente acondicionado em pequenos recipientes ou bidões devem assegurar uma protecção adequada contra eventuais riscos de contaminação e influências atmosféricas e não podem ser utilizados no transporte de animais.
  4. Nesse sentido, a autoridade competente deve proceder a controlos regulares para verificar que os meios de transporte e as condições de carga respeitam as exigências de higiene referidas no presente capítulo.
  5. Durante o transporte, a temperatura do leite pasteurizado transportado em cisternas ou acondicionado em pequenos recipientes e em bidões não deve ser superior a 6 °C. Todavia, as autoridades competentes podem autorizar uma derrogação a esta exigência no caso de entregas porta a porta.
  6. Quando o leite de consumo tratado termicamente for transportado em cisternas, as informações referidas no nº 4, alíneas a), b) e c), do capítulo VII deverão constar dos documentos que acompanham o transporte.
-



**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg**



- A GUIDE TO WORKING IN A EUROPE WITHOUT FRONTIERS**  
by Jean-Claude Séché - Introduction by Jacques Delors.  
This work describes in a language readily comprehensible to non-legal specialists a picture of the present situation and will help people to become familiar with the essential features of the freedom of movement for individuals. An annex contains the official instruments drawn up to facilitate the exercise by natural persons of an activity in a Member State other than their own.  
225 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8067-9 - Catalogue No CB-PP-88-004-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 18,50
- FREEDOM OF MOVEMENT IN THE COMMUNITY - Entry and residence**  
by Jean-Claude Séché.  
This publication is complementary to the Guide to working. It is intended to bring together under one cover all the Community legislation relating to the rights of entry and residence so that the conditions on which these rights are based and the restrictions they entail can be clearly understood by anyone that needs to exercise them.  
69 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8660-X - Catalogue No CB-PP-88-B04-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 7,50
- THE SOCIAL DIMENSION OF THE INTERNAL MARKET**  
Social Europe - special issue.  
This report is understood to be an important component in the discussion of the social aspects of the internal market, a discussion which the Commission wants to carry out with all social and political actors, since the consideration of the social dimension of the internal market is a matter which concerns everybody.  
115 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8256-6 - Catalogue No CB-PP-88-005-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 4,20

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
**Office for Official Publications of the European Communities**  
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG

Please send me the publications I have indicated  above

Name: .....

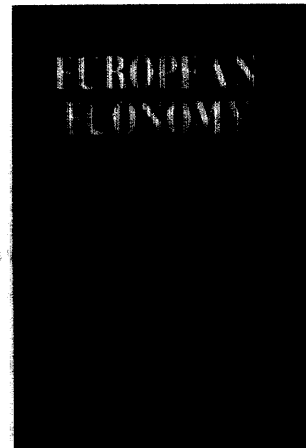
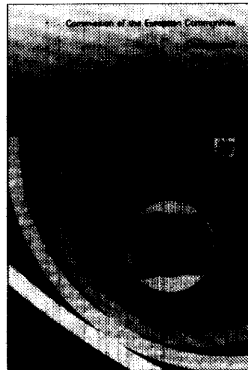
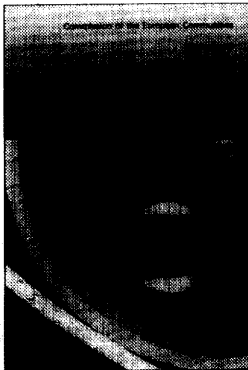
Address: .....

..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....



**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg**



- COMMON STANDARDS FOR ENTERPRISES**  
by Florence Nicolas with the collaboration of Jacques Repussard.  
The purpose of this book is to explain the workings of the European standardization system, the resources available to it and how it fits in with the Community institutions and interfaces with national and world systems. It also contains practical examples which might serve as a basis for a European standardization manual.  
79 pp. - 17.6 × 25.0 cm - ISBN 92-825-8554-9 - Catalogue No CB-PP-88-A01-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 9,00  
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT
- THE SINGLE FINANCIAL MARKET**  
by Dominique Servais.  
The large internal market is inconceivable without a financial dimension: capital and financial services must be able to circulate freely. Despite the progress made in this field to date, there is still a long way to go. The prospect of the creation of a real 'European area' makes it more urgent, but also more problematical, to achieve the complete deregulation of movements of capital.  
53 pp. - 17.6 × 25.0 cm - ISBN 92-825-8572-7 - Catalogue No CB-PP-88-C03-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 6,00  
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT
- THE ECONOMICS OF 1992**  
European Economy - special issue.  
This study contributes to a project initiated by the Commission, whose objective was to evaluate the potential economic impact of completing the internal market by 1992.  
222 pp. - 21.0 × 29.7 cm - ISSN 0379-0991 - Catalogue No CB-AR-88-035-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 16,00  
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
**Office for Official Publications of the European Communities**  
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG

Please send me the publications I have indicated  above

Name: .....

Address: .....

..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....



OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg

# REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY

This publication includes the "Report on economic and monetary union in the European Community" by the Committee for the Study of Economic and Monetary Union, chaired by Jacques Delors, first published in April 1989. The report is combined with the Collection of Papers by individual members of this Committee, published here for the first time. These papers were submitted to the Committee for discussion as background information. They provide an important insight into the discussions of the Committee and the opinions of its members. The topics covered vary widely and show the extensive background research presented to the Committee. The full list of contents is reproduced below.

## 1. The Report

Chapter I - Past and present developments in economic and monetary integration in the Community

Chapter II - The final stage of economic and monetary union

Chapter III - Steps towards economic and monetary union

Annex - Excerpts from the Conclusions of the Presidency presented after the meeting of the European Council in Hanover on 27 and 28 June 1988

## 2. Collection of papers

I - Introductory note

II - The Werner Report

III - Papers relating to economic union

IV - Papers relating to monetary union

V - List of members of the Committee

1989 - 235 pages - ISBN 92-826-0655-4 - Catalogue No: CB-56-89-401-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 10

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
Office for Official Publications of the European Communities  
2 rue Mercier, L - 2985 LUXEMBOURG

Please send me ..... copy(ies) of

**REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY**

Name: .....

Address: .....

..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....

