378L0050

Nº L 15/28 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 19. 1. 78

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 13 de Dezembro de 1977

que completa, no que diz respeito ao processo de refrigerção, a Directiva 71/118/CEE relativa a problemas sanitários em matéria de comercialização de carne fresca de aves de capoeira

(78/50/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (1),

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

Considerando que, por força do artigo 14º da Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comercialização de carne fresca de aves de capoeira (3), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/431/CEE (4), os Estados-membros devem proibir a utilização do processo de refrigeração das carnes de aves de capoeira visado no referido artigo;

Considerando que essa proibição só é obrigatória dezoito meses após a apresentação de um relatório da Comissão respeitante aos processos de refrigeração que não estão abrangidos pela proibição, e o mais tardar a partir de 1 de Janeiro de 1978;

Considerando que, consultados os Estados-membros através do Comité Veterinário Permanente, a Comissão submeteu ao Conselho especificando as condições de instalação, funcionamento e controlo que devem ser satisfeitas pelo processo de refrigeração por imersão em água, para não ser considerado como abrangido pela proibição atrás mencionada; que a presente directiva se baseia nas conclusões desse relatório,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

O artigo 14º da Directiva 71/118/CEE passa a ter a seguinte redacção:

«*Artigo 14º*

1. Os Estados-membros proibirão, a partir de 15 de Fevereiro de 1979, a utilização do processo de refrigeração da carne fresca de aves de capoeira por imersão em água, com excepção do que é efectuado em conformidade com as condições determinadas nos pontos *28-A* e *28-B* do Capítulo V do Anexo I, desde que as carcaças assim refrigeradas sejam imediatamente congeladas ou supercongeladas.

2. Todavia, no que diz respeito às carcaças obtidas no seu território e destinadas a serem nele comercializadas, os Estados-membros estão autorizados a conceder derrogações ao disposto no nº 1 aos estabelecimentos que o solicitarem e que na data de 1 de Janeiro de 1978 exerçam actividade no seu território. Estas derrogações não poderão ser aplicáveis a partir de 15 de Agosto de 1982.

Os Estados membros que pretendem fazer uso das derrogações previstas no primeiro parágrafo admitirão a introdução no seu território de carne de aves de capoeira obtida em outros Estados-membros nas mesmas condições.

(1) JO nº C 293 de 13. 12. 1976, p. 70.
(2) JO nº C 56 de 7. 3. 1977, p. 88.
(3) JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.
(4) JO nº L 192 de 24. 7. 1975, p. 6.

3. Os Estados-membros que pretendem fazer uso da faculdade prevista no nº 2, informarão do facto a Comissão e os outros Estados-membros no mais breve prazo possível e nunca depois de 14 de Fevereiro de 1979.

4. Quando é feito uso das derrogações previstas no nº 2, é proibida a utilização da marcação de salubridade prevista no capítulo X do Anexo I.

Todavia, para a aplicação do segundo parágrafo do nº 2, os Estados-membros em causa estão autorizados a permitir a introdução no seu território de carcaças sem a marcação de salubridade prevista no capítulo X do Anexo I»

Artigo 2º

É inserido o seguinte artigo na Directiva 71/118/CEE:

«Artigo 14º A

1. Consultados os Estados-membros através do Comité Veterinário Permanente a Comissão submeterá ao Conselho, até 1 de Janeiro de 1980, um relatório, complementado ou seguido eventualmente por propostas apropriadas sobre:

a) A continuação do estudo dos processos de refrigeração de carcaças que, do ponto de vista da higiene, satisfazem as condições exigidas pelo relatório relativo à evolução do sistema referido nos pontos 28 A e 28 B do Capítulo V do Anexo I e dos outros processos de refrigeração, nomeadamente os que utilizam o CO_2 e o azoto líquidos ou o método de aspersão;

b) Os controlos microbiológicos, incluindo a função dos valores-limite, bem como os métodos microbiológicos a serem utilizados nos referidos controlos e referentes

i) Ao nível higiénico do processo de refrigeração por imersão referido no ponto 28 A e 28 B do Capítulo V do Anexo I e

ii) Ao conjunto do processo de abate, a partir do momento em que as aves de capoeira vivas entram no centro de abate até ao estado de embalagem ou até que as carcaças deixem o matadouro, consoante se afigurar necessário;

c) A absorção de água, incluindo a avaliação da função do seu valor-limite, como parâmetro de controlo da higiene da instalação de refrigeração por imersão.

2. Consultados os Estados-membros por intermédio do Comité Veterinário Permanente, a Comissão submeterá ao Conselho, até 15 de Outubro de 1978, um relatório complementado eventualmente por propostas relativas às condições específicas de higiene a serem observadas para que os processos que satisfazem as condições fixadas nos pontos 28 A e B do Capítulo V do Anexo I possam ser aplicadas às carcaças que não são imediatamente congeladas ou sobregeladas.

3. O Conselho deliberará por unanimidade sobre as propostas da Comissão referidas no nº 1, num prazo de 12 meses a contar da sua entrega, e até 31 de Dezembro de 1978 sobre as propostas visadas no parágrafo 2».

Artigo 3º

Os pontos seguintes são acrescentados ao Capítulo V do Anexo I da Directiva 71/118/CEE:

«28 A As carcaças destinadas a serem submetidas a um processo de arrefecimento por imersão, segundo o processo definido no ponto 28 B, devem, imediatamente após a remoção das vísceras, ser submetidas a uma lavagem a fundo por aspersão e a uma imersão imediata. A aspersão deve ser efectuada por uma instalação que assegure uma lavagem eficaz das superfícies internas e externas das carcaças.

Para as carcaças cujo peso

— não ultrapasse os 2,5 quilogramas, a quantidade de água a utilizar deve ser de 1,5 litros por carcaça, no mínimo,

— esteja compreendido entre 2,5 quilogramas e 5 quilogramas, a quantidade de água a utilizar deve ser de 2,5 litros por carcaça, no mínimo,

— seja igual ou superior a 5 quilogramas, a quantidade de água a utilizar deve ser de 3,5 litros por carcaças, no mínimo.

28 B O processo de refrigeração por imersão deve satisfazer as prescrições seguintes:

a) As carcaças passam através de um ou vários tanques com água ou com gelo e água, cujo conteúdo deve ser constantemente renovado. A este respeito só é admitido o sistema em que as carcaças são constantemente impelidas por meios mecânicos através de um fluxo de água em contra-corrente;

b) A temperatura da água ou dos tanques medida nos locais de entrada e de saída das carcaças não deve ultrapassar respectivamente + 16 °C e + 4 °C;

c) Deve ser realizado de modo a que a temperatura prevista no Capítulo XII seja respeitada no prazo mais curto;

d) O débito de água mínimo para o conjunto do processo de arrefecimento referido em a) deve ser de

— 2,5 litros por carcaça de 2,5 quilogramas ou menos,

— 4 litros por carcaça com peso entre 2,5 quilogramas e 5 quilogramas,

— 6 litros por carcaça de 5 quilogramas ou mais.

Quando houver vários tanques, o afluxo de água limpa e o escoamento de água usada em cada tanque devem ser regulados de modo a que decresçam no sentido do movimento das carcaças, sendo a água nova repartida entre os tanques, de forma a que o fluxo de água que passa pelo último tanque não seja inferior a

— 1 litro por carcaça de 2,5 quilogramas ou menos,

— 1,5 litros por carcaça com peso compreendido entre 2,5 quilogramas e 5 quilogramas,

— 2 litros por carcaça com peso de 5 quilogramas ou mais.

A água utilizada para o primeiro enchimento dos tanques não deve ser tida em conta para o cálculo destas quantidades;

e) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do aparelho ou no primeiro tanque mais de meia hora, nem permanecer no resto do aparellho ou no ou nos outros tanques mais do que o tempo estritamente necessário.

Devem ser tomadas todas as medidas para que, nomeadamente em caso de paragem do trabalho, o tempo de passagem previsto no primeiro parágrafo seja respeitado.

Após cada paragem da instalação e antes de esta ser reposta em funcionamento, o veterinário oficial deve garantir que as carcaças continuam a satisfazer as exigências da directiva e são próprias para o consumo humano ou, se não for o caso, velar por que elas sejam transportadas logo que possível para os locais previstos no ponto 1, alíneas h) e i);

f) Todos os aparelhos serão inteiramente esvaziados, limpos e desinfectados sempre que necessário, no fim do período de trabalho e pelo menos uma vez por dia;

g) Todos os aparelhos devem estar munidos de aparelhos de controlo graduados que possibilitem um controlo adequado e permanente da medida e do registo:

— do consumo de água no decurso da aspersão que precede a imersão,

— da temperatura da água no tanque ou tanques nos pontos seguintes: entrada e saída das carcaças,

— do consumo de água no decurso da imersão,

— do número de carcaças para cada classe de peso referida em d) e no ponto 28-A;

h) O resultado dos diversos controlos efectuados pelo produtor deve ser conservado para ser apresentado se o veterinário oficial o solicitar;

i) Até à adopção de métodos microbiológicos comunitários em conformidade com o artigo 14º A, avaliar-se-á do funcionamento correcto da instalação de refrigeração e da sua influência no nível higiénico por meio dos métodos microbiológicos científicos reconhecidos pelos Estados-membros, comparando a contaminação das carcaças por germes totais e enterobacteriáceas antes e depois da imersão. Esta comparação deve ser efectuada aquando da entrada em serviço da instalação e, posteriormente, de forma periódica e, em qualquer caso, sempre que a instalação sofrer transformações. O funcionamento dos diversos aparelhos deve estar regulado de forma a assegurar resultados satisfatórios quanto à higiene».

Artigo 4º

Durante o período para o qual são concedidas derrogações a título da alínea a), segundo travessão, do artigo 16º A da Directiva 71/118/CEE, os Estados-membros garantirão que as instalações iniciais e o funcionamento contínuo dos processos de refrigeração são controlados correctamente em todos os estabelecimentos que beneficiem de uma derrogação.

Artigo 5º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em 1 de Janeiro de 1978.

Artigo 6º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 13 de Dezembro de 1977.

Pelo Conselho

O Presidente

A. HUMBLET