

Edição em língua  
portuguesa

## Legislação

Índice

### I *Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade*

- ★ Regulamento (CEE) n.º 4283/88 do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativo à supressão de certas formalidades de saída por ocasião da passagem das fronteiras internas da Comunidade — simplificação dos postos fronteiriços ..... 1

### II *Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade*

#### Conselho

88/657/CEE:

- ★ Directiva 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 cem gramas e de preparados de carne e que altera as Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE ..... 3

88/658/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 14 de Dezembro de 1988, que altera a Directiva 77/99/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne ..... 15

88/659/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 19 de Dezembro de 1988, que altera as Directivas 73/132/CEE, 76/630/CEE e 82/177/CEE relativas aos inquéritos estatísticos sobre o efectivo pecuário da Comunidade na sequência da instauração da Nomenclatura Combinada ..... 34

88/660/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 19 de Dezembro de 1988, que altera a Directiva 80/215/CEE relativa aos problemas de polícia sanitária em matéria de trocas comerciais intracomunitárias de produtos à base de carne ..... 35

*(Continua no verso da capa)*

2

Este exemplar encerra a série L de 1988.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo fino são actos de gestão corrente adoptados no âmbito da política agrícola e que têm, em geral, um período de validade limitado.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo negro e precedidos de um asterisco são todos os restantes.

88/661/CEE:	
★ Directiva do Conselho, de 19 de Dezembro de 1988, relativa às normas zootécnicas aplicáveis aos animais reprodutores da espécie suína . . . . .	36
88/662/CEE:	
★ Decisão do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aplicação a título provisório do Acordo Internacional de 1987 sobre a Borracha Natural . . . . .	39
88/663/CEE:	
★ Directiva do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que altera a Directiva 74/651/CEE relativa às isenções fiscais aplicáveis à importação de mercadorias objecto de pequenas remessas sem carácter comercial na Comunidade . . . . .	40
88/664/CEE:	
★ Directiva do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que altera pela nona vez a Directiva 69/169/CEE relativa à harmonização das disposições legislativas, regulamentares e administrativas respeitantes às isenções dos impostos sobre o volume de negócios e dos impostos sobre consumos específicos cobrados na importação no tráfego internacional de viajantes . . . . .	41
88/665/CEE:	
★ Directiva do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que altera diversas directivas relativas à aproximação das legislações dos Estados-membros no que se refere à publicação no Jornal Oficial dos atestados e certificados previstos nessas directivas . . . . .	42
88/666/CEE:	
★ Decisão do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aplicação provisória da Acta aprovada que altera o Acordo entre a Comunidade Económica Europeia e Hong Kong sobre o comércio de produtos têxteis . . . . .	44
Agreed Minute . . . . .	45
88/667/CEE:	
★ Directiva do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que altera pela quarta vez a Directiva 76/768/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos produtos cosméticos . . . . .	46

## I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

## REGULAMENTO (CEE) Nº 4283/88 DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

relativo à supressão de certas formalidades de saída por ocasião da passagem das fronteiras internas da Comunidade — simplificação dos postos fronteiriços

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100ºA,

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

Em cooperação do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

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

Considerando que, por ocasião da passagem das fronteiras internas da Comunidade, os interessados são sujeitos a formalidades de passagem tanto à saída do Estado-membro que deixaram como à entrada daquele por cujo território vão seguir; que essas formalidades e controlos são geralmente da mesma natureza e de carácter repetitivo; que resulta dessa situação uma perda de tempo e despesas de imobilização não negligenciáveis;

Considerando que, na reunião do Conselho Europeu realizada em Milão em 28 e 29 de Junho de 1985, a Comissão apresentou um «Livro Branco» relativo ao acabamento do mercado interno da Comunidade, fixando a realização deste no final de 1992; que o Conselho Europeu subscreveu esse objectivo;

Considerando que o referido «Livro Branco», retomando uma ideia expressa nas conclusões do Conselho Europeu reunido em Fontainebleau em 25 e 26 de Junho de 1984, previu, nomeadamente, como estágio intermédio, a instituição de medidas suplementares de simplificação nas fronteiras internas da Comunidade, graças à simplificação dos postos fronteiriços, de molde a evitar a repetição dos mesmos controlos em ambos os lados dessas fronteiras; que importa para o efeito manter uma só intervenção administrativa; que se afigura, a este respeito, que a passagem numa só estância aduaneira de entrada do Estado-membro no qual o interes-

sado vai penetrar é a mais adequada; que uma tal abordagem foi já adoptada no âmbito do regime de trânsito comunitário ou no do regime de trânsito TIR e que é, pois, oportuno alargá-la aos regimes da caderneta ATA, da caderneta comunitária de circulação e do formulário NATO nº 302;

Considerando que importa garantir a aplicação uniforme das disposições do presente regulamento; que é necessário prever, para o efeito, a existência de um comité;

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

1. O presente regulamento fixa as formalidades e controlos exigidos para as mercadorias que transponham uma fronteira interna da Comunidade acompanhadas de uma caderneta ATA, de uma caderneta comunitária de circulação ou do formulário 302 previsto no âmbito da Convenção entre os Estados signatários do Tratado do Atlântico Norte relativa ao estatuto das respectivas forças, assinada em Londres em 19 de Junho de 1951.

2. Na acepção do presente regulamento, entende-se por:

- «fronteira interna»: a fronteira terrestre comum a dois Estados-membros,
- «estância de saída»: a estância aduaneira através da qual as mercadorias deixam o território de um Estado-membro, também denominado «Estado-membro de saída»,
- «estância de entrada»: a estância aduaneira através da qual as mercadorias penetram no território de um Estado-membro, também denominado «Estado-membro de entrada».

*Artigo 2º*

1. Sempre que as mercadorias referidas no nº 1 do artigo 1º passem uma fronteira interna devem ser apresentadas, para efeitos das formalidades e controlos a cumprir na estância de saída no âmbito da aplicação do procedimento da

<sup>(1)</sup> JO nº C 282 de 9. 11. 1986, p. 13.

<sup>(2)</sup> JO nº C 156 de 15. 6. 1987, p. 25 e JO nº C 326 de 19. 12. 1988.

<sup>(3)</sup> JO nº C 150 de 9. 6. 1987, p. 15.

caderneta ATA, da caderneta comunitária de circulação ou do formulário 302, apenas na estância de entrada, a não ser que a estância de saída seja também a estância de partida.

2. São aplicáveis as proibições ou restrições à importação, à exportação ou ao trânsito estabelecidas pelos Estados-membros, desde que sejam compatíveis com os três Tratados que instituem as Comunidades Europeias.

3. Além das formalidades que lhe competem como tal, a estância de entrada deve igualmente cumprir as formalidades e controlos que incumbem à estância de saída, delas notificando imediatamente esta última.

#### Artigo 3º

1. As verificações feitas pelas autoridades da estância de entrada de um Estado-membro em execução do presente regulamento terão, no Estado-membro de onde as mercadorias acabam de sair, força probatória idêntica às verificações efectuadas pelas autoridades desse Estado-membro.

2. Na medida do necessário, as autoridades competentes dos Estados-membros notificar-se-ão mutuamente das verificações, documentos, relatórios, autos e informações referentes às mercadorias referidos no nº 1 do artigo 1º.

#### Artigo 4º

As irregularidades verificadas nas condições referidas no nº 1 do artigo 3º consideram-se detectadas no Estado-membro de onde as mercadorias tenham acabado de sair.

No entanto, as verificações consideram-se feitas no Estado-membro de entrada quando a irregularidade verificada constitua uma infracção apenas às disposições legislativas,

regulamentares e administrativas em vigor neste Estado-membro ou quando se verifique um excedente no mesmo Estado.

Sem prejuízo do exercício de acções penais, os direitos aduaneiros e as restantes taxas serão cobrados nos termos das disposições legislativas, regulamentares e administrativas do Estado-membro em que se considera que as verificações foram feitas.

#### Artigo 5º

O disposto no presente regulamento não constitui impedimento aos acordos celebrados ou a celebrar entre dois ou mais Estados-membros com vista à redução ou supressão das formalidades na passagem das suas fronteiras comuns.

#### Artigo 6º

Sem prejuízo do disposto no Título IV do Regulamento (CEE) nº 3/84 (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1227/88 (2), o Comité de Circulação de Mercadorias, previsto no artigo 55º do Regulamento (CEE) nº 222/77 (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1674/87 (4), pode examinar qualquer questão relativa à aplicação do presente regulamento evocada pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido do representante de um Estado-membro.

#### Artigo 7º

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

É aplicável a partir de 1 de Julho de 1989.

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

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

Pelo Conselho  
O Presidente  
V. PAPANDREOU

(1) JO nº L 2 de 4. 1. 1984, p. 1.

(2) JO nº L 118 de 6. 5. 1988, p. 1.

(3) JO nº L 38 de 9. 2. 1977, p. 1.

(4) JO nº L 157 de 17. 6. 1987, p. 1.

## II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

## CONSELHO

## DIRECTIVA 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 cem gramas e de preparados de carne e que altera as Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE

(88/657/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,

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

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

Considerando que há que fixar as prescrições relativas à preparação, embalagem, armazenamento e transporte da carne picada, da carne em pedaços de menos de cem gramas e dos preparados de carne; que é igualmente conveniente fixar os requisitos sanitários a que devem obedecer essas carnes;

Considerando que a Directiva 64/433/CEE <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/288/CEE <sup>(5)</sup>, e a Directiva 71/118/CEE <sup>(6)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3805/87 <sup>(7)</sup>, harmonizaram as regras sanitárias no que diz respeito ao comércio intracomunitário de carne fresca e ao comércio de carnes frescas de aves de capoeira;

Considerando que a Directiva 77/99/CEE <sup>(8)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE)

nº 3805/87, harmonizou as regras sanitárias no que diz respeito ao comércio intracomunitário de produtos à base de carne;

Considerando que importa fazer apelo às directivas em vigor, ao estabelecer as regras relativas às carnes destinadas a ser utilizadas como matéria-prima e à aprovação dos estabelecimentos; que, além disso, certas disposições da Directiva 64/433/CEE relativas ao comércio intracomunitário podem ser aplicadas ao comércio de carne picada, da carne em pedaços de menos de cem gramas e dos preparados de carne;

Considerando que o funcionamento harmonioso do mercado comum e, mais especificamente, das organizações comuns de mercado não surtirá os efeitos desejados enquanto o comércio intracomunitário continuar a ser entravado pelas disparidades existentes entre os Estados-membros em matéria de normas sanitárias no domínio da carne picada, da carne em pedaços de menos de cem gramas e dos preparados de carne;

Considerando que o carácter particularmente frágil desses produtos levou os Estados-membros a adoptar regulamentações nacionais que regem a composição desses produtos, bem como as respectivas normas de produção, e que a existência dessas regulamentações nacionais divergentes, aplicáveis ao conjunto da sua produção, terá como resultado a manutenção dos controlos nas fronteiras;

Considerando que é por isso necessário, a fim de eliminar essas disparidades, proceder a uma aproximação das disposições dos Estados-membros que regulam a produção desses produtos;

Considerando que, no âmbito do objectivo da realização do mercado interno, é conveniente que se preveja desde já o princípio de uma extensão das normas harmonizadas ao conjunto da produção comunitária; que essa extensão deve, no entanto, ficar dependente das regras a estabelecer para a carne, em execução do artigo 5º da Directiva 88/409/CEE do Conselho, de 15 de Junho de 1988, que estabelece as

<sup>(1)</sup> JO nº C 18 de 23. 1. 1988, p. 8.

<sup>(2)</sup> JO nº C 290 de 14. 11. 1988, p. 49.

<sup>(3)</sup> JO nº C 134 de 24. 5. 1988, p. 8.

<sup>(4)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

<sup>(5)</sup> JO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 28.

<sup>(6)</sup> JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

<sup>(7)</sup> JO nº L 357 de 19. 12. 1987, p. 1.

<sup>(8)</sup> JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.

regras sanitárias aplicáveis à carne destinada ao mercado nacional e os níveis da taxa a cobrar em conformidade com a Directiva 85/73/CEE para a inspecção dessa mesma carne<sup>(1)</sup>;

Considerando que, para harmonizar as normas aplicáveis às importações de carne em pedaços de menos de cem gramas, é necessário alterar a Directiva 72/462/CEE<sup>(2)</sup>, que regula as importações de carne fresca, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/289/CEE<sup>(3)</sup>, a fim de tornar aplicáveis certos requisitos particulares;

Considerando que, a fim de garantir uma boa informação do consumidor, é necessário revogar as regras fixadas pela 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>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/197/CEE<sup>(5)</sup>;

Considerando que ficou assente que todos os Estados-membros dispõem de uma regulamentação nacional que rege a composição dos produtos abrangidos pela presente directiva e que limita os aditivos que podem ser utilizados para o fabrico desses produtos; que a existência de normas diferentes na matéria pode ser contrária aos imperativos do mercado interno; que é, pois, oportuno fixar limites máximos para essas normas e que convém remeter para uma decisão a tomar no âmbito da Comunidade a fixação de regras comuns que regulem os aditivos que podem ser utilizados para os produtos em questão;

Considerando que é conveniente confiar à Comissão a tarefa de tomar certas medidas de execução da presente directiva; que, com essa finalidade, há que prever processos que instituam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artigo 1º

A presente directiva estabelece os requisitos a respeitar para a produção e o comércio intracomunitário de carne picada, de carne em pedaços com menos de cem gramas e de preparados de carne destinados ao consumo humano directo ou à indústria.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva:

- 1) Aplicam-se, na medida do necessário, as definições constantes do artigo 2º da Directiva 64/433/CEE, do artigo 2º da Directiva 72/462/CEE e dos artigos 1º e 2º da Directiva 71/118/CEE;

<sup>(1)</sup> JO nº L 194 de 22. 7. 1988, p. 28.

<sup>(2)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

<sup>(3)</sup> JO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 31.

<sup>(4)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO nº L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

2) Entende-se por:

- a) Carne picada: qualquer preparado obtido pela trituração em fragmentos da carne fresca, na aceção da Directiva 64/433/CEE.

Deve também considerar-se como carne picada a carne passada por moinho helicoidal;

- b) Carne em pedaços com menos de 100 gramas: a carne fresca, na aceção da Directiva 64/433/CEE, dividida em pedaços com menos de cem gramas;

- c) Preparados de carne: qualquer preparado obtido total ou parcialmente a partir de carne fresca, de carne picada ou de carne em pedaços com menos de cem gramas que tenha sido:
  - ou sujeito a um tratamento diferente do definido nas alíneas a) e d) do artigo 2º da Directiva 77/99/CEE,
  - ou preparado através da adição de géneros alimentícios, de condimentos ou de aditivos,
  - ou submetido a uma combinação das operações precentes.

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

No entanto, a carne picada e a carne em pedaços com menos de cem gramas que apenas tenha sido submetida a um tratamento pelo frio não é considerada preparado de carne;

- d) Condimentos: o sal destinado ao consumo humano, a mostarda, as especiarias e os respectivos extractos e as ervas aromáticas e respectivos extractos;

- e) Género alimentício: qualquer produto de origem animal ou vegetal reconhecido como próprio para consumo humano;

- f) Instalação de fabrico: qualquer instalação de corte ou qualquer estabelecimento de produção de carne picada e de carne em pedaços com menos de cem gramas que satisfaça as exigências do Capítulo I do Anexo I da presente directiva, bem como qualquer instalação de preparados de carne que satisfaça as exigências do Capítulo I do Anexo A da Directiva 77/99/CEE;

- g) Unidade de produção autónoma: instalação de fabrico que não se situe quer nos locais quer no anexo de um estabelecimento aprovado nos termos das Directivas 64/433/CEE ou 77/99/CEE e que satisfaça as exigências do Capítulo I do Anexo I da presente directiva;

- 3) Não são considerados como carne picada ou carne em pedaços com menos de cem gramas ou como preparados de carne, na aceção da presente directiva, mas como produtos à base de carne, os produtos que tenham sido submetidos a um dos tratamentos previstos na alínea d) do artigo 2º da Directiva 77/99/CEE e que já não apresentem as características da carne fresca.

#### Artigo 3º

1. Cada Estado-membro assegurará que as carnes e os preparados de carne definidos no ponto 2 do artigo 2º só

sejam expedidos do respectivo território para o território de outro Estado-membro se satisfizerem as seguintes condições:

- a) Devem ter sido preparados a partir de carne fresca:
  - i) Quer em conformidade com a Directiva 64/433/CEE ou com a Directiva 71/118/CEE;
  - ii) Quer em conformidade com a Directiva 72/462/CEE, e ser provenientes 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 (1);
- b) Devem ter sido preparados numa instalação de preparação que:
  - i) Satisfaça as exigências do Capítulo I do Anexo I da presente directiva, quer se trate de uma unidade de produção autónoma quer de uma instalação situada no interior ou no anexo de um estabelecimento já aprovado nos termos das Directivas 64/433/CEE ou 77/99/CEE;
  - ii) Tenha sido objecto de aprovação e conste da ou das listas elaboradas nos termos do nº 1 do artigo 7º;
- c) Devem ter sido preparados, embalados e armazenados nos termos do disposto nos capítulos II, III e IV do Anexo I;
- d) Devem ter sido controlados nos termos do disposto nos capítulos V e VI do Anexo I;
- e) Devem ser marcados nos termos do disposto no Capítulo VII do Anexo I;
- f) Devem ser transportados nos termos do disposto no Capítulo VIII do Anexo I;
- g) Durante o seu transporte para o país destinatário, devem ser acompanhados de um certificado de salubridade que satisfaça as exigências do Capítulo XII do Anexo I da Directiva 64/433/CEE e seja completado com as seguintes menções:
 

«O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que a carne picada, a carne em pedaços com menos de cem gramas e os preparados de carne (a) adiante designados foram obtidos nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva 88/657/CEE, que estabelece os requisitos relativos à produção e ao comércio de carne picada, de carne em pedaços de menos de cem gramas e de preparados de carne, e que altera as Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE.

  - (a) Riscar a menção inútil»;
- h) A designação «carne picada magra» ou «carne picada», eventualmente associada ao nome da espécie animal de que provém a carne, deve ser reservada aos produtos destinados ao consumidor final que, para além das

condições gerais previstas no Capítulo III do Anexo I, satisfaçam os requisitos constantes do ponto I do Anexo II.

2. Os Estados-membros assegurarão que a carne picada, a carne em pedaços com menos de cem gramas e, na medida em que contenham tais carnes, os preparados de carne destinados ao comércio intracomunitário satisfaçam, para além das condições gerais previstas no nº 1, os seguintes requisitos:
  - a) Sem prejuízo do artigo 4º, devem ter sido obtidos a partir de carne fresca proveniente de animais de abate:
    - i) No caso de carne que tenha sido congelada ou ultracongelada sem osso, no prazo máximo de 18 meses para a carne de bovino, de 12 meses para a carne de ovino e de 6 meses para a carne de suíno, após a respectiva congelação ou ultracongelação num entreposto aprovado nos termos do artigo 9º da Directiva 64/433/CEE;
    - ii) No caso das outras carnes frescas, no prazo máximo de 6 dias após o abate dos animais de que são provenientes, sendo o respeito desta exigência garantido por meio de um método de identificação a prescrever pela autoridade competente;
  - b) Devem ter sido submetidos a um tratamento pelo frio no prazo máximo de uma hora após as operações de corte e de acondicionamento, excepto em caso de recurso a processos que requeiram a descida da temperatura interna da carne durante a respectiva preparação;
  - c) Caso se destinem a ser colocados no mercado:
    - sob a forma refrigerada em unidades de acondicionamento destinadas ao consumidor final, devem ter sido obtidos exclusivamente a partir da carne referida na alínea a), subalínea ii) e levados a uma temperatura interna inferior a +2º C no prazo máximo de uma hora,
    - sob a forma ultracongelada em unidades de acondicionamento destinadas ao consumidor final, devem ter sido obtidos a partir da carne referida na alínea a), subalínea ii) ou sem prejuízo da proibição prevista no nº 1, primeiro parágrafo, do artigo 6º, da carne referida na alínea a), subalínea i) e levados a uma temperatura interna inferior a -18º C num prazo máximo de quatro horas,
    - sob a forma congelada, podem ter sido obtidos a partir das carnes referidas na alínea a), subalíneas i) ou ii) e levados a uma temperatura interna inferior a -12º C no prazo máximo de 12 horas. Tais carnes não podem ser acondicionadas em embalagens destinadas ao consumidor final;
  - d) Não devem ter sido objecto de tratamento por raios ionizantes ou ultravioletas;
  - e) No que respeita aos preparados de carne, os temperos não podem exceder 3% do produto acabado, sempre que sejam incorporados no estado seco, e 10%, quando sejam incorporados noutra estado.

(1) JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

**Artigo 4º**

Os Estados-membros assegurarão que, sem prejuízo do artigo 6º, as seguintes carnes não sejam expedidas do seu território para o território de outro Estado-membro:

- a) A carne de solípedes, picada ou em pedaços com menos de cem gramas;
- b) A carne picada que contenha miudezas;
- c) A carne picada, a carne em pedaços com menos de cem gramas ou os preparados de carne obtidos a partir de ou com carne desmanchada mecanicamente;
- d) A carne picada de aves de capoeira.

**Artigo 5º**

1. Os países destinatários podem, no respeito das disposições gerais do Tratado, conceder a um ou mais países expedidores autorizações gerais ou limitadas a casos determinados, nos termos das quais possam ser introduzidas no seu território:

- i) A carne ou os preparados referidos no ponto 2 do artigo 2º que não satisfaçam os requisitos previstos no nº 1, alínea h), e no nº 2, alínea a), subalínea i), e alínea c), do artigo 3º ou as regras do Capítulo VI do Anexo I;
- ii) A carne ou os preparados referidos no artigo 4º

A expedição dessa carne ou preparados só pode fazer-se de modo conforme com o artigo 3º.

2. Quando um país destinatário conceder uma autorização em conformidade com o nº 1, informará imediatamente do facto a Comissão e os outros Estados-membros no quadro do Comité Veterinário Permanente.

3. Os países expedidores tomarão todas as disposições necessárias para que, no certificado sanitário previsto no nº 1, alínea g), do artigo 3º, seja mencionado que foi feito uso das possibilidades previstas no nº 1 do presente artigo.

**Artigo 6º**

1. Os Estados-membros que proibam a utilização das carnes referidas no nº 2, alínea a), subalínea i), do artigo 3º para o fabrico de preparados de carne ultracongelados em unidades de acondicionamento destinadas ao consumidor final e que proibam o transporte no seu território de carne picada, carne em pedaços de menos de cem gramas ou de preparados de carne que não tenham sido sujeitos a congelação ou a ultracongelação podem proibir ou limitar a entrada no seu território de tais carnes ou preparados provenientes dos demais Estados-membros.

Os Estados-membros que desejem recorrer a essa possibilidade informarão previamente a Comissão e os demais Estados-membros no quadro do Comité Veterinário Permanente.

2. Os Estados-membros que autorizem a produção ou a comercialização no seu próprio território de:

- carne picada com condimentos ou preparados de carne, ambos obtidos a partir de miudezas,
- carne picada obtida a partir de ou com carne fresca proveniente de solípedes domésticos ou a partir de ou com carne fresca de aves de capoeira, destinada à indústria transformadora,

não podem proibir ou limitar a introdução no seu território de carne picada ou de preparados de carne obtidos em condições similares noutro Estado-membro.

As trocas comerciais de carne picada e de preparados de carne referidas no primeiro parágrafo devem ser efectuadas nas condições definidas na presente directiva.

A expedição dessa carne picada e desses preparados de carne só pode ser feita nos termos do nº 2 do artigo 3º e, quando se tratar de carne que inclua carne fresca de aves de capoeira, devem ainda ser satisfeitos os requisitos da Directiva 71/118/CEE.

Para efeitos do presente artigo, aplicar-se-ão, *mutatis-mutandis*, os nºs 2 e 3 do artigo 6º da Directiva 64/433/CEE.

3. O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, decidirá, antes de 31 de Dezembro de 1991, das condições da extensão dos requisitos da presente directiva aos produtos referidos nos números anteriores, à luz, nomeadamente, das decisões a tomar em execução do nº 2 do artigo 13º.

**Artigo 7º**

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos estabelecimentos de fabrico dos produtos definidos no ponto 2, alíneas a), b) e c), do artigo 2º. Cada Estado-membro comunicará essa lista aos outros Estados-membros e à Comissão, explicitando se se trata de instalações de fabrico ou de unidades autónomas.

Cada Estado-membro atribuirá a cada instalação um número de aprovação que, no primeiro caso, será o do estabelecimento já aprovado, com menção de que está aprovado para a produção das carnes e preparados definidos no artigo 2º.

As instalações assim aprovadas serão mencionadas numa coluna específica da lista dos estabelecimentos referidos no artigo 8º da Directiva 64/433/CEE ou da lista referida no artigo 6º da Directiva 77/99/CEE ou, no caso de uma unidade de produção autónoma, numa lista distinta elaborada segundo os mesmos critérios.

2. Cada Estado-membro só incluirá uma instalação de fabrico ou uma unidade de produção autónoma na lista



referida no nº 1 se tiver a certeza de que o estabelecimento satisfaz as condições da presente directiva. O Estado-membro em causa retirará essa indicação específica caso tais condições deixem de estar reunidas.

3. O Estado-membro em causa terá em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 9º da Directiva 64/433/CEE. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da retirada da indicação específica prevista no nº 1.

#### Artigo 8º

1. Os Estados-membros assegurar-se-ão que as instalações de fabrico e as unidades de produção autónomas sejam submetidas a um controlo oficial que permita garantir que são respeitados os requisitos em matéria de higiene de produção.

Se o ou os controlos referidos no primeiro parágrafo e no nº 2 permitirem verificar que os requisitos de higiene não foram respeitados, o veterinário oficial tomará as medidas adequadas.

2. Os Estados-membros assegurarão que a carne em pedaços com menos de cem gramas, a carne picada e os preparados de carne sejam submetidos a um controlo microbiológico a efectuar pelos estabelecimentos, sob a supervisão, controlo e responsabilidade do veterinário oficial, a fim de garantir que as referidas carnes satisfaçam os requisitos da presente directiva.

3. Os Estados-membros assegurarão que sejam efectuados periodicamente controlos microbiológicos com vista à detecção de germes aeróbicos mesófilos, de salmonelas, de estafilococos, de *Escherichia coli* e de anaeróbios sulfito-redutores, nas condições fixadas no Capítulo VI do Anexo I.

4. Os Estados-membros assegurar-se-ão de que as normas e métodos de interpretação constantes do ponto II do Anexo II da presente directiva sejam aplicados ao conjunto da sua produção de carne e preparados de carne definidos no ponto 2 do artigo 2º, com excepção dos que sejam preparados no local a pedido do comprador, bem como dos que sejam adquiridos nos estabelecimentos que assegurem a venda directa ao consumidor, sem transporte nem acondicionamento prévio.

No entanto, os Estados-membros são autorizados a adiar essa aplicação até à execução das decisões previstas no artigo 13º. Desse facto informarão a Comissão e os outros Estados-membros no seio do Comité Veterinário Permanente.

Os Estados-membros que não usarem da possibilidade concedida no segundo parágrafo podem condicionar a introdução, no seu território, das carnes e preparados de carne definidos no ponto 2 do artigo 2º à garantia de que essas carnes e preparados provenham de estabelecimentos que cumpram as normas previstas no Anexo II.

5. Os controlos microbiológicos devem ser efectuados de acordo com métodos cientificamente reconhecidos e com-

provados na prática, nomeadamente os que se encontram definidos em directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados dos controlos microbiológicos devem ser avaliados de acordo com as regras de interpretação previstas no Anexo II.

Em caso de contestação nas trocas comerciais, os Estados-membros reconhecerão métodos de referência os métodos ISO.

6. Para efeitos do controlo das explorações de produção, a Comissão elaborará, após parecer do Comité Veterinário Permanente, um código geral de higiene, especificando as condições gerais de higiene que devem ser respeitadas nas instalações de fabrico e nas unidades de produção autónomas, em especial as condições de manutenção dessas instalações e unidades. A Comissão assegurará a publicação desse código.

7. Caso existam suspeitas fundamentadas de que os requisitos da presente directiva não são respeitados, o veterinário oficial procederá aos controlos necessários e, caso essa suspeita seja confirmada, tomará as medidas adequadas, propondo, nomeadamente, às autoridades competentes a suspensão da aprovação.

#### Artigo 9º

Para efeitos da presente directiva, a inspecção e o controlo dos estabelecimentos referidos no artigo 7º serão efectuados nos termos do nº 2 do artigo 8º da Directiva 64/433/CEE, do nº 2 do artigo 6º da Directiva 77/99/CEE e do artigo 2º da Directiva 88/409/CEE.

#### Artigo 10º

1. Em caso de litígio relativo à observância das condições previstas na presente directiva num estabelecimento aprovado, aplicar-se-á, *mutatis mutandis*, o nº 3 do artigo 8º da Directiva 64/433/CEE.

2. Aos controlos *in loco* necessários à aplicação uniforme da presente directiva nos estabelecimentos referidos no artigo 7º, aplicar-se-á, *mutatis mutandis*, o artigo 9º da Directiva 64/433/CEE.

3. Às trocas comerciais das carnes definidas no ponto 2 do artigo 2º da presente directiva aplicam-se, *mutatis mutandis*, os artigos 10º e 11º da Directiva 64/433/CEE.

#### Artigo 11º

1. A Directiva 64/433/CEE é alterada do seguinte modo:

a) No artigo 5º, a alínea b) passa a ter a seguinte redacção:

«b) Carne desmanchada mecanicamente;»

- b) No artigo 5º, é suprimida a alínea «1»;
- c) No nº 1 do artigo 6º, a alínea iii) passa a ter a seguinte redacção:
- «iii) A carne fresca referida nas alíneas b) e i) a k) do artigo 5º.»

2. A Directiva 71/118/CEE é alterada do seguinte modo:

- a) No nº 3 do artigo 3º, é acrescentada a alínea seguinte:
- «Ficam excluídas do comércio intracomunitário a carne fresca de aves de capoeira triturada ou cortada em pedaços de modo semelhante.»
- b) É revogado o artigo 15ºA.

3. Na Directiva 72/462/CEE, o nº 2 do artigo 18º passa a ter a seguinte redacção:

«2. Em derrogação às alíneas j) e k) do artigo 20º, os Estados-membros podem permitir as importações no seu território de carne em pedaços com menos de cem gramas, na acepção do ponto 2, alínea b), do artigo 2º da Directiva 88/657/CEE <sup>(1)</sup>, de músculos masseteres e de miolos, desde que sejam respeitados os requisitos do nº 2 do artigo 17º e do nº 1, alínea b), subalíneas iii), iv) e v), do presente artigo e, no que respeita à carne em pedaços com menos de cem gramas, os requisitos da Directiva 88/657/CEE.

<sup>(1)</sup> JO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.»

#### Artigo 12º

As trocas comerciais das carnes e preparados de carne definidos no ponto 2 do artigo 2º estão sujeitas às regras de polícia sanitária estipuladas pela Directiva 72/461/CEE para as trocas comerciais de carne fresca.

#### Artigo 13º

1. O Estados-membros assegurar-se-ão de que, o mais tardar na data a fixar para a execução das decisões previstas no nº 1 do artigo 5º da Directiva 88/409/CEE, todas as carnes e preparados de carne referidos no ponto 2 do artigo 2º produzidos no seu território para nele serem comercializados satisfaçam, sob reserva do segundo parágrafo do presente número, os requisitos da presente directiva, salvo derrogações, nomeadamente do disposto no nº 2, alínea c), do artigo 3º, a decidir pelo Conselho, antes de 1 de Janeiro de 1992, em ligação com a decisão prevista no nº 2.

Não são abrangidos pelo primeiro parágrafo a carne e os preparados de carne mencionados no artigo 4º, os que sejam preparados no local a pedido do comprador e os que sejam adquiridos nos estabelecimentos que assegurem a venda directa ao consumidor, sem transporte nem acondicionamento prévio.

2. O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, adoptará, antes de 1 de Janeiro de 1992, as normas mínimas a respeitar por um estabelecimento que pretenda limitar a sua produção exclusivamente ao mercado local e reanalisará nessa ocasião o artigo 6º

#### Artigo 14º

Os anexos da presente directiva podem ser alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, tendo nomeadamente em vista a adaptação desses anexos à evolução tecnológica.

Antes de 1 de Janeiro de 1991, o Conselho procederá a um reexame das indicações relativas às normas microbiológicas do ponto II do Anexo II, à luz de um relatório da Comissão baseado em conclusões científicas e acompanhado de eventuais propostas sobre as quais o Conselho deliberará nos termos do processo previsto no primeiro parágrafo.

#### Artigo 15º

Na pendência da elaboração, no quadro da legislação comunitária sobre os aditivos, da lista de géneros alimentícios aos quais podem acrescentar-se aditivos cuja utilização seja permitida, assim como do estabelecimento das condições dessa adição e, se necessário, de uma limitação relativamente ao objectivo tecnológico da sua utilização, continuarão a ser aplicáveis, no respeito pelas disposições gerais do Tratado, desde que se apliquem indistintamente à produção nacional e ao comércio, a regulamentação nacional e os convénios bilaterais existentes à data do início da aplicação da presente directiva que restrinjam a utilização de aditivos nos produtos abrangidos pela presente directiva.

#### Artigo 16

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar em 1 de Janeiro de 1992. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

#### Artigo 17º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 14 de Dezembro de 1988.

Pelo Conselho  
O Presidente  
Y. POTTAKIS

## ANEXO I

## CAPÍTULO I

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DAS CARNES  
DEFINIDAS NO PONTO 2 DO ARTIGO 2º

1. Independentemente das condições gerais estabelecidas nos pontos 1 a 12 e 14, 15 e 16 do Anexo I da Directiva 64/433/CEE e no Capítulo I do Anexo A da Directiva 77/99/CEE, as instalações de fabrico ou unidades de produção autónomas definidas no ponto 2 do artigo 2º da presente directiva devem ter 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 essa 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 da 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 na presente directiva.

Os estabelecimentos de produção de preparados de carne devem satisfazer ainda as exigências pertinentes do Capítulo I do Anexo B da 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 da 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 CARNE EM PEDAÇOS COM MENOS DE CEM GRAMAS

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 carne em pedaços com menos de cem gramas não pode ser obtida a partir de restos de corte e de aparas ou de miudezas.

No entanto, para efeitos da presente directiva, devem considerar-se como carne em pedaços com menos de cem gramas as miudezas em fatias obtidas em condições de higiene satisfatórias.

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

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

6. Imediatamente após a produção, a carne em pedaços com menos de cem gramas deve ser acondicionada e embalada de modo higiénico e armazenada a uma temperatura inferior ou igual a +2 °C, no caso da carne refrigerada, inferior ou igual a -18 °C, no caso da carne ultracongelada, ou 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 à 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: cabeça, jarrete desossada, 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.  
As normas previstas no nº 5 para a carne em pedaços com menos de 100 gramas aplicam-se, *mutatis mutandis*, à produção de carne picada.
9. Imediatamente após a produção, a carne picada deve ser acondicionada e embalada de modo higiénico e armazenada às temperaturas previstas no nº 2, alínea c), do artigo 3º

## CAPÍTULO IV

## PRESCRIÇÕES ESPECIAIS PARA O FABRICO 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 às temperaturas previstas no nº 2, alínea c), do artigo 3º;
  - b) Os preparados à base de carne picada referidos no ponto 2, alínea c), do artigo 2º apenas podem ser expedidos nas seguintes condições:
    - devem ter sido congelados, sendo a velocidade de congelação de 1 cm/hora,
    - devem ser acondicionados em grandes unidades de expedição.Estes preparados devem ser comercializados no prazo máximo de seis meses;
  - c) Os preparados de carne não mencionados na alínea b) e que se destinem à venda directa ao consumidor final devem ser acondicionados em porções comerciais indivisíveis;
  - d) É proibida a recongelação de preparados de carne.

## CAPÍTULO V

## CONTROLOS

11. Os estabelecimentos de produção das carnes referidas no ponto 2 do artigo 2º serão submetidos a um controlo pelo serviço oficial. O veterinário oficial deve estar presente no momento em que se efectua o processamento da carne e preparados definidos no artigo 2º.  
O veterinário oficial pode, para assegurar esse controlo, ser assistido por dois auxiliares que ficarão sob a sua autoridade e responsabilidade.  
As regras dessa assistência serão estabelecidas, na medida do necessário, em conformidade com o processo previsto no artigo 19º da Directiva 77/99/CEE.  
Os pormenores relativos às qualificações profissionais dos auxiliares referidos no presente número, bem como as actividades que devam vir a exercer, serão fixadas pelo Conselho, que deliberará sob proposta da Comissão.
12. O controlo do veterinário oficial comporta as seguintes tarefas:
  - controlo das entradas de carne fresca,
  - controlo das saídas das carnes definidas no ponto 2 do artigo 2º,
  - controlo da higiene das instalações e utensílios,
  - recolha de amostras, em especial as necessárias aos exames microbiológicos referidos no Capítulo VI.

## CAPÍTULO VI

## EXAMES MICROBIOLÓGICOS

13. A produção de carne picada, de carne em pedaços com menos de cem gramas 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 recolhidas para análise serão constituídas por cinco unidades de cem gramas cada. No caso da produção de carne picada em porções destinadas ao consumidor final, as amostras devem ser recolhidas na produção acondicionada. As amostras devem ser representativas da produção diária.
15. Consoante 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,

- 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 de produção destinada a ser comercializada sob a forma congelada ou ultracongelada, a autoridade competente pode renunciar à pesquisa de estafilococos.

16. Aquando dos controlos por amostragem efectuados pela instalação de fabrico ou pela unidade de produção autónoma, a produção da carne e dos preparados referidos no ponto 2º do artigo 2º deve, tendo em conta as espécies de carne utilizadas, satisfazer as normas previstas no ponto II do Anexo II.
17. Os resultados dos controlos microbiológicos devem ser postos à disposição do veterinário oficial.

O estabelecimento informará este último quando as normas fixadas no ponto II do Anexo II forem atingidas. O veterinário oficial tomará as medidas apropriadas.

Se, no fim de um prazo de quinze dias a partir da recolha de amostras, a produção de uma instalação de fabrico ou de uma unidade de produção autónoma continuar a não respeitar as normas prescritas, os produtos desses estabelecimentos devem ser excluídos do comércio intracomunitário e, a partir da aplicação das normas nos termos do nº 4, primeiro parágrafo, do artigo 8º, das trocas nacionais.

## CAPÍTULO VII

## MARCAÇÃO E ETIQUETAGEM

18. As carnes e preparados de carne devem ser marcados sobre a embalagem com a marca de salubridade do estabelecimento, tal como definida, respectivamente, no Capítulo X do Anexo I da Directiva 64/433/CEE e no Capítulo VIII do Anexo A da Directiva 77/99/CEE...

As carnes e preparados de carne definidos no ponto 2º do artigo 2º da presente directiva, produzidos nos estabelecimentos referidos no nº 1, alínea b), do artigo 3º da presente directiva, devem ser marcados sobre a embalagem com a marca de salubridade do estabelecimento, definida no Capítulo VIII do Anexo A da Directiva 77/99/CEE.

19. Para efeitos de controlo, o produtor deve fazer constar do acondicionamento da carne picada e da carne em pedaços com menos de cem gramas, bem como dos preparados de carne, de forma visível e legível, desde que tais menções não sejam exigidas pela Directiva 79/112/CEE, 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,
  - a data de preparação,
  - a lista dos condimentos e, eventualmente, a lista dos restantes géneros alimentícios,
  - a menção: «taxa de gordura inferior a . . .»,
  - a menção: «Percentagem de colagénico nas proteínas da carne inferior a . . .».
20. Sem prejuízo dos nºs 18 e 19, quando as carnes definidas no ponto 2 do artigo 2º da presente directiva forem acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deve figurar sobre o acondicionamento ou num rótulo aposto ao acondicionamento uma reprodução impressa da marca prevista no nº 18. Essa marca deve incluir o número de aprovação do estabelecimento. As dimensões previstas nas Directivas 64/433/CEE e 77/99/CEE não se aplicam à marcação referida no presente número, desde que as menções previstas sejam legíveis.

#### CAPÍTULO VIII

#### TRANSPORTE

21. As carnes definidas no ponto 2 do artigo 2º devem ser expedidas por forma a que, durante o transporte, fiquem protegidas contra causas susceptíveis de as contaminar ou de exercer sobre elas uma influência nefasta, tendo em conta a duração e as condições do transporte, bem como os meios utilizados. Em especial, os meios utilizados para o transporte das carnes definidas no ponto 2 do artigo 2º devem estar equipados de forma a que as temperaturas previstas na directiva não sejam ultrapassadas e, para as trocas comerciais intracomunitárias de longa distância, os meios de transporte devem dispor de um termómetro registador que permita garantir o respeito desse requisito.

## ANEXO II

## NORMAS DE COMPOSIÇÃO E NORMAS MICROBIOLÓGICAS

## I. NORMAS DE COMPOSIÇÃO

	Percentagem de matérias gordas	Percentagem de colagénio nas proteínas da carne
— Carne picada magra	≤ 7%	≤ 12
— Carne picada de pura vaca	≤ 20%	≤ 15
— Carne picada, com porco	≤ 30%	≤ 18
— Carne picada doutras espécies	≤ 25%	≤ 15

## II. NORMAS MICROBIOLÓGICAS

As instalações de fabrico ou unidades de produção autónomas devem providenciar para que, nos termos do Capítulo VI do Anexo I e segundo os métodos de interpretação adiante indicados, a carne picada e a carne de menos de cem gramas destinadas a ser comercializadas tal como se encontram ou como componentes de preparados de carne obedeçam às seguintes normas:

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Germes aeróbios 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. Um esquema em três classes de contaminação para os germes aeróbios 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  $2/5$  com o esquema  $n = 5$  e  $c = 2$  ou qualquer outro esquema com eficácia equivalente ou superior a reconhecer pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão.

2. A qualidade do lote é considerada 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, geralmente fixado em  $m. 10^3$ .

Para o *Staphylococcus aureus*, esse valor S nunca deve poder ultrapassar  $5.10^4$ .

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

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

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



## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 14 de Dezembro de 1988

que altera a Directiva 77/99/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne

(88/658/CEE)

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 (1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que, na sequência da adopção pelo Conselho da Directiva 83/90/CEE, de 7 de Fevereiro de 1983, que alterou a Directiva 64/433/CEE relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carnes frescas (4), é conveniente modificar a Directiva 77/99/CEE (5), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3805/87 (6), a fim de harmonizar as normas aplicáveis às carnes e aos produtos à base de carne;

Considerando que importa modificar a Directiva 77/99/CEE a fim de ter igualmente em conta a evolução nos domínios científicos e técnicos;

Considerando que há que estabelecer normas para os pratos cozinhados em cuja composição entrem produtos à base de carne;

Considerando que determinados produtos à base de carne devem manter-se excluídos do campo de aplicação da presente directiva;

Considerando que se afigura necessário prever normas de higiene para os invólucros;

Considerando que o produto à base de carne destinado a ser apresentado como tal ao consumidor deve ser rotulado em conformidade com as disposições da 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 (7), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/197/CEE (8);

Considerando que os processos para a inspecção, aprovação e retirada da aprovação dos estabelecimentos, bem como o processo a seguir em caso de litígio entre os Estados-membros, devem ser adaptados a fim de que sejam harmonizados com as normas fixadas para as outras directivas adoptadas no sector veterinário;

Considerando que as normas relativas aos controlos devem ter em conta os imperativos do mercado interno;

Considerando que ficou assente que todos os Estados-membros dispõem de uma regulamentação nacional que regula a composição dos produtos à base de carne e que limita os aditivos que podem ser utilizados para a fabricação dos produtos à base de carne; que a existência de normas divergentes na matéria pode ser contrária aos imperativos do mercado interno; que se mostra, pois, oportuno prever um processo permanente de harmonização dessas normas de composição e que convém remeter para uma decisão a tomar no âmbito da Comunidade a fixação de regras comuns que regulem a utilização dos aditivos para os produtos à base de carne;

Considerando que no Anexo A da presente directiva são fixadas as temperaturas a respeitar durante as operações de corte e de acondicionamento dos produtos à base de carne; que, desde logo, a referência a um processo com vista à fixação de tais temperaturas pode ser suprimida;

Considerando que as disposições em matéria de polícia sanitária foram fixadas pela Directiva 80/215/CEE do Conselho, de 22 de Janeiro de 1980, relativa aos problemas de polícia sanitária em matéria de trocas comerciais intracomunitárias de produtos à base de carne (9), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/491/CEE (10),

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## Artigo 1º

Os artigos 1º a 17º da Directiva 77/99/CEE passam a ter a seguinte redacção:

## «Artigo 1º

A presente directiva estabelece as disposições de ordem sanitária relativas aos produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário.

(1) JO nº C 349 de 31. 12. 1985, p. 43.

(2) JO nº C 46 de 23. 2. 1987, p. 127.

(3) JO nº C 189 de 28. 7. 1986, p. 35.

(4) JO nº L 59 de 5. 3. 1983, p. 10.

(5) JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.

(6) JO nº L 357 de 19. 12. 1987, p. 1.

(7) JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

(8) JO nº L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

(9) JO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.

(10) JO nº L 279 de 2. 10. 1987, p. 27.

Sem prejuízo das medidas de proibição a tomar em execução da Directiva 80/215/CEE (1), a presente directiva não é aplicável aos produtos à base de carne:

- a) Contidos nas bagagens pessoais dos viajantes, desde que não sejam ulteriormente utilizados para fins comerciais;
- b) Que sejam objecto de pequenas encomendas enviadas a particulares, desde que se trate de importações desprovidas de qualquer carácter comercial;
- c) Que se encontrem, enquanto abastecimento do pessoal e dos passageiros, a bordo de meios de transporte que efectuam transportes comerciais entre os Estados-membros.

(1) JO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.

#### Artigo 2º

Para os efeitos da presente directiva, entende-se por:

- a) Produtos à base de carne: os produtos fabricados a partir de carne ou com carne que tenha sofrido um tratamento tal que a superfície de corte à vista permita verificar o desaparecimento das características da carne fresca.

No entanto, não se consideram produtos à base de carne:

- i) As carnes que apenas tenham sido submetidas a um tratamento pelo frio, que continuam sujeitas às regras da Directiva 64/433/CEE;
- ii) Os produtos que não correspondam à definição do primeiro parágrafo, que são do âmbito da 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 cem gramas e de preparados de carne, e que altera as Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE (2).

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

Para além disso, não são abrangidos pela presente directiva:

- i) Os extractos de carne, os *consommés* de carne, os caldos de carne, os molhos de carne e os produtos similares, sem fragmentos de carne;
  - ii) Os ossos inteiros, partidos ou moídos, as peptonas de carne, as gelatinas animais, as farinhas de carne, o courato em pó, o plasma sanguíneo, o sangue seco, o plasma sanguíneo seco, as proteínas celulares, os extractos de osso e os produtos similares;
  - iii) As gorduras derretidas provenientes dos tecidos dos animais;
  - iv) Os estômagos, bexigas e tripas limpas e lavadas, salgadas ou secas;
- b) i) Carnes: as carnes referidas no:
- artigo 1º da Directiva 64/433/CEE,
  - artigo 1º da Directiva 71/118/CEE,
  - artigo 1º da Directiva 72/461/CEE,

— artigo 2º da Directiva 72/462/CEE,

— artigo 2º da Directiva 88/657/CEE;

- ii) Carnes frescas: as carnes frescas referidas, respectivamente, no artigo 1º das Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/461/CEE e no artigo 2º da Directiva 72/462/CEE, bem como as carnes que satisfaçam as exigências previstas pela Directiva 88/657/CEE;
- c) Preparados de carne: os preparados que satisfaçam as exigências previstas pelo artigo 3º da Directiva 88/657/CEE;
- d) Tratamento: o aquecimento, salga, salga profunda, ou a dessecação da carne fresca, associada ou não a outros géneros alimentares, ou uma combinação desses diferentes procedimentos;
- e) Aquecimento: utilização do calor seco ou húmido;
- f) Salga: utilização do sal;
- g) Salga profunda: difusão do sal na massa do produto;
- h) Maturação: tratamento completo 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 resultem, com o passar do tempo, alterações que conferem ao produto características organolépticas típicas e que assegurem a conservação e a salubridade em condições normais de temperatura ambiente;
- i) Dessecação: redução natural ou artificial da quantidade de água;
- j) Pratos cozinhados: produtos à base de carne que correspondem a preparados culinários, que tenham sido submetidos a uma cozedura ou a uma pré-cozedura e não utilizem para a sua conservação aditivos conservadores acondicionados;
- k) País expedidor: o Estado-membro de onde são expedidos os produtos à base de carne para outro Estado-membro;
- l) País destinatário: o Estado-membro para onde são expedidos os produtos à base de carne provenientes de um outro Estado-membro;
- m) Lote: a quantidade de produto à base de carne abrangida pelo mesmo certificado de inspecção sanitária;
- n) Acondicionamento: a operação destinada a proteger os produtos à base de carne, com a utilização de um primeiro envolvente ou de um primeiro invólucro em contacto directo com o produto em causa, bem como os próprios primeiro envolvente ou primeiro invólucro;
- o) Embalagem: a operação que consiste em colocar num invólucro um ou vários produtos à base de carne, acondicionados ou não, bem como o próprio invólucro;

- p) Recipiente hermeticamente fechado: recipiente destinado a proteger o conteúdo contra a introdução de microrganismos durante e após o tratamento pelo calor e que é impenetrável ao ar.

### Artigo 3º

1. Cada Estado-membro zelará por que sejam expedidos do seu território para o de um outro Estado-membro apenas os produtos à base de carne que, sem prejuízo das condições previstas no nº 3, satisfaçam as seguintes condições gerais:

1. Terem sido preparados num estabelecimento aprovado e inspecionado nos termos do artigo 7º;
2. Terem sido preparados, armazenados e transportados nos termos do Anexo A e, se estiverem armazenados num entreposto frigorífico distinto do estabelecimento, ter esse entreposto sido aprovado e inspecionado nos termos do artigo 8º da Directiva 64/433/CEE;
3. Terem sido preparados partir de:
  - a) Carne fresca, conforme definida na alínea b), subalínea ii) do artigo 2º, entendendo-se que essa carne fresca pode ser proveniente:
    - i) Nos termos das Directivas 64/433/CEE e 71/118/CEE, do Estado-membro onde se efectua a preparação, ou de qualquer outro Estado-membro. A carne de porco triquinada não deverá ser utilizada na fabricação de produtos à base de carne;
    - ii) Nos termos do artigo 5ºA da Directiva 72/461/CEE, do Estado-membro onde se efectua a preparação;
    - iii) Nos termos da Directiva 72/462/CEE, de um país terceiro, quer directamente quer por intermédio de um outro Estado-membro;
    - iv) De um país terceiro, nos termos do artigo 15º da Directiva 71/118/CEE, desde que:
      - os produtos obtidos a partir dessa carne satisfaçam as exigências da presente directiva,
      - esses produtos não sejam objecto da marcação por inspecção veterinária prevista no Capítulo VI do Anexo A,
      - o comércio intracomunitário desses produtos permaneça sujeito às disposições nacionais de cada Estado-membro;
  - b) Carne referida na alínea a) do artigo 5º da Directiva 64/433/CEE;
4. Terem sido preparados a partir de carne fresca que satisfaça as condições do Capítulo III do Anexo A;
5. Terem sido submetidos, nos termos do Capítulo IV do Anexo A, a uma inspecção garantida pela autoridade competente e, caso se trate de um

recipiente hermeticamente fechado, efectuada em conformidade com as regras a elaborar de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º, o mais tardar em 31 de Março de 1990;

6. Devem satisfazer as exigências previstas no artigo 4º;
  7. Quando existir acondicionamento ou embalagem, devem ser acondicionados e embalados nos termos do Capítulo V do Anexo A;
  8. Devem ser objecto de uma marcação de inspecção sanitária nos termos do Capítulo VI do Anexo A;
  9. Devem ser acompanhados de um certificado de inspecção sanitária durante o seu transporte para o país de destino, nos termos do Capítulo VII do Anexo A. Essa obrigação não se aplica aos produtos à base de carne que se encontrem em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a um tratamento nos termos previstos no Capítulo II, primeiro travessão do ponto 1, alínea a), do Anexo B, se a marcação da inspecção sanitária lhes for aposta de forma indelével em conformidade com as regras a elaborar de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º;
  10. Devem ser armazenados e transportados para o país de destino em condições sanitárias satisfatórias, nos termos do Capítulo VIII do Anexo A.
2. Os produtos à base de carne não podem ter sido submetidos a radiações ionizantes, a menos que essa operação se justifique por razões de ordem médica e seja mencionada, de forma clara, no produto e no certificado de inspecção sanitária.
3. Os Estados-membros velarão por que, além dos requisitos gerais previstos nos nºs 1 e 2, os produtos à base de carne satisfaçam as condições seguintes:
- a) Devem ter sido preparados por aquecimento, salga profunda ou dessecação, podendo esses processos ser combinados com a fumagem ou a maturação, se for caso disso em condições microclimáticas especiais, e associados, em particular, a certos adjuvantes da salga profunda, em cumprimento do artigo 13º. Podem ser, igualmente, associados a outros produtos alimentares e condimentos;
  - b) Podem ter sido obtidos a partir de um produto à base de carne ou de um preparado de carne.

### Artigo 4º

Nos produtos à base de carne que não possam ser conservados à temperatura ambiente, o produtor, para efeitos de controlo, deve mencionar de forma visível e legível, na embalagem do produto, a temperatura a que o produto deve ser transportado e armazenado, bem como a data limite de consumo.

### Artigo 5º

Os artigos 3º e 4º não se aplicam aos produtos à base de carne importados com autorização do país de destino

para outros usos que não sejam o consumo humano; neste caso, o país de destino zelarà por que esses produtos sejam apenas utilizados para os fins para que foram expedidos.

#### Artigo 6º

Os Estados-membros velarão por que o comércio intracomunitário de pratos cozinhados seja regulado pelas disposições previstas para os produtos à base de carne e por que esses pratos satisfaçam, para além disso, as exigências previstas no Capítulo III do Anexo B.

#### Artigo 7º

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

Os Estados-membros só aprovarão um estabelecimento se ele responder às disposições da presente directiva. O Estado-membro retirará a aprovação se as condições da aprovação deixarem de estar preenchidas.

Se for realizado um controlo nos termos do artigo 8º, o Estado-membro em questão terá em conta as respectivas conclusões. Em caso de supressão de uma aprovação, ela será 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 partes dos estabelecimentos com o fim de se assegurar do cumprimento do disposto na presente directiva.

3. Se, nomeadamente em resultado de uma das inspecções previstas pelos nºs 1 e 2 do artigo 12º, um Estado-membro considerar que num estabelecimento de outro Estado-membro as disposições a que a aprovação se encontra sujeita não são ou deixaram de ser cumpridas, o Estado-membro referido em primeiro lugar informará a autoridade central competente desse outro Estado-membro. Essa autoridade central tomará todas as medidas necessárias e comunicará as decisões tomadas e os respectivos motivos à autoridade central competente do primeiro Estado-membro.

Se o primeiro Estado-membro rezear que as medidas não serão tomadas ou não serão suficientes, procurará, com o Estado-membro posto em causa, as vias e os meios para remediar a situação, promovendo, se necessário, uma visita *in loco*.

Os Estados-membros em questão informarão a Comissão sobre os litígios e as soluções encontradas.

Se os Estados-membros em questão não puderem chegar a acordo, um deles recorrerá, dentro de um prazo razoável, à Comissão, que encarregará um ou vários

peritos veterinários de emitir um parecer. Em face desse parecer ou do parecer emitido nos termos do artigo 8º, os Estados-membros podem ser autorizados, nos termos do procedimento previsto no artigo 18º, a recusar provisoriamente a entrada no seu território de produtos à base de carne provenientes do estabelecimento em causa. A autorização pode ser retirada, nos termos do procedimento previsto no artigo 18º, se um novo parecer emitido por um ou vários peritos veterinários o justificar.

Os peritos veterinários devem ser nacionais de um Estado-membro que não seja qualquer um dos que está em litígio.

As regras gerais de execução do presente número serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

#### Artigo 8º

O disposto no artigo 9º da Directiva 64/433/CEE é aplicável, *mutatis mutandis*, aos estabelecimentos previstos no artigo 7º.

#### Artigo 9º

Em derrogação das condições estabelecidas no artigo 3º, pode ser decidido, nos termos do procedimento previsto no artigo 18º, que algumas disposições da presente directiva se não apliquem a certos produtos que contêm outros géneros alimentares e cuja percentagem de carne, de produtos à base de carne ou de preparados de carne seja mínima.

Essas derrogações apenas podem ter por objecto:

- a) As condições de aprovação dos estabelecimentos previstas no Capítulo I do Anexo A e no Capítulo I do Anexo B;
- b) As condições de inspecção descritas no Capítulo IV do Anexo A;
- c) Os requisitos relativos à marcação e ao certificado de inspecção sanitária, exigidos nos termos do nº 1, pontos 8 e 9, do artigo 3º.

Para a concessão das derrogações como as previstas no presente artigo, ter-se-á em conta, simultaneamente, a natureza e a composição do produto.

Sem embargo das disposições do presente artigo, os Estados-membros zelarão por que todos os produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário sejam sãos e preparados a partir de carne fresca, de produtos à base de carne ou dos produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE.

#### Artigo 10º

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão a apresentar antes de 1 de Julho de 1990, determinará as disposições aplicáveis aos produtos referidos na alínea a), terceiro parágrafo, do artigo 2º.

*Artigo 11º*

Os Estados-membros assegurar-se-ão de que os produtos à base de carne sejam submetidos a um controlo a efectuar pelos estabelecimentos previstos no artigo 7º, sob controlo periódico do serviço oficial, a fim de garantir que esses produtos satisfazem as exigências da presente directiva.

*Artigo 12º*

1. Sem prejuízo dos artigos 7º e 8º, qualquer país destinatário pode verificar se todas as remessas de produtos à base de carne, com exclusão dos produtos referidos no nº 1, segundo período do ponto 9, do artigo 3º, são acompanhados do certificado de inspecção sanitária em conformidade com o capítulo VII do Anexo A.

2. Em caso de suspeita grave de irregularidade, o país destinatário pode, de modo não discriminatório, proceder a controlos para verificar o cumprimento das exigências da presente directiva.

3. Os controlos efectuar-se-ão normalmente no local de destino das mercadorias ou em qualquer outro local adequado, na condição de que a escolha desse local cause o menor inconveniente possível ao encaminhamento das mercadorias.

Os controlos previstos nos nºs 1 e 2 não podem provocar no encaminhamento e na colocação no mercado das mercadorias atrasos indevidos susceptíveis de afectar a qualidade dos produtos à base de carne.

4. Se, durante um controlo efectuado nos termos do nº 2, se verificar que os produtos à base de carne não preenchem as condições da presente directiva, a autoridade competente do país destinatário pode dar ao expedidor, ao destinatário ou ao seu mandatário a escolha entre a devolução da remessa ou a utilização dos referidos produtos para outros fins, se as considerações de salubridade o permitirem, ou, caso contrário, a destruição da remessa. Em todo o caso, serão tomadas medidas de segurança a fim de evitar toda e qualquer utilização inadequada dos produtos à base de carne.

5. a) As decisões tomadas pela autoridade competente devem ser comunicadas ao expedidor ou ao seu mandatário com indicação das razões. Se estes últimos assim o solicitarem, os motivos daquelas decisões devem ser-lhes comunicados imediatamente por escrito com indicação das vias de recurso que lhes são facultadas pela legislação em vigor, e da forma e prazos em que esses recursos devem ser interpostos.

b) Quando as decisões previstas na alínea a) tiverem como fundamento a constatação de doença contagiosa ou infecciosa ou de uma alteração perigosa para a saúde humana, essas decisões serão

imediatamente comunicadas à autoridade central competente do Estado-membro produtor e à Comissão.

c) Na sequência dessa comunicação, podem ser tomadas medidas adequadas, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º, nomeadamente para coordenar as medidas tomadas noutros Estados-membros relativamente aos produtos à base de carne em questão.

*Artigo 13º*

Na pendência da elaboração, no quadro da legislação comunitária sobre os aditivos, da lista de géneros alimentícios aos quais podem acrescentar-se aditivos cuja utilização seja permitida, assim como do estabelecimento das condições dessa adição e, se necessário, de uma limitação relativamente ao objectivo tecnológico da sua utilização, continuarão a ser aplicáveis, no respeito pelas disposições gerais do Tratado, desde que se apliquem indistintamente à sua produção nacional e ao comércio, a regulamentação nacional e os convénios bilaterais existentes à data do início da aplicação da presente directiva que restrinjam a utilização de aditivos nos produtos abrangidos pela presente directiva.

Até que essa lista provisória seja elaborada, continuam em vigor as regulamentações nacionais, bem como os convénios bilaterais que regulem o emprego de aditivos para os produtos abrangidos pela presente directiva, no respeito das disposições gerais do Tratado e da regulamentação comunitária em vigor em matéria de aditivos.

*Artigo 14º*

Os anexos serão alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.

*Artigo 15º*

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, tomará, antes de 1 de Janeiro de 1991, uma decisão relativa à incorporação nos produtos à base de carne de amido ou de proteínas de origem animal ou vegetal, bem como as percentagens máximas a autorizar do ponto de vista tecnológico.

Até que seja tomada a referida decisão, mantêm-se aplicáveis as regulamentações nacionais que restrinjam a utilização das substâncias atrás mencionadas, bem como os convénios bilaterais em vigor à data da notificação da presente directiva e que digam respeito a essa incorporação, no respeito pelas disposições gerais do Tratado e, em especial, na medida em que se apliquem indistintamente aos produtos nacionais e aos produtos importados e sem prejuízo de iniciativas a tomar, nos termos de um processo comunitário, com vista à sua aproximação.

Os Estados-membros que autorizam a mencionada incorporação velarão por que conste do rótulo a referência à incorporação e aos produtos incorporados referidos no

primeiro parágrafo, em conformidade com os requisitos da Directiva 79/112/CEE.

Os Estados-membros que autorizam a incorporação de proteínas de origem vegetal como substituto da carne devem velar por que o rótulo não inclua nenhuma referência que possa levar o utilizador a pensar que o produto foi obtido a partir de ou com carne.

#### Artigo 16º

1. Não são prejudicados pela presente directiva os processos de recurso previstos na legislação em vigor nos Estados-membros contra as decisões das autoridades competentes referidas na presente directiva.

2. Cada Estado-membro atribuirá aos expedidores dos produtos à base de carne proibidos de circular, nos termos do nº 4 do artigo 12º, o direito de obter o parecer de um perito. Cada Estado-membro actuará por forma a que os peritos, antes que as autoridades competentes tomem outras medidas, tais como a destruição dos produtos à base de carne, tenham a possibilidade de determinar se estão preenchidas as condições do nº 4 do artigo 12º.

O perito deve ter a nacionalidade de um Estado-membro que não o país expedidor ou o país destinatário.

A Comissão elaborará, sob proposta dos Estados-membros, a lista dos peritos que poderão ser encarregados de formular tais pareceres. A Comissão fixará, após consulta aos Estados-membros, as regras gerais de execução, nomeadamente no que se refere ao processo a seguir na elaboração dos pareceres.

#### Artigo 17º

1. Até ao início da aplicação das disposições comunitárias relativas a importações de produtos à base de carne procedentes de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a essas importações disposições que não devem ser mais favoráveis do que as que regem o comércio intracomunitário. Para esse efeito, as importações devem provir de estabelecimentos que respeitem, pelo menos, os requisitos dos Anexos A e B.

Para garantir a aplicação uniforme dessas disposições, serão efectuados controlos no local por peritos veterinários dos Estados-membros e da Comissão.

Os peritos dos Estados-membros encarregados de fazer esses controlos serão nomeados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Esses controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes.

Todavia, os Estados-membros estão autorizados a prosseguir as inspecções previstas nas disposições nacionais para os estabelecimentos de países terceiros que fabriquem produtos à base de carne que não tenham sido inspecionados de acordo com as normas comunitárias.

Será elaborada uma lista dos estabelecimentos que correspondem às condições referidas nos Anexos A e B, de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

2. O certificado de higiene e de inspecção veterinária que acompanhará os produtos no momento da sua importação, bem como a forma e a natureza das marcas de inspecção veterinária a apor nos produtos em causa devem corresponder a um modelo a determinar de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.»

#### Artigo 2º

Os Anexos A e B da Directiva 77/99/CEE são substituídos pelos Anexos A, B e C da presente directiva.

#### Artigo 3º

Os Estados-membros aplicarão as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar em 1 de Julho de 1990 e, no que respeita às disposições relativas à carne e preparados abrangidos pela Directiva 88/657/CEE, em 1 de Janeiro de 1992. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

No entanto, a República Helénica disporá de um prazo suplementar, que terminará em 31 de Dezembro de 1992, para dar cumprimento à excepção prevista no nº 1, ponto 9, do artigo 3º da Directiva 77/99/CEE.

#### Artigo 4º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 14 de Dezembro de 1988.

Pelo Conselho  
O Presidente  
Y. POTTAKIS

## ANEXO A

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem, sem prejuízo das condições especiais previstas no Anexo B, dispor, no mínimo:

1. Nos locais onde se procede à obtenção, ao tratamento e à armazenagem da carne fresca ou dos produtos à base de carne, bem como à armazenagem de preparados de carne:
  - a) De um pavimento em material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil da água. A fim de evitar os cheiros, essa água deve ser encaminhada para escoadouros com sifão e rede.  
Contudo, os estabelecimentos devem dispor:
    - nos locais onde são armazenados carne, preparados de carne ou produtos à base de carne refrigerados, de um pavimento em material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil da água,
    - nos locais onde são armazenados carne, produtos à base de carne ou preparados de carne congelados, de um pavimento em material impermeável e imputrescível,
  - b) De paredes lisas, resistentes e impermeáveis, cobertas com revestimento lavável e claro até uma altura de, pelo menos, dois metros e, nos locais de refrigeração e de armazenagem, pelo menos até à altura dos produtos armazenados. Os ângulos e cantos das paredes e do solo devem ser arredondados, ou ter acabamentos semelhantes, excepto no respeitante aos locais referidos no ponto 1, alíneas a) e b), do Capítulo I do Anexo B;
  - c) De portas feitas de materiais inalteráveis e, se estas forem de madeira, cobertas dos dois lados com um revestimento liso e impermeável;
  - d) De materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
  - e) De uma ventilação suficiente e, se necessário, de uma boa evacuação dos vapores;
  - f) De uma iluminação suficiente, natural ou artificial, que não modifique as cores;
  - g) De um tecto limpo e fácil de manter limpo; na sua falta, a superfície interior da cobertura do tecto deve satisfazer aquelas condições;
2. O mais perto possível dos locais de trabalho:
  - a) De um número suficiente de dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos e de limpeza do material com água quente. As torneiras não poderão ser accionadas à mão ou com o braço. Para a lavagem das mãos, as instalações deverão dispor de água corrente, fria e quente, ou água pré-misturada a uma temperatura apropriada, bem como de produtos de limpeza e desinfecção e de toalhas descartáveis;
  - b) De dispositivos de desinfecção dos instrumentos, equipados com água a uma temperatura não inferior a 82 °C.  
O dispositivo de limpeza e de desinfecção do material não será exigido quando a referida limpeza for efectuada numa máquina colocada em instalação separada dos locais de trabalho;
3. De dispositivos de protecção apropriados contra os animais nocivos, tais como os insectos e os roedores;
4.
  - a) De material e instrumentos de trabalho, tais como, por exemplo, mesas de corte, plataformas de corte amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de materiais resistentes à corrosão, insusceptíveis de alterar a carne, os produtos à base de carne, ou os preparados de carne, fáceis de limpar e desinfectar; é proibido utilizar madeira;
  - b) De instrumentos e equipamentos que resistam à corrosão e satisfaçam as exigências da higiene para:
    - a manutenção da carne, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne,
    - o depósito dos recipientes utilizados para a carne, produtos à base de carne ou preparados de carne, de modo a impedir que a carne, os produtos à base de carne, os preparados de carne ou os recipientes estejam em contacto com o solo ou as paredes;

- c) De facilidades para a manutenção higiénica e protecção da carne, produtos à base de carne ou preparados de carne, no decurso das operações de carga e descarga;
- d) De recipientes especiais, estanques, feitos de materiais resistentes à corrosão e munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a sua remoção por pessoas não autorizadas, destinados a receber carne cortada em pedaços, produtos à base de carne ou preparados de carne não destinados ao consumo humano, ou de um local que feche à chave, destinado a receber essa carne, produtos à base de carne ou preparados de carne, se a quantidade implicar tal necessidade, ou se não forem removidos ou destruídos no final de cada dia de trabalho.

Quando essa carne, produtos à base de carne ou os produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE forem evacuados por escoadouros, estes últimos deverão ser construídos e instalados de maneira a evitar todo e qualquer risco de contaminação da carne fresca, dos produtos à base de carne ou dos preparados de carne;

- 5. De uma instalação de refrigeração que permita manter na carne, nos produtos à base de carne ou nos produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE as temperaturas internas exigidas pelas Directivas 64/433/CEE e 71/118/CEE e pela presente directiva.

Essa instalação deverá dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação de água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação da carne, dos produtos à base de carne ou dos preparados de carne;

- 6. De uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente; contudo, a título excepcional, poderão ser autorizadas instalações que forneçam água não potável para a produção de vapor, a luta contra incêndios e a refrigeração das máquinas frigoríficas, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação de carne, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne. As condutas de água não potável deverão estar bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;
- 7. De uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente na acepção da Directiva 80/778/CEE;
- 8. De um dispositivo de evacuação das águas residuais que satisfaça as exigências de higiene;
- 9. De um compartimento suficientemente adequado, que feche à chave, colocado exclusivamente à disposição da autoridade competente ou, nas instalações de armazenagem situadas fora do estabelecimento aprovado para a preparação de produtos à base de carne ou preparados de carne, de um local adequado e correctamente equipado, posto à disposição da referida autoridade;
- 10. De instalações que permitam efectuar, em qualquer momento e de maneira eficaz, as operações de inspecção estipuladas na presente directiva;
- 11. De um número apropriado de vestiários providos de paredes e de pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com autoclismo, que garantam todas as condições de higiene. Estes últimos não poderão abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios deverão dispor de água corrente quente e fria ou água pré-misturada, a uma temperatura apropriada, de produtos para a lavagem e a desinfecção das mãos, bem como de toalhas descartáveis. As torneiras não poderão ser accionáveis à mão ou com o braço. Os referidos lavatórios deverão encontrar-se, em número suficiente, perto dos sanitários;
- 12. De um local e de instalações apropriadas para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, aquele local e aquelas instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a limpeza e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

## CAPÍTULO II

### HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES, DO MATERIAL E DOS UTENSÍLIOS NOS ESTABELECIMENTOS

- 13. Tanto do pessoal como das instalações e do material exige-se que se encontrem em perfeito estado de asseio:
  - a) O pessoal deverá, nomeadamente, usar vestuário de trabalho e penteado limpos, e, se necessário, uma protecção na nuca. O pessoal adstrito à laboração ou à manipulação da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne terá de lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o mesmo dia de trabalho e sempre que retomar o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com carne



infectada devem imediatamente lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente e seguidamente desinfectá-los. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;

- b) Nenhum animal poderá entrar nos estabelecimentos. Deverá proceder-se sistematicamente à exterminação de roedores, insectos e quaisquer outros animais nocivos;
- c) O material e os instrumentos utilizados na laboração da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne devem ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza. Devem ser cuidadosamente lavados e desinfectados diversas vezes ao longo do dia, bem como no fim das operações do dia, e antes de nova utilização, se estiverem sujos.

As máquinas de produção contínua deverão ser limpas pelo menos no final do trabalho ou quando houver dúvidas sobre o seu estado de asseio.

14. Os locais, os utensílios e o material de trabalho apenas deverão ser utilizados na laboração da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne.

Contudo, poderão ser utilizados na laboração simultânea ou em momentos diferentes com outros produtos alimentares, após autorização da autoridade competente, desde que sejam tomadas todas as medidas convenientes para evitar a poluição e a alteração dos produtos referidos na presente directiva.

15. A carne fresca, os produtos à base de carne, os preparados de carne e os ingredientes, bem como os recipientes em que estão contidos, não poderão:

- estar em contacto directo com o solo;
- estar dispostos ou ser manipulados em condições susceptíveis de provocar a sua contaminação ou deterioração.

Deverá providenciar-se por que não haja qualquer contacto entre as matérias-primas e os produtos acabados.

16. É obrigatória a utilização de água potável em todas as tarefas.

17. É proibido espalhar serradura ou qualquer substância análoga no solo dos locais de trabalho e de armazenagem.

18. O uso de detergentes, desinfectantes e substâncias similares não poderá afectar o equipamento, os instrumentos de trabalho, a carne fresca, os produtos à base de carne e os produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE. Após a utilização de tais substâncias, os equipamentos e os instrumentos de trabalho deverão ser lavados com água potável. Os produtos de manutenção e limpeza deverão estar armazenados no local previsto no ponto 1, alínea g) do Capítulo I do Anexo B.

19. A laboração e a manipulação da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE deverão ser proibidas a pessoas susceptíveis de os contaminar.

20. Todas as pessoas adstritas à laboração e à manipulação de carne fresca e de produtos à base de carne deverão obrigatoriamente apresentar um certificado médico que ateste a ausência de qualquer impedimento à sua colocação neste serviço. Este certificado deverá ser renovado todos os anos, a não ser que seja reconhecido outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias semelhantes de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

21. Em derrogação ao ponto 4, alínea a), é autorizada a utilização de madeira nas instalações de fumagem, de salga profunda, de maturação e de salmoura, de armazenagem de produtos à base de carne e no local de expedição, quando tal for indispensável por motivos tecnológicos e desde que não exista nenhum perigo de contaminação dos produtos ou preparados. A introdução de paletes de madeira nas instalações é autorizada apenas e exclusivamente para o transporte de produtos à base de carne embalados.

22. As temperaturas das instalações ou partes das instalações onde se procede à laboração da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne devem garantir uma produção higiénica; se necessário, estas instalações ou partes de instalações devem estar munidas de um dispositivo de ar condicionado.

Quando estiverem a ser utilizados, os locais de corte e de salga profunda devem ser mantidos a uma temperatura que não ultrapasse os 12 °C.

As instalações de corte em fatias ou de corte e de acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a colocação no mercado sob forma pré-acondicionada devem ser mantidos a uma temperatura que não ultrapasse os 12 °C.

Pode estabelecer-se uma derrogação relativamente à temperatura prevista no terceiro parágrafo com o acordo da autoridade competente, quando, por razões tecnológicas de preparação, essa autoridade o considerar possível, para ter em conta a temperatura dos produtos à base de carne, nomeadamente quando se trate de instalações de corte em fatias.

## CAPÍTULO III

## DISPOSIÇÕES REFERENTES À CARNE FRESCA UTILIZADA PARA A FABRICAÇÃO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

23. A carne fresca que provenha de um matadouro, uma sala de corte, um entreposto frigorífico ou de outro estabelecimento de transformação situado no território do país em que se encontra o estabelecimento a que se destina, deverá ser transportada para o mesmo em condições sanitárias satisfatórias, nos termos das disposições das directivas referidas no artigo 2º, com excepção das relativas à marcação com chumbo.
24. O mais tardar em 31 de Dezembro de 1992, e sem prejuízo do ponto 26, as carnes que não satisfaçam as condições do artigo 2º não poderão permanecer em estabelecimentos aprovados. Até essa data, as carnes que não satisfaçam as condições da alínea c) do artigo 2º só poderão permanecer em estabelecimentos aprovados na condição de serem mantidas em locais separados; deverão ainda ser utilizadas noutros locais ou em outras alturas diferentes das utilizadas para a carne que obedece às referidas condições.
- A autoridade competente deverá ter livre acesso, em qualquer momento, aos entrepostos frigoríficos e a todos os locais de trabalho, para averiguar do cumprimento rigoroso destas disposições. A carne ou carne fresca embalada deverá ser armazenada em instalações frigoríficas separadas.
25. Desde a chegada ao estabelecimento e até ao momento da sua utilização, a carne fresca destinada à transformação deverá ser conservada de acordo com o disposto nas directivas referidas no artigo 2º.
26. Em derrogação ao ponto 24 e ao artigo 2º, a autoridade competente poderá autorizar a presença nos seus estabelecimentos de carne de outras espécies animais, diferentes da indicadas nas directivas referidas no artigo 2º destinadas à fabricação de produtos à base de carne, desde que essa carne seja obtida em conformidade com as regras nacionais e que seja transportada, tratada e armazenada de acordo com as disposições previstas na presente directiva. O comércio daqueles produtos fica sujeito aos requisitos do nº 1, ponto 3, alínea a), subalínea iv), do artigo 3º.
- Os produtos elaborados nos estabelecimentos que beneficiem dessa autorização e que se destinem ao comércio intracomunitário só poderão ser obtidos sob controlo do veterinário oficial e devem ser protegidos contra qualquer contaminação ou recontaminação.

## CAPÍTULO IV

## CONTROLO DA PRODUÇÃO

27. Os estabelecimentos são submetidos a um controlo pela autoridade competente. Esta deverá ser prevenida em tempo útil antes de se proceder ao trabalho com os produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário.
28. O controlo da autoridade competente compreende, nomeadamente, as seguintes tarefas:
- fiscalização das condições de asseio dos locais, instalações, utensílios e higiene do pessoal, em conformidade com o Capítulo II,
  - fiscalização dos registos de entrada e saída da carne fresca, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne,
  - inspecção sanitária da carne fresca e dos preparados de carne previstos para a fabricação de produtos destinados ao comércio intracomunitário e, no caso referido no nº 3, alínea b), do artigo 3º, dos produtos à base de carne,
  - controlo da eficácia dos tratamentos dos produtos à base de carne e dos preparados de carne,
  - inspecção dos produtos à base de carne e dos preparados de carne aquando da saída do estabelecimento,
  - execução de quaisquer colheitas necessárias aos exames laboratoriais,
  - estabelecimento e emissão do certificado de inspecção sanitária previsto no ponto 40,
  - controlos que considerar necessários para cumprimento da presente directiva.
- Os resultados dos diversos controlos, que ficam a cargo do produtor e serão realizados em conformidade com o artigo 11º, e com o Capítulo II e o ponto 2, alínea b) do Capítulo III do Anexo B, bem como com o artigo 12º, deverão ser conservados durante dois anos com vista a serem apresentados a qualquer momento à autoridade competente.
29. A autoridade competente deverá verificar se um produto à base de carne foi fabricado a partir de carne à qual foram incorporados outros produtos alimentares, aditivos alimentares ou condimentos, submetendo-o a uma inspecção adequada e verificando se ele satisfaz os critérios de produção estabelecidos pelo produtor e, nomeadamente, se a composição do produto corresponde efectivamente às referências constantes do rótulo.

30. A autoridade competente deverá, em particular, zelar por que os produtos à base de carne ou os produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE fabricados a partir da carne fresca, referidos nas alíneas c) e h) do artigo 5º da Directiva 64/433/CEE, não possam ser objecto de trocas comerciais intracomunitárias.

#### CAPÍTULO V

##### ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS À BASE DE CARNE

31. O acondicionamento e a embalagem devem efectuar-se nos locais previstos para esse fim e em condições higiénicas satisfatórias.
32. O acondicionamento e a embalagem devem processar-se na observância de todas as regras de higiene e, nomeadamente:
- não podem alterar as características organolépticas dos produtos à base de carne,
  - não podem transmitir aos produtos à base de carne substâncias nocivas para a saúde humana,
  - devem ser de solidez suficiente para assegurar a protecção eficaz dos produtos à base de carne.
33. O acondicionamento não poderá ser utilizado mais do que uma vez para os produtos à base de carne, com excepção de certos invólucros específicos, de terracota e de vidro, que poderão ser novamente utilizados, após limpeza e desinfeção eficaz.
34. O fabrico de produtos à base de carne e as operações de acondicionamento e de embalagem poderão efectuar-se no mesmo local, desde que se observem as condições seguintes:
- a) O local deve ser suficientemente amplo e preparado de modo a assegurar a higiene das operações;
  - b) Os acondicionamentos e as embalagens devem ser colocados imediatamente após fabrico num invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos durante o transporte para o estabelecimento, e ser armazenado em condições de higiene num local separado do estabelecimento;
  - c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeira e de animais nocivos e privados de qualquer contacto atmosférico com locais que contenham substâncias que possam contaminar a carne fresca, os produtos abrangidos pela Directiva 88/657/CEE ou os produtos à base de carne. As embalagens não podem ser armazenadas ao nível do solo;
  - d) As embalagens são montadas em condições de higiene antes de serem introduzidas no local; pode haver derrogação a esta existência em caso de montagem automática de embalagens desde que não se verifique qualquer risco de contaminação dos produtos à base de carne;
  - e) As embalagens deverão ser introduzidas no local em boas condições de higiene e imediatamente utilizadas. Não devem ser manuseadas pelo pessoal encarregado de manusear a carne fresca e os produtos à base de carne não acondicionados;
  - f) Logo após a sua embalagem, os produtos à base de carne devem ser colocados nos locais de armazenagem previstos para o efeito.
35. O produtor deve fazer constar, para efeitos de controlo, de forma visível e legível no acondicionamento ou, nas condições previstas no ponto 36, no rótulo dos produtos à base de carne, na medida em que não sejam previstas pela Directiva 79/112/CEE, as menções seguintes:
- a espécie ou as espécies a partir da qual ou das quais a carne foi obtida e, no caso de mistura, a percentagem de cada espécie, na medida em que tais indicações não resultem claramente da denominação de venda do produto,
  - uma menção que permita identificar o lote;
  - para as embalagens não destinadas ao consumidor final, a data da preparação;
  - a lista dos condimentos e, se for caso disso, a lista dos outros géneros alimentícios.

#### CAPÍTULO VI

##### MARCAÇÃO E ROTULAGEM

36. Os produtos à base de carne devem ser providos de uma marcação de inspecção sanitária. A marcação de inspecção sanitária deverá ser feita 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 inspecção sanitária deverá ser aposta sobre o próprio produto ou sobre o acondicionamento, no caso de o produto à base de carne ser acondicionado individualmente, ou sobre uma etiqueta aposta no acondicionamento em conformidade com o ponto 39, alínea b). Todavia, se um produto à base de carne for acondicionado e embalado individualmente, bastará que a marca da inspecção sanitária seja aposta na embalagem.
37. Se os produtos à base de carne, providos de uma marcação da inspecção sanitária, em conformidade com o ponto 36, forem colocados, em seguida, numa embalagem, a marca da inspecção sanitária deverá ser igualmente aposta sobre essa embalagem.
38. Por derrogação aos pontos 36 e 37, a aposição da marca de inspecção sanitária nos produtos à base de carne contidos em unidades de expedição em paletes destinadas a ser submetidas a um complemento de transformação ou de acondicionamento num estabelecimento aprovado não será necessária desde que:
- a superfície externa das referidas unidades contendo produtos à base de carne seja provida de uma marca de inspecção sanitária aposta em conformidade com o ponto 39, alínea a),
  - o estabelecimento expedidor mantenha um registo separado que mencione as quantidades, o tipo e o local de destino dos produtos à base de carne expedidos em conformidade com o presente ponto,
  - o estabelecimento destinatário mantenha um registo separado que mencione as quantidades, o tipo e a origem dos produtos à base de carne recebidos, em conformidade com o presente ponto,
  - a marca de inspecção sanitária seja destruída aquando da abertura das referidas unidades de expedição sob a responsabilidade da autoridade competente,
  - o lugar de destino e a utilização prevista dos produtos à base de carne sejam claramente indicados na superfície externa da embalagem grande, excepto quando esta for transparente.
- Todavia, sempre que a unidade de expedição de produtos acondicionados se contenha numa embalagem exterior transparente, a marca de inspecção sanitária na embalagem exterior não é exigida, desde que a marca de inspecção sanitária dos produtos acondicionados for claramente visível através da embalagem exterior.
39. a) A marca de inspecção sanitária deve comportar as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:
- i) Ou:
    - na parte superior:  
as iniciais do país expedidor, em letras maiúsculas de imprensa, com uma das seguintes letras: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, seguida do número de aprovação do estabelecimento,
    - na parte inferior:  
uma das siglas: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
  - ii) Ou:
    - 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, EEC, EEG, EOK, EWG, EØF.
- b) A marca de inspecção sanitária poderá apor-se, com a ajuda de um carimbo a tinta ou a fogo, sobre o produto, acondicionamento ou embalagem, ou ser impressa ou colocada numa etiqueta. Se estiver aposta sobre a embalagem, a estampilha deverá ser destruída por ocasião da abertura da mesma. A sua não destruição apenas poderá ser permitida quando a embalagem se destrói ao abrir. Quanto aos recipientes hermeticamente fechados, a estampilha deve ser aposta de forma indelével na tampa ou na lata.
- c) A marcação de inspecção sanitária poderá consistir igualmente na fixação inamovível de uma placa de material resistente, que satisfaça todas as exigências de higiene e comporte as indicações especificadas na alínea a).

## CAPÍTULO VII

### CERTIFICADO DE INSPECÇÃO SANITÁRIA

40. O exemplar original do certificado de inspecção sanitária, que, salvo para os produtos referidos no nº 1, segundo período do ponto 9, do artigo 3º, deve acompanhar os produtos à base de carne e os preparados de carne durante o seu transporte até ao país destinatário, deverá ser emitido pela autoridade competente no momento do levantamento dos produtos à base de carne.
- O certificado de inspecção sanitária deverá corresponder, quer na forma quer no conteúdo, ao modelo do Anexo C; deverá ser emitido, pelo menos, na(s) língua(s) oficial(is) do país destinatário e incluir as informações previstas. Deverá comportar uma única folha.

## CAPÍTULO VIII

## ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

41. Os produtos à base de carne devem ser armazenados nas instalações previstas no ponto 1, alínea a) do Capítulo I do Anexo B ou num entreposto frigorífico aprovado de acordo com o disposto na Directiva 64/433/CEE.

Os produtos à base de carne que podem ser conservados à temperatura ambiente poderão ser armazenados em instalações de armazenagem situadas fora do estabelecimento aprovado para o fabrico de produtos à base de carne, desde que essas instalações de armazenagem sejam aprovadas pela autoridade competente em condições equivalentes às previstas pela presente directiva.

42. Os produtos à base de carne para os quais são indicadas determinadas temperaturas de acordo com o disposto no artigo 4º deverão ser conservados a essas temperaturas.
43. Os produtos à base de carne deverão ser expedidos por forma a que, durante o transporte, estejam protegidos contra causas susceptíveis de os contaminar ou de os afectar. Quanto a este aspecto convém ter em conta a duração do transporte bem como os meios de transporte utilizados e as condições meteorológicas.
44. Os aparelhos e máquinas utilizados para transporte dos produtos à base de carne deverão estar equipados, se o produto assim o justificar, por forma a que os produtos possam ser transportados refrigerados e, nomeadamente, que as temperaturas indicadas nos termos do artigo 4º não sejam excedidas.

## ANEXO B

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA O FABRICO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. Independentemente das condições gerais previstas no Capítulo I do Anexo A, os estabelecimentos que procedam ao fabrico e ao acondicionamento de produtos à base de carne devem dispor, no mínimo:
  - a) Até, o mais tardar, 31 de Dezembro de 1992, de instalações adequadas suficientemente amplas para armazenagem separada:
    - i) Em regime de frio:
      - de carnes frescas, na acepção da alínea b), subalínea ii) do artigo 2º, bem como dos preparados
      - de outras carnes e preparados de carne, que não as referidas na alínea c) do artigo 2º;
    - ii) À temperatura ambiente ou, se necessário, em regime de frio:
      - de produtos à base de carne que satisfaçam as exigências da presente directiva,
      - de outros produtos preparados, no todo ou em parte, a partir de carne;
  - b) A partir de, o mais tardar, 1 de Janeiro de 1993, de instalações adequadas suficientemente amplas para armazenagem separada:
    - i) Em regime de frio, de carne fresca e de preparados de carne;
    - ii) À temperatura ambiente ou, se necessário, em regime de frio:
      - de produtos à base de carne que satisfaçam as exigências da presente directiva,
      - de outros produtos preparados, total ou parcialmente, a partir de carne fresca;
  - c) De uma ou várias instalações adequadas suficientemente amplas para o fabrico e para o acondicionamento;
  - d) De uma instalação que se feche à chave, para armazenagem de certos ingredientes, como os aditivos alimentares;
  - e) De uma instalação destinada à embalagem, a menos que estejam preenchidas as condições previstas para aquela operação no Capítulo V, ponto 34, do Anexo A, e para a expedição;
  - f) De uma instalação para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e embalagem;
  - g) De uma instalação para a limpeza dos equipamentos e do material móvel, tal como os ganchos e os recipientes, de um local ou um armário destinado à armazenagem do material de limpeza e de manutenção.
2. Conforme o tipo de produto em causa, o estabelecimento deverá dispor de:
  - a) Uma instalação ou, se não existir qualquer perigo de contaminação, um local para retirar as embalagens;
  - b) Uma instalação ou, se não existir qualquer perigo de contaminação, um local para a descongelação da carne fresca;
  - c) Uma instalação para as operações de corte;
  - d) Uma instalação para o enchimento dos recipientes antes de serem submetidos a tratamento térmico;
  - e) Uma instalação:
    - 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; os autoclaves devem, além disso, ser dotados de um manómetro;
  - f) Uma instalação para a fusão das gorduras;
  - g) Um local ou uma instalação especial para a fumagem;
  - h) Uma instalação para a secagem e a maturação;
  - i) Uma instalação para a dessalga, para a imersão em água fria e para outros tratamentos das tripas naturais;
  - j) Um local de pré-lavagem dos produtos alimentares necessários para a elaboração dos produtos à base de carne;

- k) Um local para a salga profunda que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para manter a temperatura prevista no ponto 22 do Capítulo II do Anexo A;
- l) Se necessário, um local de pré-lavagem para os produtos à base de carne destinados ao corte em fatias, ao corte da carne e ao acondicionamento;
- m) Um local para o corte em fatias ou para o corte da carne e para o acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a coloração no mercado pré-embalados, dispondo, se necessário, de um dispositivo de climatização;
- 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 contentores imediatamente antes do seu enchimento;
- p) Um dispositivo para a lavagem com água potável, suficientemente quente para eliminar as gorduras dos contentores depois de fechados hermeticamente e antes do autoclave;
- q) Um local ou uma instalação adequada para a refrigeração e a secagem dos recipientes depois do tratamento pelo calor;
- r) Arrumações para a incubação de produtos à base de carne contidos em recipientes hermeticamente fechados e recolhidos como amostras;
- s) Um equipamento adequado para verificar se os recipientes se encontram estanques e intactos.

Todavia, na medida em que os dispositivos utilizados não sejam susceptíveis de apresentar inconvenientes para a carne fresca ou produtos à base de carne, as operações previstas para as instalações separadas referidas nas alíneas e) e f) podem ser efectuadas num local comum.

As operações efectuadas nas instalações referidas nas alíneas c), d), e), g) e m) podem ter lugar na instalação prevista no ponto 1, alínea c), desde que as instalações constituam um ciclo único de produção contínua sem interrupção dos trabalhos e garantam o respeito pelas outras exigências da presente directiva e que não haja o perigo de contaminação da carne fresca ou dos produtos à base de carne.

## CAPÍTULO II

### EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS PARA OS RECIPIENTES HERMETICAMENTE FECHADOS

Além das exigências gerais, os estabelecimentos que fabricam produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados devem satisfazer os seguintes requisitos:

1. A autoridade competente deve velar por que, no que respeita aos produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados:
  - a) O explorador do estabelecimento ou o respectivo proprietário ou seu representante garantam por meio de amostragem:
    - que é aplicado aos produtos à base de carne destinados a ser armazenados à temperatura ambiente, um processo que permita obter um valor de Fc igual ou superior a 3,00 ou, nos Estados-membros em que este valor não seja utilizado, um controlo do tratamento efectuado por um teste de incubação de sete dias a 37 °C ou de dez dias a 35 °C,
    - que é aplicado um processo térmico sério que tenha sido definido segundo critérios representativos tais como a duração do aquecimento, a temperatura, o movimento durante o aquecimento, o enchimento, etc.,
    - que os recipientes vazios satisfazem as normas de produção,
    - que é praticado um controlo da produção diária, em intervalos previamente fixados, por forma a garantir a eficácia do fecho,
    - que são efectuados os controlos necessários, nomeadamente com utilização de marcas de controlo, por forma a garantir que foi dado um tratamento térmico adequado aos recipientes,
    - que são efectuados os controlos necessários por forma a garantir que a água de arrefecimento contenha um teor residual de cloro após utilização. Contudo, os Estados-membros podem conceder uma derrogação a este último requisito, se a água satisfizer os requisitos da Directiva 80/778/CEE,
    - que são efectuados testes de incubação dos produtos à base de carne que se encontrem num recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido sujeitos a um tratamento pelo calor de acordo com o primeiro travessão,
    - que é apostado aos recipientes um sinal distintivo que permita identificar os produtos à base de carne fabricados no mesmo momento e nas mesmas condições;

- b) Os produtos contidos nos recipientes hermeticamente fechados sejam retirados dos aparelhos de aquecimento a uma temperatura suficientemente elevada para garantir a evaporação rápida da humidade e não sejam manuseados antes de completamente secos;
  - c) As caixas que apresentam uma formação de gás sejam submetidas a um exame complementar;
  - d) Os termómetros do aparelho de aquecimento sejam controlados com a ajuda de termómetros calibrados;
2. Os recipientes devem:
- ser rejeitados se se encontrarem danificados ou apresentarem defeitos de fabrico,
  - ser eficazmente limpos, imediatamente antes do enchimento, por meio dos dispositivos de limpeza mencionados no ponto 2, alínea o) do Capítulo I, não sendo autorizada a utilização de água estagnada,
  - se necessário, ser bem escorridos e secos após a limpeza e antes do enchimento,
  - se necessário, ser lavados com água potável e, se for caso disso, suficientemente quente para eliminar as gorduras, depois de serem fechados hermeticamente e antes do autoclave, por meio do dispositivo mencionado no ponto 2, alínea p) do Capítulo I,
  - ser arrefecidos depois do aquecimento em água que satisfaça as exigências do sexto travessão do ponto 1, alínea a),
  - ser manipulados, quer antes quer depois do tratamento pelo calor, de modo a evitar qualquer dano ou qualquer contaminação;
3. Os Estados-membros podem autorizar a adição de determinadas substâncias à água dos autoclaves para evitar a corrosão das latas de conserva e para amaciar e desinfectar a água. Será elaborada uma lista destas substâncias segundo o procedimento previsto no artigo 18º;
4. Os Estados-membros podem autorizar o emprego de água reciclada para o arrefecimento dos recipientes que foram submetidos a um tratamento pelo calor. Esta água deve ser filtrada e tratada com cloro ou submetida a qualquer outro tratamento aprovado em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º. O objectivo de um tal tratamento é o de levar a que a água reciclada satisfaça as normas previstas na Parte E do Anexo I da Directiva 80/778/CEE, de modo a que aquela água não possa contaminar os produtos e não constitua risco 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 houver risco de contaminação, o chão pode, contudo, ser limpo no final do período de trabalho com a água que foi utilizada para o arrefecimento dos recipientes, bem como com a água dos autoclaves.

### CAPÍTULO III

#### PRESCRIÇÕES ESPECIAIS PARA O FABRICO DE PRATOS COZINHADOS

Independentemente das condições gerais previstas no Capítulo I do Anexo A e conforme o tipo de produção em causa:

1. a) Se o fabrico de pratos cozinhados não tiver lugar no local previsto para aquele fim no ponto 1, alínea c) do Capítulo I, o estabelecimento deverá dispor de um local separado para a produção de pratos cozinhados;
- b) A produção de pratos cozinhados deverá ser efectuada a uma temperatura controlada;
2. a) O produtor, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante deverá mandar efectuar periodicamente um controlo da higiene geral das condições de produção no seu estabelecimento, através, nomeadamente, de controlos microbiológicos nos termos do disposto no quarto parágrafo.  
Estes controlos deverão incidir sobre os utensílios, as instalações e as máquinas em todas as fases da produção e, conforme o tipo de produção em causa, sobre os produtos.  
A pedido do serviço oficial, este mesmo responsável deverá estar apto a comunicar à autoridade competente, ou aos peritos veterinários da Comissão, a natureza, periodicidade e resultado dos controlos efectuados para esse fim, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo.  
A natureza desses controlos, a sua frequência, bem como os métodos de amostragem e de análise bacteriológica serão especificados num código de boas práticas de higiene a elaborar nos termos do procedimento previsto no artigo 18º;



- b) A autoridade competente efectuará periodicamente análises dos resultados dos controlos previstos na alínea a). A mesma poderá, em função dessas análises, mandar efectuar exames microbiológicos adicionais sobre todas as fases da produção ou sobre os produtos.
- Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório, cujas conclusões ou recomendações serão comunicadas ao produtor, que fará o possível para obviar às carências verificadas, com vista a melhorar a higiene;
3. Além disso, os pratos cozinhados que sejam submetidos a uma cozedura e se destinem a venda directa aos consumidores devem:
- ser acondicionados imediatamente antes ou após a cozedura,
  - ser submetidos, após as operações de cozedura e acondicionamento, a uma refrigeração rápida numa câmara isolada que satisfaça as exigências de higiene,
  - ser refrigerados, com uma duração inferior ou igual a duas horas entre o fim da cozedura e a obtenção de uma temperatura interna de +10 °C,
  - se for caso disso, ser congelados ou ultracongelados imediatamente após a refrigeração;
4. A rotulagem dos pratos cozinhados deverá ser efectuada em conformidade com a Directiva 79/118/CEE. A lista dos ingredientes deverá, para dar cumprimento ao disposto na presente directiva, incluir a referência das espécies animais;
5. Os pratos cozinhados devem exhibir numa das faces exteriores do acondicionamento, além das outras indicações já previstas, a data de fabrico, inscrita muito claramente.

ANEXO C

CERTIFICADO DE INSPECÇÃO SANITÁRIA RELATIVO A PRODUTOS À BASE DE CARNE (1)  
DESTINADOS A UM ESTADO-MEMBRO DA CEE

Nº (2) (3) .....

País expedidor: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Refª (2): .....

I. Identificação dos produtos à base de carne

Produtos preparados à base de carne de: .....  
(espécie animal)

Natureza dos produtos (4): .....

Natureza da embalagem: .....

Número de peças ou de unidades de embalagem: .....

Temperatura de armazenagem e de transporte (5): .....

Prazo de conservação (5): .....

Peso líquido: .....

II. Proveniência dos produtos à base de carne

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) estabelecimento(s) de transformação autorizado(s) (3): .....

Se necessário:

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s) autorizado(s) (3): .....

III. Destino dos produtos à base de carne

Os produtos são expedidos

de: .....  
(local de expedição)

para: .....  
(país destinatário)

pelo meio de transporte seguinte (6) (3): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

(1) Na acepção do artigo 2º da Directiva 77/99/CEE.

(2) Facultativo.

(3) Em caso de transbordo num estabelecimento ou num entreposto frigorífico autorizado, a autoridade competente deve completar o certificado (número de registo, data, lugar, carimbo e assinatura).

(4) Menção eventual de irradiação ionizante por razões de ordem médica.

(5) A preencher em caso de indicação nos termos do artigo 4º da Directiva 77/99/CEE.

(6) Para vagões e camiões, indicar o número de matrícula; para aviões, o número de voo e, para barcos, o nome.

## IV. Certificado de inspecção sanitária

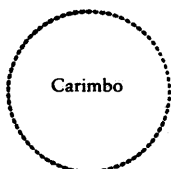
O abaixo assinado certifica que:

- a) Os produtos à base de carne acima indicados foram preparados com carne fresca ou com produtos à base de carne nas condições que satisfazem as normas previstas pela Directiva 77/99/CEE;
- b) Os produtos à base de carne foram/não foram <sup>(1)</sup> tratados em conformidade com a alínea a), primeiro travessão, do Capítulo I, do Anexo B da Directiva 77/99/CEE;
- c) Os referidos produtos, seu acondicionamento ou embalagem foram objecto de marcação que garante que esses produtos provêm na sua totalidade de estabelecimentos aprovados <sup>(1)</sup>;
- d) Os veículos e instrumentos de transporte, bem como as condições de carregamento desta expedição, estão conformes com as exigências de higiene definidas pela Directiva 77/99/CEE;
- e) A carne fresca de suíno utilizada foi/não foi <sup>(1)</sup> examinada com vista à detecção de triquinias.

Feito em ..... em .....

(Local)

(Data)



Carimbo

.....  
(Assinatura)

(Nome em maiúsculas)

<sup>(1)</sup> Riscar o que não interessa.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 19 de Dezembro de 1988

que altera as Directivas 73/132/CEE, 76/630/CEE e 82/177/CEE relativas aos inquéritos estatísticos sobre o efectivo pecuário da Comunidade na sequência da instauração da Nomenclatura Combinada

(88/659/CEE)

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 o Acto da Adesão da Espanha e de Portugal,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(1)</sup>,

Considerando que as Directivas 73/132/CEE <sup>(2)</sup>, 76/630/CEE <sup>(3)</sup> e 82/177/CEE <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhes foi dada, respectivamente, pelas Directivas 86/80/CEE <sup>(5)</sup>, 86/83/CEE <sup>(6)</sup> e 86/82/CEE <sup>(7)</sup>, fazem referência à Pauta Aduaneira Comum, que foi revogada e integrada na Nomenclatura Combinada instaurada pelo Regulamento (CEE) nº 2658/87 <sup>(8)</sup>; que é necessário, por conseguinte, adaptar as referências,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

A Directiva 73/132/CEE é alterada do seguinte modo:

1. No nº 1 do artigo 2º, as palavras «da posição 01.02 A da Pauta Aduaneira Comum» são substituídas por «do código NC 0102, com exclusão do código NC 0102 90 90».
2. No artigo 8º, as palavras «do Comité da Nimexe, de acordo com o processo previsto no artigo 5º do Regulamento (CEE) nº 1445/72 <sup>(1)</sup>» são substituídos por «do comité da nomenclatura, de acordo com o processo previsto no artigo 10º do Regulamento (CEE) nº 2658/87 <sup>(1)</sup>».

A nota de pé-de-página é substituída pela nota seguinte:

«<sup>(1)</sup> JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.»

*Artigo 2º*

No artigo 2º da Directiva 76/630/CEE, as palavras «pela subposição 01.03 A da Pauta Aduaneira Comum» são substituídas por «pelo código NC 0103, com exclusão dos códigos NC 0103 91 90 e 0103 92 90».

*Artigo 3º*

A Directiva 82/177/CEE é alterada do seguinte modo:

1. No nº 1 do artigo 2º, as palavras «nas subposições 01.04 A I e 01.04 B I da Pauta Aduaneira Comum» são substituídas por «no código NC 0104 10» e as palavras «nas subposições 01.04 A II e 01.04 B II da mesma pauta» são substituídas por «no código NC 0104 20».
2. No artigo 8º, as palavras «do Comité da Nimexe, de acordo com o processo previsto no artigo 5º do Regulamento (CEE) nº 1445/72 <sup>(1)</sup>» são substituídas por «do comité da nomenclatura, de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º do Regulamento (CEE) nº 2658/87 <sup>(1)</sup>».

A nota de pé-de-página é substituída pela nota seguinte:

«<sup>(1)</sup> JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.»

*Artigo 4º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 19 de Dezembro de 1988.

Pelo Conselho  
O Presidente  
Y. POTTAKIS

<sup>(1)</sup> Parecer emitido em 16 de Dezembro de 1988 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

<sup>(2)</sup> JO nº L 153 de 9. 6. 1973, p. 25.

<sup>(3)</sup> JO nº L 223 de 16. 8. 1976, p. 4.

<sup>(4)</sup> JO nº L 81 de 27. 3. 1982, p. 35.

<sup>(5)</sup> JO nº L 77 de 22. 3. 1986, p. 27.

<sup>(6)</sup> JO nº L 77 de 22. 3. 1986, p. 31.

<sup>(7)</sup> JO nº L 77 de 22. 3. 1986, p. 30.

<sup>(8)</sup> JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 19 de Dezembro de 1988

que altera a Directiva 80/215/CEE relativa aos problemas de polícia sanitária em matéria de trocas comerciais intracomunitárias de produtos à base de carne

(88/660/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que o nº 1 do artigo 4º da Directiva 80/215/CEE <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/491/CEE <sup>(5)</sup>, define os tratamentos susceptíveis de destruir os germes das doenças animais nos produtos à base de carne com vista a permitir, sob determinadas condições, as trocas comerciais intracomunitárias desses produtos;

Considerando que a experiência adquirida, bem como os progressos registados nos conhecimentos científicos e na tecnologia das carnes, permitem utilizar um novo tratamento que oferece as garantias exigidas;

Considerando que a inclusão desse tratamento entre os outros já prescritos deve facilitar a livre circulação na Comunidade, o que aumentará o valor da produção, ao mesmo tempo que se evitam os riscos de propagação de doenças;

Considerando que foi emitido um parecer científico que indica que pode renunciar-se com toda a segurança ao peso limite de 5 quilogramas aplicado até aqui a esses produtos à base de carne, desde que sejam mantidas e respeitadas todas as outras garantias existentes,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

No nº 1 do artigo 4º da Directiva 80/215/CEE, a alínea a), subalínea ii) é alterada do seguinte modo:

1. É suprimido o segundo travessão;
2. No primeiro subtravessão do antigo quarto travessão, é inserido, na quinta linha, a seguir à palavra «temperatura», o termo «interna».

*Artigo 2º*

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar em 1 de Dezembro de 1989. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 19 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho**O Presidente*

Y. POTTAKIS

(1) JO nº C 273 de 22. 10. 1988, p. 9.

(2) Parecer emitido em 16 de Dezembro de 1988 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

(3) Parecer emitido em 14 de Dezembro de 1988 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

(4) JO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.

(5) JO nº L 279 de 2. 10. 1987, p. 27.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 19 de Dezembro de 1988

relativa às normas zootécnicas aplicáveis aos animais reprodutores da espécie suína

(88/661/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que a criação e a produção de animais da espécie suína ocupam um lugar muito importante na agricultura da Comunidade e que podem ser uma fonte de rendimento para uma parte da população rural;

Considerando que é conveniente incentivar a produção de animais da espécie suína e que os resultados satisfatórios neste domínio dependem em larga medida da utilização de animais reprodutores de raça pura ou de animais reprodutores de raça híbrida;

Considerando que, no âmbito da respectiva política nacional de criação, a maioria dos Estados-membros se esforçou, até agora, por incentivar a produção de animais que obedecem a normas zootécnicas bem determinadas; que a existência de disparidades na execução destas políticas pode constituir um entrave às trocas intracomunitárias;

Considerando que, a fim de eliminar estas disparidades e, desse modo, contribuir para o aumento da produtividade da agricultura no sector em causa, convém liberalizar progressivamente as trocas intracomunitárias de todos os reprodutores; que a liberalização total das trocas pressupõe uma harmonização complementar posterior, nomeadamente no que se refere à admissão à reprodução e aos critérios de inscrição nos livros genealógicos ou nos registos;

Considerando que os Estados-membros devem ter a possibilidade de exigir a apresentação de certificados elaborados em função de um procedimento comunitário;

Considerando que convém tomar medidas de execução; que, para a aplicação das medidas previstas, há que prever um processo que institua uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão no seio do Comité Zootécnico Permanente criado pela Decisão 77/505/CEE <sup>(4)</sup>;

Considerando que, enquanto se aguardam decisões comunitárias complementares, os Estados-membros, respeitando as regras gerais do Tratado, podem conservar as respectivas disposições nacionais;

Considerando que se deve prever que as importações de suínos reprodutores provenientes de países terceiros não possam efectuar-se em condições mais favoráveis do que as que são aplicadas na Comunidade;

Considerando que, dadas as condições especiais existentes em Espanha e em Portugal, é necessário prever um ponto suplementar para a entrada em aplicação da presente directiva,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

## Definições

## Artigo 1º

Na acepção da presente directiva, entende-se por:

- a) *Suíno reprodutor de raça pura*: qualquer animal da espécie suína cujos pais e avós estejam inscritos ou registados num livro genealógico da mesma raça e que ele próprio se encontre inscrito nesse livro ou registado e suscetível de ser inscrito nesse livro;
- b) *Suíno reprodutor de raça híbrida*: qualquer animal da espécie suína que preencha os seguintes requisitos:
  1. Resulte de um cruzamento planificado:
    - quer entre suínos reprodutores de raça pura que pertençam a raças ou linhagens diferentes,
    - quer entre animais que sejam eles próprios resultantes de um cruzamento entre raças ou linhagens diferentes,
    - quer entre animais que pertençam a uma raça pura e a uma ou outra das categorias acima mencionadas.
  2. Esteja inscrito num registo;
- c) *Livro genealógico*: qualquer livro, ficheiro, ou suporte informático:
  - na posse de uma associação de criadores reconhecida oficialmente pelo Estado-membro em que a associação se encontra estabelecida, ou de um serviço oficial do Estado-membro em causa.

<sup>(1)</sup> JO nº C 44 de 21. 2. 1980, p. 12.<sup>(2)</sup> JO nº C 147 de 16. 6. 1980, p. 34.<sup>(3)</sup> JO nº C 182 de 21. 7. 1980, p. 5.<sup>(4)</sup> JO nº L 206 de 12. 8. 1977, p. 11.

Contudo, os Estados-membros podem igualmente prever que este esteja na posse de uma organização de criação reconhecida oficialmente pelo Estado-membro em que está estabelecida,

- no qual se encontram inscritos ou registados suínos reprodutores de raça pura de uma raça determinada, com indicação dos seus ascendentes;

d) *Registo*: qualquer livro, ficheiro ou suporte informático:

- na posse de uma associação de criadores, de uma organização de criação ou de uma empresa privada, reconhecidas oficialmente pelo Estado-membro em que a associação, organização ou empresa está estabelecida, ou de um serviço oficial do Estado-membro em causa,
- no qual se encontram inscritos os suínos reprodutores de raça híbrida, com indicação dos seus ascendentes.

## CAPÍTULO II

### Regras aplicáveis às trocas intracomunitárias de suínos reprodutores de raça pura

#### Artigo 2º

1. Os Estados-membros não podem proibir, restringir ou dificultar por razões zootécnicas:

- as trocas intracomunitárias de suínos reprodutores de raça pura ou dos respectivos sémenes, óvulos e embriões,
- a elaboração de livros genealógicos desde que preencham as condições fixadas por força do artigo 6º,
- o reconhecimento oficial das associações de criadores ou das organizações de criação, referidas na alínea c) do nº 1 que possuam ou elaborem livros genealógicos nos termos do artigo 6º.

2. Todavia, os Estados-membros poderão manter as disposições nacionais conformes com as regras gerais do Tratado até à entrada em vigor das decisões comunitárias sobre a matéria, referidas nos artigos 3º, 5º e 6º

#### Artigo 3º

O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, adoptará, o mais tardar em 31 de Dezembro de 1990, as disposições comunitárias de admissão à reprodução dos suínos reprodutores de raça pura.

#### Artigo 4º

1. As associações de criadores e/ou as organizações de criação mencionadas na alínea c) do artigo 1º, reconhecidas oficialmente por um Estado-membro, e/ou o serviço oficial de um Estado-membro, não podem opor-se à inscrição nos seus livros genealógicos dos suínos reprodutores de raça pura provenientes de um outro Estado-membro, desde que os mesmos suínos satisfaçam as normas fixadas nos termos do artigo 6º

2. Todavia, os Estados-membros podem exigir ou permitir que certos suínos reprodutores de raça pura enviados de um outro Estado-membro e que possuam características específicas que os diferenciem da população da mesma raça existente no Estado-membro de destino sejam inscritos numa secção separada do livro genealógico da raça a que pertencem.

#### Artigo 5º

Os Estados-membros podem exigir que os suínos reprodutores de raça pura, bem como os respectivos sémenes, óvulos e embriões sejam acompanhados, aquando da sua comercialização, de certificados elaborados nos termos do artigo 6º

#### Artigo 6º

1. Serão determinados segundo o procedimento previsto no artigo 11º:

- os métodos de controlo das capacidades e de apreciação do valor genético dos suínos reprodutores de raça pura,
- os critérios de elaboração e livros genealógicos,
- os critérios de inscrição nos livros genealógicos,
- os critérios de reconhecimento e de fiscalização das associações de criadores e/ou organizações de criação referidas na alínea c) do artigo 1º que possuam ou elaborem livros genealógicos,
- o certificado mencionado no artigo 5º

2. Até à entrada em vigor das disposições previstas no nº 1, os controlos referidos no primeiro travessão do nº 1, efectuados oficialmente em qualquer Estado-membro, bem como os livros genealógicos, são reconhecidos pelos outros Estados-membros.

## CAPÍTULO III

### Regras aplicáveis às trocas intracomunitárias de suínos reprodutores de raça híbrida

#### Artigo 7º

1. Os Estados-membros não poderão proibir, restringir ou dificultar por razões zootécnicas:

- as trocas intracomunitárias de suínos reprodutores de raça híbrida ou dos respectivos sémenes, óvulos ou embriões,
- a criação de registos desde que preencham as condições fixadas por força do artigo 10º,
- o reconhecimento oficial das associações de criadores e/ou organizações de criação e/ou empresas privadas referidas na alínea d) do artigo 1º que possuam ou elaborem registos nos termos do artigo 10º

2. Todavia, os Estados-membros poderão manter as disposições nacionais conformes com as regras gerais do

Tratado até à entrada em vigor das decisões comunitárias sobre a matéria, referidas nos artigos 8º, 9º e 10º.

#### Artigo 8º

O Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, adoptará, o mais tardar até 31 de Dezembro de 1990, as disposições comunitárias de admissão à reprodução dos suínos reprodutores de raça híbrida.

#### Artigo 9º

Os Estados-membros podem exigir que os suínos reprodutores de raça híbrida, bem como os respectivos sémenes, óvulos e embriões sejam acompanhados, aquando da sua comercialização, de certificados elaborados nos termos do artigo 10º.

#### Artigo 10º

1. Serão determinados segundo o procedimento previsto no artigo 11º:

- os métodos de controlo das capacidades e de apreciação do valor genético dos suínos reprodutores de raça híbrida,
- os critérios de elaboração de registos,
- os critérios de inscrição nos registos,
- os critérios de reconhecimento e de fiscalização das associações de criadores e organizações de criação, e/ou das empresas privadas mencionadas na alínea d) do artigo 1º que possuam ou elaborem registos,
- o certificado referido no artigo 9º.

2. Até à entrada em vigor das disposições previstas no nº 1, os controlos referidos no primeiro travessão do nº 1, efectuados oficialmente em qualquer Estado-membro, bem como os registos, são reconhecidos pelos outros Estados-membros.

### CAPÍTULO IV

#### Disposições gerais

#### Artigo 11º

1. Sempre que se faça referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Zootécnico Permanente criado pela Decisão 77/505/CEE, adiante designado «Comité», é de imediato convocado pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio do Comité, os votos dos Estados-membros são afectados pela ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O Presidente não participa na votação.

3. O representante da Comissão apresenta um projecto de medidas a tomar. O Comité emite o seu parecer sobre essas medidas num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência das questões submetidas à sua apreciação. O Comité delibera por maioria de 54 votos.

4. A Comissão adopta as medidas previstas e aplica-as imediatamente desde que estejam em conformidade com o parecer do Comité.

Se as medidas não estiverem em conformidade com o parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão apresenta de imediato ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho adopta as medidas por maioria qualificada. Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que a proposta lhe foi apresentada, o Conselho não tiver adoptado quaisquer medidas, a Comissão adoptará as medidas propostas e aplicá-las-á de imediato.

#### Artigo 12º

Até à aplicação de uma regulamentação comunitária sobre a matéria, as condições zootécnicas aplicáveis às importações de suínos reprodutores de raças puras e híbridas provenientes de países terceiros não devem ser mais favoráveis do que as que regem as trocas intracomunitárias.

#### Artigo 13º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, o mais tardar em 1 de Janeiro de 1991. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Contudo, o Reino da Espanha e a República Portuguesa beneficiarão de um prazo suplementar de dois anos para darem cumprimento à presente directiva, excepto no caso de o Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, decidir prorrogar esta derrogação.

#### Artigo 14º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 19 de Dezembro de 1988.

Pelo Conselho  
O Presidente  
Y. POTTAKIS



## DECISÃO DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

relativa à aplicação a título provisório do Acordo Internacional de 1987 sobre a Borracha Natural

(88/662/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

DECIDE:

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 113º e 116º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que expirou o Acordo Internacional de 1979 sobre a Borracha Natural;

Considerando que, em aplicação da Decisão 88/107/CEE (1), foi assinado pela Comunidade e pelos seus Estados-membros, em 18 de Dezembro de 1987, o Acordo Internacional de 1987 sobre a Borracha Natural, a seguir denominado «Acordo de 1987» (1);

Considerando que é conveniente assegurar a entrada em vigor, a título provisório, do Acordo de 1987 o mais tardar em 1 de Janeiro de 1989; que, para o efeito, é necessário que a Comunidade e os seus Estados-membros, de acordo com os respectivos procedimentos internos necessários para o efeito e logo após a realização destes, notifiquem o secretário-geral da Organização das Nações Unidas da sua intenção de aplicarem o Acordo de 1987, a título provisório,

*Artigo 1º*

A Comunidade e os Estados-membros, após a realização dos procedimentos internos necessários para o efeito, notificarão o secretário-geral da Organização das Nações Unidas da sua intenção de aplicarem o Acordo Internacional de 1987 sobre a Borracha Natural, a título provisório, nos termos do nº 1 do seu artigo 59º e do nº 2 do seu artigo 60º

*Artigo 2º*

O Presidente do Conselho fica autorizado a designar a pessoa com poderes para depositar a notificação da aplicação a título provisório do Acordo de 1987 por parte da Comunidade.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
V. PAPANDREOU

(1) JO nº L 58 de 3. 3. 1988, p. 18.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

que altera a Directiva 74/651/CEE relativa às isenções fiscais aplicáveis à importação de mercadorias objecto de pequenas remessas sem carácter comercial na Comunidade

(88/663/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 99º,

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta a parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que o nº 4 do artigo 1º da Directiva 74/651/CEE <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 85/349/CEE <sup>(5)</sup>, prevê que, de dois em dois anos, e pela primeira vez em 31 de Dezembro de 1987, o mais tardar, o Conselho, deliberando segundo os processos previstos pelo Tratado nessa matéria, proceda à adaptação dos montantes das isenções referidos no nº 2, alínea d), e no nº 2A do mencionado artigo, a fim de manter o respectivo valor real;

Considerando que, segundo o inquérito efectuado pela Comissão, a média ponderada do aumento do índice dos preços nos Estados-membros é de 11,3 % em relação ao período de 1 de Outubro de 1985 a 31 de Dezembro de 1988;

Considerando que convém arredondar os números daí resultantes;

Considerando que, no caso de a adaptação da isenção comunitária implicar uma alteração da isenção, expressa em moeda nacional, inferior a 5 %, ou uma redução dessa isenção, convém permitir que o Estado-membro em questão mantenha o montante, em moeda nacional, anterior a essa alteração,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

O artigo 1º da Directiva 75/651/CEE é alterado do seguinte modo:

- a) No nº 2, alínea d), a expressão «cem ecus» é substituída por «cento e dez ecus»;
- b) No nº 2A, a expressão «77 ecus» é substituída por «oitenta e cinco ecus»;
- c) É aditado o seguinte número:
 

«5. Os Estados-membros podem manter o montante das isenções em vigor se da conversão dos montantes das isenções, expressos em ecus, resultar uma alteração da isenção, expressa em moeda nacional, inferior a 5 % ou uma redução dessa isenção.»

*Artigo 2º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as medidas necessárias para dar cumprimento à presente directiva antes de 1 de Julho de 1989.
2. Os Estados-membros informarão a Comissão das disposições de direito interno que adoptarem para a aplicação da presente directiva.

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
 V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> JO nº C 5 de 9. 1. 1988, p. 5 e JO nº C 272 de 21. 10. 1988, p. 5.

<sup>(2)</sup> JO nº C 235 de 12. 9. 1988, p. 139.

<sup>(3)</sup> JO nº C 80 de 28. 3. 1988, p. 13.

<sup>(4)</sup> JO nº L 354 de 30. 12. 1974, p. 57.

<sup>(5)</sup> JO nº L 183 de 16. 7. 1985, p. 27.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

que altera pela nona vez a Directiva 69/169/CEE relativa à harmonização das disposições legislativas, regulamentares e administrativas respeitantes às isenções dos impostos sobre o volume de negócios e dos impostos sobre consumos específicos cobrados na importação no tráfego internacional de viajantes

(88/664/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 99º,

Tendo em conta a proposta da Comissão (1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que o nº 6 do artigo 2º e o nº 4 do artigo 7ºB da Directiva 69/169/CEE do Conselho (4), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/198/CEE (5), prevêem que, de dois em dois anos, e pela primeira vez em 31 de Outubro de 1987, o mais tardar, o Conselho, deliberando segundo os processos previstos pelo Tratado nessa matéria, proceda à adaptação dos montantes das isenções referidos nos nºs 1 e 2 dos mencionados artigos, a fim de manter o respectivo valor real;

Considerando que, segundo o inquérito efectuado pela Comissão, a média ponderada do aumento do índice dos preços nos Estados-membros é de 11,3% em relação ao período de 1 de Outubro de 1985 a 31 de Dezembro de 1988;

Considerando que convém arredondar os valores daí resultantes;

Considerando que, no caso de a adaptação da isenção comunitária acarretar uma alteração da isenção, expressa em moeda nacional, inferior a 5%, ou uma redução dessa isenção, é conveniente permitir que o Estado-membro em questão mantenha o montante, em moeda nacional, anterior a essa alteração;

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

A Directiva 69/169/CEE é alterada do seguinte modo:

1. No artigo 2º:

- a) No nº 1, a expressão «trezentos e cinquenta ecus» é substituída por «trezentos e noventa ecus»;

- b) No nº 2, a expressão «noventa ecus» é substituída por «cem ecus».

2. Ao artigo 7º, é aditado o seguinte número:

«5. Os Estados-membros podem manter o montante das isenções em vigor se a conversão dos montantes das isenções, expressos em ecus, adoptados aquando da adaptação referida no nº 6 do artigo 2º e no nº 4 do artigo 7ºB, conduzir a uma alteração da isenção, expressa em moeda nacional, inferior a 5% ou a uma redução dessa isenção.»

3. No artigo 7ºB:

- a) Na alínea a) do nº 1, a expressão «280 ecus» é substituída por «trezentos e dez ecus»;
- b) Na alínea b) do nº 1, a expressão «77 ecus» é substituída por «oitenta e cinco ecus»;
- c) No nº 2, a expressão «77 ecus» é substituída por «oitenta e cinco ecus».

*Artigo 2º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as medidas necessárias para dar cumprimento à presente directiva antes de 1 de Julho de 1989.

2. Os Estados-membros informarão a Comissão das disposições de direito interno que adoptarem para a aplicação da presente directiva.

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

V. PAPANDREOU

(1) JO nº C 102 de 16. 4. 1988, p. 4 e JO nº C 272 de 21. 10. 1988, p. 6.

(2) JO nº C 235 de 12. 9. 1988, p. 138.

(3) JO nº C 95 de 11. 4. 1988, p. 11.

(4) JO nº L 133 de 4. 6. 1969, p. 6.

(5) JO nº L 78 de 20. 3. 1987, p. 53.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

que altera diversas directivas relativas à aproximação das legislações dos Estados-membros no que se refere à publicação no Jornal Oficial dos atestados e certificados previstos nessas directivas

(88/665/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100º A,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Em cooperação com o Parlamento Europeu (1),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (2),

Considerando que diversas directivas comunitárias estabelecem disposições gerais relativas, nomeadamente, a processos de homologação CEE, de exame CEE de tipo, de verificação CEE e de outras certificações CEE; que outras directivas específicas se referem a esses processos;

Considerando que, no âmbito dos processos de homologação CEE e de exame CEE de tipo, se prevê uma informação mútua entre os Estados-membros e/ou organismos autorizados, bem como uma notificação à Comissão acerca dos certificados concedidos; que deve ser igualmente publicado no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* um extracto desses certificados;

Considerando que a experiência adquirida demonstrou que a publicação dos extractos de certificados e dos atestados no *Jornal Oficial* não aumenta consideravelmente a transparência do processo, visto que ela é já satisfatoriamente garantida por outros meios; que esta publicação não é, por conseguinte, indispensável e pode ser abolida,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## Artigo 1º

As directivas a seguir indicadas são alteradas do seguinte modo:

1. Directiva 71/316/CEE do Conselho, de 26 de Julho de 1971, relativa à aproximação das legislações dos Esta-

(1) JO nº C 156 de 15. 6. 1987, p. 190 e JO nº C 310 de 5. 12. 1988.

(2) JO nº C 232 de 31. 8. 1987, p. 7.

dos-membros respeitantes às disposições comuns sobre os instrumentos de medição e os métodos de controlo metrológico (3), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/355/CEE (4):

No Anexo I, é suprimido o ponto 5.1 e no ponto 5.3 é suprimida a referência ao ponto 5.1.

2. Directiva 76/767/CEE do Conselho, de 27 de Julho de 1976, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes às disposições comuns sobre os recipientes sob pressão e os métodos de controlo desses recipientes (5), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/354/CEE (6):

No Anexo I, é suprimido o ponto 4.1 e no ponto 4.3 é suprimida a referência ao ponto 4.1.

3. Directiva 79/196/CEE do Conselho, de 6 de Fevereiro de 1979, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes ao material eléctrico utilizável em atmosfera explosiva que emprega certos tipos de protecção (7), alterada pela Directiva 87/47/CEE (8):

No artigo 6º, é suprimido o nº 2 e no nº 1 do artigo 7º é suprimida a referência ao artigo 6º.

4. Directiva 84/528/CEE do Conselho, de 17 de Setembro de 1984, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes às disposições comuns aos aparelhos de elevação e de movimentação (9), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/354/CEE:

No Anexo I, é suprimido o ponto 5.1 e no ponto 5.3 é suprimida a referência ao ponto 5.1.

5. Directiva 84/530/CEE do Conselho, de 17 de Setembro 1984, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes às disposições comuns aos aparelhos que utilizam combustíveis gasosos, aos dispositivos de segurança e de regulação do gás destinados a estes aparelhos e aos métodos de controlo destes aparelhos (10), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/354/CEE:

(3) JO nº L 202 de 6. 9. 1971, p. 1.

(4) JO nº L 192 de 11. 7. 1987, p. 46.

(5) JO nº L 262 de 27. 9. 1976, p. 153.

(6) JO nº L 192 de 11. 7. 1987, p. 43.

(7) JO nº L 43 de 20. 2. 1979, p. 20.

(8) JO nº L 31 de 2. 2. 1984, p. 19.

(9) JO nº L 300 de 19. 11. 1984, p. 72.

(10) JO nº L 300 de 19. 11. 1984, p. 95.

No Anexo I, é suprimido o ponto 5.1 e no ponto 5.3 é suprimida a referência ao ponto 5.1.

6. Directiva 84/532/CEE do Conselho, de 17 de Setembro de 1984, relativa à harmonização das legislações dos Estados-membros respeitantes às disposições comuns sobre os materiais e máquinas de estaleiro <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de Espanha e de Portugal:

No Anexo I, é suprimido o ponto 4.1 e no ponto 4.3 é suprimida a referência ao ponto 4.1.

*Artigo 2º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> JO nº L 300 de 19. 11. 1984, p. 111.

## DECISÃO DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

relativa à aplicação provisória da Acta aprovada que altera o Acordo entre a Comunidade Económica Europeia e Hong Kong sobre o comércio de produtos têxteis

(88/666/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 113º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que, na pendência da conclusão dos procedimentos necessários à celebração do Acordo entre a Comunidade Económica Europeia e Hong Kong sobre o comércio de produtos têxteis, rubricado em 2 de Outubro de 1986, esse Acordo é aplicável provisoriamente desde 1 de Janeiro de 1987, nos termos, quanto à Comunidade, da Decisão 88/213/CEE (1);

Considerando que esse Acordo prevê a possibilidade de reexaminar adaptações quantitativas dos contingentes para certas categorias, a fim de ter em conta a introdução da Nomenclatura Combinada;

Considerando que, na sequência de consultas entre a Comunidade e Hong Kong, foi rubricada, em 29 de Julho de 1988, uma Acta aprovada que altera os contingentes dos produtos das categorias 7 e 78 previstos no Acordo;

Considerando que, na pendência da conclusão dos procedimentos necessários à celebração do Acordo e da Acta aprovada, convém aplicar provisoriamente a Acta aprovada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1988, desde que, reciprocamente, Hong Kong proceda a essa aplicação provisória,

DECIDE:

*Artigo 1º*

Na pendência da realização dos procedimentos necessários à sua conclusão, é aplicada provisoriamente na Comunidade a Acta aprovada que altera o Acordo sobre o comércio de produtos têxteis entre a Comunidade Económica Europeia e Hong Kong com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1988, sob reserva de que, reciprocamente, Hong Kong proceda a essa aplicação provisória.

O texto da Acta aprovada vem anexo à presente decisão.

*Artigo 2º*

A Comissão é convidada a obter o acordo do Governo de Hong Kong relativamente à aplicação provisória da Acta aprovada referida no artigo 1º e a comunicá-lo ao Conselho.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
V. PAPANDREOU

(1) JO nº L 97 de 14. 4. 1988, p. 1.

### AGREED MINUTE

1. A delegation of the Hong Kong Government and a delegation of the European Community met in Brussels on 27 July 1988 for consultations on problems arising from the adoption, following introduction of the harmonized system, of the revised definitions of blouses, both knitted and woven, as set out in the explanatory notes to the combined nomenclature (CN) Chapters 61 and 62 concerning shirts, shirt-blouses and blouses for women or girls (category 7). The consultations were conducted in accordance with Article 14 (3) of the Agreement on Trade in Textile Products between Hong Kong and the Community initialled on 2 October 1986 in Brussels.

2. As a result of the consultations and having regard to the migration of woven tops with shoulder straps and woven tops without opening from category 78 to category 7, the two parties agreed to add the following quantities to the quantitative limits for category 7 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
1988	632
1989	637
1990	642
1991	647

and to deduct the following quantities from the quantitative limits for category 78 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
1988	52
1989	52
1990	53
1991	53

3. It was further agreed that the regional shares for category 7 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988 will be increased in consequence of the additional quantity for category 7 referred to in paragraph 2 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
D	417
F	61
I	1
BNL	19
UK	133
DEN	1

4. As regards the regional shares for category 78 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988, it was agreed that they will be decreased in consequence of the quantities to be deducted from category 78 referred to in paragraph 1 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
D	34
F	5
BNL	2
UK	11

Brussels, 28 July 1988.

*Delegation of  
the Hong Kong Government*

*Delegation of the  
European Economic Community*

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1988

que altera pela quarta vez a Directiva 76/768/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos produtos cosméticos

(88/667/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100º,

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

Em cooperação com o Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

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

Considerando que as sucessivas alterações introduzidas nos anexos da Directiva 76/768/CEE do Conselho <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/233/CEE <sup>(5)</sup>, tornam necessária uma adaptação dos preceitos da referida directiva;

Considerando que a experiência adquirida desde a adopção da Directiva 76/768/CEE mostrou que os preceitos relativos à rotulagem devem ser melhorados e que o prazo previsto no n.º 2 do seu artigo 12º é insuficiente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

A Directiva 76/768/CEE é alterada do seguinte modo:

1. O n.º 3 do artigo 1º passa a ter a seguinte redacção:

«3. São excluídos do âmbito de aplicação da presente directiva os produtos cosméticos que contenham uma das substâncias enumeradas no Anexo V. Os Estados-membros podem aplicar em relação a esses produtos os preceitos que entenderem úteis.»

2. No artigo 4º, as alíneas c) e d) passam a ter a seguinte redacção:

(1) JO n.º C 86 de 1. 4. 1987, p. 3.

(2) JO n.º C 122 de 9. 5. 1988, p. 80 e decisão de 14 de Dezembro de 1988 (ainda não publicada no Jornal Oficial).

(3) JO n.º C 319 de 30. 11. 1987, p. 5.

(4) JO n.º L 262 de 27. 9. 1976, p. 169.

(5) JO n.º L 105 de 26. 4. 1988, p. 11.

c) Corantes que não constem da primeira parte do Anexo IV, com excepção dos produtos cosméticos que contenham corantes que apenas se destinem à coloração do sistema piloso;

d) Corantes que constem da primeira parte do Anexo IV não utilizados nas condições indicadas, com excepção dos produtos cosméticos que contenham corantes que apenas se destinem à coloração do sistema piloso.»

3. O artigo 5º passa a ter a seguinte redacção:

*«Artigo 5º*

Os Estados-membros admitem a colocação no mercado dos produtos cosméticos que contenham:

a) As substâncias enumeradas na segunda parte do Anexo III, nos limites e condições indicadas, até às datas constantes da coluna g) do referido anexo;

b) Os corantes enumerados na segunda parte do Anexo IV, nos limites e condições indicadas, até às datas de admissão constantes do referido anexo;

c) Os agentes conservantes enumerados na segunda parte do Anexo VI, nos limites e condições indicadas até às datas constantes da coluna f) do referido anexo. Todavia, algumas dessas substâncias podem ser utilizadas noutras concentrações para fins específicos resultantes da apresentação do produto;

d) Os filtros ultravioletas enumerados na segunda parte do Anexo VII, nos limites e condições indicadas, até às datas constantes da coluna f) do referido anexo.

Nessas datas, essas substâncias, corantes, agentes conservantes e filtros ultravioletas são:

— ou definitivamente admitidos,

— ou definitivamente proibidos (Anexo II),

— ou mantidos durante um prazo determinado na segunda parte dos Anexos III, IV, VI e VII,



— ou suprimidos em todos os anexos, em função da avaliação das informações científicas disponíveis ou porque deixaram de ser utilizados.»

4. O artigo 6º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 6º

1. Os Estados-membros tomarão todas as disposições necessárias para que os produtos cosméticos não possam ser colocados no mercado sem que o recipiente e a embalagem mencionem em caracteres indeléveis, facilmente legíveis e visíveis, as seguintes indicações:

- a) O nome ou a firma e o endereço ou sede social do fabricante ou do responsável pela colocação no mercado do produto cosmético, estabelecido na Comunidade. Estas indicações podem ser abreviadas na medida em que a abreviatura permita, de um modo geral, identificar a empresa. Os Estados-membros podem exigir a indicação do país de origem relativamente aos produtos fabricados fora da Comunidade;
- b) O conteúdo nominal no momento do acondicionamento, indicado em peso ou em volume, excepto para as embalagens que contêm menos de 5 g ou menos de 5 ml, as amostras gratuitas e as doses individuais; no que respeita às pré-embalagens, que são geralmente comercializadas por conjunto de unidades e para as quais a indicação do peso ou do volume não é significativa, o conteúdo pode não ser indicado, desde que o número de unidades seja referido na embalagem. Esta indicação não é necessária quando o número de unidades for fácil de determinar do exterior ou se, habitualmente, o produto for comercializado por unidade;
- c) A data de durabilidade mínima. A data de durabilidade mínima de um produto cosmético é a data até à qual esse produto, conservado em condições adequadas, continua a preencher a sua função inicial e se mantém, nomeadamente, em conformidade com o artigo 2º

A data de durabilidade mínima é apresentada pela indicação: "A utilizar de preferência antes do fim de . . ." seguida:

- quer da própria data,
- quer da indicação do sítio onde figura na rotulagem.

Se necessário, essas indicações serão completadas pela referência das condições cuja observância permite assegurar a durabilidade indicada.

A data é composta pela indicação do mês e do ano, de modo claro e por essa ordem. Para os produtos cosméticos cuja durabilidade mínima exceda os trinta meses, não é obrigatória a indicação da data de durabilidade;

d) As precauções especiais a tomar aquando da utilização e, nomeadamente, as que são indicadas na coluna relativa a "condições de utilização e advertências a fazer obrigatoriamente na rotulagem" dos Anexos III, IV, VI e VII que devem constar no recipiente e na embalagem, bem como eventuais indicações sobre cuidados especiais a observar relativamente aos produtos cosméticos para utilização profissional, nomeadamente destinados a cabeleireiros. Em caso de impossibilidade prática, essas indicações devem figurar na literatura junta, com uma indicação abreviada no recipiente e na embalagem, remetendo o consumidor para as indicações referidas;

e) O número de lote de fabrico ou a referência que permita identificar o fabrico. Em caso de impossibilidade prática devido às dimensões reduzidas dos produtos cosméticos, tal indicação deve figurar apenas na embalagem.

2. Para os produtos cosméticos não previamente embalados ou para os produtos cosméticos embalados nos locais de venda a pedido do comprador, ou previamente embalados com vista à sua venda imediata, os Estados-membros adoptarão as regras segundo as quais serão apresentadas as indicações previstas no nº 1.

3. Os Estados-membros tomarão todas as disposições necessárias para que na rotulagem a apresentação para venda e publicação relativa aos produtos cosméticos, o texto, as denominações, marcas, imagens ou outros sinais, figurativos ou não, não sejam utilizados para atribuir a esses produtos características que não possuem.»

5. O nº 2 do artigo 12º passa a ter a seguinte redacção:

«2. A Comissão consultará no mais curto prazo os Estados-membros interessados, após o que emitirá sem tardar o seu parecer e tomará as medidas adequadas.»

6. A segunda parte do Anexo III passa a ser a primeira parte do Anexo IV.

7. A primeira parte do Anexo IV passa a ser a segunda parte do Anexo III.

Artigo 2º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que, a partir de 1 de Janeiro de 1992, nem os fabricantes nem os importadores estabelecidos na Comunidade coloquem no mercado produtos cuja rotulagem não observe o disposto na presente directiva.

2. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que os produtos referidos no nº 1 deixem

de poder ser vendidos ou cedidos ao consumidor final após 31 de Dezembro de 1993.

*Artigo 3º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar até 31 de Dezembro de 1989. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

2. Os Estados-membros comunicarão à Comissão o texto das disposições de direito interno que adoptarem no âmbito regido pela presente directiva.

*Artigo 4º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
V. PAPANDREOU