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

►B REGULAMENTO (CE) N.º 1774/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 3 de Outubro de 2002

que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano

(JO L 273 de 10.10.2002, p. 1)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Regulamento (CE) n.º 808/2003 da Comissão de 12 de Maio de 2003	L 117	1	13.5.2003

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1774/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 3 de Outubro de 2002

que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente, o n.º 4, alínea b), do seu artigo 152.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão ([1]),

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

Tendo consultado o Comité das Regiões,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ([3]) à luz do projecto comum aprovado pelo Comité de Conciliação em 12 de Setembro de 2002,

Considerando o seguinte:

(1) A Directiva 90/667/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, que estabelece as normas sanitárias para a eliminação e a transformação de resíduos animais, para a sua colocação no mercado e para a prevenção da presença de agentes patogénicos nos alimentos para animais de origem animal ou à base de peixe e que altera a Directiva 90/425/CEE ([4]), estatui o princípio de que todos os resíduos animais, independentemente da sua origem, podem ser utilizados para a produção de matérias para alimentação animal após tratamento adequado.

(2) Desde a adopção da referida directiva, o Comité Científico Director emitiu uma série de pareceres, cuja principal conclusão é que os subprodutos animais derivados de animais considerados impróprios para consumo humano na sequência de uma inspecção sanitária não devem entrar na cadeia alimentar animal.

(3) À luz desses pareceres científicos, deverá estabelecer-se uma distinção entre as medidas a aplicar, em função da natureza dos subprodutos animais utilizados. Há que limitar as possíveis utilizações de certas matérias de origem animal e prever regras para a utilização de subprodutos animais para outros fins que não a alimentação, assim como para a sua eliminação.

(4) À luz da experiência adquirida nos últimos anos, convém clarificar a relação entre a Directiva 90/667/CEE e a legislação comunitária relativa ao ambiente. O presente regulamento não deverá afectar a aplicação da legislação ambiental existente nem estorvar o desenvolvimento de novas regras de protecção ambiental, em especial no que toca aos resíduos biodegradáveis.

A este propósito, a Comissão comprometeu-se a elaborar até ao final de 2004 uma directiva sobre resíduos biodegradáveis, incluindo os restos de cozinha e de mesa, a fim de estabelecer regras sobre o uso, recolha e reciclagem seguros destes resíduos, bem como de controlar eventuais contaminações.

(5) A Conferência Científica Internacional sobre a farinha de carne e de ossos, organizada pela Comissão e pelo Parlamento Europeu

([1]) JO C 96 E de 27.3.2001, p. 40.
([2]) JO C 193 de 10.7.2001, p. 32.
([3]) Parecer do Parlamento Europeu de 12 de Junho de 2001 (JO C 53 E de 28.2.2002, p. 84), Posição Comum do Conselho de 20 de Novembro de 2001 (JO C 45 E de 19.2.2002, p. 70) e Decisão do Parlamento Europeu de 13 de Março de 2002 (ainda não publicada no Jornal Oficial). Decisão do Parlamento Europeu de 24 de Setembro de 2002 e decisão do Conselho de 23 de Setembro de 2002.
([4]) JO L 363 de 27.12.1990, p. 51. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1994.

▼B

e realizada em Bruxelas em 1 e 2 de Julho de 1997, deu início a um debate sobre a produção e utilização de farinhas de carne e de ossos na alimentação animal. A conferência apelou para que se prosseguisse a reflexão sobre a política futura neste domínio. Em Novembro de 1997, a fim de lançar o debate público mais vasto possível sobre o futuro da legislação comunitária em matéria de alimentação animal, a Comissão ultimou um documento de consulta sobre as farinhas de carne e de ossos. Dessa consulta ressalta que há um reconhecimento generalizado da necessidade de alterar a Directiva 90/667/CEE a fim de a actualizar de acordo com as novas informações científicas disponíveis.

(6) Na sua resolução sobre a BSE e a segurança dos alimentos para animais ([1]) de 16 de Novembro de 2000, o Parlamento Europeu apelou a uma proibição da utilização de proteínas animais nos alimentos para animais até que o presente regulamento entrasse em vigor.

(7) Os pareceres científicos disponíveis sugerem, nomeadamente, que a alimentação de uma espécie animal com proteínas derivadas da transformação dos corpos ou partes de corpos de animais da mesma espécie apresenta um risco de propagação de doença. Por conseguinte, como medida de precaução, esta prática deve ser proibida. Deverão ser adoptadas regras de execução que garantam a necessária separação dos subprodutos animais destinados à alimentação animal em todas as fases de transformação, armazenagem e transporte. Todavia, deverá haver a possibilidade de estabelecer derrogações a essa proibição geral, em relação a peixes e a animais para produção de peles, se justificadas por parecer científico.

(8) Os restos de cozinha e de mesa que contenham produtos de origem animal podem também constituir um vector de propagação de doenças. Todos os restos de cozinha e de mesa provenientes de meios de transporte que efectuem transportes internacionais devem ser eliminados com segurança. Os restos de cozinha e de mesa produzidos na Comunidade não deverão ser utilizados na alimentação de animais de criação que não sejam animais para produção de peles.

(9) Desde Outubro de 1996, o Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão efectuou uma série de inspecções nos Estados-Membros para avaliar a presença e a gestão dos principais factores de risco e os processos de vigilância relativos à BSE. Parte dessa avaliação incidiu nos sistemas de transformação comercial de subprodutos animais e noutros métodos de eliminação de resíduos animais. Dessas inspecções resultaram conclusões gerais e uma série de recomendações, respeitantes nomeadamente à rastreabilidade dos subprodutos animais.

(10) Para evitar qualquer risco de dispersão de organismos patogénicos e/ou resíduos, os subprodutos animais devem ser transformados, armazenados e mantidos separados numa unidade aprovada e supervisada, designada pelo Estado-Membro em questão, ou ser eliminados de outra forma adequada. Em determinadas circunstâncias, principalmente quando a distância, o tempo de transporte ou problemas de capacidade o justifiquem, a unidade de transformação, de incineração ou de co-incineração designada pode situar-se noutro Estado-Membro.

(11) A Directiva 2000/76/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 4 de Dezembro de 2000, relativa à incineração de resíduos ([2]) não se aplica às unidades de incineração se os resíduos tratados consistirem apenas em carcaças de animais. É necessário estabelecer as prescrições mínimas para essas unidades de incineração, a fim de proteger a sanidade animal e a saúde pública. Na pendência da adopção de prescrições comunitárias, os Estados-

([1]) JO C 223 de 8.8.2001, p. 281.
([2]) JO L 332 de 28.12.2000, p. 91.

▼B

Membros podem aprovar legislação relativa ao ambiente para as referidas unidades. Devem aplicar-se prescrições menos rígidas às unidades de incineração de baixa capacidade, tais como as situadas nas explorações e nos crematórios de animais de companhia, atendendo ao menor risco dos materiais tratados e a fim de evitar movimentações escusadas dos subprodutos animais.

(12) Devem ser estabelecidas regras específicas para a realização de controlos nas unidades de transformação, nomeadamente no que diz respeito aos processos pormenorizados de validação dos métodos de transformação e de auto-supervisão da produção.

(13) Pode ser oportuno estabelecer derrogações às regras relativas à utilização de subprodutos animais para facilitar a alimentação de animais não destinados ao consumo humano. As autoridades competentes devem controlar essa utilização.

(14) Pode também ser oportuno estabelecer derrogações que permitam a eliminação de subprodutos animais *in loco*, em circunstâncias controladas. A Comissão deverá receber as informações necessárias que lhe permitam acompanhar a situação e, se for caso disso, estabelecer regras de execução.

(15) A fim de assegurar a aplicação uniforme das normas sanitárias, deverão ser efectuadas inspecções comunitárias nos Estados-Membros. As inspecções deverão também incluir sistemas de auditoria.

(16) A legislação comunitária em matéria sanitária baseia-se em dados científicos sólidos. Por esse motivo, deverão ser consultados, sempre que necessário, os comités científicos competentes criados pelas Decisões 97/404/CE [1] e 97/579/CE [2] da Comissão. Nomeadamente, é necessário obter novos pareceres científicos sobre a utilização de produtos de origem animal em fertilizantes orgânicos e correctivos orgânicos do solo. Na pendência da adopção de regras comunitárias à luz desses pareceres, os Estados-Membros podem manter ou adoptar regras nacionais mais rigorosas que as previstas no presente regulamento, desde que essas regras respeitem a restante legislação comunitária aplicável.

(17) Os Estados-Membros abordam de forma muito variada a questão da participação financeira na transformação, recolha, armazenagem e eliminação de subprodutos animais. Para evitar que essas diferenças possam afectar as condições de concorrência entre produtos agrícolas, é necessário efectuar uma análise e, se necessário, tomar medidas adequadas a nível da Comunidade.

(18) Atento o que precede, afigura-se necessária a revisão fundamental das normas comunitárias aplicáveis aos subprodutos animais.

(19) Os subprodutos animais não destinados ao consumo humano (nomeadamente, as proteínas animais transformadas, as gorduras animais fundidas, os alimentos para animais de companhia, os couros e peles e a lã) estão incluídos na lista de produtos do anexo I do Tratado. A colocação desses produtos no mercado constitui uma fonte importante de rendimento de uma parte da população agrícola. Para assegurar o desenvolvimento racional do sector e aumentar a sua produtividade, devem ser fixadas, a nível comunitário, regras de polícia sanitária e de saúde pública para os produtos em questão. Devido aos riscos significativos de propagação das doenças a que os animais estão expostos, é necessário precisar, em relação a certos subprodutos animais, os requisitos respeitantes à sua colocação no mercado, nomeadamente quando os subprodutos se destinem a regiões com elevado estatuto sanitário.

([1]) JO L 169 de 27.6.1997, p. 85. Decisão alterada pela Decisão 2000/443/CE (JO L 179 de 18.7.2000, p. 13).

([2]) JO L 237 de 28.8.1997, p. 18. Decisão alterada pela Decisão 2000/443/CE.

▼B

(20) Para assegurar que os produtos importados de países terceiros satisfaçam padrões de higiene pelo menos iguais ou equivalentes aos padrões de higiene aplicados pela Comunidade, deverá ser introduzido um sistema de aprovação para os países terceiros e respectivos estabelecimentos, bem como um processo de inspecções comunitárias destinado a assegurar o cumprimento das condições dessa aprovação. A importação, de países terceiros, de alimentos para animais de companhia e de matérias-primas para alimentos para animais de companhia pode efectuar-se em condições diferentes das aplicáveis às mesmas matérias produzidas na Comunidade, nomeadamente no que diz respeito às garantias exigidas relativamente aos resíduos de substâncias proibidas em conformidade com a Directiva 96/22/CE do Conselho de 29 de Abril de 1996 relativa à proibição de certas substâncias com efeitos hormonais ou tireostáticos e de substâncias β-agonistas em produção animal e que revoga as Directivas 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/299/CEE [1]. Para assegurar que esses alimentos para animais de companhia e essas matérias-primas sejam utilizados exclusivamente para o fim previsto, é necessário estabelecer medidas de controlo adequadas na importação das matérias objecto de normas derrogatórias.

(21) Os subprodutos animais em trânsito pela Comunidade e os originários da Comunidade destinados à exportação podem criar um risco de sanidade animal e saúde pública dentro da Comunidade. Por conseguinte, alguns requisitos estabelecidos no presente regulamento deverão aplicar-se a esses movimentos.

(22) O documento de acompanhamento dos produtos de origem animal constitui o meio mais adequado para assegurar à autoridade competente do local de destino que uma remessa cumpre as disposições do presente regulamento. Deverá ser mantido o certificado sanitário para efeitos de verificação do destino de certos produtos importados.

(23) A Directiva 92/118/CEE, de 17 de Dezembro de 1992, que define as condições sanitárias e de polícia sanitária que regem o comércio e as importações na Comunidade de produtos não sujeitos, no que respeita às referidas condições, às regulamentações comunitárias específicas referidas no capítulo I do anexo A da Directiva 89/662/CEE e, no que respeita aos agentes patogénicos, da Directiva 90/425/CEE [2] prossegue os referidos objectivos.

(24) O Conselho e a Comissão aprovaram diversas decisões de execução das Directivas 90/667/CEE e 92/118/CEE. Por outro lado, a Directiva 92/118/CEE foi substancialmente alterada, estando previstas diversas outras alterações. Assim sendo, o sector dos subprodutos animais é regido por um elevado número de diplomas comunitários, pelo que há necessidade de simplificação.

(25) Dessa simplificação resultará uma maior transparência no que diz respeito às regras sanitárias específicas aplicáveis aos produtos de origem animal não destinados ao consumo humano. A simplificação de legislação sanitária específica não deve dar origem a desregulamentação. É necessário manter e, a fim de garantir a protecção da saúde pública e da sanidade animal, reforçar as regras sanitárias aplicáveis aos produtos de origem animal não destinados ao consumo humano.

(26) Os produtos em questão deverão obedecer às regras aplicáveis aos controlos veterinários, incluindo os controlos por parte dos peritos da Comissão, e a eventuais medidas de salvaguarda estabelecidas pela Directiva 90/425/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa aos controlos veterinários e zootécnicos

[1] JO L 125 de 25.3.1996, p. 3.
[2] JO L 62 de 15.3.1993, p. 49. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2001/7/CE da Comissão (JO L 2 de 5.1.2001, p. 27).

▼B

aplicáveis ao comércio intracomunitário de certos animais vivos e produtos, na perspectiva da realização do mercado interno ([1]).

(27) Deverão ser realizados controlos efectivos dos produtos importados para a Comunidade. Esse objectivo pode ser alcançado através da aplicação dos controlos previstos pela Directiva 97/ /78/CE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1997, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade ([2]).

(28) Consequentemente deverão ser revogadas a Directiva 90/667/ /CEE, a Decisão 95/348/CE do Conselho, de 22 de Junho de 1995, que estabelece as normas veterinárias e de sanidade animal aplicáveis no Reino Unido e na Irlanda ao tratamento de certos tipos de resíduos destinados a serem comercializados localmente como alimentos para certas categorias de animais ([3]), e a Decisão 1999/534/CE do Conselho, de 19 de Julho de 1999, relativa a medidas de protecção aplicáveis ao tratamento de determinados resíduos animais no que respeita às encefalopatias espongiformes transmissíveis e que altera a Decisão 97/735/CE da Comissão ([4]).

(29) A fim de atender à evolução técnica e científica deverá assegurar-se uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-Membros, no âmbito do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e de Saúde Animal Veterinário Permanente, criado pelo Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios ([5]).

(30) As medidas necessárias à implementação do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE ([6]), de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão.

ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Âmbito

1. O presente regulamento estabelece as regras de sanidade animal e de saúde pública:

a) Relativas à recolha, ao transporte, à armazenagem, ao manuseamento, à transformação e à utilização ou eliminação de subprodutos animais, a fim de evitar que esses produtos apresentem um risco para a sanidade animal ou a saúde pública;

b) Relativas à colocação no mercado e, em certos casos específicos, à exportação e ao trânsito de subprodutos animais e dos produtos deles derivados referidos nos anexos VII e VIII.

2. O presente regulamento não se aplica:

a) Aos alimentos crus para animais de companhia originários de lojas de venda a retalho ou de instalações adjacentes a pontos de venda,

([1]) JO L 224 de 18.8.1990, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 92/118/CEE.
([2]) JO L 24 de 30.1.1998, p. 9.
([3]) JO L 202 de 26.8.1995, p. 8.
([4]) JO L 204 de 4.8.1999, p. 37.
([5]) JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([6]) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23. (Rectificação: JO L 269 de 19.10.1999, p. 45).

▼B

quando a desmancha e a armazenagem sejam efectuadas apenas com o objectivo de fornecer o consumidor directamente no próprio local;

b) Ao leite líquido e colostro eliminados ou utilizados na exploração de origem;

c) Aos cadáveres inteiros ou partes de animais selvagens relativamente aos quais não haja suspeitas de estarem infectados com doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais, com excepção de peixe desembarcado para fins comerciais e cadáveres ou partes de animais selvagens utilizados para realizar troféus de caça;

d) Aos alimentos crus para animais de companhia destinados a utilização no próprio local e derivados de animais abatidos na exploração de origem para utilização exclusiva como géneros alimentícios pelo agricultor e pela sua família, em conformidade com legislação nacional;

e) Aos restos de cozinha e de mesa, a menos que:

i) Provenham de meios de transporte que efectuem transportes internacionais;

ii) Sejam destinados ao consumo animal; ou

iii) Sejam destinados à utilização numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem;

f) Aos óvulos, embriões e sémen destinados a reprodução; e

g) Ao trânsito por via aérea ou marítima.

3. O presente regulamento não afecta a legislação veterinária aplicável à erradicação e ao controlo de certas doenças.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, são aplicáveis as definições seguintes:

a) Subprodutos animais: cadáveres inteiros ou partes de animais ou produtos de origem animal contemplados nos artigos 4.º, 5.º e 6.º, não destinados ao consumo humano, incluindo óvulos, embriões e sémen;

b) Matérias da categoria 1: subprodutos animais contemplados no artigo 4.º;

c) Matérias da categoria 2: subprodutos animais contemplados no artigo 5.º;

d) Matérias da categoria 3: subprodutos animais contemplados no artigo 6.º;

e) Animais: quaisquer vertebrados ou invertebrados (incluindo peixes, répteis e anfíbios);

f) Animais de criação: animais mantidos, engordados ou criados por seres humanos e utilizados para a produção de alimentos (incluindo carne, leite e ovos), lã, peles com pêlo, penas, peles ou quaisquer outros produtos de origem animal;

g) Animais selvagens: quaisquer animais não criados pelo ser humano;

h) Animais de companhia: quaisquer animais pertencentes a espécies habitualmente alimentadas e criadas por seres humanos para fins não agrícolas e não destinados a serem consumidos;

i) Autoridade competente: a autoridade central de um Estado-Membro responsável pelo cumprimento das regras do presente regulamento ou qualquer autoridade em quem aquela tenha delegado essa competência, nomeadamente no que se refere ao controlo dos alimentos para animais; inclui, se disso for caso, a autoridade correspondente de um país terceiro;

j) Colocação no mercado: qualquer operação que tenha por objectivo fornecer a terceiros, na Comunidade, subprodutos animais, ou

▼B

produtos deles derivados abrangidos pelo presente regulamento, para efeitos de venda ou de qualquer outra forma de transferência para terceiros, a título gratuito ou oneroso, ou de armazenagem com vista ao fornecimento a terceiros;

k) Comércio: comércio de mercadorias entre Estados-Membros nos termos do n.º 2 do artigo 23.º do Tratado;

l) Trânsito: uma deslocação de um país terceiro para outro que passe através da Comunidade;

m) Produtor: qualquer pessoa de cuja actividade resultem subprodutos animais;

n) EET: todas as encefalopatias espongiformes transmissíveis, com excepção das que ocorrem nos seres humanos;

o) Matérias de risco especificadas: matérias referidas no anexo V do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Maio de 2001, que estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de certas encefalopatias espongiformes transmissíveis ([1]).

2. São igualmente aplicáveis as definições específicas constantes do anexo I.

Artigo 3.º

Obrigações gerais

1. Os subprodutos animais e seus derivados devem ser recolhidos, transportados, armazenados, manuseados, transformados, eliminados, colocados no mercado, exportados, transportados em trânsito e utilizados em conformidade com o presente regulamento.

2. Os Estados-Membros podem, porém, submeter à legislação nacional a importação e colocação no mercado de produtos não contemplados nos anexos VII e VIII, na pendência de aprovação de uma decisão nos termos do procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º. Informarão sem demora a Comissão do recurso a esta faculdade.

3. Os Estados-Membros, quer cada um por si quer em cooperação, velarão por que exista uma infra-estrutura suficiente para garantir o cumprimento da regra referida no n.º 1.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO, RECOLHA, TRANSPORTE, ELIMINAÇÃO, TRANSFORMAÇÃO, UTILIZAÇÃO E ARMAZENAGEM INTERMÉDIA DE SUBPRODUTOS ANIMAIS

Artigo 4.º

Matérias da categoria 1

1. As matérias da categoria 1 incluem os subprodutos animais a seguir descritos ou quaisquer matérias que contenham esses subprodutos:

a) Todas as partes do corpo, incluindo os couros e peles, dos seguintes animais:

i) Animais suspeitos de estarem infectados com uma EET nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 ou nos quais a presença de uma EET tenha sido oficialmente confirmada;

ii) Animais abatidos no âmbito de medidas de erradicação de EET;

iii) Animais não incluídos nas categorias dos animais de criação e dos animais selvagens, como, por exemplo, os animais de companhia, os animais de jardim zoológico e os animais de circo;

([1]) JO L 147 de 31.5.2001, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1326/2001 da Comissão (JO L 177 de 30.6.2001, p. 60).

▼B

iv) Animais para experiências, na acepção do artigo 2.º da Directiva 86/609/CEE do Conselho, de 24 de Novembro de 1986, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros respeitantes à protecção dos animais utilizados para fins experimentais e outros fins científicos ([1]); e

v) Animais selvagens, quando se suspeite estarem infectados com doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais;

b) i) Matérias de risco especificadas; e

ii) Sempre que, aquando da eliminação, não tenham sido removidas as matérias de risco especificadas, cadáveres inteiros de animais que contenham essas matérias;

c) Produtos derivados de animais a que tenham sido administradas substâncias proibidas nos termos da Directiva 96/22/CE e produtos de origem animal que contenham resíduos de contaminantes ambientais e outras substâncias enumeradas no ponto 3 do grupo B do anexo I da Directiva 96/23/CE do Conselho, de 29 de Abril de 1996, relativa às medidas de controlo a aplicar a certas substâncias e aos seus resíduos nos animais vivos e respectivos produtos e que revoga as Directivas 85/358/CEE e 86/469/CEE e as Decisões 89/ /187/CEE e 91/664/CEE do Conselho ([2]), se esses resíduos excederem o limite permitido estabelecido pela legislação comunitária ou, na sua ausência, pela legislação nacional;

d) Todas as matérias animais recolhidas aquando do tratamento de águas residuais das unidades de transformação da categoria 1 e outras instalações em que sejam removidas matérias de risco especificadas, incluindo refugos de depuração, matérias de desassoreamento, misturas de gorduras e óleos, lamas e matérias removidas do sistema de escoamento dessas unidades, excepto se estiverem isentas de matérias ou partes de matérias de risco especificadas;

e) Restos de cozinha e de mesa provenientes de meios de transporte que efectuem transportes internacionais; e

f) Misturas de matérias da categoria 1 com matérias da categoria 2 ou matérias da categoria 3, ou ambas, incluindo quaisquer matérias destinadas a transformação numa unidade de transformação da categoria 1.

2. As matérias da categoria 1 serão recolhidas, transportadas e identificadas sem demoras desnecessárias em conformidade com o artigo 7.º e, salvo se disposto em contrário no artigos 23.º e 24.º, serão:

a) Directamente eliminadas como resíduos por incineração numa unidade de incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º;

b) Transformadas numa unidade de transformação aprovada nos termos do artigo 13.º, mediante a aplicação de qualquer dos métodos de transformação 1 a 5 ou, nos casos em que as autoridades competentes assim o exijam, do método de transformação 1, sendo as matérias resultantes marcadas de forma permanente, sempre que seja tecnicamente possível com cheiro, em conformidade com o capítulo I do anexo VI e por fim eliminadas como resíduos por incineração ou por co-incineração numa unidade de incineração ou de co-incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º;

c) Com exclusão das matérias referidas na alínea a), subalíneas i) e ii), do n.º 1, transformadas numa unidade de transformação aprovada nos termos do artigo 13.º mediante a aplicação do método de transformação 1, sendo as matérias resultantes marcadas de forma permanente, sempre que seja tecnicamente possível com cheiro, em conformidade com o capítulo I do anexo VI e por fim eliminadas como resíduos por enterramento num aterro aprovado nos termos

([1]) JO L 358 de 18.12.1986, p. 1.
([2]) JO L 125 de 23.5.1996, p. 10.

▼B

da Directiva 1999/31/CE do Conselho, de 26 de Abril de 1999, relativa à deposição de resíduos em aterros ([1]);

d) No caso de restos de cozinha e de mesa contemplados na alínea e) do n.º 1, eliminados como resíduos por enterramento num aterro aprovado nos termos da Directiva 1999/31/CE; ou

e) Em função da evolução dos conhecimentos científicos, eliminadas por outros meios aprovados de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente. Esses meios podem substituir ou complementar os previstos nas alíneas a) a d).

3. O manuseamento ou armazenagem intermédios das matérias da categoria 1 só serão efectuados em unidades intermédias da categoria 1 aprovadas em conformidade com o artigo 10.º

4. As matérias da categoria 1 não serão importadas nem exportadas senão nos termos do presente regulamento ou de regras estabelecidas em conformidade com o procedimento a que se refere o n.º 2 do artigo 33.º. Contudo, a importação ou exportação de matérias de risco especificadas só se efectuará em conformidade com o n.º 1 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 999/2001.

Artigo 5.º

Matérias da categoria 2

1. As matérias da categoria 2 incluem os subprodutos animais a seguir descritos ou quaisquer matérias que contenham esses subprodutos:

a) Chorume e conteúdo do aparelho digestivo;

b) Todas as matérias animais recolhidas aquando do tratamento das águas residuais de matadouros, com excepção de matadouros abrangidos pelo n.º 1, alínea d), do artigo 4.º ou das unidades de transformação da categoria 2, incluindo os refugos de depuração, as matérias de desassoreamento, as misturas de gorduras e óleos, as lamas e as matérias removidas do sistema de escoamento destas unidades;

c) Produtos de origem animal que contenham resíduos de medicamentos veterinários e contaminantes enumerados nos pontos 1 e 2 do grupo B do anexo I da Directiva 96/23/CE, se esses resíduos excederem o limite permitido estabelecido pela legislação comunitária;

d) Produtos de origem animal, com excepção das matérias da categoria 1, que tenham sido importados de países terceiros e que, por ocasião das inspecções previstas na legislação comunitária, se verifique não cumprirem os requisitos veterinários para a sua importação para a Comunidade, salvo se forem reexpedidos ou se a sua importação for aceite mediante restrições estabelecidas na legislação comunitária;

e) Animais ou partes de animais não contemplados no artigo 4.º que não tenham sido abatidos para consumo humano, incluindo os animais abatidos para erradicação de uma doença epizoótica;

f) Misturas de matérias da categoria 2 com matérias da categoria 3, incluindo quaisquer matérias destinadas a transformação numa unidade de transformação da categoria 2; e

g) Subprodutos animais, com excepção das matérias das categorias 1 ou 3.

([1]) JO L 182 de 16.7.1999, p. 1.

▼B

2. As matérias da categoria 2 serão recolhidas, transportadas e identificadas sem demoras desnecessárias em conformidade com o artigo 7.º e, salvo se disposto em contrário nos artigos 23.º e 24.º, serão:

a) Directamente eliminadas como resíduos, por incineração numa unidade de incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º;

b) Transformadas numa unidade de transformação aprovada nos termos do artigo 13.º, mediante a aplicação de qualquer dos métodos de transformação 1 a 5 ou, se a autoridade competente assim o exigir, pela aplicação do método 1, sendo as matérias resultantes marcadas de forma permanente, se tecnicamente possível com cheiro, em conformidade com o capítulo I do anexo VI, e:

   i) Eliminadas como resíduos por incineração ou co-incineração numa unidade de incineração ou de co-incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º; ou

   ii) No caso das gorduras animais fundidas, sujeitas a transformação suplementar em derivados de gorduras, numa unidade oleoquímica da categoria 2 aprovada em conformidade com o artigo 14.º, para utilização como fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo ou para outras utilizações técnicas que não sejam no domínio dos cosméticos, dos produtos farmacêuticos ou dos dispositivos médicos;

c) Transformadas numa unidade de transformação aprovada nos termos do artigo 13.º, mediante a aplicação do método de transformação 1, sendo as matérias resultantes marcadas de forma permanente, sempre que seja tecnicamente possível com cheiro, em conformidade com o capítulo I do anexo VI, e:

   i) No caso das matérias proteicas resultantes, utilizadas como fertilizante orgânico ou correctivo orgânico do solo em cumprimento de quaisquer eventuais requisitos adoptados de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente;

   ii) Transformadas numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem aprovada em conformidade com o artigo 15.º; ou

   iii) Eliminadas como resíduos por enterramento num aterro aprovado nos termos da Directiva 1999/31/CE;

d) No caso das matérias derivadas de peixe, ensiladas ou submetidas a compostagem em cumprimento de regras adoptadas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º;

e) No caso do chorume, do conteúdo do aparelho digestivo, separado do aparelho digestivo, do leite e do colostro, se as autoridades competentes não considerarem que apresentam um risco de propagação de uma doença transmissível grave:

   i) Utilizadas, sem transformação, como matéria-prima numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem aprovada em conformidade com o artigo 15.º ou tratadas numa unidade técnica aprovada para o efeito em conformidade com o artigo 18.º;

   ii) Espalhadas no solo em conformidade com o presente regulamento, ou

   iii) Transformadas numa unidade de biogás ou submetidas a compostagem em cumprimento de regras adoptadas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º;

f) No caso dos cadáveres inteiros ou partes de animais selvagens não suspeitos de estarem infectados com doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais, utilizadas para realizar troféus de caça numa unidade técnica aprovada para esse efeito em conformidade com o artigo 18.º; ou

g) Eliminadas por outros meios, ou utilizadas de outros modos, em cumprimento das regras adoptadas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente. Esses meios ou modos podem substituir ou complementar os previstos nas alíneas a) a f).

▼B

3. O manuseamento ou armazenagem intermédios das matérias da categoria 2 só serão efectuados em unidades intermédias da categoria 2 aprovadas em conformidade com o artigo 10.º

4. As matérias da categoria 2 não serão colocadas no mercado nem exportadas senão nos termos do presente regulamento ou das regras estabelecidas em conformidade com o procedimento a que se refere o n.º 2 do artigo 33.º

Artigo 6.º

Matérias da categoria 3

1. As matérias da categoria 3 incluem os subprodutos animais a seguir descritos ou quaisquer matérias que contenham esses subprodutos:

a) Partes de animais abatidos, próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas que, por motivos comerciais, não se destinem ao consumo humano;

b) Partes de animais abatidos, rejeitadas como impróprias para consumo humano, mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e derivadas de carcaças que sejam próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

c) Couros e peles, cascos e cornos, cerdas de suíno e penas originários de animais abatidos num matadouro, depois de submetidos a uma inspecção *ante mortem* da qual resulte que são próprios para abate destinado a consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

d) Sangue obtido de animais não ruminantes que sejam abatidos num matadouro, depois de submetidos a uma inspecção *ante mortem* da qual resulte que são próprios para abate destinado a consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

e) Subprodutos animais derivados do fabrico de produtos destinados ao consumo humano, incluindo os ossos desengordurados e os torresmos;

f) Restos de géneros alimentícios de origem animal ou restos de géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal, para além dos restos de cozinha e de mesa, que já não se destinem ao consumo humano, por motivos comerciais ou devido a problemas de fabrico ou embalagem ou a outros defeitos que não apresentem qualquer risco para os seres humanos ou os animais;

g) Leite cru originário de animais que não apresentem sinais clínicos de qualquer doença transmissível através desse produto aos seres humanos ou aos animais;

h) Peixes ou outros animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos, capturados no mar alto para a produção de farinha de peixe;

i) Subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

j) Conchas, subprodutos de incubadoras e subprodutos de ovos rachados originários de animais que não apresentem sinais clínicos de qualquer doença transmissível através desses produtos aos seres humanos ou aos animais;

k) Sangue, couros e peles, cascos, penas, lã, cornos, pêlos e peles com pêlo originários de animais de criação que não apresentem sinais clínicos de qualquer doença transmissível através desses produtos aos seres humanos ou aos animais; e

l) Restos de cozinha e de mesa não referidos no n.º 1, alínea e), do artigo 4.º

▼B

2. As matérias da categoria 3 serão recolhidas, transportadas e identificadas sem demoras desnecessárias em conformidade com o artigo 7.º e, salvo se disposto em contrário nos artigos 23.º e 24.º, serão:

a) Directamente eliminadas como resíduos por incineração numa unidade de incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º;

b) Transformadas numa unidade de transformação aprovada em conformidade com o artigo 13.º, mediante a aplicação de qualquer dos métodos de transformação 1 a 5, sendo as matérias resultantes marcadas de forma permanente, se tecnicamente possível com cheiro, em conformidade com o capítulo I do anexo VI e eliminadas como resíduos por incineração ou co-incineração numa unidade de incineração ou de co-incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º ou num aterro aprovado nos termos da Directiva 1999/ /31/CE;

c) Transformadas numa unidade de transformação aprovada em conformidade com o artigo 17.º;

d) Transformadas numa unidade técnica aprovada em conformidade com o artigo 18.º;

e) Utilizadas como matéria-prima numa unidade de alimentos para animais de companhia aprovada em conformidade com o artigo 18.º;

f) Transformadas numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem aprovada em conformidade com o artigo 15.º;

g) No caso dos restos de cozinha e de mesa contemplados na alínea l) do n.º 1, transformados numa unidade de biogás ou submetidos a compostagem em conformidade com regras adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º ou, na pendência da adopção dessas regras, em conformidade com a legislação nacional;

h) No caso das matérias provenientes de peixes, ensiladas ou submetidas a compostagem em conformidade com regras adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º; ou

i) Eliminadas por outros meios, ou utilizadas de outros modos, em cumprimento das regras adoptadas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente. Esses meios ou modos podem substituir ou complementar os previstos nas alíneas a) a h).

3. O manuseamento ou armazenagem intermédios das matérias da categoria 3 só serão efectuados em unidades intermédias da categoria 3 aprovadas em conformidade com o artigo 10.º

Artigo 7.º

Recolha, transporte e armazenagem

1. Os subprodutos animais e os produtos transformados, exceptuando os restos de cozinha e de mesa da categoria 3, serão recolhidos, transportados e identificados em conformidade com o Anexo II.

2. Durante o transporte, os subprodutos animais e os produtos transformado serão acompanhados de um documento comercial ou, quando exigido pelo presente regulamento, de um certificado sanitário. Os documentos comerciais e os certificados sanitários satisfarão os requisitos previstos no Anexo II e serão conservados pelo período nele especificado. Em especial, incluirão informações relativas à quantidade e descrição do material e respectiva marcação.

3. Os Estados-Membros velarão por que sejam tomadas disposições adequadas para garantir a recolha e transporte de matérias da categoria 1 e da categoria 2 em conformidade com o anexo II.

▼B

4. Em conformidade com o disposto no artigo 4.º da Directiva 75/ /442/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1975, relativa aos resíduos ([1]), os Estados-Membros tomarão as medidas necessárias para garantir que a recolha, transporte e eliminação dos restos de cozinha e de mesa da categoria 3 se efectue sem perigo para a saúde humana e sem prejudicar o ambiente.

5. A armazenagem de produtos transformados realizar-se-á apenas em entrepostos aprovados em conformidade com o artigo 11.º

6. Todavia, os Estados-Membros podem decidir não aplicar o disposto no presente artigo ao transporte de chorume entre dois pontos situados na mesma exploração ou entre explorações e utilizadores situados no mesmo Estado-Membro.

Artigo 8.º

Expedição de subprodutos animais e produtos transformados para outros Estados-Membros

1. Os subprodutos animais e produtos transformados só serão enviados para outros Estados-Membros mediante as condições enunciadas nos n.ºs 2 a 6.

2. O Estado-Membro de destino deve ter autorizado a recepção das matérias da categoria 1 e da categoria 2, dos produtos transformados derivados de matérias da categoria 1 ou da categoria 2, e das proteínas animais transformadas. Os Estados-Membros podem sujeitar a autorização à aplicação do método de transformação 1 previamente ao envio.

3. Os subprodutos animais e os produtos transformados a que se refere o n.º 2 serão:

a) Acompanhados de um documento comercial ou, sempre que tal seja exigido pelo presente regulamento, de um certificado sanitário; e

b) Encaminhados directamente para a unidade de destino que deve ter sido aprovada em conformidade com o presente regulamento.

4. Sempre que os Estados-Membros enviarem matérias da categoria 1 e da categoria 2, produtos transformados derivados de matérias da categoria 1 ou da categoria 2, e proteínas animais transformadas para outros Estados-Membros, a autoridade competente do local de origem informará a autoridade competente do local de destino de cada remessa enviada, através do sistema ANIMO ou por outro método fixado de comum acordo. A mensagem conterá as informações especificadas no n.º 2 do capítulo I do anexo II.

5. Quando for informada da respectiva expedição nos termos do n.º 4, a autoridade competente do local de destino informará a autoridade competente do local de origem da chegada de cada remessa enviada, através do sistema ANIMO ou por outro método fixado de comum acordo.

6. Os Estados-Membros de destino assegurarão, mediante controlos regulares, que as unidades designadas nos respectivos territórios utilizem a remessa apenas para os fins autorizados e mantenham registos completos que comprovem o cumprimento do presente regulamento.

Artigo 9.º

Registos

1. Quem proceder à expedição, transporte ou recepção de subprodutos animais deverá manter um registo das remessas. Os registos conterão as informações referidas no anexo II e serão mantidos pelo período nele especificado.

([1]) JO L 194 de 25.7.1975, p. 39. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 96/350/CE da Comissão (JO L 135 de 6.6.1996, p. 32).

▼B

2. Todavia, o presente artigo não se aplica ao transporte de chorume entre dois pontos situados na mesma exploração ou, a nível local, entre explorações ou entre explorações e utilizadores situados no mesmo Estado-Membro.

CAPÍTULO III

APROVAÇÃO DE UNIDADES INTERMÉDIAS, DE ENTREPOSTOS, DE UNIDADES DE INCINERAÇÃO E DE CO-INCINERAÇÃO, DE UNIDADES DE TRANSFORMAÇÃO DAS CATEGORIAS 1 E 2, DE UNIDADES OLEOQUÍMICAS DAS CATEGORIAS 2 E 3, DE UNIDADES DE BIOGÁS E DE UNIDADES DE COMPOSTAGEM

Artigo 10.º

Aprovação de unidades intermédias

1. As unidades intermédias das categorias 1, 2 e 3 ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades intermédias da categoria 1 ou da categoria 2 devem:

a) Cumprir os requisitos do capítulo I do anexo III;

b) Manusear e armazenar as matérias da categoria 1 ou da categoria 2 em conformidade com o capítulo II, parte B, do anexo III;

c) Ter sido submetidas aos autocontrolos do estabelecimento previstos no artigo 25.º; e

d) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º

3. Para serem aprovadas, as unidades intermédias da categoria 3 devem:

a) Obedecer aos requisitos do capítulo I do anexo III;

b) Manusear e armazenar matérias da categoria 3 em conformidade com o capítulo II, parte A, do anexo III;

c) Estar sujeitas aos autocontrolos do estabelecimento previstos no artigo 25.º; e

d) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º

Artigo 11.º

Aprovação de entrepostos

1. Os entrepostos ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovados, os entrepostos devem:

a) Cumprir os requisitos do capítulo III do anexo III; e

b) Ser controlados pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º

Artigo 12.º

Aprovação de unidades de incineração e de co-incineração

1. A incineração e a co-incineração de produtos transformados serão efectuadas em conformidade com o disposto na Directiva 2000/76/CE. A incineração e a co-incineração de subprodutos animais serão efectuadas, ou em conformidade com o disposto na Directiva 2000/76/CE, ou, quando a referida directiva não se aplicar, de acordo com o disposto no presente regulamento. As unidades de incineração e de co-incineração serão aprovadas nos termos da referida directiva ou em conformidade com o disposto nos n.os 2 ou 3.

2. Para ser aprovada pela autoridade competente para efeitos de eliminação de subprodutos animais, uma unidade de incineração ou

▼B

co-incineração de elevada capacidade a que não se aplique a Directiva 2000/76/CE deve:

a) Satisfazer as condições gerais previstas no capítulo I do anexo IV;

b) Satisfazer as condições de funcionamento previstas no capítulo II do anexo IV;

c) Satisfazer os requisitos em matéria de descargas de água previstos no capítulo III do anexo IV;

d) Satisfazer os requisitos em matéria de resíduos previstos no capítulo IV do anexo IV;

e) Satisfazer os requisitos de medições de temperatura previstos no capítulo V do anexo IV; e

f) Satisfazer as condições relativas ao funcionamento anormal previstas no capítulo VI do anexo IV;

3. Para ser aprovada pela autoridade competente para efeitos de eliminação de subprodutos animais, uma unidade de incineração ou co-incineração de elevada capacidade a que não se aplique a Directiva 2000/76/CE deve:

▼M1

a) Ser utilizada exclusivamente para a eliminação de animais de companhia mortos, e subprodutos animais, tal como referido no n.º 1, alínea b), do artigo 4.º, no n.º 1 do artigo 5.º e no n.º 1 do artigo 6.º, aos quais não se aplica a Directiva 2000/76/CE;

▼B

b) Quando situada numa exploração, ser utilizada exclusivamente para a eliminação de matérias dessa exploração;

c) Satisfazer as condições gerais previstas no capítulo I do anexo IV;

d) Satisfazer as condições de funcionamento aplicáveis previstas no capítulo II do anexo IV;

e) Satisfazer os requisitos em matéria de resíduos previstos no capítulo IV do anexo IV;

f) Satisfazer os requisitos de medições de temperatura aplicáveis previstos no capítulo V do anexo IV;

g) Satisfazer as condições relativas ao funcionamento anormal previstas no capítulo VI do anexo IV; e

▼M1

h) Cumprir as condições previstas no capítulo VII do anexo IV quando utilizadas para a destruição dos subprodutos animais referidos no n.º 1, alínea b), do artigo 4.º

▼B

4. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

5. Os requisitos previstos nos n.ºs 2 e 3 podem ser alterados em função da evolução dos conhecimentos científicos, nos termos do procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente.

Artigo 13.º

Aprovação de unidades de transformação da categoria 1 e da categoria 2

1. As unidades de transformação das categorias 1 e 2 ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades de transformação da categoria 1 e da categoria 2 devem:

a) Cumprir os requisitos do capítulo I do anexo V;

b) Manusear, transformar e armazenar matérias da categoria 1 ou da categoria 2 em conformidade com o capítulo II do anexo V e com o capítulo I do anexo VI;

▼B

c) Ser validadas pela autoridade competente em conformidade com o capítulo V do anexo V;

d) Estar sujeitas aos autocontrolos do estabelecimento previstos no artigo 25.º;

e) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º; e

f) Garantir que os produtos da transformação satisfazem os requisitos do capítulo I do anexo VI.

3. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

Artigo 14.º

Aprovação de unidades oleoquímicas da categoria 2 e da categoria 3

1. As unidades oleoquímicas ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades oleoquímicas da categoria 2 devem:

a) Transformar gorduras animais fundidas derivadas de matérias da categoria 2 em conformidade com as normas estabelecidas no capítulo III do anexo VI;

b) Estabelecer e aplicar métodos de monitorização e controlo dos pontos de controlo críticos, em função dos processos utilizados;

c) Conservar um registo das informações obtidas em cumprimento do disposto na alínea b) para apresentação à autoridade competente; e

d) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º

3. Para serem aprovadas, as unidades oleoquímicas da categoria 3 devem transformar gorduras animais fundidas derivadas exclusivamente de matérias da categoria 3 e obedecer aos requisitos pertinentes fixados no n.º 2.

4. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

Artigo 15.º

Aprovação de unidades de biogás e de compostagem

1. As unidades de biogás e as unidades de compostagem ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades de biogás e de compostagem devem:

a) Cumprir os requisitos da parte A do capítulo II do anexo VI;

b) Manusear e transformar os subprodutos animais em conformidade com as partes B e C do capítulo II do anexo VI;

c) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º;

d) Estabelecer e aplicar métodos de monitorização e controlo dos pontos de controlo críticos; e

e) Assegurar que os resíduos da digestão e o composto, consoante o caso, cumpram as normas microbiológicas estabelecidas na parte D do capítulo II do anexo VI.

3. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

▼B

CAPÍTULO IV

COLOCAÇÃO NO MERCADO E UTILIZAÇÃO DE PROTEÍNAS ANIMAIS TRANSFORMADAS E DE OUTROS PRODUTOS TRANSFORMADOS QUE POSSAM SER UTILIZADOS EM MATÉRIAS PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL, ALIMENTOS PARA ANIMAIS DE COMPANHIA, OSSOS DE COURO E PRODUTOS TÉCNICOS, E APROVAÇÃO DAS RESPECTIVAS UNIDADES

Artigo 16.º

Disposições gerais de sanidade animal

1. Os Estados-Membros tomarão todas as medidas necessárias para garantir que os subprodutos animais, bem como os produtos deles derivados contemplados nos anexos VII e VIII, não sejam expedidos de explorações situadas em zonas sujeitas a restrições devido à ocorrência de uma doença à qual a espécie de que os produtos são derivados seja sensível ou de unidades ou zonas a partir das quais a circulação ou o comércio constituam um risco para o estatuto sanitário dos Estados-Membros ou zonas dos Estados-Membros, excepto quando os produtos forem tratados em conformidade com o presente regulamento.

2. As medidas referidas no n.º 1 garantirão que os produtos sejam obtidos de animais que:

a) Provenham de uma exploração, território ou parte de um território, ou, no caso de produtos da aquicultura, de uma exploração, zona ou parte de uma zona, não sujeitos a restrições sanitárias aplicáveis aos animais e produtos em questão e, em especial, a restrições no âmbito de medidas de controlo de doenças impostas pela legislação comunitária ou por força de doenças transmissíveis graves enumeradas na Directiva 92/119/CEE do Conselho, de 17 de Dezembro de 1992, que estabelece medidas comunitárias gerais de luta contra certas doenças animais, bem como medidas específicas respeitantes à doença vesiculosa do suíno ([1]);

b) Não tenham sido abatidos numa unidade em que estivessem presentes, aquando do abate, animais infectados ou suspeitos de estarem infectados com uma das doenças abrangidas pela regulamentação referida na alínea a).

3. Sem prejuízo do cumprimento das medidas de controlo das doenças referidas na alínea a) do n.º 2, a colocação no mercado de subprodutos animais, bem como de produtos deles derivados contemplados nos anexos VII e VIII, que sejam provenientes de um território ou parte de um território sujeito a restrições em matéria de sanidade animal, mas não estejam infectados, nem se suspeite que o estão, é permitida desde que, consoante o caso:

a) Sejam obtidos, manuseados, transportados e armazenados em locais ou momentos distintos dos produtos que satisfazem todas as condições em matéria de sanidade animal;

b) Tenham sido submetidos a um tratamento suficiente para eliminar o problema sanitário em questão em conformidade com o presente regulamento, numa unidade aprovada para esse efeito pelo Estado-Membro em que o problema sanitário ocorreu;

c) Estejam adequadamente identificados;

d) Satisfaçam os requisitos constantes dos anexos VII e VIII ou as normas de execução a adoptar de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

Em situações específicas podem ser estatuídas condições diferentes das estabelecidas no primeiro parágrafo, por decisões adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º. Tais decisões terão em conta eventuais medidas a aplicar ou testes a efectuar nos animais e as

([1]) JO L 62 de 15.3.1993, p. 69. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1994.

▼B

características específicas da doença na espécie em questão e precisarão as medidas necessárias para assegurar a protecção da sanidade animal na Comunidade.

Artigo 17.º

Aprovação de unidades de transformação da categoria 3

1. As unidades de transformação da categoria 3 ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades de transformação da categoria 3 devem:

a) Cumprir os requisitos do capítulo I do anexo V e do capítulo I do anexo VII;

b) Manusear, transformar e armazenar exclusivamente matérias da categoria 3 em conformidade com o capítulo II do anexo V e com o anexo VII;

c) Ser validadas pela autoridade competente em conformidade com o capítulo V do anexo V;

d) Estar sujeitas aos autocontrolos do estabelecimento previstos no artigo 25.º;

e) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º; e

f) Assegurar que os produtos da transformação satisfaçam os requisitos do capítulo I do anexo VII.

3. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

Artigo 18.º

Aprovação de unidades de alimentos para animais de companhia e de unidades técnicas

1. As unidades de alimentos para animais de companhia e as unidades técnicas ficam sujeitas à aprovação da autoridade competente.

2. Para serem aprovadas, as unidades de alimentos para animais de companhia ou as unidades técnicas devem:

a) Comprometer-se, em função dos requisitos específicos previstos no anexo VIII para os produtos obtidos na unidade, a:

   i) Cumprir os requisitos específicos de produção estabelecidos no presente regulamento;

   ii) Estabelecer e aplicar métodos de monitorização e controlo dos pontos de controlo críticos, em função dos processos utilizados;

   iii) Consoante os produtos, colher amostras para análise num laboratório reconhecido pela autoridade competente, a fim de verificar o cumprimento das regras estabelecidas no presente regulamento;

   iv) Conservar um registo das informações obtidas em cumprimento do disposto nas subalíneas ii) e iii) para apresentação à autoridade competente. Os resultados dos controlos e ensaios devem ser conservados por um período mínimo de dois anos;

   v) Caso o resultado da análise laboratorial referida na subalínea iii) ou quaisquer outras informações de que disponham evidenciem a existência de um risco grave em matéria de sanidade animal ou de saúde pública, informar a autoridade competente; e

b) Ser controladas pela autoridade competente em conformidade com o artigo 26.º

3. A aprovação será imediatamente suspensa se as condições em que tiver sido concedida deixarem de ser cumpridas.

▼B

Artigo 19.º

Colocação no mercado e exportação de proteínas animais transformadas e de outros produtos transformados que possam ser utilizados na alimentação animal

Os Estados-Membros assegurarão que as proteínas animais transformadas e outros produtos transformados que possam ser utilizados na alimentação animal só sejam colocadas no mercado ou exportados quando:

a) Tenham sido preparados numa unidade de transformação da categoria 3 aprovada e supervisada em conformidade com o artigo 17.º;

b) Tenham sido preparados exclusivamente com matérias da categoria 3, tal como especificado no anexo VII;

c) Tenham sido manuseados, transformados, armazenados e transportados em conformidade com o anexo VII e por forma a garantir o cumprimento do artigo 22.º; e

d) Cumpram os requisitos específicos estabelecidos no anexo VII.

Artigo 20.º

Colocação no mercado e exportação de alimentos para animais de companhia, ossos de couro e produtos técnicos

1. Os Estados-Membros assegurarão que os alimentos para animais de companhia, os ossos de couro, os produtos técnicos, com excepção dos referidos nos n.ºs 2 e 3, e os subprodutos animais contemplados no anexo VIII só sejam colocados no mercado ou exportados quando:

a) Cumpram:

   i) Ou os requisitos específicos estabelecidos no anexo VIII;

   ii) Ou, sempre que os produtos se possam utilizar como produtos técnicos e como matérias para alimentação animal, e o anexo VIII não contiver requisitos específicos, os requisitos específicos definidos nos capítulos pertinentes do anexo VII; e

b) Provenham de unidades aprovadas e supervisadas em conformidade com o artigo 18.º ou, no caso de subprodutos animais contemplados no anexo VIII, de outras unidades aprovadas nos termos da legislação veterinária comunitária.

2. Os Estados-Membros assegurarão que os fertilizantes orgânicos e os correctivos orgânicos do solo produzidos a partir de produtos transformados, com excepção do chorume e do conteúdo do aparelho digestivo, só sejam colocados no mercado ou exportados quando cumpram os eventuais requisitos estabelecidos de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, após consulta ao comité científico competente.

3. Os Estados-Membros velarão por que os derivados de gorduras produzidos a partir de matérias da categoria 2 só sejam colocados no mercado ou exportados quando:

a) Tenham sido preparados numa unidade oleoquímica da categoria 2 aprovada em conformidade com o artigo 14.º, a partir de gorduras animais fundidas resultantes da transformação de matérias da categoria 2 numa unidade de transformação da categoria 2 aprovada em conformidade com o artigo 13.º, mediante a aplicação de qualquer dos métodos de transformação 1 a 5;

b) Tenham sido manuseados, transformados, armazenados e transportados em conformidade com o anexo VI; e

c) Cumpram todos os requisitos específicos estabelecidos no anexo VIII.

Artigo 21.º

Medidas de salvaguarda

O artigo 10.º da Directiva 90/425/CEE é aplicável aos produtos abrangidos pelos anexos VII e VIII do presente regulamento.

▼B

Artigo 22.º

Restrições de utilização

1. Ficam proibidas as seguintes utilizações de subprodutos animais e de produtos transformados:

a) Alimentação de uma espécie animal com proteínas animais transformadas, derivadas dos corpos, ou partes de corpos, de animais da mesma espécie;

b) Alimentação de animais de criação, salvo os destinados à produção de peles com pêlo, com restos de cozinha e de mesa ou matérias que os contenham ou deles derivem; e

c) Espalhamento de fertilizantes orgânicos e correctivos orgânicos do solo, com excepção do chorume, em terras de pastagem.

2. As regras de execução do presente artigo, incluindo as relativas às medidas de controlo, serão adoptadas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º. Podem ser concedidas derrogações à alínea a) do n.º 1 relativamente aos peixes e aos animais para produção de peles com pêlo, através do mesmo procedimento, após consulta ao comité científico competente.

CAPÍTULO V

NORMAS DERROGATÓRIAS

Artigo 23.º

Derrogações relativas à utilização de subprodutos animais

1. Os Estados-Membros podem permitir, sob a supervisão das autoridades competentes:

a) A utilização de subprodutos animais para fins de diagnóstico, de ensino e de investigação; e

b) A utilização de subprodutos animais para fins taxidérmicos, em unidades técnicas aprovadas para esse efeito em conformidade com o artigo 18.º;

2. a) Os Estados-Membros podem também autorizar a utilização dos subprodutos animais especificados na alínea b) na alimentação dos animais especificados na alínea c), sob a supervisão das autoridades competentes e em conformidade com as regras estabelecidas no anexo IX.

b) Os subprodutos animais referidos na alínea a) são os seguintes:

i) Matérias da categoria 2, desde que sejam provenientes de animais que não tenham sido abatidos nem tenham morrido em resultado de uma doença transmissível ao homem ou aos animais, ou suspeitando-se dessa doença, e

ii) Matérias da categoria 3 referidas no n.º 1, alíneas a) a j), do artigo 6.º, e sob reserva do n.º 1 do artigo 22.º, no n.º 1, alínea l), do artigo 6.º;

c) Os animais referidos na alínea a) são os seguintes:

i) Animais de jardim zoológico;

ii) Animais de circo;

iii) Répteis e aves de rapina, que não sejam animais de jardim zoológico ou de circo;

iv) Animais para produção de peles com pêlo;

v) Animais selvagens cuja carne não seja destinada ao consumo humano;

vi) Cães provenientes de canis ou matilhas reconhecidos; e

vii) Culturas de larvas para isco.

d) Além disso, os Estados-Membros podem autorizar, sob supervisão das autoridades competentes, a utilização de matérias da categoria 1 referidas no n.º 1, alínea b), subalínea ii), do artigo 4.º para a alimentação das espécies em risco ou protegidas de aves necrófagas em conformidade com as regras estabelecidas

▼B

nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º e após consulta à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

3. Os Estados-Membros informarão a Comissão:

a) Da utilização dada às derrogações referidas no n.º 2; e

b) Das medidas de verificação adoptadas para garantir que os subprodutos animais em questão só são utilizados para fins autorizados.

4. Cada Estado-Membro elaborará uma lista de utilizadores e centros de recolha autorizados e registados no seu território nos termos da alínea c), subalíneas iv), vi) e vii), do n.º 2. Será atribuído a cada utilizador e centro de recolha um número oficial para fins de inspecção e para permitir rastrear os produtos em questão até à sua origem.

As instalações dos utilizadores e centros de recolha a que se refere o parágrafo anterior serão supervisadas pela autoridade competente, que deve ter sempre livre acesso a todas as partes das instalações, a fim de assegurar o cumprimento do disposto no n.º 2.

Se a inspecção evidenciar que esses requisitos não estão a ser cumpridos, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

5. As normas de execução relativas às medidas de controlo podem ser adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

Artigo 24.º

Derrogações relativas à eliminação de subprodutos animais

1. A autoridade competente pode, quando necessário, decidir que:

a) Os animais de companhia mortos podem ser directamente eliminados como resíduos por enterramento;

b) Os seguintes subprodutos animais, quando originários de regiões remotas, podem ser eliminados como resíduos por incineração ou enterramento *in loco*:

   i) Matérias da categoria 1 contempladas no n.º 1, alínea b), subalínea ii), do artigo 4.º;

   ii) Matérias da categoria 2; e

   iii) Matérias da categoria 3; e

c) Os subprodutos animais podem ser eliminados como resíduos por incineração ou enterramento *in loco*, caso se declare um foco de doença mencionada na lista A do Instituto Internacional das Epizootias (OIE), se a autoridade competente rejeitar o transporte para a unidade de incineração ou de transformação mais próxima por haver perigo de propagação de riscos sanitários ou se uma doença epizoótica largamente disseminada der origem a uma falta de capacidade nas referidas unidades.

2. Não podem ser concedidas derrogações no que se refere às matérias da categoria 1 contempladas no n.º 1, alínea a, subalínea i), do artigo 4.º

3. No caso das matérias da categoria 1 contempladas no n.º 1, alínea b), subalínea ii), do artigo 4.º, a incineração ou o enterramento só se podem efectuar, de acordo com as alíneas b) ou c) do n.º 1, se a autoridade competente autorizar e supervisar o método utilizado e estiver segura de que este elimina todos os riscos de transmissão de uma EET.

4. Os Estados-Membros informarão a Comissão:

a) Da utilização dada às possibilidades previstas na alínea b) do n.º 1, em relação às matérias das categorias 1 e 2; e

b) Das áreas que classificam de remotas para efeitos de aplicação da alínea b) do n.º 1 e das razões que levaram a essa classificação.

▼B

5. A autoridade competente tomará as medidas necessárias para:

a) Garantir que a incineração e o enterramento dos subprodutos animais não põem em perigo a sanidade humana ou animal; e

b) Impedir o abandono, o despejo ou eliminação não controlada dos subprodutos animais.

6. As normas de execução do presente artigo podem ser adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

CAPÍTULO VI

CONTROLOS E INSPECÇÕES

Artigo 25.º

Autocontrolos nas unidades

1. Os operadores e os proprietários de unidades intermédias e de transformação ou os respectivos representantes tomarão todas as medidas necessárias para dar cumprimento ao presente regulamento. Assim, criarão, implementarão e manterão um processo permanente, concebido de acordo com os princípios do sistema de análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP). Devem nomeadamente:

a) Detectar e controlar os pontos de controlo críticos nas unidades;

b) Fixar e aplicar métodos de monitorização e controlo desses pontos de controlo críticos;

c) No caso das unidades de transformação, colher amostras representativas a fim de verificarem o cumprimento:

   i) Para cada lote transformado, das normas estabelecidas pelo presente regulamento para os produtos em questão; e

   ii) Dos níveis máximos permitidos de resíduos físico-químicos fixados na legislação comunitária;

d) Registar e conservar, por um período mínimo de dois anos, os resultados dos diversos controlos e testes referidos nas alíneas b) e c), para apresentação às autoridades competentes;

e) Criar um sistema que garanta a rastreabilidade de cada lote expedido.

2. Sempre que os resultados de uma análise de amostras efectuada nos termos da alínea c) do n.º 1 não forem conformes com o disposto no presente regulamento, o operador da unidade de transformação deve:

a) Fornecer imediatamente à autoridade competente informações completas sobre a natureza da amostra e o lote do qual a amostra foi colhida;

b) Determinar as causas do incumprimento;

c) Voltar a transformar ou eliminar o lote contaminado, sob a supervisão da autoridade competente;

d) Assegurar que nenhumas matérias contaminadas ou suspeitas de o estarem sejam removidas da unidade antes de serem submetidas a uma nova transformação sob a supervisão da autoridade competente e de terem sido oficialmente submetidas a nova colheita de amostras para verificação do cumprimento das normas do presente regulamento, a não ser que se destinem a ser eliminadas;

e) Aumentar a frequência da amostragem e dos controlos da produção;

f) Analisar os registos dos subprodutos animais correspondentes ao produto final do qual a amostra foi colhida; e

g) Promover operações adequadas de descontaminação e limpeza da unidade.

3. As normas de execução do presente artigo, incluindo as regras relativas à frequência dos controlos e métodos de referência para as análises microbiológicas, podem ser adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

Artigo 26.º

Controlos oficiais e listas de unidades aprovadas

1. A autoridade competente inspeccionará e supervisará regularmente as unidades aprovadas nos termos do presente regulamento. As inspecções e acções de supervisão das unidades de transformação devem ser efectuadas em conformidade com o capítulo IV do anexo V.

2. A frequência dessas inspecções e acções de supervisão dependerá das dimensões da unidade, do tipo de produtos fabricados, da avaliação dos riscos e das garantias dadas de acordo com os princípios do sistema de análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP).

3. Se as inspecções efectuadas pela autoridade competente evidenciarem que não estão a ser cumpridas uma ou várias normas do presente regulamento, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

4. Cada Estado-Membro deve elaborar uma lista das unidades aprovadas no seu território nos termos do presente regulamento. Atribuirá a cada unidade um número oficial que a identifique no que diz respeito à natureza das suas actividades. Os Estados-Membros enviarão cópias da lista e versões actualizadas à Comissão e aos outros Estados-Membros.

5. As normas de execução do presente artigo, incluindo as relativas à frequência dos controlos e métodos de referência para as análises microbiológicas, podem ser adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

CAPÍTULO VII

CONTROLOS COMUNITÁRIOS

Artigo 27.º

Controlos comunitários nos Estados-Membros

1. Na medida do necessário à aplicação uniforme do presente regulamento e em cooperação com as autoridades competentes dos Estados-Membros, os peritos da Comissão podem efectuar controlos *in loco*. O Estado-Membro em cujo território seja efectuado um controlo deve prestar aos peritos toda a assistência necessária ao desempenho das suas funções. A Comissão informará a autoridade competente dos resultados dos controlos efectuados.

2. As regras de execução do presente artigo, nomeadamente as que se destinam a regulamentar o regime de colaboração com as autoridades nacionais competentes, serão adoptadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À IMPORTAÇÃO E AO TRÂNSITO DE CERTOS SUBPRODUTOS ANIMAIS E PRODUTOS DELES DERIVADOS

Artigo 28.º

Disposições gerais

As disposições aplicáveis à importação, a partir de países terceiros, dos produtos referidos nos anexos VII e VIII não serão nem mais nem menos favoráveis do que as aplicáveis à produção e comercialização desses produtos na Comunidade.

Todavia, a importação, a partir de países terceiros, de alimentos para animais de companhia e de matérias-primas destinadas à produção de alimentos para animais de companhia, derivados de animais tratados com certas substâncias proibidas em conformidade com a Directiva 96/22/CE, será permitida desde que as matérias-primas estejam marcadas de forma permanente e satisfaçam as condições específicas estabelecidas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

Artigo 29.º

Proibições e cumprimento das regras comunitárias

1. Ficam proibidos a importação e o trânsito de subprodutos animais e de produtos transformados, excepto se obedecerem ao disposto no presente regulamento.

2. A importação para a Comunidade e o trânsito na Comunidade dos produtos referidos nos anexos VII e VIII só podem ser efectuados se esses produtos satisfizerem o disposto nos n.os 3 a 6.

3. Os produtos referidos nos anexos VII e VIII devem, salvo disposição em contrário desses anexos, ser provenientes de um país terceiro ou de uma parte de um país terceiro constante de uma lista a elaborar e actualizar de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

A lista pode ser combinada com outras listas elaboradas para fins de saúde pública ou sanidade animal.

Na elaboração da lista, tomar-se-ão nomeadamente em consideração:

a) A legislação do país terceiro;

b) A organização da autoridade competente e dos seus serviços de inspecção no país terceiro, os poderes destes serviços, a supervisão a que estão sujeitos e a autoridade de que dispõem para verificar eficazmente a aplicação da respectiva legislação;

c) As regras sanitárias efectivas de produção, fabrico, manuseamento, armazenagem e expedição aplicáveis aos produtos de origem animal destinados à Comunidade;

d) As garantias que o país terceiro pode dar quanto ao cumprimento das regras sanitárias aplicáveis;

e) A experiência do país terceiro em matéria de comercialização do produto e os resultados dos controlos de importação efectuados;

f) Os resultados de eventuais inspecções comunitárias no país terceiro;

g) O estatuto sanitário dos efectivos pecuários, dos outros animais domésticos e da fauna selvagem no país terceiro, atendendo, em especial, às doenças animais exóticas e a quaisquer aspectos relativos à situação sanitária geral no país passíveis de constituir um risco para a saúde pública ou a sanidade animal na Comunidade;

h) A regularidade e rapidez com que o país terceiro fornece informações sobre a existência de doenças animais infecciosas ou contagiosas no seu território, nomeadamente as mencionadas nas listas A e B do OIE ou, no caso das doenças dos animais de aquicultura, as doenças notificáveis enumeradas no código sanitário aquático do OIE;

i) As regulamentações relativas à prevenção e controlo de doenças animais infecciosas ou contagiosas em vigor no país terceiro e a respectiva aplicação, incluindo as regras aplicáveis às importações de outros países.

4. Os produtos referidos nos anexos VII e VIII, salvo os produtos técnicos, devem ser provenientes de unidades constantes de uma lista comunitária elaborada de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, com base numa comunicação das autoridades competentes do país terceiro à Comissão na qual seja declarado que o estabelecimento cumpre os requisitos comunitários e está sujeito a supervisão por um serviço oficial de inspecção no país terceiro.

As listas aprovadas serão alteradas do seguinte modo:

a) A Comissão informará os Estados-Membros das alterações das listas de unidades propostas pelo país terceiro em causa, no prazo de cinco dias úteis a contar da recepção das alterações propostas;

b) Os Estados-Membros dispõem de sete dias úteis, a contar da recepção das alterações das listas de unidades referidas na alínea a), para enviarem à Comissão comentários por escrito;

▼B

c) Se pelo menos um Estado-Membro tiver apresentado comentários por escrito, a Comissão informará do facto os Estados-Membros no prazo de cinco dias úteis e incluirá o ponto na ordem do dia da reunião seguinte do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para decisão de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º;

d) Se a Comissão não receber comentários dos Estados-Membros no prazo referido na alínea b), considera-se que os Estados-Membros aceitam as alterações das listas. A Comissão informará os Estados-Membros no prazo de cinco dias úteis e as importações em proveniência dessas unidades serão autorizadas no prazo de cinco dias úteis a contar da recepção dessa informação pelos Estados-Membros.

5. Os produtos técnicos referidos no anexo VIII devem ser provenientes de unidades aprovadas e registadas pelas autoridades competentes dos países terceiros.

6. Salvo disposição em contrário dos anexos VII e VIII, as remessas de produtos referidas nesses anexos devem ser acompanhadas de um certificado sanitário correspondente ao modelo estabelecido no anexo X, que certifique que os produtos satisfazem o disposto nesses anexos e são provenientes de unidades que cumprem essas regras.

7. Na pendência da compilação da lista prevista no n.º 4 e da aprovação do modelo para os certificados referidos no n.º 6, os Estados-Membros podem manter os controlos previstos na Directiva 97/78/CE e os certificados previstos ao abrigo das regras nacionais existentes.

Artigo 30.º

Equivalência

1. Nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, pode ser tomada uma decisão reconhecendo que as medidas sanitárias aplicadas por um país terceiro, um grupo de países terceiros ou uma região de um país terceiro à produção, fabrico, manuseamento, armazenagem e transporte de uma ou mais categorias de produtos referidas nos anexos VII e VIII oferecem garantias equivalentes às aplicadas na Comunidade, se o país terceiro fornecer provas objectivas dessa equivalência.

A decisão determinará as regras de importação e/ou trânsito de subprodutos animais a partir dessa região, país ou grupo de países.

2. As regras referidas no n.º 1 incluirão:

a) A natureza e o teor do certificado sanitário que deve acompanhar o produto;

b) Os requisitos sanitários específicos aplicáveis à importação para a Comunidade e/ou ao trânsito na Comunidade; e

c) Se necessário, os processos para a elaboração e alteração de listas de regiões ou unidades a partir das quais são permitidas importações e/ou o trânsito.

3. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no n.º 2 do artigo 33.º

Artigo 31.º

Inspecções e auditorias comunitárias

1. Podem ser efectuadas, por peritos dos serviços da Comissão, se for caso disso acompanhados por peritos dos Estados-Membros, controlos *in loco* a fim de:

a) Elaborar a lista de países terceiros ou de partes de países terceiros e determinar as condições de importação e/ou trânsito;

b) Verificar o cumprimento:

   i) Das condições para constar de uma lista comunitária de países terceiros;

▼B

ii) Das condições de importação e/ou trânsito;

iii) Das regras para o reconhecimento da equivalência de medidas;

iv) De quaisquer medidas de emergência aplicáveis nos termos da legislação comunitária.

A Comissão nomeará os peritos dos Estados-Membros responsáveis por esses controlos.

2. Os controlos referidos no n.º 1 serão realizados em nome da Comunidade, que os custeará.

3. Podem ser adoptadas normas de execução relativas à frequência e processos dos controlos referidos no n.º 1 nos termos do procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º

4. Se, durante um controlo comunitário referido no n.º 1, for verificada uma infracção grave das regras sanitárias, a Comissão solicitará imediatamente ao país terceiro que tome as medidas adequadas ou cesse a expedição de remessas dos produtos e do facto informará imediatamente os Estados-Membros.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 32.º

Alterações dos anexos e medidas de transição

1. Após consulta ao comité científico adequado sobre qualquer questão susceptível de afectar a saúde pública ou animal, os anexos podem ser alterados ou completados e podem ser adoptadas medidas de transição nos termos do procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º

2. No que diz respeito à proibição de alimentações com restos de cozinha e de mesa prevista no artigo 22.º, quando nos Estados-Membros existam sistemas de controlo adequados antes da aplicação do presente regulamento, serão adoptadas medidas de transição, nos termos do primeiro parágrafo, a fim de permitir que certos tipos de restos de cozinha e de mesa continuem a ser utilizados em circunstâncias estritamente controladas, por um período não superior a quatro anos a contar de 1 de Novembro de 2002. Essas medidas devem assegurar que não exista qualquer risco indevido para a saúde dos animais ou para a saúde pública durante o período de transição.

Artigo 33.º

Procedimento de regulamentação

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, a seguir designado por «comité».

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, com observância do disposto no seu artigo 8.º

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de 15 dias.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

Artigo 34.º

Consulta dos comités científicos

Os comités científicos competentes serão consultados sobre qualquer questão que se enquadre no âmbito do presente regulamento, e que possa ter efeitos no domínio da sanidade animal ou da saúde pública.

▼B

Artigo 35.º

Disposições nacionais

1. Os Estados-Membros comunicarão à Comissão o texto de toda e qualquer disposição de direito interno que adoptem no domínio regido pelo presente regulamento.

2. Em especial, os Estados-Membros informarão a Comissão das medidas tomadas para garantir o cumprimento do presente regulamento no prazo de um ano após a sua entrada em vigor. Com base nas informações recebidas, a Comissão apresentará um relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho, acompanhado, se for caso disso, por propostas legislativas.

3. Os Estados-Membros podem aprovar ou manter regras nacionais que limitem a utilização de fertilizantes orgânicos e correctivos orgânicos do solo para além das previstas no presente regulamento, na pendência da aprovação de regras comunitárias para essa utilização em conformidade com o n.º 2 do artigo 20.º. Os Estados-Membros podem adoptar ou conservar regras nacionais que imponham à utilização de produtos derivados de gordura produzidos a partir de matérias da categoria 2 restrições mais rigorosas do que as previstas no presente regulamento, na pendência do aditamento ao anexo VIII de regras comunitárias para a sua utilização em conformidade com o artigo 32.º

Artigo 36.º

Disposições financeiras

A Comissão preparará um relatório sobre as disposições financeiras nos Estados-Membros para a transformação, recolha, armazenagem e eliminação dos subprodutos animais, acompanhado das propostas adequadas.

Artigo 37.º

Revogação

São revogadas a Directiva 90/667/CEE e as Decisões 95/348/CE e 1999/534/CE, com efeitos a partir do prazo de seis meses a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento.

As remissões para a Directiva 90/667/CEE são consideradas como remissões para o presente regulamento.

Artigo 38.º

Produção de efeitos

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

É aplicável seis meses a contar da data da sua entrada em vigor. Todavia, o n.º 2 do artigo 12.º é aplicável tal como especificado no artigo 20.º da Directiva 2000/76/CE, e os artigos 22.º, n.º 1, alínea b) e 32.º são aplicáveis a partir de 1 de Novembro de 2002.

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

▼B

ANEXO I

DEFINIÇÕES ESPECÍFICAS

Para efeitos do presente regulamento, entendem-se por:

1. «Produtos apícolas», o mel, a cera de abelhas, a geleia real, o própolis ou o pólen utilizados em apicultura;
2. «Lote», uma unidade de produto produzida numa única instalação utilizando parâmetros de produção uniformes — ou várias dessas unidades sempre que estas sejam armazenadas conjuntamente — que pode ser identificada para efeitos de retirada e de retratamento caso os ensaios efectuados mostrem que esse retratamento é necessário;
3. «Unidade de biogás», uma unidade em que é efectuada a degradação biológica de produtos de origem animal em condições anaeróbias com vista à produção e captação de biogás;
4. «Produtos derivados de sangue», os produtos derivados de sangue ou fracções de sangue, com excepção da farinha de sangue; incluem-se aqui o plasma seco/congelado/líquido, o sangue total seco, os glóbulos vermelhos secos/congelados/líquidos ou as respectivas fracções e misturas;
5. «Sangue», o sangue total fresco;
6. «Farinha de sangue», os produtos derivados do tratamento térmico do sangue em conformidade com o capítulo II do anexo VII, para consumo animal ou utilização como fertilizantes orgânicos;
7. «Alimentos enlatados para animais de companhia», os alimentos submetidos a tratamento térmico destinados a animais de companhia, contidos num recipiente hermeticamente fechado;
8. «Unidade intermédia da categoria 1 ou da categoria 2», uma unidade em que são manuseadas e/ou temporariamente armazenadas matérias da categoria 1 ou da categoria 2 não transformadas, com vista ao subsequente transporte para o seu destino final e em que podem ser efectuadas certas actividades preliminares, tais como a remoção de couros e peles ou a realização de inspecções *post mortem*;
9. «Unidade de transformação da categoria 1», uma unidade em que são transformadas matérias da categoria 1 antes da sua eliminação final;
10. «Unidade oleoquímica da categoria 2», uma unidade de transformação de gorduras animais fundidas derivadas de matérias da categoria 2 nos termos do capítulo III do anexo VI;
11. «Unidade de transformação da categoria 2», uma unidade em que são transformadas matérias da categoria 2 antes da sua eliminação final, subsequente transformação, ou utilização;
12. «Unidade intermédia da categoria 3», uma unidade em que são triadas e/ou cortadas e/ou refrigeradas ou ultracongeladas em blocos e/ou temporariamente armazenadas matérias da categoria 3 não transformadas com vista ao subsequente transporte para o seu destino final;
13. «Unidade oleoquímica da categoria 3», uma unidade de transformação de gorduras animais fundidas derivadas de matérias da categoria 3;
14. «Unidade de transformação da categoria 3», uma unidade em que matérias da categoria 3 são transformadas em proteínas animais transformadas e noutros produtos transformados que possam ser utilizados como matérias para alimentação animal;

▼M1

15. «Restos de cozinha e de mesa», todas os restos alimentares incluindo óleos alimentares utilizados, provenientes de restaurantes, de instalações de fornecimento de comidas e de cozinhas, inclusive cozinhas centrais e cozinhas de casas particulares;

▼B

16. «Unidade de co-incineração», um local de eliminação conforme definido no n.º 5 do artigo 3.º da Directiva 2000/76/CE;
17. «Co-incineração», a eliminação de subprodutos animais ou produtos deles derivados numa unidade de co-incineração;
18. «Centro de recolha», uma unidade que recolhe e trata certos subprodutos animais destinados a serem utilizados na alimentação de animais contemplados no n.º 2, alínea c), do artigo 23.º;
19. «Unidade de compostagem», uma unidade em que é efectuada a degradação biológica de produtos de origem animal em condições aeróbias;
20. «Resíduos da digestão», os resíduos que resultam da transformação dos subprodutos animais numa unidade de biogás;

▼B

21. «Conteúdo do aparelho digestivo», o conteúdo do aparelho digestivo de mamíferos e aves corredoras, quer esteja ou não separado do aparelho digestivo;

22. «Ossos de couro», os produtos não curtidos para mascar destinados a animais de companhia, produzidos a partir de couros e peles de ungulados ou de outras matérias animais;

23. «Matérias para alimentação animal», as matérias para alimentação animal, tal como definidas na Directiva 96/25/CE ([1]), que são de origem animal, incluindo as proteínas animais transformadas, os produtos derivados de sangue, as gorduras animais fundidas, o óleo de peixe, os derivados de gorduras, a gelatina e as proteínas hidrolisadas, o fosfato dicálcico, o leite, os produtos à base de leite e o colostro;

24. «Farinha de peixe», as proteínas animais transformadas derivadas de animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos;

25. «Animais para produção de peles com pêlo», os animais mantidos ou criados para a produção de peles com pêlo e não utilizados no consumo humano;

26. «Gelatina», as proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise parcial do colagénio produzido a partir de ossos, couros, peles, tendões e nervos de animais (incluindo peixes e aves de capoeira);

27. «Torresmos», os resíduos proteicos da transformação de subprodutos animais, após separação parcial da gordura e da água;

28. «Recipiente hermeticamente fechado», um recipiente concebido para impedir a entrada de microrganismos e destinado a esse fim;

29. «Couros e peles», todos os tecidos cutâneos e subcutâneos;

30. «Unidade de incineração de elevada capacidade», uma unidade de incineração que não seja de baixa capacidade;

31. «Proteínas hidrolisadas», os polipeptídeos, peptídeos e aminoácidos e respectivas misturas, obtidos a partir da hidrólise de subprodutos animais;

32. «Unidade de incineração», um local de eliminação conforme definido no n.º 4 do artigo 3.º da Directiva 2000/76/CE;

33. «Incineração», a eliminação de subprodutos animais ou produtos deles derivados numa unidade de incineração;

34. «Reagentes de laboratório», os produtos acondicionados, prontos a serem empregues pelo utilizador final, que contêm um produto derivado de sangue e que se destinem à utilização em laboratório, sós ou em combinação, como reagentes ou como produtos reagentes;

35. «Aterro», uma unidade de eliminação correspondente à definição da Directiva 1999/31/CE do Conselho;

36. «Unidade de incineração de baixa capacidade», uma unidade de incineração com volume de tratamento inferior a 50 quilogramas de subprodutos animais por hora;

▼M1

37. «Chorume», qualquer excremento e/ou urina de animais de criação com ou sem material de cama ou guano que pode ser não tratado ou tratado, em conformidade com o capítulo III do anexo VIII, ou transformado em unidades de biogás e de compostagem;

▼B

38. «Fertilizantes orgânicos» e «correctivos orgânicos do solo», as matérias de origem animal utilizadas para manter ou melhorar a nutrição vegetal e as propriedades físicas e químicas e a actividade biológica dos solos, quer separada, quer conjuntamente; podem incluir o chorume, o conteúdo do aparelho digestivo, o produto da compostagem e os resíduos da digestão;

39. «Solos de pastagem», os solos cobertos de ervas e outras plantas em que se apascentam animais;

40. «Unidade de alimentos para animais de companhia», uma unidade que produz alimentos para animais de companhia, ou ossos de couro, na qual certos subprodutos animais são utilizados para a preparação desses alimentos para animais de companhia ou ossos de couro;

41. «Alimentos para animais de companhia», os alimentos para animais de companhia que contenham matérias da categoria 3;

([1]) Directiva 96/25/CE do Conselho, de 29 de Abril de 1996, relativa à circulação de matérias-primas para alimentação animal, que altera as Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE e 93/74/CEE e revoga a Directiva 77/101/CEE (JO L 125 de 23.5.1996, p. 35). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/46/CE (JO L 234 de 1.9.2001, p. 55).

▼M1

42. «Proteínas animais transformadas», as proteínas animais derivadas inteiramente de matérias da categoria 3, tratadas em conformidade com o anexo V, capítulo II, de forma a torná-las adequadas para utilização directa como matérias para alimentação animal ou para outras utilizações em alimentos para animais, incluindo alimentos para animais de companhia, ou para utilização em fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo; não incluem, no entanto, os produtos derivados de sangue, o leite, os produtos à base de leite, o colostro, a gelatina, as proteínas hidrolisadas e o fosfato dicálcico, os ovos e os ovoprodutos, o fosfato tricálcico e o colagénio;

▼B

43. «Alimentos transformados para animais de companhia», os alimentos para animais de companhia, com excepção dos alimentos crus, submetidos a um tratamento em conformidade com os requisitos do anexo VIII;

44. «Produtos transformados», os subprodutos animais submetidos a um dos métodos de transformação ou qualquer outro tratamento exigido no anexo VII ou VIII;

45. «Métodos de transformação», os métodos enumerados no capítulo III do anexo V;

46. «Unidade de transformação», uma unidade de transformação de subprodutos animais;

47. «Produtos utilizados para diagnóstico *in vitro*», os produtos acondicionados, prontos a serem empregues pelo utilizador final, que contêm um produto derivado de sangue, utilizados sós ou em combinação, como reagentes, produtos reagentes, meios de calibração, kit ou qualquer outro sistema e que se destinem à utilização *in vitro* para o exame de amostras de origem humana ou animal, com excepção dos dons de órgãos ou de sangue, exclusiva ou principalmente com vista ao diagnóstico de estados fisiológicos, estados patológicos, doenças ou anomalias genéticas ou à determinação da segurança e compatibilidade com reagentes;

48. «Alimentos crus para animais de companhia», os alimentos para animais de companhia não submetidos a qualquer processo de conservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação com vista a assegurar a sua preservação;

49. «Área remota», uma área em que a população animal é tão reduzida e as instalações se encontram tão afastadas que as medidas necessárias para a recolha e o transporte seriam inaceitavelmente onerosas em comparação com a eliminação local;

50. «Gorduras animais fundidas», as gorduras derivadas da transformação de matérias da categoria 2 ou de matérias da categoria 3;

51. «Entreposto», uma unidade, com excepção dos estabelecimentos e intermediários abrangidos pela Directiva 95/69/CE ([1]), na qual são temporariamente armazenados produtos transformados antes da sua utilização final ou eliminação;

52. «Curtimento», o endurecimento de couros, por meio de agentes vegetais de curtimento, sais de crómio ou outras substâncias, tais como sais de alumínio, sais férricos, sais de silício, aldeídos ou quinonas ou outros endurecedores sintéticos;

53. «Unidade técnica», uma unidade em que os subprodutos animais são utilizados para produzir produtos técnicos;

54. «Produtos técnicos», os produtos directamente derivados de certos subprodutos animais, destinados a fins que não o consumo humano ou animal, incluindo couros e peles curtidos e tratados, troféus de caça, lã transformada, pêlos, cerdas, penas e partes de penas, soro de equídeos, produtos derivados de sangue, produtos farmacêuticos, dispositivos médicos, cosméticos, produtos à base de ossos para porcelana, gelatina e cola, fertilizantes orgânicos, correctivos orgânicos do solo, gorduras animais fundidas, derivados de gorduras, chorume transformado e leite e produtos à base de leite;

▼M1

55. «Penas e partes de penas não transformadas», as penas e partes de penas não tratadas por um fluxo de vapor nem através de qualquer outro método que assegure a não existência de organismos patogénicos;

([1]) Directiva 95/69/CE do Conselho, de 22 de Dezembro de 1995, que estabelece as condições e regras aplicáveis à aprovação e ao registo de certos estabelecimentos e intermediários no sector da alimentação animal e que altera as Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE e 82/471/CEE (JO L 332 de 30.12.1995, p. 15). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 1999/29/CE (JO L 115 de 4.5.1999, p. 32)

▼M1

56. «Lã não transformada», a lã de ovinos que não foi submetida a lavagem industrial, que não foi obtida por curtimento nem que foi tratada por outro método que assegure a não existência de organismos patogénicos;

57. «Pêlos não transformados», os pêlos de ruminantes que não tenham sido submetidos a lavagem em fábrica, que não foram obtidos por curtimento nem tratados por outro método que assegure a não existência de organismos patogénicos;

58. «Cerdas de suínos não transformadas», as cerdas de suínos que não tenham sido submetidos a lavagem em fábrica, obtidos por curtimento nem tratados por outro método que assegure a não existência de organismos patogénicos;

59. «Colagénio», produtos à base de proteína derivado de couros, peles e tendões de animais, incluindo ossos no caso dos suínos, das aves de capoeira e de peixes;

60. «Refugos de depuração», as matérias animais sólidas visíveis retidas nos filtros das águas residuais sempre que seja exigido um processo de pré-tratamento tal como referido no capítulo IX do anexo II;

61. «Mistura de gordura e de óleo», matérias animais flutuantes recolhidas à superfície do sistema de remoção de gordura das águas residuais sempre que seja exigido um processo de pré-tratamento tal como referido no capítulo IX do anexo II;

62. «Lama», as matérias animais sólidas visíveis ou os sedimentos retidos nos filtros das águas residuais sempre que seja exigido um processo de pré-tratamento tal como referido no capítulo IX do anexo II;

63. «Matérias de desassoreamento», as matérias animais sólidas visíveis ou os sedimentos retidos nos sistemas de desassoreamento sempre que tal constitua um processo de pré-tratamento tal como referido no capítulo IX do anexo II.

▼B

ANEXO II

REQUISITOS DE HIGIENE APLICÁVEIS À RECOLHA E TRANSPORTE DE SUBPRODUTOS ANIMAIS E PRODUTOS TRANSFORMADOS

CAPÍTULO I

Identificação

1. Serão tomadas todas as medidas necessárias para assegurar que:

   a) As matérias da categoria 1, da categoria 2 e da categoria 3 sejam identificáveis e se mantenham separadas e identificáveis durante a recolha e o transporte; e

   b) Os produtos transformados sejam identificáveis e se mantenham separados e identificáveis durante o transporte.

2. Durante o transporte, deve ser aposta ao veículo, contentor, caixa de cartão ou outro tipo de embalagem uma etiqueta que indique claramente:

   a) A categoria dos subprodutos animais ou, para os produtos transformados, a categoria de subprodutos animais de que derivam os produtos transformados; e

▼M1

   b) i) No caso de matérias da categoria 3, a menção «Produtos não destinados ao consumo humano»;

   ii) No caso de matérias da categoria 2 (com excepção do chorume e do conteúdo do aparelho digestivo) e produtos transformados deles derivados, a menção 'Produtos não destinados ao consumo animal'; No entanto, sempre que as matérias da categoria 2 se destinem à alimentação de animais conforme referido no n.º 2, alínea c), do artigo 23.º, nas condições previstas naquele artigo, o rótulo deverá por sua vez indicar «destinado à alimentação de…» completado com o nome da espécie específica dos animais a cuja alimentação as matérias se destinam;

   iii) No caso de matérias da categoria 1 e de produtos transformados deles derivados, a menção «Produtos destinados exclusivamente à eliminação»;

   iv) No caso do chorume e do conteúdo do aparelho digestivo, a menção «chorume».

▼B

CAPÍTULO II

Veículos e contentores

1. Os subprodutos animais e os produtos transformados devem ser recolhidos e transportados em embalagens novas seladas ou em contentores ou veículos estanques cobertos.

2. Os veículos e os contentores reutilizáveis, e todos os equipamentos ou utensílios reutilizáveis que tenham estado em contacto com subprodutos animais ou produtos transformados devem:

   a) Ser limpos, lavados e desinfectados após cada utilização;

   b) Ser mantidos em bom estado de limpeza; e

   c) Estar limpos e secos antes de serem utilizados.

3. Os contentores reutilizáveis devem ser reservados para o transporte de um produto específico na medida do necessário para evitar o risco de contaminação cruzada.

▼M1

4. As embalagens devem ser incineradas ou destruídas de qualquer outra forma, segundo as instruções da autoridade competente.

▼B

CAPÍTULO III

Documentos comerciais e certificados sanitários

▼M1

1. Durante o transporte, os subprodutos animais e produtos transformados devem ser acompanhados de um documento comercial ou, quando seja exigido pelo presente regulamento, de um certificado sanitário, excepto no

▼M1

caso de produtos transformados originários de matérias da categoria 3 que sejam fornecidos no mesmo Estado-Membro por retalhistas a outros utilizadores finais que não operadores de empresas.

▼B

2. Do documento comercial deve constar:

   a) A data em que as matérias foram retiradas das instalações;

   b) A descrição das matérias, incluindo as informações referidas no capítulo I, as espécies animais referentes às matérias da categoria 3 e aos produtos transformados delas derivados e destinados a serem utilizados como alimentos para animais e, se for caso disso, o número da marca auricular;

   c) A quantidade das matérias;

   d) O local de origem das matérias;

   e) O nome e o endereço do transportador;

   f) O nome e o endereço do destinatário e, se for caso disso, o número de aprovação; e

   g) Se for caso disso:

      i) O número de aprovação ou de registo da unidade de origem,

      ii) A natureza e os métodos de tratamento.

3. O documento comercial deve ser feito pelo menos em triplicado (um original e duas cópias). O original deve acompanhar a remessa até ao seu destino final e deve ser conservado pelo destinatário, devendo uma cópia ser conservada pelo produtor e a outra pelo transportador.

4. Pode ser estabelecido um modelo para o documento comercial de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

5. Os certificados sanitários deverão ser emitidos e assinados pela autoridade competente.

CAPÍTULO IV

Registos

Os registos referidos no artigo 9.º deverão conter as informações referidas no n.º 2 do capítulo III, como a seguir indicado. Devem conter:

a) As informações referidas nas alíneas b) e c); e

b) Em caso de registos mantidos por uma pessoa que expeça subprodutos animais, as informações referidas nas alíneas a), e) e, se conhecido, f); ou

c) No caso dos registos mantidos por uma pessoa que transporte subprodutos animais, as informações referidas nas alíneas a), d) e f); ou

d) No caso dos registos mantidos por uma pessoa que receba subprodutos animais, a data de chegada e as informações referidas nas alíneas d) e e).

CAPÍTULO V

Conservação dos documentos

O documento comercial e o certificado sanitário referidos no capítulo III e os registos referidos no capítulo IV serão conservados por um período mínimo de dois anos para apresentação às autoridades competentes.

CAPÍTULO VI

Condições de temperatura

1. O transporte dos subprodutos animais será efectuado a uma temperatura adequada por forma a evitar qualquer risco para a saúde pública ou animal.

2. As matérias não transformadas da categoria 3 destinadas à produção de alimentos para animais serão transportadas refrigeradas ou congeladas, a não ser que sejam transformadas no prazo de 24 horas a seguir à partida.

3. A concepção dos veículos utilizados no transporte refrigerado assegurarão a manutenção de uma temperatura adequada durante o transporte.

CAPÍTULO VII

Regras específicas para o trânsito

O transporte de subprodutos e produtos transformados animais deve cumprir os requisitos dos capítulos I, II, III e VI.

▼B

CAPÍTULO VIII

Medidas de controlo

A autoridade competente tomará as medidas necessárias para controlar a recolha, transporte, utilização e eliminação de subprodutos animais e produtos transformados, inclusive através da verificação dos registos e documentos exigidos, e, se o presente regulamento o exigir ou a autoridade competente considerar necessário, da respectiva selagem.

Quando a autoridade competente selar a remessa de subprodutos ou produtos transformados animais, informará do facto a autoridade competente do local de destino.

▼M1

CAPÍTULO IX

Recolha de matérias animais durante o tratamento de águas residuais

1. As unidades de transformação de categoria 1 ou outras instalações nas quais sejam removidas matérias de risco especificadas, os matadouros e as unidades de transformação de categoria 2 deverão dispor de um processo de pré-tratamento destinado à retenção e recolha de matérias animais como fase inicial do tratamento das águas residuais. O equipamento utilizado no processo de pré-tratamento deverá consistir em grelhas de drenagem ou filtros com aberturas ou cujo tamanho da malha não seja superior a 6 mm a jusante do processo ou em sistemas equivalentes que assegurem que as partículas sólidas presentes nas águas residuais que passam através deles não tenham um tamanho superior a 6 mm.

2. As águas residuais das instalações referidas no n.º 1 devem ser canalizadas para um processo de pré-tratamento que deverá garantir que todas as águas residuais foram filtradas através do processo antes de serem evacuadas para o exterior das instalações. Não deverá existir trituração ou maceração que poderia facilitar a passagem de matérias animais através do processo de pré-tratamento.

3. Todas as matérias animais retidas no processo de pré-tratamento nas instalações referidas no n.º 1 deverão ser recolhidas e transportadas como matérias de categoria 1 ou 2, conforme adequado, e eliminadas em conformidade com o presente regulamento.

4. As águas residuais que tenham passado pelo processo de pré-tratamento nas instalações referidas no n.º 1 e as águas residuais de instalações que apenas recebam matérias de categoria 3 deverão ser tratadas em conformidade com outra legislação comunitária relevante.

▼B

ANEXO III

REQUISITOS DE HIGIENE APLICÁVEIS ÀS UNIDADES INTERMÉDIAS E AOS ENTREPOSTOS

CAPÍTULO I

Requisitos aplicáveis à aprovação de unidades intermédias

1. As instalações e equipamentos devem satisfazer, no mínimo, os seguintes requisitos:

   a) As instalações devem estar suficientemente afastadas da via pública e de outras instalações, como os matadouros. A disposição das instalações deve garantir a total separação entre as matérias das categorias 1 e 2 e as da categoria 3 desde a recepção até à saída;

   b) A unidade deve dispor de um espaço coberto para receber os subprodutos animais;

   c) A unidade deve ser construída de forma a ser fácil de limpar e desinfectar. Os pavimentos devem ser concebidos de modo a facilitar a drenagem de líquidos;

   d) Devem existir instalações sanitárias, vestiários e lavabos adequados para uso do pessoal;

   e) A unidade deve dispor de meios adequados de protecção contra animais nocivos, como insectos, roedores e aves;

   f) A unidade deve dispor de um sistema de evacuação das águas residuais que respeite os requisitos de higiene;

   g) Sempre que necessário para alcançar os objectivos do presente regulamento, as unidades devem possuir instalações de armazenagem adequadas a temperatura controlada com capacidade suficiente para manter os subprodutos animais a temperaturas adequadas concebidas de forma a permitir o controlo e registo dessas temperaturas.

2. A unidade deve dispor de meios adequados para a limpeza e a desinfecção dos contentores ou recipientes em que os subprodutos animais são colocados e dos veículos, com excepção dos navios, em que são transportados. Devem existir sistemas adequados de desinfecção das rodas dos veículos.

CAPÍTULO II

Requisitos gerais de higiene

A. *Unidades intermédias da categoria 3*

1. As unidades não devem dedicar-se senão a actividades de importação, recolha, triagem, corte, refrigeração, congelação em blocos, armazenamento temporário e expedição de matérias da categoria 3.

2. A triagem das matérias da categoria 3 deve ser feita de forma a evitar qualquer risco de propagação de doenças animais.

3. Durante todo o processo de triagem ou armazenamento, as matérias da categoria 3 devem ser manuseadas e armazenadas separadamente das outras mercadorias que não sejam matérias da categoria 3, de forma a evitar a propagação de agentes patogénicos e a garantir o cumprimento do artigo 22.º

4. As matérias da categoria 3 devem ser adequadamente armazenadas — e, se adequado, refrigeradas ou congeladas — até à sua reexpedição.

▼M1

▼B

B. *Unidades intermédias da categoria 1 ou da categoria 2*

6. As unidades não devem dedicar-se senão a actividades de recolha, manuseamento, armazenamento temporário e expedição de matérias da categoria 1 ou da categoria 2.

7. A triagem das matérias da categoria 1 ou da categoria 2 deve ser feita de forma a evitar qualquer risco de propagação de doenças animais.

8. Durante todo o processo de armazenamento, as matérias da categoria 1 ou da categoria 2 devem ser manuseadas e armazenadas separadamente das outras mercadorias, de forma a evitar a propagação de agentes patogénicos.

▼B

9. As matérias da categoria 1 ou da categoria 2 devem ser adequadamente armazenadas, incluindo em condições adequadas de temperatura, até à sua reexpedição.

▼M1

▼B

11. As águas residuais devem ser tratadas de forma a assegurar, tanto quanto for razoavelmente possível, a eliminação de todos os agentes patogénicos. Os requisitos específicos para o tratamento de águas residuais provenientes de unidades intermédias das categorias 1 e 2 poderão ser estabelecidos de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º

CAPÍTULO III

Requisitos aplicáveis à aprovação de entrepostos

As instalações e equipamentos devem satisfazer, no mínimo, os seguintes requisitos:

1. As instalações que armazenem produtos transformados derivados de matérias da categoria 3 não podem estar localizadas no mesmo local de implantação que as instalações que armazenam produtos transformados derivados de matérias da categoria 1 ou da categoria 2, a menos que se trate de um edifício completamente separado.
2. A unidade deve:
   a) Dispor de um espaço coberto para receber os produtos;
   b) Ser construída de forma a ser fácil de limpar e desinfectar. Os pavimentos devem ser concebidos de modo a facilitar a drenagem de líquidos;
   c) Dispor de instalações sanitárias, vestiários e lavabos adequados para uso do pessoal; e
   d) Dispor de meios adequados de protecção contra animais nocivos, como insectos, roedores e aves.
3. A unidade deve dispor de meios adequados para a limpeza e a desinfecção dos contentores ou recipientes em que os produtos são colocados e dos veículos, com excepção dos navios, em que são transportados. Devem existir sistemas adequados de desinfecção das rodas dos veículos.
4. Até serem reexpedidos os produtos devem ser convenientemente armazenados.

▼B

ANEXO IV

REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS UNIDADES DE INCINERAÇÃO E CO--INCINERAÇÃO A QUE NÃO SE APLICA A DIRECTIVA 2000/76/CE

CAPÍTULO I

Condições gerais

▼M1

1. As unidades de incineração ou co-incineração devem ser concebidas, equipadas e exploradas de modo a que sejam cumpridos os requisitos do presente regulamento. Devem ser cumpridas as seguintes condições de higiene:

   a) Os subprodutos animais devem ser eliminados assim que possível após a chegada. Enquanto aguardam a eliminação devem ser convenientemente armazenados.

   b) Os contentores, receptáculos e veículos utilizados para o transporte de matérias não transformadas devem ser limpos numa área designada, assegurando-se, assim, que as águas residuais são tratadas durante o armazenamento referido no capítulo III.

   c) Devem ser sistematicamente tomadas medidas preventivas contra aves, roedores, insectos e outros parasitas. Para esse efeito seguir-se-á um programa de controlo de pragas que deve ser documentado.

   d) Serão definidos e documentados processos de limpeza para todas as partes das instalações. Deve dispor-se de equipamento e de produtos de limpeza adequados.

   e) O controlo da higiene deve incluir inspecções regulares do ambiente e do equipamento. O calendário e os resultados das inspecções serão documentados e conservados por prazo não inferior a dois anos.

▼B

2. O operador de uma unidade de incineração ou co-incineração deve tomar todas as precauções necessárias no que diz respeito à recepção de subprodutos animais, de modo a prevenir ou, na medida do possível, reduzir ao mínimo os riscos directos para a saúde humana ou animal.

CAPÍTULO II

Condições de exploração

3. As unidades de incineração ou co-incineração devem ser concebidas, equipadas, construídas e exploradas de modo a permitir que os gases resultantes do processo atinjam, de forma controlada e homogénea, mesmo nas condições menos favoráveis, uma temperatura de 850 ºC, medida próximo da parede interior ou noutro ponto representativo da câmara de combustão, tal como autorizado pela autoridade competente, durante dois segundos.

4. Cada um dos complexos das unidades de incineração de elevada capacidade deve estar equipado com pelo menos um queimador auxiliar. Esse queimador deve ser activado automaticamente sempre que a temperatura dos gases de combustão, após a última injecção de ar de combustão, desça para valores inferiores a 850 ºC. O queimador será também utilizado durante as operações de arranque e paragem, a fim de garantir a manutenção permanente da temperatura de 850 ºC durante estas operações e enquanto a câmara de combustão contiver matérias não queimadas.

5. As unidades de incineração ou co-incineração de elevada capacidade devem possuir e ter em funcionamento um sistema automático que impeça a alimentação com subprodutos animais:

   a) No arranque, enquanto não for atingida a temperatura de 850 ºC; e

   b) Sempre que não seja mantida a temperatura de 850 ºC.

6. Os subprodutos animais deverão, sempre que possível, ser colocados directamente no forno sem manuseamento directo.

CAPÍTULO III

Descargas de águas

7. Os locais de implantação das unidades de incineração e co-incineração, incluindo as áreas associadas de armazenamento dos subprodutos animais, devem ser concebidos de forma a prevenir a libertação não autorizada e acidental de substâncias poluentes para o solo, águas de superfície e águas

▼B

subterrâneas, segundo as disposições da legislação comunitária aplicável. Além disso, deve ser prevista uma capacidade de armazenamento para as águas da chuva contaminadas que escorram do local de instalação da unidade de incineração ou para as águas contaminadas provenientes de derrames ou de operações de combate a incêndios.

8. A capacidade de armazenamento deve ser suficiente para garantir que essas águas possam ser, sempre que necessário, analisadas e tratadas antes da descarga.

CAPÍTULO IV

Produtos residuais

9. Para efeitos do presente capítulo, entende-se por «produtos residuais» qualquer material sólido ou líquido gerado pelo processo de incineração ou co-incineração, tratamento de águas residuais ou outros processos no âmbito da unidade de incineração ou co-incineração. Esta definição inclui escórias e cinzas depositadas, cinzas volantes e poeiras da caldeira.

10. Os produtos residuais resultantes da exploração de uma unidade de incineração ou co-incineração devem ser reduzidos ao mínimo, em termos de quantidade e de nocividade. Os produtos residuais devem ser, quando adequado, reciclados directamente na unidade ou no exterior, de acordo com a legislação comunitária.

11. O transporte e o armazenamento intermédio de produtos residuais secos sob a forma de poeiras devem ser efectuados por forma a evitar a descarga no ambiente (por exemplo, em contentores fechados).

CAPÍTULO V

Medições da temperatura

12. Devem ser utilizadas técnicas para monitorização dos parâmetros e condições pertinentes do processo de incineração ou co-incineração. As unidades de incineração ou co-incineração de elevada capacidade devem possuir e ter em funcionamento equipamentos de medição da temperatura.

13. A licença emitida pela autoridade competente ou as condições apensas à licença deverão estipular os requisitos de medição da temperatura.

14. A adequada instalação e funcionamento de qualquer equipamento automatizado de monitorização das emissões devem ser sujeitos a controlo e a um ensaio de verificação anual. A calibração deve ser efectuada mediante medições paralelas, com utilização dos métodos de referência, pelo menos de três em três anos.

15. Os resultados das medições de temperatura serão registados e apresentados de forma adequada, a fim de permitir à autoridade competente verificar o cumprimento das condições de exploração permitidas estabelecidas no presente regulamento, segundo procedimentos a decidir pela autoridade competente.

CAPÍTULO VI

Funcionamento anormal

16. Em caso de avaria total, ou verificando-se condições anormais de funcionamento, o operador reduzirá ou suspenderá as operações, o mais rapidamente possível, até que as condições normais de funcionamento possam ser restabelecidas.

▼M1

CAPÍTULO VII

Incineração de matérias de categoria 1 referidas no n.º 1, alínea b), do artigo 4.º

1. A unidade de incineração de baixa capacidade deve estar localizado numa base sólida bem drenada.

2. Os animais não devem ter acesso à unidade de incineração de baixa capacidade, aos subprodutos animais a aguardar incineração ou às cinzas resultantes da incineração de subprodutos animais. Caso a unidade de incineração de baixa capacidade se encontre numa exploração de produção animal:

   a) Deve existir uma separação física total entre o incinerador e os animais, bem como dos respectivos alimentos e material de cama, se necessário, através de uma vedação;

▼**M1**

b) O equipamento deve ser dedicado exclusivamente ao funcionamento do incinerador e não ser utilizado em qualquer outra parte da exploração;

c) Os operadores devem mudar de roupa exterior e de calçado antes de manusear os animais ou os respectivos alimentos;

3. O armazenamento de subprodutos animais e de cinzas deve ser feito num espaço coberto, rotulado e à prova de fugas.

4. O operador deve verificar que os subprodutos animais são incinerados de forma a serem completamente reduzidos a cinzas. As cinzas devem ser eliminadas num aterro aprovado ao abrigo da Directiva 1999/31/CE.

5. Os subprodutos animais não totalmente incinerados não devem ser eliminados num aterro, mas devem voltar a ser incinerados ou destruídos de outro modo em conformidade com o presente regulamento.

6. A unidade de incineração de baixa capacidade deve estar equipada com pós-combustão.

7. Os operadores devem manter registos da quantidade, categoria e espécie de subprodutos animais incinerados e da data de incineração.

8. A autoridade competente deve inspeccionar a unidade de incineração de baixa capacidade antes da sua aprovação e, pelo menos, uma vez por ano para controlar a sua conformidade com o presente regulamento.

▼B

ANEXO V

REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS À TRANSFORMAÇÃO DE MATÉRIAS DA CATEGORIA 1, DA CATEGORIA 2 E DA CATEGORIA 3

CAPÍTULO I

Requisitos gerais aplicáveis à aprovação de unidades de transformação da categoria 1, da categoria 2 e da categoria 3

1. As instalações e equipamentos devem satisfazer, no mínimo, os seguintes requisitos:

▼M1

a) As instalações de transformação de subprodutos animais não devem estar localizadas juntamente com matadouros, salvo se se encontrarem num edifício totalmente separado. No entanto, uma unidade de transformação individual pode estar ligada a um matadouro no mesmo local através de um sistema de correias de transporte, desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

i) Existência de entradas, cais de recepção, equipamento, saídas e pessoal diferenciados para a unidade de transformação e para o matadouro; e

ii) Os subprodutos animais a serem transformados tenham origem nas mesmas instalações.

As pessoas não autorizadas e os animais não podem ter acesso à unidade de transformação;

▼B

b) A unidade de transformação deve dispor de um sector limpo e um sector não limpo, devidamente separados. O sector não limpo deve possuir um local coberto para a recepção dos subprodutos animais e deve ser construído de forma a poder ser facilmente limpo e desinfectado. Os pavimentos devem ser concebidos de modo a facilitar a drenagem de líquidos. A unidade de transformação deve dispor de instalações sanitárias, de vestiários e de lavabos adequados para uso do pessoal;

c) A unidade de transformação deve dispor de capacidade de produção de água quente e vapor suficientes para a transformação de subprodutos animais;

d) O sector não limpo deve, se necessário, possuir equipamento para redução do volume dos subprodutos animais, bem como equipamento para o carregamento dos subprodutos animais triturados para a unidade de transformação;

e) Todas as instalações em que são transformados subprodutos animais devem funcionar em conformidade com os requisitos do capítulo II. Se for necessário um tratamento térmico, todas as instalações devem dispor de:

i) Aparelhos de medição para vigiar a combinação temperatura/tempo e, se necessário, a pressão nos pontos críticos,

ii) Dispositivos de registo contínuo dos resultados dessas medições; e

iii) Um sistema de segurança adequado para evitar um aquecimento insuficiente;

f) Para evitar a recontaminação do produto acabado pelos subprodutos animais que entram na unidade, deve ser prevista uma separação clara entre a área da unidade em que as matérias para transformação são descarregadas e as áreas reservadas à transformação dessas matérias e ao armazenamento do produto transformado.

2. As unidades de transformação devem dispor de meios adequados de limpeza e desinfecção dos contentores ou recipientes em que são colocados os subprodutos animais e dos veículos, com excepção dos navios, em que são transportados.

3. Devem ser previstos meios adequados para a desinfecção das rodas dos veículos quando estes saiam do sector não limpo da unidade de transformação.

4. Todas as unidades de transformação devem possuir um sistema de evacuação de águas residuais que satisfaça os requisitos impostos pela autoridade competente.

5. As unidades de transformação devem ter o seu próprio laboratório ou recorrer aos serviços de um laboratório externo. O laboratório deve dispor de equipa-

▼B

mento que lhe permita efectuar as análises essenciais e deve ser aprovado pela autoridade competente.

CAPÍTULO II

Requisitos gerais de higiene

1. Os subprodutos animais devem ser transformados assim que possível após a chegada. Enquanto aguardam a transformação, devem ser convenientemente armazenados.

2. Os contentores, recipientes e veículos utilizados para transporte de matérias não transformadas devem ser limpos numa zona designada para o efeito. A situação ou disposição dessa zona deve permitir evitar o risco de contaminação dos produtos transformados.

3. As pessoas que trabalhem no sector não limpo não podem entrar no sector limpo sem terem mudado previamente de roupa de trabalho e de calçado ou procedido à desinfecção deste. Nenhum equipamento ou utensílio pode ser levado do sector não limpo para o sector limpo antes de primeiro ser limpo e desinfectado. Devem ser previstos procedimentos relativos às deslocações do pessoal que permitam controlar essas deslocações entre os sectores e imponham uma utilização adequada de pedilúvios e de sistemas de lavagem das rodas.

4. As águas residuais provenientes do sector não limpo devem ser tratadas de forma a assegurar, tanto quanto for razoavelmente possível, a eliminação de todos os agentes patogénicos. Poderão ser estabelecidos requisitos específicos aplicáveis ao tratamento de águas residuais das unidades de transformação de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

5. Devem ser sistematicamente tomadas medidas preventivas contra aves, roedores, insectos e outros animais nocivos. Para esse efeito seguir-se-á um programa de controlo de pragas que deve ser documentado.

6. Serão definidos e documentados processos de limpeza para todas as partes das instalações. Deve dispor-se de equipamento e de produtos de limpeza adequados.

7. O controlo da higiene deve incluir inspecções regulares do ambiente e do equipamento. O calendário e os resultados das inspecções serão documentados e conservados por prazo não inferior a dois anos.

8. As instalações e o equipamento devem ser mantidos em bom estado de conservação e o equipamento de medição deve ser calibrado com regularidade.

9. Os produtos transformados serão manuseados e armazenados na unidade de transformação, de forma a impedir a recontaminação.

CAPÍTULO III

Métodos de transformação

Método 1

Redução

1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 50 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, efectuada a redução, não exceda 50 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 50 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de efectuadas as reparações necessárias.

Tempo, temperatura e pressão

2. Após redução, os subprodutos animais devem ser aquecidos até atingirem uma temperatura central superior a 133 ºC durante, pelo menos, 20 minutos sem interrupção a uma pressão (absoluta) não inferior a 3 bar, produzida por vapor saturado ([1]); o tratamento térmico pode ser utilizado quer isoladamente, quer numa fase de esterilização anterior ou posterior ao processo.

3. A transformação pode ser efectuada em sistema descontínuo ou contínuo.

([1]) «Vapor saturado» significa que todo o ar é evacuado e substituído por vapor de água em toda a câmara de esterilização.

▼B

Método 2

Redução

1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 150 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, efectuada a redução, não exceda 150 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 150 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de efectuadas as reparações necessárias.

Tempo, temperatura e pressão

2. Após redução, os subprodutos animais devem ser aquecidos até atingirem uma temperatura central superior a 100 ºC durante, pelo menos, 125 minutos, uma temperatura central superior a 110 ºC durante, pelo menos, 120 minutos e uma temperatura central superior a 120 ºC durante, pelo menos, 50 minutos.

3. A transformação deve ser efectuada em sistema descontínuo.

▼M1

4. Os subprodutos animais podem ser submetidos a cozedura de forma a que os requisitos tempo-temperatura sejam alcançados simultaneamente.

▼B

Método 3

Redução

1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 30 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, efectuada a redução, não exceda 30 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 30 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de serem efectuadas as reparações necessárias.

Tempo, temperatura e pressão

2. Após redução, os subprodutos animais devem ser aquecidos até atingirem uma temperatura central superior a 100 ºC durante, pelo menos, 95 minutos, uma temperatura central superior a 110 ºC durante, pelo menos, 55 minutos e uma temperatura central superior a 120 ºC durante, pelo menos, 13 minutos.

3. A transformação pode ser efectuada em sistema descontínuo ou contínuo.

4. Os subprodutos animais podem ser submetidos a digestão de forma a que os requisitos tempo-temperatura sejam alcançados simultaneamente.

Método 4

Redução

1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 30 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, efectuada a redução, não exceda 30 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 30 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de serem efectuadas as reparações necessárias.

Tempo, temperatura e pressão

2. Após redução, os subprodutos animais devem ser colocados num recipiente com gordura adicionada e aquecidos até atingirem uma temperatura central superior a 100 ºC durante, pelo menos, 16 minutos, uma temperatura central superior a 110 ºC durante, pelo menos, 13 minutos, uma temperatura central superior a 120 ºC durante, pelo menos, 8 minutos e uma temperatura central superior a 130 ºC durante, pelo menos, 3 minutos.

3. A transformação pode ser efectuada em sistema descontínuo ou contínuo.

4. Os subprodutos animais podem ser submetidos a digestão de forma a que os requisitos tempo-temperatura sejam alcançados simultaneamente.

▼B

Método 5

Redução

1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 20 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, efectuada a redução, não exceda 20 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 20 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de serem efectuadas as reparações necessárias.

Tempo, temperatura e pressão

2. Após redução, os subprodutos animais devem ser aquecidos até coagularem e ser, em seguida, submetidos a prensagem até que a gordura e a água sejam removidas das matérias proteicas. As matérias proteicas devem ser então aquecidas até atingirem uma temperatura central superior a 80 ºC durante, pelo menos, 120 minutos e uma temperatura central superior a 100 ºC durante, pelo menos, 60 minutos.

3. A transformação pode ser efectuada em sistema descontínuo ou contínuo.

4. Os subprodutos animais podem ser submetidos a digestão de forma a que os requisitos tempo-temperatura sejam alcançados simultaneamente.

Método 6

(Apenas para os subprodutos animais derivados de peixe)

Redução

1. Os subprodutos animais devem ser reduzidos a … milímetros. Devem, em seguida, ser misturados com ácido fórmico para reduzir o pH para … . A mistura deve ser armazenada durante … horas enquanto aguarda novo tratamento.

2. A mistura deve, em seguida, ser introduzida num conversor térmico e ser aquecida até alcançar uma temperatura central de … ºC durante, pelo menos, … minutos. A progressão do produto no conversor térmico deve ser controlada por meio de comandos mecânicos que limitem a sua deslocação, de forma a que, no final da operação de tratamento térmico, o produto tenha sido submetido a um ciclo suficiente, tanto no que diz respeito ao tempo como à temperatura.

3. Após tratamento térmico, o produto deve ser separado em líquido, gordura e torresmos por meios mecânicos. Para obter um concentrado de proteínas animais transformadas, a fase líquida deve ser bombeada para dois permutadores de calor aquecidos a vapor e equipados com câmaras de vácuo, a fim de remover a sua humidade sob a forma de vapor de água. Os torresmos devem ser reincorporados no concentrado de proteínas antes da armazenagem.

Método 7

1. Qualquer método de transformação aprovado pela autoridade competente, desde que tenha sido demonstrado a contento desta que o produto final foi diariamente submetido a amostragem durante um período de um mês, respeitando as seguintes normas microbiológicas:

   a) Amostras de matérias colhidas directamente após tratamento térmico:

      Ausência de *Clostridium perfringens* em 1 grama do produto;

   b) Amostras de matérias colhidas durante a armazenagem na unidade de transformação ou no termo desta:

      Salmonella: ausência em 25 gramas: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

      Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 g

      em que:

      n = número de amostras a ensaiar;

      m = valor limiar para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;

      M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M; e

▼B

c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem de bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

2. Os dados referentes aos pontos de controlo críticos que as unidades de transformação devem respeitar para cumprirem satisfatoriamente as normas microbiológicas devem ser registados e conservados de modo a que o proprietário, o operador ou os respectivos representantes e a autoridade competente possam monitorizar o funcionamento das unidades de transformação. Os parâmetros a registar e a monitorizar devem incluir a dimensão das partículas, a temperatura crítica e, se for caso disso, o tempo de processamento, o perfil de pressão, o caudal de alimentação em matéria-prima e a taxa de reciclagem das gorduras.

3. Esses dados devem ser postos à disposição da Comissão a pedido desta.

CAPÍTULO IV

Supervisão da produção

1. A autoridade competente fará a supervisão das unidades de transformação por forma a assegurar a observância dos requisitos do presente regulamento. Em especial deve:

   a) Verificar:

      i) As condições gerais de higiene das instalações, do equipamento e do pessoal;

      ii) A eficácia dos autocontrolos efectuados pelas unidades, em conformidade com o artigo 25.º, em particular através do exame dos resultados e da colheita de amostras;

      iii) A conformidade dos produtos com as normas após a transformação. As análises e os testes devem ser efectuados segundo métodos cientificamente reconhecidos, (em particular os estabelecidos pela legislação comunitária ou, quando esta não exista, por normas internacionais reconhecidas ou, na sua ausência, por normas nacionais); e

      iv) As condições de armazenamento;

   b) Colher as amostras necessárias para os testes de laboratório; e

   c) Efectuar quaisquer outros controlos que considere necessários para assegurar o cumprimento do presente regulamento.

2. A fim de que possa desincumbir-se das responsabilidades que lhe competem por força do ponto 1, a autoridade competente deve ter sempre livre acesso a todas as partes das unidades de transformação, aos registos, aos documentos comerciais e aos certificados sanitários.

CAPÍTULO V

Procedimentos de validação

1. A autoridade competente deve validar a unidade de transformação em conformidade com os procedimentos e indicadores que se seguem:

   a) Descrição do processo (através de um fluxograma do processo);

   b) Identificação dos pontos de controlo críticos, incluindo a velocidade de processamento das matérias no caso dos sistemas contínuos;

   c) Observância dos requisitos específicos do processo estabelecidos no presente regulamento; e

   d) Cumprimento dos seguintes requisitos:

      i) Dimensão das partículas no caso de processos descontínuos e contínuos — definida pela dimensão do orifício do picador ou dos interstícios, e

      ii) Temperatura, pressão, duração do processo de transformação e taxa de processamento das matérias (apenas no que respeita ao sistema contínuo), conforme especificado nos pontos 2 e 3.

2. No caso de um sistema de pressão descontínuo:

   a) A temperatura deve ser monitorizada com um termopar permanente e deve ser registada em função do tempo real;

   b) O nível de pressão deve ser monitorizado com um manómetro permanente. A pressão deve ser registada em função do tempo real;

   c) A duração do processo deve ser indicada através de diagramas tempo/ /temperatura e tempo/pressão.

▼B

O termopar e o manómetro devem ser calibrados pelo menos uma vez por ano.

3. No caso de um sistema de pressão contínuo:

   a) A temperatura e a pressão devem ser monitorizadas com termopares, ou com uma pistola de infravermelhos, e com manómetros usados em pontos bem definidos do sistema, por forma a que a temperatura e a pressão respeitem as condições exigidas em todo o sistema contínuo ou numa sua parte. A temperatura e a pressão devem ser registadas em função do tempo real;

   b) O valor do período mínimo de trânsito em toda a parte pertinente do sistema contínuo em que a temperatura e a pressão satisfazem as condições exigidas deve ser comunicado às autoridades competentes, usando-se para o efeito marcadores insolúveis (por exemplo, o dióxido de manganês) ou um método que dê garantias equivalentes. É essencial que se proceda a uma medição e um controlo precisos da taxa de processamento das matérias, devendo tal medição e tal controlo ser efectuados durante o teste de validação em relação a um ponto de controlo crítico susceptível de ser monitorizado continuamente, como, por exemplo:

      i) Número de rotações por minuto (rot./m) do parafuso sem fim de alimentação,

      ii) Potência de corrente (amperes a uma dada tensão),

      iii) Taxa de evaporação/condensação, ou

      iv) Número de cursos da bomba por unidade de tempo.

   Todo o equipamento de medição e monitorização deve ser calibrado pelo menos uma vez por ano.

4. A autoridade competente deve repetir os procedimentos de validação periodicamente, sempre que o considere necessário, bem como sempre que haja alterações significativas do processo (por exemplo, alterações do equipamento ou mudança de matérias-primas).

5. Poderão ser estabelecidos procedimentos de validação com base em métodos de teste de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

ANEXO VI

REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS À TRANSFORMAÇÃO DE MATÉRIAS DA CATEGORIA 1 E DA CATEGORIA 2 E ÀS UNIDADES DE BIOGÁS E DE COMPOSTAGEM

CAPÍTULO I

Requisitos específicos aplicáveis à transformação de matérias da categoria 1 e da categoria 2

Além dos requisitos gerais estabelecidos no anexo V, são aplicáveis os seguintes requisitos:

A. *Instalações*

1. A disposição das unidades de transformação da categoria 1 e da categoria 2 deve garantir a total separação das matérias da categoria 1 das matérias da categoria 2, desde a recepção da matéria-prima até ao envio do produto transformado dela resultante.

2. No entanto, a autoridade competente poderá autorizar a utilização temporária de uma unidade de transformação da categoria 2 para a transformação de matérias da categoria 1 se uma doença epizoótica largamente disseminada ou outras circunstâncias extraordinárias e imprevisíveis derem origem a uma falta de capacidade numa unidade de transformação da categoria 1.

   A autoridade competente terá de reaprovar a unidade de transformação da categoria 2, em conformidade com o artigo 13.º, antes de aquela voltar a transformar matérias dessa categoria.

B. *Requisitos aplicáveis à transformação*

3. Para cada um dos métodos de transformação especificados no anexo V, devem ser identificados os pontos de controlo críticos que determinam a amplitude dos tratamentos térmicos aplicados durante a transformação. Entre os pontos de controlo críticos podem-se incluir:

   a) A dimensão das partículas da matéria-prima;

   b) A temperatura alcançada no processo de tratamento térmico;

   c) A pressão aplicada às matérias-primas; e

   d) A duração do processo de tratamento térmico ou o caudal de alimentação no caso de sistemas contínuos.

   Para cada ponto de controlo crítico aplicável devem ser especificados os requisitos-padrão mínimos do processo.

4. Devem ser conservados, durante pelo menos dois anos, registos que comprovem que foram aplicados os valores mínimos do processo em cada ponto de controlo crítico.

5. Devem ser utilizados instrumentos de medição/registadores rigorosamente calibrados para monitorizar continuamente as condições de transformação. Devem ser conservados registos das datas de calibração dos instrumentos de medição/registadores.

6. As matérias que possam não ter recebido o tratamento térmico especificado (como as resultantes de derrames aquando do arranque ou de perdas dos fornos de digestão) devem ser submetidas de novo a tratamento térmico ou ser recolhidas e novamente transformadas.

7. Os subprodutos animais serão transformados em conformidade com as seguintes normas de transformação.

   a) Será aplicado o método 1:

▼M1

      i) Às matérias da categoria 2 (com excepção do chorume, do conteúdo do aparelho digestivo separado do tubo digestivo, do leite e do colostro) destinadas a unidades de biogás ou de compostagem ou a serem utilizadas como fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo, e

▼B

      ii) Às matérias da categoria 1 e da categoria 2 destinadas a aterros.

   b) Será aplicado quaisquer dos métodos 1 a 5:

      i) Às matérias da categoria 2 cujas proteínas resultantes se destinem a ser incineradas ou co-incineradas;

▼B

ii) Às matérias da categoria 2 cujas gorduras fundidas se destinem a uma unidade oleoquímica da categoria 2; e

iii) Às matérias da categoria 1 ou da categoria 2 que se destinem a ser incineradas ou co-incineradas.

▼M1

▼B

C. *Produtos transformados*

8. Os produtos transformados derivados de matérias da categoria 1 ou 2, com excepção de produtos líquidos que se destinem a unidades de biogás ou de compostagem, serão permanentemente marcados, se tecnicamente possível com cheiro, por meio de um sistema aprovado pela autoridade competente. As regras de execução desse sistema de coloração e marcação serão estabelecidas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

9. As amostras de produtos transformados que se destinem a unidades de biogás ou de compostagem ou a aterros e que sejam colhidas imediatamente após o tratamento térmico não devem conter quaisquer esporos de bactérias patogénicas termo-resistentes (ausência de *Clostridium perfringens* em 1 grama de produto).

CAPÍTULO II

Requisitos específicos aplicáveis à aprovação de unidades de biogás e de compostagem

A. *Unidades*

▼M1

1. Caso a unidade de biogás esteja localizada em instalações onde sejam mantidos animais de criação, a unidade deve encontrar-se a uma distância adequada da área onde são mantidos os animais e deve existir, em qualquer dos casos, uma separação física total entre aquela unidade e os animais, bem como os respectivos alimentos e material de cama, se necessário, com recurso a uma vedação. A unidade de biogás deve dispor de:

   a) Uma unidade de pasteurização/higienização que não possa ser contornada e que disponha de:

      i) Instalações de monitorização da temperatura em função do tempo;

      ii) Dispositivos de registo contínuo dos resultados daquelas medições; e

      iii) Um sistema de segurança adequado para evitar um aquecimento insuficiente; e

   b) Meios adequados para a limpeza e desinfecção de veículos e contentores aquando da sua saída da unidade de biogás.

      No entanto, a unidade de pasteurização/higienização não será obrigatória para as unidades de biogás que transformem unicamente subprodutos animais que tenham sido sujeitos ao método de transformação 1.

      Além disso, a unidade de pasteurização/higienização não é obrigatória para as unidades de biogás que transformem unicamente matérias de categoria 3 que tenham sido submetidas a pasteurização/higienização noutro local.

2. Caso a unidade de compostagem esteja localizada em instalações onde sejam mantidos animais de criação, a unidade deve encontrar-se a uma distância adequada da área onde são mantidos os animais e deve existir, em qualquer dos casos, uma separação física total entre aquela unidade e os animais, bem como os respectivos alimentos e material de cama, se necessário, com recurso a uma vedação. A unidade de compostagem deve dispor de:

   a) Um reactor de compostagem fechado que não possa ser contornado e que disponha de:

      i) Instalações de monitorização da temperatura em função do tempo;

      ii) Dispositivos destinados a registar, se necessário continuamente, os resultados daquelas medições; e

      iii) Uum sistema de segurança adequado para evitar um aquecimento insuficiente; e

   b) Meios adequados de limpeza e desinfecção de veículos e contentores que transportem subprodutos animais não tratados.

      No entanto, podem ser permitidos outros tipos de sistemas de compostagem desde que:

      i) Garantam a inacessibilidade por parte de parasitas;

▼M1

ii) Sejam geridos de forma a que todo o material no sistema atinja os parâmetros exigidos de tempo e temperatura, incluindo, sempre que adequado, o controlo contínuo de tais parâmetros;'

iii) Cumpram todos os requisitos do presente regulamento.

▼B

3. Cada unidade de biogás e de compostagem deve dispor de um laboratório próprio ou recorrer aos serviços de um laboratório externo. O laboratório deve dispor de equipamento que lhe permita efectuar as análises necessárias e deve ser aprovado pela autoridade competente.

B. *Requisitos de higiene*

4. Só os seguintes subprodutos animais podem ser transformados numa unidade de biogás ou de compostagem:

a) Matérias da categoria 2, depois da aplicação do método de transformação 1 numa unidade de transformação da categoria 2;

▼M1

b) O chorume e o conteúdo do aparelho digestivo separado do tubo digestivo, o leite e o colostro; e

▼B

c) Matérias da categoria 3.

5. Os subprodutos animais referidos no n.º 4 devem ser transformados assim que possível após a sua chegada. Enquanto aguardam o tratamento devem ser convenientemente armazenados.

6. Os contentores, recipientes e veículos utilizados para transporte de matérias não tratadas devem ser limpos numa zona designada para o efeito. A situação ou disposição dessa zona deve permitir evitar o risco de contaminação dos produtos tratados.

7. Devem ser sistematicamente tomadas medidas preventivas contra aves, roedores, insectos e outros animais nocivos. Para esse efeito seguir-se-á um programa de controlo de pragas, que deve ser documentado.

8. Serão definidos e documentados procedimentos de limpeza para todas as partes das instalações. Deve dispor-se de equipamento e de produtos de limpeza adequados.

9. O controlo da higiene deve incluir inspecções regulares do ambiente e do equipamento. O calendário e os resultados das inspecções serão documentados.

10. As instalações e o equipamento devem ser mantidos em bom estado de conservação e o equipamento de medição deve ser calibrado periodicamente.

11. Os resíduos da digestão devem ser manuseados e armazenados na unidade, de forma a impedir a recontaminação.

C. *Requisitos aplicáveis à transformação*

12. As matérias da categoria 3 utilizadas como matéria-prima numa unidade de biogás equipada com uma unidade de pasteurização/higienização devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Dimensão máxima das partículas antes de entrarem na unidade: 12 mm;

b) Temperatura mínima na totalidade das matérias na unidade: 70 ºC; e

c) Período mínimo de permanência na unidade sem interrupção: 60 minutos.

13. As matérias da categoria 3 utilizadas como matéria-prima numa unidade de compostagem devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Dimensão máxima das partículas antes de entrarem no reactor de compostagem: 12 mm;

b) Temperatura mínima na totalidade das matérias no reactor: 70 ºC; e

c) Tempo mínimo no reactor a 70 ºC (todas as matérias): 60 minutos.

▼M1

14. Todavia, na pendência da adopção de regras nos termos do n.º 2, alínea g), do artigo 6.º, nos casos em que os únicos subprodutos animais utilizados como matéria-prima numa unidade de biogás ou de compostagem sejam restos de mesa e cozinha, a autoridade competente pode autorizar a utilização de requisitos específicos que não os previstos no presente capítulo, desde que garantam um efeito equivalente quanto à redução dos agentes patogénicos. Aqueles requisitos específicos podem também aplicar-se a restos de cozinha e de mesa quando misturados com chorume, conteúdo do

▼M1

aparelho digestivo separado do tubo digestivo, leite e colostro desde que as matérias resultantes sejam consideradas como se fossem provenientes de restos de cozinha e de mesa.

Sempre que o chorume, o conteúdo do aparelho digestivo separado do tubo digestivo, o leite e o colostro sejam as únicas matérias de origem animal a serem tratadas na unidade de biogás ou de compostagem, a autoridade competente poderá autorizar a utilização de requisitos específicos que não os descritos no presente capítulo, desde que:

a) Não considere que aquelas matérias apresentem um risco de propagação de qualquer doença transmissível grave;

b) Considere que os resíduos ou o composto são matérias não tratadas.

▼B

D. *Resíduos da digestão e da compostagem*

15. As amostras dos resíduos da digestão ou da compostagem colhidas durante a armazenagem na unidade de biogás ou de compostagem ou no termo desta devem obedecer às seguintes normas:

Salmonella: ausência em 25 gramas: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 g

em que:

n = número de amostras a ensaiar;

m = valor-limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;

M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M; e

c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem de bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

CAPÍTULO III

Normas de tratamento aplicáveis à transformação suplementar de gorduras fundidas

Poderão ser utilizados os seguintes processos para produzir derivados das gorduras provenientes de gorduras fundidas derivadas de matérias da categoria 2:

1. Transesterificação ou hidrólise a, pelo menos, 200 ºC e à pressão correspondente adequada, durante 20 minutos (glicerol, ácidos gordos e ésteres); ou

2. Saponificação com NaOH 12M (glicerol e sabão):

   a) Em processo descontínuo: a 95 ºC durante três horas, ou

   b) Em processo contínuo: a 140 ºC e uma pressão de 2 bar (2 000 hPa), durante oito minutos, ou em condições equivalentes de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

ANEXO VII

REQUISITOS DE HIGIENE ESPECÍFICOS APLICÁVEIS À TRANSFORMAÇÃO E À COLOCAÇÃO NO MERCADO DE PROTEÍNAS ANIMAIS TRANSFORMADAS E DE OUTROS PRODUTOS TRANSFORMADOS QUE POSSAM SER UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

CAPÍTULO I

Requisitos específicos aplicáveis à aprovação de unidades de transformação da categoria 3

Além dos requisitos gerais estabelecidos no anexo V, são aplicáveis os seguintes requisitos:

A. *Instalações*

1. As instalações em que são transformadas matérias da categoria 3 não devem situar-se no mesmo local que aquelas em que são transformadas matérias da categoria 1 ou da categoria 2, excepto se se situarem num edifício totalmente separado.

2. No entanto, a autoridade competente poderá autorizar a utilização temporária de uma unidade de transformação da categoria 3 para a transformação de matérias da categoria 1 ou da categoria 2 se uma doença epizoótica largamente disseminada ou quaisquer outras circunstâncias extraordinárias e imprevisíveis derem origem a uma falta de capacidade numa unidade de transformação da categoria 1 ou da categoria 2.

   A autoridade competente terá de reaprovar a unidade de transformação da categoria 3, em conformidade com o disposto no artigo 17.º antes de aquela voltar a transformar matérias desta categoria.

3. As unidades de transformação da categoria 3 devem dispor de:

   a) Um espaço destinado ao controlo da presença de matérias estranhas, tais como materiais de embalagem, peças metálicas, etc., nos subprodutos animais; e

   b) Se o volume de produtos tratados exigir a presença regular ou permanente da autoridade competente, uma sala adequadamente equipada e que possa ser fechada à chave para uso exclusivo do serviço de inspecção.

B. *Matérias-primas*

▼M1

4. Só podem ser utilizadas para a produção de proteínas animais transformadas e de outras matérias para a alimentação animal matérias da categoria 3 enumeradas nas alíneas a) a j) do n.º 1 do artigo 6.º que tenham sido manuseadas, armazenadas e transportadas em conformidade com os artigos 7.º, 8.º e 9.º

▼B

5. Antes da transformação, os subprodutos animais devem ser controlados com vista à detecção da presença de matérias estranhas. As matérias estranhas eventualmente presentes devem ser imediatamente removidas.

C. *Requisitos aplicáveis à transformação*

6. Para cada um dos métodos de transformação especificados no capítulo III do anexo V, devem ser identificados os pontos de controlo críticos que determinam a amplitude dos tratamentos térmicos aplicados durante a transformação. Entre os pontos de controlo críticos devem incluir-se pelo menos:

   — a dimensão das partículas da matéria-prima,

   — a temperatura alcançada no processo de tratamento térmico,

   — a pressão aplicada às matérias-primas, se for caso disso, e

   — a duração do processo de tratamento térmico ou o caudal de alimentação no caso de sistemas contínuos.

   Para cada ponto de controlo crítico aplicável devem ser especificados os requisitos-padrão mínimos do processo.

7. Devem ser conservados, por prazo não inferior a dois anos, registos que comprovem a aplicação dos valores mínimos do processo para cada ponto de controlo crítico.

▼B

8. Devem ser utilizados instrumentos de medição/registadores adequadamente calibrados para monitorizar continuamente as condições de transformação. Devem ser conservados, por prazo não inferior a dois anos, registos das datas de calibração dos instrumentos de medição/registadores.

9. As matérias que possam não ter recebido o tratamento térmico especificado (como, por exemplo, as resultantes de derrames aquando do arranque ou de perdas dos fornos de digestão) devem ser submetidas de novo a tratamento térmico ou ser recolhidas e novamente transformadas.

D. *Produtos transformados*

10. As amostras dos produtos finais colhidas durante a armazenagem na unidade de transformação ou no termo desta devem obedecer às seguintes normas:

Salmonella: ausência em 25 gramas: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 g

em que:

n = mínimo de amostras a ensaiar;

m = valor limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;

M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M; e

c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem de bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

▼M1

11. Os produtos transformados não utilizados ou excedentários, após terem sido marcados de forma permanente, poderão:

a) Ser eliminados como resíduos por incineração ou co-incineração numa unidade de incineração ou de co-incineração aprovada em conformidade com o artigo 12.º;

b) Ser eliminados num aterro aprovado ao abrigo da Directiva 1999/31/CE; ou

c) Ser transformados numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem aprovada em conformidade com o artigo 15.º

▼B

CAPÍTULO II

Requisitos específicos aplicáveis às proteínas animais transformadas

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Requisitos aplicáveis à transformação*

▼M1

1. As proteínas de mamíferos transformadas devem ter sido submetidas ao método de transformação 1.

No entanto, apesar de a proibição a nível da alimentação animal prevista na Decisão 2000/766/CE do Conselho permanecer em vigor, as proteínas de mamíferos transformadas podem ter sido submetidas a qualquer um dos métodos de transformação 1 a 5 ou ao método 7 e serão marcadas de forma permanente com um corante ou de outra forma imediatamente após aquela transformação, antes da sua destruição como resíduos em conformidade com a legislação comunitária aplicável.

Além disso, apesar de a proibição a nível da alimentação animal prevista na Decisão 2000/766/CE do Conselho permanecer em vigor, as proteínas de mamíferos transformadas destinadas exclusivamente para utilização na alimentação animal que sejam transportadas em contentores específicos não utilizados para o transporte de subprodutos animais ou de alimentos para animais de criação e que sejam enviadas directamente de unidades de transformação de categoria 3 para as unidades de alimentos para animais de companhia, podem ter sido submetidas a qualquer um dos métodos de transformação 1 a 5 ou 7.

▼B

2. As proteínas animais transformadas não provenientes de mamíferos, com exclusão da farinha de peixe, devem ter sido submetidas a qualquer dos métodos de transformação enumerados de 1 a 5 ou 7.

3. A farinha de peixe deve ter sido submetida:

   a) A qualquer dos métodos de transformação; ou

   b) A um método e parâmetros que assegurem que o produto cumpre as normas microbiológicas estabelecidas no ponto 10 do capítulo I.

B. *Armazenagem*

4. As proteínas animais transformadas devem ser embaladas e armazenadas em sacos novos ou esterilizados ou ser armazenadas em silos de construção adequada.

5. Devem ser tomadas medidas suficientes para minimizar a condensação dentro dos silos, correias transportadoras ou elevadores.

6. Nos silos, correias transportadoras e elevadores os produtos devem ser protegidos da contaminação acidental.

7. O equipamento de manuseamento das proteínas animais transformadas deve ser mantido em bom estado de limpeza e secagem, devendo existir pontos de inspecção adequados para examinar o estado de limpeza. Todas as unidades de armazenamento devem ser esvaziadas e limpas regularmente, em conformidade com os requisitos de produção.

8. As proteínas animais transformadas devem manter-se secas. Devem evitar-se as perdas e a condensação no local de armazenamento.

C. *Importação*

9. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de proteínas animais transformadas, se estas:

   a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte II do anexo XI ou, no caso da farinha de peixe, constantes da lista da parte III do anexo XI;

   b) Forem provenientes de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

   c) Tiverem sido produzidas em conformidade com o presente regulamento; e

   d) Vierem acompanhadas por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

10. Antes de as remessas de proteínas animais transformadas serem postas em livre circulação no território da Comunidade, a autoridade competente recolherá amostras das importações dessas proteínas no posto de inspecção fronteiriço, para garantir a conformidade com os requisitos do ponto 10 do capítulo I. A autoridade competente deverá:

    a) Recolher amostras de cada remessa de produtos transportados a granel; e

    b) Recolher amostras aleatórias das remessas de produtos embalados na unidade de fabrico de origem.

11. Contudo, se seis análises consecutivas das remessas a granel originárias de um determinado país terceiro tiverem resultados negativos, a autoridade competente poderá proceder a amostragens aleatórias das remessas a granel subsequentes provenientes desse país terceiro. Se uma dessas análises aleatórias produzir resultados positivos, a autoridade competente que procede às amostragens informará do facto a autoridade competente do país de origem para que esta possa tomar as medidas adequadas para remediar a situação. A autoridade competente do país de origem comunicará essas medidas à autoridade competente que procedeu às amostragens. Em caso de segundo resultado positivo com a mesma origem, a autoridade competente deve recolher uma amostra de cada remessa com a mesma origem até que seis análises consecutivas produzam resultados negativos.

12. As autoridades competentes devem conservar, por prazo não inferior a dois anos, um registo dos resultados das análises de todas as remessas submetidas a amostragem.

▼B

13. Se uma remessa apresentar resultados positivos relativamente às salmonelas, essa remessa deve ser:

    a) Tratada em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2, alínea a), do artigo 17.º da Directiva 97/78/CE ([1]); ou

    b) Transformada de novo numa unidade de transformação aprovada em conformidade com o presente regulamento ou descontaminada através de um tratamento autorizado pela autoridade competente. Pode ser estabelecida uma lista de tratamentos autorizados de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 33.º. A remessa não pode ser levantada antes de ter sido tratada e testada para pesquisa de salmonelas pela autoridade competente, em conformidade com o ponto 10 do capítulo I, com resultados negativos.

CAPÍTULO III

Requisitos específicos aplicáveis aos produtos derivados de sangue

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Matérias-primas*

1. Só pode ser utilizado para a produção de produtos derivados de sangue o sangue referido no n.º 1, alíneas a) e b), do artigo 6.º

B. *Requisitos aplicáveis à transformação*

2. Os produtos derivados de sangue devem ter sido submetidos:

    a) A qualquer dos métodos de transformação 1 a 5 ou 7; ou

    b) A um método e parâmetros que assegurem que o produto cumpre as normas microbiológicas estabelecidas no ponto 10 do capítulo I.

C. *Importação*

3. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de produtos derivados de sangue se estes:

    a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte V do anexo XI;

    b) Forem provenientes de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

    c) Tiverem sido produzidos em conformidade com o presente regulamento, e

    d) Vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

CAPÍTULO IV

Requisitos específicos aplicáveis às gorduras animais fundidas e ao óleo de peixe

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Requisitos aplicáveis à transformação*

▼M1

1. Excepto se as gorduras fundidas tiverem sido produzidas em conformidade com o capítulo II do anexo C da Directiva 77/99/CEE do Conselho ([2]), ou com o capítulo 9 do anexo I da Directiva 92/118/CEE do Conselho ([3]), as gorduras fundidas têm de ser produzidas com recurso aos métodos 1 a 5 ou ao método 7 e o óleo de peixe pode ser produzido com recurso ao método 6, tal como referido no capítulo III do anexo V.

   As gorduras animais fundidas derivadas de ruminantes devem ser depuradas, por forma a que as impurezas insolúveis totais presentes não representem mais de 0,15 % em peso.

([1]) Directiva 97/78/CE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1997, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade (JO L 24 de 30.1.1998, p. 9).
([2]) JO L 26 de 31.1.1977, p. 85.
([3]) JO L 62 de 15.3.1993, p. 49.

▼B

B. *Importação de gorduras animais fundidas*

2. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de gorduras animais fundidas se estas:

a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte IV do anexo XI;

b) Forem provenientes de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

c) Tiverem sido produzidas em conformidade com o presente regulamento;

d) Satisfizerem as seguintes condições:

i) Ou forem total ou parcialmente derivadas de matérias-primas de suínos e forem provenientes de um país ou de parte do território de um país indemne de febre aftosa nos últimos 24 meses e indemne de peste suína clássica e peste suína africana nos últimos 12 meses;

ii) Ou forem total ou parcialmente derivadas de matérias-primas de aves de capoeira e forem provenientes de um país ou de parte do território de um país indemne da doença de Newcastle e de gripe aviária nos últimos seis meses;

iii) Ou forem total ou parcialmente derivadas de matérias-primas de ruminantes e forem provenientes de um país ou de parte do território de um país indemne de febre aftosa nos últimos 24 meses e indemne de peste bovina nos últimos 12 meses;

iv) Ou então, quando tenha ocorrido um foco de uma das doenças mencionadas no período para ela indicado, tiverem sido submetidas a um dos seguintes tratamentos térmicos:

— aquecimento a, pelo menos, 70 ºC durante um mínimo de 30 minutos, ou

— aquecimento a, pelo menos, 90 ºC durante um mínimo de 15 minutos,

e tiverem sido registados e conservados os dados referentes aos pontos de controlo críticos, de modo a que o proprietário, o operador ou seu representante e, se for caso disso, a autoridade competente, possam monitorizar o funcionamento da unidade. Os parâmetros a registar devem incluir a dimensão das partículas, a temperatura crítica e, se for caso disso, o tempo de processamento, o perfil de pressão, o caudal de alimentação em matéria-prima e a taxa de reciclagem das gorduras, e

e) Vierem acompanhadas por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

C. *Importação de óleo de peixe*

3. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de óleo de peixe para a Comunidade se este:

a) For proveniente de países terceiros constantes da lista da parte III do anexo XI;

b) For proveniente de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

c) Tiver sido produzido em conformidade com o presente regulamento; e

d) Vier acompanhado de um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

D. *Requisitos em matéria de higiene*

4. No caso da gordura animal fundida ou do óleo de peixe embalados, os recipientes utilizados devem ser novos ou ter sido previamente limpos, devendo ter sido tomadas todas as precauções necessárias para evitar a sua recontaminação. Se os produtos se destinarem a ser transportados a granel, os tubos, bombas, cisternas e outros contentores para transporte a granel ou os camiões-cisterna utilizados para o transporte dos produtos da unidade de fabrico, quer directamente para o navio ou para cisternas de armazenagem em terra, quer directamente para instalações, devem ter sido inspeccionados e considerados limpos antes de serem utilizados.

▼B

CAPÍTULO V

Requisitos específicos aplicáveis ao leite, aos produtos à base de leite e ao colostro

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Requisitos aplicáveis à transformação*

1. O leite cru e o colostro devem ser produzidos em condições que dêem garantias adequadas em matéria de sanidade animal que podem ser estabelecidas de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º
2. O leite ou os produtos à base de leite tratados ou transformados devem ser submetidos a um tratamento térmico a uma temperatura mínima de 72 ºC durante, pelo menos, 15 segundos ou a qualquer combinação de tempo e temperatura com um efeito térmico pelo menos equivalente e que produza uma reacção negativa ao teste da fosfatase, seguido de:
   a) No caso do leite em pó ou dos produtos à base de leite em pó, um processo de secagem; ou
   b) No caso dos produtos acidificados à base de leite, um processo segundo o qual o pH seja reduzido e mantido durante, pelo menos, uma hora a um nível inferior a 6.
3. Além do disposto no n.º 2, o leite em pó ou os produtos à base de leite em pó devem obedecer aos seguintes requisitos:
   a) Após secagem, devem ser tomadas todas as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos; e
   b) O produto final deve ser:
      i) Embalado em recipientes novos, ou
      ii) Nos casos de transporte a granel, transportado em veículos ou contentores que tenham sido desinfectados com um produto aprovado pela autoridade competente antes de se proceder ao carregamento com leite, produtos à base de leite ou colostro.

B. *Importação*

4. Os Estados-Membros devem autorizar importações de leite e de produtos à base de leite se estes:
   a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte I do anexo XI;
   b) Tratando-se de importações de leite e produtos à base de leite a partir de países terceiros ou de partes de países terceiros constantes da coluna B do anexo da Decisão 95/340/CE ([1]), tiverem sido submetidos a um tratamento de pasteurização suficiente para produzir um ensaio da fosfatase negativo e vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 2, parte A, do anexo X;
   c) Tratando-se de importações de produtos à base de leite com pH reduzido para valores inferiores a 6 a partir de países terceiros ou de partes de países terceiros constantes da coluna C do anexo da Decisão 95/340/CE, tiverem sido submetidos a um tratamento de pasteurização suficiente para produzir um ensaio da fosfatase negativo e vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 2, parte B, do anexo X;
   d) Tratando-se de importações de leite e produtos à base de leite a partir de países terceiros ou de partes de países terceiros constantes da coluna C do anexo da Decisão 95/340/CE, tiverem sido submetidos a uma esterilização ou a um duplo tratamento térmico, sendo cada tratamento por si só suficiente para produzir um ensaio da fosfatase negativo e vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 2, parte C, do anexo X; e
   e) Forem provenientes de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º
5. O leite e os produtos à base de leite provenientes de países terceiros ou de partes de países terceiros constantes da coluna C do anexo da Decisão 95/ /340/CE nos quais tenha ocorrido um foco de febre aftosa nos últimos 12

([1]) Decisão 95/340/CE da Comissão, de 27 de Julho de 1995, que estabelece a lista provisória de países terceiros a partir dos quais os Estados-Membros autorizam a importação de leite e de produtos à base de leite e que revoga a Decisão 94/70/CE (JO L 200 de 24.8.1995, p. 38). Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 96/ /584/CE (JO L 255 de 9.10.1996, p. 20).

▼B

meses ou tenha sido realizada a vacinação contra a febre aftosa nos últimos 12 meses devem, antes da sua introdução no território da Comunidade, ter sido submetidos:

a) A um processo de esterilização que conduza a um valor Fc igual ou superior a 3, ou

b) A um tratamento térmico inicial, cujo efeito térmico seja, pelo menos, igual ao de um processo de pasteurização, a, pelo menos, 72 ºC durante um mínimo de 15 segundos e que seja suficiente para produzir uma reacção negativa ao ensaio da fosfatase, seguido de:

i) Um segundo tratamento térmico com um efeito térmico, pelo menos, igual ao do tratamento térmico inicial, suficiente para produzir uma reacção negativa ao ensaio da fosfatase, seguido, no caso do leite em pó ou dos produtos à base de leite em pó, de um processo de secagem, ou

ii) Um processo de acidificação no qual o pH seja mantido a um valor inferior a 6 durante pelo menos uma hora.

6. No caso de ser identificado um risco de introdução de uma doença exótica ou qualquer outro risco em matéria de sanidade animal, podem ser estabelecidas, nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º, condições suplementares destinadas a proteger a sanidade animal.

CAPÍTULO VI

Requisitos específicos aplicáveis à gelatina e às proteínas hidrolisadas

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Normas de transformação para a gelatina*

1. a) A gelatina deve ser produzida por um processo que assegure que as matérias da categoria 3 não transformadas sejam submetidas a um tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais passagens por água. O pH deve ser, em seguida, ajustado. A gelatina deve ser extraída por um ou vários aquecimentos sucessivos, seguidos de depuração por filtração e esterilização;

b) Depois de submetida aos processos referidos na primeira alínea, a gelatina pode ser objecto de um processo de secagem e, se for caso disso, de um processo de pulverização ou laminação;

c) É proibida a utilização de conservantes, com excepção do dióxido de enxofre e do peróxido de hidrogénio.

2. A gelatina deve ser acondicionada, embalada, armazenada e transportada em condições de higiene satisfatórias. Especialmente:

a) Deve dispor-se de uma sala para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e embalagem;

b) O acondicionamento e a embalagem devem realizar-se numa sala ou num local destinado a esse efeito; e

c) Os invólucros e as embalagens que contenham gelatina devem ostentar a menção «Gelatina adequada para consumo animal».

B. *Normas de transformação para as proteínas hidrolisadas*

▼M1

3. As proteínas hidrolisadas devem ser obtidas por um processo de produção que envolva as medidas adequadas para minimizar a contaminação das matérias-primas da categoria 3. A proteína hidrolisada deve ter um peso molecular inferior a 10 000 Dalton.

Além disso, as proteínas hidrolisadas provenientes na sua totalidade ou em parte de couros ou peles de ruminantes deverão ser produzidas numa unidade de transformação dedicada exclusivamente à produção de proteínas hidrolisadas, com recurso a um processo que envolva a preparação das matérias-primas de categoria 3 através de salga, calagem e lavagem intensiva, seguida de:

a) Exposição das matérias a um pH superior a 11 durante mais de três horas a uma temperatura superior a 80 ºC, seguida de um tratamento térmico a mais de 140 ºC durante 30 minutos a mais de 3,6 bar;

b) Exposição das matérias a um pH de 1 a 2, seguido de um pH superior a 11 e de um tratamento térmico a 140 ºC durante 30 minutos a 3 bar; ou

c) Um processo de produção equivalente, aprovado de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

C. *Importação*

▼M1

4. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de gelatina e de proteínas hidrolisadas se estas:

   a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte XI do anexo XI;

   b) Forem provenientes de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

   c) Tiverem sido produzidas em conformidade com o presente regulamento; e

   d) Vierem acompanhadas por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

CAPÍTULO VII

Requisitos específicos aplicáveis ao fosfato dicálcico

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Normas de transformação*

1. O fosfato dicálcico deve ser produzido por um processo que:

   a) Assegure que todas as matérias ósseas da categoria 3 sejam finamente trituradas e desengorduradas com água quente e tratadas com ácido clorídrico diluído (a uma concentração não inferior a 4 % e pH inferior a 1,5) durante um período de, pelo menos, dois dias;

   b) Após o procedimento previsto em a), aplica-se um tratamento do licor fosfórico obtido com cal, do qual resulte um precipitado de fosfato dicálcico com pH de 4 a 7; e

   c) Finalmente, faça secar o precipitado de fosfato dicálcico com ar, com uma temperatura de admissão de 65 ºC a 325 ºC e uma temperatura final entre 30 e 65 ºC; ou

   por um processo equivalente, aprovado de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

2. Sempre que o fosfato dicálcico seja derivado de ossos desengordurados, este deve ser derivado de ossos próprios para consumo humano após inspecção ante e *post mortem*.

B. *Importação*

3. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de fosfato dicálcico se este:

   a) For proveniente de países terceiros constantes da lista da parte XI do anexo XI;

   b) For proveniente de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

   c) Tiver sido produzido em conformidade com o presente regulamento; e

   d) Vier acompanhado por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

CAPÍTULO VIII

Requisitos específicos aplicáveis ao fosfato tricálcico

Além das condições gerais do capítulo I, são aplicáveis as seguintes condições:

A. *Normas de transformação*

1. O fosfato tricálcico deve ser produzido por um processo que garanta:

   a) Que todas as matérias ósseas de categoria 3 sejam finamente trituradas e desengorduradas em contracorrente com água quente (fragmentos de ossos com menos de 14 mm);

   b) A trituração dos fragmentos a menos de 1 mm antes de cozedura e cozedura contínua com vapor a 145 ºC durante 30 minutos a 4 bar;

   c) A separação do caldo de proteína da hidroxiapatite (fosfato tricálcico) por centrifugação; e

   d) A granulação do fosfato tricálcico após secagem num leito fluidizado com ar a 200 ºC; ou

▼**M1**

por um processo de produção equivalente, aprovado de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

B. *Importação*

2. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de fosfato tricálcico se este:

a) For proveniente de países terceiros constantes da lista da parte XI do anexo XI;

b) For proveniente de uma unidade de transformação constante da lista referida no n.º 4 do artigo 29.º;

c) Tiver sido produzido em conformidade com o presente regulamento; e

d) Vier acompanhado por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

▼B

ANEXO VIII

REQUISITOS APLICÁVEIS À COLOCAÇÃO NO MERCADO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS DE COMPANHIA, OSSOS DE COURO E SUBPRODUTOS TÉCNICOS

CAPÍTULO I

Requisitos aplicáveis à aprovação de unidades de alimentos para animais de companhia e de unidades técnicas

As unidades que produzem alimentos para animais de companhia, ossos de couro e produtos técnicos, com excepção de fertilizantes orgânicos, correctivos orgânicos de solos e derivados de gorduras provenientes de matérias da categoria 2, devem satisfazer os seguintes requisitos:

1. Devem possuir instalações adequadas para armazenar e tratar com toda a segurança as matérias recebidas; e

2. Devem dispor de meios adequados para eliminarem em conformidade com o presente regulamento os subprodutos animais não utilizados que restem da produção, ou então estas matérias devem ser enviadas para uma unidade de transformação ou para uma unidade de incineração ou co-incineração em conformidade com o presente regulamento.

CAPÍTULO II

Requisitos relativos aos alimentos para animais de companhia e ossos de couro

A. *Matérias-primas*

1. Os únicos subprodutos animais que podem ser utilizados na produção de alimentos para animais de companhia e de ossos de couro são os referidos no n.º 1, alíneas a) a j), do artigo 6.º. Todavia, os alimentos crus para animais de companhia só podem ser fabricados a partir dos subprodutos animais enumerados no n.º 1, alínea a), do artigo 6.º

B. *Requisitos aplicáveis à transformação*

2. Os alimentos enlatados para animais de companhia devem ser submetidos a um tratamento térmico que conduza a um valor Fc igual ou superior a 3.

3. Os alimentos transformados para animais de companhia não enlatados devem ser submetidos a um tratamento térmico a uma temperatura de, pelo menos, 90 ºC em toda a massa. Após o tratamento devem ser tomadas todas as precauções para assegurar que não sejam expostos a contaminação. O produto deve ser embalado em embalagens novas.

4. Os ossos de couro devem, durante a transformação, ser submetidos a um tratamento térmico suficiente para destruir os organismos patogénicos (incluindo as salmonelas). Após o tratamento devem ser tomadas todas as precauções para assegurar que não sejam expostos a contaminação. O produto deve ser embalado em embalagens novas.

5. Os alimentos crus para animais de companhia devem ser embalados em embalagens novas que evitem perdas. Devem ser tomadas medidas eficazes para assegurar que os produtos não sejam expostos a contaminação ao longo de toda a cadeia de produção e até ao ponto de venda. A menção «Alimentos destinados exclusivamente a animais de companhia» deve vir indicada na embalagem de forma legível e visível.

▼M1

6. Devem ser colhidas amostras aleatórias durante a produção e/ou durante a armazenagem (antes da expedição) a fim de verificar a observância das seguintes normas:

   Salmonella: ausência em 25 gramas, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0.

   Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 grama

   em que:

   n = número de amostras a testar;

▼M1

m = valor-limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;

M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M; e

c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem de bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

No entanto, no que se refere aos alimentos enlatados destinados a animais de companhia que tenham sido submetidos ao tratamento térmico referido no n.º 2, poderá não ser necessário proceder à amostragem e ao teste para a detecção de *Salmonella* e *Enterobacteriaceae*.

▼B

C. *Importação*

7. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de alimentos para animais de companhia e de ossos de couro se estes:

a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte X do anexo XI;

b) Forem provenientes de unidades de alimentos para animais de companhia aprovadas pela autoridade competente do país terceiro que satisfaçam as condições específicas estabelecidas no presente regulamento;

c) Tiverem sido produzidos em conformidade com o presente regulamento;

d) Vierem acompanhados:

i) No caso dos alimentos enlatados para animais de companhia, por um certificado conforme com o modelo do capítulo 3, parte A, do anexo X;

ii) No caso dos alimentos transformados para animais de companhia não enlatados, por um certificado conforme com o modelo do capítulo 3, parte B, do anexo X;

iii) No caso dos ossos de couro, por um certificado conforme com o modelo do capítulo 3, parte C, do anexo X, ou

iv) No caso dos alimentos crus para animais de companhia, por um certificado conforme com o modelo do capítulo 3, parte D, do anexo X.

CAPÍTULO III

Requisitos aplicáveis ao chorume, ao chorume transformado e aos produtos transformados derivados de chorume

I. *Chorume não transformado*

A. Comércio

1. a) É proibido o comércio de chorume não transformado, com excepção do de aves de capoeira e de equídeos, salvo quando se trate de chorume:

i) Originário de uma zona não submetida a restrições devidas a uma doença transmissível grave, e

ii) Destinado a ser aplicado, sob supervisão das autoridades competentes, em terrenos de uma mesma exploração situada de ambos os lados da fronteira entre dois Estados-Membros;

b) Todavia, a autoridade competente pode conceder aprovações específicas para a introdução no seu território:

i) De chorume destinado a transformação numa unidade técnica, numa unidade de biogás ou numa unidade de compostagem aprovada pelas autoridades competentes em conformidade com o presente regulamento, com vista ao fabrico dos produtos referidos no ponto II seguinte. A autoridade competente deve atender à origem do chorume ao aprovar essas unidades; ou

ii) De chorume destinado a ser aplicado numa exploração. Este comércio só pode realizar-se com o consentimento das autoridades competentes dos Estados-Membros de origem e de destino. Ao ponderarem a concessão da aprovação, as autoridades competentes devem ter em especial conta a origem do chorume, o seu destino e ainda as considerações relativas à protecção da sanidade animal.

Nesses casos, o chorume deve vir acompanhado por um certificado sanitário conforme com o modelo estabelecido de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

▼B

2. O comércio de chorume não transformado de aves de capoeira está sujeito às seguintes condições:

   a) O chorume deve ser originário de uma zona não submetida a restrições devido à doença de Newcastle ou à gripe aviária;

   b) Além disso, o chorume não transformado proveniente de bandos de aves de capoeira vacinadas contra a doença de Newcastle não deve ser expedido para uma região que tenha obtido o estatuto de «região onde não é praticada a vacinação contra a doença de Newcastle», em conformidade com o n.º 2 do artigo 15.º da Directiva 90/539/CEE ([1]); e

   c) O chorume deve ser acompanhado de um certificado sanitário em conformidade com o modelo estabelecido de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

3. O comércio de chorume de equídeos não transformado não está sujeito a quaisquer condições de polícia sanitária.

B. Importação

4. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de chorume não transformado se este:

   a) For proveniente de países terceiros constantes da lista da parte IX do anexo XI;

   b) Cumprir, consoante a espécie em causa, os requisitos da alínea a) do ponto 1;

   c) Vier acompanhado por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º

II. *Chorume transformado e produtos transformados à base de chorume*

A. Colocação no mercado

5. Para serem colocados no mercado, o chorume transformado e os produtos transformados à base de chorume estão sujeitos à observância das seguintes condições:

   a) Devem ser provenientes de uma unidade técnica, de uma unidade de biogás ou de uma unidade de compostagem aprovada pela autoridade competente em conformidade com o presente regulamento;

   b) Devem ter sido submetidos a um processo de tratamento térmico em que alcancem, pelo menos, 70 ºC durante um mínimo de 60 minutos, ou a um tratamento equivalente conforme com as regras fixadas nos termos do procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º;

   c) Devem:

      i) Estar isentos de salmonelas (ausência de salmonelas em 25 gramas de produto transformado),

      ii) Estar isentos de *enterobacteriaceae* (com base na contagem de bactérias aeróbias: < 1 000 unidades formadoras de colónias por grama de produto tratado), e

      iii) Ter sido submetidos a uma redução das bactérias formadoras de esporos e de toxicidade; e

   d) Devem ser armazenados de forma a evitar, depois da transformação, quaisquer contaminação ou infecção secundária e humidade. Devem, pois, ser armazenados em:

      i) Silos bem fechados e isolados, ou

      ii) Sacos adequadamente fechados (sacos de plástico ou «*big bags*»).

B. Importação

6. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de chorume transformado e de produtos transformados derivados de chorume se estes:

   a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte IX do anexo XI;

([1]) Directiva 90/539/CE do Conselho, de 15 de Outubro de 1990, relativa às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações de aves de capoeira e de ovos para incubação provenientes de países terceiros (JO L 303 de 31.10.1990, p. 6). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2000/505/CE da Comissão (JO L 201 de 9.8.2000, p. 8).

▼B

b) Forem provenientes de uma unidade aprovada pela autoridade competente do país terceiro que satisfaça as condições específicas estabelecidas no presente regulamento;

c) Satisfizerem os requisitos do ponto 5 *supra*; e

d) Vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o ponto 6 do artigo 29.º

III. *Guano*

7. A colocação de «guano» no mercado não está sujeita a quaisquer condições de polícia sanitária.

CAPÍTULO IV

Requisitos aplicáveis ao sangue e aos produtos derivados de sangue utilizados para fins técnicos, incluindo farmacêuticos, para diagnóstico *in vitro* ou como reagentes de laboratório, com exclusão do soro de equídeo

A. *Colocação no mercado*

1. A colocação no mercado dos produtos derivados de sangue abrangidos pelo presente capítulo está sujeita aos requisitos previstos no artigo 20.º

B. *Importação*

2. A importação de sangue está sujeita aos requisitos previstos no capítulo XI.

3. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de produtos derivados de sangue se estes:

a) Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte VI do anexo XI;

b) Forem provenientes de uma unidade aprovada pela autoridade competente do país terceiro que satisfaça as condições específicas estabelecidas no presente regulamento; e

c) Vierem acompanhados por um certificado sanitário em conformidade com o n.º 6 do artigo 29.º; e

d) Ou forem originários de um país terceiro no qual não tenha sido registado, nas espécies sensíveis, qualquer caso de febre aftosa há, pelo menos, 24 meses nem qualquer caso de estomatite vesiculosa, de doença vesiculosa dos suínos, de peste bovina, de peste dos pequenos ruminantes, de febre do vale do Rift, de febre catarral dos ovinos, de peste equina, de peste suína clássica, de peste suína africana, de doença de Newcastle ou de gripe aviária há 12 meses, e no qual não seja praticada há, pelo menos, 12 meses a vacinação contra essas doenças. O certificado sanitário pode ser elaborado em função da espécie animal de que provêm os produtos derivados de sangue;

e) Ou, no caso de produtos derivados de sangue de bovino:

i) Forem originários de uma zona de um país terceiro que preencha os requisitos previstos na alínea d) e em proveniência do qual seja autorizada, em conformidade com a legislação comunitária, a importação de bovinos ou da respectiva carne fresca ou sémen. O sangue com o qual os produtos foram fabricados deve ser proveniente de bovinos originários dessa zona do país terceiro e ter sido colhido:

— em matadouros aprovados em conformidade com a legislação comunitária, ou

▼M1

— em matadouros aprovados e supervisionados pelas autoridade competente do país terceiro. O endereço e o número de aprovação desses matadouros devem ser comunicados à Comissão e aos Estados-Membros ou devem ser indicados no certificado, ou

▼B

ii) Tiverem sido submetidos a um dos tratamentos a seguir indicados, que garanta a ausência dos agentes patogénicos das doenças dos bovinos referidas na alínea d):

— tratamento térmico a uma temperatura de 65 ºC durante, pelo menos, três horas, seguido de um ensaio de eficácia,

— irradiação a 2,5 megarad ou por radiações gama, seguida de um ensaio de eficácia,

▼B

— alteração do pH para 5 durante 2 horas, seguida de um ensaio de eficácia,

— tratamento térmico a uma temperatura, pelo menos, 90 ºC em toda a massa, seguido de um ensaio de eficácia, ou

— qualquer outro tratamento prescrito de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º; ou

iii) Preencherem os requisitos previstos no capítulo X. Nesse caso, as embalagens não podem ser abertas durante a armazenagem e a unidade técnica deve efectuar um dos tratamentos indicados na alínea ii).

4. As condições específicas aplicáveis à importação de meios de diagnóstico *in vitro* e de reagentes de laboratório poderão ser estabelecidas, se for caso disso, de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

CAPÍTULO V

Requisitos aplicáveis ao soro de equídeo

A. *Matérias-primas*

1. O soro deve:

a) Ser proveniente de equídeos que não apresentem sinais de qualquer das doenças transmissíveis graves referidas na Directiva 90/426/CEE [1] nem quaisquer outras doenças transmissíveis graves a que os equídeos são sensíveis; e

b) Ter sido obtido em organismos ou centros não sujeitos a restrições sanitárias nos termos da mesma directiva.

B. *Importação*

2. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de soro de equídeo se este:

a) For proveniente de equídeos nascidos e criados num país terceiro a partir do qual é autorizada a importação de cavalos para abate;

b) Tiver sido obtido, transformado e expedido na observância das seguintes condições:

i) Provier de um país em que são de declaração obrigatória as seguintes doenças: peste equina, tripanossomíase dos equídeos, mormo, encefalomielite (todas as formas, incluindo a venezuelana), anemia infecciosa dos equídeos, estomatite vesiculosa, raiva, carbúnculo hemático;

ii) Tiver sido obtido, sob a supervisão de um veterinário, de equídeos que, aquando da colheita, estavam isentos de sinais clínicos de doenças infecciosas;

iii) Tiver sido obtido de equídeos que permaneceram desde o nascimento no território de um país terceiro ou, nos casos de regionalização oficial em conformidade com a legislação comunitária, em partes do território de um país terceiro em que:

— não tenha ocorrido encefalomielite equina venezuelana nos dois anos precedentes,

— não tenha ocorrido tripanossomíase nos seis meses precedentes, e

— não tenha ocorrido mormo nos seis meses precedentes;

iv) Tiver sido obtido de equídeos que nunca tenham estado presentes numa exploração que tivesse estado sujeita a medidas de proibição por motivos de polícia sanitária, ou se

— no caso da encefalomielite dos equídeos, o abate dos equídeos atingidos pela doença tiver ocorrido pelo menos seis meses antes da data da colheita,

— no caso da anemia infecciosa, todos os animais infectados tiverem sido abatidos e os restantes animais tiverem reagido negativamente a dois testes de Coggins efectuados com um intervalo de três meses,

[1] Directiva 90/426/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa às condições de polícia sanitária que regem a circulação de equídeos e as importações de equídeos provenientes de países terceiros (JO L 224 de 18.8.1990, p. 442). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2001/298/CE da Comissão (JO L 102 de 12.4.2001, p. 63).

▼B

— no caso da estomatite vesiculosa, a proibição tiver sido levantada pelo menos seis meses antes da data da colheita,

— no caso da raiva, o último caso registado tiver ocorrido pelo menos um mês antes da data da colheita,

— no caso do carbúnculo hemático, o último caso registado tiver ocorrido pelo menos quinze dias antes da data da colheita, ou

— todos os animais das espécies sensíveis presentes na exploração tiverem sido abatidos e as instalações desinfectadas, pelo menos trinta dias antes da data da colheita, (ou, no caso do carbúnculo hemático, pelo menos 15 dias antes);

v) Tiver sido objecto de todas as precauções para evitar a contaminação por agentes patogénicos durante a produção, manuseamento e embalagem;

vi) Tiver sido embalado em recipientes hermeticamente fechados, claramente rotulados com a menção «soro de equídeos» e com o número de registo do estabelecimento de colheita;

c) For proveniente de uma unidade aprovada pela autoridade competente do país terceiro que satisfaça as condições específicas estabelecidas no presente regulamento; e

d) Vier acompanhado por um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 4 do anexo X.

CAPÍTULO VI

Requisitos aplicáveis dos couros e peles de ungulados

A. *Âmbito*

1. As disposições do presente capítulo não são aplicáveis:

a) Aos couros e peles de ungulados que satisfazem os requisitos da Directiva 64/433/CEE, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca ([1]);

b) Aos couros e peles sujeitos ao processo completo de curtume;

c) Às peles no estado «*wet blue*»;

d) Às peles no estado «*pickled pelts*»; e

e) Às peles tratadas pela cal (tratadas pela cal e em salmoura a um pH de 12 a 13 durante, pelo menos, oito horas).

2. No âmbito do ponto 1, as disposições do presente capítulo são aplicáveis aos couros e peles frescos, refrigerados e tratados. Para efeitos do presente capítulo, entendem-se por «couros e peles tratados» os couros e peles que tenham sido:

a) Submetidos a secagem;

b) Salgados a seco ou em salmoura durante, pelo menos, 14 dias antes da expedição;

c) Salgados durante sete dias com sal marinho, adicionado de 2 % de carbonato de sódio;

d) Submetidos a secagem durante 42 dias a uma temperatura de, pelo menos, 20 ºC; ou

e) Preservados por um processo diferente do curtume, especificado de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º

B. *Comércio*

3. O comércio de couros e peles frescos ou refrigerados está sujeito às condições de polícia sanitária aplicáveis à carne fresca em conformidade com a Directiva 72/461/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1992, relativa aos problemas de polícia sanitária respeitantes a trocas intracomunitárias de carnes frescas ([2]).

([1]) JO 121 de 29.7.1964, p. 2012. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/23/CE (JO L 243 de 11.10.1995, p. 7).

([2]) JO L 302 de 31.12.1972, p. 24. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1994.

▼B

4. O comércio de couros e peles tratados é autorizado desde que cada remessa venha acompanhada pelo documento comercial previsto no anexo II, certificando que:

   a) Os couros e peles foram tratados em conformidade com o ponto 2 e que

   b) As remessas não estiveram em contacto com qualquer outro produto de origem animal ou com animais vivos que apresentem um risco de propagação de uma doença transmissível grave.

C. *Importação*

5. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de couros e peles refrigerados se estes:

   a) Tiverem sido obtidos de animais referidos no n.º 1, alínea b) ou c), do artigo 6.º;

   b) Forem originários de um país terceiro ou, nos casos de regionalização em conformidade com a legislação comunitária, de partes de países terceiros dos quais estejam autorizadas as importações de todas as categorias de carne fresca da espécie correspondente e que:

      i) Pelo menos, nos 12 meses anteriores à expedição tenham estado indemnes das seguintes doenças:

         — peste suína clássica,

         — peste suína africana, e

         — peste bovina; e

      ii) Pelo menos durante um período de 24 meses anterior à expedição, tenham estado indemnes de febre aftosa, não tendo sido aí praticada, nos 12 meses anteriores à expedição, a vacinação contra a febre aftosa;

   c) Tiverem sido obtidos de:

      i) Animais que tenham permanecido no território do país de origem durante, pelo menos, três meses antes de serem abatidos ou desde o nascimento, no caso de animais com menos de três meses de idade;

      ii) No caso de couros e peles de biungulados, animais provenientes de explorações nas quais não se tenha verificado qualquer foco de febre aftosa nos 30 dias anteriores e em redor das quais, num raio de 10 quilómetros, não tenha ocorrido, nos últimos 30 dias, qualquer caso de febre aftosa;

      iii) No caso de couros e peles de suínos, animais provenientes de explorações nas quais não se tenha verificado qualquer foco de doença vesiculosa dos suínos nos 30 dias anteriores nem de peste suína clássica ou de peste suína africana nos 40 dias anteriores e em redor das quais, num raio de 10 quilómetros, não tenha ocorrido, nos últimos 30 dias, qualquer caso dessas doenças, ou

      iv) Animais aprovados em inspecção sanitária *ante mortem* no matadouro realizada nas 24 horas anteriores ao abate e que não apresentassem indícios de febre aftosa, peste bovina, peste suína clássica, peste suína africana ou doença vesiculosa dos suínos;

   d) Tiverem sido objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos; e

   e) Vierem acompanhados por um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 5, parte A, do anexo X.

6. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de couros e peles tratados se estes:

   a) Tiverem sido obtidos de animais referidos no n.º 1, alíneas b), c) ou k), do artigo 6.º;

   b) Vierem acompanhados por um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 5, parte B, do anexo X;

   c) Provierem:

      i) Quer de animais originários de uma região de um país terceiro ou de um país terceiro não sujeitos, em conformidade com a legislação comunitária, a restrições na sequência do surgimento de um foco de uma doença transmissível grave a que os animais da espécie em causa sejam sensíveis e tiverem sido tratados em conformidade com o ponto 2;

      ii) Quer de animais originários de outras regiões de um país terceiro ou países terceiros e tiverem sido tratados em conformidade com as alíneas c) ou d) do ponto 2;

      iii) Quer provierem de ruminantes, tiverem sido tratados em conformidade com o n.º 2 e tiverem sido mantidos em separado durante 21

▼B

dias ou sido transportados durante 21 dias consecutivos. Neste caso, o certificado referido na alínea a) é substituído pela declaração em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 5, parte C, do anexo X, na qual se declara ou comprova a observância desses requisitos;

d) No caso de couros e peles salgados transportados em navios, tiverem sido salgados antes da importação durante o período indicado no certificado que acompanha a remessa; e

e) As remessas não tiverem estado em contacto com quaisquer outros produtos de origem animal ou com animais vivos que apresentem um risco de propagação de uma doença transmissível grave.

7. Os couros e peles de ungulados, frescos, refrigerados ou tratados, devem ser importados em contentores, veículos rodoviários, vagões ferroviários ou fardos selados pela autoridade competente do país terceiro de expedição.

CAPÍTULO VII

Requisitos relativos aos troféus de caça

A. *Matérias-primas*

1. Sem prejuízo das disposições adoptadas nos termos do Regulamento (CE) n.º 338/97 do Conselho, de 9 de Dezembro de 1996, relativo à protecção de espécies da fauna e da flora selvagens através do controlo do seu comércio ([1]), os troféus de caça:

   a) De ungulados e aves submetidos a um tratamento taxidérmico completo que garanta a sua conservação à temperatura ambiente, e;

   b) De animais que não sejam ungulados nem aves,

   não estão sujeitos a qualquer proibição ou restrição de polícia sanitária.

2. Sem prejuízo das medidas adoptadas nos termos do Regulamento (CEE) n.º 338/97, os troféus de caça de ungulados e aves não submetidos ao tratamento referido na alínea a) do n.º 1 ficam sujeitos às seguintes condições. Devem:

   a) Ser provenientes de animais originários de uma zona não sujeita a restrições devidas à presença de doenças transmissíveis graves a que os animais da espécie em questão sejam sensíveis; ou

   b) Satisfazer as condições previstas nos n.ºs 3 ou 4, caso sejam provenientes de animais originários de uma zona sujeita a restrições devidas à presença de doenças transmissíveis graves a que os animais da espécie em questão sejam sensíveis.

3. Os troféus de caça constituídos apenas por ossos, cornos, cascos, garras, galhadas ou dentes devem:

   a) Ter sido imersos em água a ferver durante tempo suficiente para garantir a remoção de todas as matérias excepto ossos, cornos, cascos, garras, galhadas ou dentes;

   b) Ter sido desinfectados com um produto autorizado pela autoridade competente, nomeadamente água oxigenada no caso das partes constituídas por ossos;

   c) Ter sido embalados, imediatamente após o tratamento, sem que tenham estado em contacto com outros produtos de origem animal susceptíveis de os contaminar, em embalagens individuais, transparentes e fechadas, a fim de evitar qualquer contaminação posterior; e

   d) Vir acompanhados por um documento ou certificado que ateste que foram respeitadas as condições acima indicadas.

4. Os troféus de caça constituídos apenas por couros ou peles devem:

   a) Ter sido:

      i) Quer secos,

      ii) Quer salgados, a seco ou em salmoura, durante pelo menos 14 dias antes da expedição,

      iii) Quer conservados por um tratamento diferente do curtimento aprovado de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 33.º;

([1]) JO L 61 de 3.3.1997, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento n.º 1579/2001 da Comissão (JO L 209 de 2.8.2001, p. 14).

▼B

b) Ter sido embalados, imediatamente após o tratamento, sem que tenham estado em contacto com outros produtos de origem animal susceptíveis de os contaminar, em embalagens individuais, transparentes e fechadas, a fim de evitar qualquer contaminação posterior; e

c) Vir acompanhados por um documento ou certificado que ateste que foram respeitadas as condições acima indicadas.

B. *Importação*

5. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de troféus de caça tratados de aves e ungulados, constituídos apenas por ossos, cornos, cascos, garras, galhadas, dentes, couros ou peles, em proveniência de países terceiros se estes:

a) Vierem acompanhados por um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 6, parte A, do anexo X; e

b) Cumprirem os requisitos dos pontos 3 e 4. Todavia, no caso de peles salgadas, a seco ou em salmoura, transportadas por navio, estas não têm de ser salgadas durante 14 dias antes da expedição, desde que tenham sido salgadas durante um período de 14 dias antes da importação.

6. Os Estados-Membros devem autorizar, em conformidade com os requisitos do n.º 7, a importação de troféus de caça de aves e ungulados, constituídos por partes anatómicas inteiras não submetidas a qualquer tipo de tratamento, e provenientes de países terceiros:

a) Que figurem numa das listas do anexo à Decisão 94/86/CE da Comissão, de 16 de Fevereiro de 1994, que estabelece a lista provisória de países terceiros a partir dos quais os Estados-Membros autorizam as importações de carne de caça selvagem ([1]); e

b) Para os quais é autorizada a importação de todas as categorias de carne fresca da espécie correspondente.

7. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de troféus de caça referidos no n.º 6 se estes:

a) Forem provenientes de animais originários de uma zona não sujeita a restrições devidas à presença de doenças transmissíveis graves a que os animais da espécie em questão sejam sensíveis;

b) Tiverem sido embalados, imediatamente após o tratamento, sem que tenham estado em contacto com outros produtos de origem animal susceptíveis de os contaminar, em embalagens individuais, transparentes e fechadas, a fim de evitar qualquer contaminação posterior; e

c) Vierem acompanhados por um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no capítulo 6, parte B, do anexo X.

CAPÍTULO VIII

Requisitos aplicáveis à lã, aos pêlos, às cerdas de suínos, penas e às partes de penas

A. *Matérias-primas*

▼M1

1. a) A lã, os pêlos, as cerdas de suínos, as penas e as partes de penas não transformados devem ser obtidos a partir dos animais referidos no n.º 1, alínea c) ou alínea k), do artigo 6.º. Estas matérias devem ser devidamente embaladas por forma a manterem-se secas. No entanto, no caso de penas e partes de penas não transformadas enviadas directamente do matadouro para a unidade de transformação, a autoridade competente pode permitir uma derrogação ao requisito de secagem, desde que:

i) Sejam tomadas todas as medidas necessárias para evitar qualquer possível propagação de doenças;

ii) O transporte seja efectuado em contentores à prova de fugas e/ou em veículos que devem ser limpos e desinfectados imediatamente após cada utilização; e

iii) Os Estados-Membros notifiquem a Comissão sempre que seja concedida tal derrogação.

([1]) JO L 44 de 17.2.1994, p. 33.

▼M1

b) É proibido o transporte de cerdas de suínos de regiões em que a peste suína africana seja endémica, excepto se as cerdas:

i) Tiverem sido escaldadas, tingidas ou branqueadas; ou

ii) Tiverem sido submetidas a qualquer outra forma de tratamento que garanta a destruição dos agentes patogénicos, desde que esse tratamento seja comprovado por um certificado do veterinário responsável pela zona de origem. Para efeitos da presente disposição, a lavagem em fábrica não pode ser aceite como forma de tratamento.

▼B

2. As disposições do n.º 1 não são aplicáveis às penas decorativas nem às penas:

a) Transportadas pelos viajantes para seu uso privado, ou

b) Sob a forma de remessas expedidas para entidades privadas e destinadas a fins não industriais.

B. *Importação*

3. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de cerdas de suínos de países terceiros ou, nos casos de regionalização de acordo com a legislação comunitária, de regiões de países terceiros, se:

a) As cerdas de suíno tiverem sido obtidas a partir de animais provenientes do país de origem e abatidos num matadouro desse país; e

b) Se se verificar uma das condições:

i) Não tendo ocorrido qualquer caso de peste suína africana nos 12 meses anteriores, a remessa venha acompanhada por um certificado conforme com o modelo estabelecido no capítulo 7, parte A, do anexo X; ou

ii) Tendo ocorrido um ou mais casos de peste suína africana nos 12 meses anteriores, a remessa venha acompanhada por um certificado conforme com o modelo estabelecido no capítulo 7, parte B, do anexo X.

4. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de lã, pêlos, penas e partes de penas não transformados se estes:

a) Estiverem devidamente embalados por forma a manterem-se secos; e

b) Forem imediatamente enviados para a unidade técnica ou para uma unidade intermédia em condições que evitem qualquer propagação de agentes patogénicos.

CAPÍTULO IX

Requisitos aplicáveis aos produtos apícolas

A. *Matérias-primas*

▼M1

1. Os produtos apícolas destinados a serem utilizados exclusivamente na apicultura:

a) Não podem ser provenientes de uma zona submetida a uma proibição relacionada com a ocorrência de:

i) Loque americana, excepto se a autoridade competente tiver procedido à avaliação do risco e o considerado mínimo, tiver emitido uma autorização específica para utilização exclusiva naquele Estado-Membro e tiver tomado todas as medidas necessárias para garantir a não propagação daquela doença; ou

ii) Acariose excepto sempre que a zona de destino tiver obtido garantias complementares nos termos do n.º 2 do artigo 14.º da Directiva 92/65/CEE ([1]); e

b) Devem satisfazer os requisitos previstos na alínea a) do artigo 8.º da Directiva 92/65/CEE.

([1]) Directiva 92/65/CEE do Conselho, de 13 de Julho de 1992, que define as condições de polícia sanitária que regem o comércio e as importações na Comunidade de animais, sémens, óvulos e embriões não sujeitos, no que se refere às condições de polícia sanitária, às regulamentações comunitárias específicas referidas na secção I do anexo A da Directiva 90/425/CEE (JO L 268 de 14.9.1992, p. 54). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2001/298/CE da Comissão (JO L 102, 12.4.2001, p. 63).

▼B

B. *Importação*

2. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de produtos apícolas que se destinem a ser utilizados na apicultura se:

a) O documento comercial que acompanha a remessa incluir as informações a seguir indicadas:

i) O país de origem,

ii) O nome do estabelecimento de produção,

iii) O número de registo do estabelecimento de produção,

iv) A natureza dos produtos, e

v) A indicação: «Produtos apícolas destinados a serem utilizados exclusivamente na apicultura, originários de uma exploração não sujeita a restrições devido à ocorrência de doenças das abelhas e recolhidos no centro de uma região que, num raio de três quilómetros, não está sujeita a restrições devidas à loque americana, que é uma doença de notificação obrigatória, há pelo menos 30 dias»; e

b) A autoridade competente que supervisiona o estabelecimento de produção registado tiver carimbado o documento.

CAPÍTULO X

Requisitos aplicáveis a ossos e produtos à base de ossos (com exclusão da farinha de ossos), cornos e produtos à base de cornos (com exclusão da farinha de corno) e cascos e produtos à base de cascos (com exclusão da farinha de cascos) não destinados à utilização como matérias para alimentação animal, fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo

1. Os Estados-Membros devem autorizar a importação de ossos e produtos à base de ossos (com exclusão da farinha de ossos), cornos e produtos à base de cornos (com exclusão da farinha de corno) e cascos e produtos à base de cascos (com exclusão da farinha de cascos) para a produção de produtos técnicos se:

a) Os produtos tiverem sido secos antes da exportação e não tiverem sido refrigerados ou congelados;

b) Os produtos forem enviados exclusivamente por via terrestre ou marítima directamente do país de origem para um posto de inspecção fronteiriço da Comunidade sem transbordo em qualquer porto ou local situado fora da Comunidade;

c) Após os controlos documentais previstos na Directiva 97/78/CEE, os produtos forem encaminhados directamente para a unidade técnica.

2. Cada remessa deve vir acompanhada:

a) Por um documento comercial carimbado pela autoridade competente que supervisa o estabelecimento de origem, com as seguintes informações:

i) O país de origem,

ii) O nome do estabelecimento de produção,

iii) A natureza do produto (ossos secos/produtos à base de ossos secos/ /cornos secos/produtos à base de cornos secos/cascos secos/produtos à base de cascos secos), e

iv) O facto de o produto:

— ser proveniente de animais saudáveis abatidos num matadouro, ou

— ter sido submetido a secagem durante 42 dias a uma temperatura média de, pelo menos, 20 ºC, ou

— ter sido aquecido durante uma hora a uma temperatura no centro do produto de, pelo menos, 80 ºC antes da secagem, ou

— ter sido reduzido a cinzas durante uma hora a uma temperatura no centro do produto de, pelo menos, 80 ºC antes da secagem, ou

— ter sido submetido a um processo de acidificação através do qual o pH seja reduzido para um valor inferior a 6 no centro do produto e mantido a esse nível durante pelo menos uma hora antes da secagem, e

não se destinar a ser desviado, em fase alguma, para utilização como alimentação humana e animal, fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo; e

b) Da seguinte declaração do importador, pelo menos numa língua oficial do Estado-Membro através do qual a remessa entra pela primeira vez na Comunidade e, pelo menos, numa língua oficial do Estado-Membro de destino:

▼B

«MODELO DE DECLARAÇÃO

O abaixo assinado declara que os seguintes produtos: ossos e produtos à base de ossos (com exclusão da farinha de ossos), cornos e produtos à base de cornos (com exclusão da farinha de corno) e cascos e produtos à base de cascos (com exclusão da farinha de cascos) se destinam a ser por ele importados para a Comunidade e declara que os produtos não serão desviados, em fase alguma, para qualquer utilização como alimentação humana e animal, fertilizantes orgânicos ou correctivos orgânicos do solo e que serão encaminhados directamente para o seguinte estabelecimento de transformação:

Nome ..... Endereço .....

Importador

Nome ..... Endereço .....

Feito em ....

(local) (data)

Assinatura .....

Número de ordem indicado no certificado previsto no anexo B da Decisão 93/13/CEE da Comissão:

.....

Carimbo oficial do posto de inspecção fronteiriço de entrada na CE

Assinatura .....

(assinatura do veterinário oficial do posto de inspecção fronteiriço)

..... »

(nome em maiúsculas)

3. Aquando da expedição para o território comunitário, as matérias devem ser acondicionadas em contentores ou veículos selados ou transportados a granel num navio. O nome e o endereço das unidades técnicas devem vir indicados, em todos os casos, nos documentos de acompanhamento e, no caso de transporte em contentores, nos contentores.

4. Na sequência da inspecção fronteiriça prevista na Directiva 97/78/CE e na observância das condições estabelecidas no n.º 4 do artigo 9.º dessa directiva, as matérias devem ser directamente transportadas para a unidade técnica.

5. Durante a transformação, devem ser mantidos registos da quantidade e natureza das matérias, de modo a garantir que as mesmas foram realmente utilizadas para os fins a que se destinavam.

CAPÍTULO XI

Subprodutos animais destinados ao fabrico de alimentos para animais de companhia e de produtos farmacêuticos e outros produtos técnicos

Os Estados-Membros devem autorizar a importação de subprodutos animais destinados ao fabrico de alimentos para animais de companhia e de produtos farmacêuticos ou outros produtos técnicos se estes:

1. Forem provenientes de países terceiros constantes da lista da parte VII do anexo XI;

2. Forem exclusivamente constituídos por subprodutos animais referidos no n.º 1, alínea a), do artigo 6.º;

3. Tiverem sido ultracongelados na unidade de origem;

4. Tiverem sido objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos;

5. Estiverem embalados em embalagens novas que impeçam quaisquer fugas;

6. Vierem acompanhados por um certificado conforme com o modelo estabelecido no capítulo 8, do anexo X; e

▼B

7. Na sequência da inspecção fronteiriça prevista na Directiva 97/78/CE e na observância das condições estabelecidas no n.º 4 do artigo 9.º dessa directiva, forem transportados:

   a) Quer directamente para uma unidade de alimentos para animais de companhia ou para uma unidade técnica que tenha dado garantias de que os subprodutos animais serão apenas utilizados para o fim permitido e não deixarão a unidade sem serem tratados,

   b) Quer para uma unidade intermédia.

CAPÍTULO XII

Gorduras animais fundidas destinadas a fins oleoquímicos

Os Estados-Membros devem autorizar a importação de gorduras animais fundidas destinadas a serem transformadas por um método que respeite, pelo menos, as normas de um dos processos descritos no capítulo III do anexo VI se:

1. O produto for transportado apenas por terra e mar do seu país de origem directamente para um posto de inspecção fronteiriço na Comunidade;

2. Na sequência dos controlos documentais previstos na Directiva 97/78/CE e na observância das condições estabelecidas no n.º 4 do artigo 9.º dessa directiva, o produto for transportado para a unidade oleoquímica em que será transformado;

3. Cada expedição for acompanhada por uma declaração do importador, em que se garanta que os produtos importados nos termos fixados no presente capítulo não serão desviados para utilizações que não o tratamento por um método que satisfaça pelo menos os requisitos de um dos processos descritos no capítulo III do anexo VI. Essa declaração deve ser apresentada ao veterinário oficial do posto de inspecção fronteiriço do primeiro ponto de entrada da mercadoria no território da Comunidade e por ele visada, devendo acompanhar a remessa até à unidade de fabrico.

▼B

ANEXO IX

REGRAS APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DE CERTAS MATÉRIAS DA CATEGORIA 2 E DA CATEGORIA 3 NA ALIMENTAÇÃO DE DETERMINADOS ANIMAIS DE ACORDO COM O N.º 2 DO ARTIGO 23.º

1. O presente anexo é aplicável exclusivamente aos utilizadores e centros de recolha autorizados e registados nos termos do n.º 2, alínea c), subalíneas iv), vi) e vii), do artigo 23.º. Para efeitos do presente anexo, entendem-se por «matérias pertinentes» os subprodutos animais especificados no n.º 2, alínea b), do artigo 23.º e os produtos deles derivados.

2. As matérias pertinentes devem ser transportadas até aos utilizadores ou até aos centros de recolha em conformidade com o anexo II.

▼M1

2 A. Os corpos inteiros de animais mortos devem ser manuseados como matérias de categoria 2 durante a recolha e o transporte, sem prejuízo do requisito de remover as matérias de risco especificadas para destruição posterior antes de o restante do corpo poder ser utilizado para a alimentação animal, tal como previsto no artigo 23.º

▼B

3. Os centros de recolha devem:

   a) Cumprir, pelo menos, os seguintes requisitos do anexo V:

      i) Alíneas a), b), c), d) e f) do ponto 1 e pontos 2, 3 e 4 do capítulo I; e

      ii) Pontos 1, 2, 4, 5 e 9 do capítulo II; e

   b) Dispor de estruturas adequadas para destruir matérias pertinentes não transformadas e não utilizadas, ou enviar essas matérias para uma unidade de transformação ou de incineração ou co-incineração em conformidade com o presente regulamento.

   Os Estados-Membros podem autorizar a utilização de uma unidade de transformação da categoria 2 como centro de recolha.

4. Além dos registos exigidos de acordo com o anexo II, devem ser conservadas as seguintes informações sobre as matérias pertinentes:

   a) No caso dos utilizadores finais, as quantidades utilizadas e a data de utilização; e

   b) No caso dos centros de recolha:

      i) A quantidade tratada em conformidade com o ponto 5;

      ii) O nome e o endereço de cada utilizador final que compre as matérias;

      iii) As unidades para as quais serão encaminhadas as matérias para utilização;

      iv) A quantidade expedida; e

      v) A data em que as matérias foram expedidas.

5. Os operadores dos centros de recolha que forneçam as matérias pertinentes, com excepção das vísceras de peixe, aos utilizadores finais assegurarão que essas matérias:

   a) Sejam submetidas a um dos seguintes tratamentos (quer no centro de recolha quer no matadouro aprovado pela autoridade competente em conformidade com a legislação comunitária):

      i) Desnaturação com uma solução de um agente corante aprovado pela autoridade competente; a solução deve ser suficientemente concentrada para que a coloração, nas matérias marcadas, seja claramente visível, devendo a totalidade da superfície de todos os seus pedaços ter sido coberta com a solução referida, quer por imersão das matérias na solução, quer por pulverização ou qualquer outra forma de aplicação da solução;

      ii) Esterilização, ou seja, fervura ou tratamento por vapor, sob pressão, até que todos os pedaços estejam completamente cozidos; ou

      iii) Qualquer outro tratamento aprovado pela autoridade competente; e

   b) Sejam embaladas após o tratamento e antes da distribuição numa embalagem, da qual deve constar, clara e legivelmente, o nome e o endereço do centro de recolha e a menção «Não destinado ao consumo humano».

▼B

ANEXO X

CERTIFICADOS SANITÁRIOS-MODELO PARA A IMPORTAÇÃO DE CERTOS SUBPRODUTOS ANIMAIS E PRODUTOS DELES DERIVADOS PROVENIENTES DE PAÍSES TERCEIROS

CAPÍTULO 1

Certificado sanitário

para proteínas animais transformadas não destinadas ao consumo humano, incluindo misturas e produtos, com excepção dos alimentos para animais de companhia que contenham essas proteínas, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação das proteínas animais transformadas ou do produto

Natureza das proteínas animais transformadas ou do produto: .....

Proteínas animais transformadas de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem das proteínas animais transformadas ou do produto

Endereço e número de aprovação do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino das proteínas animais transformadas ou do produto

As proteínas animais transformadas ou o produto são expedidos

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º .../... e certifica que:

1. As proteínas animais transformadas descritas ou o produto descrito contêm exclusiva ou parcialmente proteínas animais transformadas não destinadas ao consumo humano que:

   a) Foram preparadas e armazenadas numa unidade de transformação aprovada, validada e supervisada pela autoridade competente em conformidade com o artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º .../...;

   b) Foram preparadas exclusivamente a partir dos seguintes subprodutos animais:

      i) Partes de animais abatidos, próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas que não se destinem ao consumo humano por razões comerciais;

      ii) Partes de animais abatidos, rejeitadas como impróprias para consumo humano, mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e derivadas de carcaças próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

      iii) Couros e peles, cascos e cornos, cerdas de suíno e penas originários de animais abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual sejam considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

      iv) Sangue obtido de animais, com excepção dos ruminantes, abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual sejam considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

      v) Subprodutos animais derivados do fabrico de produtos destinados ao consumo humano, tais como ossos desengordurados e torresmos;

      vi) Desperdícios de géneros alimentícios de origem animal ou desperdícios de géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal, para além dos restos de cozinha e de mesa, que já não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais ou devido a problemas de fabrico ou embalagem ou a outros defeitos que não apresentem qualquer risco para os seres humanos ou os animais;

      vii) Peixes ou outros animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos, capturados no mar alto para a produção de farinha de peixe;

      viii) Subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

      ix) Conchas, subprodutos de incubadoras e subprodutos de ovos rachados originários de animais que não apresentem sinais clínicos de qualquer doença transmissível aos seres humanos ou aos animais através desses produtos; e

   c) Foram submetidas à seguinte norma de transformação:

      — Aquecimento até atingirem uma temperatura central superior a 133 °C durante, pelo menos, 20 minutos sem interrupção a uma pressão (absoluta) não inferior a 3 bar produzida por vapor saturado, com uma dimensão das partículas, antes da transformação, não superior a 50 milímetros [1],

      — No caso das proteínas não provenientes de mamíferos, com excepção da farinha de peixe, método de transformação ... indicado no capítulo III do anexo V do Regulamento (CE) n.º .../... [1], ou

      — No caso da farinha de peixe, método de transformação ... indicado no capítulo III do anexo V do Regulamento (CE) n.º .../... [1], ou aquecimento até atingirem, pelo menos, 80 °C em toda a massa [1].

---

[1] Riscar o que não interessa.

▼B

2. A autoridade competente examinou uma amostra aleatória imediatamente antes da expedição, tendo verificado que a mesma respeita as seguintes normas (1):

   Salmonella: ausência em 25 gramas: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

   Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 g.

3. O produto final:

   — foi embalado em sacos novos ou esterilizados (2), ou

   — transportado a granel em contentores ou quaisquer outros meios de transporte cuidadosamente limpos e desinfectados, antes da utilização, com um desinfectante aprovado pela autoridade competente (2).

4. O produto final foi armazenado em armazéns fechados.

5. O produto foi objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos após o tratamento.

Feito em: ....., em: .....
(local) (data)

Carimbo (3)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (3)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Em que:
n = número de amostras a ensaiar;
m = valor limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;
M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M; e
c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem de bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

(2) Riscar o que não interessa.

(3) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 2(A)

Certificado sanitário

para leite e produtos à base de leite submetidos a um único tratamento térmico, não destinados ao consumo humano, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação do leite/produto à base de leite

Leite de: .....
(espécie)

Descrição do leite/produto à base de leite: .....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem:

Endereço e número de registo do estabelecimento de tratamento ou transformação [1] .....

.....

III. Destino do leite/produto à base de leite

O leite/produto à base de leite é expedido

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte [2]: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

---

[1] Riscar o que não interessa.

[2] Para os veículos de transporte das mercadorias, indicar o número de registo. Para os contentores destinados ao transporte a granel, indicar o número do contentor e do selo (se for caso disso).

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que:

1. ... (país de exportação), ... (região) [1], esteve indemne de febre aftosa e de peste bovina nos 12 meses imediatamente anteriores à exportação e não praticou a vacinação contra a febre aftosa e a peste bovina nos 12 meses imediatamente anteriores à exportação.

2. O leite/produto à base de leite a que o presente certificado diz respeito:

   a) Foi preparado com leite cru de animais:

      i) Que não apresentavam sinais clínicos de doenças transmissíveis através do leite aos seres humanos ou aos animais; e

      ii) Pertencentes a explorações não submetidas a restrições oficiais devidas a febre aftosa ou peste bovina; e

   b) Foi submetido a um processo de aquecimento a ... (temperatura) durante ... (tempo) que assegurou uma reacção negativa ao teste da fosfatase, seguido, no caso do leite em pó ou de produtos à base de leite em pó, de um processo de secagem.

3. Foram tomadas todas as precauções para evitar a contaminação do leite/produto à base de leite após a transformação.

4. O leite/produto à base de leite foi embalado:

   — em contentores novos [2], ou

   — em veículos ou contentores para transporte a granel desinfectados antes do enchimento por meio de um produto aprovado pela autoridade competente [2];

   e os contentores foram marcados por forma a indicar a natureza do leite/produto à base de leite.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo [3]

.....
(assinatura do veterinário oficial) [3]

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

---

[1] A preencher se a autorização de importação para a Comunidade estiver restringida a certas regiões do país terceiro em questão.

[2] Riscar o que não interessa.

[3] A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 2(B)

Certificado sanitário

para produtos à base de leite tratados termicamente com pH reduzido para menos de 6, não destinados ao consumo humano, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação do produto à base de leite

Leite de: .....
(espécie)

Descrição do produto à base de leite: .....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem

Endereço e número de registo do estabelecimento de tratamento ou transformação (1): .....

.....

III. Destino do produto à base de leite

O produto à base de leite é expedido

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte (2): .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

(1) Riscar o que não interessa.

(2) Para os veículos de transporte das mercadorias, indicar o número de registo. Para os contentores destinados ao transporte a granel, indicar o número do contentor e do selo (se for caso disso).

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que:

1. O produto à base de leite a que o presente certificado diz respeito:

   a) Foi preparado com leite cru de animais:

      i) Que não apresentavam sinais clínicos de doenças transmissíveis através do leite aos seres humanos ou aos animais; e

      ii) Pertencentes a explorações não submetidas a restrições oficiais devidas a febre aftosa ou peste bovina; e

   b) Foi submetido a um processo de aquecimento a ... (temperatura) durante ... (tempo) que assegurou uma reacção negativa ao teste da fosfatase, seguido, no caso do leite em pó ou de produtos à base de leite em pó, de um processo de secagem; e

   c) Foi submetido a um processo de acidificação através do qual o pH foi mantido a um valor inferior a 6 durante, pelo menos, uma hora.

2. Foram tomadas todas as precauções para evitar a contaminação do produto à base de leite após a transformação.

3. O produto à base de leite foi embalado:

   — em contentores novos [1], ou

   — em veículos ou contentores para transporte a granel desinfectados antes do enchimento por meio de um produto aprovado pela autoridade competente [1];

   e os contentores foram marcados por forma a indicar a natureza do leite/produto à base de leite.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo [2]

.....
(assinatura do veterinário oficial) [2]

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

---

[1] Riscar o que não interessa.

[2] A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 2(C)

Certificado sanitário

para leite e produtos à base de leite submetidos a esterilização ou a um duplo tratamento térmico, não destinados ao consumo humano, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação do leite/produto à base de leite

Leite de: .....
(espécie)

Descrição do leite/produto à base de leite: .....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem

Endereço e número de registo do estabelecimento de tratamento ou transformação [1]: .....

.....

III. Destino do leite/produto à base de leite

O leite/produto à base de leite é expedido

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte [2]: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

---

[1] Riscar o que não interessa.

[2] Para os veículos de transporte das mercadorias, indicar o número de registo. Para os contentores destinados ao transporte a granel, indicar o número do contentor e do selo (se for caso disso).

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que:

1. O leite/produto à base de leite a que o presente certificado diz respeito:

   a) Foi preparado com leite cru de animais:

      i) Que não apresentavam sinais clínicos de doenças transmissíveis através do leite aos seres humanos ou aos animais; e

      ii) Pertencentes a explorações não submetidas a restrições oficiais devidas a febre aftosa ou peste bovina; e

   b) Foi submetido:

      i) A um processo de esterilização que conduz a um valor F_c igual ou superior a 3; ou

      ii) A um processo inicial de aquecimento a . . . (temperatura) durante . . ., (tempo) que assegurou uma reacção negativa ao teste da fosfatase, seguido de um novo processo de aquecimento a . . . (temperatura) durante . . . (tempo), que assegurou uma reacção negativa ao teste da fosfatase, seguido, no caso do leite em pó ou de produtos à base de leite em pó, de um processo de secagem.

2. Foram tomadas todas as precauções para evitar a contaminação do leite/produto à base de leite após a transformação.

3. O leite/produto à base de leite foi embalado:

   — em contentores novos (1), ou

   — em veículos ou contentores para transporte a granel, desinfectados antes do enchimento por meio de um produto aprovado pelas autoridades competentes (1);

   e os contentores foram marcados de forma a indicar a natureza do leite/produto à base de leite.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 3(A)

Certificado sanitário

para alimentos enlatados para animais de companhia destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....

(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos alimentos para animais de companhia

Os alimentos para animais de companhia foram produzidos a partir de matérias-primas das seguintes espécies:

.....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem dos alimentos para animais de companhia

Endereço e número de registo do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino dos alimentos para animais de companhia

Os alimentos para animais de companhia são expedidos

de: .....

(local de carregamento)

para: .....

(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º . . ./. . . e certifica que os alimentos para animais de companhia a que o presente certificado diz respeito:

1. Foram preparados e armazenados numa unidade de transformação aprovada e supervisada pela autoridade competente em conformidade com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º . . ./. . .;

▼B

2. Foram preparados exclusivamente a partir dos seguintes subprodutos animais:

a) Partes de animais abatidos consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas não destinadas ao consumo humano por razões comerciais;

b) Partes de animais abatidos rejeitadas como impróprias para consumo humano mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e derivadas de carcaças consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

c) Couros e peles, cascos e cornos, cerdas de suíno e penas originários de animais abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

d) Sangue obtido de animais não ruminantes abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

e) Subprodutos animais derivados da produção de produtos destinados ao consumo humano, incluindo ossos desengordurados e torresmos;

f) Géneros alimentícios de origem animal ou que continham produtos de origem animal, com excepção de restos de cozinha e de mesa, que já não se destinam ao consumo humano por razões comerciais ou devido a problemas de fabrico, a defeitos de embalagem ou a outros defeitos que não apresentavam quaisquer riscos para os seres humanos ou os animais;

g) Leite cru proveniente de animais que não apresentaram sinais clínicos de quaisquer doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais através desse produto;

h) Peixes ou outros animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos, capturados no mar alto para a produção de farinha de peixe;

i) Subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

j) Conchas, subprodutos de incubadoras e subprodutos de ovos rachados originários de animais que não apresentaram sinais clínicos de qualquer doença transmissível aos seres humanos ou aos animais através desse produto.

3. Foram submetidos a um tratamento térmico que conduziu a um valor F_c igual ou superior a 3 em recipientes hermeticamente fechados.

4. Foram analisados por amostragem aleatória de, pelo menos, cinco recipientes de cada lote transformado, por meio de métodos laboratoriais de diagnóstico, a fim de assegurar um tratamento térmico adequado de toda a remessa, conforme previsto no ponto 1; e

5. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos após o tratamento.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (1)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (1)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 3(B)

Certificado sanitário

para alimentos transformados para animais de companhia, não enlatados, destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....

(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos alimentos para animais de companhia

Os alimentos para animais de companhia foram produzidos a partir de matérias-primas das seguintes espécies:

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem dos alimentos para animais de companhia

Endereço e número de registo do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino dos alimentos para animais de companhia

Os alimentos para animais de companhia são expedidos

de: .....

(local de carregamento)

para: .....

(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º . . ./. . . e certifica que os alimentos para animais de companhia a que o presente certificado diz respeito:

1. Foram preparados e armazenados numa unidade de transformação aprovada e supervisada pela autoridade competente em conformidade com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º . . ./. . .

▼B

2. Foram preparados exclusivamente a partir dos seguintes subprodutos animais:

a) Partes de animais abatidos, consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas não destinadas ao consumo humano por razões comerciais;

b) Partes de animais abatidos, rejeitadas como impróprias para consumo humano mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e derivadas de carcaças consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

c) Couros e peles, cascos e cornos, cerdas de suíno e penas originários de animais abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

d) Sangue obtido de animais com excepção de ruminantes abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

e) Subprodutos animais derivados da produção de produtos destinados ao consumo humano, incluindo ossos desengordurados e torresmos;

f) Géneros alimentícios de origem animal ou que continham produtos de origem animal, com excepção de restos de cozinha e de mesa, que já não se destinam ao consumo humano por razões comerciais ou devido a problemas de fabrico, a defeitos de embalagem ou a outros defeitos que não apresentavam riscos para os seres humanos ou os animais;

g) Leite cru proveniente de animais que não apresentaram sinais clínicos de quaisquer doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais através desse produto;

h) Peixes ou outros animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos, capturados no mar alto para a produção de farinha de peixe;

i) Subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

j) Conchas, subprodutos de incubadoras e subprodutos de ovos rachados originários de animais que não apresentaram sinais clínicos de qualquer doença transmissível aos seres humanos ou aos animais através desse produto.

3. Foram submetidos a um tratamento térmico a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C, em toda a massa.

4. Foram analisados por amostragem aleatória de, pelo menos, cinco amostras colhidas em cada lote transformado durante ou após a armazenagem na unidade de transformação, respeitando as seguintes normas [1]:

Salmonella: ausência em 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 em 1 g.

---

[1] Em que:
n = número de amostras a analisar;
m = valor limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;
M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M;
c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

▼B

5. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos após o tratamento; e

6. Foram embalados em embalagens novas.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (1)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (1)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 3(C)

Certificado sanitário

para ossos de couro destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....

(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos ossos de couro

Os ossos de couro foram produzidos a partir de matérias-primas das seguintes espécies: .....

.....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

II. Origem dos ossos de couro

Endereço e número de registo do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino dos ossos de couro

Os ossos de couro são expedidos .....

de: .....

(local de carregamento)

para: .....

(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

(Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º . . ./. . . e certifica que os ossos de couro descritos no presente certificado:

1. Foram preparados e armazenados numa unidade de transformação aprovada e supervisada pela autoridade competente em conformidade com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º . . ./. . . .

▼B

2. Foram preparados exclusivamente a partir dos seguintes subprodutos animais:

a) Partes de animais abatidos consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas não destinadas ao consumo humano por razões comerciais;

b) Partes de animais abatidos rejeitadas como impróprias para consumo humano mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e derivadas de carcaças consideradas próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária;

c) Couros e peles originários de animais abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* em resultado da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

d) Subprodutos animais derivados da produção de produtos destinados ao consumo humano, incluindo ossos desengordurados e torresmos;

e) Subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

3. Foram submetidos:

— no caso dos ossos de couro feitos de couros e peles de ungulados, a um tratamento térmico suficiente para destruir organismos patogénicos (incluindo as salmonelas) (1);

— no caso dos ossos de couro feitos de subprodutos animais, com excepção dos couros e peles de ungulados, a um tratamento térmico a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C em toda a massa (1);

4. Foram analisados por amostragem aleatória de, pelo menos, cinco amostras colhidas em cada lote transformado durante ou após a armazenagem na unidade de transformação, respeitando as seguintes normas:

Salmonella: ausência em 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g.

5. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos após o tratamento; e

6. Foram embalados em embalagens novas.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Em que:
n = número de amostras a analisar;
m = valor limite para o número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se o número de bactérias em todas as amostras não exceder m;
M = valor máximo para o número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se o número de bactérias numa ou mais amostras for igual ou superior a M;
c = número de amostras cuja contagem de bactérias se pode situar entre m e M, sendo a amostra ainda considerada aceitável se a contagem bactérias das outras amostras for igual ou inferior a m.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 3(D)

Certificado sanitário

para alimentos crus para animais de companhia destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos alimentos crus para animais de companhia

Os alimentos crus para animais de companhia foram produzidos a partir de subprodutos animais provenientes das seguintes espécies: .....

.....

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem dos alimentos crus para animais de companhia

Endereço e número de registo do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino dos alimentos crus para animais de companhia

Os alimentos crus para animais de companhia são expedidos:

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º . . ./. . . e certifica que os alimentos crus para animais de companhia descritos no presente certificado:

1. Consistem em subprodutos animais derivados das espécies referidas na parte I *supra* e satisfazem os requisitos de polícia sanitária pertinentes estabelecidos na(s) Decisão(ões) . . ./. . ./. . . da Comissão [1].

2. Consistem apenas em partes de animais abatidos, que eram próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas não destinadas ao consumo humano por razões comerciais.

3. Foram preparados e armazenados numa unidade de transformação aprovada e supervisada pela autoridade competente em conformidade com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º . . ./. . ..

4. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a contaminação por agentes patogénicos; e

5. Foram embalados em embalagens novas que evitam perdas.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo [2]

.....
(assinatura do veterinário oficial) [2]

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

[1] Indicar o número das decisões pertinentes actualmente em vigor respeitantes à carne fresca das espécies domésticas susceptíveis correspondentes.

[2] A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 4

Certificado sanitário

para a importação de soro de equídeo de países terceiros, ou partes de países terceiros, dos quais é autorizada a importação de equídeos vivos para abate, destinado a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação do soro

Soro de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

Número de unidades de embalagem: .....

Peso líquido: .....

II. Origem do soro

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento de colheita registado: .....

.....

III. Destino do soro

O soro é expedido

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que o soro de equídeo a que o presente certificado diz respeito:

1. Provém de um país em que são de declaração obrigatória as doenças seguintes: peste equina, tripanossomíase dos equídeos, mormo, encefalomielite (todas as formas, incluindo a venezuelana), anemia infecciosa dos equídeos, estomatite vesiculosa, raiva, carbúnculo hemático.

▼B

2. Foi obtido, sob a supervisão de um veterinário, de equídeos que, aquando da colheita, estavam isentos de sinais clínicos de doenças infecciosas.

3. Foi obtido de equídeos que permaneceram desde o seu nascimento no território de um país terceiro ou, nos casos de regionalização oficial em conformidade com a legislação comunitária, em partes do território de um país terceiro, em que:

   i) Não ocorreu encefalomielite equina venezuelana nos dois anos precedentes;

   ii) Não ocorreu tripanossomíase nos seis meses precedentes;

   iii) Não ocorreu mormo nos seis meses precedentes.

4. Foi obtido de equídeos que nunca tinham estado presentes numa exploração que tivesse sido sujeita a medidas de proibição por motivos de polícia sanitária, ou em que:

   i) No caso da encefalomielite dos equídeos, a data do abate de todos os equídeos atingidos pela doença tenha sido pelo menos seis meses anterior à data da colheita;

   ii) No caso da anemia infecciosa, todos os animais infectados tenham sido abatidos, tendo os restantes animais reagido negativamente a dois testes de Coggins efectuados com um intervalo de três meses;

   iii) No caso da estomatite vesiculosa, a proibição tenha sido levantada pelo menos seis meses antes da colheita;

   iv) No caso da raiva, o último caso registado tenha ocorrido pelo menos um mês antes da colheita;

   v) No caso do carbúnculo hemático, o último caso registado tenha ocorrido pelo menos 15 dias antes da colheita; ou

   vi) Todos os animais das espécies sensíveis presentes na exploração tenham sido abatidos e as instalações desinfectadas, pelo menos 30 dias antes da data da colheita (ou, no caso do carbúnculo hemático, pelo menos 15 dias antes).

5. Foi objecto de todas as precauções para evitar a contaminação por agentes patogénicos durante a produção, manuseamento e embalagem; e

6. Foi embalado em recipientes selados impermeáveis, claramente rotulados com a menção «soro de equídeo» e com o número de registo do estabelecimento de colheita.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (1)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (1)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 5(A)

Certificado sanitário

para couros e peles frescos ou refrigerados de ungulados, destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos couros e peles

Couros e peles de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

Número de unidades de embalagem: .....

Peso líquido: .....

Números dos selos dos contentores, veículos rodoviários, vagões ferroviários ou fardos: .....

.....

II. Origem dos couros e peles

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento registado e supervisado: .....

.....

III. Destino dos couros e peles

Os couros e peles são expedidos:

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os couros e peles a que o presente certificado diz respeito:

▼B

1. Foram obtidos de animais que

   a) Foram abatidos num matadouro e submetidos a uma inspecção *ante mortem* na sequência da qual foram considerados próprios para abate de acordo com a legislação comunitária;

   b) Não foram afectados por quaisquer indícios de doenças graves transmissíveis aos seres humanos ou aos animais;

   c) Não foram abatidos a fim de erradicar quaisquer doenças epizoóticas.

2. São originários de um país ou, nos casos de regionalização em conformidade com a legislação comunitária, de uma parte de um país dos quais são autorizadas as importações de todas as categorias de carne fresca da espécie correspondente e que:

   a) Pelo menos nos 12 meses anteriores à expedição se encontravam indemnes das seguintes doenças:

      — peste suína clássica (1),

      — peste suína africana (1), e

      — peste bovina (1); e

   b) Pelo menos nos 24 meses anteriores à expedição estavam indemnes de febre aftosa e nos quais não foi praticada, nos 12 meses anteriores à expedição, a vacinação contra a febre aftosa (1).

3. Foram obtidos de:

   a) Animais que permaneceram no território do país de origem durante, pelo menos, três meses antes de serem abatidos ou desde o seu nascimento, no caso de animais com menos de três meses de idade;

   b) No caso de couros e peles de biungulados, animais provenientes de explorações nas quais não se verificou qualquer foco de febre aftosa nos 30 dias anteriores e em redor das quais, num raio de 10 quilómetros, não ocorreu, nos últimos 30 dias, qualquer caso de febre aftosa;

   c) No caso de couros e peles de suínos, animais provenientes de explorações nas quais não se verificou qualquer foco de doença vesiculosa dos suínos nos 30 dias anteriores nem de peste suína clássica ou de peste suína africana nos 40 dias anteriores e em redor das quais, num raio de 10 quilómetros, não ocorreu, nos últimos 30 dias, qualquer caso dessas doenças; ou

   d) Animais aprovados na inspecção sanitária *ante mortem* no matadouro, realizada nas 24 horas anteriores ao abate, e que não apresentavam indícios de febre aftosa (1), peste bovina (1), peste suína clássica (1), peste suína africana (1) ou doença vesiculosa dos suínos (1).

4. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar as doenças que não se aplicam à espécie em questão.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 5(B)

Certificado sanitário

para couros e peles tratados de ungulados destinados a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado sanitário: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos couros e peles

Couros e peles de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Números dos selos nos contentores, veículos rodoviários, vagões ferroviários ou fardos: .....

.....

II. Origem dos couros e peles

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento registado e supervisado: .....

.....

III. Destino dos couros e peles

Os couros e peles são expedidos

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os couros e peles atrás descritos:

▼B

1. Foram obtidos de animais que:

   a) Não apresentavam sinais clínicos de qualquer doença transmissível aos seres humanos ou aos animais; e

   b) Não foram abatidos para erradicação de uma doença epizoótica.

2. Satisfazem uma das seguintes condições (1):

   a) Ou provêm de animais originários de um país ou de uma parte de um país não sujeitos, em conformidade com a legislação comunitária, a restrições na sequência do surgimento de um foco de uma doença transmissível grave a que os animais da espécie em causa sejam sensíveis e foram:

      i) Secos (2);

      ii) Salgados a seco ou em salmoura durante, pelo menos, 14 dias antes da expedição (2),

      iii) Salgados durante sete dias com sal marinho, adicionado de 2 % de carbonato de sódio; ou

      iv) Secos durante 42 dias a uma temperatura de, pelo menos, 20 °C;

   b) Ou então:

      i) Foram salgados a seco ou em salmoura durante, pelo menos, 14 dias antes da expedição (2) ou

      ii) Foram salgados durante sete dias com sal marinho, adicionado de 2 % de carbonato de sódio; ou

   c) Foram salgados em ... (data) antes de serem transportados por navio; e

3. As remessas não estiveram em contacto com quaisquer outros produtos de origem animal ou com animais vivos que apresentem um risco de propagação de uma doença transmissível grave.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (3)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (3)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) Riscar as doenças que não se aplicam à espécie em questão.

(3) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 5(C)

Declaração oficial

para couros e peles tratados de ruminantes destinados a expedição para a Comunidade Europeia, que tenham sido conservados separados durante 21 dias ou se destinem a ser transportados durante 21 dias consecutivos antes da importação

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência da presente declaração oficial: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos couros e peles

Couros e peles de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

Número de embalagens: .....

Peso líquido: .....

Números dos selos nos contentores, veículos rodoviários, vagões ferroviários ou fardos: .....

.....

II. Origem dos couros e peles

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento: .....

.....

III. Destino dos couros e peles

Os couros e peles são expedidos

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os couros e peles atrás descritos:

▼B

1. Foram obtidos de animais que:

   a) Não apresentavam sinais clínicos de qualquer doença transmissível aos seres humanos ou aos animais; e

   b) Não foram abatidos para erradicação de uma doença epizoótica.

2. Foram:

   a) Secos (1);

   b) Salgados a seco ou em salmoura durante, pelo menos, 14 dias antes da expedição (1);

   c) Salgados durante sete dias com sal marinho, adicionado de 2 % de carbonato de sódio (1); ou

   d) Secos durante 42 dias a uma temperatura de, pelo menos, 20 °C (1).

3. Não estiveram em contacto com quaisquer outros produtos de origem animal ou com animais vivos que apresentem um risco de propagação de uma doença transmissível grave. E

4. a) Foram conservados separados imediatamente antes da expedição sob supervisão oficial durante 21 dias após o tratamento descrito no ponto 1 (1); ou,

   b) Na sequência de declaração do transportador, está previsto que a duração do transporte seja de, pelo menos, 21 dias (1).

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 6(A)

Certificado sanitário

para troféus de caça tratados de aves e de ungulados, constituídos apenas por ossos, cornos, cascos, garras, galhadas, dentes, couros ou peles, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos troféus de caça

Troféus de caça de: .....
(espécie)

Natureza dos troféus de caça:

a) Apenas ossos, cornos, cascos, garras, galhadas, dentes [1]: .....

b) Apenas couros ou peles [1]: .....

Tipo de embalagem: .....

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

Número de referência do certificado CITES [1]: .....

II. Destino dos troféus de caça

Os troféus de caça são expedidos

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

III. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os troféus de caça atrás descritos:

1. Foram embalados, imediatamente após o tratamento, sem que tenham estado em contacto com outros produtos de origem animal susceptíveis de os contaminar, em embalagens individuais, transparentes e fechadas, a fim de evitar qualquer contaminação posterior; e

[1] Riscar o que não interessa.

▼B

2. No caso dos troféus de caça constituídos apenas por couros ou peles (1):

   a) Foram secos (1);

   b) Foram salgados, a seco ou em salmoura, durante pelo menos 14 dias antes da expedição (1); ou

   c) Foram salgados a seco ou em salmoura em ... (data) e, de acordo com a declaração do transportador, serão transportados por navio, exigindo a duração do transporte que sejam submetidos a uma salga durante, pelo menos, 14 dias antes da chegada ao posto de inspecção fronteiriço da Comunidade Europeia (1); ou

3. No caso dos troféus de caça constituídos apenas por ossos, cornos, cascos, garras, galhadas ou dentes (1):

   a) Foram imersos em água a ferver durante tempo suficiente para garantir a remoção de todas as matérias excepto ossos, cornos, cascos, garras, galhadas ou dentes; e

   b) Foram desinfectados com um produto autorizado pela autoridade competente, nomeadamente água oxigenada no caso das partes constituídas por ossos.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 6(B)

Certificado sanitário

para troféus de caça de aves e de ungulados, constituídos por partes inteiras não tratadas, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos troféus de caça

Troféus de caça de: .....
(espécie)

Tipo de embalagem: .....

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

Número de referência do certificado CITES (1): .....

II. Destino dos troféus de caça:

Os troféus de caça são expedidos

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

III. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os troféus de caça descritos no presente certificado:

1. No que diz respeito aos troféus de caça de biungulados, com excepção dos suínos (1):

   a) ... (região) esteve indemne de febre aftosa e de peste bovina nos 12 meses anteriores e durante esse período não foi efectuada a vacinação contra qualquer dessas doenças; e

(1) Riscar o que não interessa.

▼B

b) Os troféus de caça descritos no presente certificado:

i) Foram obtidos de animais abatidos no território dessa região, que está aprovada para a exportação de carne fresca da espécie doméstica sensível correspondente, e na qual nos últimos 60 dias não vigoraram restrições de polícia sanitária devido a focos de doenças a que as espécies cinegéticas são susceptíveis; e

ii) Foram obtidos de animais abatidos a, pelo menos, 20 km de distância das fronteiras de outro país terceiro ou parte de país terceiro, quando para estes não haja autorização para exportar troféus de caça não tratados de biungulados, com excepção de suínos, para a Comunidade.

2. No que diz respeito aos troféus de caça de suínos selvagens (1):

a) ... (região) esteve, nos últimos 12 meses, indemne de peste suína clássica, de peste suína africana, de doença vesiculosa dos suínos, de febre aftosa e de encefalomielite enteroviral dos suínos (doença de Teschen), não tendo sido efectuada nos últimos 12 meses qualquer vacinação contra essas doenças; e

b) Os troféus de caça descritos no presente certificado:

i) Foram obtidos de animais abatidos nesse território, que está aprovado para a exportação de carne fresca da espécie doméstica sensível correspondente, e no qual nos últimos 60 dias não vigoraram restrições de polícia sanitária devido a focos de doenças a que os suínos são susceptíveis;

ii) Foram obtidos de animais abatidos a, pelo menos, 20 km de distância das fronteiras de outro país terceiro ou parte de país terceiro, quando para estes não haja autorização para exportar troféus de caça não tratados de suínos, para a Comunidade.

3. No que diz respeito aos troféus de caça de solípedes, os troféus de caça descritos no presente certificado foram obtidos de solípedes selvagens abatidos no território do país exportador acima referido (1).

4. No que diz respeito aos troféus de caça de aves (1):

a) ... (região) está indemne de gripe aviária e de doença de Newcastle;

b) Os troféus de caça descritos no presente certificado foram obtidos de aves de caça selvagens abatidas nessa região e na qual nos últimos 30 dias não vigoraram restrições de polícia sanitária devido a focos de doenças a que as aves selvagens são susceptíveis.

5. Os troféus de caça descritos no presente certificado foram embalados sem que tenham estado em contacto com outros produtos de origem animal susceptíveis de os contaminar, em embalagens individuais, transparentes e fechadas, a fim de evitar qualquer contaminação posterior.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 7(A)

Certificado sanitário

para cerdas de suíno provenientes de países terceiros ou de regiões de países terceiros indemnes de peste suína africana, destinadas a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação das cerdas de suíno

Tipo de embalagem: .....

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

Peso líquido: .....

II. Origem das cerdas de suíno

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento registado: .....

.....

III. Destino das cerdas de suíno

As cerdas de suíno são expedidas

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso):

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que:

1. As cerdas de suíno foram obtidas a partir de suínos provenientes e abatidos num matadouro no país de origem.

2. Os suínos de que foram obtidas as cerdas não apresentaram, durante a inspecção efectuada aquando do abate, sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e não foram abatidos a fim de erradicar doenças epizoóticas.

3. O país de origem ou, nos casos de regionalização em conformidade com a legislação comunitária, a região de origem, esteve indemne de peste suína africana, pelo menos, nos últimos 12 meses.

4. As cerdas de suíno estão secas e fechadas com segurança na sua embalagem.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (1)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (1)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 7(B)

Certificado sanitário

para cerdas de suíno provenientes de países terceiros ou de regiões de países terceiros não indemnes de peste suína africana, destinadas a expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação das cerdas de suíno

Tipo de embalagem: .....

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

Peso líquido: .....

II. Origem das cerdas de suíno

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento registado: .....

.....

III. Destino das cerdas de suíno

As cerdas de suíno são expedidas

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que:

1. As cerdas de suíno descritas no presente certificado foram obtidas a partir de animais proveniente e abatidos num matadouro no país de origem.

2. Os suínos de que foram obtidas as cerdas não apresentaram, durante a inspecção efectuada aquando do abate, sinais de doenças transmissíveis aos seres humanos ou aos animais e não foram abatidos a fim de erradicar doenças epizoóticas.

3. As cerdas de suíno descritas no presente certificado foram:

   — escaldadas (1),

   — tingidas (1),

   — branqueadas (1).

4. As cerdas de suíno estão secas e fechadas com segurança na sua embalagem.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Riscar o que não interessa.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

CAPÍTULO 8

Certificado sanitário

para subprodutos animais destinados ao fabrico de alimentos para animais de companhia ou de produtos técnicos, incluindo produtos farmacêuticos, para expedição para a Comunidade Europeia

Nota para o importador: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até ao posto de inspecção fronteiriço.

Número de referência do presente certificado: .....

País de destino: .....
(nome do Estado-Membro da CE)

País exportador: .....

Ministério responsável: .....

Serviço de certificação: .....

I. Identificação dos subprodutos animais

Natureza dos subprodutos animais: .....

Tipo de embalagem: .....

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

Peso líquido: .....

Número de referência de produção do lote: .....

II. Origem dos subprodutos animais

Endereço e número de controlo veterinário do estabelecimento aprovado: .....

.....

III. Destino dos subprodutos animais

Os subprodutos animais são expedidos:

de: .....
(local de carregamento)

para: .....
(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte: .....

Número do selo (se for caso disso): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

▼B

IV. Atestado sanitário

O veterinário oficial abaixo assinado certifica que os subprodutos animais a que o presente certificado diz respeito:

1. Consistem em subprodutos animais derivados das espécies referidas na parte I *supra* e satisfazem os requisitos de polícia sanitária pertinentes estabelecidos na(s) Decisão(ões) .../.../... da Comissão (1).

2. Consistem apenas em partes de animais abatidos, próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas que não se destinem ao consumo humano por razões comerciais.

3. Foram ultracongelados na unidade de origem.

4. Foram objecto de todas as precauções necessárias para evitar a recontaminação por agentes patogénicos.

5. Foram embalados em embalagens novas que evitem perdas.

Feito em ....., em .....
(local) (data)

Carimbo (2)

.....
(assinatura do veterinário oficial) (2)

.....
(nome, qualificações e cargo em maiúsculas)

(1) Indicar o número das decisões pertinentes actualmente em vigor respeitantes à carne fresca das espécies domésticas susceptíveis correspondentes.

(2) A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

▼B

ANEXO XI

LISTAS DE PAÍSES TERCEIROS DOS QUAIS OS ESTADOS-MEMBROS PODEM AUTORIZAR A IMPORTAÇÃO DE SUBPRODUTOS ANIMAIS NÃO DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

A inclusão de um país numa das seguintes listas é condição necessária mas não suficiente para a importação dos produtos em questão desse país. As importações têm igualmente que cumprir as condições de sanidade animal e de saúde pública adequadas.

PARTE I

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de leite e de produtos à base de leite

Países terceiros enumerados na coluna B ou na coluna C do anexo da Decisão 95/340/CE.

PARTE II

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de proteínas animais transformadas (com excepção da farinha de peixe)

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

PARTE III

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de farinha de peixe e de óleos de peixe

Países terceiros enumerados no anexo da Decisão 97/296/CE.

PARTE IV

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de gorduras animais fundidas (excepto óleo de peixe)

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

PARTE V

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de produtos derivados de sangue para alimentação animal

A. Produtos derivados de sangue de ungulados

Países terceiros ou partes de países enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE dos quais são autorizadas as importações de todas as categorias de carne fresca das respectivas espécies.

B. Produtos derivados de sangue de outras espécies

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

PARTE VI

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de produtos derivados de sangue (excepto de equídeos) destinados a usos técnicos e farmacêuticos

A. Produtos derivados de sangue de ungulados

Países terceiros ou partes de países enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE dos quais são autorizadas as importações de todas as categorias de carne fresca das respectivas espécies.

B. Produtos derivados de sangue de outras espécies

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

▼B

PARTE VII

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de matérias não transformadas destinadas ao fabrico de alimentos para animais de companhia e de produtos técnicos

A. Matérias não transformadas de bovinos, ovinos, caprinos, suínos e equídeos

Países terceiros ou partes de países enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE dos quais são autorizadas as importações de todas as categorias de carne fresca das respectivas espécies.

B. Matérias não transformadas de aves de capoeira

Países terceiros dos quais os Estados-Membros autorizam a importação de carne fresca de aves de capoeira.

C. Matérias não transformadas de outras espécies

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

PARTE VIII

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de cerdas de suíno não tratadas

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

PARTE IX

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de chorume para tratamento do solo

A. Produtos transformados à base de chorume

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE.

B. Chorume transformado de equídeos

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE para os equídeos vivos.

C. Chorume não transformado proveniente de aves de capoeira

Países terceiros dos quais os Estados-Membros autorizam a importação de carne fresca de aves de capoeira.

PARTE X

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de alimentos para animais de companhia e de ossos de couro

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE e os seguintes países:

(LK) Sri Lanca ([1])

(JP) Japão ([2])

(TW) Taiwan ([2]).

PARTE XI

Lista de países terceiros dos quais os Estados-Membros podem autorizar a importação de gelatina, proteínas hidrolisadas e fosfato dicálcico

Países terceiros enumerados na parte I do anexo da Decisão 79/542/CEE e os seguintes países:

(KR) República da Coreia ([3])

(MY) Malásia ([3])

(PK) Paquistão ([3])

(TW) Taiwan ([3]).

([1]) Ossos de couro fabricados a partir de couros e peles de ungulados, unicamente.
([2]) Alimentos transformados para peixes ornamentais, unicamente.
([3]) Gelatina unicamente.