

# Jornal Oficial

## da União Europeia

L 322

Edição em língua  
portuguesa

Legislação

50.º ano

7 de Dezembro de 2007

Índice

I Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação é obrigatória

## REGULAMENTOS

|                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ★ Regulamento (CE) n.º 1437/2007 do Conselho, de 26 de Novembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 1290/2005 relativo ao financiamento da política agrícola comum .....                                                    | 1  |
| Regulamento (CE) n.º 1438/2007 da Comissão, de 6 de Dezembro de 2007, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas .....                     | 6  |
| ★ Regulamento (CE) n.º 1439/2007 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007, relativo à classificação de certas mercadorias na Nomenclatura Combinada .....                                                                             | 8  |
| ★ Regulamento (CE) n.º 1440/2007 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007, relativo à classificação de certas mercadorias na Nomenclatura Combinada .....                                                                             | 10 |
| ★ Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios <sup>(1)</sup> .....                  | 12 |
| Regulamento (CE) n.º 1442/2007 da Comissão, de 6 de Dezembro de 2007, que fixa as restituições à exportação do açúcar branco e do açúcar bruto no estado inalterado .....                                                          | 30 |
| Regulamento (CE) n.º 1443/2007 da Comissão, de 6 de Dezembro de 2007, que fixa o montante máximo da restituição à exportação de açúcar branco, no âmbito do concurso permanente previsto pelo Regulamento (CE) n.º 900/2007 .....  | 32 |
| Regulamento (CE) n.º 1444/2007 da Comissão, de 6 de Dezembro de 2007, que fixa o montante máximo da restituição à exportação de açúcar branco, no âmbito do concurso permanente previsto pelo Regulamento (CE) n.º 1060/2007 ..... | 33 |

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

II Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação não é obrigatória

DECISÕES

**Comissão**

2007/795/CE:

- ★ **Decisão da Comissão, de 4 de Dezembro de 2007, relativa à participação financeira da Comunidade, para o ano de 2007, em estudos, avaliações de impacto e outras avaliações abrangendo as áreas da segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia** ..... 34

2007/796/CE:

- ★ **Decisão da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007, que altera a Decisão 2007/554/CE relativa a determinadas medidas de protecção contra a febre aftosa no Reino Unido** [notificada com o número C(2007) 5890] <sup>(1)</sup>..... 37

## I

(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação é obrigatória)

## REGULAMENTOS

## REGULAMENTO (CE) N.º 1437/2007 DO CONSELHO

de 26 de Novembro de 2007

que altera o Regulamento (CE) n.º 1290/2005 relativo ao financiamento da política agrícola comum

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

devidamente justificados, o Fundo Europeu Agrícola de Garantia (FEAGA) possa financiar custos administrativos e de pessoal incorridos na execução de tais medidas e programas.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o terceiro parágrafo do n.º 2 do artigo 37.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

- (3) O Regulamento (CE) n.º 1290/2005 <sup>(3)</sup> estabelece o procedimento a seguir pela Comissão para a redução ou suspensão dos pagamentos mensais e o procedimento a seguir para redução ou suspensão dos pagamentos intermédios.

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

Considerando o seguinte:

- (4) Por força do Regulamento (CE) n.º 1290/2005, a Comissão decide dos montantes a excluir do financiamento comunitário, sempre que constate que determinadas despesas não foram efectuadas de acordo com as regras comunitárias. No quadro do procedimento conducente à exclusão do financiamento comunitário, a Comissão, a fim de obviar à situação, faz recomendações ao Estado-Membro em causa sobre o modo de aplicar a legislação comunitária. Se o Estado-Membro não aplicar essas recomendações, a Comissão tomará outras decisões de exclusão de despesas. Além disso, pode ser estabelecido, em certos casos, que as recomendações não serão ou não poderão ser executadas no futuro imediato.

- (1) Deverão ser estabelecidas disposições de aplicação das medidas de intervenção em relação às quais não é definido um montante unitário no âmbito de uma organização comum de mercado, no que diz respeito, nomeadamente, ao método a seguir na determinação dos montantes a financiar, ao financiamento das despesas resultantes da imobilização dos fundos necessários para a compra dos produtos e ao financiamento das despesas resultantes das operações de armazenamento e, se for caso disso, de transformação.

- (2) Dada a natureza das medidas e programas cobertos pela Decisão 90/424/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa a determinadas despesas no domínio veterinário <sup>(2)</sup>, deverá prever-se que, em casos excepcionais

- (5) Em tais circunstâncias, a possibilidade de suspender ou reduzir os pagamentos mensais ou os pagamentos intermédios actualmente prevista no Regulamento (CE) n.º 1290/2005 não assegura uma protecção suficiente dos interesses financeiros da Comunidade. A este respeito, é considerado útil prever um novo procedimento que permita à Comissão suspender ou reduzir mais eficazmente os pagamentos em situações específicas.

<sup>(1)</sup> Parecer emitido em 11 de Outubro de 2007 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

<sup>(2)</sup> JO L 224 de 18.8.1990, p. 19. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2006/965/CE (JO L 397 de 30.12.2006, p. 22).

<sup>(3)</sup> JO L 209 de 11.8.2005, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 378/2007 (JO L 95 de 5.4.2007, p. 1).

- (6) Uma suspensão ou redução *ex ante* dos pagamentos no sector agrícola poderá ter graves implicações financeiras para o Estado-Membro em causa. Além disso, em comparação com o procedimento da decisão de apuramento da conformidade, o Estado-Membro tem possibilidades limitadas para defender a sua posição perante a Comissão. Pelos motivos expostos, o novo procedimento de suspensão ou redução dos pagamentos só deverá ser utilizado se uma ou mais das componentes essenciais do sistema nacional de controlo em questão não existirem ou forem ineficazes devido à gravidade ou persistência das deficiências constatadas.
- (7) Deverão ser clarificadas as condições em que uma declaração de despesas intermédia não é admissível para o Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER).
- (8) O Regulamento (CEE) n.º 4045/89 do Conselho, de 21 de Dezembro de 1989, relativo aos controlos, pelos Estados-Membros, das operações que fazem parte do sistema de financiamento pelo Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola, secção Garantia <sup>(1)</sup>, exige que os Estados-Membros efectuem controlos *ex post* de certas despesas de política agrícola comum do exercício orçamental «n» no período compreendido entre 1 de Julho do exercício «n + 1» e 30 de Junho do exercício «n + 2». O relatório sobre as actividades de controlo durante este período apenas deve ser apresentado à Comissão no fim do exercício «n + 2».
- (9) A limitação temporal para as decisões de apuramento da conformidade estabelecida no Regulamento (CE) n.º 1290/2005 torna, na prática, impossível que a Comissão tome uma decisão de exclusão do financiamento comunitário caso um Estado-Membro não cumpra as obrigações de controlo que lhe são impostas pelo Regulamento (CEE) n.º 4045/89. A fim de resolver este problema, a limitação temporal não deverá aplicar-se às infracções às obrigações de controlo que incumbem aos Estados-Membros por força do Regulamento (CEE) n.º 4045/89, desde que a Comissão reaja ao relatório apresentado pelos Estados-Membros nos doze meses seguintes à sua recepção.
- (10) Uma vez que não é necessário que os Estados-Membros informem a Comissão do modo como decidiram ou tencionam reutilizar os fundos anulados e alterar o plano de financiamento do programa de desenvolvimento rural em causa, deverá ser suprimida a disposição relevante do Regulamento (CE) n.º 1290/2005.
- (11) A fim de alinhar as regras transitórias relativas ao Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola (FEOGA), secção Garantia, pelas novas disposições aplicáveis ao próximo período de programação dos fundos estruturais, o Regulamento (CE) n.º 1290/2005 deverá ser alterado em função do Regulamento (CE) n.º 1083/2006 do Conselho, de 11 de Julho de 2006, que estabelece disposições gerais sobre o Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, o Fundo Social Europeu e o Fundo de Coesão <sup>(2)</sup>.
- (12) Importa clarificar a base jurídica para a adopção das regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1290/2005. A Comissão deverá, em especial, poder adoptar regras de execução no que diz respeito à publicação de informações relativas aos beneficiários da política agrícola comum, às medidas de intervenção em relação às quais não tenha sido definido um montante unitário fixo no âmbito de uma organização comum de mercado e às dotações transitadas para financiar os pagamentos directos a agricultores previstos no âmbito da política agrícola comum.
- (13) No quadro da revisão do Regulamento (CE, Euratom) n.º 1605/2002 do Conselho, de 25 de Junho de 2002, que institui o Regulamento Financeiro aplicável ao orçamento geral das Comunidades Europeias <sup>(3)</sup>, e a fim de aplicar a Iniciativa Europeia em matéria de Transparência, foram inseridos naquele regulamento disposições relativas à publicação anual *ex post* da lista dos beneficiários de fundos provenientes do orçamento. Tal publicação far-se-á por meio de regulamentos sectoriais. Tanto o FEAGA como o FEADER fazem parte do orçamento geral das Comunidades Europeias e financiam despesas num contexto de gestão partilhada entre os Estados-Membros e a Comunidade. Por conseguinte, deverão ser estabelecidas as regras de publicação das informações relativas aos beneficiários desses fundos. Para o efeito, os Estados-Membros deverão assegurar a publicação anual *ex post* da lista dos beneficiários e dos montantes recebidos por beneficiário ao abrigo de cada um desses fundos.
- (14) O acesso público a estas informações aumenta a transparência da utilização dos fundos comunitários no âmbito da política agrícola comum e melhora a gestão financeira destes fundos, nomeadamente reforçando o controlo público das quantias utilizadas. Dada a importância fundamental dos objectivos prosseguidos, justifica-se prever a publicação geral das informações pertinentes, tendo em conta o princípio da proporcionalidade e a exigência de protecção dos dados pessoais, não indo além do que é necessário numa sociedade democrática para a prevenção de irregularidades. Tendo em conta o parecer da Autoridade Europeia para a Protecção de Dados de 10 de Abril de 2007 <sup>(4)</sup>, é conveniente prever que os beneficiários de fundos sejam informados de que esses dados podem ser tornados públicos e podem ser tratados por organismos de auditoria e investigação.

<sup>(1)</sup> JO L 388 de 30.12.1989, p. 18. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2154/2002 (JO L 328 de 5.12.2002, p. 4).

<sup>(2)</sup> JO L 210 de 31.7.2006, p. 25. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1989/2006 (JO L 411 de 30.12.2006, p. 6).

<sup>(3)</sup> JO L 248 de 16.9.2002, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE, Euratom) n.º 1995/2006 (JO L 390 de 30.12.2006, p. 1).

<sup>(4)</sup> JO C 134 de 16.6.2007, p. 1.

- (15) O Regulamento (CE) n.º 1290/2005 deverá, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

nuarem a estar reunidas as condições estabelecidas no n.º 2 do presente artigo.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 1290/2005 é alterado do seguinte modo:

1. Ao artigo 3.º é aditado o seguinte número:

«3. Sempre que, no âmbito de uma organização comum de mercado, não seja definido um montante unitário para uma medida de intervenção, o FEAGA financia a medida em causa com base em montantes forfetários uniformes para toda a Comunidade, especialmente no que diz respeito aos fundos originários dos Estados-Membros utilizados para compra de produtos, às operações materiais decorrentes da armazenagem e, se for caso disso, à transformação de produtos de intervenção.

Os encargos e custos correspondentes são calculados nos termos do n.º 3 do artigo 41.º».

2. Ao artigo 13.º é aditado o seguinte parágrafo:

«Em casos excepcionais devidamente justificados, o primeiro parágrafo não se aplica a medidas e programas cobertos pela Decisão 90/424/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa a determinadas despesas no domínio veterinário (\*).

(\*) JO L 224 de 18.8.1990, p. 19. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2006/965/CE (OJ L 397 de 30.12.2006, p. 22).».

3. É inserido o seguinte artigo:

#### «Artigo 17.º-A

#### **Redução e suspensão dos pagamentos mensais em casos específicos**

1. Sem prejuízo do artigo 17.º, a Comissão pode decidir, nos termos dos n.ºs 2 e 3 do presente artigo, reduzir ou suspender pagamentos mensais referidos no artigo 14.º por um período a determinar na decisão que não deve ser superior a doze meses mas que pode ser prorrogado por períodos adicionais não superiores a doze meses se conti-

2. Os pagamentos mensais podem ser reduzidos ou suspensos se estiverem cumulativamente reunidas as seguintes condições:

- a) Serem uma ou mais das componentes essenciais do sistema nacional de controlo em questão inexistentes ou ineficazes, devido à gravidade ou persistência das deficiências constatadas, e
- b) Serem as deficiências a que se refere a alínea a) de carácter continuado e terem originado pelo menos duas decisões ao abrigo do artigo 31.º, excluindo do financiamento comunitário despesas do Estado-Membro em causa; e
- c) Ter a Comissão concluído que o Estado-Membro em causa não executou a sua recomendação para obviar à situação e não está em condições de o fazer no futuro imediato.

3. Antes de tomar a decisão referida no n.º 1, a Comissão informa da sua intenção o Estado-Membro em causa e convida-o a reagir num prazo por ela fixado em função da gravidade do problema e que não pode, em princípio, ser inferior a trinta dias.

A percentagem em que os pagamentos mensais podem ser reduzidos ou suspensos é igual à percentagem fixada pela Comissão na última das decisões referidas na alínea b) do n.º 2. Esta deve ser aplicada às despesas relevantes efectuadas pelo organismo pagador no qual se verifiquem as deficiências a que se refere a alínea a) do n.º 2.

4. A redução ou suspensão não é mantida se deixarem de estar reunidas as condições estabelecidas no n.º 2, sem prejuízo do apuramento da conformidade por força do artigo 31.º.

4. No artigo 26.º, o n.º 4 passa a ter a seguinte redacção:

«4. Se uma das condições previstas no n.º 3 não estiver preenchida, a Comissão informa imediatamente o organismo pagador acreditado e o organismo de coordenação, sempre que este tenha sido designado. Se uma das condições previstas nas alíneas a) ou c) do n.º 3 não for respeitada, a declaração de despesas não é admissível.».

5. É inserido o seguinte artigo:

«Artigo 27.<sup>o</sup>-A

**Suspensão e redução dos pagamentos intermédios em casos específicos**

O artigo 17.<sup>o</sup>-A aplica-se *mutatis mutandis* à suspensão e à redução dos pagamentos intermédios referidos no artigo 26.<sup>o</sup>».

6. No artigo 31.<sup>o</sup>, é aditada ao n.<sup>o</sup> 5 a seguinte alínea:

- «c) Das infracções pelos Estados-Membros às obrigações que lhes são impostas pelo Regulamento (CEE) n.<sup>o</sup> 4045/89 do Conselho, de 21 de Dezembro de 1989, relativo aos controlos, pelos Estados-Membros, das operações que fazem parte do sistema de financiamento pelo Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola, secção “Garantia” (\*), desde que a Comissão notifique por escrito o Estado-Membro dos resultados das suas inspecções nos 12 meses seguintes à recepção do relatório do Estado-Membro sobre os resultados dos seus controlos das despesas em causa.

(\*) JO L 388 de 30.12.1989, p. 18. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.<sup>o</sup> 2154/2002 (JO L 328 de 5.12.2002, p. 4).».

7. No artigo 33.<sup>o</sup>, é suprimido o segundo parágrafo do n.<sup>o</sup> 4.

8. No artigo 40.<sup>o</sup>, o n.<sup>o</sup> 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Em derrogação do n.<sup>o</sup> 2 do artigo 31.<sup>o</sup>, do n.<sup>o</sup> 4 do artigo 32.<sup>o</sup> e do n.<sup>o</sup> 1 do artigo 37.<sup>o</sup> do Regulamento (CE) n.<sup>o</sup> 1260/1999 do Conselho, de 21 de Junho de 1999, que estabelece disposições gerais sobre os fundos estruturais (\*), os montantes parciais autorizados para as intervenções co-financiadas pelo FEOGA, secção Garantia, aprovadas pela Comissão entre 1 de Janeiro de 2000 e 31 de Dezembro de 2006, relativamente às quais não tenham sido enviados à Comissão, no prazo de 15 meses a contar da data final de elegibilidade das despesas fixada na decisão de participação dos fundos, a declaração certificada das despesas efectivamente pagas, o relatório final de execução e a declaração referida na alínea f) do n.<sup>o</sup> 1 do artigo 38.<sup>o</sup> daquele regulamento, são por esta automaticamente anulados, o mais tardar seis meses após o termo daquele prazo, dando lugar ao reembolso dos montantes indevidamente pagos.

(\*) JO L 161 de 26.6.1999, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.<sup>o</sup> 1198/2006 (JO L 223 de 15.8.2006, p. 1).».

9. O artigo 42.<sup>o</sup> é alterado do seguinte modo:

a) O ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

- «1. As condições aplicáveis à acreditação dos organismos pagadores, bem como à acreditação específica dos organismos de coordenação, às respectivas funções, às informações requeridas e às modalidades de disponibilização ou transmissão destas à Comissão;»

b) São inseridos os seguintes pontos:

- «8-A. As regras aplicáveis ao financiamento e à contabilização das medidas de intervenção sob a forma de armazenamento público, bem como a outras despesas financiadas pelo FEAGA e o FEADER.

- 8-B. As regras aplicáveis à publicação de informações sobre os beneficiários a que se refere o artigo 44.<sup>o</sup>-A e aos aspectos relacionados com a protecção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais, de acordo com os princípios estabelecidos na legislação comunitária sobre protecção de dados. Tais regras devem, em especial, garantir que os beneficiários de fundos sejam informados de que esses dados podem ser tornados públicos e podem ser tratados por organismos de auditoria e investigação para efeitos de salvaguarda dos interesses financeiros das Comunidades, incluindo o momento em que essa informação será prestada.

- 8-C. As condições e regras aplicáveis a dotações transitadas nos termos do n.<sup>o</sup> 3 do artigo 149.<sup>o</sup> do Regulamento (CE, Euratom) n.<sup>o</sup> 1605/2002 para financiar as despesas referidas na alínea c) do n.<sup>o</sup> 1 do artigo 3.<sup>o</sup> do presente regulamento.».

10. É inserido o seguinte artigo:

«Artigo 44.<sup>o</sup>-A

**Publicação da lista dos beneficiários**

Nos termos da alínea d) do n.<sup>o</sup> 2 do artigo 53.<sup>o</sup>-B do Regulamento (CE, Euratom) n.<sup>o</sup> 1605/2002, os Estados-Membros asseguram a publicação anual *ex post* da lista dos beneficiários do FEAGA e do FEADER e dos montantes recebidos por beneficiário ao abrigo de cada um destes fundos.

A publicação contém, pelo menos:

- a) Relativamente ao FEAGA, o montante subdividido em pagamentos directos, na acepção da alínea d) do artigo 2.<sup>o</sup> do Regulamento (CE) n.<sup>o</sup> 1782/2003, e outras despesas;

- b) Relativamente ao FEADER, o montante total do financiamento público por beneficiário.».

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor sete dias após a sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Os pontos 3 e 5 do artigo 1.º aplicam-se a partir de 1 de Julho de 2008.

O ponto 6 do artigo 1.º aplica-se aos relatórios dos Estados-Membros recebidos pela Comissão após 1 de Janeiro de 2008, com exclusão de qualquer despesa efectuada pelos Estados-Membros antes do exercício de 2006.

O ponto 10 do artigo 1.º aplica-se a despesas do FEAGA incorridas desde 16 de Outubro de 2007 e a despesas do FEADER incorridas desde 1 de Janeiro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 26 de Novembro de 2007.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
J. SILVA

---

**REGULAMENTO (CE) N.º 1438/2007 DA COMISSÃO****de 6 de Dezembro de 2007****que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 3223/94 da Comissão, de 21 de Dezembro de 1994, que estabelece regras de execução do regime de importação dos frutos e dos produtos hortícolas <sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, o n.º 1 do seu artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 3223/94 prevê, em aplicação dos resultados das negociações comerciais multilaterais do Uruguay Round, os critérios para a fixação pela Comissão dos valores forfetários de importação dos países terceiros, relativamente aos produtos e períodos que especifica no seu anexo.

- (2) Em aplicação dos supracitados critérios, os valores forfetários de importação devem ser fixados nos níveis constantes em anexo,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

Os valores forfetários de importação referidos no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 3223/94 são fixados como indicado no quadro constante do anexo.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor em 7 de Dezembro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 6 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Jean-Luc DEMARTY

*Director-Geral da Agricultura  
e do Desenvolvimento Rural*

---

<sup>(1)</sup> JO L 337 de 24.12.1994, p. 66. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 756/2007 (JO L 172 de 30.6.2007, p. 41).



## ANEXO

**do Regulamento da Comissão, de 6 de Dezembro de 2007, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas**

(EUR/100 kg)

| Código NC                                         | Código países terceiros <sup>(1)</sup> | Valor forfetário de importação |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|
| 0702 00 00                                        | IL                                     | 114,0                          |
|                                                   | MA                                     | 65,3                           |
|                                                   | SY                                     | 68,2                           |
|                                                   | TR                                     | 128,1                          |
|                                                   | ZZ                                     | 93,9                           |
| 0707 00 05                                        | JO                                     | 196,3                          |
|                                                   | MA                                     | 52,5                           |
|                                                   | TR                                     | 130,3                          |
|                                                   | ZZ                                     | 126,4                          |
| 0709 90 70                                        | MA                                     | 58,8                           |
|                                                   | TR                                     | 110,8                          |
|                                                   | ZZ                                     | 84,8                           |
| 0805 10 20                                        | AR                                     | 21,0                           |
|                                                   | AU                                     | 12,3                           |
|                                                   | BR                                     | 12,7                           |
|                                                   | SZ                                     | 31,4                           |
|                                                   | TR                                     | 60,4                           |
|                                                   | ZA                                     | 39,8                           |
|                                                   | ZW                                     | 20,2                           |
|                                                   | ZZ                                     | 28,3                           |
| 0805 20 10                                        | MA                                     | 65,8                           |
|                                                   | ZZ                                     | 65,8                           |
| 0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70,<br>0805 20 90 | CN                                     | 61,4                           |
|                                                   | HR                                     | 32,2                           |
|                                                   | IL                                     | 66,8                           |
|                                                   | TR                                     | 70,6                           |
|                                                   | UY                                     | 95,3                           |
|                                                   | ZZ                                     | 65,3                           |
| 0805 50 10                                        | EG                                     | 108,5                          |
|                                                   | TR                                     | 116,9                          |
|                                                   | ZA                                     | 61,9                           |
|                                                   | ZZ                                     | 95,8                           |
| 0808 10 80                                        | AR                                     | 87,7                           |
|                                                   | CA                                     | 87,3                           |
|                                                   | CL                                     | 86,0                           |
|                                                   | CN                                     | 87,0                           |
|                                                   | MK                                     | 31,5                           |
|                                                   | US                                     | 101,0                          |
|                                                   | ZA                                     | 82,4                           |
|                                                   | ZZ                                     | 80,4                           |
| 0808 20 50                                        | AR                                     | 71,0                           |
|                                                   | CN                                     | 77,6                           |
|                                                   | TR                                     | 145,7                          |
|                                                   | ZZ                                     | 98,1                           |

<sup>(1)</sup> Nomenclatura dos países fixada pelo Regulamento (CE) n.º 1833/2006 da Comissão (JO L 354 de 14.12.2006, p. 19). O código «ZZ» representa «outras origens».

**REGULAMENTO (CE) N.º 1439/2007 DA COMISSÃO**  
**de 5 de Dezembro de 2007**  
**relativo à classificação de certas mercadorias na Nomenclatura Combinada**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987, relativo à Nomenclatura Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum <sup>(1)</sup> nomeadamente o n.º 1, alínea a), do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A fim de assegurar a aplicação uniforme da Nomenclatura Combinada anexa ao Regulamento (CEE) n.º 2658/87, importa adoptar disposições relativas à classificação de mercadorias que figuram no anexo do presente regulamento.
- (2) O Regulamento (CEE) n.º 2658/87 fixa as Regras Gerais para a interpretação da Nomenclatura Combinada. Essas regras aplicam-se igualmente a qualquer nomenclatura que retome a Nomenclatura Combinada, parcialmente ou acrescentando-lhe eventualmente subdivisões, e que está estabelecida por regulamentações comunitárias específicas com vista à aplicação de medidas pautais ou de outras medidas no âmbito do comércio de mercadorias.
- (3) Em aplicação das referidas Regras Gerais, as mercadorias descritas na coluna 1 do quadro que figura no anexo devem ser classificadas nos códigos NC correspondentes, indicados na coluna 2, por força dos fundamentos indicados na coluna 3 do referido quadro.
- (4) É oportuno que as informações pautais vinculativas, emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros

em matéria de classificação de mercadorias na Nomenclatura Combinada e que não estejam em conformidade com as disposições estabelecidas no presente regulamento, possam continuar a ser invocadas pelos seus titulares durante um período de três meses, em conformidade com o n.º 6 do artigo 12.º do Regulamento (CEE) n.º 2913/92 do Conselho, de 12 de Outubro de 1992, que estabelece o Código Aduaneiro Comunitário <sup>(2)</sup>.

- (5) As disposições do presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité do Código Aduaneiro,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

As mercadorias descritas na coluna 1 do quadro em anexo devem ser classificadas na Nomenclatura Combinada nos códigos NC correspondentes, indicados na coluna 2 do referido quadro.

*Artigo 2.º*

As informações pautais vinculativas emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros que não estão em conformidade com o direito estabelecido pelo presente regulamento podem continuar a ser invocadas, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 12.º do Regulamento (CEE) n.º 2913/92, durante um período de três meses.

*Artigo 3.º*

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

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*  
László KOVÁCS  
*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 256 de 7.9.1987, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 580/2007 (JO L 138 de 30.5.2007, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 302 de 19.10.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

## ANEXO

| Descrição da mercadoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Classificação<br>(código NC) | Fundamento |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-------------|---|----------------------|----|-----------------|---|---------------|---|-------------------|---|------------|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | (2)                          | (3)        |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Sortido constituído por vários adesivos e compressas com os seguintes ingredientes (percentagem em peso):</p> <table><tr><td>— Turmalina</td><td>4</td></tr><tr><td>— Quitosana</td><td>5</td></tr><tr><td>— Vinagre de madeira</td><td>30</td></tr><tr><td>— Pó de pérolas</td><td>4</td></tr><tr><td>— Sílica pura</td><td>4</td></tr><tr><td>— Ácido glicólico</td><td>3</td></tr><tr><td>— Dextrina</td><td>50</td></tr></table> <p>De acordo com a informação constante na embalagem o produto é utilizado para melhorar a circulação do sangue nos pés para activar o metabolismo dos tecidos celulares e desintoxicar o corpo.</p> <p>As compressas devem ser usadas nas plantas dos pés durante 8-10 horas com o auxílio dos adesivos fornecidos.</p> <p>O produto é apresentado em embalagens de cartão para venda a retalho.</p> | — Turmalina                  | 4          | — Quitosana | 5 | — Vinagre de madeira | 30 | — Pó de pérolas | 4 | — Sílica pura | 4 | — Ácido glicólico | 3 | — Dextrina | 50 | 3824 90 98 | <p>A classificação é determinada pelas disposições das regras gerais 1, 3b) e 6 para interpretação da Nomenclatura Combinada e pelos textos dos códigos NC 3824, 3824 90 e 3824 90 98.</p> <p>O produto não pode ser considerado uma preparação para cuidados da pele, dado não destinar-se essencialmente a esse fim [Notas Explicativas do SH, posição 3304, A), 3) e B)].</p> <p>As compressas dão o carácter essencial ao produto. Elas não proporcionam um efeito terapêutico cientificamente comprovado de redução da toxicidade em todo o corpo não podendo, assim, serem classificados na posição 3004 e 3005. Têm de ser classificadas como outras preparações químicas não especificadas nem incluídas noutras posições.</p> |
| — Turmalina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4                            |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Quitosana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5                            |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Vinagre de madeira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30                           |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Pó de pérolas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4                            |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Sílica pura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4                            |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Ácido glicólico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                            |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| — Dextrina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50                           |            |             |   |                      |    |                 |   |               |   |                   |   |            |    |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**REGULAMENTO (CE) N.º 1440/2007 DA COMISSÃO**  
**de 5 de Dezembro de 2007**  
**relativo à classificação de certas mercadorias na Nomenclatura Combinada**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987, relativo à Nomenclatura Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 1, alínea a), do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A fim de assegurar a aplicação uniforme da Nomenclatura Combinada anexa ao Regulamento (CEE) n.º 2658/87, importa adoptar disposições relativas à classificação de mercadorias que figuram no anexo do presente regulamento.
- (2) O Regulamento (CEE) n.º 2658/87 fixa as regras gerais para a interpretação da Nomenclatura Combinada. Essas regras aplicam-se igualmente a qualquer nomenclatura que retome a Nomenclatura Combinada, parcialmente ou acrescentando-lhe eventualmente subdivisões, e que está estabelecida por regulamentações comunitárias específicas com vista à aplicação de medidas pautais ou de outras medidas no âmbito do comércio de mercadorias.
- (3) Em aplicação das referidas regras gerais, as mercadorias descritas na coluna 1 do quadro que figura no anexo devem ser classificadas nos códigos NC correspondentes, indicados na coluna 2, por força dos fundamentos indicados na coluna 3 do referido quadro.

- (4) É oportuno que as informações pautais vinculativas, emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros em matéria de classificação de mercadorias na Nomenclatura Combinada e que não estejam em conformidade com as disposições estabelecidas no presente regulamento, possam continuar a ser invocadas pelos seus titulares durante um período de três meses, em conformidade com o n.º 6 do artigo 12.º do Regulamento (CEE) n.º 2913/92 do Conselho, de 12 de Outubro de 1992, que estabelece o Código Aduaneiro Comunitário <sup>(2)</sup>.
- (5) As disposições do presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité do Código Aduaneiro,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

As mercadorias descritas na coluna 1 do quadro em anexo devem ser classificadas na Nomenclatura Combinada nos códigos NC correspondentes, indicados na coluna 2 do referido quadro.

*Artigo 2.º*

As informações pautais vinculativas emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros que não estão em conformidade com o direito estabelecido pelo presente regulamento podem continuar a ser invocadas, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 12.º do Regulamento (CEE) n.º 2913/92, durante um período de três meses.

*Artigo 3.º*

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

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*  
László KOVÁCS  
*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 256 de 7.9.1987, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 580/2007 (JO L 138 de 30.5.2007, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 302 de 19.10.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

## ANEXO

| Descrição da mercadoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Classificação<br>(Código NC) | Fundamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (2)                          | (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>1. Pequeno sobrescrito auto-adesivo, com dimensões aproximadas de 40 × 50 mm, constituído por duas folhas seladas a quente de um complexo de plástico e alumínio, que contém uma amostra de perfume na forma de gel. O nome do perfume é impresso no sobrescrito.</p> <p>A folha pode ser removida para libertar a amostra de perfume numa quantidade suficiente para dar fragância quando espalhada nos pulsos.</p> <p>O produto não se destina à venda a retalho. Destina-se a ser colado em brochuras, folhetos, postais ilustrados e páginas publicitárias de revistas, com imagens e texto, para a publicidade de um perfume específico.</p> | 3303 00 10                   | <p>A classificação é determinada pelas disposições das regras gerais 1 e 6 para interpretação da Nomenclatura Combinada, a nota 2 da secção VI e pelos textos dos códigos NC 3303 00 e 3303 00 10.</p> <p>O produto tem de ser classificado como um perfume na subposição 3303 00 10, pois o perfume está presente numa quantidade suficiente para perfumar o corpo humano.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>2. Página impressa com publicidade, de formato A4, parcial ou totalmente dobrada. Sob a dobra, encontra-se inserida uma amostra de perfume na forma de microcápsulas, pasta ou pó. A dobra é selada a quente.</p> <p>A dobra pode ser removida para libertar a amostra de perfume numa quantidade insuficiente para dar fragância quando espalhada nos pulsos.</p> <p>O produto não se destina à venda a retalho. Destina-se a ser inserido em revistas e artigos semelhantes com imagens e texto, para a publicidade de um perfume específico.</p>                                                                                               | 4911 10 90                   | <p>A classificação é determinada pelas disposições das regras gerais 1, 3 b) e 6 para interpretação da Nomenclatura Combinada e pelos descritivos dos códigos NC 4911, 4911 10 e 4911 10 90.</p> <p>O produto não pode ser classificado como um perfume na subposição 3303 00 10, pois o perfume está presente numa quantidade insuficiente para perfumar o corpo humano.</p> <p>O produto tem de ser classificado na subposição 4911 10 90, como impresso publicitário, dado que a publicidade impressa lhe confere a sua característica essencial (Notas explicativas do SH, capítulo 49, Considerações gerais, 1.º parágrafo).</p> |

**REGULAMENTO (CE) N.º 1441/2007 DA COMISSÃO****de 5 de Dezembro de 2007****que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 4 do artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>, estabelece critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do sector alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004. O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 prevê ainda que os operadores das empresas do sector alimentar assegurem que os géneros alimentícios cumprem os critérios microbiológicos pertinentes estabelecidos no anexo I do referido regulamento.

(2) Os capítulos 1 e 2 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelecem os critérios de segurança dos géneros alimentícios e critérios de higiene dos processos aplicáveis a fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de seis meses (fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados). A parte 2.2 do capítulo 2 do referido anexo determina que, sempre que se testem as fórmulas desidratadas para lactentes e os alimentos dietéticos desidratados e se detectem *Enterobacteriaceae* em qualquer uma das unidades da amostra, deve testar-se o lote para detecção de *Enterobacter sakazakii* e de *Salmonella*.

(3) Em 24 de Janeiro de 2007, o Painel Científico dos Riscos Biológicos (Painel BIOHAZ) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) emitiu um parecer sobre as *Enterobacteriaceae* como indicadores de *Salmonella* e de *Enterobacter sakazakii*. Concluiu não ser possível estabelecer uma correlação entre as *Enterobacteriaceae* e a *Salmonella* e que não existe uma correlação universal

entre as *Enterobacteriaceae* e a *Enterobacter sakazakii*. Ao nível de cada instalação, porém, pode estabelecer-se uma correlação entre as *Enterobacteriaceae* e a *Enterobacter sakazakii*.

(4) Consequentemente, devia deixar de aplicar-se o requisito estabelecido no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 respeitante à realização de testes às fórmulas para lactentes desidratadas e aos alimentos dietéticos desidratados com vista à detecção de *Salmonella* e de *Enterobacter sakazakii*, quando se detectarem *Enterobacteriaceae* em qualquer uma das unidades da amostra. Por este motivo, importa alterar em conformidade a parte 2.2 do capítulo 2 do anexo I do referido regulamento.

(5) Em sintonia com o parecer sobre os riscos microbiológicos nas fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, emitido pelo Painel Biohaz da AESA em 9 de Setembro de 2004, devem ser estabelecidos critérios microbiológicos relativos à *Salmonella* e às *Enterobacteriaceae* aplicáveis às fórmulas de transição desidratadas.

(6) O Painel Biohaz da AESA emitiu um parecer sobre o *Bacillus cereus* e outros *Bacillus* spp. em géneros alimentícios em 26 e 27 de Janeiro de 2005. Nele se concluiu que uma das principais medidas de controlo consistia no controlo da temperatura e no estabelecimento de um sistema baseado em princípios de análise dos perigos e de pontos de controlo críticos. Os alimentos desidratados, nos quais estão frequentemente presentes esporos de *Bacillus* spp. patogénicos, poderiam permitir o crescimento de *Bacillus cereus*, após reidratação em água quente. Alguns alimentos desidratados, incluindo fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados, são consumidos por consumidores potencialmente frágeis. Em conformidade com o parecer da AESA, o número de esporos de *Bacillus cereus* presentes em fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados deve ser o mais baixo possível durante a transformação, pelo que devia ser estabelecido um critério de higiene dos processos para além de boas práticas, a fim de reduzir o prazo entre a preparação e o consumo.

(7) O capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 prevê o método de análise de referência para a detecção de enterotoxinas estafilocócicas em determinados tipos de queijo, leite em pó e soro de leite em pó. Esse método foi revisto pelo laboratório comunitário de referência em relação aos estafilococos coagulase positivos. Por conseguinte, a referência a esse método de análise de referência deve ser alterado. Por este motivo, importa alterar em conformidade o capítulo 1 do anexo I do referido regulamento.

<sup>(1)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 1. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

<sup>(2)</sup> JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

(8) O capítulo 3 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece regras em matéria de amostragem de carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos para análise à *Salmonella*. De acordo com essas regras, a área de amostragem deve abranger pelo menos 100 cm<sup>2</sup> por ponto de amostragem seleccionado. Todavia, não são especificados nem o número de pontos de amostragem nem a área mínima total de amostragem. A fim de melhorar a aplicação daquelas regras na Comunidade, convém especificar melhor no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 que devem ser seleccionadas para amostragem as áreas mais susceptíveis de serem contaminadas e que deve ser aumentada a área total de amostragem. Por este motivo, importa alterar em conformidade o capítulo 3 do anexo I do referido regulamento.

(9) No interesse da clareza da legislação comunitária, afigura-se apropriado substituir o anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 pelo texto constante do anexo ao presente regulamento.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é substituído pelo texto que consta do anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

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

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Markos KYPRIANOU

*Membro da Comissão*

## ANEXO

## «ANEXO I

**Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios**

|             |                                                                                                                                       |    |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Capítulo 1. | Critérios de segurança dos géneros alimentícios .....                                                                                 | 15 |
| Capítulo 2. | Critérios de higiene dos processos .....                                                                                              | 20 |
| 2.1.        | Carne e produtos derivados .....                                                                                                      | 20 |
| 2.2.        | Leite e produtos lácteos .....                                                                                                        | 23 |
| 2.3.        | Ovoprodutos .....                                                                                                                     | 26 |
| 2.4.        | Produtos da pesca .....                                                                                                               | 27 |
| 2.5.        | Produtos hortícolas, frutas e produtos derivados .....                                                                                | 28 |
| Capítulo 3. | Regras em matéria de amostragem e preparação de amostras para análise .....                                                           | 29 |
| 3.1.        | Regras gerais em matéria de amostragem e preparação de amostras para análise .....                                                    | 29 |
| 3.2.        | Amostragem para análise bacteriológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada e de preparados de carne ..... | 29 |



# Capítulo 1. Critérios de segurança dos géneros alimentícios

| Categoria de alimentos                                                                                                                                                                                      | Microorganismos/respectivas toxinas e metabólitos | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup>                                                               |   | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                             |                                                   | n                                  | c | m                                                                                    | M |                                                |                                                                                                                       |
| 1.1. Alimentos prontos para consumo destinados a lactentes e alimentos prontos para consumo destinados a fins medicinais específico <sup>(4)</sup>                                                          | <i>Listeria monocytogenes</i>                     | 10                                 | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 11290-1                                 | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.2. Alimentos prontos para consumo susceptíveis de permitir o crescimento de <i>L. monocytogenes</i> , excepto os destinados a lactentes e a fins medicinais específicos                                   | <i>Listeria monocytogenes</i>                     | 5                                  | 0 | 100 ufc/g <sup>(5)</sup>                                                             |   | EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>                  | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.3. Alimentos prontos para consumo não susceptíveis de permitir o crescimento de <i>L. monocytogenes</i> , excepto os destinados a lactentes e a fins medicinais específicos <sup>(4)</sup> <sup>(8)</sup> | <i>Listeria monocytogenes</i>                     | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g <sup>(7)</sup>                                                      |   | EN/ISO 11290-1                                 | Antes de o alimento deixar de estar sob o controlo imediato do operador da empresa do sector alimentar que o produziu |
| 1.4. Carne picada e preparados de carne destinados a serem consumidos crus                                                                                                                                  | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.5. Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados                                                                              | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | A partir de 1.1.2006<br>Ausência em 10 g<br>A partir de 1.1.2010<br>Ausência em 25 g |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.6. Carne picada e preparados de carne, excepto os obtidos a partir de carne de aves de capoeira, destinados a serem consumidos cozinhados                                                                 | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 10 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.7. Carne separada mecanicamente <sup>(9)</sup>                                                                                                                                                            | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 10 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |
| 1.8. Produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminam o risco relativamente à <i>Salmonella</i>      | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil                                                      |

| Categoria de alimentos                                                                                                                                                                            | Microorganismos/respectivas toxinas e metabólitos | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup>                                                               |   | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                   |                                                   | n                                  | c | m                                                                                    | M |                                                |                                                                  |
| 1.9 Produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados                                                                               | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | A partir de 1.1.2006<br>Ausência em 10 g<br>A partir de 1.1.2010<br>Ausência em 25 g |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.10. Gelatina e colagénio                                                                                                                                                                        | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.11. Queijo, manteiga e natas fabricados com leite cru ou leite que tenha sido submetido a tratamento térmico mais fraco que a pasteurização <sup>(10)</sup>                                     | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.12. Leite em pó e soro de leite em pó                                                                                                                                                           | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.13. Sorvetes <sup>(11)</sup> , excluindo produtos em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>                          | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.14. Ovosprodutos, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>                                        | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.15. Alimentos prontos para consumo que contêm ovos crus, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i> | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g<br>ou ml                                                            |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.16. Crustáceos e moluscos cozidos                                                                                                                                                               | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.17. Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos                                                                                                                       | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.18. Sementes germinadas (prontas para consumo) <sup>(12)</sup>                                                                                                                                  | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                                                     |   | EN/ISO 6579                                    | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |

| Categoria de alimentos                                                                                                                                                   | Microorganismos/respectivas toxinas e metabólitos | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup>                          |           | Método de análise de referência <sup>(3)</sup>                                              | Fase em que o critério se aplica                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                   | n                                  | c | m                                               | M         |                                                                                             |                                                                  |
| 1.19. Frutas e produtos hortícolas pré-cortados (prontos para consumo)                                                                                                   | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                |           | EN/ISO 6579                                                                                 | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.20. Sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo)                                                                                  | <i>Salmonella</i>                                 | 5                                  | 0 | Ausência em 25 g                                |           | EN/ISO 6579                                                                                 | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.21. Queijo, leite em pó e soro de leite em pó, como referidos nos critérios relativos aos estafilococos coagulase positivos do capítulo 2.2 do presente anexo          | Enterotoxinas estafilocócicas                     | 5                                  | 0 | Não detectadas em 25 g                          |           | Método europeu de detecção do LCR para os estafilococos coagulase positivos <sup>(13)</sup> | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.22. Fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins médicos específicos para lactentes com menos de 6 meses                 | <i>Salmonella</i>                                 | 30                                 | 0 | Ausência em 25 g                                |           | EN/ISO 6579                                                                                 | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.23. Fórmulas de transição desidratadas                                                                                                                                 | <i>Salmonella</i>                                 | 30                                 | 0 | Ausência em 25 g                                |           | EN/ISO 6579                                                                                 | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.24. Fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins médicos específicos para lactentes com menos de 6 meses <sup>(14)</sup> | <i>Enterobacter sakazakii</i>                     | 30                                 | 0 | Ausência em 10 g                                |           | ISO/TS 22964                                                                                | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.25. Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos                                                                                              | <i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>                    | 1 <sup>(16)</sup>                  | 0 | 230 NMP/100 g de carne e de líquido intravalvar |           | ISO TS 16649-3                                                                              | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |
| 1.26. Produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina <sup>(17)</sup>                                                                  | Histamina                                         | 9 <sup>(18)</sup>                  | 2 | 100 mg/kg                                       | 200 mg/kg | HPLC <sup>(19)</sup>                                                                        | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |

| Categoria de alimentos                                                                                                                                                                                     | Microorganismos/respectivas toxinas e metabólitos | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup> |           | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---|------------------------|-----------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                            |                                                   | n                                  | c | m                      | M         |                                                |                                                                  |
| 1.27. Produtos da pesca que tenham sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura, fabricados a partir de espécies de peixe associadas a um elevado teor de histidina <sup>(17)</sup> | Histamina                                         | 9                                  | 2 | 200 mg/kg              | 400 mg/kg | HPLC <sup>(19)</sup>                           | Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

<sup>(2)</sup> Nos números 1.1-1.25 m = M.

<sup>(3)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

<sup>(4)</sup> Em circunstâncias normais, não se exige a realização de testes regulares dos seguintes alimentos prontos para consumo:

- alimentos prontos para consumo que tenham recebido um tratamento térmico ou outro tratamento eficaz para eliminar a *Listeria monocytogenes*, quando não for possível uma recontaminação após este tratamento (por exemplo, produtos tratados termicamente na sua embalagem final),
- produtos hortícolas e frutas frescos, não cortados e não transformados, excluindo sementes germinadas,
- pão, bolachas e produtos similares,
- águas engarrafadas ou embaladas, refrigerantes, cerveja, cidra, vinho, bebidas espirituosas e produtos similares,
- açúcar, mel e produtos de confeitaria, incluindo produtos de cacau e de chocolate,
- moluscos bivalves vivos.

<sup>(5)</sup> Este critério é aplicável se o fabricante puder demonstrar, a contento da autoridade competente, que o produto não excederá o limite de 100 ufc/g até ao termo do período de vida útil. O operador pode fixar limites intermédios durante o processo, que deverão ser suficientemente baixos para garantir que, no termo do período de vida útil, não seja ultrapassado o limite de 100 ufc/g.

<sup>(6)</sup> Sementeira de 1 ml de inóculo numa placa de Petri de 140 mm de diâmetro ou em três placas de Petri de 90 mm de diâmetro.

<sup>(7)</sup> Este critério é aplicável aos produtos antes de deixarem de estar sob o controlo imediato do operador da empresa do sector alimentar que os produz, se este não puder demonstrar, a contento da autoridade competente, que o produto não excederá o limite de 100 ufc/g até ao termo do período de vida útil.

<sup>(8)</sup> Os produtos com um pH ≤ 4,4 ou com  $a_{w} \leq 0,92$ , os produtos com um pH ≤ 5,0 e com  $a_{w} \leq 0,94$  e os produtos com um período de vida útil inferior a 5 dias são automaticamente considerados como pertencentes a esta categoria. Podem também pertencer a esta categoria outros tipos de produtos, sujeitos a justificação científica.

<sup>(9)</sup> Este critério é aplicável a carne separada mecanicamente produzida com as técnicas referidas no capítulo III, n.º 3, da secção V do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho.

<sup>(10)</sup> Excluindo os produtos relativamente aos quais o fabricante puder demonstrar, a contento das autoridades competentes, que devido ao período de cura e ao  $a_{w}$  do produto, se for o caso, não há risco de contaminação por *Salmonella*.

<sup>(11)</sup> Apenas sorvetes que contenham ingredientes lácteos.

<sup>(12)</sup> Realização de testes preliminares ao lote de sementes antes do início do processo de germinação ou a amostragem deve fazer-se na fase em que seja mais provável encontrar *Salmonella*.

<sup>(13)</sup> Referência: laboratório comunitário de referência para estafilococos coagulase positivos. Método europeu de detecção de enterotoxinas estafilocócicas no leite e nos produtos lácteos.

<sup>(14)</sup> Devem realizar-se testes paralelos às *Enterobacteriaceae* e à *E. sakazakii*, a menos que tenha sido estabelecida uma correlação entre estes microrganismos numa determinada instalação. Caso se detectem *Enterobacteriaceae* em qualquer uma das amostras do produto nessa instalação, o lote deve ser submetido a testes para detecção da *E. sakazakii*. Cabe ao fabricante demonstrar, a contento da autoridade competente, se existe essa correlação entre *Enterobacteriaceae* e *E. sakazakii*.

<sup>(15)</sup> A *E. coli* é aqui utilizada como indicador de contaminação fecal.

<sup>(16)</sup> Uma amostra colectiva que inclua no mínimo 10 animais.

<sup>(17)</sup> Em especial, as espécies de peixe das famílias: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* e *Scombrotoxicidae*.

<sup>(18)</sup> Podem ser colhidas amostras simples a nível do comércio a retalho. Neste caso, não será aplicável a presunção estabelecida no n.º 6 do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, nos termos da qual se deve partir do princípio de que não são seguros todos os géneros alimentícios do lote.

<sup>(19)</sup> Referências: 1. Malle P., Valle M., Bouqueler S., Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouqueler S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

### Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade de amostra testada, salvo no caso dos testes de *E. coli* em moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodos vivos, em que o limite se refere a uma amostra colectiva.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do lote testado <sup>(1)</sup>.

*L. monocytogenes* em alimentos prontos para consumo destinados a lactentes e a fins medicinais específicos:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria,
- insatisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

*L. monocytogenes* em alimentos prontos para consumo susceptíveis de permitir o crescimento de *L. monocytogenes* antes de o alimento deixar de estar sob o controlo imediato do operador da empresa do sector alimentar que o produz, se este não puder demonstrar que o produto não excederá o limite de 100 uí/cg até ao termo do período de vida útil:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria,
- insatisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

*L. monocytogenes* noutros alimentos prontos para consumo e *E. coli* em moluscos bivalves vivos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem < ao limite,
- insatisfatória, se qualquer dos valores for > ao limite.

*Salmonella* em diversas categorias de alimentos:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria,
- insatisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

Enterotoxinas estafilocócicas em produtos lácteos:

- satisfatória, se não forem detectadas enterotoxinas em nenhuma das unidades de amostra,
- insatisfatória, se for detectada a presença de enterotoxinas em qualquer uma das unidades da amostra.

*Enterobacter sakazakii* em fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria,
- insatisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

Histamina em produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina:

- satisfatória, se forem cumpridos os seguintes requisitos

1. o valor médio observado é ≤ m
2. um máximo de c/n valores observados situa-se entre m e M
3. nenhum dos valores observados excede o limite M.

- insatisfatória, se o valor médio observado exceder m ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M ou se um ou mais dos valores observados for > M.

<sup>(1)</sup> Os resultados dos testes podem também ser utilizados para verificar a eficácia dos princípios de análise dos perigos e de pontos de controlo críticos ou das boas práticas de higiene nos processos.

## Capítulo 2. Critérios de higiene dos processos

### 2.1. Carne e produtos derivados

| Categoria de alimentos                                                 | Microorganismos             | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |                  | Limites <sup>(2)</sup>                                       |                                                      | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica                     | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        |                             | n                                  | c                | m                                                            | M                                                    |                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           |
| 2.1.1. Carcaças de bovinos, ovinos, caprinos e equídeos <sup>(4)</sup> | Número de colónias aeróbias |                                    |                  | 3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária         | 5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária | ISO 4833                                       | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos                                                                                          |
|                                                                        | <i>Enterobacteriaceae</i>   |                                    |                  | 1,5 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária         | 2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária | ISO 21528-2                                    | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos                                                                                          |
| 2.1.2. Carcaças de suínos <sup>(4)</sup>                               | Número de colónias aeróbias |                                    |                  | 4,0 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária         | 5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária | ISO 4833                                       | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos                                                                                          |
|                                                                        | <i>Enterobacteriaceae</i>   |                                    |                  | 2,0 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária         | 3,0 log ufc/cm <sup>2</sup> média logarítmica diária | ISO 21528-2                                    | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos                                                                                          |
| 2.1.3. Carcaças de bovinos, ovinos, caprinos e equídeos                | <i>Salmonella</i>           | 50 <sup>(5)</sup>                  | 2 <sup>(6)</sup> | Ausência na área testada em cada carcaça                     |                                                      | EN/ISO 6579                                    | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate, reexame das modalidades de controlo dos processos e da origem dos animais                                                                   |
| 2.1.4. Carcaças de suínos                                              | <i>Salmonella</i>           | 50 <sup>(5)</sup>                  | 5 <sup>(6)</sup> | Ausência na área testada em cada carcaça                     |                                                      | EN/ISO 6579                                    | Carcaças após a preparação mas antes da refrigeração | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos e da origem dos animais, bem como das medidas de biossegurança nas explorações de origem |
| 2.1.5. Carcaças de frangos de carne e de perus                         | <i>Salmonella</i>           | 50 <sup>(5)</sup>                  | 7 <sup>(6)</sup> | Ausência em 25 g de uma amostra colectiva de pele do pescoço |                                                      | EN/ISO 6579                                    | Carcaças após a refrigeração                         | Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos e da origem dos animais, bem como das medidas de biossegurança nas explorações de origem |

| Categoria de alimentos                             | Microorganismos                              | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup>       |                                | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                                 |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                              | n                                  | c | m                            | M                              |                                                |                                  |                                                                               |
| 2.1.6. Carne picada                                | Contagem de colónias aeróbias <sup>(7)</sup> | 5                                  | 2 | $5 \times 10^5$ ufc/g        | $5 \times 10^6$ ufc/g          | ISO 4833                                       | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção e da selecção e/ou origem das matérias-primas |
|                                                    | <i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>                | 5                                  | 2 | 50 ufc/g                     | 500 ufc/g                      | ISO 16649-1 ou 2                               | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção e da selecção e/ou origem das matérias-primas |
| 2.1.7. Carne separada mecanicamente <sup>(9)</sup> | Número de colónias aeróbias                  | 5                                  | 2 | $5 \times 10^5$ ufc/g        | $5 \times 10^6$ ufc/g          | ISO 4833                                       | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção e da selecção e/ou origem das matérias-primas |
|                                                    | <i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>                | 5                                  | 2 | 50 ufc/g                     | 500 ufc/g                      | ISO 16649-1 ou 2                               | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção e da selecção e/ou origem das matérias-primas |
| 2.1.8. Preparados de carne                         | <i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>                | 5                                  | 2 | 500 ufc/g ou cm <sup>2</sup> | 5 000 ufc/g ou cm <sup>2</sup> | ISO 16649-1 ou 2                               | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção e da selecção e/ou origem das matérias-primas |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

<sup>(2)</sup> Nos números 2.1.3-2.1.5 m = M.

<sup>(3)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

<sup>(4)</sup> Os limites (m e M) só se aplicarão a amostras colhidas pelo método destrutivo. A média logarítmica diária será calculada determinando em primeiro lugar o valor logarítmico do resultado de cada teste e calculando em seguida a média destes valores.

<sup>(5)</sup> As 50 amostras serão colhidas durante 10 sessões de amostragem consecutivas, de acordo com as normas e frequências de amostragem previstas no presente regulamento.

<sup>(6)</sup> Número de amostras em que é detectada a presença de *Salmonella*. O valor c está sujeito a reexame, a fim de ter em conta os progressos conseguidos na redução da prevalência de *Salmonella*. Os Estados-Membros ou as regiões em que a prevalência de *Salmonella* seja baixa podem aplicar valores c inferiores, mesmo antes desse reexame.

<sup>(7)</sup> Este critério não será aplicável à carne picada produzida a nível do comércio a retalho quando o período de vida útil do produto for inferior a 24 horas.

<sup>(8)</sup> A *E. coli* é aqui utilizada como indicador de contaminação fecal.

<sup>(9)</sup> Estes critérios aplicam-se a carne separada mecanicamente produzida com as técnicas referidas no capítulo III, n.º 3, da secção V do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho.

### Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra testada, salvo no caso dos testes de carcaças, em que o limite se refere a amostras colectivas.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do processo testado.

*Enterobacteriaceae* e número de colónias aeróbias nas carcaças de bovinos, ovinos, caprinos, equídeos e suínos:

- satisfatória, se a média logarítmica diária for  $\leq m$ ,
- aceitável, se a média logarítmica diária estiver entre  $m$  e  $M$ ,
- insatisfatória, se a média logarítmica diária for  $> M$ .

*Salmonella* em carcaças:

- satisfatória, se a presença de *Salmonella* for detectada num máximo de  $c/n$  amostras,
- insatisfatória, se a presença de *Salmonella* for detectada em mais de  $c/n$  amostras.

Após cada sessão de amostragem, avaliar-se-ão os resultados das últimas dez sessões de amostragem, a fim de obter o número  $n$  de amostras.

*E. coli* e número de colónias aeróbias em carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente:

- satisfatória, se todos os valores observados forem  $\leq m$ ,
- aceitável, se houver um máximo de  $c/n$  valores entre  $m$  e  $M$  e os restantes valores observados forem  $\leq m$ ,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem  $> M$  ou mais do que  $c/n$  valores estiverem entre  $m$  e  $M$ .



## 2.2. Leite e produtos lácteos

| Categoria de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                           | Microorganismos                   | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup> |                       | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica                                                                                          | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                   | n                                  | c | m                      | M                     |                                                |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| 2.2.1. Leite pasteurizado e outros produtos lácteos líquidos pasteurizados <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                        | <i>Enterobacteriaceae</i>         | 5                                  | 2 | < 1/ml                 | 5/ml                  | ISO 21528-1                                    | Fim do processo de fabrico                                                                                                | Verificação da eficácia do tratamento térmico e prevenção da recontaminação, bem como avaliação da qualidade das matérias-primas                                                                     |
| 2.2.2. Queijo fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a tratamento térmico                                                                                                                                                                                 | <i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>     | 5                                  | 2 | 100 ufc/g              | 1 000 ufc/g           | ISO 16649-1 ou 2                               | Durante o processo de fabrico, no momento em que se prevê que o número de <i>E. coli</i> seja mais elevado <sup>(6)</sup> | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas                                                                                                                                     |
| 2.2.3. Queijo fabricado com leite cru                                                                                                                                                                                                                                            | Estafilococos coagulase positivos | 5                                  | 2 | 10 <sup>4</sup> ufc/g  | 10 <sup>5</sup> ufc/g | EN/ISO 6888-2                                  | Durante o processo de fabrico, no momento em que se prevê que o número de estafilococos seja mais elevado                 | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas. Se se detectarem valores > 10 <sup>5</sup> ufc/g, o lote de queijo deve ser testado para detecção de enterotoxinas estafilocólicas |
| 2.2.4. Queijo fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento térmico mais baixo que o da pasteurização <sup>(7)</sup> e queijo curado fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a pasteurização ou tratamento térmico mais elevado <sup>(7)</sup> | Estafilococos coagulase positivos | 5                                  | 2 | 100 ufc/g              | 1 000 ufc/g           | EN/ISO 6888-1 ou 2                             |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| 2.2.5. Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco) fabricado com leite ou soro de leite que tenha sido submetido a pasteurização ou tratamento térmico mais elevado <sup>(7)</sup>                                                                                           | Estafilococos coagulase positivos | 5                                  | 2 | 10 ufc/g               | 100 ufc/g             | EN/ISO 6888-1 ou 2                             | Fim do processo de fabrico                                                                                                | Melhoria da higiene na produção. Se se detectarem valores > 10 <sup>5</sup> ufc/g, o lote de queijo deve ser testado para detecção de enterotoxinas estafilocólicas                                  |
| 2.2.6. Manteiga e natas fabricadas com leite cru ou leite que tenha sido submetido a tratamento térmico mais baixo que o da pasteurização                                                                                                                                        | <i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>     | 5                                  | 2 | 10 ufc/g               | 100 ufc/g             | ISO 16649-1 ou 2                               | Fim do processo de fabrico                                                                                                | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas                                                                                                                                     |

| Categoria de alimentos                                                                                                                                        | Microorganismos                   | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites <sup>(2)</sup> |           | Método de análise de referência <sup>(3)</sup> | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|------------------------|-----------|------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                               |                                   | n                                  | c | m                      | M         |                                                |                                  |                                                                                                                                                                      |
| 2.2.7. Leite em pó e soro de leite em pó <sup>(4)</sup>                                                                                                       | <i>Enterobacteriaceae</i>         | 5                                  | 0 | 10 ufc/g               |           | ISO 21528-2                                    | Fim do processo de fabrico       | Verificação da eficácia do tratamento térmico e prevenção da recontaminação                                                                                          |
|                                                                                                                                                               | Estafilococos coagulase positivos | 5                                  | 2 | 10 ufc/g               | 100 ufc/g | EN/ISO 6888-1 ou 2                             | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção. Se se detectarem valores > 10 <sup>5</sup> ufc/g, o lote deve ser testado relativamente à presença de enterotoxinas estafilocólicas |
| 2.2.8. Sorvetes <sup>(5)</sup> e sobremesas lácteas congeladas                                                                                                | <i>Enterobacteriaceae</i>         | 5                                  | 2 | 10 ufc/g               | 100 ufc/g | ISO 21528-2                                    | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção                                                                                                                                      |
| 2.2.9. Fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses  | <i>Enterobacteriaceae</i>         | 10                                 | 0 | Ausência em 10 g       |           | ISO 21528-1                                    | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção de modo a minimizar a contaminação <sup>(6)</sup>                                                                                    |
| 2.2.10. Fórmulas de transição desidratadas                                                                                                                    | <i>Enterobacteriaceae</i>         | 5                                  | 0 | Ausência em 10 g       |           | ISO 21528-1                                    | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção de modo a minimizar a contaminação                                                                                                   |
| 2.2.11. Fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses | <i>Bacillus cereus</i> presumível | 5                                  | 1 | 50 ufc/g               | 500 ufc/g | EN/ISO 7932 <sup>(10)</sup>                    | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção. Prevenção da recontaminação. Seleção de matérias primas                                                                             |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

<sup>(2)</sup> Nos números 2.2.7, 2.2.9 e 2.2.10 m = M.

<sup>(3)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

<sup>(4)</sup> O critério não será aplicável aos produtos destinados a posterior transformação na indústria alimentar.

<sup>(5)</sup> A *E. coli* é aqui utilizada como indicador do nível de higiene.

<sup>(6)</sup> Nos queijos não susceptíveis de permitir o crescimento de *E. coli*, o número de *E. coli* é habitualmente mais elevado no início do período de cura. Nos queijos susceptíveis de permitir o crescimento de *E. coli*, esse número é habitualmente mais elevado no final do período de cura.

<sup>(7)</sup> Excluindo os queijos em relação aos quais o fabricante puder demonstrar, a contento das autoridades competentes, que o produto não apresenta qualquer risco de enterotoxinas estafilocólicas.

<sup>(8)</sup> Apenas sorvetes que contenham ingredientes lácteos.

<sup>(9)</sup> Devem realizar-se testes paralelos às *Enterobacteriaceae* e à *E. sakazakii*, a menos que tenha sido estabelecida uma correlação entre estes microrganismos numa determinada instalação. Caso se detectem *Enterobacteriaceae* em qualquer uma das amostras do produto nessa instalação, o lote deve ser submetido a testes para detecção da *E. sakazakii*. Cabe ao fabricante demonstrar, a contento da autoridade competente, se existe essa correlação entre *Enterobacteriaceae* e *E. sakazakii*.

<sup>(10)</sup> Sementeira de 1 ml de inóculo numa placa de Petri de 140 mm de diâmetro ou em três placas de Petri de 90 mm de diâmetro.

### Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra testada.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do processo testado.

*Enterobacteriaceae* em fórmulas para lactentes desidratados e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses e fórmulas de transição desidratadas:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria,
- insatisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

*E. coli*, *Enterobacteriaceae* (outras categorias de alimentos) e estafilococos coagulase positivos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem  $\leq m$ ,
- aceitável, se houver um máximo de  $c/n$  valores entre  $m$  e  $M$  e os restantes valores observados forem  $\leq m$ ,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem  $> M$  ou mais do que  $c/n$  valores estiverem entre  $m$  e  $M$ .

*Bacillus cereus* presumível em fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses:

- satisfatória, se todos os valores observados forem  $\leq m$ ,
- aceitável, se houver um máximo de  $c/n$  valores entre  $m$  e  $M$  e os restantes valores observados forem  $\leq m$ ,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem  $> M$  ou mais do que  $c/n$  valores estiverem entre  $m$  e  $M$ .

2.3. Ovoprodutos

| Categoria de alimentos | Microorganismos           | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites        |                 | Método de análise de referência <sup>(2)</sup> | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                               |
|------------------------|---------------------------|------------------------------------|---|----------------|-----------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|                        |                           | n                                  | c | m              | M               |                                                |                                  |                                                                             |
| 2.3.1. Ovoprodutos     | <i>Enterobacteriaceae</i> | 5                                  | 2 | 10 ufc/g ou ml | 100 ufc/g ou ml | ISO 21528-2                                    | Fim do processo de fabrico       | Verificação da eficácia do tratamento térmico e prevenção da recontaminação |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

<sup>(2)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra testada.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do processo testado.

*Enterobacteriaceae* em ovoprodutos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem ≤ m,
- aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem ≤ m,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem > M ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M.

2.4. Produtos da pesca

| Categoria de alimentos                                                           | Microorganismos                   | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites   |             | Método de análise de referência <sup>(2)</sup> | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|-----------|-------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                  |                                   | n                                  | c | m         | M           |                                                |                                  |                                               |
| 2.4.1. Produtos descascados e sem concha à base de crustáceos e moluscos cozidos | <i>E. coli</i>                    | 5                                  | 2 | 1/g       | 10/g        | ISO TS 16649-3                                 | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção               |
|                                                                                  | Estafilococos coagulase positivos | 5                                  | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | EN/ISO 6888-1 ou 2                             | Fim do processo de fabrico       | Melhoria da higiene na produção               |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.  
<sup>(2)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra testada.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do processo testado.

*E. coli* em produtos descascados e sem concha à base de crustáceos e moluscos cozidos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem ≤ m,
- aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem ≤ m,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem > M ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M.

Estafilococos coagulase positivos em crustáceos e moluscos descascados e cozidos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem ≤ m,
- aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem ≤ m,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem > M ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M.

2.5. Produtos hortícolas, frutas e produtos derivados

| Categoria de alimentos                                                                   | Microorganismos | Plano de amostragem <sup>(1)</sup> |   | Limites   |             | Método de análise de referência <sup>(2)</sup> | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|---|-----------|-------------|------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |                 | n                                  | c | m         | M           |                                                |                                  |                                                                  |
| 2.5.1. Frutas e produtos hortícolas pré-cortados (prontos para consumo)                  | <i>E. coli</i>  | 5                                  | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | ISO 16649-1 ou 2                               | Processo de fabrico              | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas |
| 2.5.2. Sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo) | <i>E. coli</i>  | 5                                  | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | ISO 16649-1 ou 2                               | Processo de fabrico              | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.  
<sup>(2)</sup> Utilizar-se-á a edição mais recente desta norma.

Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra testada.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do processo testado.

*E. coli* em frutas e produtos hortícolas pré-cortados (prontos para consumo) e em sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados: (prontos para consumo)

- satisfatória, se todos os valores observados forem  $\leq m$ ,
- aceitável, se houver um máximo de  $c/n$  valores entre  $m$  e  $M$  e os restantes valores observados forem  $\leq m$ ,
- insatisfatória, se um ou mais valores observados forem  $> M$  ou mais do que  $c/n$  valores estiverem entre  $m$  e  $M$ .

### Capítulo 3. Regras em matéria de amostragem e preparação de amostras para análise

#### 3.1. Regras gerais em matéria de amostragem e preparação de amostras para análise

Na ausência de normas mais específicas em matéria de amostragem e preparação de amostras para análise, utilizar-se-ão como métodos de referência as normas ISO (Organização Internacional de Normalização) pertinentes e as directrizes do *Codex Alimentarius*.

#### 3.2. Amostragem para análise bacteriológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada e de preparados de carne

##### Regras de amostragem para carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos

Os métodos de amostragem destrutivos e não destrutivos, a escolha dos pontos de amostragem e as normas em matéria de armazenagem e transporte das amostras estão descritos na norma ISO 17604.

Durante cada sessão de amostragem serão colhidas aleatoriamente amostras de cinco carcaças. Os pontos de amostragem devem ser seleccionados tendo em conta a tecnologia de abate utilizada em cada instalação.

No caso da amostragem para análise de *Enterobacteriaceae* ou para a determinação do número de colónias aeróbias, devem colher-se amostras de quatro pontos de cada carcaça. Mediante o método destrutivo, devem ser colhidas quatro amostras de tecido, representando um total de 20 cm<sup>2</sup>. Quando para este efeito se utilizar o método não destrutivo, a área de amostragem deve abranger pelo menos 100 cm<sup>2</sup>. (50 cm<sup>2</sup> no caso de carcaças de pequenos ruminantes) por ponto de amostragem.

Na recolha de amostras para análise de *Salmonella* deve utilizar-se um método de amostragem com esponja abrasiva. Devem ser seleccionadas as áreas mais susceptíveis de estarem contaminadas. A área total de amostragem deve cobrir, no mínimo, 400 cm<sup>2</sup>.

As amostras colhidas nos vários pontos de amostragem da carcaça devem ser combinadas antes da análise.

##### Regras de amostragem para carcaças de aves de capoeira

Para a pesquisa de *Salmonella*, devem ser colhidas, no mínimo, amostras de 15 carcaças escolhidas aleatoriamente, durante cada sessão de amostragem e após refrigeração. De cada carcaça será retirada uma amostra de cerca de 10 g da pele do pescoço. Devem combinar-se as amostras de pele do pescoço de três carcaças antes da análise, de modo a obter 5 amostras finais de 25 g.

##### Directrizes para a amostragem

Os códigos de boas práticas referidos no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 podem incluir directrizes mais pormenorizadas sobre a amostragem de carcaças, designadamente no que respeita aos pontos de amostragem.

##### Frequências de amostragem em carcaças, carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente

Os operadores dos matadouros ou de empresas que produzam carne picada, preparados de carne ou carne separada mecanicamente devem colher amostras para análise microbiológica pelo menos uma vez por semana. O dia da amostragem deve variar todas as semanas no sentido de assegurar que sejam abrangidos todos os dias da semana.

No que respeita à amostragem de carne picada e preparados de carne para análise de *E. coli* e determinação do número de colónias aeróbias, bem como à amostragem de carcaças para análise de *Enterobacteriaceae* e determinação do número de colónias aeróbias, a frequência pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante seis semanas consecutivas.

No caso da amostragem de carne picada, preparados de carne e carcaças para análise de *Salmonella*, a frequência de amostragem pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante 30 semanas consecutivas. A frequência da amostragem para a análise de *Salmonella* pode também ser reduzida no caso de existir um programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella*, desde que este programa preveja a realização de testes que substituam a amostragem descrita no presente número. A frequência da amostragem pode ser ainda mais reduzida se o programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella* demonstrar que a prevalência de *Salmonella* é baixa nos animais adquiridos pelo matadouro.

No entanto, os pequenos matadouros e os estabelecimentos de produção de carne picada ou de preparados de carne em pequenas quantidades podem ser isentados da aplicação destas frequências de amostragem, se tal se justificar e for autorizado pela autoridade competente, na sequência de uma análise dos riscos.»

**REGULAMENTO (CE) N.º 1442/2007 DA COMISSÃO****de 6 de Dezembro de 2007****que fixa as restituições à exportação do açúcar branco e do açúcar bruto no estado inalterado**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 318/2006 do Conselho, de 20 de Fevereiro de 2006, que estabelece a organização comum de mercado no sector do açúcar <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 2, segundo parágrafo, do artigo 33.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Nos termos do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 318/2006, a diferença entre os preços dos produtos indicados no n.º 1, alínea b), do artigo 1.º desse regulamento no mercado mundial e os preços praticados na Comunidade pode ser coberta por restituições à exportação.
- (2) Atendendo à situação actual no mercado do açúcar, devem, por conseguinte, ser fixadas restituições à exportação em conformidade com as regras e certos critérios estabelecidos nos artigos 32.º e 33.º do Regulamento (CE) n.º 318/2006.

(3) O Regulamento (CE) n.º 318/2006 estabelece, no n.º 2, primeiro parágrafo, do artigo 33.º, que as restituições podem ser diferenciadas em função do destino, se a situação do mercado mundial ou as exigências específicas de determinados mercados o impuserem.

(4) As restituições devem ser concedidas apenas para produtos que possam circular livremente na Comunidade e que satisfaçam os requisitos do Regulamento (CE) n.º 318/2006.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Açúcar,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

Nos termos do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 318/2006, são concedidas restituições à exportação para os produtos e nos montantes fixados em anexo.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor em 7 de Dezembro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 6 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Jean-Luc DEMARTY

*Director-Geral da Agricultura  
e do Desenvolvimento Rural*

<sup>(1)</sup> JO L 58 de 28.2.2006, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 247/2007 da Comissão (JO L 69 de 9.3.2007, p. 3). Regulamento (CE) n.º 318/2006 será substituído pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1) a partir de 1 de Outubro de 2008.



## ANEXO

**Restituições à exportação do açúcar branco e do açúcar bruto no estado inalterado, aplicáveis a partir de 7 de Dezembro de 2007**

| Código dos produtos | Destino | Unidade de medida                                  | Montante das restituições |
|---------------------|---------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| 1701 11 90 9100     | S00     | EUR/100 kg                                         | 28,88 <sup>(1)</sup>      |
| 1701 11 90 9910     | S00     | EUR/100 kg                                         | 29,49 <sup>(1)</sup>      |
| 1701 12 90 9100     | S00     | EUR/100 kg                                         | 28,88 <sup>(1)</sup>      |
| 1701 12 90 9910     | S00     | EUR/100 kg                                         | 29,49 <sup>(1)</sup>      |
| 1701 91 00 9000     | S00     | EUR/1 % de sacarose × 100 kg<br>de produto líquido | 0,3140                    |
| 1701 99 10 9100     | S00     | EUR/100 kg                                         | 31,40                     |
| 1701 99 10 9910     | S00     | EUR/100 kg                                         | 32,06                     |
| 1701 99 10 9950     | S00     | EUR/100 kg                                         | 32,06                     |
| 1701 99 90 9100     | S00     | EUR/1 % de sacarose × 100 kg<br>de produto líquido | 0,3140                    |

Nota: Os destinos são definidos do seguinte modo:

S00 — Todos os destinos, com excepção dos seguintes:

- a) Países terceiros: Albânia, Croácia, Bósnia e Herzegovina, Montenegro, Sérvia, Kosovo, antiga República jugoslava da Macedónia, Andorra, Liechtenstein, Santa Sé (Estado da Cidade do Vaticano)
- b) Territórios dos Estados-Membros da UE que não fazem parte do território aduaneiro da Comunidade: Ceuta, Melilha, comunas de Livigno e Campione d'Italia, ilha de Heligoland, Gronelândia, ilhas Faroé e áreas da República de Chipre onde o Governo da República de Chipre não exerce controlo efectivo.
- c) Territórios europeus cujas relações externas sejam assumidas por um Estado-Membro e que não façam parte do território aduaneiro da Comunidade: Gibraltar

<sup>(1)</sup> Este montante é aplicável ao açúcar bruto com um rendimento de 92 %. Se o rendimento do açúcar bruto exportado se afastar dos 92 %, o montante da restituição à exportação será multiplicado, para cada operação de exportação considerada, por um coeficiente de conversão obtido dividindo por 92 o rendimento do açúcar bruto exportado, calculado em conformidade com o ponto III, n.º 3, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 318/2006.

**REGULAMENTO (CE) N.º 1443/2007 DA COMISSÃO****de 6 de Dezembro de 2007****que fixa o montante máximo da restituição à exportação de açúcar branco, no âmbito do concurso permanente previsto pelo Regulamento (CE) n.º 900/2007**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 318/2006 do Conselho, de 20 de Fevereiro de 2006, que estabelece a organização comum de mercado no sector do açúcar <sup>(1)</sup>, nomeadamente o segundo parágrafo e a alínea b) do terceiro parágrafo do n.º 2 do artigo 33.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 900/2007 da Comissão, de 27 de Julho de 2007, relativo a um concurso permanente, até ao fim da campanha de comercialização de 2007/2008, para a determinação de restituições à exportação de açúcar branco <sup>(2)</sup>, impõe a realização de concursos parciais.
- (2) Nos termos do n.º 1 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 900/2007 e na sequência da apreciação das propostas recebidas em resposta ao concurso parcial que terminou

em 6 de Dezembro de 2007, importa fixar o montante máximo da restituição à exportação para o referido concurso.

- (3) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Açúcar,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

Relativamente ao concurso parcial que terminou em 6 de Dezembro de 2007, o montante máximo de restituição à exportação para o produto mencionado no n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 900/2007 é fixado em 37,062 EUR/100 kg.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor em 7 de Dezembro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 6 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Jean-Luc DEMARTY

*Director-Geral da Agricultura  
e do Desenvolvimento Rural*

<sup>(1)</sup> JO L 58 de 28.2.2006, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 247/2007 da Comissão (JO L 69 de 9.3.2007, p. 3). Regulamento (CE) n.º 318/2006 será substituído pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1) a partir de 1 de Outubro de 2008.

<sup>(2)</sup> JO L 196 de 28.7.2007, p. 26. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1298/2007 da Comissão (JO L 289 de 7.11.2007, p. 3).

**REGULAMENTO (CE) N.º 1444/2007 DA COMISSÃO****de 6 de Dezembro de 2007****que fixa o montante máximo da restituição à exportação de açúcar branco, no âmbito do concurso permanente previsto pelo Regulamento (CE) n.º 1060/2007**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 318/2006 do Conselho, de 20 de Fevereiro de 2006, que estabelece a organização comum de mercado no sector do açúcar <sup>(1)</sup>, nomeadamente o segundo parágrafo e a alínea b) do terceiro parágrafo do n.º 2 do artigo 33.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1060/2007 da Comissão, de 14 de Setembro de 2007, relativo à abertura de um concurso permanente para a revenda, para exportação, de açúcar na posse dos organismos de intervenção da Bélgica, República Checa, Espanha, Irlanda, Itália, Hungria, Polónia, Eslováquia e Suécia <sup>(2)</sup>, impõe a realização de concursos parciais.

(2) Nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1060/2007 e na sequência da apreciação das propos-

tas recebidas em resposta ao concurso parcial que terminou em 5 de Dezembro de 2007, importa fixar o montante máximo da restituição à exportação para o referido concurso.

(3) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Açúcar,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

Relativamente ao concurso parcial que terminou em 5 de Dezembro de 2007, o montante máximo de restituição à exportação para o produto mencionado no n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 1060/2007 é fixado em 433,98 EUR/t.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor em 7 de Dezembro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 6 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Jean-Luc DEMARTY

*Director-Geral da Agricultura  
e do Desenvolvimento Rural*

<sup>(1)</sup> JO L 58 de 28.2.2006, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 247/2007 da Comissão (JO L 69 de 9.3.2007, p. 3). Regulamento (CE) n.º 318/2006 será substituído pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1) a partir de 1 de Outubro de 2008.

<sup>(2)</sup> JO L 242 de 15.9.2007, p. 8.

## II

(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação não é obrigatória)

## DECISÕES

## COMISSÃO

## DECISÃO DA COMISSÃO

de 4 de Dezembro de 2007

**relativa à participação financeira da Comunidade, para o ano de 2007, em estudos, avaliações de impacto e outras avaliações abrangendo as áreas da segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia**

(2007/795/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

essas medidas em prática e darão apoio às acções identificadas no Plano de Acção Comunitário relativo à Protecção e ao Bem-Estar dos Animais 2006-2010.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Decisão 90/424/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa a determinadas despesas no domínio veterinário <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 20.º,

(3) Cada uma das tarefas está sujeita a contratos específicos no contexto de um contrato-quadro de avaliação para o qual foi lançado, em 2004, um concurso público. Esses contratos específicos deverão ser assinados entre a Comissão e o contratante seleccionado, tal como definido no contrato-quadro.

Considerando o seguinte:

(1) Nos termos da Decisão 90/424/CEE, a Comunidade pode empreender ou ajudar os Estados-Membros ou organizações internacionais a empreender as acções técnicas e científicas necessárias ao desenvolvimento da legislação comunitária no domínio veterinário e ao desenvolvimento do ensino ou da formação veterinários.

(2) Os estudos, as avaliações de impacto, assim como as avaliações sistemáticas e oportunas dos programas de despesas nas áreas da segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia são essenciais para pôr

(4) Os estudos, as avaliações de impacto e as avaliações que abrangem as áreas da segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia deverão fazer parte do desenvolvimento da legislação veterinária na Comunidade e da formação no domínio veterinário e darão apoio às acções identificadas no Plano de Acção Comunitário relativo à Protecção e ao Bem-Estar dos Animais 2006-2010.

(5) Por conseguinte, convém que a Comunidade financie, para o ano de 2007, estudos, avaliações de impacto e outras avaliações abrangendo as áreas da segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia. Deve ser especificado o montante máximo a afectar a estas acções.

<sup>(1)</sup> JO L 224 de 18.8.1990, p. 19. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

(6) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Ca-deia Alimentar e da Saúde Animal,

DECIDE:

*Artigo único*

As acções a que se faz referência no anexo são aprovadas e deverão ser financiadas pela rubrica orçamental 17 04 02 01 do orçamento das Comunidades Europeias para 2007, até um máximo de 700 000 EUR.

Feito em Bruxelas, em 4 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Markos KYPRIANOU

*Membro da Comissão*

\_\_\_\_\_

## ANEXO

*Domínio:* Segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e zootecnia.

*Base jurídica:* Decisão 90/424/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa a determinadas despesas no domínio veterinário.

*Objectivos das políticas:* O Plano de Acção Comunitário relativo à Protecção e ao Bem-Estar dos Animais 2006-2010 <sup>(1)</sup> identificou vários domínios de actuação, em particular o reforço das normas mínimas em vigor em matéria de protecção e bem-estar dos animais e a introdução de indicadores normalizados de bem-estar dos animais. No que diz respeito ao transporte de animais, o parecer dos peritos científicos aponta para a necessidade de novas regras adequadas sobre os tempos de transporte e as densidades de carga. Consequentemente, o Comissário Kyprianou anunciou diversas vezes, durante o Conselho Agricultura de Outubro de 2007, que a Comissão estava a analisar a questão, no intuito de propor uma revisão do Regulamento (CE) n.º 1/2005 do Conselho <sup>(2)</sup>, em 2009.

Quanto à rotulagem de bem-estar dos animais, o Plano de Acção pede à Comissão que apresente um relatório sobre a possibilidade da criação de um regime de rotulagem obrigatória aplicável à carne de galinha e aos produtos à base de carne, no cumprimento das normas de bem-estar dos animais, e que informe o Conselho e o Parlamento sobre a continuação da aplicação de indicadores mensuráveis na legislação comunitária em matéria de bem-estar dos animais. O Conselho instou ainda a Comissão, em Maio de 2007 <sup>(3)</sup>, a apresentar àquela instituição um relatório sobre a rotulagem referente ao bem-estar animal, com vista a permitir um debate aprofundado sobre a matéria. Pelos motivos expostos, é necessário apresentar um estudo de maior envergadura sobre o impacto da rotulagem referente ao bem-estar animal e sobre um centro de referência para o bem-estar animal, o qual serviria de organismo coordenador europeu para as diferentes iniciativas relacionadas com o bem-estar animal (normalização/certificação de indicadores de bem-estar, regimes de auditoria, bases de dados relativas ao rótulos certificados existentes).

*Funções:* Variados tipos de estudos e outros serviços de apoio à elaboração e preparação de propostas da Comissão.

Foram previstos para 2007 estudos e outros serviços de apoio à aplicação do Plano de Acção Comunitário relativo à Protecção e ao Bem-Estar dos Animais 2006-2010, em particular para a preparação das avaliações de impacto relacionadas com o transporte e o abate dos animais, bem como a elaboração de um relatório sobre a rotulagem referente ao bem-estar animal, conforme solicitado pelo Conselho.

*Dotações 2007:* 17 04 02 01 — Outras acções nos domínios veterinário, do bem-estar dos animais e da saúde pública: 700 000 EUR.

*Número de acções específicas previstas:* Aproximadamente quatro.

Todas as acções serão regidas pelas normas comuns em matéria de contratos e serão executadas mediante contratos específicos no contexto de um contrato-quadro. No último trimestre de 2007, serão assinados os contratos específicos.

---

<sup>(1)</sup> Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu e ao Conselho sobre um Plano de Acção Comunitário relativo à Protecção e ao Bem-Estar dos Animais 2006-2010, COM(2006) 13 final.

<sup>(2)</sup> JO L 3 de 5.1.2005, p. 1.

<sup>(3)</sup> Conferência sobre «Bem-estar animal — Melhoria através da rotulagem?» — Conclusões do Conselho, [http://www.consilium.europa.eu/ueDocs/cms\\_Data/docs/pressData/en/agricult/94008.pdf](http://www.consilium.europa.eu/ueDocs/cms_Data/docs/pressData/en/agricult/94008.pdf)

**DECISÃO DA COMISSÃO****de 5 de Dezembro de 2007****que altera a Decisão 2007/554/CE relativa a determinadas medidas de protecção contra a febre aftosa no Reino Unido***[notificada com o número C(2007) 5890]***(Texto relevante para efeitos do EEE)****(2007/796/CE)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 4 do artigo 9.º,Tendo em conta a Directiva 90/425/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa aos controlos veterinários e zootécnicos aplicáveis ao comércio intracomunitário de certos animais vivos e produtos, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(2)</sup>, nomeadamente o n.º 4 do artigo 10.º,Tendo em conta a Directiva 2003/85/CE do Conselho, de 29 de Setembro de 2003, relativa a medidas comunitárias de luta contra a febre aftosa, que revoga a Directiva 85/511/CEE e as Decisões 89/531/CEE e 91/665/CEE, bem como altera a Directiva 92/46/CEE <sup>(3)</sup>, nomeadamente o n.º 2 do artigo 60.º e os n.ºs 1 e 3 do artigo 62.º,

Considerando o seguinte:

- (1) No seguimento de recentes surtos de febre aftosa na Grã-Bretanha, foi adoptada a Decisão 2007/554/CE da Comissão, de 9 de Agosto de 2007, relativa a determinadas medidas de protecção contra a febre aftosa no Reino Unido e que revoga a Decisão 2007/552/CE <sup>(4)</sup>, com vista a reforçar as medidas de luta contra a febre aftosa tomadas por esse Estado-Membro no âmbito da Directiva 2003/85/CE.
- (2) A Decisão 2007/554/CE estabelece as regras aplicáveis à expedição, a partir de zonas na Grã-Bretanha de alto risco, enumeradas no anexo I, e de baixo risco, enumeradas no anexo II da referida decisão («zonas de restrição»), de produtos considerados seguros que tenham sido

produzidos antes da aplicação das restrições no Reino Unido, a partir de matérias-primas com origem fora das zonas de restrição, ou que tenham sido submetidos a um tratamento comprovadamente eficaz na inactivação do vírus da febre aftosa eventualmente presente.

- (3) Na Decisão 2007/554/CE, com a redacção que lhe foi dada pela Decisão 2007/664/CE, a Comissão estabeleceu as regras para a expedição de determinadas categorias de carne a partir de certas zonas, enumeradas no anexo III da referida decisão assim alterada, onde não se registou qualquer surto de febre aftosa durante, pelo menos, 90 dias antes do abate e que respeitam certas condições específicas.
- (4) Com base na evolução da situação zoossanitária no Reino Unido e, em especial, nos resultados da vigilância em curso, é agora possível alargar as zonas enumeradas no anexo II e reduzir a zona constituída pelas unidades administrativas enumeradas no anexo I da Decisão 2007/554/CE.
- (5) A Decisão 2007/554/CE deve, por conseguinte, ser alterada em conformidade.
- (6) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

**Artigo 1.º**

Os anexos I, II e III da Decisão 2007/554/CE são substituídos pelo texto do anexo da presente decisão.

**Artigo 2.º****Aplicação**

Os Estados-Membros alterarão as medidas que aplicam ao comércio, de modo a torná-las conformes com a presente decisão. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

<sup>(1)</sup> JO L 395 de 30.12.1989, p. 13. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 157 de 30.4.2004, p. 33; rectificação no JO L 195 de 2.6.2004, p. 12).

<sup>(2)</sup> JO L 224 de 18.8.1990, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2002/33/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 315 de 19.11.2002, p. 14).

<sup>(3)</sup> JO L 306 de 22.11.2003, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2006/104/CE (JO L 363 de 20.12.2006, p. 352).

<sup>(4)</sup> JO L 210 de 10.8.2007, p. 36. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2007/746/CE (JO L 303 de 21.11.2007, p. 24).

*Artigo 3.º***Destinatários**

Os Estados-Membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2007.

*Pela Comissão*

Markos KYPRIANOU

*Membro da Comissão*

---



## ANEXO

## «ANEXO I

As seguintes zonas do Reino Unido:

| 1          | 2    | 3                                                                                                                                                                                                           |
|------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRUPO      | SNDA | Unidade administrativa                                                                                                                                                                                      |
| Inglaterra | 41   | Bracknell Forest Borough                                                                                                                                                                                    |
|            | 66   | Slough                                                                                                                                                                                                      |
|            | 76   | Windsor and Maidenhead                                                                                                                                                                                      |
|            | 77   | Wokingham                                                                                                                                                                                                   |
|            | 138  | Buckinghamshire County, os distritos:<br>South Buckinghamshire                                                                                                                                              |
|            | 148  | Hampshire County, os distritos:<br>Hart<br>Rushmoor                                                                                                                                                         |
|            | 163  | Surrey                                                                                                                                                                                                      |
|            | 168  | Greater London Authority, os municípios:<br>Hillingdon<br>Hounslow<br>Richmond upon Thames<br>Kingston upon Thames<br>Ealing<br>Harrow<br>Brent<br>Hammersmith and Fulham<br>Wandsworth<br>Merton<br>Sutton |

## ANEXO II

As seguintes zonas do Reino Unido:

Grã Bretanha, exceptuando as zonas enumeradas no anexo I.

---

## ANEXO III

As seguintes zonas enumeradas no anexo I têm o estatuto de zonas enumeradas no anexo III:

| 1          | 2    | 3                                                                                                                                                                                                           | 4 | 5   | 6 | 7  | 8  |
|------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|----|----|
| GRUPO      | SNDA | Unidade administrativa                                                                                                                                                                                      | B | O/C | S | CC | CS |
| Inglaterra | 41   | Bracknell Forest                                                                                                                                                                                            | + | +   | + | +  |    |
|            | 66   | Slough                                                                                                                                                                                                      | + | +   | + | +  |    |
|            | 76   | Windsor and Maidenhead                                                                                                                                                                                      | + | +   | + | +  |    |
|            | 77   | Wokingham                                                                                                                                                                                                   | + | +   | + | +  |    |
|            | 138  | Buckinghamshire County, os distritos:<br>South Buckinghamshire                                                                                                                                              | + | +   | + | +  |    |
|            | 148  | Hampshire County, os distritos:<br>Hart<br>Rushmoor                                                                                                                                                         | + | +   | + | +  |    |
|            | 163  | Surrey County                                                                                                                                                                                               | + | +   | + | +  |    |
|            | 168  | Greater London Authority, os municípios:<br>Hillingdon<br>Hounslow<br>Richmond upon Thames<br>Kingston upon Thames<br>Ealing<br>Harrow<br>Brent<br>Hammersmith and Fulham<br>Wandsworth<br>Merton<br>Sutton | + | +   | + | +  |    |
|            |      |                                                                                                                                                                                                             | + | +   | + | +  |    |
|            |      |                                                                                                                                                                                                             | + | +   | + | +  |    |

SNDA = código do Sistema de Notificação das Doenças dos Animais (Decisão 2005/176/CE)

B = carne de bovino

O/C = carne de ovino e caprino

S = carne de suíno

CC = caça de criação de espécies sensíveis à febre aftosa

CS = caça selvagem de espécies sensíveis à febre aftosa.