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

►**B** **REGULAMENTO (CE) N.º 2076/2005 DA COMISSÃO**

de 5 de Dezembro de 2005

que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 338 de 22.12.2005, p. 83)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 1666/2006 da Comissão de 6 de Novembro de 2006	L 320	47	18.11.2006
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 479/2007 da Comissão de 27 de Abril de 2007	L 111	46	28.4.2007
►**M3**	Regulamento (CE) n.º 1246/2007 da Comissão de 24 de Outubro de 2007	L 281	21	25.10.2007

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 2076/2005 DA COMISSÃO

de 5 de Dezembro de 2005

que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ([1]), nomeadamente o artigo 9.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ([2]), nomeadamente o artigo 16.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ([3]), nomeadamente o n.º 1 do artigo 63.º,

Considerando o seguinte:

(1) A entrada em vigor, a 1 de Janeiro de 2006, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ([4]), (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 irá alterar consideravelmente as regras e os procedimentos que os operadores do sector alimentar e as autoridades competentes dos Estados-Membros deverão respeitar. A aplicação de algumas destas medidas com efeitos imediatos a partir de 1 de Janeiro de 2006 apresentaria, nalguns casos, dificuldades práticas. Deve, por conseguinte, prever-se um período que facilite a transição para a execução total das regras e dos procedimentos novos.

(2) Quando se fixar a duração do período transitório, convém ter em conta uma primeira revisão do novo quadro normativo em matéria de higiene, prevista para os primeiros quatro anos.

(3) Deve, pois, prever-se um período transitório durante o qual possam ser progressivamente implementados determinados requisitos estabelecidos naqueles regulamentos. Para que a abordagem seja harmonizada, esse período transitório deve, em princípio, durar quatro anos, embora possa ser mais curto, se tal se justificar. Deve também prever-se a eventualidade de se reverem alguns aspectos das novas disposições à luz da experiência adquirida.

(4) Como disposição transitória geral, deve continuar a ser possível colocar no mercado produtos produzidos antes da aplicação das novas regras. A disposição deve aplicar-se durante todo o período transitório, a menos que o período de conservação do produto seja inferior.

([1]) JO L 139 de 30.4.2004, p. 55 (rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 22).
([2]) JO L 139 de 30.4.2004, p. 206 (rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 83).
([3]) JO L 165 de 30.4.2004, p. 1 (rectificação: JO L 191 de 28.5.2004, p. 1).
([4]) JO L 134 de 30.4.2004, p. 1 (rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 3).

▼B

(5) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 exclui do seu âmbito de aplicação o fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final com esta carne fresca. A Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio de carnes frescas de aves de capoeira [1], e a Directiva 91/495/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária relativos à produção e à colocação no mercado de carnes de coelho e às carnes de caça de criação [2], autorizaram também os Estados-Membros a introduzir derrogações aos requisitos gerais para esse efeito sem o limitar à carne fresca. Esta possibilidade deve ser mantida durante o período transitório.

(6) A aprovação de estabelecimentos, em especial os que não tiveram de ser aprovados ao abrigo de regras previamente aplicáveis mas que foram autorizados a comercializar os seus produtos apenas nos respectivos mercados nacionais, impõe às autoridades competentes um elevado volume de trabalho. Deve prever-se uma disposição transitória que permita que esses estabelecimentos prossigam a comercialização nos respectivos mercados nacionais até serem efectivamente aprovados.

(7) É necessário rever a disposição transitória que abrange o uso de materiais de acondicionamento e embalagem e o equipamento de marcação referidos no anexo II, ponto 6 da secção I, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a fim de tornar mais rigorosas as regras anteriores relativas à utilização de equipamento de marcação, tendo simultaneamente em devida conta as expectativas dos operadores das empresas do sector alimentar quanto à tolerância respeitante à utilização de material de marcação adquirido antes da execução do novo quadro normativo. Devem, pois, ser suprimidas as disposições pertinentes desse regulamento e deve ser adoptada uma nova disposição ao abrigo do presente regulamento. Atendendo ao risco de abuso de uma disposição transitória desta natureza, deve limitar-se a sua duração e assegurar-se que o equipamento de marcação antigo, não conforme às novas regras, seja retirado o mais rapidamente possível e nunca após o termo do período transitório. É conveniente alterar em conformidade o anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e o anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004.

(8) Os requisitos sanitários de importação respeitantes aos alimentos de origem animal não serão completamente harmonizados para determinados tipos de produtos, pelo que devem ser clarificadas as condições de importação aplicáveis a esses produtos durante o período transitório.

(9) A prestação de informações relativas à cadeia alimentar é um novo requisito imposto aos operadores das empresas do sector alimentar. Deve ser aprovado um período transitório destinado à execução total dos requisitos em matéria de informações relativas à cadeia alimentar. Deve, em especial, ser facilitado o fluxo de informações da exploração para o matadouro, mediante uma disposição transitória que flexibilize o requisito de fornecer as informações 24 horas antes da chegada dos animais ao matadouro.

(10) A secção III do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exige que o veterinário oficial ou o veterinário autorizado assine o certificado que acompanha os ungulados não domésticos de criação da exploração para o matadouro. A Directiva 91/495/CEE exige a assinatura do serviço veterinário. Esta disposição deve ser mantida durante o período transitório.

---

[1] JO L 55 de 8.3.1971, p. 23.
[2] JO L 268 de 24.9.1991, p. 41.

▼B

(11) O certificado exigido pelo Regulamento (CE) n.º 854/2004, no capítulo X, parte B do anexo I, é mais pormenorizado do que o certificado anteriormente prescrito. O modelo de certificado previsto no anexo III da Directiva 91/495/CEE deve ser aceite durante o período transitório.

(12) A secção V do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exige que as matérias-primas destinadas a carne picada preencham determinados critérios e estabelece requisitos de rotulagem. Devem ser avaliados os critérios de composição da carne picada no que respeita, nomeadamente, ao teor de matérias gordas e à relação tecido conjuntivo/proteínas da carne. Enquanto não estiverem disponíveis os resultados dessa avaliação, convém manter os actuais critérios estabelecidos pela Directiva 94/65/CE do Conselho, de 14 de Dezembro de 1994, que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carnes ([1]).

(13) Não obstante o princípio geral estabelecido no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, mediante o qual os operadores das empresas do sector alimentar não podem utilizar, sempre que a higiene assim o exigir, nenhuma substância além da água potável, no capítulo VII do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e na secção VIII, parte II do capítulo I e capítulos III e IV, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, estão previstas disposições que permitem utilizar água limpa no manuseamento de peixe, em especial a bordo dos navios. Uma vez que a utilização de água limpa não representa um risco para a saúde pública, desde que respeite a definição estabelecida no Regulamento (CE) n.º 852/2004, e a fim de permitir que os estabelecimentos em terra que manuseiam produtos da pesca se adaptem progressivamente, o âmbito das disposições relevantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alargado a esses estabelecimentos durante o período transitório.

(14) A secção IX, capítulo II, parte III, ponto 1, alínea a), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevê que os operadores das empresas do sector alimentar que fabricam produtos lácteos tomem medidas para assegurar que o leite cru de vaca, antes da transformação, respeita um determinado critério-limite. A observância desse limite é particularmente importante para a segurança alimentar sempre que o leite tenha de ser tratado termicamente e não tiver sido transformado dentro de um prazo pré-determinado. A título de medida transitória, a verificação da observância deste critério imediatamente antes da transformação deve restringir-se a essas circunstâncias.

(15) A secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras de higiene específicas para ovos e ovoprodutos. Em conformidade com o ponto 2 do capítulo I, os ovos devem ser armazenados e transportados a uma temperatura constante, que seja a mais adequada para assegurar uma conservação óptima das suas propriedades higiénicas. Uma vez que, antes de 1 de Janeiro de 2006, os Estados-Membros estavam autorizados a aplicar, nos seus territórios, normas de temperatura controlada em instalações de armazenamento de ovos e no transporte entre instalações, deve clarificar-se que essas normas podem continuar a ser aplicadas transitoriamente, caso sejam ainda autorizadas pela autoridade competente. Deste modo, os operadores dispõem de tempo para adaptar as suas actividades e procedimentos a novas normas de temperatura que poderão ser exigidas pela autoridade competente.

(16) Nos termos da secção X, capítulo II, parte II, ponto 1, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovoprodutos em determinadas

([1]) JO L 368 de 31.12.1994, p. 10.

▼B

condições. Como disposição transitória, deve prever-se o alargamento desta possibilidade a outros estabelecimentos que produzem ovos líquidos, sempre que cumpram as mesmas condições.

(17) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 exige que o pessoal dos matadouros, autorizado pela autoridade competente a desempenhar tarefas de auxiliares oficiais, tenha formação e qualificações equiparadas às dos auxiliares oficiais. Durante o período transitório, convém dar tempo à autoridade competente para planear e proporcionar formação e qualificações complementares ao pessoal dos matadouros que presta assistência nos controlos oficiais e, consequentemente, limitar o requisito de assegurar que o pessoal dos matadouros tenha formação para as tarefas específicas que está autorizado a realizar.

(18) O artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 exige que sejam acreditados os laboratórios que procedem à análise de amostras colhidas durante os controlos oficiais. Os laboratórios que, no âmbito de legislação comunitária anterior, não eram obrigados a deterem acreditação podem requerer um prazo suplementar para obter uma acreditação total, uma vez que a acreditação é um processo complexo e laborioso. Convém dar a esses laboratórios um prazo suplementar para que possam obter a acreditação.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÃO GERAL

Artigo 1.º

Período transitório

Para efeitos do presente regulamento, é instituído um período transitório de quatro anos, que termina em 31 de Dezembro de 2009 (a seguir designado por «período transitório»).

As disposições transitórias previstas no presente regulamento aplicam-se durante o período transitório, salvo disposição em contrário prevista nos artigos 5.º e 8.º

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS DESTINADAS À EXECUÇÃO DO REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004

Artigo 2.º

Existências de alimentos de origem animal

1. Sem prejuízo do disposto na legislação comunitária pertinente, em particular na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), as existências de alimentos de origem animal produzidos antes de 1 de Janeiro de 2006 podem ser colocadas no mercado desde que ostentem, conforme adequado, as marcas previstas nos actos enumerados no artigo 2.º da Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]).

([1]) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([2]) JO L 157 de 30.4.2004, p. 33 (rectificação: JO L 195 de 2.6.2004, p. 12).

▼B

2. Os produtos mencionados no n.º 1, para os quais os operadores de empresas do sector alimentar tenham definido um período de conservação superior ao período transitório, podem permanecer no mercado até ao termo do respectivo período de conservação.

Artigo 3.º

Fornecimento directo de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos

Em derrogação ao disposto no n.º 3, alínea d), do artigo 1.º e sem prejuízo do disposto no n.º 4 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, as disposições nele previstas não se aplicam ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos, abatidos na exploração, ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final com esta carne.

Artigo 4.º

Colocação de alimentos de origem animal no mercado nacional na pendência da aprovação de estabelecimentos

Em derrogação ao disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os operadores das empresas do sector alimentar que, antes de 1 de Janeiro de 2006, tiverem sido autorizados a colocar alimentos de origem animal nos respectivos mercados nacionais podem continuar a colocar nesses mercados esses produtos com uma marca nacional que não possa ser confundida com as marcas previstas no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 até a autoridade competente, em conformidade com o n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, aprovar os estabelecimentos que manuseiam esses produtos.

Os alimentos de origem animal que ostentem essas marcas nacionais podem ser comercializados apenas no território nacional do Estado-Membro em que forem produzidos.

Artigo 5.º

Materiais de acondicionamento, embalagem e rotulagem que ostentem marcas sanitárias ou de identificação pré-impressas

Os operadores das empresas do sector alimentar podem continuar a utilizar, até 30 de Dezembro de 2007, as existências de materiais de acondicionamento, embalagem e rotulagem que ostentam marcas sanitárias ou de identificação pré-impressas por eles adquiridos antes de 1 de Janeiro de 2006.

Artigo 6.º

Equipamento de marcação

Os operadores das empresas do sector alimentar e as autoridades competentes podem continuar a utilizar o equipamento de marcação com que estiverem equipados em 31 de Dezembro de 2005 até à sua substituição ou, o mais tardar, até ao termo do período transitório, desde que o número de aprovação do estabelecimento em questão permaneça inalterado.

Quando esse equipamento for substituído, a autoridade competente deve assegurar a sua retirada, a fim de que não possa voltar a ser utilizado.

▼B

Artigo 7.º

Condições sanitárias de importação

1. O n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 não se aplica às importações de alimentos de origem animal para os quais não tenham sido estabelecidas condições sanitárias de importação harmonizadas, incluindo listas de países terceiros e partes de países terceiros e de estabelecimentos a partir dos quais são autorizadas as importações.

Na pendência de futura legislação comunitária harmonizada em matéria de importação desses produtos, essas importações devem cumprir as condições sanitárias de importação do Estado-Membro em questão.

2. Em derrogação ao disposto no n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os operadores das empresas do sector alimentar que importam alimentos contendo produtos de origem vegetal e produtos transformados de origem animal estão isentos da obrigação prevista nesse artigo.

Enquanto não for concebida uma abordagem, baseada nos riscos, destinada à execução de condições sanitárias de importação harmonizadas e controlos harmonizados desses produtos alimentares, as importações devem respeitar, quando aplicável, as regras comunitárias harmonizadas em vigor antes de 1 de Janeiro de 2006 e, noutros casos, as regras nacionais aplicadas pelos Estados-Membros antes dessa data.

▼M1

3. Em derrogação da parte E do capítulo III da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os operadores das empresas do sector alimentar podem continuar, até ►M3 31 de Outubro de 2008 ◄, a importar óleo de peixe de estabelecimentos em países terceiros que tenham sido aprovados para esse efeito antes da entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 1664/2006 da Comissão ([1]).

▼M2

4. Em derrogação do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 2074/2005:

a) Os produtos mencionados no referido anexo, para os quais tenha sido emitido um certificado em conformidade com as normas comunitárias harmonizadas em vigor antes de 1 de Janeiro de 2006, se for caso disso, e com as normas nacionais aplicadas pelos Estados-Membros antes dessa data noutros casos, devidamente preenchido e assinado antes de 1 de Maio de 2007, podem ser importados para a Comunidade até 30 de Junho de 2007;

b) O óleo de peixe, para o qual tenha sido emitido um certificado em conformidade com normas nacionais aplicáveis antes da entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 2074/2005, devidamente preenchido e assinado antes de ►M3 31 de Outubro de 2008 ◄, pode ser importado para a Comunidade até ►M3 31 de Dezembro de 2008 ◄.

▼B

Artigo 8.º

Informações relativas à cadeia alimentar

1. Em derrogação aos requisitos estabelecidos na secção III do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os Estados-Membros devem implementar progressivamente esses requisitos em diversos sectores, para além do sector das aves de capoeira, no qual eles têm aplicação imediata, a fim de que o sector suinícola desse Estado-Membro seja abrangido pela execução dos requisitos de informações relativas à cadeia alimentar até ao final do segundo ano do período transitório e os sectores equino e de vitelos até ao final do terceiro ano.

([1]) JO L 320 de 18.11.2006, p. 13.

▼B

Os Estados-Membros que aplicarem essa disposição transitória devem informar a Comissão da sua execução no final de cada ano.

2. Em derrogação aos requisitos estabelecidos na secção III, ponto 2, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 respeitantes à prestação de informações relativas à cadeia alimentar aos operadores responsáveis pelos matadouros pelo menos com 24 horas de antecedência, a autoridade competente pode autorizar que essas informações sejam enviadas ao operador responsável pelo matadouro juntamente com os animais das espécies com que estão relacionadas e providenciando para que nunca fiquem comprometidos os objectivos do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Todavia, qualquer elemento das informações relativas à cadeia alimentar cujo conhecimento possa dar origem a uma grave perturbação da actividade do matadouro deve ser colocado à disposição do operador responsável pelo matadouro em tempo devido, antes da chegada dos animais ao matadouro.

Artigo 9.º

Carne de ungulados não domésticos de criação

Em derrogação aos requisitos estabelecidos na secção III, alínea j) do ponto 3, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, é emitido e assinado pelo serviço veterinário o certificado referido no artigo 16.º, comprovativo de um resultado favorável da inspecção *ante mortem*.

Artigo 10.º

Critérios de composição e requisitos de rotulagem para a carne picada

1. Em derrogação aos requisitos estabelecidos na secção V, ponto 1 do capítulo II, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os operadores das empresas do sector alimentar devem proceder ao controlo das matérias-primas que entram no estabelecimento, a fim de assegurar a conformidade com o nome do produto no quadro *infra*, no que respeita ao produto final.

Quadro: Critérios de composição controlados com base em médias diárias

	Teor de matérias gordas	Relação tecido conjuntivo/proteínas da carne
— Carne picada magra	≤ 7%	≤ 12
— Carne pura de bovino, picada	≤ 20%	≤ 15
— Carne picada contendo carne de suíno	≤ 30%	≤ 18
— Carne picada de outras espécies	≤ 25%	≤ 15

2. Em derrogação aos requisitos previstos na secção V, capítulo IV, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, da rotulagem devem igualmente constar as seguintes frases:

— «percentagem de matérias gordas inferior a …»,

— «relação tecido conjuntivo/proteína da carne inferior a …».

3. Os Estados-Membros podem autorizar a colocação nos respectivos mercados nacionais de carne picada que não cumpra estes critérios, desde que ostente uma marca nacional que não possa ser confundida

▼B

com as marcas previstas no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Artigo 11.º

Utilização de água limpa

1. Em derrogação ao disposto no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e na secção VIII, capítulo III, parte A, ponto 1, do anexo III do mesmo regulamento, o gelo utilizado para refrigerar produtos da pesca frescos pode ser feito a partir de água limpa em estabelecimentos em terra.

2. Em derrogação ao disposto no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e na secção VIII, capítulo III, parte A, pontos 2 e 3, do anexo III do mesmo regulamento, os operadores das empresas do sector alimentar que manuseiam produtos da pesca em estabelecimentos, incluindo navios, podem utilizar água limpa.

3. Em derrogação ao disposto no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e na secção VIII, capítulo IV, ponto 1, do anexo III do mesmo regulamento, os operadores das empresas do sector alimentar em estabelecimentos em terra podem utilizar água limpa para arrefecer os crustáceos e moluscos depois de cozinhados.

Artigo 12.º

Leite cru e produtos lácteos

Em derrogação ao requisito previsto na secção IX, capítulo II, parte III, ponto 1, alínea a), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, o valor máximo de contagem de placas aplicável a leite de vaca cru só deve aplicar-se se esse leite for tratado termicamente e não tiver sido tratado durante o período de aceitação especificado nos procedimentos baseados nos princípios HACCP implementados pelos operadores das empresas do sector alimentar.

Artigo 13.º

Ovos e ovoprodutos

1. Os Estados-Membros que, antes de 1 de Janeiro de 2006, tenham aplicado requisitos nacionais em matéria de temperaturas em instalações de armazenamento de ovos e veículos para transporte de ovos entre essas instalações de armazenamento podem continuar a aplicar esses requisitos.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar podem utilizar ovos fendidos para a produção de ovos líquidos num estabelecimento aprovado para esse fim, desde que o estabelecimento de produção ou centro de inspecção e classificação de ovos os tenha entregue directamente e os ovos sejam partidos o mais rapidamente possível.

▼B

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS DESTINADAS À EXECUÇÃO DO REGULAMENTO (CE) N.º 854/2004

Artigo 14.º

Formação do pessoal dos matadouros que presta assistência nos controlos oficiais

Em derrogação ao disposto no n.º 6, alínea a), subalínea i), do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 e na secção III, capítulo III, parte A, alínea a), do anexo I do mesmo regulamento, o pessoal dos matadouros autorizado pela autoridade competente a efectuar tarefas específicas de auxiliares oficiais deve receber a mesma formação que os auxiliares oficiais apenas no que se refere às tarefas específicas que está autorizado a efectuar, não lhe sendo exigido ter sido aprovado pelo mesmo exame que os auxiliares oficiais.

A autoridade competente deve garantir que essa formação é satisfatória antes de autorizar o pessoal dos matadouros a assumir as tarefas dos auxiliares oficiais.

Deve verificar que se realizam, o mais depressa possível e o mais tardar antes do termo do período provisório, a formação e a organização complementares necessárias para que o pessoal do matadouro se qualifique, mediante o procedimento de exame aplicável aos auxiliares oficiais.

Artigo 15.º

Certificação de estabelecimentos que recorram a pessoal que presta assistência nos controlos oficiais nos matadouros

Em derrogação ao disposto na secção III, capítulo III, parte A, alínea a), segundo parágrafo, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, os estabelecimentos que pretenderem utilizar o seu pessoal que presta assistência nos controlos oficiais devem, durante o período transitório, estar isentos do requisito de possuir uma certificação internacionalmente reconhecida, desde que o estabelecimento demonstre que deu início e prossegue a certificação em conformidade com as normas internacionais, como normas EN ISO pertinentes, relativas à gestão da qualidade ou à segurança dos alimentos.

Artigo 16.º

Modelo de certificado para carne de ungulados não domésticos de criação

Em derrogação ao disposto na secção IV, capítulo VII, parte A, ponto 4, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, pode utilizar-se o modelo de certificado previsto no anexo III da Directiva 91/495/CEE para o transporte de ungulados não domésticos de criação da exploração para o matadouro.

Artigo 17.º

Condições sanitárias de importação

O capítulo III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 não se aplica a importações de alimentos de origem animal para os quais não foram estabelecidas condições sanitárias de importação harmonizadas, incluindo listas de países terceiros e partes de países terceiros e de estabelecimentos a partir dos quais é autorizada a importação. Na pendência da harmonização de futura legislação comunitária em matéria de impor-

▼B

tação desses produtos, essas importações devem cumprir as condições sanitárias de importação do Estado-Membro em questão.

▼M1

Em derrogação do n.º 1 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, os Estados-Membros podem autorizar a importação de moluscos bivalves e produtos da pesca dos países listados, respectivamente, no anexo I e no anexo II do presente regulamento, desde que:

a) A autoridade competente do país ou território terceiro tenha fornecido ao Estado-Membro em causa garantias de que os produtos em questão foram obtidos em condições no mínimo equivalentes às que se aplicam à produção e colocação no mercado de produtos comunitários; e

▼M2

b) A autoridade competente do Estado-Membro importador garante que estes produtos importados são comercializados apenas no seu mercado nacional ou nos mercados nacionais que autorizem as mesmas importações e

c) A autoridade competente do país ou território terceiro toma as medidas adequadas no sentido de garantir que estes produtos importados são acompanhados, a partir de 31 de Outubro de 2007, pelos modelos de certificados sanitários definidos no anexo VI do Regulamento (CE) n.º 2074/2005.

No entanto, estes produtos, para os quais tenha sido emitido um certificado, devidamente preenchido e assinado em conformidade com normas nacionais aplicáveis antes de 31 de Outubro de 2007, podem ser importados para a Comunidade até 31 de Dezembro de 2007.

▼M1

Artigo 17.ºA

Classificação das zonas de produção e de afinação dos moluscos bivalves vivos

Em derrogação do n.º 4 da parte A do capítulo II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 854/2004, a autoridade competente pode continuar a classificar como sendo da classe B zonas para as quais os limites pertinentes de 4 600*E. coli* por 100 gramas não sejam excedidos em 90% das amostras.

▼B

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS DESTINADAS À EXECUÇÃO DO REGULAMENTO (CE) N.º 882/2004

Artigo 18.º

Acreditação de laboratórios

Em derrogação ao disposto no n.º 2 do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, a autoridade competente pode designar um laboratório não acreditado, desde que o laboratório:

a) Demonstre que deu início e prossegue os procedimentos de acreditação necessários em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 882/2004;

b) Forneça à autoridade competente garantias satisfatórias de que foram implementados até 1 de Janeiro de 2006 os sistemas de controlo de qualidade respeitantes às análises que realiza para efeitos de controlos oficiais.

▼B

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 19.º

Revisão

As disposições transitórias, incluindo as suas condições, estabelecidas no presente regulamento, podem ser revistas a qualquer momento, em função da experiência adquirida na aplicação dessas disposições e das disposições dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004.

Artigo 20.º

Alteração ao Regulamento (CE) n.º 853/2004

Na secção I, parte B, ponto 6, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004, é suprimido o terceiro parágrafo.

Artigo 21.º

Alteração ao Regulamento (CE) n.º 854/2004

Na secção I, capítulo III, ponto 6, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, é suprimida a segunda frase.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006.

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

▼**M1**

ANEXO I

Lista dos países e territórios terceiros dos quais é autorizada a importação, para consumo humano, de moluscos bivalves, equinodermos, tunicados e gastrópodes marinhos, sob qualquer forma

CA — CANADÁ

GL — GRONELÂNDIA

US — ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA

▼**M1**

ANEXO II

Lista dos países e territórios terceiros dos quais é autorizada a importação, para consumo humano, de produtos da pesca, sob qualquer forma

AO — ANGOLA

AZ — AZERBAIJÃO ([1])

BJ — BENIM

CG — REPÚBLICA DO CONGO ([2])

CM — CAMARÕES

ER — ERITREIA

FJ — FIJI

IL — ISRAEL

MM — MIANMAR

SB — ILHAS SALOMÃO

SH — SANTA HELENA

TG — TOGO

([1]) Autorização apenas para importações de caviar.

([2]) Autorização apenas para importações de produtos da pesca capturados, congelados e embalados na sua embalagem final no mar.