



2024/1141

19.4.2024

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2024/1141 DA COMISSÃO

de 14 de dezembro de 2023

que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos requisitos específicos de higiene aplicáveis a determinadas carnes, produtos da pesca, produtos lácteos e ovos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

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

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Em especial, o anexo II do referido regulamento estabelece requisitos relativos a vários produtos de origem animal e o seu anexo III estabelece requisitos específicos. A secção I do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos relativos à aposição de uma marca de identificação a produtos de origem animal. A secção I, parte B, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 refere-se à Comunidade Europeia e não à União Europeia. As abreviaturas da marca de identificação que se referem à «União Europeia» devem, por conseguinte, substituir as referências à «Comunidade Europeia». No entanto, essa substituição cria um encargo administrativo considerável. Por conseguinte, é adequado prever um período transitório durante o qual os produtos que ostentem uma marca de identificação com a abreviatura da «Comunidade Europeia» antes do termo desse período possam permanecer no mercado.
- (2) Além disso, é necessário clarificar a relação entre a forma da marca de identificação exigida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004 e os requisitos relativos a uma marca de identificação especial para o controlo de certas doenças animais estabelecidos no Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽²⁾. A secção I, parte B, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada a fim de clarificar que forma deve ser aplicada em circunstâncias específicas.
- (3) O anexo II também exige que os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por matadouros, se for caso disso, solicitem, recebam, verifiquem e atuem em função das informações relativas à cadeia alimentar em relação a todos os animais, à exceção da caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro. Os mesmos requisitos devem aplicar-se aos operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por estabelecimentos de manuseamento de caça, sempre que a caça de criação abatida no local de origem seja enviada para o estabelecimento de manuseamento de caça.
- (4) Os matadouros móveis são cada vez mais utilizados para evitar eventuais problemas de bem-estar dos animais durante o transporte, por exemplo devido a longos tempos de transporte de animais criados em zonas remotas. Os matadouros móveis estão sujeitos a aprovação, como qualquer outro matadouro, em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, em cada Estado-Membro em que funcionam. No entanto, é necessário clarificar a forma como esta aprovação deve ser aplicada no caso de uma combinação de instalações móveis e permanentes do matadouro. A aprovação dos matadouros baseia-se principalmente no cumprimento dos requisitos em matéria de construção, conceção e equipamento desses matadouros, previstos na secção I, capítulo II, e na secção II, capítulo II, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, relativo às doenças animais transmissíveis e que altera e revoga determinados atos no domínio da saúde animal («Lei da Saúde Animal») (JO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

- (5) O artigo 43.º, n.º 6, do Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão ⁽³⁾ permite, em circunstâncias excepcionais, que os animais vivos sejam transportados para outro matadouro. O Regulamento (CE) n.º 853/2004 não prevê esta possibilidade. Por razões de coerência da legislação da União, o Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alinhado, a este respeito, com o Regulamento de Execução (UE) 2019/627. Por conseguinte, deve ser alterada em conformidade a secção I, capítulo IV, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (6) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 permite o atordoamento e a sangria de um número limitado de determinados ungulados na exploração desde que sejam cumpridos requisitos específicos, nomeadamente o facto de os animais não poderem ser transportados para o matadouro, a fim de evitar qualquer risco para o manuseador e prevenir lesões dos animais durante o transporte. Este requisito limita esta possibilidade de atordoamento e sangria na exploração, em grande medida, a animais criados em regime extensivo, excluindo a maioria dos animais manuseados regularmente pelos agricultores e, por conseguinte, facilmente transportados sem riscos. Com base na experiência adquirida pelos operadores das empresas do setor alimentar e pelas autoridades competentes, e tendo em conta a exigência crescente de evitar qualquer problema de bem-estar dos animais durante o transporte, é adequado alargar a possibilidade de atordoar e sangrar ungulados na exploração, em conformidade com requisitos específicos, aos ovinos e caprinos e a outros ungulados criados sob qualquer condição de habitação.
- (7) Em 19 de janeiro de 2023, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos publicou um parecer científico sobre a segurança microbiológica da carne maturada ⁽⁴⁾ («parecer da EFSA»). O parecer da EFSA refere que a carne maturada não representa um risco mais elevado para a saúde pública do que a carne fresca, se forem cumpridos determinados requisitos. Tendo em conta o consumo crescente de carne maturada, é adequado estabelecer no Regulamento (CE) n.º 853/2004 requisitos específicos recomendados no parecer da EFSA, em especial no que diz respeito à carne de bovino maturada a seco. Essa carne é colocada no mercado como carne fresca ou como preparado de carne, por exemplo, através da adição de culturas de maturação à carne fresca durante a maturação a seco. Tanto a secção I como a secção V do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 devem ser alteradas em conformidade.
- (8) A secção I, capítulo VII, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevê condições alternativas para o transporte de carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças de ovinos, caprinos, bovinos e suínos. Tais condições de transporte baseiam-se no controlo da temperatura da superfície da carne em vez da sua temperatura central e têm de cumprir requisitos específicos.
- (9) Com base na experiência adquirida pelos operadores das empresas do setor alimentar e pelas autoridades competentes, é adequado alterar esses requisitos específicos estabelecidos na secção I, capítulo VII, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, em especial para permitir a recolha da carne de um armazém frigorífico e de um número limitado de matadouros, para permitir o seu transporte num mesmo compartimento com mais tipos de carne que cumpram os requisitos de temperatura final dessa carne e para definir condições adicionais de temperatura e tempo para o transporte de carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças de ovinos, caprinos e bovinos durante um período máximo de transporte de 30 horas.
- (10) As autoridades competentes indicaram que a utilização de métodos diferentes para a medição da temperatura da superfície produziu resultados distintos. Por conseguinte, é adequado estabelecer um método de referência baseado na experiência adquirida pelos operadores das empresas do setor alimentar e no progresso tecnológico, mantendo simultaneamente a possibilidade de utilizar métodos alternativos.
- (11) A secção III do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exige que as ratites e os ungulados de criação abatidos na exploração sejam transportados para o matadouro para posterior manuseamento. Uma vez que os estabelecimentos de manuseamento de caça dispõem de instalações adequadas para manusear higienicamente essa caça de criação abatida na exploração, devem também ser autorizados a receber e manusear ratites de criação e ungulados de criação.

⁽³⁾ Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão, de 15 de março de 2019, que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que altera o Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão no que se refere aos controlos oficiais (JO L 131 de 17.5.2019, p. 51).

⁽⁴⁾ *EFSA Journal*, vol. 21, n.º 1, artigo 7745, 2023.

- (12) A secção III, ponto 3, alínea i), do anexo III exige igualmente que as ratites de criação e os ungulados de criação abatidos na exploração sejam acompanhados até ao matadouro de uma declaração do operador da empresa do setor alimentar que os criou. As informações fornecidas nessa declaração são semelhantes às informações relativas à cadeia alimentar. A fim de reduzir os encargos administrativos decorrentes desta duplicação de informações, este requisito de declaração deve ser suprimido. As referências ao ponto 3, alínea i), devem ser substituídas por referências às informações relativas à cadeia alimentar.
- (13) A caça de criação abatida na exploração de proveniência deve ser acompanhada de um certificado que ateste a conformidade com os requisitos estabelecidos na secção III, ponto 3, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, utilizando o modelo de certificado sanitário estabelecido no capítulo 3 do anexo IV do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão ⁽⁵⁾. A fim de evitar qualquer ambiguidade entre o requisito legal estabelecido no Regulamento (CE) n.º 853/2004 e o modelo de certificado sanitário estabelecido no Regulamento de Execução (UE) 2020/2235, a redação do certificado sanitário tanto no Regulamento (CE) n.º 853/2004 como no Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 deve ser plenamente coerente.
- (14) A secção VIII, capítulo VII, pontos 1 e 2, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que os produtos da pesca frescos e os produtos da pesca descongelados não transformados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente e que os produtos da pesca congelados devem ser mantidos a uma temperatura não superior a -18°C em todas as partes dos produtos. O setor dos produtos da pesca necessita, por vezes, de utilizar máquinas que cortam em postas os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados ou os produtos da pesca transformados e que podem aglomerar de novo as postas, utilizando folhas intercaladas aplicadas de forma automática. Neste caso, esses produtos da pesca são colocados numa câmara frigorífica para diminuir a sua temperatura inicial ou, no caso de produtos já congelados, para aumentar a sua temperatura para um valor superior a -18°C , a fim de permitir o corte ou o corte em postas. Por conseguinte, é adequado autorizar, sempre que seja necessário devido à temperatura exigida por razões de ordem tecnológica, que a temperatura dos produtos da pesca submetidos a essa prática seja diferente, durante um período limitado, das temperaturas exigidas na secção VIII, capítulo VII, pontos 1 e 2, do anexo III. No entanto, a armazenagem e o transporte a essa temperatura não devem ser autorizados.
- (15) A secção IX, capítulo I, parte I, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos sanitários aplicáveis à produção de leite cru e colostro com efetivos de animais de criação a partir dos quais o leite e o colostro são recolhidos com vista à sua colocação no mercado. O ponto 3 da referida parte I prevê que o leite cru de vaca, búfala, ovelha ou cabra que não seja proveniente de efetivos indemnes ou oficialmente indemnes de brucelose e tuberculose deve ser submetido a um tratamento térmico que apresente uma reação negativa ao teste da fosfatase alcalina. No entanto, o teste da fosfatase alcalina não é um método adequado para verificar o tratamento térmico do leite cru de espécies não bovinas ou do leite cru separado em diferentes frações antes de ser submetido a tratamento térmico em unidades de transformação modernas. Por conseguinte, deve conceder-se aos operadores das empresas do setor alimentar a possibilidade de recorrer a opções alternativas para demonstrar a eficácia do tratamento térmico aplicado, baseadas nos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP) estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾.
- (16) A secção IX, capítulo II, parte II, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece os requisitos para o tratamento térmico do leite cru, do colostro, dos produtos lácteos ou dos produtos à base de colostro. A parte II, ponto 1, alínea a), prevê que os produtos pasteurizados devem demonstrar, se for caso disso, uma reação negativa ao teste da fosfatase alcalina imediatamente após tal tratamento. Devido à inadequação dos testes da fosfatase alcalina para verificar o tratamento térmico do leite cru de espécies não bovinas ou do leite cru separado em diferentes frações antes de ser tratado termicamente, devem também ser disponibilizadas aos operadores das empresas do setor alimentar opções alternativas baseadas nos princípios HACCP para demonstrar a eficácia da pasteurização.

⁽⁵⁾ Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão, de 16 de dezembro de 2020, que estabelece regras de aplicação dos Regulamentos (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos modelos de certificados sanitários, aos modelos de certificados oficiais e aos modelos de certificados sanitários/oficiais para a entrada na União e a circulação no interior da União de remessas de determinadas categorias de animais e mercadorias e à certificação oficial relativa a esses certificados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 599/2004, os Regulamentos de Execução (UE) n.º 636/2014 e (UE) 2019/628, a Diretiva 98/68/CE e as Decisões 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (JO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

⁽⁶⁾ Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

- (17) A secção X, capítulo I, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras de higiene para a produção de ovos e prevê, nomeadamente, que, nas instalações do produtor até à venda ao consumidor, os ovos devem ser mantidos isentos de odores estranhos, uma vez que tais odores podem indicar uma alteração dos ovos que os torne impróprios para consumo direto pelo consumidor final. No entanto, se um operador de uma empresa do setor alimentar tiver aplicado intencionalmente um odor estranho aos ovos para lhes conferir sabores especiais, a presença desse odor não significa que os ovos representem um risco para o consumidor. Por conseguinte, deve ser permitida a colocação no mercado de ovos aos quais tenha sido intencionalmente aplicado um odor, desde que essa prática não se destine a ocultar a existência prévia de qualquer odor estranho nos ovos.
- (18) É adequado conceder aos operadores das empresas do setor alimentar tempo suficiente para se adaptarem aos novos requisitos relativos à maturação a seco da carne de bovino ou para demonstrarem, a contento das autoridades competentes, a segurança de abordagens alternativas. Por conseguinte, os novos requisitos estabelecidos na secção I, capítulo VII, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, com a redação que lhe é dada pelo presente regulamento, são aplicáveis seis meses após a data de entrada em vigor do presente regulamento.
- (19) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

A marca de identificação dos produtos de origem animal pode continuar a incluir as abreviaturas referentes à «Comunidade Europeia» estabelecidas na secção I, parte B, ponto 8, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004, tal como na versão em vigor antes das alterações introduzidas pelo presente regulamento, até 31 de dezembro de 2028, podendo permanecer no mercado os produtos de origem animal com tais marcas de identificação apostas antes dessa data.

Artigo 3.º

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

O ponto 3, alínea a), subalínea iv), ponto 1), do anexo é aplicável após 9 dezembro 2024.

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

Feito em Bruxelas, em 14 de dezembro de 2023.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados do seguinte modo:

1) No anexo II, secção I, a parte B é alterada do seguinte modo:

a) O ponto 8 passa a ter a seguinte redação:

«8. Quando aplicada num estabelecimento situado na União, a marca deve ser de forma oval e incluir a abreviatura da União Europeia («EU») numa das línguas oficiais da União, da seguinte forma: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Essas abreviaturas não podem ser incluídas em marcas apostas por estabelecimentos situados fora da União em produtos importados para a União.»;

b) É aditada a seguinte alínea:

«8-A. Os requisitos relativos à forma da marca de identificação previstos na presente parte B podem ser substituídos pelos requisitos relativos a uma marca de identificação especial em conformidade com o artigo 65.º, n.º 1, alínea h), do Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho (*), e com as regras adotadas nos termos do artigo 67.º, alínea a), do artigo 71.º, n.º 3 ou 4, ou do artigo 259.º, n.º 1 ou 2, do mesmo regulamento.

(*) Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, relativo às doenças animais transmissíveis e que altera e revoga determinados atos no domínio da saúde animal («Lei da Saúde Animal») (JO L 84 de 31.3.2016, p. 1).».

2) No anexo II, a secção III é alterada do seguinte modo:

a) O parágrafo introdutório passa a ter a seguinte redação:

«Os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por matadouros ou por estabelecimentos de manuseamento de caça devem, se for caso disso, solicitar, receber, verificar e atuar em função das informações relativas à cadeia alimentar enumeradas na presente secção em relação a todos os animais, que não sejam caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro ou estabelecimento de manuseamento de caça.»;

b) Nos pontos 1, 2, 4, 5, 6 e 7, a palavra «matadouro» é substituída pelas palavras «matadouro ou estabelecimento de manuseamento de caça».

3) O anexo III é alterado do seguinte modo:

a) A secção I é alterada do seguinte modo:

i) no capítulo II, o proémio passa a ter a seguinte redação:

«Os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que a construção, conceção e equipamento dos matadouros nos quais são abatidos ungulados domésticos satisfazem os requisitos estabelecidos nos seguintes pontos 1 a 9. Os matadouros parciais móveis devem funcionar em conjunto com instalações de abate permanentes complementares para que ambos constituam um matadouro completo que satisfaça os requisitos estabelecidos nos seguintes pontos 1 a 9. Os matadouros parciais móveis podem funcionar com várias instalações de abate complementares, constituindo assim vários matadouros.»;

ii) no capítulo IV, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. Após a chegada ao matadouro, os animais devem ser abatidos sem demoras desnecessárias. No entanto, sempre que necessário por razões de bem-estar, os animais devem dispor de um período de repouso antes do abate. Os animais que cheguem a um matadouro para abate devem ser abatidos nesse matadouro, e quaisquer transferências diretas para outro matadouro são permitidas apenas em casos excecionais, em conformidade com o artigo 43.º, n.º 6, segundo parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) 2019/627.»;

iii) o capítulo VI-A é alterado do seguinte modo:

1) O título passa a ter a seguinte redação:

«Capítulo VI-A: ABATE NA EXPLORAÇÃO DE PROVENIÊNCIA DE BOVINOS DOMÉSTICOS, EXCETO BISONTES, DE OVINOS, CAPRINOS E SUÍNOS E DE SOLÍPEDES DOMÉSTICOS, QUE NÃO O ABATE DE EMERGÊNCIA».

- 2) O proémio passa a ter a seguinte redação:

«Até três bovinos domésticos, exceto bisontes, até três solípedes domésticos, até seis suínos domésticos ou até nove ovinos ou caprinos podem ser abatidos na mesma ocasião na exploração de proveniência, desde que a autoridade competente o autorize em conformidade com os seguintes requisitos:».
- 3) A alínea a) é suprimida,
- iv) o capítulo VII é alterado do seguinte modo:
 - 1) Após o ponto 2, é inserido o seguinte ponto:

«2-A. Para efeitos do presente ponto, entende-se por «maturação a seco» a armazenagem em condições aeróbias de carne fresca na forma de carcaças ou peças penduradas, não embaladas ou embaladas em sacos permeáveis ao vapor de água, numa câmara ou armário frigorífico, e deixadas a maturar durante várias semanas em condições ambientais controladas de temperatura, humidade relativa e fluxo de ar.

Antes da colocação no mercado ou da congelação, a carne de bovino objeto de maturação a seco deve ser armazenada a uma temperatura da superfície entre $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $3,0\text{ }^{\circ}\text{C}$, com uma humidade relativa máxima de 85 % e um fluxo de ar de 0,2 m/s a 0,5 m/s, numa câmara ou armário específico, durante um período máximo de 35 dias a contar do fim do período de estabilização após o abate. No entanto, os operadores das empresas do setor alimentar podem aplicar outras combinações de temperatura da superfície, humidade relativa, fluxo de ar e intervalo de tempo, ou proceder à maturação a seco de carne de outras espécies, se demonstrarem, a contento da autoridade competente, que são dadas garantias equivalentes quanto à segurança da carne.

Além disso, são aplicáveis as seguintes medidas específicas:

 - i) a maturação a seco deve ter início imediatamente após o período de estabilização depois do abate e a desmancha e/ou transporte sem demoras injustificadas para um estabelecimento que efetue a maturação a seco,
 - ii) a carne não pode ser carregada para a câmara ou armário até que a temperatura e a humidade relativa referidas no segundo parágrafo tenham sido atingidas,
 - iii) a carne deve ser pendurada pelo osso ou, se for utilizada uma prateleira, deve ser assegurada uma perfuração suficiente para facilitar o fluxo de ar, com viragem regular através de métodos higiénicos,
 - iv) pode ser aplicado um fluxo de ar mais elevado no início do processo de maturação a seco, a fim de facilitar o desenvolvimento precoce da crosta e reduzir a atividade da água à superfície,
 - v) devem ser utilizados termómetros, sensores da humidade relativa e outros equipamentos para monitorizar com precisão as condições da câmara ou do armário e facilitar o seu controlo,
 - vi) o ar que sai do evaporador, que regressa ao evaporador e que entra em contacto com a carne de bovino deve ser filtrado ou tratado com UV,
 - vii) quando a crosta é aparada, essa aparagem deve ser efetuada de forma higiénica.».
- 2) No ponto 3, alínea b), as subalíneas iv) a viii) passam a ter a seguinte redação:
 - «iv) em cada transporte, o veículo que transporta as carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças recolhe carne de, no máximo, três matadouros ou de um armazém frigorífico que conserva carne diretamente recolhida dos matadouros; todos os requisitos previstos na presente alínea b) são aplicáveis a todos os carregamentos de carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças expedidos do matadouro e do armazém frigorífico que conserva carne diretamente recolhida do matadouro acima referido,
 - v) as carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças devem ter uma temperatura central de $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ no início do transporte, se forem transportadas no mesmo compartimento que carne que satisfaça o requisito de temperatura estabelecido no ponto 1 para miudezas e de $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ para a restante carne,

- vi) a remessa é acompanhada de uma declaração do operador da empresa do setor alimentar; essa declaração deve indicar a duração da refrigeração antes do primeiro carregamento, a hora em que foi iniciado o primeiro carregamento das carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, a temperatura da superfície nesse momento, a temperatura máxima do ar durante o transporte a que as carcaças, as meias carcaças, os quartos ou as meias-carcaças cortadas em três grandes peças podem estar sujeitas, o tempo de transporte máximo permitido, a data da autorização e o nome da autoridade competente que autoriza o transporte em conformidade com a subalínea ii),
- vii) o operador da empresa do setor alimentar de destino deve notificar a autoridade competente antes de receber pela primeira vez carcaças, meias-carcaças, quartos ou meias-carcaças cortadas em três grandes peças que não atinjam a temperatura a que se refere o ponto 1 antes do início do transporte,
- viii) a carne deve ser transportada em conformidade com os seguintes parâmetros:

— Para um tempo de transporte máximo (*) de seis horas:

Espécie	Temperatura da superfície ⁽¹⁾	Período máximo de refrigeração até atingir a temperatura da superfície ⁽²⁾	Temperatura máxima do ar durante o transporte ⁽³⁾	Limite máximo da média diária do número de colónias aeróbias nas carcaças ⁽⁴⁾
Ovinos e caprinos	7 °C	8 horas	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Bovinos		20 horas		$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Suínos		16 horas		$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$

⁽¹⁾ Temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento e posteriormente, medida na parte mais espessa das carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças.

⁽²⁾ Tempo máximo permitido a partir do momento do abate até se atingir a temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento.

⁽³⁾ A temperatura máxima do ar a que a carne pode estar sujeita a partir do momento em que se inicia o carregamento e ao longo de todo o período de transporte.

⁽⁴⁾ Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias em carcaças no matadouro determinada com base em sessões de amostragem consecutivas num período contínuo deslizando (*rolling window*) de 10 semanas, autorizado para as carcaças da espécie em causa, tal como avaliado pelo operador a contento da autoridade competente, de acordo com os procedimentos de amostragem e análise estabelecidos no anexo I, capítulo 2, pontos 2.1.1 e 2.1.2, e capítulo 3, ponto 3.2, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

O tempo de transporte máximo pode ser alargado até 30 horas caso seja atingida uma temperatura central inferior a 15 °C antes do início do transporte.

— Para um tempo de transporte máximo (**) de 60 horas:

Espécie	Temperatura da superfície ⁽¹⁾	Período máximo de refrigeração até atingir a temperatura da superfície ⁽²⁾	Temperatura central ⁽³⁾	Temperatura máxima do ar durante o transporte ⁽⁴⁾	Limite máximo da média diária do número de colónias aeróbias nas carcaças ⁽⁵⁾
Ovinos e caprinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 ufc/cm ²
Bovinos		24 horas,			

⁽¹⁾ Temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento e posteriormente, medida na parte mais espessa das carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças.

⁽²⁾ Tempo máximo permitido a partir do momento do abate até se atingir a temperatura máxima da superfície autorizada aquando do carregamento.

⁽³⁾ Temperatura central máxima da carne autorizada no momento do carregamento e posteriormente.

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

⁽⁵⁾ Limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias em carcaças no matadouro determinada com base em sessões de amostragem consecutivas num período contínuo deslizante (*rolling window*) de 10 semanas, autorizado para as carcaças da espécie em causa, tal como avaliado pelo operador a contento da autoridade competente, de acordo com os procedimentos de amostragem e análise estabelecidos no anexo I, capítulo 2, pontos 2.1.1 e 2.1.2, e capítulo 3, ponto 3.2, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

ix) os métodos de medição da temperatura da superfície devem ser validados e o seguinte método deve ser utilizado como método de referência:

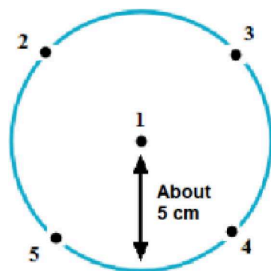
— deve ser utilizado um termómetro calibrado em conformidade com a versão mais recente da norma ISO 13485,

— o sensor deve penetrar perpendicularmente, a uma profundidade de 0,5 cm a 1 cm, a parte mais grossa da parte exterior:

a) Da pá; ou

b) Da perna, no caso dos bovinos, ovinos e caprinos, ou da perna ou superfície interna da parte média superior da perna, no caso dos suínos;

— devem ser efetuadas cinco medições da temperatura como se ilustra a seguir:



— pelo menos uma das cinco medições deve ser inferior às constantes dos requisitos de temperatura da superfície estabelecidos na subalínea viii).

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

b) Na secção II, capítulo II, o proémio passa a ter a seguinte redação:

«Os operadores das empresas do setor alimentar devem garantir que a construção, a conceção e o equipamento dos matadouros em que sejam abatidas aves de capoeira ou lagomorfos satisfazem os requisitos estabelecidos nos seguintes pontos 1 a 7. Os matadouros parciais móveis devem funcionar em conjunto com instalações de abate permanentes complementares, de modo que ambos constituam um matadouro completo que satisfaça os requisitos estabelecidos nos seguintes pontos 1 a 7. Os matadouros parciais móveis podem funcionar com várias instalações de abate complementares, constituindo assim vários matadouros.»;

c) A secção III é alterada do seguinte modo:

1) O ponto 3 é alterado do seguinte modo:

i) a alínea h) passa a ter a seguinte redação:

«h) Os animais abatidos e sangrados forem transportados para o matadouro ou para o estabelecimento de manuseamento de caça, conforme adequado, em condições higiénicas e sem demoras injustificadas. Se o transporte demorar mais de duas horas, os animais têm de ser refrigerados, não deve ser exigida refrigeração ativa quando as condições ambientais o permitirem. A evisceração pode realizar-se no local, sob supervisão do veterinário oficial!»;

ii) a alínea i) é suprimida,

e

iii) a alínea j), passa a ter a seguinte redação:

«j) O certificado sanitário estabelecido no capítulo 3 do anexo IV do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235, emitido e assinado pelo veterinário oficial, que atesta o resultado favorável da inspeção *ante mortem*, o abate e a sangria corretos e a data e hora do abate, acompanhar o animal abatido durante o transporte até ao matadouro ou estabelecimento de manuseamento de caça, conforme adequado, ou tiver sido enviado antecipadamente em qualquer formato.»;

2) O ponto 3A passa a ter a seguinte redação:

«3-A. Em derrogação do disposto no ponto 3, alínea j), a autoridade competente pode autorizar que a atestação da correta realização do abate e da sangria, assim como da data e hora do abate, conste apenas das informações relativas à cadeia alimentar, em conformidade com a secção III do anexo II do presente regulamento, desde que:

- a) A exploração não se situe numa zona submetida a restrições, tal como definida no artigo 4.º, ponto 41), do Regulamento (UE) 2016/429;
- b) O operador da empresa do setor alimentar tenha demonstrado um nível adequado de competência para abater animais sem lhes causar qualquer dor, aflição ou sofrimento evitáveis, em conformidade com o disposto no artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1099/2009 e sem prejuízo do artigo 12.º desse regulamento.»;

d) Na secção V, capítulo III, é aditado o seguinte ponto:

«6. Os preparados de carne objeto de maturação a seco devem cumprir os requisitos estabelecidos na secção I, capítulo VII, ponto 2-A, do presente anexo III.»;

e) Na secção VIII, capítulo VII, é aditado o seguinte ponto:

«4. Sempre que os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados ou os produtos da pesca transformados tenham de estar a uma temperatura inferior à do gelo fundente para permitir a utilização de máquinas que cortam ou cortam em postas os produtos da pesca, os referidos produtos podem ser mantidos a essa temperatura exigida por razões de ordem tecnológica durante um período tão curto quanto possível e, em qualquer caso, não superior a 96 horas. Não são permitidos a armazenagem e o transporte a essa temperatura.

Sempre que os produtos da pesca congelados necessitem de estar a uma temperatura superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ para permitir a utilização de máquinas que cortam ou cortam em postas os produtos da pesca, os referidos produtos podem ser mantidos a essa temperatura exigida por razões de ordem tecnológica durante um período tão curto quanto possível e, em qualquer caso, não superior a 96 horas. Não são permitidos a armazenagem e o transporte a essa temperatura.»;

f) A secção IX é alterada do seguinte modo:

i) no capítulo I, parte I, o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

«3. Todavia, o leite cru ou colostro proveniente de animais que não satisfaçam os requisitos estabelecidos no ponto 2 pode ser utilizado com a autorização da autoridade competente:

- a) Após ter sido submetido a um tratamento térmico na sequência do qual presente, se for caso disso, uma reação negativa ao teste da fosfatase alcalina, no caso de vacas, búfalas, ovelhas ou cabras ou fêmeas de outras espécies que não apresentem uma reação positiva aos testes da tuberculose ou da brucelose, nem quaisquer sintomas dessas doenças, e no caso das ovelhas ou cabras vacinadas contra a brucelose no âmbito de um programa de erradicação aprovado e que não apresentem qualquer sintoma dessa doença. Se o teste da fosfatase alcalina não for adequado para demonstrar a eficácia do tratamento térmico aplicado, tal como nas situações em que o leite cru é produzido a partir de espécies não bovinas ou separado em diferentes frações antes de ser tratado termicamente, os operadores das empresas do setor alimentar devem ser autorizados a fornecer à autoridade competente as garantias necessárias e a manter registos associados como parte dos seus procedimentos baseados nos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP), em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- b) Para o fabrico de queijo com um período de maturação de, pelo menos, dois meses, no caso de ovelhas ou cabras que não apresentem uma reação positiva aos testes da brucelose ou que tenham sido vacinadas contra a brucelose no âmbito de um programa de erradicação aprovado e que não apresentem qualquer sintoma dessa doença.»;

ii) no capítulo II, parte II, ponto 1, a alínea a) passa a ter a seguinte redação:

«a) A pasteurização é realizada através de um tratamento que implica:

- i) uma temperatura elevada durante um período curto: pelo menos $72\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante 15 segundos,
- ii) uma temperatura baixa durante um período longo: pelo menos $63\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante 30 minutos, ou
- iii) qualquer outra combinação de condições de tempo e temperatura que obtenha um efeito equivalente.

O tratamento referido nas subalíneas i), ii) e iii) deve assegurar que os produtos apresentam, se for caso disso, uma reação negativa a um teste da fosfatase alcalina imediatamente após esse tratamento. Se o teste da fosfatase alcalina não for adequado para demonstrar a eficácia da pasteurização, tal como em situações em que os produtos são derivados de espécies não bovinas ou separados em diferentes frações antes de serem pasteurizados, os operadores das empresas do setor alimentar devem ser autorizados a fornecer à autoridade competente as garantias necessárias e a manter registos associados como parte dos seus procedimentos baseados nos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP), em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.»;

g) Na secção X, capítulo I, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

- «1. Nas instalações do produtor e até à venda ao consumidor, os ovos devem ser mantidos limpos, secos, isentos de odores estranhos não intencionais, eficazmente protegidos dos choques e ao abrigo da exposição direta ao sol. A aplicação intencional de odores estranhos aos ovos não pode ter por objetivo ocultar um odor preexistente.».