Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 12 de Dezembro de 1972

relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária, na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas provenientes de países terceiros

(72/462/CEE)

(JO L 302 de 31.12.1972, p. 28)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Directive 73/358/CEE du Conseil du 19 novembre 1973 (*)	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975 (*)	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Directiva 77/98/CEE do Conselho de 21 de Dezembro de 1976	L 26	81	31.1.1977

(*) Este acto não existe em língua portuguesa.

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 12 de Dezembro de 1972

relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária, na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas provenientes de países terceiros

(72/462/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta a Tratado que institui a Comunidade Económica europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43.º e 100.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Considerando que a Comunidade regulamentou as trocas intracomunitárias de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas no que diz respeito às condições de ordem sanitária;

Considerando que é conveniente definir, conforme está previsto na referida regulamentação, um regime comunitário aplicável às importações desses animais e dessas carnes, provenientes de países terceiros;

Considerando que este regime pressupõe o estabelecimento de uma lista válida para o conjunto da Comunidade, dos países terceiros ou partes de países terceiros donde provêm os animais e as carnes frescas e de estabelecimentos a partir dos quais as carnes frescas podem ser importadas;

Considerando que a escolha desses países e estabelecimentos deve assentar em critérios de ordem geral, tais como o estado sanitário do gado, a organização e poderes dos serviços veterinários e a regulamentação sanitária em vigor; que, além disso, é conveniente prever que os estabelecimentos devem corresponder a um certo número de normas especiais destinadas a garantir que as carnes provenientes desses países satisfaçam as condições sanitárias que a Comunidade julgar necessárias;

Considerando, por outro lado, que importa não autorizar as importações, tanto de animais como de carnes frescas, provenientes de países contaminados, ou indemnes há relativamente pouco tempo, de doenças contagiosas de animais de que a Comunidade está isenta e que, por consequência, representam um perigo grave para o efectivo pecuário desta última; que estas mesmas considerações são válidas para as importações prevonientes de países terceiros onde se procedeu a vacinas contra tais doenças;

Considerando que as condições gerais aplicáveis às importações provenientes de quaisquer países terceiros devem ser completadas por condições especiais estabelecidas em função da situação sanitária de cada um deles; que o carácter técnico e a diversidade de critérios em que se baseiam estas condições especiais necessitam, para a respectiva definição, do recurso a um processo comunitário flexível e rápido no decurso do qual colaboram estreitamente a Comissão e os Estados-membros;

Considerando que na importação de animais a apresentação de um certificado de acordo com um dado modelo constitui um dos meios eficazes para verificar a aplicação da regulamentação comunitária; que esta regulamentação pode englobar disposições especiais que podem variar segundo os países terceiros e que os modelos do certificado devem ser estabelecidos em conformidade;

Considerando que o controlo na importação deve incidir igualmente sobre a origem e o estado sanitário dos animais;

Considerando que é conveniente, desde a chegada dos animais ao território da Comunidade e durante o seu encaminhamento para o respectivo local do destino, permitir aos Estados-membros tomar quaisquer medidas apropriadas, incluindo o abate e a destruição, com o fim de salvaguardar a saúde de homens e animais;

▼B

Considerando que importa exigir que as carnes frescas sejam provenientes de estabelecimentos aprovados e especificar as condições de ordem sanitária e de inspecção às quais as carnes deverão ser submetidas, nomeadamente por ocasião da sua produção, armazenagem e transporte;

Considerando que é necessário que os Estados-membros adoptem uma atitude comum no que respeita às carnes frescas cuja introdução na Comunidade é proibida por razões de salubridade e que importa, em especial, proibir a importação de carnes que contenham resíduos de certas substâncias nocivas ou susceptíveis de tornar o seu consumo perigoso ou nocivo para a saúde humana;

Considerando que a apresentação de um certificado sanitário e de um certificado de salubridade, passados por um veterinário oficial do país terceiro expedidor, constitui o meio mais apropriado para assegurar que um lote de carnes frescas poderá ser admitido à importação;

Considerando que é conveniente submeter as carnes frescas, seja qual for o regime aduaneiro em que são declaradas, a uma inspecção sanitária à sua chegada ao território da Comunidade para impedir o encaminhamento das carnes que não são acompanhadas dos certificados referidos, que são provenientes de um país terceiro de onde não é autorizada a importação, ou cujo certificado sanitário não está em condições regulares;

Considerando que é necessário, para verificar o respeito pelas disposições da presente directiva por parte do país terceiro expedidor, e para impedir a importação de carnes perigosas para a saúde humana, que cada lote de carnes frescas importado seja submetido pelos Estados-membros a um controlo de salubridade, na importação, bem como a uma inspecção de polícia sanitária, que deverão ser efectuados por um veterinário oficial; que é conveniente prever que as modalidades de aplicação que visam assegurar a execução uniforme destas fiscalizações na importação devam ser adoptadas segundo um processo no decurso do qual colaboram estreitamente a Comissão e os Estados-membros;

Considerando que as carnes frescas de cada lote admitido num Estado-membro da Comunidade no seguimento das fiscalizações efectuadas na importação devem, no caso das carnes encaminhadas para um outro Estado-membro, com excepção das carnes cortadas após a importação numa instalação de corte aprovada, ser acompanhadas de um certificado com o fim de garantir oficialmente que foram preenchidas as condições de importação exigidas;

Considerando que as inspecções, tanto dos animais como das carnes, são efectuadas no interesse geral da Comunidade e, que é conveniente, por conseguinte, determinar a sua realização em postos aprovados segundo critérios e procedimentos comunitários;

Considerando que qualquer Estado-membro deve ter a possibilidade de proibir imediatamente as importações provenientes de um país terceiro quando estas podem representar um perigo para a saúde humana ou dos animais; que importa nesse caso, sem prejuízo das alterações eventuais na lista dos países e estabelecimentos autorizados a exportar para a Comunidade, assegurar imediamente a coordenação da atitude dos Estados-membros em relação a esse país terceiro;

Considerando que é conveniente encarregar peritos veterinários da Comunidade de verificar, nomeadamente nos países terceiros, se a directiva é respeitada;

Considerando que a adopção de um regime comunitário assim estabelecido deve ser precedido no plano comunitário pela elaboração dos numerosos actos necessários ao seu funcionamento e, nos Estados-membros, por ajustamentos importantes a introduzir nas respectivas legislações; que convém, por conseguinte, escalonar em conformidade a aplicação desse regime,

▼B

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 1.º

1. A presente directiva diz respeito às importações provenientes de países terceiros:

— de animais domésticos para criação, para rendimento ou para abate das espécies bovina e suína;

— de carnes frescas provenientes de animais domésticos que pertençam às seguintes espécies: bovina, suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos.

2. A presente directiva não se aplica a:

a) Animais destinados exclusivamente ao pasto ou ao trabalho, a título temporário, na proximidade de fronteira da Comunidade;

b) Carnes contidas nas bagagens pessoais dos passageiros e destinadas ao seu próprio consumo, desde que a quantidade transportada não ultrapasse 1 kg por pessoa e sob reserva de serem provenientes de um país terceiro ou de uma parte de país terceiro que conste da lista estabelecida de acordo com o artigo 3.º e a partir do qual as importações não sejam interditas, de acordo com o disposto no artigo 28.º;

c) Carnes que são objecto de pequenas remessas dirigidas a particulares desde que se trate de importações desprovidas de qualquer natureza comercial, na medida em que a quantidade expedida não ultrapasse 1 kg, e sob reserva de serem provenientes de um país terceiro ou parte de um país terceiro que conste da lista estabelecida de acordo com o artigo 3.º e a partir do qual as importações não sejam proibidas, de acordo com o disposto no artigo 28.º;

d) Carnes que se encontrem a título de aproveitamento do pessoal e dos passageiros a bordo de meios de transportes que efectuam transportes internacionais.

Quando estas carnes ou os desperdícios de cozinha são descarregados, deverão ser destruídos. Será contudo possível não recorrer à destruição, quando as carnes passam directamente ou após terem sido colocadas provisoriamente sob fiscalização aduaneira de um meio de transporte para outro.

Artigo 2.º

Na acepção da presente directiva entende-se por:

a) Veterinário oficial: o veterinário designado pela autoridade central competente de um Estado-membro ou de um país terceiro;

b) País de destino: o Estado-membro para o qual são expedidos os animais ou as carnes frescas provenientes de um país terceiro;

c) País terceiro: o país no qual não se aplicam nem a Directiva do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de polícia sanitária em matéria de trocas intracomunitárias de animais das espécies bovina e suína [1], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva de 7 de Fevereiro de 1972 [2], nem a Directiva do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de trocas intracomunitárias de carnes frescas [3], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva de 27 de Outubro de 1970 [4];

d) Importação: a introdução em território da Comunidade de animais ou de carnes frescas provenientes de países terceiros;

---

(1) JO n.º 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.
(2) JO n.º L 38 de 12. 2. 1972, p. 95.
(3) JO n.º 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
(4) JO n.º L 239 de 30. 10. 1970, p. 42.

▼B

e) Exploração: a empresa agrícola, industrial ou comercial oficialmente controlada, situada no território de um país terceiro e que possui animais para criação, para rendimento ou para abate ou os cria de maneira habitual;

f) Animais para abate na acepção do Capítulo II: os animais das espécies bovina e suína destinados, logo que chegados ao país de destino, a serem conduzidos directamente para o matadouro;

g) Animais para criação ou para rendimento: os animais das espécies bovina e suína que não sejam os mencionados na alínea f), nomeadamente os destinados à criação, à produção de leite ou de carne, ou ao trabalho;

h) Efectivo bovino oficialmente indemne de tuberculose: o efectivo bovino que satisfaça as condições enumeradas no Capítulo I do Anexo A;

i) Efectivo bovino oficialmente indemne de brucelose: o efectivo bovino que satisfaça as condições enumeradas no n.º 1 da Secção A do Capítulo II do Anexo A;

j) Efectivo bovino indemne de brucelose: o efectivo bovino que satisfaça as condições enumeradas no n.º 2 da Secção A do Capítulo II do Anexo A;

k) Animal da espécie suína indemne de brucelose: o animal da espécie suína que satisfaça as condições enumeradas no n.º 1 da secção B do Capítulo II do Anexo A;

l) Efectivo suíno indemne de brucelose: o efectivo suíno que satisfaça as condições enumeradas no n.º 2 da Secção B do Capítulo II do Anexo A;

m) Zona indemne de epizootia: zona na qual os animais, segundo verificação oficial, não foram atacados por qualquer doença contagiosa constante da da lista estabelecida de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, durante um período e num raio definidos de acordo com o mesmo procedimento;

n) Carnes: quaisquer partes de animais domésticos das espécies bovina, suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos, próprias para consumo humano;

o) Carnes frescas: carnes que não tenham sofrido qualquer tratamento de natureza a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas como frescas;

p) Carcaças: o corpo inteiro de um animal para abate depois da sangria, evisceração, ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda e da glândula mamária e ainda para os bovinos, ovinos, caprinos e os solípedes, depois da esfola;

q) Miudezas: as carnes frescas que não sejam as da carcaça definida na alínea p), mesmo que estejam naturalmente ligados à carcaça;

r) Vísceras: as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;

s) Meios de transporte: partes reservadas ao carregamento em veículos automóveis, veículos que circulam sobre carris ou aeronaves, bem como em porões de navios ou em contentores para o transporte por terra, mar ou ar;

t) Lote: quantidade de carnes ou número de animais abrangidos pelo mesmo certificado;

u) Estabelecimento: matadouro aprovado, instalação de corte aprovada ou entreposto frigorífico aprovado, situado fora destes matadouros e instalações aprovados, cuja aprovação foi dada pelo país terceiro, e que está incluído na ou nas listas estabelecidas em conformidade com o artigo 4.º

Artigo 3.º

1. Será estabelecida pelo Conselho, sob proposta da Comissão, uma lista de países ou partes de países a partir dos quais os Estados-membros autorizam a importação de animais das espécies bovina e

▼B

suína e de carnes frescas ou ainda de uma ou mais destas categorias de animais e de produtos, tendo em conta a situação sanitária desses países ou partes de países. Essa lista poderá ser alterada ou completada de acordo com o procedimento previsto no artigo 30.º

2. Para decidir, tanto para os animais das espécies bovina e suína como para as carnes frescas, se um país ou uma parte de país pode constar da lista referida no n.º 1, será tido em conta, nomeadamente:

a) Por um lado, o estado sanitário do gado, de outros animais domésticos e dos animais selvagens no país terceiro, em especial no que respeita às doenças exóticas de animais e, por outro lado, à situação sanitária do meio ambiente desse país, susceptíveis de comprometer a saúde pública e do efectivo pecuário dos Estados-membros;

b) A regularidade e a rapidez das informações fornecidas por esse país relativas à presença no seu território de doenças contagiosas de animais, nomeadamente as que vêm enumeradas nas listas A e B do Gabinete Internacional de Epizootias:

c) Os regulamentos desse país relativos à prevenção e ao combate contra doenças de animais;

d) A estrutura dos serviços veterinários desse país e dos poderes de que estes serviços dispõem;

e) A organização e a execução da prevenção e do combate às doenças contagiosas de animais;

3. A lista referida no n.º 1 e todas as alterações nela introduzidas serão publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 4.º

1. De acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, é estabelecida uma ou várias listas de estabelecimentos de cuja proveniência os Estados-membros poderão autorizar a importação de carnes frescas. Esta ou estas listas poderão ser alteradas ou completadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 30.º

2. Para se decidir se um matadouro, uma instalação de corte ou um entreposto frigorífico situado fora de um matadouro ou de uma instalação de corte poderá figurar numa das listas referidas no n.º 1 será tido em conta nomeadamente:

a) As garantias que o país terceiro pode oferecer no que se refere ao respeito das disposições da presente directiva;

b) As disposições regulamentares do país terceiro relativas à administração aos animais para abate, de quaisquer substâncias que poderão afectar a salubridade das carnes;

c) O respeito, em cada caso particular, das disposições da presente directiva;

d) A organização do ou dos serviços de inspecção de carnes do país terceiro ou de uma parte deste país, dos poderes de que esse ou esses serviços dispõem e da vigilância de que são objecto.

3. A inscrição na ou nas listas previstas no n.º 1 só poderá ocorrer se, por um lado, o matadouro, a instalação de corte ou o entreposto frigorifico situado fora do matadouro ou da instalação de corte, a que a inscrição respeita, estiver situado num país terceiro ou numa parte de país que conste da lista referida no n.º 1 do artigo 3.º e se, por outro lado, foi autorizado oficialmente a exportar para a Comunidade pelas autoridades competentes do país terceiro. Este acordo está subordinado ao respeito das seguintes condições:

a) Conformidade com as disposições do Anexo B;

b) Fiscalização em permanência por um veterinário oficial do país terceiro.

4. A ou as listas referidas no n.º 1 e quaisquer alterações que nelas são introduzidas serão publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

▼B

Artigo 5.º

Os controlos serão efectuados no local por peritos veterinários dos Estados-membros e da Comissão para verificar se as disposições da presente directiva e, nomeadamente, as do n.º 2 do artigo 3.º e os n.ºs 2. e 3 do artigo 4.º são efectivamente aplicadas.

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

Essas fiscalizações serão efectuadas por conta da Comunidade que tomará a seu cargo as despesas correspondentes.

A periodicidade e as modalidades desses controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

CAPÍTULO II

Importação de animais das espécies bovina e suína

Artigo 6.º

Não obstante as disposições do n.º 1 do artigo 3.º, os Estados-membros só autorizam a importação dos animais referidos na presente directiva que sejam provenientes de países terceiros:

a) Indemnes daquelas doenças às quais os animais são receptivos:

   — há doze meses, para a peste bovina, a febre aftosa de vírus exótico, a peripneumonia contagiosa dos bovinos, a peste suína africana e a paralisia contagiosa dos porcos (doença de Teschen);

   — há seis meses, para a febre catarral ovina e a estomatite vesiculosa contagiosa;

b) Nos quais não se procedeu nos últimos doze meses a vacinas contra as as doenças referidas no primeiro travessão da alínea a) às quais esses animais são receptivos.

Artigo 7.º

Poderá ser decidido, de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, que as disposições da alínea a) do artigo 6.º só se aplicarão a uma parte do território do país terceiro.

De acordo com o mesmo procedimento e em derrogação das disposições da alínea b) do artigo 6.º, a importação de animais referidos na presente directiva poderá ser admitida, em certas condições, com proveniência de países terceiros ou de partes destes países onde se procedeu a vacinas contra uma ou mais das doenças referidas no primeiro travessão da alínea a) do artigo 6.º

Artigo 8.º

1. Sem prejuízo das disposições dos artigos 6.º e 7.º, os Estados-membros só autorizam a importação dos animais referidos na presente directiva com proveniência de um país terceiro quando estes correspondem às condições de polícia sanitária adoptadas em conformidade com o procedimento previsto no artigo 29.º para as importações provenientes desse país terceiro, conforme a espécie e o destino dos animais.

2. Poderá ser decidido, de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, limitar as autorizações a certas espécies em particular, a animais para abate, para criação ou para rendimento, ou ainda a animais destinados a usos especiais, bem como aplicar após a importação quaisquer medidas necessárias de polícia sanitária.

▼M4

Tratando-se de animais para criação e para rendimento, as exigências previstas a título do presente número poderão ser diferentes conforme os Estados-membros, para ter em conta as disposições particulares de que beneficiavam no quadro das trocas intracomunitárias.

▼B

3. Poderá ser decidido de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, derrogar as disposições da Secção A do Capítulo II do Anexo A no que respeita:

— à concessão a um efectivo pecuário indemne de brucelose da qualificação oficialmente indemne de brucelose;

— à introdução num efectivo pecuário oficialmente indemne de brucelose, de bovinos provenientes de um efectivo indemne de brucelose;

— à suspensão da qualificação de efectivo oficialmente indemne ou indemne de brucelose.

Artigo 9.º

Quando um Estado-membro considerar que as vacinas antiaftosas utilizadas num país terceiro contra os tipos de vírus A, O e C apresentam certas deficiências, proibirá a introdução no seu território de animais das espécies bovina e suína provenientes do país terceiro interessado. Informará o mais breve possível os outros Estados-membros e a Comissão da decisão que tomou e dos respectivos motivos. O Comité Veterinário Permanente reunir-se-à imediatamente após esta notificação. Será tomada uma decisão de acordo com o procedimento previsto no artigo 30.º

Artigo 10.º

Os Estados-membros só autorizam a importação de animais das espécies bovina e suína quando, antes do dia do seu carregamento para expedição para o país de destino, estes animais tenham permanecido no território ou parte do território de um país terceiro constante da lista estabelecida nos termos do n.º 1 do artigo 3.º:

a) Para os animais de criação ou de rendimento, pelo menos durante 6 meses;

b) Para os animais de abate, pelo menos durante 3 meses.

Quando se tratar de animais de idade inferior a 6 ou 3 meses respectivamente, esta permanência será imposta a contar da data de nascimento.

Artigo 11.º

1. Os Estados-membros só autorizarão a importação de animais das espécies bovina e suína mediante a apresentação de um certificado passado por um veterinário oficial do país terceiro expedidor.

O certificado deverá:

a) Ser apresentado no dia do carregamento dos animais para expedição para o país de destino;

b) Ser redigido pelo menos numa das línguas oficiais do país de destino e numa das línguas do país onde se efectuar a fiscalização na importação prevista no artigo 12.º;

c) Acompanhar os animais no seu exemplar original;

d) Certificar que os animais das espécies bovina e suína correspondem às condições previstas pela presente directiva e às estabelecidas em aplicação desta para a importação com proveniência do país terceiro;

e) Compreender uma só folha;

f) Ser previsto para um só destinatário;

2. O certificado deverá estar em conformidade com o modelo estabelecido de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

Artigo 12.º

1. Os Estados-membros zelarão por que os animais das espécies bovina e suína sejam submetidos, à sua chegada ao território da Comunidade, a uma inspecção sanitária (inspecção na importação) efectuada por um veterinário oficial.

▼B

2. Os Estados-membros zelarão por que seja proibida a circulação na Comunidade de animais das espécies bovina e suína quando se verificar, na inspecção prevista no n.º 1, que:

— os animais não são provenientes do território ou de uma parte do território de um país terceiro incluído na lista estabelecida de acordo com o n.º 1 do artigo 3.º;

— os animais estão atacados, suspeitos de estar atacados ou contaminados por uma doença contagiosa;

— as condições previstas na presente directiva e seus anexos não foram respeitadas pelo país terceiro expedidor;

— o certificado que acompanha os animais não corresponde às condições previstas no artigo 11.º

3. O Estado-membro que efectuou a inspecção referida no n.º 1 tomará todas as medidas que julgar necessárias.

Estas medidas poderão compreender nomeadamente:

a) — A colocação em quarentena se os animais forem suspeitos de estar atacados ou contaminados por uma doença contagiosa;

— a manutenção sob controlo, no caso previsto no quarto travessão do n.º 2, a pedido do exportador, do destinatário ou do seu mandatário, enquanto se aguarda a regularização do certificado;

b) A devolução dos animais que não podem ser admitidos na circulação de acordo com o n.º 2 quando não se lhe opõem razões de polícia sanitária.

Quando não é possível devolver os animais, a autoridade competente ordena o seu abate e indica o estabelecimento a ser utilizado para este fim.

c) O abate e a destruição do conjunto dos animais do lote em causa quando a referida inspecção permite verificar ou suspeitar de uma das doenças epizoóticas cuja lista é estabelecida de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

4. O certificado que acompanha os animais das espécies bovina e suína por ocasião da sua importação deverá, no seguimento da inspecção sanitária (inspecção na importação), incluir uma referência que indique claramente que os animais foram admitidos ou rejeitados.

5. No decurso do trajecto através do território da Comunidade para o Estado-membro de destino, os Estados-membros poderão aplicar as medidas de polícia sanitária referidas no primeiro travessão da alínea a) e na alínea c) do n.º 3, se os animais estiverem atacados, suspeitos de estarem atacados ou contaminados por uma doença contagiosa.

6. Os animais cuja importação foi autorizada e que não se destinam ao Estado-membro que efectuou a inspecção na importação prevista no n.º 1, deverão ser encaminhados para o país de destino sob controlo aduaneiro.

7. Os animais que passaram na inspecção na importação prevista no n.º 1 serão submetidos, no país de destino, às inspecções complementares necessárias a fim de verificar se foram respeitadas as indicações da presente directiva, incluindo as condições especiais definidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º em aplicação do artigo 3.º

Estas inspecções poderão ser efectuadas quer na fronteira, quer em qualquer outro local indicado pela autoridade competente do país de destino, quer em ambos.

8. Todos os encargos ocasionados pela aplicação do presente artigo, incluindo o abate e a destruição dos animais, serão por conta do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário sem indemnização do Estado.

Artigo 13.º

À chegada ao país de destino, os animais para abate deverão ser conduzidos directamente para um matadouro e, de acordo com as exigências

▼B

de polícia sanitária, abatidos o mais tardar no prazo de três dias úteis seguintes à sua entrada nesse matadouro.

Sem prejuízo das condições especiais eventualmente estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, a autoridade competente do país de destino poderá, em função de exigências de polícia sanitária, indicar o matadouro para onde os animais deverão ser encaminhados.

CAPÍTULO III

Importação de carnes frescas

Artigo 14.º

1. As carnes frescas devem ser provenientes de animais que permaneceram no território ou parte de território de um país que conste da lista estabelecida em aplicação do n.º 1 do artigo 3.º pelo menos durante os 3 meses que precederam o seu abate ou desde o nascimento se se tratar de animais com menos de 3 meses de idade.

2. Não obstante as disposições do n.º 1 do artigo 3.º, os Estados-membros só autorizam a importação de carnes frescas provenientes de países terceiros;

a) Indemnes há doze meses das seguintes doenças a que sejam receptivos os animais donde essas carnes são provenientes: peste bovina, febre aftosa de vírus exótico, peste suína africana, paralisia contagiosa dos porcos (doença de Teschen);

b) Nos quais nos últimos doze meses não se administraram vacinas contra as doenças referidas na alínea a) a que sejam receptivos os animais donde essas carnes são provenientes.

Artigo 15.º

Poderá ser decidido, de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, que as disposições do n.º 2, alínea a), do artigo 14.º só se aplicam a uma parte do território de um país terceiro.

De acordo com o mesmo procedimento e em derrogação das disposições do n.º 2, alínea b), do artigo 14.º, a importação de carnes frescas poderá ser admitida, em certas condições, com proveniência de um país terceiro ou de uma parte do território desse país, onde se administraram vacinas contra uma ou mais das doenças referidas no n.º 2, alínea a), do artigo 14.º

Artigo 16.º

Sem prejuízo das disposições dos artigos 14.º e 15.º, os Estados-membros só autorizam a importação de carnes frescas provenientes de um país terceiro quando estas correspondem às condições de polícia sanitária aprovadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º para as importações de carnes frescas provenientes desse país, em conformidade com a espécie animal.

Artigo 17.º

1. Os Estados-membros só autorizam a importação de carnes frescas em carcaças, eventualmente divididas em metades para os suínos, em metades ou em quartos para os bovinos e solípedes, se for possível reconstituir a carcaça de cada animal.

2. Cada importação está subordinada às seguintes condições: as carnes frescas devem:

a) Ter sido obtidas num matadouro que conste da lista estabelecida nos termos do n.º 1 do artigo 4.º;

b) Ser provenientes de um animal para abate que, nos termos do Capítulo V do Anexo B, tenha sido objecto de uma inspecção sanitária «ante mortem» assegurada por um veterinário oficial e tenha sido considerado apto para abate nos termos das disposições da presente directiva, com vista à exportação para a Comunidade;

▼B

c) Ter sido tratadas em condições de higiene em conformidade com o Capítulo VI do Anexo B;

d) Ter sido submetidas, nos termos do Capítulo VII do Anexo B, a uma inspecção de salubridade «post mortem» sob a responsabilidade e o controlo directo de um veterinário oficial e não ter apresentado qualquer alteração, com excepção das lesões traumáticas surgidas pouco antes do abate, deformações ou alterações localizadas, desde que se verifique, se necessário por meio de exames laboratoriais apropriados, que estas não tornam a carcaça e as respectivas miudezas impróprias para o consumo humano ouperigosas para a saúde humana;

e) Ser portadoras de uma marca de salubridade de acordo com o Capítulo X do Anexo B;

f) Ter sido armazenadas, depois de efectuada a inspecção «post mortem» nos termos das disposições previstas na alínea d), em condições de higiene satisfatórias e em conformidade com o Capítulo XII do Anexo B;

g) Ter sido transportadas nos termos do Capítulo XIII do Anexo B e manipuladas em condições de higiene satisfatórias.

3. A carimbagem a tinta das carnes frescas deve ser feita com violeta de metilo.

Podem ser utilizados outros tipos de corante de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

4. Na inspecção de salubridade «post mortem» referida na alínea d) do n.º 2, poderão assistir o veterinário oficial os auxiliares postos sob as suas ordens.

Estes auxiliares devem:

a) Ser designados pela autoridade central competente do país expedidor nos termos das disposições em vigor;

b) Ter uma formação apropriada;

c) Possuir um estatuto que garanta a sua independência em relação aos responsáveis dos estabelecimentos;

d) Não ter qualquer poder de decisão no resultado final da inspecção de salubridade.

Artigo 18.º

1. Em derrogação do n.º 1 do artigo 17.º, os Estados-membros podem permitir as importações:

a) De meias carcaças, de quartos separados ou de miudezas que satisfaçam as condições previstas nos n.ºs 2 e 3 do artigo 17.º e que sejam provenientes de matadouros indicados para este fim de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º;

b) De peças mais pequenas que quartos ou de carnes desossadas que sejam provenientes de instalações de corte controladas nos termos do artigo 4.º e aprovadas para este fim de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º Estas carnes, independentemente das condições previstas nos n.ºs 2 e 3 do artigo 17.º, devem corresponder, pelo menos, às seguintes prescrições:

   i) Ter sido cortadas e obtidas em conformidade com as prescrições do Capítulo VIII do Anexo B;

   ii) Ter sido submetidas ao controlo assegurado por um veterinário oficial, nos termos das disposições do Capítulo IX do Anexo B;

   iii) Corresponder, quanto à sua embalagem, às prescrições do Capítulo XI Anexo B;

   iv) Ser objecto de todos os controlos, efectuados por veterinários da Comunidade, que permitam assegurar que as disposições anteriores foram respeitadas;

   v) Ser objecto, no que diz respeito a carnes frescas de solípedes, de controlos no país de destino com vista a introduzir eventuais restrições à sua utilização.

▼B

2. Poderá ser admitido o corte a quente da carne de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º e em derrogação do n.º 32 do Anexo B. Neste caso, será necessário respeitar pelo menos as seguintes condições:

a) As carnes frescas devem ser transportadas directamente do local de abate para o local de corte. Estes dois locais devem estar situados num mesmo grupo de edifícios e suficientemente próximos um do outro para que as carnes a cortar possam ser transferidas sem transbordo de um local para o outro por meio de prolongamento da rede aérea de manutenção do local de abate. O corte deverá ser realizado imediatamente;

b) As carnes deverão ser transportadas para o local frigorífico previsto no n.º 2, alínea a), do Capítulo II do Anexo B, logo que sejam efectuados o corte e embalagem previstos.

Artigo 19.º

Os artigos 17.º e 18.º não se aplicam:

a) Às carnes frescas que são importadas com autorização do país destino para outros usos que não sejam o consumo humano;

b) Às carnes frescas destinadas a exposições e estudos especiais ou análises, na medida em que o controlo administrativo permita assegurar que essas carnes não serão fornecidas para consumo humano e que, uma vez terminada a exposição ou efectuados os estudos especiais ou a análise, essas carnes sejam retiradas do território da Comunidade ou destruídas, com excepção das quantidades utilizadas na análise.

   Neste caso e no caso referido na alínea a), o país de destino zelará por que as carnes em questão não possam ser utilizadas para fins diferentes daqueles para que foram introduzidas no seu território;

c) Às carnes frescas destinadas exclusivamente ao aprovisionamento de organizações internacionais, sob reserva de aprovação de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º e desde que essas carnes sejam provenientes do país que conste da lista estabelecida de acordo com o n.º 1 do artigo 3.º e que as disposições de polícia sanitária sejam respeitadas. Os Estados-membros em cujos territórios se encontram as organizações internacionais em causa zelarão por que essas carnes não sejam postas em livre circulação.

Artigo 20.º

Os Estados-membros proibem a importação de:

a) Carnes frescas provenientes de varrascos e de porcos criptorquídeos;

b) Carnes frescas que contêm resíduos de substâncias de acção estrogénea ou tireostática, de antibióticos, de antimónio, de arsénico, de pesticidas ou de outras substâncias nocivas ou susceptíveis de eventualmente tornarem o consumo de carnes frescas perigoso ou nocivo para a saúde humana, na medida em que esses resíduos ultrapassem os limites de tolerância admitidos.

   As tolerâncias admitidas serão fixadas pelo Conselho, sob proposta da Comissão, e poderão ser posteriormente alteradas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º;

c) Carnes frescas tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas bem como carnes frescas que provêm de animais aos quais foram administrados tranquilizantes ou outros produtos susceptíveis de alterar a composição ou as características organolépticas;

d) Carnes frescas às quais foram adicionadas substâncias que não sejam as previstas no n.º 3 do artigo 17.º, para a marca de salubridade;

e) Carnes frescas provenientes de animais nos quais foi observada a tuberculose sob qualquer forma ou que foram reconhecidos como tuberculosos em consequência de uma reacção positiva à tuberculina;

▼B

f) Carnes frescas provenientes de animais nos quais foi observada depois do abate quer a tuberculose sob qualquer forma, quer a presença de um ou mais cisticercos vivos ou mortos, quer ainda a presença de triquinas, quando se tratar de animais de espécie suína;

g) Carnes frescas provenientes de animais abatidos quando demasiado jovens;

h) Partes de carcaça ou miudezas que apresentam lesões traumáticas surgidas pouco antes do abate, deformações ou alterações referidas no n.º 2, alínea d), do artigo 17.º;

i) Sangue;

j) Carnes frescas picadas ou tratadas por um processo semelhante;

k) Fragmentos da musculatura, de matérias gordas e de outros tecidos, que resultam do corte e da desossagem da carne ou aderentes aos ossos, bem como fragmentos da musculatura e de outros tecidos da cabeça, com exclusão da língua.

Artigo 21.º

O Conselho, sob proposta da Comissão, estabelecerá um método e as modalidades necessárias para revelar a presença de triquinas nas carnes frescas de animais da espécie suína.

Artigo 22.º

1. Os Estados-membros só autorizarão a importação de carnes frescas mediante a apresentação de um certificado sanitário e de um certificado de salubridade passados por um veterinário oficial de país terceiro expedidor.

Esses certificados devem:

a) Ser redigidos pelo menos numa das línguas oficiais do país de destino e numa das línguas do país onde se efectuam os controlos na importação previstos nos artigos 23.º e 24.º;

b) Acompanhar as carnes frescas no seu exemplar original;

c) Ter uma só folha;

d) Ser previstos para um só destinatário;

O certificado sanitário deverá atestar que as carnes frescas correspondem às exigências sanitárias previstas pela presente directiva e às fixadas em aplicação desta para a importação das carnes frescas provenientes do país terceiro.

2. Este certificado deverá ser em conformidade com o modelo estabelecido de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

3. O certificado de salubridade deverá corresponder, na sua apresentação e conteúdo, ao modelo que consta do Anexo C e ser emitido no dia do carregamento das carnes frescas para expedição para o país de destino.

Artigo 23.º

1. Os Estados-membros zelarão por que as carnes frescas sejam imediatamente submetidas, à sua chegada ao território da Comunidade, a um controlo sanitário efectuado pela autoridade competente, seja qual for o regime aduaneiro em que são declaradas.

2. Sem prejuízo das disposições do n.º 3, os Estados-membros zelarão por que a importação seja proibida quando esse controlo revelar que:

— estas carnes não são provenientes de território ou de uma parte do território de um país terceiro incluído na lista estabelecida de acordo com o n.º 1 do artigo 3.º;

— estas carnes são provenientes do território ou de uma parte do território de um país terceiro de cuja proveniência são proibidas as importações nos termos dos artigos 14.º e 27.º;

▼B

— o certificado sanitário que acompanha estas carnes não está conforme com as condições fixadas em aplicação do artigo 22.º

3. Os Estados-membros autorizarão o transporte de carnes frescas provenientes de um país terceiro para outro país terceiro, na condição de:

a) O interessado fornecer a prova de que o primeiro país terceiro para o qual as carnes são encaminhadas, depois de transitarem pelo território da Comunidade se compromete a não devolver ou reexpedir, em caso algum, para a Comunidade as carnes cuja importação ou trânsito autoriza;

b) O transporte ser anteriormente autorizado pelas autoridades competentes do Estado-membro em cujo território é efectuado o controlo sanitário de importação;

c) O transporte ser efectuado sem transbordo no território da Comunidade sob controlo das autoridades competentes em veículos ou contentores selados pelas autoridades competentes; as únicas manipulações autorizadas no decurso deste transporte são as efectuadas respectivamente no ponto de entrada no território da Comunidade ou no ponto de saída deste, para o transbordo directo de um navio ou de uma aeronave para qualquer outro meio de transporte ou inversamente.

4. Todos os encargos ocasionados pela aplicação do presente artigo serão por conta do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário sem indemnização do Estado.

Artigo 24.º

1. Os Estados-membros zelarão por que cada lote de carnes frescas seja submetido a um controlo de salubridade na importação bem como a um controlo sanitário efectuado por um veterinário oficial.

Os Estados-membros zelarão por que os importadores sejam obrigados a avisar, com a antecedência mínima de dois dias úteis, o serviço local encarregado do controlo de importação do posto onde as carnes frescas serão apresentadas a controlo, especificando a quantidade, a natureza da carne e o momento a partir do qual o controlo poderá ser efectuado.

2. O controlo de salubridade previsto no n.º 1 é feito em todas as carcaças, semi-carcaças e quartos de carcaça em caso de importações efectuadas nos termos do n.º 1 do artigo 17.º e por sondagem em caso de importação de outras peças. Este controlo tem, nomeadamente, como objectivo verificar, nos termos do disposto no n.º 3:

a) O certificado de salubridade, a conformidade das carnes frescas com o estipulado neste certificado, a marcação;

b) O estado de conservação, a presença de sujidade e de agentes patogénicos;

c) A presença de resíduos das substâncias referidas no artigo 20.º;

d) Se o abate e o corte foram efectuados nos estabelecimentos aprovados para este fim;

e) As condições de transporte.

3. Serão aprovadas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º, as modalidades de aplicação necessárias para assegurar a execução uniforme dos controlos referidos no n.º 1, nomeadamente no que respeita à aplicação das disposições do artigo 20.º e mais particularmente os métodos de análise, a frequência e as normas de colheita das amostras.

4. Os Estados-membros proibirão a colocação no mercado de carnes frescas quando se verificar por ocasião dos controlos previstos no n.º 1, que:

— as carnes frescas são impróprias para o consumo humano,

— as condições previstas pela presente directiva e seus anexos não foram preenchidas,

▼B

— um dos certificados referidos no artigo 22.º que acompanha cada um dos lotes não satisfaz as condições previstas no referido artigo.

5. Quando as carnes frescas não puderem ser importadas, deverão ser devolvidas, desde que as considerações de polícia sanitária ou de salubridade não se oponham.

Se a devolução for impossível, deverão ser destruídas no território do Estado-membro onde são efectuados os controlos.

Em derrogação desta disposição e a pedido do importador ou do seu mandatário, o Estado-membro que efectua os controlos sanitários e de salubridade poderá autorizar a sua introdução para outros fins que não sejam o consumo humano, desde que não exista qualquer perigo para homens ou animais e que as carnes sejam provenientes de um país que conste da lista estabelecida nos termos do n.º 1 do artigo 3.º e cujas importações não sejam proibidas nos termos do artigo 28.º. Essas carnes não poderão deixar o território deste Estado-membro que deverá fiscalizar o seu destino.

6. Em todos os casos e no seguimento dos controlos referidos no n.º 1, os certificados deverão incluir uma menção que indique claramente o destino reservado às carnes.

Artigo 25.º

1. As carnes frescas de cada lote, cuja colocação em circulação na Comunidade tenha sido autorizada por um Estado-membro com base nos controlos referidos no n.º 1 do artigo 24.º, deverão, antes do seu encaminhamento para o país de destino, ser acompanhadas de um certificado que corresponda, na sua forma e conteúdo, ao modelo que consta do Anexo D.

Este certificado deverá:

a) Ser passado pelo veterinário competente do posto de controlo ou do lugar de armazenamento;

b) Ser emitido no dia do carregamento para expedição das carnes frescas para o país de destino;

c) Ser redigido pelo menos na língua deste último país;

d) Acompanhar o lote de carnes frescas no seu exemplar original.

Artigo 26.º

Todos os encargos ocasionados pela aplicação dos artigos 24.º e 25.º, nomeadamente os encargos de controlo de carnes frescas, as despesas de armazenamento bem como os encargos eventuais da destruição dessas carnes, correrão por conta do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário sem indemnização do Estado.

CAPÍTULO IV

Disposições comuns

Artigo 27.º

1. Os Estados-membros estabelecerão e comunicarão à Comissão as listas:

a) Dos postos fronteiriços para importação de animais das espécies bovina e suína,

b) Dos postos de controlo para importação de carnes frescas.

Estes postos fronteiriços e de controlo deverão ser aprovados de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

2. Para que os postos fronteiriços referidos na alínea a) do n.º 1 possam ser aprovados, os seus agentes deverão poder dispor, nomeadamente, das instalações necessárias à execução do controlo referido no n.º 1 do artigo 12.º, à desinfecção e à eliminação dos desperdícios de alimentos e da palha da cama, bem como do estrume, da urina e de qualquer outro desperdício.

▼B

3. Para que os postos de controlo referidos na alínea b) do n.º 1 possam ser aprovados, os seus agentes deverão poder pelo menos dispor:

a) De locais de inspecção de dimensões suficientes para permitir o desenrolar normal dos controlos;

b) De locais suficientes de refrigeração e congelamento;

c) De local adequado de descongelamento;

d) De um laboratório.

4. A responsabilidade pelos controlos será assumida por um veterinário oficial. Este poderá fazer-se assistir na execução de tarefas puramente materiais por auxiliares especialmente formados para este efeito.

As modalidades desta assistência serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º

5. Serão designados peritos veterinários para verificar se as instalações dos postos fronteiriços e de controlo aprovados correspondem às condições deste artigo e se os controlos são efectuados em conformidade com a presente directiva.

Estes peritos deverão ter a nacionalidade de um Estado-membro que não seja a do Estado-membro onde está situado o posto a controlar.

As condições de aplicação deste número, nomeadamente a designação dos peritos veterinários e as modalidades de verificação, serão determinadas de acordo com o procedimento no artigo 29.º

6. Todos os encargos ocasionados pela aplicação do primeiro parágrafo do n.º 5 serão por conta da Comunidade.

Artigo 28.º

1. Sem prejuízo das disposições do artigo 6.º, se uma doença contagiosa de animais, susceptível de comprometer o estado sanitário do efectivo pecuário de um dos Estados-membros, surgir ou se propagar num país terceiro, ou se qualquer outro motivo de polícia sanitária o justifica, o Estado-membro em causa proibirá a importação de animais das espécies referidas na presente directiva que sejam provenientes directa ou indirectamente, por intermédio de outro Estado-membro, quer a partir do país terceiro na sua totalidade, quer de uma parte do território deste.

2. Sem prejuízo das disposições do artigo 14.º, se num país terceiro que conste da lista estabelecida nos termos do n.º 1 do artigo 3.º, surgir ou se propagar uma doença contagiosa de animais, susceptível de ser transmitida pelas carnes frescas e de comprometer a saúde pública ou o estado sanitário do efectivo pecuário de um dos Estados-membros, ou se qualquer outro motivo de polícia sanitária o justificar, o Estado-membro em causa proibirá a importação destas carnes provenientes directa ou indirectamente, por intermédio de outro Estado-membro, quer do país terceiro, na sua totalidade, quer da uma parte do território deste.

3. As medidas tomadas pelos Estados-membros com base nos n.os 1 e 2, bem como a sua revogação, devem ser comunicadas imediatamente aos outros Estados-membros e à Comissão com indicação dos respectivos motivos.

O Comité Veterinário Permanente reúne-se imediatamente a seguir a esta comunicação e decide, de acordo com o procedimento previsto no artigo 30.º, se essas medidas devem ser alteradas, nomeadamente com vista a assegurar a sua coordenação com as aprovadas pelos outros Estados-membros, ou se elas devem ser suprimidas.

Se se verificar a situação prevista nos n.os 1 e 2 e for considerado necessário que outros Estados-membros apliquem igualmente as medidas tomadas em aplicação destes números, eventualmente alteradas nos termos do parágrafo precedente, serão aprovadas as

▼B

disposições apropriadas de acordo com o procedimento definido no artigo 30.º

4. O reatamento das importações provenientes do país terceiro em causa será autorizado de acordo com o mesmo procedimento.

Artigo 29.º

1. Nos casos em que se fizer referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão do Conselho de 15 de Outubro de 1968, a seguir designado por «Comité», será convocado imediatamente pelo seu presidente, quer por sua iniciativa, quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio do Comité atribui-se aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não toma parte na votação.

3. O representante da Comissão apresenta um projecto de medidas a tomar. O Comité emite o seu parecer sobre estas medidas num prazo de dois dias. O Comité pronuncia-se por maioria de ►**M1** quarante et une ◄ votos.

4. A Comissão adopta as medidas e põe-nas imediatamente em execução, quando são conformes com o parecer do Comité. Se as medidas não forem conformes ao parecer do Comité ou na falta de parecer, a Comissão submeterá imediatamente ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho adopta as medidas por maioria qualificada.

Se o Conselho não tiver adoptado medidas decorrido um prazo de três meses a contar da data em que lhe foi submetida a questão, a Comissão adoptará as medidas propostas e pô-las-á imediatamente em execução, salvo se o Conselho se tiver pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 30.º

1. Nos casos em que se fizer referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão do Conselho de 15 de Outubro de 1968, a seguir designado por «Comité» será convocado imediatamente pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio do Comité atribui-se aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não toma parte na votação.

3. O representante da Comissão apresenta um projecto de medidas a tomar. O Comité emite o seu parecer sobre estas medidas num prazo de dois dias. O Comité pronuncia-se por maioria de ►**M1** quarante et une ◄ votos.

4. A Comissão adopta as medidas e põe-nas imediatamente em execução, quando estão em conformidade com o parecer do Comité. Se não estiverem em conformidade com o parecer do Comité ou, na falta de parecer, a Comissão submete imediatamente ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho adopta as medidas por maioria qualificada.

Se o Conselho não tiver adoptado medidas decorrido um prazo de quinze dias a contar da data em que lhe foi submetida a questão, a Comissão adoptará as medidas propostas e pô-las-á imediatamente em execução, salvo se o Conselho se tiver pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 31.º

As disposições dos artigos 29.º e 30.º são aplicáveis durante um período de ►**M3** cent deux mois ◄ a contar da data em que o assunto tiver sido submetido ao Comité pela primeira vez, quer em aplicação do n.º 1 do artigo 29.º ou do n.º 1 do artigo 30.º, quer com base em qualquer outra regulamentação análoga.

▼B

Artigo 32.º

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições de natureza legislativa, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento às disposições da presente directiva e seus anexos:

a) Em 1 de Outubro de 1973 no que respeita às disposições do n.º 1 e do n.º 3, alíneas a), b) e c), do artigo 23.º;

b) Em 1 de Janeiro de 1976 no que respeita a todas as outras disposições, com excepção das que prevejam um procedimento comunitário.

2. Os Estados-membros observarão as disposições que prevejam um procedimento comunitário previsto pela directiva para 1 de Janeiro de 1977.

No entanto, deverá decorrer um prazo mínimo de dois anos entre a adopção das medidas decididas com base nestas disposições e a data acima referida.

3. Na data fixada no n.º 2, serão revogados os artigos 4.º e 11.º da Directiva do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de polícia sanitária em matéria de trocas intracomunitárias de animais das espécies bovina e suína, e o artigo 9.º da Directiva do Conselho de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de trocas intracomunitárias de carnes frescas.

▼M4

Artigo 33.º

Na aplicação dos artigos 8.º e 16.º, as condições previstas de acordo com o procedimento do artigo 29.º para as importações efectuadas por certos Estados-membros devem ser pelo menos tão severas como as que os mesmos Estados-membros aplicam no quadro das trocas intracomunitárias.

▼B

Artigo 34.º

A presente directiva não afecta os direitos e obrigações que resultam de convenções sanitárias celebradas entre um ou mais Estados-membros e um ou mais Estados terceiros antes da data de adopção desta directiva.

Na medida em que estas convenções não sejam compatíveis com a presente directiva, o ou os Estados-membros em causa devem recorrer a todos os meios apropriados para eliminar as incompatibilidades verificadas.

Artigo 35.º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

▼B

ANEXO A

CAPÍTULO I

EFECTIVO BOVINO INDEMNE DE TUBERCULOSE

Considera-se oficialmente como indemne de tuberculose um efectivo bovino em que:

a) Todos os bovinos estão isentos de manifestações clínicas de tuberculose;

b) Todos os bovinos com mais de seis semanas reagiram negativamente a, pelo menos, duas provas intradérmicas de tuberculina oficialmente administradas, ocorrendo a primeira seis meses após o fim das operações de saneamento do efectivo, a segunda seis meses depois da primeira e as seguintes com intervalos de um ano. Sempre que, num país terceiro em que a totalidade do efectivo bovino é submetida a operações oficiais de luta contra a tuberculose, a proporção do gado infectado com tuberculose não for superior a 1 % em duas inspecções periódicas consecutivas, com um ano de intervalo, esse intervalo poderá ser alargado para dois anos. Se a proporção do efectivo bovino infectado não for superior a 0,2 % em duas inspecções periódicas consecutivas com intervalo de dois anos, esse intervalo poderá ser alargado para três anos;

c) Nenhum bovino foi introduzido sem um atestado passado por um veterinário oficial certificando que esse animal provém de um efectivo bovino oficialmente indemne de tuberculose e, se tiver mais de seis semanas, que reagiu negativamente a uma prova intradérmica de tuberculina administrada oficialmente:

   i) No entanto, a prova intradérmica de tuberculina não é exigida para um país terceiro em que a percentagem das explorações que tenham bovinos infectados de tuberculose seja inferior a 0,2 %, e se resultar do atestado do veterinário oficial que o animal:

      1. Está devidamente identificado,

      2. Provém de um efectivo bovino oficialmente indemne de tuberculose neste país terceiro,

      3. Não esteve em contacto durante o transporte com bovinos que não provêm de um efectivo bovino oficialmente indemne de tuberculose;

   ii) O atestado previsto em i) pode ser dispensado para um país terceiro onde, pelo menos, durante quatro anos:

      — no mínimo 99,80 % do efectivo bovino é reconhecido oficialmente como indemne de tuberculose,

      — o efectivo que não esteja oficialmente indemne se encontra sob controlo oficial, sendo proibida a saída de bovinos desse efectivo excepto para serem conduzidos ao abate sob controlo oficial.

CAPÍTULO II

ANIMAIS DE ESPÉCIE SUÍNA E EFECTIVOS BOVINO E SUÍNO INDEMNES DE BRUCELOSE

A. **Efectivo bovino**

1. Considera-se como oficialmente indemne de brucelose, um efectivo bovino em que:

   a) Não se encontram animais de espécie bovina vacinados contra a brucelose, a menos que se trate de fêmeas que tenham sido vacinadas pelo menos há três anos;

   b) Todos os bovinos estão isentos de manifestações clínicas de brucelose há pelo menos seis meses;

   c) Todos os bovinos com mais de doze meses de idade:

      i) Apresentam, em duas seroaglutinações practicadas oficialmente com intervalos de três meses no mínimo e doze meses no máximo, um título brucélico inferior a 30 UI aglutinantes por milílitro; a primeira seroaglutinação pode ser substituída por três provas do anel (ring-test) efectuadas com intervalos de três meses, sob condição, no entanto, de a segunda seroaglutinação ser efectuada pelo menos seis semanas após a terceira prova do anel;

      ii) São controlados anualmente para determinar a ausência de brucelose por três provas do anel efectuadas com intervalos de pelo menos três meses, ou duas provas do anel com intervalo de pelo menos três meses e uma sero-aglutinação praticada pelo menos seis semanas após a segunda prova do anel. Quando as provas do anel não forem

▼B

possíveis, proceder-se-á anualmente a duas seroaglutinações com intervalo de três meses no mínimo e de seis meses no maximo. Quando num país terceiro em que a totalidade do efectivo bovino está submetida a operações oficiais de luta contra a brucelose a proporção do efectivo bovino infectado não for superior a 1 %, bastará proceder anualmente a duas provas do anel com intervalo de pelo menos três meses, que serão substituídas, quando não forem realizáveis, por uma única seroaglutinação;

d) Nenhum bovino foi introduzido sem um atestado de um veterinário oficial certificando que esse animal provém de um efectivo bovino oficialmente indemne de brucelose e, se tiver mais de doze meses de idade quem apresentou um título brucélico inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro, numa seroaglutinação oficialmente praticada;

i) No entanto, a seroaglutinação pode ser dispensada para um país terceiro onde a percentagem do efectivo bovino infectado com brucelose não é superior a 0,2 % há mais de dois anos pelo menos e se resultar do atestado passado por um veterinário oficial que o animal:

1. Está devidamente identificado,
2. Provém de um efectivo bovino deste país terceiro oficialmente indemne de brucelose,
3. Não esteve em contacto durante o transporte com bovinos não provenientes de efectivos bovinos oficialmente indemnes;

ii) O atestado previsto em i) pode ser dispensado para um país terceiro onde há mais de quatro anos:

— pelo menos 99,80 % do efectivo bovino está reconhecido oficialmente como indemne de brucelose,

— o efectivo que não esteja oficialmente indemne se encontra sob controlo oficial, sendo proibida a saída de bovinos desse efectivo excepto para serem conduzidos ao abate sob controlo oficial.

2. Considera-se que um efectivo bovino está indemne de brucelose se:

a) Não contém bovinos machos que foram vacinados contra a brucelose;

b) Todas as fêmeas da espécie bovina, ou algumas delas, foram vacinadas até aos seis meses de idade com a vacina viva Buck 19 ou outras vacinas aprovadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 29.º;

c) Todos os bovinos satisfazem as condições indicadas nas alíneas b) e c) do n.º 1, admitindo-se que os bovinos com menos de trinta meses de idade podem apresentar um título brucélico igual ou superior a 30 UI aglutinantes por mililitro mas inferior a 80 UI aglutinantes por mililitro desde que apresentem, nas provas de fixação do complemento:

— um título inferior a 30 unidades CEE, se se tratar de fêmeas vacinadas há menos de doze meses,

— um título inferior a 20 unidades CEE nos restantes casos;

d) Nenhum animal da espécie bovina foi introduzido sem um atestado passado por um veterinário oficial certificando que se encontra nas condições previstas na alínea d) do n.º 1 ou que provém de um efectivo bovino considerado indemne de brucelose e neste caso, se tiver mais de doze meses de idade, que apresentou nos trinta dias anteriores à sua junção ao efectivo um título inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro e uma prova de fixação do complemento negativa, sendo estas provas praticadas oficialmente.

No entanto, caso se trate de um bovino com menos de trinta meses de idade, este poderá apresentar um título brucélico igual ou superior a 30 UI aglutinantes por mililitro mas inferior a 80 UI aglutinantes por mililitro, desde que apresente na prova de fixação do complemento:

— um título inferior a 30 unidades CEE, se se tratar de uma fêmea vacinada há mais de doze meses,

— um título inferior a 20 unidades CEE a partir do décimo segundo mês após a vacinação.

B. **Porcos e efectivo suíno**

1. Considera-se como indemne de brucelose um porco que:

a) Não apresenta manifestações clínicas da doença;

b) Se pesar mais de 25 quilogramas, apresenta nas provas serológicas praticadas oficialmente e efectuadas simultaneamente:

i) um título brucélico inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro, numa seroaglutinação,

ii) um resultado negativo na reacção de fixação do complemento.

▼B

2. Considera-se como indemne de brucelose um efectivo no qual:

   a) Todos os porcos estão isentos de manifestações clínicas da doença, há pelo menos um ano;

   b) Os bovinos que se encontrem ao mesmo tempo na exploração pertencem a um efectivo oficialmente indemne ou a um efectivo indemne de brucelose.

▼B

ANEXO B

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS

1. Os matadouros devem ter pelo menos:

   a) Locais de estabulação ou, se a situação climática o permitir, currais suficientemente espaçosos para albergar os animais; estes currais deverão ser construídos pelo menos sobre solo duro e impermeável, estar equipados para a desinfecção, o abeberamento e a alimentação dos animais e ser dotados de sistemas de evacuação adequados para o escoamento de líquidos para colectores com sifão e rede protectora;

   b) Locais de abate com dimensões que permitam a realização do trabalho de forma satisfatória; sempre que numa instalação de abate se proceda em simultâneo ao abate de porcos e de animais de outras espécies, deverá estar previsto um local especial para o abate dos porcos; este local será no entanto dispensável se o abate dos porcos e dos outros animais for feito em momentos diferentes, devendo neste caso as operações de escaldão, depilação, chamusca e lavagem efectuar-se em locais especiais nitidamente separados da cadeia de abate, quer por um espaço livre de pelo menos 5 metros, quer por uma divisória de pelo menos 3 metros de altura;

   c) Um local para o esvaziamento e a lavagem de estômagos e intestinos;

   d) Instalações para a preparação de estômagos e intestinos, na medida em que estas operações sejam efectuadas no matadouro;

   e) Instalações de armazenagem de sebos, bem como de couros, chifres, unhas e cerdas de porco no caso de estes não serem retirados do matadouro no mesmo dia do abate;

   f) Instalações fechadas à chave ou, se a situação climática o permitir, currais reservados ao albergamento de animais doentes ou suspeitos; instalações fechadas à chave reservadas para abate destes animais, para armazenagem de carnes rejeitadas e de carnes embargadas.

      As instalações ou os currais reservados ao albergamento de animais doentes ou suspeitos, bem como as instalações reservadas ao abate destes animais, não serão obrigatórias para os estabelecimentos onde o abate desses animais é proibido pela regulamentação dos países terceiros;

   g) Instalações frigoríficas suficientemente amplas;

   h) Um local convenientemente preparado, fechado à chave, à disposição exclusiva do serviço veterinário; um local provido de aparelhagem suficiente para possibilitar a realização de exames triquinoscópicos, na medida em que estes sejam obrigatórios;

   i) Vestários, lavabos e duches, bem como sanitários com descarga de água, não podendo estes ter comunicação directa com as salas de trabalho; os lavabos devem estar dotados de água corrente, quente e fria, de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez; os lavabos devem estar localizados na proximidade dos sanitários;

   j) Uma disposição das instalações que permita efectuar em qualquer momento e de uma forma eficaz as operações de inspecção veterinária estabelecidas na presente directiva;

   k) Uma disposição das instalações que permita efectuar o controlo de todas as entradas e saídas do matadouro;

   l) Uma separação adequada entre o sector sujo e o sector limpo, a fim de proteger este de qualquer contaminação e nomeadamente dos cheiros e da poeira;

   m) Nos locais referidos em b), c), d), e), f), g) e i):

      — chão de materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e imputrescível, construído de forma a facilitar o escoamento da água; o encaminhamento desta água para colectores com sifão e rede protectora deve fazer-se ao abrigo do ar;

      — paredas lisas que sejam cobertas, até uma altura de pelo menos 3 metros, de revestimento ou pintura lavável e de cor clara e cujos ângulos e cantos sejam arredondados;

   n) Ventilação adequada e boa evacuação de vapores nos locais onde se trabalha com as carnes;

   o) Nestes locais, uma iluminação adequada, natural ou artificial, que não altere as cores;

▼B

p) Uma instalação de abastecimento de água exclusivamente potável sob pressão e em quantidade suficiente; no entanto, é autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a produção de vapor desde que a canalização instalada para esse efeito não permita a utilização desta água para outros fins. Além disso, poderá ser autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a refrigeração de instalações frigoríficas. Neste caso, a canalização da água não potável deverá ser bem diferenciada da canalização da água potável e não deverá atravessar os locais onde se encontram as carnes frescas;

q) Uma instalação que forneça quantidade suficiente de água potável quente;

r) Um dispositivo para evacuação de águas residuais que corresponda aos requisitos de higiene;

s) Nos locais de trabalho, dispositivos suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos e do material de trabalho; estes dispositivos deverão estar localizados o mais próximo possível dos postos de trabalho; as torneiras não deverão ser accionáveis à mão; estas instalações deverão ser dotadas de água corrente, quente e fria, de produtos de limpeza e desinfecção, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez; para a limpeza dos utensílios a água não deverá ter uma temperatura inferior a 82 ºC;

t) Um dispositivo que permita, após o atordoamento, que a preparação do animal seja efectuada tanto quanto possível com este suspenso; quando o esfolamento se fizer em berços metálicos, estes deverão ser de materiais inalteráveis e ter uma altura suficiente para que a carcaça não toque no chão;

u) Uma rede de vias aéreas para a colocação posterior das carnes frescas;

v) Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.;

w) Utensílios e material de trabalho, nomeadamente recipientes para bandulhos, de material inalterável, de fácil limpeza e desinfecção;

x) Um local especialmente preparado para os estrumes;

y) Um local e os dispositivos necessários para a limpeza e desinfecção de veículos. Este local e estes dispositivos não são exigidos se existirem disposições que tornem obrigatória a limpeza e desinfecção dos veículos pelos serviços públicos, devendo estes estar situados nas proximidades do matadouro quando se tratar de veículos rodoviários.

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO DE INSTALAÇÕES DE CORTE DE RESES

2. As instalações de corte devem ter pelo menos:

a) Uma instalação frigorífica suficientemente ampla para a conservação das carnas frescas;

b) Um local para as operações de corte e de desossagem, bem como para as operações de acondicionamento previstas no n.º 46;

c) Um local para as operações de embalagem previstas no n.º 45 e para a expedição de carnes frescas;

d) Um local convenientemente preparado, fechado à chave, à disposição exclusiva do serviço veterinário;

e) Um local dotado da aparelhagem necessária para possibilitar a realização de exames triquinoscópicos, se estes forem efectuados no estabelecimento;

f) Vestiários, lavabos e duches, bem como sanitários com descarga de água, não podendo estes últimos ter comunicação directa com as salas de trabalho; os lavabos devem estar dotados de água corrente, quente e fria, de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez; os lavabos devem estar localizados na proximidade dos sanitários;

g) Recipientes especiais, estanques, de materiais inalteráveis, munidos de tampa e de um sistema de fecho que impeça as pessoas não autorizadas de manusearem o respectivo conteúdo, destinados a receber carnes ou resíduos de carne resultantes do corte e não destinados a consumo humano, ou um local fechado à chave destinado a receber as carnes ou resíduos de carne se a sua abundância o tornar necessário ou ainda se estes não forem retirados ou destruídos no final de cada dia de trabalho;

▼B

h) Nos locais previstos em a) e b):

— chão de materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e imputrescível, construído de forma a facilitar o escoamento da água; o encaminhamento desta água para colectores com sifão e rede protectora deve ser feito ao abrigo do ar;

— paredes lisas que sejam cobertas, atá uma altura de pelo menos 3 metros, de revestimento ou pintura lavável, de cor clara e cujos ângulos e cantos sejam arrendondados;

i) Um dispositivo de refrigeração que permita, nos locais referidos em a) e b), manter as carnes frescas permanentemente a uma temperatura interior igual ou inferior a + 7 ºC;

j) Um termómetro ou um teletermómetro registador no local de corte;

k) Uma disposição das instalações que permita efectuar em qualquer momento e de uma forma eficaz as operações de inspecção e controlo veterinário estabelecidas na presente directiva;

l) Uma disposição das instalações que assegure uma ventilação adequada dos locais onde se trabalha com as carnes frescas;

m) Nos locais onde se trabalha com as carnes frescas, uma iluminação, natural ou artificial, que não altere as cores;

n) Uma instalação de abastecimento de água exclusivamente potável sob pressão e em quantidade suficiente; no entanto, é autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a produção de vapor desde que a canalização instalada para esse efeito não permita a utilização desta água para outros fins. Além disso, poderá ser autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a refrigeração de instalações frigoríficas. As canalizações da água não potável deverão ser bem diferenciadas das de água potável e não deverão atravessar os locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas;

o) Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente;

p) Um dispositivo para evacuação de águas residuais que corresponda aos requisitos de higiene;

q) Nos locais onde se trabalha com as carnes frescas, dispositivos suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos e do material de trabalho, que deverão estar localizados o mais próximo possível dos postos de trabalho. As torneiras não deverão ser accionáveis à mão. Estas instalações deverão ser dotadas de água corrente, quente e fria, de produtos de limpeza e desinfecção, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez. Para a limpeza dos utensílios, a água não deverá ter uma temperatura inferior a 82 ºC;

r) Um equipamento que corresponda às exigências da higiene para armazenamento das carnes frescas e o depósito dos recipientes utilizados para estas, de modo que nem as carnes, nem os recipientes entrem em contacto directo com o chão;

s) Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.;

t) Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, as mesas de corte, os pratos de corte amovíveis, os recipientes, as cintas transportadoras e as serras, feitos de material resistente à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes frescas, e fáceis de limpar e desinfectar. É proibido o uso da madeira.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO PARA OS ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS SITUADOS FORA DOS MATADOUROS E DAS INSTALAÇÕES DE CORTE DE RESES

3. Os entrepostos frigoríficos situados fora dos matadouros e das instalações de corte devem ter pelo menos:

a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar e de desinfectar, nas quais a carne fresca possa ser armazenada de modo a que sejam respeitadas as temperaturas previstas no n.º 48.

Estas instalações não devem estar ligadas de nenhuma forma a outras onde são armazenados outros géneros que não sejam carnes frescas.

Os dispositivos de refrigeração instalados no tecto devem estar dotados de um sistema de escoamento bem isolado e ligado directamente às condutas de evacuação.

▼B

Os dispositivos de refrigeração instalados no chão devem ser colocados em escavações dotadas de um sistema de evacuação independente ou ligado directamente ao do estabelecimento;

b) Instalações especiais, fechadas à chave, nas quais são armazenadas as carnes frescas embargadas ou apreendidas;

c) Um local convenientemente preparado, fechado à chave, à disposição exclusiva do serviço veterinário;

d) Um local e os dispositivos necessários para a limpeza e desinfecção de veículos. Este local e dispositivos não são exigidos se existirem disposições que tornem obrigatória a limpeza e a desinfecção dos veículos pelos serviços públicos, devendo estes, quando se tratar de veículos rodoviários, situar-se na proximidade do matadouro;

e) Nos locais referidos em a) e b):

— chão de materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e imputrescível, construído de forma a facilitar o escoamento da água; o encaminhamento desta água para colectores com sifão e rede protectora deve ser feito ao abrigo do ar;

— paredes lisas que sejam cobertas até uma altura de pelo menos 3 metros de revestimento ou pintura lavável, de cor clara e cujos ângulos e cantos sejam arredondados;

— portas de materiais inalteráveis e, se forem de madeira, recobertas dos dois lados com revestimento ou tinta. Os painéis destas portas devem ser resistentes a choques e construídos de forma a não transmitir às carnes qualquer substância nociva; não devem ter qualquer fissura;

— chão, paredes, tecto e canalizações isolados com materiais imputrescíveis, impermeáveis e que não libertem qualquer cheiro;

f) O equipamento necessário para obter e manter as temperaturas previstas no n.º 48;

g) Nas câmaras frigoríficas, instalações resistentes à corrosão, que permitam evitar que a carne fresca entre em contacto directo com o chão e com as paredes, por ocasião do transporte ou armazenamento;

h) Uma instalação de abastecimento de água exclusivamente potável sob pressão e em quantidade suficiente; no entanto, é autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a produção de vapor desde que a canalização instalada para esse efeito não permita a utilização desta água para outros fins. Além disso, pode ser autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para a refrigeração de instalações frigoríficas. Neste caso, a canalização da água não potável deve ser bem diferenciada da canalização de água potável e não deve atravessar as zonas onde se encontram as carnes frescas;

i) Um dispositivo para evacuação de águas residuais que corresponda aos requisitos da higiene;

j) Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, etc.;

k) Iluminação adequada, natural ou artificial, que não altere as cores;

l) Ventilação adequada;

m) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfecção das mãos e do material de trabalho; estes dispositivos devem estar localizados o mais perto posvível dos locais de armazenagem; as torneiras não devem ser accionáveis à mão; estas instalações devem estar dotadas de água corrente, quente e fria, de produtos de limpeza e desinfecção, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez; para a limpeza dos utensílios a água não deve ter uma temperatura inferior a 82 ºC;

n) Vestiários, lavabos e duches, bem como sanitários com descarga de água; os lavabos devem estar dotados de água corrente, quente e fria, de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, bem como de toalhas de mão utilizáveis uma única vez; os lavabos devem estar localizados próximo dos sanitários;

o) Um termómetro ou um teletermómetro registador em cada local de armazenagem;

▼B

CAPÍTULO IV

HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES E DO MATERIAL NOS ESTABELECIMENTOS

4. Exige-se o mais perfeito estado de limpeza, tanto do pessoal, como das instalações e do material:

   a) O pessoal deve, nomeadamente, observar asseio quanto ao vestuário de trabalho e penteado e usar se for caso disso também uma protecção na cabeça. O pessoal afecto ao abate dos animais, ao trabalho ou ao manuseamento de carnes frescas é obrigado a lavar e desinfectar as mãos várias vezes ao longo do dia de trabalho, bem como a cada retoma do trabalho. As pessoas que tenham estado em contacto com animais doentes ou carne infectada devem sem demora lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os em seguida. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;

   b) Nenhum animal deve penetrar nos estabelecimentos com excepção, no caso dos matadouros, dos animais destinados a abate e, no caso dos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento. Deverá ser sistematicamente efectuada a destruição de roedores e insectos e de qualquer outro tipo de bicharia;

   c) O material e os instrumentos utilizados no trabalho ou no armazenamento de carnes frescas devem ser mantidos em bom estado de conservação e de asseio. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no final das operações diárias e antes de ser reutilizados no caso de terem sido contaminados, nomeadamente por germes de alguma doença.

5. Os locais, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para fins diferentes do trabalho da carne fresca. Os utensílios que servem para o corte de carne fresca só devem ser utilizados para esse efeito.

6. As carnes frescas e os recipientes que as contêm não devem entrar em contacto directo com a chão.

7. A utilização de detergentes, de desinfectantes e de meios de luta contra animais nocivos não deve afectar a salubridade das carnes frescas.

8. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; no entanto, é autorizado a título excepcional o uso de água não potável para a produção de vapor desde que a canalização instalada para esse efeito não permita a utilização desta água para outros fins. Além disso, pode ser autorizada a título excepcional a utilização de água não potável para a refrigeração de instalações frigoríficas. A canalização da água não potável deve ser bem diferenciada da canalização de água potável e não deve atravessar os locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas.

9. É proibido espalhar serradura ou qualquer outra matéria análoga no chão dos locais de trabalho e de armazenagem de carnes frescas.

10. O corte deverá ser efectuado de forma a evitar qualquer sujidade nas carnes frescas.

    Os fragmentos de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes frescas provenientes do corte e não destinadas a consumo humano vão sendo recolhidas sucessivamente nos recipientes a que se refere a alínea g) do n.º 2.

11. Quando se procede ao abate, ao corte, ao trabalho ou outro manuseamento de carnes frescas, é proibida a presença de pessoas susceptíveis de contaminar as carnes, nomeadamente das que:

    a) Estejam atacadas ou sejam suspeitas de estar atacadas de tifo abdominal, de paratifo A e B, de enterite infecciosa (salmonelose), disenteria, hepatite infecciosa, escarlatina, ou sejam portadoras de agentes destas doenças;

    b) Estejam atacadas ou sejam suspeitas de estar atacadas de tuberculose contagiosa;

    c) Estejam atacadas de alguma doença de pele contagiosa;

    d) Exerçam simultaneamente uma actividade pela qual sejam susceptíveis de transmitir micróbios às carnes frescas;

    e) Sejam portadoras de pensos nas mãos, excepto quando os pensos forem estanques e se destinem a proteger feridas não purulentas.

12. Deve ser exigido um atestado médico a todas as pessoas afectas ao trabalho com carnes frescas. Esse atestado deverá certificar que nada obsta a essa afectação; este atestado deverá ser renovado anualmente e sempre que o veterinário oficial o solicite, devendo ser mantido à disposição deste.

▼B

CAPÍTULO V

INSPECÇÃO SANITÁRIA «ANTE MORTEM»

13. Os animais devem ser submetidos à inspecção «ante mortem» no dia da sua entrada no matadouro. Este exame deverá ser repetido imediatamente antes do abate se o animal tiver permanecido mais de 24 horas em estabulação.

14. O veterinário oficial deve proceder à inspecção «ante mortem» segundo as normas da profissão e em condições adequadas de iluminação.

15. A inspecção deve permitir determinar:

    a) Se os animais estão atacados de alguma doença transmissível ao homem e aos outros animais, ou se apresentam sintomas ou se encontram num estado geral que permita recear o aparecimento de tais doenças;

    b) Se apresentam sintomas de doença ou de perturbação do seu estado geral;

    c) Se estão em estado de fatiga ou de excitação.

16. Não podem ser abatidos, para importação de carnes frescas pela Comunidade, os animais:

    a) Que apresentem uma das manifestações enumeradas nas alíneas a) e b) do n.º 15;

    b) Que não tenham sido postos em repouso durante um período suficiente; este período não pode ser inferior a 24 horas para os animais fatigados ou excitados;

    c) Nos quais tenha sido observada tuberculose sob qualquer forma ou que tenham sido considerados tuberculosos no seguimento de uma reacção positiva à tuberculina.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DO ABATE E DO CORTE

17. Os animais para abate introduzidos nos locais de abate deverão ser sacrificados imediatamente.

18. A sangria deve ser completa. O sangue destinado a consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos. Não poderá ser mexido à mão mas tão-somente com auxílio de instrumentos, de acordo com as exigências de higiene.

19. Excepto para os porcos, é obrigatório o esfolamento completo e imediato. Se os porcos não forem esfolados, deverão ser-lhes imediatamente arrancadas as cerdas.

20. A evisceração deve ser efectuada sem demora e terminada o mais tardar meia hora após a sangria. O pulmão, o coração, o fígado, o baço e o mediastino podem ser separados ou deixados aderentes à carcaça pelas suas ligações naturais. Se forem separados, deve ser-lhes atribuído um número ou qualquer outro meio de identificação que permita determinar a carcaça a que pertencem; isto é igualmente válido para a cabeça, a língua, o tracto digestivo e qualquer outra parte do animal necessária à inspecção. As referidas partes devem permanecer perto da carcaça até ao final da inspecção. Para todas as espécies, os rins devem permanecer aderentes à carcaça pelas suas ligações naturais, sendo contudo libertados dos seus invólucros gordurosos.

21. A limpeza das carnes frescas com auxílio de esfregões, bem como o sopro, são proibidos. No entanto, pode ser autorizado o sopro de um órgão quando imposto por um ritual religioso, mas o referido órgão não deve ser admitido para exportação pela Comunidade.

22. As carcaças de solípedes, de porcos com mais de quatro semanas de idade e de bovinos com mais de três meses de idade devem ser apresentadas para inspecção, cortadas ao meio pela linha longitudinal da coluna vertebral. No caso dos porcos e dos solípedes, a cabeça deve também se apartida longitudinalmente. Se as necessidades de inspecção o exigirem, o veterinário oficial pode impor que o golpe longitudinal seja praticado na carcaça de qualquer animal.

23. Até ao final da inspecção é proibido proceder ao desmembramento da carcaça, ao levantamento ou ao tratamento de qualquer parte do animal abatido.

24. As carnes frescas embargadas ou apreendidas, os estômagos, os intestinos, os couros e peles, os cornos, as unhas e as cerdas de porco devem ser colocados logo que possível em locais próprios.

▼B

CAPÍTULO VII

INSPECÇÃO SANITÁRIA «POST MORTEM»

25. Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas à inspecção imediatamente após o abate.

26. A inspecção «post mortem» deve compreender:

a) O exame visual do animal abatido;

b) A palpação de certos órgãos, nomeadamente o pulmão, o fígado, o baco, o útero, a mama e a língua;

c) Incisões nos órgãos e nos gânglios.

Se no exame visual ou na palpação de certos órgãos, um animal apresentar lesões susceptíveis de implicar a contaminação das carcaças, dos equipamentos, do pessoal ou dos locais de trabalho, aqueles órgãos não deverão sofrer qualquer incisão nos locais de abate;

d) A procura de anomalias de consistência, de cor, de cheiro e eventualmente de sabor;

e) Em caso de necessidade, exames laboratoriais que visem nomeadamente a detecção das substâncias enumeradas nas alíneas b), c) e d) do artigo 20.º

27. O veterinário oficial deve examinar em especial:

a) A cor do sangue, a sua capacidade de coagulação e a presença eventual de corpos estranhos;

b) A cabeça, a garganta, os gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotídeos *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei)*, bem como as amígdalas, tendo-se retirado a língua de forma a permitir uma inspecção pormenorizada da boca, incluindo a parte posterior. As amígdalas devem ser retiradas após a inspecção;

c) O pulmão, a traqueia-artéria, o esófago, os gânglios brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eperteriales et mediastinales)*, sendo a traqueia e as principais ramificações brônquicas golpeadas longitudinalmente e sofrendo o pulmão, no terço inferior, uma incisão perpendicular ao seu eixo principal;

d) O pericárdio e o coração, sendo este último objecto de uma incisão longitudinal de forma a abrir os ventrículos e atravessar a divisória interventricular;

e) O diafragma;

f) O fígado, a vesícula e os canais biliares, bem como os gânglios retro-hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);*

g) O tracto gastro-intestinal, o mesentério, os gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);*

h) O baço;

i) Os rins e os respectivos gânglios linfáticos (Lnn. renales), a bexiga;

j) A pleura e o peritoneu

k) Os órgãos genitais; na vaca, o útero será aberto por uma incisão longitudinal;

l) A mama e seus gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarii);* na vaca as mamas são abertas por uma longa e profunda incisão até aos seios galactóforos *(Lnn. sinus lactiferes);*

m) A região umbilical e as articulações dos animais jovens; em caso de dúvida a região umbilical deve ser objecto de uma incisão e as articulações abertas.

Os gânglios linfáticos acima referidos devem ser sistematicamente retirados e cortados no sentido do seu eixo principal em lascas tão finas quanto possível.

Em caso de dúvida, deve proceder-se igualmente ao corte, nas mesmas condições, dos seguintes gânglios: cervicais superficiais, prescapulares *(Lnn. cerviales superficiales)*, axilares próprios, axilares acessórios ou axilares da primeira costela *(Lnn. axillaire proprii et primae costae)*, supra-esternais *(Lnn. sternales craniales)*, cervicais profundos *(Lnn. cervicales profundi)*, costo-cervicais *(Lnn. costo-cervicales)*, poplíteos *(Lnn. poplitei)*, precrurais *(Lnn. subiliaci),* isquiáticos *(Lnn. ischiatici),* ilíacos e lomboaórticos *(Lnn. iliaci et lumbales)*.

Nos ovinos e nos caprinos, a abertura do coração e a incisão dos gânglios linfáticos da cabeça só devem ser efectuados em caso de dúvida.

▼B

28. O veterinário oficial deve, por outro lado, efectuar sistematicamente:

A. A pesquisa da cisticercose:

a) Em bovinos com mais de seis semanas de idade, ao nível:

— da língua cuja musculatura deve ser golpeada longitudinalmente na face inferior sem a ferir demasiadamente;

— do esófago, que deve ser separado da traqueia;

— do coração, que além da incisão referida no n.º 27, alínea d), deve ser cortado em dois pontos opostos, das aurículas à ponta;

— dos masséteros externos e internos, que devem ser golpeados em dois planos paralelos ao maxilar inferior, incisão essa que vai do bordo inferior deste maxilar à inserção muscular superior;

— do diafragma, cuja parte muscular deve ser separada da serosa;

— das superfícies musculares da carcaça directamente visíveis;

b) Em suínos, ao nível das superfícies musculares directamente visíveis e em especial ao nível dos músculos da coxa, da parede abdominal, dos psoas libertos do tecido adiposo, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe.

B. A pesquisa da distomatose nos bovinos, ovinos e caprinos mediante incisões realizadas sobre a face estomacal do fígado e abrangendo os canais biliares, bem como por meio de uma incisão profunda da base do lobo de Spiegel.

C. A pesquiza do mormo nos solípedes, mediante exame atento das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios nasais e suas ramificações depois de aberta a cabeça no plano mediano e removida a divisória nasal.

CAPÍTULO VIII

DETERMINAÇÕES RELATIVAS AS CARNES FRESCAS DESTINADAS A SER CORTADAS

29. O corte mais desenvolvido que o corte em metades ou em quartos, ou a desossagem, só são autorizados nas instalações de corte de rezes.

30. O empresário ou o seu representante é obrigado a facilitar as operações de controlo da empresa, nomeadamente a efectuar qualquer manipulação considerada útil e a colocar à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias; em particular, deve estar em condições de, sempre que solicitado, dar conhecimento ao veterinário oficial encarregado do controlo da proveniência das carnes frescas entradas no seu estabelecimento.

31. As carnes frescas que não preencham as condições desta directiva não podem encontrar-se nas instalações de corte aprovadas a menos que estejam depositadas em locais especiais; devem ser cortadas noutros sítios e em momentos diferentes das carnes frescas que correspondam às referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso em qualquer momento aos entrepostos frigoríficos e a todos os locais de trabalho a fim de garantir o respeito rigoroso pelas disposições precedentes.

32. As carnes frescas destinadas a ser cortadas devem ser colocadas na secção de corte desde a sua entrada, no local referido na alínea a) do n.º 2 até ao momento da sua utilização; este local deve assegurar em permanência a manutenção de uma temperatura interior igual ou inferior a + 7 ºC para as carcaças e respectivas peças.

33. As carnes frescas devem ser introduzidas nos locais referidos na alínea b) do n.º 2 à medida das necessidades. Assim que o corte e a embalagem prevista estejam efectuados, devem as carnes frescas ser transportadas para a instalação frigorífica referida na alínea a) do n.º 2.

34. Durante o corte, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a + 10 ºC.

35. Durante os trabalhos de corte, de desossagem e de embalagem tal como esta está prevista nos n.ºs 45 e 46, a carne fresca deve ser mantida a uma temperatura interior igual ou inferior a + 7 ºC. No momento do corte, o pH da carne fresca não deve ser superior a 6,1: este exame deve fazer-se no músculo grande dorsal à altura da décima terceira costela.

36. A limpeza das carnes frescas com auxílio de esfregões, bem como o sopro, são proibidos.

No entanto, pode ser autorizado o sopro de um órgão quando imposto por um ritual religioso, mas o referido órgão não deve ser admitido para exportação com destino à Comunidade.

▼B

CAPÍTULO IX

CONTROLO SANITÁRIO DAS CARNES FRESCAS CORTADAS

37. As instalações de corte estão submetidas a um controlo exercido por um veterinário oficial. Este deve ser prevenido com a necessária antecedência sempre que se proceda ao corte de carnes frescas destinadas a ser importadas pela Comunidade.

38. O controlo do veterinário oficial compreende pelo menos as seguintes tarefas:

— controlo do registo de entradas das carnes frescas e de saídas das carnes frescas cortadas,

— inspecção sanitária das carnes frescas apresentadas nas instalações de corte e destinadas a ser importadas pela Comunidade;

— inspecção sanitária das carnes frescas destinadas à importação pela Comunidade antes das operações de corte e no momento da sua saída da secção de corte,

— emissão e entrega dos documentos comprovativos do controlo das carnes frescas cortadas, previstos nos n.º 44 e no artigo 22.º,

— controlo do estado de asseio dos locais, das instalações e dos utensílios previstos no Capítulo IV, bem como da higiene do pessoal,

— execução de todas as colheitas necessárias com vista a efectuar exames laboratorias destinados a detectar, por exemplo, a presença de germes nocivos, de aditivos ou de outras substâncias químicas não autorizadas. Os resultados destes exames serão lançados em registo,

— qualquer outro controlo que considerar útil ou necessário para respeitar as determinações comunitárias na matéria.

CAPÍTULO X

MARCA DE SALUBRIDADE

39. A marca de salubridade deve ser aposta sob as responsabilidade do veterinário oficial. Para esse efeito o veterinário detém e conserva:

a) Os instrumentos próprios para a marca de salubridade das carnes frescas, que só pode entregar ao pessoal auxiliar no exacto momento da marcação e apenas pelo lapso de tempo necessário para esta;

b) As etiquetas referidas no n.º 44 a que já tenha sido aposto o carimbo previsto no presente capítulo. Estas etiquetas são entregues ao pessoal auxiliar no exacto momento em que devem ser afixadas e em número correspondente às necessidades.

40. A marca de salubridade deve ser um carimbo de forma oval com 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura. Neste carimbo devem figurar as indicações seguintes, em caracteres perfeitamente legíveis:

— na parte superior, o nome do país terceiro expedidor, em maiúsculas ou, se for caso disso, a sigla aceite para esse país no quadro da convenção internacional que rege a matrícula de veículos a motor;

— ao centro, o número de aprovação veterinária do matadouro.

Os caracteres devem ter 0,8 cm de altura para as letras e 1 cm para os algarismos.

O carimbo pode conter uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes frescas.

41. As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo com o auxílio de um cunho que corresponda ao disposto no n.º 40:

— as que pesem mais de 60 kg devem exibir a marca do cunho em cada meia carcaça pelo menos nos seguintes locais: face exterior da coxa, lombos, dorso, peito, espádua e pleura,

— as restantes devem exibir, pelo menos, quatro marcas do cunho apostas nas espáduas e na face exterior das coxas.

42. Os fígados são marcados a fogo com auxílio de um cunho que corresponda ao disposto no n.º 40.

As cabeças, as línguas, os corações são marcados a tinta ou a fogo com auxílio de um cunho que corresponda ao disposto no n.º 40.

No entanto, a marcação das línguas e corações não é obrigatória para os bovinos de menos de três meses, os suínos, os ovinos e os caprinos.

43. As peças, com excepção do sebo, da banha, da cauda, das orelhas e dos pés, obtidos nas secções de corte a partir de carcaças regularmente marcadas, devem, na medida em que não exibam a marca do carimbo, ser marcados

▼B

a tinta ou a fogo com o auxílio de um cunho que corresponda ao dissto no n.º 40 e contenha o número da instalação de corte de rezes, em vez do número de aprovação veterinária do matadouro.

Os pedaços de toucinho e de peito cuja pele foi retirada, podem ser agrupados em lotes até ao limite de cinco peças; cada lote e cada peça, se esta estiver isolada, deve ser marcado com selo de chumbo sob controlo oficial e munido de uma etiqueta que corresponda às exigências do n.º 44.

A marcação também pode ser efectuada por meio de um selo em placa de forma oval. Este selo em placa, a colocar em cada pedaço, deve ser concebido por forma a impossibilitar a sua repetida utilização; deve ser feito de materiais resistentes e corresponder a todas as exigências de higiene. No selo em placa devem figurar as indicações seguintes, em caracteres perfeitamente legíveis:

— na parte superior, em maiúsculas, a sigla do país terceiro expedidor, tal como é aceite no quadro da convenção que rege a matrícula de veículos a motor,

— ao centro, o número de aprovação veterinária da instalação de corte.

Os caracteres devem ter 0,2 cm de altura, tanto para as letras como para os algarismos.

O selo em placa pode conter uma indicação que permita a identificação do veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

44. As embalagens devem estar munidas de uma etiqueta bem visível, na qual figure uma marca bem legível, réplica de uma das marcas referidas nos n.os 40 e 43. Esta etiqueta deverá ser colocada de forma que seja rasgada na abertura da embalagem. Esta etiqueta terá, além disso, um número de série.

CAPÍTULO XI

EMBALAGEM DAS CARNES FRESCAS CORTADAS

45. a) As embalagens (por exemplo, caixas, caixotes) devem corresponder a todas as normas de higiene, nomeadamente:

— não poder alterar as características organolépticas das carnes frescas,

— não poder transmitir às carnes frescas substâncias nocivas para a saúde humana,

— ter solidez suficiente para garantir a protecção eficaz frescas durante o transporte e manuseamento.

b) As embalagens não devem ser novamente utilizadas para embalar carnes frescas, excepto se forem de materiais resistentes à corrosão e de fácil limpeza e forem previamente limpas e desinfectadas.

46. Quando as carnes frescas cortadas ou as miudezas forem embrulhadas numa embalagem (por exemplo, folhas de plástico) em contacto directo com elas, essa operação deve ser efectuada logo após o corte e de forma a corresponder às normas de higiene.

Com excepção dos pedaços de toucinho e de peito, a carne fresca cortada deve ser, em todos os casos, provida de uma embalagem de protecção, excepto se for transportada suspensa.

Estas embalagens devem ser transparentes, incolores e corresponder, por outro lado, ao requisitos referidos na alínea a) do n.º 45; não podem ser novamente utilizadas para a embalagem de carnes frescas.

47. As embalagens referidas nos n.os 45 e 46 apenas poderão conter carnes frescas cortadas pertencentes à mesma espécie animal.

CAPÍTULO XII

ARMAZENAGEM

48. As carnes frescas destinadas à importação na Comunidade devem ser refrigeradas imediatamente após a inspecção «post mortem» e mantidas em permanência a uma temperatura interior igual ou inferir a + 7 ºC para as carcaças e suas peças e + 3 ºC para as miudezas.

CAPÍTULO XIII

TRANSPORTE

49. As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte concebidos e equipados de forma a assegurar as temperaturas referidas no n.º 48 durante todo o transporte e a manter a identidade das carnes.

▼B

50. Os meios de transporte destas carnes devem obedecer aos seguintes requisitos:

    a) As paredes interiores ou quaisquer outras partes que possam entrar em contacto com as carnes frescas devem ser de materiais resistentes à corrosão e que não possam alterar as características organolépticas das carnes frescas nem tornar estas nocivas para a saúde humana; estas paredes devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar;

    b) Devem estar munidos de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra insectos e poeiras e ser estanques de forma a impedir qualquer escosmento de líquidos;

    c) Para o transporte das carcaças, das metades ou dos quartos, bem como da carne fresca cortada não embalada, devem estar munidos de dispositivos de suspensão em material resistente à corrosão, colocados a uma altura que impeça as carnes frescas de tocar no chão; esta disposição não se aplica às carnes congeladas e providas de embalagem higiénica.

51. Os meios de transporte de carnes frescas não podem em caso algum ser utilizados para o transporte de animais vivos ou de qualquer produto susceptível de alterar ou contaminar as carnes frescas.

52. Nenhum outro produto pode ser transportado ao mesmo tempo que as carnes frescas no mesmo veículo ou engenho. Além disso, os estômagos só. poderão ser transportados se tiverem sido branqueados, e as cabeças e as patas se tiverem sido esfoladas ou escaldadas e peladas.

53. As carnes frescas não podem ser transportadas num veículo ou engenho que não seja próprio para o efeito ou não tenha sido desinfectado.

54. As carcaças, as metades e os quartos, com excepção da carne congelada embalada em condições conformes com as exigências de higiene, devem ser sempre transportadas suspensas. As outras peças, bem como as miudezas, devem ser suspensas ou colocadas em suportes se não estiverem envolvidas em embalagens ou contidas em recipientes de material resistente à corrosão. Estes suportes, embalagens ou recipientes devem obedecer às exigências de higiene e às disposições da presente directiva. As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques aos líquidos e matérias gordurosas. Os recipientes e suportes só poderão ser utilizados novamente depois de limpos e desinfectados.

55. O veterinário deve certificar-se antes da expedição que os meios de transporte e as condições de carregamento obedecem aos requisitos de higiene fixados no presente capítulo.

▼B

ANEXO C

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas (1) destinadas a .....
(nome do Estado-membro da CEE)

Nº ..... (2)

País expedidor .....

Ministério .....

Serviço .....

Referência ..... (facultativa)

I. Identificação das carnes:

Carnes de .....
(espécie animal)

Natureza das peças .....

Natureza da embalagem .....

Número de peças ou de unidades da embalagem .....

Peso líquido .....

II. Proveniência das carnes:

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) aprovado(s). .....

.....

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária da(s) instalação(ões) de corte aprovada(s)

.....

III. Destino das carnes:

As carnes são expedidas de .....
(local de expedição)

para .....
(país e local de destino)

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

.....

Nome e endereço do expedidor .....

.....

Nome e endereço do destinatário .....

.....

(1) Carnes frescas: Segundo a directiva relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas provenientes de países terceiros, todas as partes próprias para consumo humano de animais domésticos pertencentes às espécies bovina, suína, ovina, caprina e de solípedes, que não tenham sofrido qualquer tratamento para assegurar a sua conservação; no entanto, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para os vagões e camiões indicar o número de matrícula e para os aviões o número do voo.

▼B

IV. Atestado de salubridade:

O veterinário oficial abaixo assinado atesta:

a) — que las carnes acima indicadas (1),

— que a etiqueta colocada nas embalagens das carnes acima indicadas (1),

apresenta(m) (1) o carimbo que certifica que as carnes provêm na totalidade de animais abatidos em matadouros aprovados para a exportação com destino ao país destinatário;

b) Que as referidas carnes são consideradas próprias para consumo humano na sequência de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com as exigências do país destinatário;

c) Que foram cortadas numa instalação de corte aprovada (1);

d) Que foram — não foram — sujeitas a um exame triquinoscópio (1);

e) Que os meios de transporte e as condições de carregamento das carnes desta remessa estão conformes com as exigências de higiene previstas para a expedição para os países destinatários.

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

.....

(Assinatura do veterinário oficial)

(1) Riscar o que não interessa.

▼B

ANEXO D

CERTIFICADO DE CONTROLO DE IMPORTAÇÃO VÁLIDO PARA AS CARNES FRESCAS IMPORTADAS COM PROVENIÊNCIA DE PAÍSES TERCEIROS

Estado-membro no qual foi efectuado o controlo na importação .....

Posto de controlo .....

Natureza das carnes .....

Acondicionamento .....

Número de carcaças .....

Número de meias carcaças .....

Número de quartos de carcaça ou de caixas .....

Peso líquido .....

País terceiro de origem .....

O veterinário oficial abaixo assinado atesta que as carnes que são objecto do presente certificado foram inspeccionadas no momento do seu encaminhamento.

(Local e data) Veterinário oficial

....